

Davigel wordt Sysco: een nieuwe naam en een extra aanbod voor meer toegevoegde waarde

Het zijn spannende tijden voor voedingsgroep Davigel. Het bedrijf heeft zijn gamma van 2600 producten uitgebreid met bijna 2000 extra referenties. Een positieve stap, volgens Tom Desmet, Country Director België bij Sysco (Davigel): “Door de uitbreiding van ons productgamma zorgen we ervoor dat we als toeleverancier meerwaarde blijven bieden.”

Sysco Belgium

Davigel is een van oorsprong Franse onderneming die uitgroeide van een klein familiebedrijf tot een voedingsgroep met meer dan 60.000 professionele klanten in verschillende Europese landen. Met de integratie binnen de toonaangevende Amerikaanse groep Sysco, wordt het bedrijf nog meer een bevoorrechte partner van de keukenprofessional. Tegelijk behoudt het zijn kernwaarden en troeven: integriteit, uitblinken, teamwork en – last but not least – service en opvolging. Ook leuk om weten: het volledige personeelsteam blijft aan boord.

Sysco produceert en verdeelt food en non-food producten voor de keukenprofessional. “Het Belgische filiaal blijft opereren vanuit Bornem”, licht Tom Desmet toe. “We verzamelen daar de producten voor de Belgische markt die klaargemaakt worden in onze eigen productieateliers in Frankrijk. Enkel de typisch Belgische producten, zoals bijvoorbeeld stoverij of balletjes in tomatensaus, produceren we op een kleine site in Veurne. Het feit dat Sysco werkt met eigen productieateliers onderscheidt ons van vele concurrenten, die vaak enkel leveranciers zijn. We hebben alle stappen – van ontwikkeling tot levering in de keuken – in eigen handen, wat ons ook toelaat om afwisseling en innovatie te bieden.”

Totaalbeleving

Zo’n driekwart van de productie van Sysco is bestemd voor de commerciële restauratie, het overige deel gaat naar grootkeukens. “De totaalbeleving – zeker voor restaurants - is heel belangrijk”, vertelt Tom Desmet. “Wanneer mensen op restaurant gaan, verwachten ze niet alleen kwalitatief en lekker eten, het moet er ook goed uitzien. We ontwikkelen daarom gemiddeld zo’n 100 à 150 nieuwe creaties per jaar. Ons Davigel-aanbod ging van aperitiefhapjes, voorgerechten, fijne vleeswaren, schaal- en weekdieren, vis, vlees en gevogelte tot desserts. Het nieuwe Sysco assortiment bevat onder meer ook kruidenierswaren. Verder kunnen onze klanten kiezen tussen vers of vriesvers, of tussen onbewerkte, gedeeltelijk bewerkte of afgewerkte producten. Kortom: ons vakmanschap ten dienste van de creativiteit van de chef.

Uitdagingen en oplossingen

De horecawereld moet het hoofd bieden aan grote uitdagingen, zoals stijgende voedselprijzen, bevoorradingsproblemen en gebrek aan personeel. Het is belangrijk om aan een goede prijs-kwaliteitsverhouding te kunnen inkopen. Veel restaurants leren ook (semi) voorbereide producten op prijs te stellen. De stevige uitbreiding van onze catalogus moet zo goed mogelijk aan deze noden beantwoorden. Via de vernieuwde, gebruiksvriendelijke webshop en app is Sysco ook 7d/7 en 24u/24 bereikbaar en kan de keukenchef zijn aankopen perfect plannen. Dankzij de eigen vrachtwagenvloot, ten slotte, leveren we snel en rechtstreeks in de keuken.

In een notendop

Sysco Belgium NV, Rijksweg 19, 2880 Bornem, 03/393 94 70

info-be@sysco.com – order-be@sysco.com - www.sysco-be.com

Social media: Syscobelgium