



**Kwaliteit
met smaak
sinds 1965**

Vol producten
en inspiratie
voor onze
smakenpartners
die net zo
Vol zijn van
Food als wij!

VOLFOOD

Bedrijfsmagazine



Inhoud



Skal
BIO CONTROLE



Volfood Versgroothandel

In dit magazine vindt u een impressie van ons brede assortiment aan vers vlees, vleeswaren, salades, maaltijden, delicatessen, brood en aanvullende producten. Volfood richt zich uitsluitend op de professionele foodservicemarkt met een select aanbod van kwaliteitsproducten voor een uitstekende prijs. Service, snelheid en een persoonlijk contact staan al 55 jaar hoog in ons vaandel.



4

Bataillé, Spanje

100% raszuiver varkensvlees,
200% smaak



**Alles voor onze
smakenpartners**

Assortiment vlees-
(waren), pluimvee
& zuivel

8



Alles over
truffels

12



**Ons fine-food
assortiment**

14

VOLFOOD

gaat vol voor de klant

18

*Blader door dit
magazine vol met
smaak en laat u
inspireren!*

Colofon

Dit bedrijfsmagazine is een uitgave van Volfood Versgroothandel.

Redactie: Volfood Versgroothandel

Teksten: Marco Bosmans en Volfood Versgroothandel

Fotografie: The Photo Factory

Ontwerp, opmaak en druk: Romotion

Het geheel of gedeeltelijk overnemen van de inhoud zonder schriftelijke toestemming van Volfood Versgroothandel is niet toegestaan. De redactie stelt zich niet verantwoordelijk voor eventuele onvolkomenheden.



Smaakpartners

"De woordspeling ligt voor de hand: 55 jaar al zijn wij vol van food. En daar is geen woord van gelogen. Laat ik in dit vers(e) magazine daarom de daad bij dit woord voegen.



In de afgelopen 55 jaar hebben wij niet anders gedaan dan een kwalitatief hoogwaardig versproduct af te leveren bij de juiste klant: een klant met smaak. In die periode hebben we ons aanbod weliswaar verbreed, maar nooit concessies gedaan aan de missie, die grondlegger Aad Vollebregt eens startte. Hij had het lef om nieuwe producten op de markt te brengen. Dat was in die tijd – jaren 60 – een dappere strategie, want de fijnproever moest het toen nog afleggen tegen de lekkerbek. Tja, wat een boer niet kent...

Zoals gezegd, in de afgelopen 55 jaar hebben we internationale stappen gezet en geweldige producenten ontdekt, maar toch zijn we altijd dicht bij de kern gebleven. Letterlijk zelfs, want we zitten nog altijd midden in de FoodValley. Hier in Barneveld zijn topkwaliteit en service nog altijd ons uitgangspunt, terwijl het aanbod enorm is verbreed; van vlees, vleeswaren en salades tot delicatessen en maaltijden. Het doet me dan ook goed te merken dat ook de beste restaurants ons steeds beter weten te vinden.

Het spreekt vanzelf dat wij de relatie met onze leveranciers en klanten nooit uit het oog zullen verliezen. Dat heeft met vertrouwen te maken. En loyaliteit. Wij beschouwen u dan ook niet als zakenpartner, maar als smakenpartner. Fijnproevers onder mekaar zijn immers altijd vol van food!

Laat dit magazine u inspireren, opdat het mag smaken!



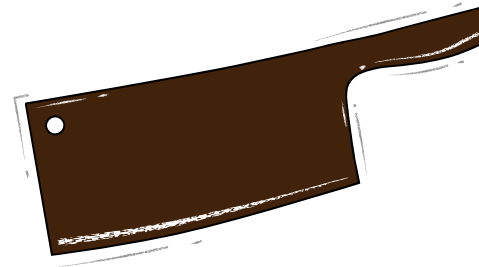
Gilles de Jager,
directeur Volfood Versgroothandel



Batallé, Spanje

100% raszuiver varkensvlees, 200% smaak





Het klinkt een beetje arrogant misschien, maar met topkwaliteit als prioriteit kan Volfood een exclusief smakenpalet aanbieden. Neem het betere varken. Om te weten wat wij u laten eten, hebben we el Único van Batallé aan een proeve onderworpen. En het is waar: el Único is uniek.

