



**Sharing,  
our quest!**





**ontwikkel je  
nieuwsgierigheid, je geest  
heeft er nood aan**

inspiratie delen..





# ons vak

**Een team gepassioneerd door goede smaak! De smaak van de origine.**

**Onze specialiteit?** In onze productie-eenheid in Andenne, België, onderzoeken, (mede)-ontwikkelen, produceren en verpakken wij verse producten onder beschermende atmosfeer voor onze verschillende klanten in de retail, de horeca en de food service.

**Onze expertise ? Het aperitief diner.** Deze is voornamelijk gericht op verse producten binnen de wereld van de aperitieven, aperitief diners en bepaalde «traiteur»-producten. Ontdek ons universum via onze verschillende merken.

**Onze toegevoegde waarde?** Een grote flexibiliteit om volledige, coherente en kwalitatieve assortimenten te creëren die aansluiten bij de markttrends en de eisen van klanten die altijd op zoek zijn naar praktische en inspirerende oplossingen. Wij doen ons uiterste best om onze klanten te ondersteunen en te adviseren, van de creatie van deze collecties tot de implementatie in het verkooppunt.

# onze geschiedenis

Het is een verhaal van mensen, doorzettingsvermogen, passie en ontmoetingen...

**2005**

**Dirk Maes** waagt zich aan een ondernemersavontuur in Andenne en start een nauwe samenwerking met de lokale maatwerkbedrijf. IDPAK is geboren!

**2010**

De passie voor de juiste smaak is ook een passie voor het juiste formaat. Blokjes kaas en sneetjes vleeswaren in aperitiefschaaltjes doen hun intrede op de markt.

**2015**

Eenheid maakt macht! **Dirk** krijgt het gezelschap van **Nicolas de Pret** en **Yves de Changy** die het managementteam actief versterken. Ook het operationele team wordt versterkt om in nauwe samenwerking met de beschutte werkplaats de aanhoudende groei het hoofd te bieden.

**2019**

IDPAK wordt **GOUMANISTO** en bevestigt duidelijker het DNA van het bedrijf. Lekkere producten en het verlangen om op een menselijke manier te ondernemen met zinvolle activiteiten. **GOUMANISTO zet zijn eerste stappen op de exportmarkt.** Een nieuwe productie-eenheid krijgt vorm en moet plaats bieden aan ontwikkelingsprojecten.

**2020**

op een boogscheut van het oude adres is de nieuwe productievestiging van **GOUMANISTO** nu volledig operationeel en klaar om de klanten te verwelkomen!

**2023**

**GOUMANISTO** neemt de activiteiten van Karras over en breidt zijn vakmanschap uit door de wereld van de dips te ontdekken.

**Goumanisto is BIO- en IFS+  
-gecertificeerd**



**Onze nieuwe productielocatie,  
operationeel sinds 2021,  
beslaat 7500 m<sup>2</sup> en heeft een  
productiecapaciteit van meer dan  
30 miljoen schaltjes.**



*laat je leiden door je passies ...*



# onze waarden

## onze missie...

De naam **GOUMANISTO** is de synthese van de bestaansredenen van onze activiteit die we ontwikkelen met de passie van een jong bedrijf, al meer dan 15 jaar.

Fijne momenten aanbieden om de wereld te vernieuwen... Je momenten laten delen en je laten genieten van ontmoetingen, dat is wat wij willen. En we hopen dat onze producten daar de aanleiding toe kunnen zijn of er toch bij kunnen helpen. **GOU...voor de smaak van lekkere dingen en de smaak van ondernemen van al onze medewerkers.**

Als smaakavonturiers reizen we de wereld rond op zoek naar producten met lokale smaken van landbouwers, producenten en familiebedrijven. Het resultaat van deze ontmoetingen scheidt unieke banden en samenwerkingsverbanden. Al deze actoren maken deel uit van het «Goumanisto-huis» en zij vergezellen ons op onze zoektocht naar de wortels van de smaak. **MAN voor MENS.**

Onze producten zijn er om vrienden, familie en gasten samen te brengen en samen te genieten van mooie momenten. Wij nodige u uit de gelegenheden om te delen, te genieten, te verbinden en de banden met anderen weer aan te halen, creëren. **NISTO voor MANIFESTO.**

Wij zijn ervan overtuigd landbouwers, producenten, verwerkers en uiteindelijk ook consumenten door deze manier van werken elkaar beter kunnen begrijpen en meer te weten kunnen komen over «waarom» sommigen een deel van hun leven hebben gewijd aan goede producten.

Onze producten betekenen veel voor ons! We willen dat ze je deze magische momenten kunnen bieden. Ons werk gaat niet alleen over voeding. Het is een verhaal van passie en toewijding. We zetten ons in om een betere wereld te creëren via de echte smaak die mensen samenbrengt.

