

Vollebregt

the fresh company



~ Pure producten met liefde bereid ~

Lekker, ambachtelijk *eten maken*



Hart voor het slagersvak

Lekker eten maken is vooral een kwestie van ervaring. Als zoon van een melkboer liep Ted Duijndam, directeur en eigenaar van Vollebregt, al vanaf kleins af aan tussen het vee. In zijn tienerjaren ontdekte hij zijn passie voor vlees. Na schooltijd werkte hij bij in de buurtslagerij, waar hij zijn eigen hammen begon te maken. Dat was zo'n succes dat hij een klein bedrijfje opzette in de kelder van de boerderij van zijn vader. Dit groeide uit tot Duijndam BV, dat in 1999 werd overgenomen door Galtee Meats, waar Ted de jaren daarna werkte. Het ondernemersbloed kruipt echter waar het niet gaan kan en in 2008 nam hij Vollebregt the Fresh Company over.

Lekker eten maken is een keuze. Dat is de visie van Vollebregt the Fresh Company. Als gerenommeerde leverancier van vlees en vleeswaren maken wij die keuze elke dag opnieuw.

Ons familiebedrijf is in de loop der jaren uitgegroeid tot een grote speler in de markt. De jarenlange ervaring, het hoge ambachtsniveau en de grote toewijding maken van ons een gewaardeerde partner van vele grote retailers. Lekker eten maken is kritisch zijn. Vollebregt koopt alleen het allerbeste vlees in van hoogwaardige partners waarmee we een persoonlijke band hebben. De bereiding vindt uitsluitend plaats op ambachtelijke wijze, zonder onnodige toevoegingen.

Stap vooruit denken

Als retailer heeft u behoefte aan een professionele partner die flexibel is, altijd een stap vooruit denkt en snel kan reageren – ook als het gaat om grote hoeveelheden. Vollebregt is die partner. Ons gepassioneerde team van dertig vakslagers is dagelijks in touw om aan uw wensen te voldoen. Lekker eten maken betekent ook creatief zijn. Vollebregt neemt het voortouw bij de introductie van nieuwe producten, zoals onze filet americain-spreadzakjes en stoofpannetjes.

Duurzaam

Vollebregt vindt het belangrijk zorg te dragen voor mens en milieu. Daarom blijven wij dicht bij de oorsprong, want lokale producten zijn niet alleen verser, maar leiden ook tot minder gereden kilometers. Verder maken we gebruik van systemen op het gebied van waterreductie en duurzaam energiebeheer.



Vleeswaren: solide klassiekers...



Sommige vleeswaren zullen nooit verdwijnen. Omdat ze simpelweg kloppen, lekker zijn en onderdeel zijn geworden van onze levensstijl. Onder deze bewezen hardlopers zijn grillvleeswaren als rosbief, fricandeau, gebaden gehakt en grillworst, maar ook ham (zowel gegrild als gerookt), bourgondische kiprollades en uiteenlopende soorten spek. Deze kwalitatief hoogstaande producten worden door Vollebregt op ambachtelijke wijze bereid – zonder toevoegingen en handgesneden.

Door het grillen hebben onze spekken een mooie, ambachtelijke look. Sommige varianten worden gerookt op beukenhout.

.....



that's cheese!

www.vergeerholland.com

...en gedurfde nieuwkomers

Ook ambachtelijke klassiekers gaan met hun tijd mee. Vollebregt loopt voorop in de ontwikkeling van nieuwe producten. Wat dacht u bijvoorbeeld van onze spreadzakjes met filet americain? Een traditionele lekkernij in een innovatief jasje.

*De combinatie van kipfilet
en mals kipdijveles geeft
onze kiprollade een mooie,
bourgondische uitstraling.*

.....



Natural- and artificial casings

Haalmansweg 5
7241 CP Lochem
The Netherlands
P. +31 (0)573 491 522
F. +31 (0)573 252 622
info@topcasings.nl
www.topcasings.nl

Om uw *vingers* bij af te likken



*Onze spareribs
zijn slow cooked en
daardoor supermals.*

.....