Een bezoek aan onze Spaanse producent begint uiteraard in de stal. Op het land, beter gezegd, waar dit varkentje – zwarte hoeven, donkere haren – zich een krulstaart wroet. Een staartje van plezier, zo lijkt het, want dit raszuivere Duroc-varken heeft alle ruimte.

Volfood maakte tien jaar geleden een bewuste keuze voor het prachtige varkensvlees van Batallé en vele toprestaurants en slagers volgden, puur op smaak.

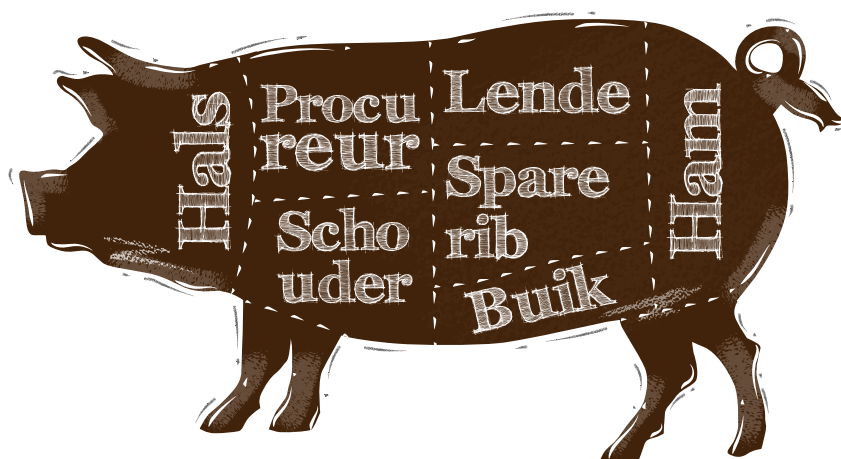
“Als het varken het goed heeft, hebben wij het ook. Maar het grote geheim van ons plezier zit onderhuids,” vertelt directeur Salvador Batallé. “We zijn al honderd jaar bezig om de kwaliteit van ons varkensvlees op topniveau te houden. Dat doen we vooral door goed voor de dieren te zorgen en de keten van begin tot eind te controleren, dus van genetische research tot rijping. Het el Único-varken krijgt bijvoorbeeld een gepersonaliseerd dieet van gecontroleerde voeding, terwijl de stallen zo geavanceerd gebouwd zijn dat het de dieren aan niets ontbreekt. Dat levert uiteindelijk een perfecte infiltratie op van spiervet, waardoor het vlees ongekend mals, sappig en smaakvol is.”

Salvador is op dit moment één van de vijf eigenaren van het familiebedrijf Batallé, ieder met zijn eigen

taak. “Ieder heeft ook zijn eigen kwaliteit en samen zijn we trots op het bedrijf. Dat is ook de reden dat we het volledige proces in eigen hand houden. Zo weten we precies waar onze varkens lopen, waarmee ze gevoerd worden en hoe ze uiteindelijk geslacht en versneden worden. Kijk, 100% raszuiver varkensvlees is voor ons het belangrijkste uitgangspunt. En 200% smaak het ultieme resultaat.”

Volfood maakte tien jaar geleden een bewuste keuze voor het prachtige varkensvlees van Batallé en vele toprestaurants en slagers volgden, puur op smaak. Van de punta de lomo en de secreto tot de solomillo. De gastheer geeft tekst en uitleg, en doet hier en daar een culinaire suggestie: “De beste manier om het verschil en de kwaliteit te proeven is door boter, olie, peper en zout even weg te laten.

Tijd en liefde zijn belangrijk voor al onze producten





Van de punta de lomo en de secreto to de solomillo

Batallé in Girona met de Sierra Nevada als decor



"Het geheim van onze gedroogde producten? Dat is voor een deel geheim, moet ik eerlijk zeggen."

