

Food Experience Center Vandemoortele: la cuisine et la boulangerie comme principaux lieux de rencontre pour l'innovation.

Le Food Experience Center de Gand devient la clé de voûte d'un avenir savoureux

Gand, 29 novembre 2019 - Le tout nouveau complexe de Vandemoortele à Gand a été aujourd'hui présenté à la presse par son PDG, Jules Noten. Le **Vandemoortele Food Experience Center** offre tout à la fois un environnement de travail ultramoderne et durable et un lieu de rencontre pour les collaborateurs, les développeurs de produits, les chefs de cuisine, les clients et les fournisseurs. Il reflète ainsi toutes les facettes du slogan '*shaping a tasty future*'. Fondée voici 120 ans (1899), l'entreprise de Flandre occidentale fait aujourd'hui partie des leaders mondiaux de la confection de produits de boulangerie et de margarines ainsi que de graisses et d'huiles culinaires. Les 10 millions d'euros investis dans la construction du nouveau bâtiment permettent à Vandemoortele de poursuivre sa stratégie de développement durable. L'inauguration du Food Experience Center n'ouvre pas seulement la porte à une nouvelle manière de travailler. Grâce, notamment, au Master Studio Bakery et au Master Studio Kitchen, le complexe constitue une source d'inspiration pour répondre aux changements des besoins des consommateurs et aux évolutions du marché. *"Je rêvais d'un lieu durable qui ferait avancer l'innovation et où l'on serait accueilli par l'odeur du pain et du croissant"*, déclare Jules Noten.

Le Vandemoortele Food Experience Center, catalyseur d'une nouvelle approche du travail

Le complexe ultramoderne de Vandemoortele, à un jet de pierre de l'UZ Gand, invite collaborateurs et visiteurs à une expérience totale et unique. L'infrastructure a été conçue pour que le goût et l'odeur s'épanouissent de façon optimale, le mot clé étant durabilité.

"Shaping a tasty future, c'est-à-dire tracer un avenir savoureux, de manière durable: voilà l'objectif que nous poursuivons activement chez Vandemoortele. Le Vandemoortele Food Experience Center reflète parfaitement cette ambition par le design, le choix des matériaux, les applications énergétiques écologiques, le mobilier, la gestion de l'eau et de nombreux autres éléments. Tout comme une bonne recette repose sur la combinaison harmonieuse d'ingrédients, le Food Experience Center a été développé autour de l'association mûrement réfléchi d'un design circulaire, de matériaux durables et de techniques innovantes", indique Eddy Van Blanken, Group Marketing Director, sous la direction duquel le projet a été conduit.

Le Vandemoortele Food Experience Center a été créé par l'architecte et innovateur Thomas Rau et répond à la norme BREEAM Excellent, la méthode d'évaluation de durabilité des bâtiments la plus utilisée. À côté des ressources énergétiques passives implémentées dans la conception, différents systèmes d'énergie actifs - comme une pompe à chaleur, des panneaux solaires et un champ BEO - permettent de produire de l'énergie à partir de sources renouvelables.

"En plus d'être un bâtiment durable, le Food Experience Center constitue un lieu de travail sain et confortable avec de nombreuses applications numériques où plus de 360 employés peuvent collaborer plus facilement que jamais. Dans les différents espaces de bureau, où le travail flexible est encouragé, les équipes s'installent ensemble et il existe de multiples possibilités pour se concerter à plusieurs dans l'une des diverses salles de réunion, pour s'isoler dans une zone de concentration ou pour se détendre dans l'un des

salons ou dans l'atrium, qui peut également être utilisé comme espace de travail", précise Marc Croonen, Chief Human Resources, Sustainability & Communication.

Master Studio Cooking et Master Studio Baking

Le Vandemoortele Food Experience Center sera en outre un lieu de rencontre pour chefs de cuisine, développeurs de produits, fournisseurs de nouveaux ingrédients et clients en quête d'inspiration pour leur cuisine ou leur boulangerie. Le centre névralgique du Food Experience Center est constitué du Master Studio Cooking et du Master Studio Baking, les cuisines et boulangeries professionnelles. Lors de Master Classes inspirantes, les différentes méthodes de préparation et les possibilités d'utilisation des produits sont enseignées et tous ceux qui vivent du goût ont l'occasion d'expérimenter, de partager leur savoir-faire et d'enrichir leurs connaissances des consommateurs.

100 millions de morceaux de sucre en moins

Le Master Studio permet à Vandemoortele de répondre de manière optimale aux tendances du secteur alimentaire.

"Notre équipe travaille constamment à l'adaptation de notre gamme de produits aux besoins des consommateurs et du marché. L'intérêt pour les produits gourmands ne cesse de croître et, parallèlement, la tendance vers une alimentation plus saine se poursuit. Vandemoortele apporte des réponses. Les investissements réalisés dans la nouvelle ligne de production en Italie, en ce compris les savoureuses focaccias avec une saine combinaison de légumes, en sont un exemple, tout comme le lancement commercial réussi de la mayonnaise Vandemoortele, sans sucre ni additifs, et de notre pain au levain. Nous réévaluons et améliorons constamment les recettes de la gamme de produits existante. Nous réagissons à la demande pour moins de sucre et utilisons 100 millions de morceaux de sucre en moins dans nos préparations de beignets. Ils deviennent de moins en moins sucrés et ce, sans ajout de substituts et sans compromis quant au goût ou à la qualité. La demande pour des mini-versions de nos produits augmente également. Avec la gamme mini, nous répondons à la demande pour un snack équilibré et, indirectement, nous réduisons aussi le gaspillage alimentaire", souligne Eddy Van Blanken, Group Marketing Director.

Optimalisation de la marge bénéficiaire pour 2019

Au cours de la présentation à la presse, Jules Noten, le PDG de Vandemoortele, a également dévoilé les résultats du premier semestre. L'entreprise est en bonne voie pour répéter le bond en avant enregistré l'année dernière¹. *"En 2019, l'accent est mis sur l'optimisation de la croissance bénéficiaire. Le résultat brut d'exploitation courant est passé de 8% (juin 2018) à 10% par rapport au chiffre d'affaires (juin 2019). Pour la division Boulangerie, nous voyons une augmentation du bénéfice de 15,8% à 39 millions d'euros. Le département MCOF (margarines, huiles et graisses culinaires) a enregistré quant à lui un bond de 27,3% en progressant de 21 millions à près de 27 millions d'euros",* explique Jules Noten. La tendance à l'amélioration des bénéfices se poursuivra au cours de la deuxième moitié de l'année.

¹ Chiffre d'affaires de 1,4 milliard d'euros en 2018, le résultat opérationnel courant (rebitda) a atteint 130 millions d'euros (+10% par rapport à 2017), le résultat net a augmenté de 40% pour atteindre 51 millions d'euros.

À propos de Vandemoortele

Vandemoortele est un groupe alimentaire européen de premier plan qui fabrique et vend des produits alimentaires de haute qualité. Vandemoortele se concentre sur deux activités: les produits de boulangerie et margarines, huiles culinaires et graisses.

En 2018 Vandemoortele a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 1,4 milliards d'euros avec 5.100 employés. Le Groupe est présent dans 12 pays européens avec des organisations de vente et/ou des sites de production. Son siège est situé à Gand, en Belgique.

Pour plus d'information, veuillez prendre contact avec (uniquement pour la presse: merci de ne pas publier):

Wavemakers PR & Communications

Ruth Vervaet

0479 74 57 41

ruth@wavemakers.eu