Overheerlijk gemarineerd en met een intense grillsmaak. Onze gegrilde producten staan voor de ultieme vleeservaring. Of het nu gaat om spare-ribs of gegrilde kip, ze laten de echte vleesliefhebber watertanden. Vollebregt adviseert klanten ook over het inrichten en exploiteren van grillcorners.

*De gebraden kip, met
saus of tijm, heeft een
onvergetelijke bite.*

.....

Vollebregt kiest voor een hoogwaardige partner



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

De filosofie van Vollebregt the Fresh Company bestaat uit lekker eten maken met oog voor mens en milieu. Voor het bereiden van haar ambachtelijke vleeswaren zet het familiebedrijf vakmanschap in, pure, lokale ingrediënten en duurzame productiesystemen. Voor de juiste verpakingsoplossingen bleek Multivac dé partner. Met het oog op de lange houdbaarheid van haar producten, presentatie en hygiëne koos Vollebregt the Fresh Company voor de **flexibele dieptrekker type R 126**, een efficiënte, betrouwbare machine voorzien van zuinige elektrische aandrijvingen. Multivac, kwaliteit die je ziet en proeft!



www.multivac.nl | +31 348 436570

*verse producten,
verantwoord verpakt!*

Lekker luchtig – *gerookte* kip

Wie houdt er niet van kip? Onze gerookte kipfiletstukjes zijn lekker luchtig en gezond. Niet voor niets neemt de vraag naar onze gerookte kipproducten snel toe.

Heerlijk als toevoeging in de salade of pasta en erg gemakkelijk in gebruik.

.....



GROOTHANDEL IN KIPPRODUKTEN



UITSNIJDERIJ

Gebr. van der Meer bv

Rijndijk 7a 2394 AA Hazerswoude
T 071 341 25 45
F 071 341 53 52
www.pluimvee-uitsnijderijvdm.nl

*Het natuurlijk roken op
beukenhout en het gebruik
van natuurdarm geven onze
rookworst een ambachtelijke
look en een heerlijke smaak.*

.....

Genieten van *winterkost*

De winter is een van de mooiste jaargetijden.
Buiten is het koud, maar binnen is het warm en gezellig. Een
tijd om te genieten van echte winterkost, zoals erwtensoep,
stamppot of een heerlijk stoofpotgerecht. Lekker vlees is
daarbij een onmisbaar ingrediënt.

*Onze eisbeiner is een
mooi voorbeeld van een
Oudhollands product
en smaakt heerlijk in de
stamppot of erwtensoep.*

.....



**Al jaren een vertrouwd adres
voor uw kunst darmen.**

*** Nu ook vacuüm- en krimpzakken
en eigen opstroopfaciliteiten.**



Oma's *gerechten* in een nieuw jasje

Lekker koken is een keuze. Een keuze voor goede ingrediënten en voldoende tijd en aandacht voor de bereiding. Geheel volgens oma's recept bereidt Vollebregt heerlijke gerechten als sukadelapjes, hachee of goulash. Naast deze traditionele klassiekers bieden wij ook kipkerrie en kantonees. Alle maaltijden komen in een eigentijds jasje: het door Vollebregt geïntroduceerde stoofpannetje.

Voorals tijdens de feestdagen speelt eten een hoofdrol. Onze kalfsstoofpotjes, hazenpeper en vele andere maaltijden vervullen deze met verve. Zij maken van uw diners een feestmaal.

*Traditionele
recepten met een
hippe uitstraling;
daar staan de door
Vollebregt ontwikkelde
stoofpannetjes voor.*

.....



Onze ambassadeur: Paul Fagel

Het maken van hoogwaardige producten is niet mogelijk zonder echt vakmanschap, gebaseerd op vele jaren ervaring. Daarom schakelen wij regelmatig onze ambassadeur Paul Fagel in. Deze sterrenkok en persoonlijke vriend van Ted Duijndam is met grote regelmaat op het bedrijf aanwezig, om samen met ons onze producten verder te verfijnen, nieuwe producten te ontwikkelen en zijn kennis met ons te delen.