Later op de middag zien we in Girona ook de meester ham-makers aan het werk. Het is daar waar ook geproefd wordt van de Reserva Batallé. Salvador Batallé: "Het geheim van onze gedroogde producten? Dat is voor een deel geheim, moet ik eerlijk zeggen. We zouten al decennialang op traditionele wijze en daarnaast spelen het klimaat, de ervaring en het lange droogproces in natuurlijke bodegas een belangrijke rol. Ik ben niet heel erg poëtisch, maar moet wel bekennen dat tijd en liefde belangrijk zijn voor onze hammen en schouders. Voor al onze producten eigenlijk, maar dat zult u wel begrijpen."



Recept

Steak tartare la Presa

Ingrediënten voor 1 gerecht

- 80 gram presa, El Unico
- 1 dessert lepel gehakte cornichons
- 1 dessert lepel gehakt blad peterselie
- 1 dessert lepel gehakte sjalotje
- 1 eetlepel tomaten ketchup
- 1 eetlepel mosterd
- ½ eetlepel mayonaise
- 1 ei
- mayonaise, op eigen wijze
- peper & zout

Bereidingswijze

- Snijd de presa heel fijn.
- Mix alle ingrediënten goed door elkaar en breng op smaak met peper & zout.
- Serveer de steaktartaar in een passende vorm, zodat je een mooie bord presentatie krijgt.
- Leg een rauw ei 48 uur in de vriezer, pel hem vervolgens en spoel het witte weg. De dooier brand je iets af met een gasbrander en strooi er nog een beetje zeezout over.
- Garneer de steak tartaar af met de eidooier, een krokantje van Jamon Reserva El Unico en een toefje mayonaise, op eigen wijze.



Smakelijk
eten!



Alles voor onze smakenpartners

Varken



Varkensvlees van het Spaanse Batallé wordt van kop tot staart nauwlettend gecontroleerd. Het mooie en sterk dooraderde vlees is karaktervol, smakelijk en van een zachte textuur. Batallé el Único staat voor vlees rijk aan onverzadigde vetzuren, met vooral een hoog gehalte aan 'Acido Aleico' of enkelvoudig onverzadigde vetzuren.

De beste chefs en slagers hebben dit vlees inmiddels ontdekt en zijn overtuigd door de eindeloze mogelijkheden. Zo zijn de gedroogde ham (jamón), schouder (paleta) en lende (lomo curado) heerlijk met brood of verwerkt in hoogstaande recepten. De Reserva Negra-lijn is overigens in seal verpakt en direct bruikbaar; handig voor de betere traiteur. Hammen zijn er met been of in een blok, waarbij je geen snijverlies hebt.



Kalf

Net over de grens bij Emmen in het Duitse Emsland vindt u de bedrijven van Bahlmann, qua omvang een top-5 kalfsvleesproducent in Europa. Kwaliteit, diervriendelijkheid en duurzaamheid zijn de belangrijkste thema's. Zo komen de kalveren uit ruime stallen in de directe omgeving en worden ze (tot maximaal acht maanden oud) geslacht zonder stress. Bahlmann voldoet bovendien aan de strengste eisen op het gebied van voedselveiligheid.

Het vlees, fijn van draad met een randje vet, wordt op natuurlijke wijze eerst 48 uur in de been gerijpt. Daardoor bent u gegarandeerd van uiterst mals vlees met meer smaak en een langere houdbaarheid. De louter plantaardige vetten in de voeding zorgen voor een laag smeltpunt bij de vleesbereiding en derhalve een heerlijk malse smaak en sappige beet. Alle Bahlmann kalfssteaks zijn overigens high-end.

Angus beef

Er is een ruim assortiment aan rundvlees op de markt, maar smaken verschillen. Ierse landerijen en vergezichten maken wellicht hét verschil. De jonge dames van Ballon Meats grazen zich dan ook elf maanden per jaar gelukkig op de groene Ierse vlakten. Het is er smullen geblazen van de natuurlijke inheemse gras- en klaversoorten. En door ons niet minder, want het vlees is zeer hoog op smaak. Een beetje ziltig zelfs onder invloed van de schone oceaanwind.

