PARTNER CONTENT D&L CONCEPTS

D&L Concepts biedt twintig jaar expertise in kwaliteitsgrootkeukens

D&L Concepts bezit meer dan twintig jaar ervaring met het ontwerpen, vervaardigen, installeren en onderhouden van professionele kwaliteitsgrootkeukens, self service-restaurants en koffiebars op maat in onderwijsinstituten. Hiertoe beschikt het over een eigen ontwerpbureau en lasatelier, koelafdeling en team van multifunctionele vaktechnici. Zijn snelle en betrouwbare naverkoopdienst is 24/7 beschikbaar.

Tekst & foto's: D&L Concepts



Het familiebedrijf, opgericht in 2004, telt een 15-tal werknemers onder wie twee binnenhuisarchitecten en acht technici en monteurs. “We starten van een wit blad en ontzorgen onze klanten tijdens het hele traject tot het periodieke onderhoud (preventief en correctief) en de technische (na)service. We reiken een totaaloplossing aan waarbij we ook de apparatuur inbouwen”, melden stichter François en zoon Yannick Derboven. De andere zoon Maarten doet de projectleiding.

Hun grootkeukens met een levensduur van 15 tot 20 jaar worden gefabriceerd in RVS, al wordt voor zelfbedieningsbuffetten meer natuursteen en schrijnwerk gebruikt. “We hanteren één aanspreekpunt per project, ontwerpen volgens de richtlijnen van het FAVV en focussen op duurzaamheid en energie-efficiëntie. We recycleren ook de oude keukens en scheiden de materialen in afvalstromen op de bouwwerf”, vertellen François en Yannick Derboven.

Om een lange levensduur en optimale werking van zijn toestellen te bewaken biedt D&L Concepts een onderhoudscontract aan dat toegang biedt tot zijn online klantenportaal en hanteert het onderhoudsfiches. Het beschikt over een eigen plaatsings-, montage- en servicedienst. Bij storingen of defecten reageert de 24/7 beschikbare eigen herstellingsdienst de dag zelf nog voor bijna de helft van de verzoeken en kan hij 74% van de serviceverzoeken tijdens zijn eerste bezoek oplossen; hij streeft naar 80% opgeloste interventies bij het eerste en 98% bij het tweede bezoek. Het uitgebreide serviceteam is vertrouwd met meer dan tachtig merken en het bedrijf bezit een ruime voorraad van de meest courante en meest kritische wisselstukken en vervangtoestellen.

D&L Concepts plant tijdens het voortraject desgewenst een demonstratie in en voorziet bij de oplevering nog een demonstratie bij de eindgebruiker. Het bedrijf heeft ook een toonzaal met een belevingskeuken, is koeltechnisch gecertificeerd en kan dankzij zijn koeltechnische afdeling projecten zonder onderaannemers uitvoeren. “D&L Concepts werkt ook regelmatig samen met grote hoofdaannemers, zoals recent in onderaanneming van Vanhout op de nieuwe Campus Hallen van AP Hogeschool Antwerpen in de Slachthuislaan. Voor deze vooral praktijkgerichte campus werden in eerste instantie een leskeuken met tien kookeilanden voor studenten Voeding- en Dieetkunde en de randapparatuur zoals een voorbereidingskeuken, vaatwasser en koelopslag opgeleverd. Hiertoe moest ieder kookeilandje afzonderlijk worden aangesloten op de kooktoestellen en -technieken. Omdat we er geen dampkappen met klassieke kanalen naar buiten konden voorzien, plaatsten we dampkappen met recuperatie van dampen. Daarnaast installeerden we nog een cateringkeuken. Bij de renovatiewerken op Campus Meistraat van AP Hogeschool Antwerpen installeerden we een nieuw zelfbedieningsconcept die drie maanden na de bestelling al werd opgeleverd. In slechts twee maanden vonden de afbraak en nieuwe plaatsing plaats. Intussen doet D&L Concepts ook het onderhoud van alle vestigingen van AP Hogeschool, zowel aan keukentoestellen (combiovens, vaatwassers, kooklijnen, ...) als het koeltechnische onderhoud (vitrines, koel- en vriescellen, ...)”, duidt zaakvoerder Yannick Derboven.



VIBO Sint-Barbara

D&L Concepts realiseerde tevens in 2025 voor Scholengroep KOBeL in VIBO Sint-Barbara in Beringen een volledig uitgeruste leskeuken waar leerlingen onder begeleiding van leerkrachten dagelijks praktijkervaring opdoen. Ze werd ontworpen als een functionele en overzichtelijke leeromgeving met speciale aandacht voor gebruiksgemak, veiligheid en didactiek. “Er bestond al een ontwerp, maar we hebben dit verder herwerkt en geoptimaliseerd. Door de indeling aan te passen en de werkzones duidelijker te structureren creëerden we een beter overzicht over de keuken. Dit bevordert zowel de werking van de keuken als het leerproces van de leerlingen en de begeleiding door de leerkrachten. Hierbij werd gekozen voor kwalitatieve en duurzame apparatuur. De keuken is uitgerust met Electrolux Professional keukenapparatuur en Convotherm-ovens. De vaatwaszone bestaat uit een Electrolux Professional vaatwasinstallatie met een praktische sorteertafel, waar borden uit het restaurant kunnen worden gedeponeerd en gesorteerd. Met het oog op een correcte en veilige opslag van voedingsmiddelen werden koel- en vriescellen van Isomasters voorzien, afgestemd op intensief gebruik in een onderwijsomgeving”, luidt het.

Eveneens in 2025 verwezenlijkte D&L Concepts voor Esso Diegem de ganse keukeninrichting, een nieuwe bevestiging van de goede samenwerking met G&V / Breakpoint. Net als bij eerdere realisaties lag de focus op een snelle en efficiënte uitrol en een sterke beleving voor de bezoeker.

Dit jaar realiseerde D&L Concepts voor Zoo Planckendael in Mechelen de bereidingskeuken waar dagelijks de maaltijden voor de dieren worden bereid. Het ontwerp schonk veel aandacht aan hygiënische scheiding: afzonderlijke RVS-werktafels voor groenten, vlees en vis voorkomen de vermenging van geur en smaak tussen de verschillende diervoeders. Een dispenserwand voor granen en zaden maakt het mogelijk om voor elk dier de juiste samenstelling klaar te zetten.

Met zijn beursdeelname wil D&L Concepts vooral de nadruk leggen op zijn uitgebreide servicedienst in het ganse land.

D&L CONCEPTS
GROOTKEUKENS, VAN ONTWERP TOT UITVOERING

D&L Concepts
Saffierstraat 5 Unit 11
2200 Herentals
België

014 28 35 70
info@dlconcepts.be
www.dlconcepts.be