Shannon meats:
Nederlands karakter, lers bloed



 **Shannon
Meats**

Chroomstraat 152
2718 RH Zoetermeer
T 079-3638060
E info@shannonmeats.nl
www.shannonmeats.nl



Cooperation
is our best ingredient



Pure producten met liefde bereid

Vollebregt staat voor 'Pure producten met liefde bereid'. Dit is het uitgangspunt bij de productontwikkeling. Door de wisselende markt, de groeiende kennis onder consumenten en de trend gezond eten, is het belangrijk om de producten constant te blijven doorontwikkelen. Uiteraard heeft Vollebregt hier eigen productontwikkelaars voor in dienst die dag in dag uit bestaande producten verbeteren, maar ook nieuwe producten ontdekken. Vooral voor dit laatste maakt Vollebregt graag gebruik van haar partners. Verstegen is bijvoorbeeld een partner waar veel productontwikkeling mee wordt gedaan.

Cooperation is our best ingredient

Samen nieuwe concepten en smaken ontwikkelen met alleen de beste kwaliteit kruiden, specerijen, sauzen en marinades. Verstegen Food Industry vertaalt de wensen van Vollebregt in smaken die u versted doen staan.



Verstegen Spices & Sauces b.v.
Postbus 11041, 3004 EA, Rotterdam
Telefoon: +31 (0)10 245 51 00.
E-mail: foodindustry@verstegen.nl
www.verstegen.eu

Nootmuskaat



Ons *proces*: ambachtelijkheid voorop



Passie en ambachtelijkheid staan centraal tijdens ons productieproces, van het inkopen tot de presentatie in de winkel.

Alleen het beste vee

Vollebregt kiest voor producten met de hoogste kwaliteitsnormering uit Nederland en de ons omringende landen.

Schoon en diervriendelijk verwerkt

Samenwerken met lokale leveranciers leidt tot een toegewijd en transparant partnerschap. Zo kunnen we voldoen aan de hoge eisen van de markt en blijven we flexibel.

Bereiding op het hoogste niveau

De toewijding is ook terug te zien op de locatie van Vollebregt. Onze vakmensen bereiden elke dag de producten met liefde.

Doeltreffende distributie

Hoe verser, hoe lekkerder. Daarom werkt Vollebregt met professionele distributiepartners.

In de winkel met smaak

Wij delen onze passie voor het vak graag met onze klanten. Daarom geven we met plezier workshops op winkelniveau en klantadvies op maat.

Klanten laten genieten; daar doen we het voor!

Onze passie en gedrevenheid zien we graag beloond met een tevreden klant. Zijn of haar waardering ervaren wij als de beste beloning voor onze inzet.

DAWN MEATS

Prime Beef and Lamb

Tel: +31 (0)88 329 6000 www.dawnmeats.com





Lekker & Gedurfd!

Ted's
KITCHEN

PREMIUM QUALITY

BEEF SPARERIB XXL
RUNDVLEES

HEERLIJK GEKRUID
GEMAKKELIJK
SUPER MALS

BEREIDINGS TIP!

KALKOENBOUT
KALKOENVLEES

HEERLIJK GEKRUID
GEMAKKELIJK
SUPER MALS

KASI
FOOD

Your partner in processed cheese solutions
www.kasifood.nl

Harry Janssen
een naam in vlees!

H.J.C.M. Janssen
Investment B.V.
+31(0)499 - 330100
www.jansseninvestment.nl
info@jansseninvestment.nl

Internationale handelsonderneming voor
vleesverwerkende industrie en service provider
voor retailorganisaties op gebied van rundvlees

Ted's Kitchen: *lekker* gedurfd

Heerlijk mals vlees met een innovatief karakter. Daar staat Ted's Kitchen voor. Onder dit A-merk brengt Vollebregt the Fresh Company nieuwe, vooruitstrevende, zelf ontwikkelde producten op de markt. Zo introduceerde Ted's Kitchen de gegaarde sparerib, die inmiddels een grote hit is. Lekker gedurfd!

Ted's Kitchen heeft drie productlijnen:

BBQ XXL: Lekker grote producten voor op de barbecue, zoals een megahamburger of supergrote rundersparerib. Voor de echte vleesliefhebber!