Belangrijk om te weten is dat de vaarzen langzaam groeien, gemiddeld twee keer hebben gekalfd en pas na 2,5 jaar worden geslacht. Het vlees is dan ook rijk dooraderd en zit boordevol proteïnen, vitaminen en mineralen. Traditiegetrouw worden ze bij Ballon Meats 72 uur in de been gerijpt. De dieren zijn afkomstig van eigen boerderijen en al het vlees is dus uitsluitend afkomstig uit eigen productie.



Piemontese Fassona



Het rundvlees van Macelleria Oberto heeft al tientallen jaren een paradijselijke herkomst. Alba, in het hartje van de Italiaanse Langhe, behoort immers tot het Werelderfgoed van UNESCO. De lucht, het water en de grond zijn hier in evenwicht. Een ideale voedingsbodem voor het Piemontese Fassonaras en dat is te proeven! De runderen verschillen van andere rassen omdat het intramusculaire vet en de afwezigheid van bindweefsel zorgt voor smakelijk, mals en compact vlees met een laag cholesterolgehalte.



Macelleria Oberto selecteert uitsluitende de beste vrouwelijke runderen van tenminste 30 maanden oud bij kleine boerderijen in de provincie Cuneo. Hier worden de dieren nog traditioneel gefokt op het ritme van de natuur. Het resultaat is in Nederland te verkrijgen via Volfood: verschillende snitten (halal!) die perfect voldoen aan de wensen van de moderne gastronom. Het gamma technische delen is dan ook zeer breed en uitgedacht in functie van concrete verwerkingsmogelijkheden. De textuur? Fluweelzacht. En de smaak? Fenomenaal!



Lam

Met de Veluwe als heerlijke achtertuin hoeft Volfood nooit lang te zoeken naar het mooiste lamsvlees. De lammeren grazen op de heide bij Ermelo, Elspeet en Vierhouten, dus veel puurder kan de natuur niet zijn. Het zijn veelal zogeheten decemberlammeren, die zo lang mogelijk bij hun moeder drinken en gaandeweg ook wat meer droogvoer krijgen. De Veluwse vrijheid doet niet alleen het lam goed, de slager en de kok weten er in het voorjaar wel weg mee. Het vlees is heerlijk zacht en perfect op smaak. Volfood levert het lam in de ideale snit voor slaggers, maar bedient ook de gastronomie, waar de racks en de nek (voor stoofgerechten) erg populair zijn. De vier kernwaarden op een rijtje: regionaal, rechtstreeks van de boer, authentiek van smaak en weinig foodmiles.

Kip & Gevogelte



Boerenscharrepluimvee. Het woord doet het goed op het Scrabblebord, maar veel meer nog op uw bord! Tenminste, wanneer u op het Label Rouge-keurmerk let. Deze kippen hebben een veel beter en langer leven gehad dan de gemiddelde supermarktkip en vooral meer smaak gekregen. De rustieke rassen met dit rode label zijn geselecteerd op de kwaliteit van hun vlees en hun langzame groei. Ze worden eerst gehouden in kleine, lichte, ruime stallen en na de vorming van hun verenkleed, hebben de dieren vrije toegang tot een uitgestrekte uitloopruimte met gras. De afmest-periode van dit pluimvee duurt tenminste 81 dagen, wat een steviger en smaakvoller vlees oplevert.

De biologische Polderhoen is ook van Franse komaf. Hubbard, om precies te zijn. Weegt een gangbare kip na zes weken 2,2 kilogram, een Polderhoen is dan nog niet eens op de helft. De kip krijgt dus de tijd om te groeien en dat is beter voor de kip én voor het vlees. Polderhoen heeft namelijk meer smaak en een steviger structuur dan gangbaar kippenvlees. Ook het Gildehoen is een smaakmaker in ons pluimveeassortiment. Ze is niet alleen lekker, maar ook duurzaam, gezond en een leven lang antibioticavrij – gegarandeerd.





