

Voor élk soort keuken

Op school, tijdens de lunchpauze,
in een Brussels restaurant of in
het ziekenhuis ... Walravens werkt
met partners die ervoor zorgen
dat er op elk moment smakelijker
en beter wordt gegeten.



SPRAAKMAKENDE GROOTKEUKENS

Chefs die driemaal per dag ettelijke
bewoners laten uitkijken naar een
zinnenprikkelende en versterkende
maaltijd. We bedienen zorginstel-
lingen, scholen en bedrijfskeukens
op zoek naar een aangepast en
gevarieerd menu.

DISTRIBUTIEPARTNERS

We werken nauw samen met
foodservice partners en lokale
grossiers op zoek naar een exclu-
sieve aanvulling op hun gamma
& specifieke productkennis. Altijd
met een vlekkeloze handling & een
onevenaarbaar versaanbod.

BRUISENDE HORECA

Wij werken voor jonge chefs, pure
smaakmakers, die met gevestigde
waarden magie in je bord bren-
gen en die hiervoor geen beroep
doen op leveranciers maar wel aan
vakexperts.

Evenals voor ervaren chef-koks
die op zoek zijn naar verrassende
ingrediënten en onweerstaanbare
klassiekers voor hun horecazaak.



essential
TASTES
for chefs

Innovatie in ons Atelier

Wil je iets uniek op de kaart zetten?
In het Walravens atelier komen we
samen tot nieuwe producten.

We ontwikkelen recepturen op maat
van start-ups en grootkeukens die hun
lekkernijen nog beter willen afstemmen
op een divers cliënteel.



Klaar voor een samenwerking?

Geef ons een seintje via 02 420 04 05, of mail naar info@walravens.be

WALRAVENS

Uyttenhovestraat 80, 1090 Jette
tel: 02 420 04 05

info@walravens.be
www.walravens.be

WALRAVENS



Breng essentiële smaken
naar jouw keuken.

Word partner van Walravens.

essential
TASTES
for chefs

Walravens voor jouw keuken

Walravens levert onmisbare ingrediënten aan chef-koks van horecazaken en grootkeukens: puur vlees, gezond gevogelte en innovatieve vegetarische alternatieven. Bovendien maken we jouw keuken eenvoudiger te managen met een uitgebreid aanbod aan diensten.



Al vier generaties in het vak

50 enthousiaste medewerkers, een mindset gebrand op innovatie en een door en door Brusselse mentaliteit: dat is Walravens. Wij zijn een open, hecht familiebedrijf dat de knowhow van vandaag combineert met de kwaliteit van vroeger.



1

WE SPOTTEN EN BEVOORRADEN

Walravens vindt nog écht het beste stukje vlees voor professionele koks. We speuren de markt af naar veggie lekkers en reiken chefs vernieuwende Brusselse foodconcepten aan.

2

WE BEREIDEN

We versnijden en portioneren puur vlees volgens de regels van de kunst. Ook onze eigen delicatessen en spreads zijn ongeëvenaard van smaak, met telkens die typische Walravens signatuur.

3

WE VOEDEN JE PASSIE

We ondersteunen je ook op businessniveau. We ontwikkelen nieuwe producten en recepten, verbeteren de culinaire ervaring van je gasten en brengen rust in je keuken.

“Wij willen dat mensen beter en smakelijker kunnen eten, op elk moment.” - Bernard Walravens, zaakvoerder

→ Ontdek meer op walravens.be

Onze producten



PUUR EN PANKLAAR

(Label)vlees, gevogelte en vegetarische producten van de bovenste plank.



AMBACHTELIJKE BEREIDINGEN

Huisbereid gehakt, verfijnde charcuterie en veggie lekkers.



READY-TO-EAT

Voorgegaarde en gezonde kant-en-klare maaltijden.



PAIRING

Brusselse producten die uitstekend bij onze kwaliteitsnormen en jullie smaakvoorkeur passen.



UITRUSTING

Topmaterialen om jouw keuken beter te doen draaien.



MAKKELIJK

Van kant-en-klare ingrediënten & info voor je gasten tot onze webshop. Met Walravens wordt jouw keuken makkelijker te managen.

HEERLIJK EERLIJK

Seizoensgebonden ingrediënten en vlees van eigen bodem. We waken over de kwaliteit en herkomst van je ingrediënten.

VOOR IEDER WAT WILS

We variëren ons assortiment volgens de eetgewoonten van je gasten: van meat lover tot flexi- en vegetariër.

→ We weten wat jouw keuken nodig heeft.

Word partner van Walravens