Maaltijden: Gezond eten en groot gemak gaan uitstekend samen. Dat bewijst Ted's Kitchen. Deze lijn bestaat uit de lekkerste maaltijden voor een bewuste levensstijl.

Inspired by: De wereld is mooi! Onder deze lijn serveert Ted's Kitchen heerlijke exotische producten die zijn geïnspireerd door keukens van over de hele wereld.



inspirerend & duurzaam

Alupet is de specialist in sealable aluminium trays, paperboard trays en de bijbehorende sealingfilms voor de food-industry.

AluPet®
creative food packaging

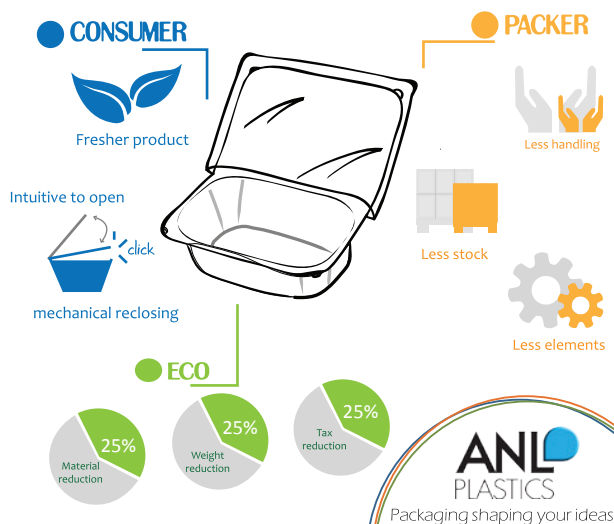
WWW.ALUPET.COM



VERPAKKINGEN VOOR OVEN, BARBECUE EN MAGNETRON



A clever solution for the fresh food packer



Onafhankelijk productonderzoek

Om zorg te dragen voor een constante kwaliteit laat Vollebregt regelmatig de vleesproducten testen door onafhankelijke instanties. Een voorbeeld hiervan is IvoMar; het grootste bureau in concept- en productonderzoek in Nederland.

“De grillworst van Vollebregt krijgt een significant hogere beoordeling dan de andere grillworsten”

Uitslag IvoMar Marktonderzoek 2014, categorie neutrale grillworst.

MESTRO

U nam geen risico, maar Mestro

Sealed Air
Food Care



MESTRO EN MESTRO MACHINES BV ■ MOLDAU 30/32 ■ 2491 CW DEN HAAG ■ T: +31 (0)70-3904912 ■ F: + 31 (0)70-3992418 ■ MESTRO@MESTRO.NL ■ WWW.MESTRO.NL

Vollebregt The Fresh Company is in de loop der jaren uitgegroeid tot een grote en gewaardeerde speler in de vleesbranche. Die waardering zien wij ook terug in de reacties vanuit de consumenten. En daar doen we het voor!

Graag wil ik melden dat ik afgelopen weekend een HEERLIJK sukadestoofpannetje heb gekocht bij jullie. Ik denk dat veel klanten alleen maar de moeite nemen om aan te geven als de ervaring beneden verwachting is. In dit geval wil ik graag laten weten dat het pannetje boven verwachting lekker was!

Simone

Reactie klantenservicedesk supermarkt

Vanwege mijn dieet kan ik nog maar weinig eten. Ik kwam er dit weekend tijdens een demonstratie achter dat de rosbief geen toevoegingen heeft. Bovendien wordt het dagelijks vers gesneden in de hoeveelheid die ik wil. Dit zie je niet zo vaak meer in winkels. Complimenten hiervoor!

Anna

Reactie klantenservicedesk supermarkt

Afgelopen week heb ik een BBQ-pakket gekocht. Ik wil jullie complimenteren over de smaak en de malsheid van het vlees!

Pieter

Reactie klantenservicedesk supermarkt



*Warme koffie
staat altijd klaar*

Ted Duijndam, directeur

Vollebregt

the fresh company



Vollebregt the Fresh Company

Platinastraat 10

2718 RZ Zoetermeer

T: 079 - 361 00 67

F: 079 - 361 04 03

E: info@vollebregtfreshcompany.nl

vollebregtfreshcompany.nl