Wild

Waar vind je het mooiste wild van Nederland? Op de Veluwe, uiteraard. Met trots leveren wij dan ook het lekkerste vlees van hert en zwijn. En mooier wild kun je eigenlijk niet krijgen. Want op de Veluwe is er alle tijd en ruimte om in vrijheid op te groeien, er is ruim-schoots voedsel aanwezig op de rijke gronden. Dat is mede te danken aan het afwisse-lende terroir van de zandgronden tussen enerzijds het Veluwemeer aan de westzijde en anderzijds de IJssel aan de oostzijde. De dieren worden op natuurlijke wijze bejaagd en worden allemaal lokaal verwerkt. Uitgangspunt is een rijping van minimaal een week om het vlees mooi en voldoende te laten besterven.

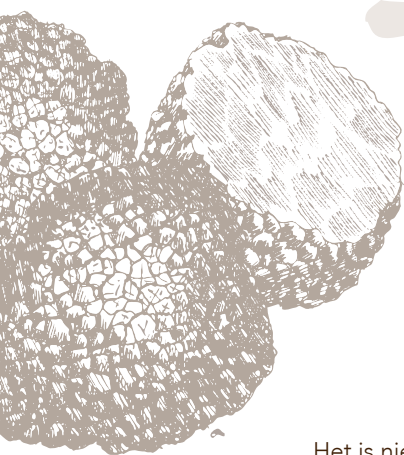
Dit komt de malsheid en bovenal de smaak alleen maar ten goede. We leveren alle gang-bare maar ook minder gangbare snitten. De haas laat zich niet zo makkelijk fokken of uitzetten en komt dan ook van wat verder.

De categorie kleinwild doet bij Volfood niet onder voor hert, zwijn en haas, want heeft u bijvoorbeeld al eens gesmuld van onze fazanten? Eenden komen ook uit Nederland; van het Groene Hart tot de Biesbosch. Verder betrekken wij ook wild uit Engeland, Schotland, Duitsland en Polen.





Verse truffels – voor echte fijnproevers die houden van deze kleine ‘stinkerd’!



Truffel. Het is net als met de oester en de slak: je bent er dol op of juist helemaal niet. Maar wat is er zo bijzonder aan deze voortruffelijke knolletjes?

Het is niet alleen de intense smaak, maar ook het mysterie rondom de truffel is zo fascinerend. Want we kunnen mensen op de maan zetten, maar het is nog steeds niet gelukt om truffels te kweken of te vermeerderen. In samenwerking met Il Mondo del Tartufo halen wij de verse truffels uit Italië naar Nederland. Met regelmaat is er contact met de cavatori, de truffeljagers. Wereldwijd zijn er meer dan

250 verschillende soorten truffels, met allemaal hun eigen culturen. Maar er zijn er slechts een stuk of zes die culinair echt interessant zijn. Dat maakt een goede truffel meteen ook zo zeldzaam en daarmee kostbaar. Neem de herfsttruffel. Die is qua structuur te vergelijken met de zomertruffel, maar ze groeien vaak in wat hoger gelegen bossen en worden vaker gevonden.

Over truffels kun je boeken vol schrijven en er avonden mee vullen om over te praten, maar uiteindelijk gaat het om het product zelf. Het is een kwestie van je neus gebruiken en de juiste drager vinden. In de horeca die snapt wat truffel is, begrijpen ze wat hiermee wordt bedoeld.

Om het kort uit te leggen: zomaar een hapje truffel is niet lekker. Vaak veel te overdadig en geen referentie met een onderliggend gerecht of product. Truffel, zeker verse truffels maar ook de pure truffelproducten komen pas goed tot hun recht in een boter of een saus, maar ook risotto of een pasta dragen hem, vooral als je verse truffel schaaft.

Door een warm gerecht komen namelijk geuren vrij die opgesloten zitten in de adertjes van de truffel en dát is eigenlijk wat je ruikt en daarmee proeft, zeg maar beleeft! En door goed te proeven met de papillen van je tong én via je neus komt ie helemaal binnen. Van een goede truffel en vooral gepast bereid komt een fijnproever daarmee maar zo in hogere sferen...!



