

### **Facts and figures**

35 collaborateurs

18.000 repas préparés par jour

+400 crèches livrées en Flandre et à Bruxelles

# À propos de Belgomeals

Belgomeals propose des repas savoureux, sains et abordables, dédiés aux jeunes enfants. Depuis plus de dix ans, l'entreprise prépare chaque jour des milliers de repas chauds à destination des crèches flamandes et bruxelloises. La mission de l'entreprise est claire : offrir au plus grand nombre d'enfants un accès à une alimentation fraîche et équilibrée, jour après jour.

La gamme de produits proposés est établie en fonction de trois tranches d'âge:

- Premiers repas : purées de légumes déclinées en 12 variétés
- Alimentation pour bébés : repas complets mixés contenant 24 sortes de légumes
  Alimentation pour jeunes enfants : repas variés à base de légumes, de protéines et de féculents

Chaque repas est préparé avec soin, en accord avec les directives établies par Opgroeien (dont fait partie Kind en Gezin), l'organe flamand en charge de l'assistance aux familles et aux enfants. La cuisine centrale utilise des produits frais et prépare les repas selon la méthode de la chaîne du froid. Ainsi, toutes les vitamines, tous les minéraux et toutes les saveurs sont préservés de manière optimale.

L'assortiment est constamment optimisé afin de répondre aux besoins nutritionnels des bébés et des jeunes enfants. Belgomeals propose également des repas halal, végétariens et diététiques sur prescription médicale.

Belgomeals privilégie des fournisseurs locaux et des emballages respectueux de l'environnement. L'entreprise prend également des mesures pour réduire au maximum le gaspillage alimentaire.

Belgomeals parvient ainsi à allier qualité, innovation et durabilité dans une seule assiette. En parallèle, l'entreprise a également comme ambition d'inspirer les générations futures à développer et à adopter consciemment des habitudes alimentaires saines.







Grâce à notre méthode de préparation unique, nos repas conservent au maximum leur teneur en vitamines, leur fraîcheur et leurs saveurs.



#### 100% fiable

Nos camions frigorifiques livrent les repas chaque semaine avec ponctualité et dans le respect de la chaîne du froid.



#### 100% sûr

Nous préparons les repas dans notre cuisine centrale dans des conditions sanitaires strictement contrôlées et sécurisées.



#### 100% flexible

Nos clients choisissent un menu adapté à la taille de leur structure. De plus, ils ne réchauffent que le nombre exact de repas dont ils ont besoin, ce qui évite tout gaspillage alimentaire.

## Bio de Gino Mouton, CEO de Belgomeals

Gino Mouton a fait ses premiers pas dans le monde de la restauration en 1995. Il a rapidement développé une expertise approfondie dans la gestion de cuisines industrielles et de concepts alimentaires. En 2001, il rejoint Scholengroep Brussel, où il participe à la création d'Agape, une initiative innovante dans le domaine de la distribution collective de repas à destination des écoles.

Animé par une passion grandissante pour les cuisines industrielles efficaces et de qualité, Gino fonde en 2008 son propre bureau d'études, spécialisé dans la conception et le développement de cuisines industrielles pour le secteur des soins de santé. Ses connaissances techniques, associées à une vision forte de l'alimentation et de la logistique, ont fait de lui un expert reconnu dans le secteur.

En 2014, Gino décide de se consacrer au développement de repas savoureux, variés et sains à destination des enfants. Cette ambition conduit alors à la création de Belgomeals, une entreprise devenue depuis un acteur de premier plan dans le domaine de l'alimentation pour bébés et jeunes enfants.

« Une alimentation saine est la base d'une croissance forte et d'un mode de vie sain. Notre mission est d'offrir aux enfants le meilleur départ possible en leur proposant des repas frais, équilibrés et durables à un prix raisonnable. Chaque assiette que nous préparons est une manière de nourrir leur avenir. »