**Delen, dat is wat we willen!**



# hoe gaan we te werk?

Samen met onze klanten werken we voedingsconcepten uit om te delen. Deze oplossingen verbinden mensen en hebben de kleinst mogelijke impact op het milieu en het individu.

## sociale integratie

Ons bedrijf heeft al meer dan 15 jaar maatschappelijke betrokkenheid. Goumanisto werkt nauw samen met een maatwerkbedrijf. Dankzij deze samenwerking konden beide bedrijven samen groeien en enkele tientallen lokale banen creëren binnen hun respectievelijke vestigingen. Ook vandaag blijft deze win-winsituatie nog voortduren, waarbij groei en sociale integratie meer dan ooit met elkaar verbonden zijn.



## milieu-impact

Goed doen betekent ook goed doen voor het milieu. Ons plasticverbruik is niet te verwaarlozen. Onze R-PET-schaaltjes zijn gemaakt van 98% gerecycleerd plastic. Dit is een eerste stap, maar we willen nog verder gaan: Dankzij een bevoorrechte samenwerking met een startup die gespecialiseerd is in verpakkingen, bieden wij ook een oplossing aan die celstofkarton met FSC-label combineert met een dunne, gelamineerde plastic PET-folie. Het resultaat is duidelijk: bijna 70% minder plastic dan een gelijkwaardig PET-schaaltje.

Verpakking is een belangrijk onderdeel binnen onze activiteiten : wij zijn ons daar ten volle van bewust en werken voortdurend aan nieuwe processen en materialen die minder energie-intensief en milieuvriendelijker zijn.







**onze merken**  
**onze knowhow**





*Deli*  
**MELO**  
Produced in the Netherlands, selected for  
quality & taste. The best combination  
of ingredients & flavors.  
Tada L. van der Grinten & S. de Groot  
**GOUDA**  
MOÛSTARD & MOSTERD  
150 g

*Deli*  
**MELO**  
Produced in the Netherlands, selected for  
quality & taste. The best combination  
of ingredients & flavors.  
Tada L. van der Grinten & S. de Groot  
**GRUYÈRE**  
125 g

*deli*  

---

**MELO**



*Taste it, enjoy it & share it*

Tijdens momenten met vrienden of familie ervaren we soms essentiële gevoelens van sereniteit, vreugde of gewoon geluk. Om deze momenten nog heerlijker en gezelliger te maken, is deliMELO de ideale partner. Het is een assortiment «aperitief tapas» van hoge kwaliteit. Liefhebbers van fijne vleeswaren, kazen, olijven of dips worden allemaal volop verwend. Voor het geluk van onze smaakpapillen familie en vrienden.



Het merk Nitsiu is ontstaan uit een gepassioneerde zoektocht naar authentieke Aziatische smaken om van te genieten als aperitief of voorgerecht. Al van bij de start sluit onze aanpak van het Nitsiu-project aan bij onze wil om de juiste originele ingrediënten te vinden. Een fijn deeg, een royale vulling, smakelijke ingrediënten, het is binnen deze filosofie dat GOUMANISTO het merk NITSIU heeft ontwikkeld. Wij ontwikkelen en vervaardigen onze producten rechtstreeks in Thailand, in de provincie Bangkok, en in Vietnam, in de provincie Soc Trang. Op die manier kunnen we zo dicht mogelijk bij de Aziatische ingrediënten en vakkennis staan.







Artagan is voor ons een verhaal van capes en zwaarden, schorten, koksmutsen en vorken, gesymboliseerd door een enthousiaste gastronomische musketier die vecht voor de kwaliteit van de ingrediënten. Het centrale idee van Artagan is inspiratie putten uit het verleden en het beste van het heden te integreren om producten met de «juiste» smaken aan te bieden. Boter in plaats van margarine, kwaliteitszout, ingrediënten van het seizoen, ecologisch verantwoorde verpakkingen, sociale ethiek via het personeel, voorbeeldige hygiëne... Dit alles is fundamenteel voor onze musketier van de goede smaak. Kortom, wanneer je passie, producten en expertise kunt combineren, creëer je heerlijke toegevoegde waarde. Precies wat de fijnproevers van vandaag zoeken. Wij wensen je alvast veel plezier met onze gerechtjes.

***Lekkers voor één, lekkers voor allen.***



**Goumanisto sa/nv**  
Rue du géron, 16 - 5300 Andenne  
T : +32 85 60 11 10  
MAIL : [info@goumanisto.com](mailto:info@goumanisto.com)  
[www.goumanisto.com](http://www.goumanisto.com)