Truffelfacts

- Hoe?** De naam komt van het Franse woord 'truffe', maar de familienaam is het Latijnse woord 'Tuber'.
- Wat?** Het zijn vruchten van een ondergrondse zwam.
- Waar?** Voornamelijk in Europa, maar ook in de Sahara en China.
- Sinds?** Griekse oudheid. Beroemd sinds de 'nouvelle cuisine'.
- Kweken?** Tot dusver niet mogelijk gebleken.
- Zoeken?** Vroeger met zeugen, nu met getrainde honden.
- Eten?** Witte truffel rauw, zwarte truffel rauw en verhit.
- Bewaren?** Niet lang, max. 1,5 week. Truffel verliest snel smaak en textuur.
- Handel?** Vrij op basis van vraag en aanbod. Oppassen voor 'illegale' instinkers!
- Prijs?** Zeer gevarieerd. Duurste is de witte wintertruffel Alba, want uiterst zeldzaam.



Ons fine-food assortiment

Paté van de meester

In 1972 werd in het Belgische Bocholt De Spiegeleire opgericht, dat niet veel later een partner vond in patéfabrikant Ropa in het Belgische Kortenaaken. Deze twee handen in onze buurlanden besloten zich als eerste op de Nederlandse buik te richten. Paté was destijds voor de Nederlandse consument nog een luxeproduct, maar inmiddels zijn we het gewoon. Dat wil zeggen, de luxe van de beste kwaliteit willen we niet kwijt. Het is daarom dat Volfood als een van de aller-eerste klanten van de Spiegeleire in Nederland u nog steeds laat genieten.



Maak kennis met ons uitgebreide en wisselende assortiment fine-food.

Ieder seizoen voegen wij nieuwe (seizoensgebonden) producten aan ons assortiment toe. Er is dus altijd volop keuze voor iedere fijnproever!



Kleine hapjes, grote smaken

Tapenades, verse pesto, gevulde olijven, chutney, aioli, dadels, abrikozen, roomkaas, inktvissalade, ansjovis-spiesjes, terrine van kreeft, zalmousse, spekrolletjes... Met de tapas uit onze brede collectie maakt u van ieder avondje in december een heerlijk avondje. Sterker nog, wij zorgen voor een heerlijk nieuw jaar wanneer u af en toe eens bij ons langskomt.



Vleeswaren

De Franse benaming charcuterie doet ons brede aanbod tekort. En onze historie niet minder, want hier begon het mee. Volfood heeft inmiddels veel meer dan alleen bereid en gedroogd varkensvlees. Zo kunt u bij ons terecht voor allerlei worstsoorten, gedroogde en gekookte hammen, ambachtelijke balkenbrij, bloedworst en paté, maar ook voor exclusieve buitenlandse vleeswaren.

Bij Salcis in Siena (IT) maken ze bijvoorbeeld de heerlijkste prosciutto's, salami en pancetta. Het is een middelgroot familiebedrijf waar liefde en ambacht centraal staan. De productie is derhalve niet grootschalig, maar juist gericht op de fijnproever. Neem Cinta Senese, een bijzonder oud Toscaans varkensras. Bijna was het uitgestorven, maar onder staatsbescherming en de inzet van Salcis is het vette varken met de karakteristieke witte kleurriem over de schouders nog altijd hofleverancier in Siena. Het resultaat zijn onder meer de overheerlijke finocchiona (venkelsalami) en lardo (rugspek met zwoerd).



Lekker makkelijk

Bieze, Dahlhoff, Gourmet, Bonfait en Jebo; ze helpen u graag aan toastsalades, maaltijdsalades, pastasalades en rauwkosten. U bestelt ze kant en klaar, maar er zijn ook prachtige basissalades en rauwkostsauzen om uw eigen twist aan te geven.



Bijzonder aan de Jebo salades is de rijkheid aan basisvulling van het product, namelijk in de regel minimaal 50%. Daarmee steelt u al snel de show. Bieze, bekend van de toastsalades, houdt zich al sinds de jaren 50 bezig met beter, gezonder en lekkerder. Het levert nu een keur aan mogelijkheden op; salades voor de lunch, bij de borrel of voor onderweg.

Traktaties

van de traiteur

Gemak dient de mens, dat begrijpen wij als geen ander. Maar kwaliteit gaat boven alles. Daarom hebben we ook voor de maaltijden onze lat hoog liggen. Overdoses aan zout, kleur- en smaakstoffen komen er bij ons dan ook niet in. Onze traiteur-maaltijden, van Hollands tot Indisch, zijn dan ook van goede kwaliteit! Proef zelf van ons stoofvlees, hachee, rotirollen, enzovoort.

CookKing is in deze categorie de absolute kroon op het kookwerk. CookKing produceert warme bereidingen voor de foodspecialist, soms heerlijk klassiek, maar ook met een innovatieve twist. De 'koninklijke' koks vormen bij Volfood inmiddels een premium lijn in ons zeer uitgebreide en hoogwaardige assortiment traiteurproducten.



Handmade Pie's

Smaaktoppers van de Veluwe

Léon van de Poll gaat nu al geruime tijd door het leven als Prince Pie, onder welke naam hij iedere week vers gevulde Engelse pie's produceert. Met deze pastei bereikte hij de finale van de Smaak van NL. Het kan dus zomaar zijn dat het lekkerste product van Nederlandse bodem uit Oene komt en via Volfood bij u in de oven belandt. Zeg het maar, vlees, vis, vega of dessert? Laat het u vooral smaken!



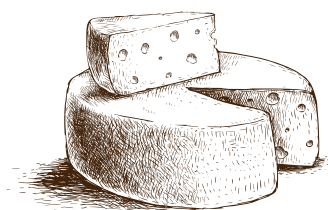
Gasten klaar, afbakken maar!

Vers of bake-off, de meeste fijnproevers merken geen verschil. En waarom zou u niet afbakken? Het voorkomt verspilling, u heeft veel meer keus en de smaak is ongekend. Van de Franse croissant tot de Italiaanse ciabatta en alle Nederlandse soorten die er tussen zitten, het aanbod is enorm. Ja, ook glutenvrij behoort tot de mogelijkheden en broodverbeteraars zijn uit den boze. Bovendien: wat is er lekkerder dan die heerlijke broodgeur uit de keuken?

Volfood Versgroothandel werkt overigens al meer dan tien jaar intensief samen met enkele van de meest innovatieve brood- & bake-off bakkerijen van Europa: Diversi Foods! Daarnaast voeren we hoogwaardige patisserie in het assortiment.



Zuivel



Boter, kaas, eieren? Bij Volfood grijpt u niet snel mis en wint u sowieso op smaak. Te bestellen zijn vele zuivelproducten, binnen- en buitenlandse kazen en eieren. We zitten niet voor niets in Barneveld!

Hoewel we trots zijn op de Nederlandse kaastraditie, komt de Grana Padano veel eer toe. Ze wordt door de Italianen omarmd, omdat ze, vol van smaak, regeert in de keuken. Het geheim van deze karakteristieke smaakmaker is de complexe combinatie van ambacht, traditie en een langzame rijping. Grana betekent overigens gruis en refereert aan de structuur die de harde kaas tijdens de lange rijping ontwikkelt.

Ook uit Italië komen de Toscaanse schapen van Salcis. Ze zijn goed voor vele liters melk. Die wordt maximaal 24 uur na het melken verwerkt en zonder conserveringsmiddelen tot een prachtige collectie pecorino kazen. Bij Volfood zijn bijvoorbeeld de Tinto Rosso (zacht, soepel) en Fogli di noce (licht brokkelig) te bestellen, maar ook een heuse Trebbione latte crudo, dus een échte rauwmelkse en dat proef je. Enkele zeer verrassende smaakmakers op uw kaasplank!





Van links naar rechts:
Gilles de Jager, Ellen Geradts,
Michelle Paalman en Pim Habraken

VOLFOOD gaat vol voor de klant

Volfood Versgroothandel levert in het midden van Nederland de meest uiteenlopende lekkernijen aan speciaalzaken, delicatessenwinkels, partycentra, cateraars, evenementenorganisaties en zelfstandige horecabedrijven in het midden en hogere segment. Kwaliteit, klantgerichtheid, betrouwbaarheid, prettige werkomstandigheden en een lange termijnvisie kenmerken ons bedrijf.

We vinden het namelijk belangrijk om onderscheidend te zijn in ons assortiment en onze diensten. Derhalve moeten de producten die we leveren, onze afnemers een duidelijke meerwaarde bieden.

Bij Volfood zijn de lijnen kort: we zijn goed bereikbaar en kennen de klanten en zijn wensen. Een vast team van medewerkers neemt dagelijks de bestellingen in ontvangst en denkt graag proactief mee.

Verder zijn we flexibel en proberen we naast service iets extra's te doen voor onze klanten.

Kwaliteit

De consument koopt bij onze afnemers vanwege de kwaliteit, versheid en ultieme smaakbeleving van onze producten. Uiteraard speelt ook de prijs een rol. Wat dat betreft zijn we er trots op dat we al 55 jaar een uitstekende balans kunnen bieden in prijs



en kwaliteit, waardoor onze afnemers op hun beurt voldoende rendement kunnen behalen.

Omdat we de bedrijfsprocessen en automatisering optimaal op orde hebben, kunnen we gemaakte afspraken waarmaken.

“Wij gaan graag verder dan de verkoop van kwaliteitsproducten alleen!”

Volfood Versgroothandel heeft een breed én verdiepend assortiment, waarin het gevaar schuilt dat door het grote aantal leveranciers de kwaliteit en versheid van de producten niet langer gewaarborgd zijn. Dat willen wij niet laten gebeuren en daarom heeft Volfood een duidelijke keuze gemaakt voor een uitgekiend en beperkt aantal producenten en toeleveranciers uit binnen- en buitenland. Zo selecteren we de lekkerste producten en kijken we kritisch naar herkomst, productiewijze en (ras)zuiverheid van producten.

Logistiek

Doordat een groot deel van de handelingen geautomatiseerd is, is de kans op fouten heel klein. De voorraad wordt elektronisch beheerd en barcode-scanning vergroot de betrouwbaarheid dat de producten die onze klant heeft besteld, ook

daadwerkelijk worden geleverd. Bestellen kan snel en gemakkelijk: 24/7 vanaf iedere gewenste locatie via internet of de speciale app voor smartphone of tablet. Met veel van onze klanten hebben wij de afspraak gemaakt dat er eerst telefonisch contact plaatsvindt, voordat de bestelling uitgeleverd wordt. Dit draagt in hoge mate bij aan de zekerheid van levering.

De ‘vrije’ koelverse voorraad is vanwege de houdbaarheid beperkt. Onze nieuwe verse voorraad wordt veelal 's nachts afgeleverd (van maandag tot en met vrijdag) in een speciale nachtcel.

Wij bezorgen onze bestellingen met HACCP gecertificeerde koelauto's en van een aantal klanten hebben wij de sleutel, zodat we daarmee niet afhankelijk zijn van hun aanwezigheid. Uiteraard ondersteunen onze systemen de moderne eisen van traceability.

Maatschappelijk verantwoord

Niemand kan in de toekomst kijken, maar we zetten ons op meerdere manieren in om een gezonde organisatie te blijven.

Zo dragen we, waar mogelijk, bij aan het verminderen van de CO2-uitstoot, promoten we het gebruik van duurzame en diervriendelijke producten en laten we regelmatig stagiaires kennismaken met onze bedrijfsactiviteiten. Het zijn pijlers in ons ondernemerschap, met oog voor de toekomst.

*Volfood
(voen AVO
Vleeswaren)
werd in 1965
opgericht door
slagerszoon
Aad
Vollebregt.*

*Onze
voorraad
wordt
elektronisch
beheerd.*





Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Mediterraan • Maaltijden • Kaas & Eier producten
Brood & Bake-off • Diepvriesproducten • Barbecueproducten
Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-food artikelen

Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
+31 (0)342 - 45 20 30
info@volfood.nl
www.volfood.nl