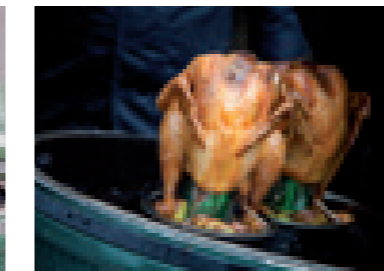
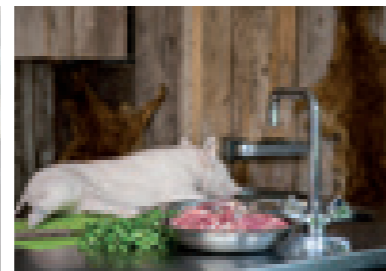
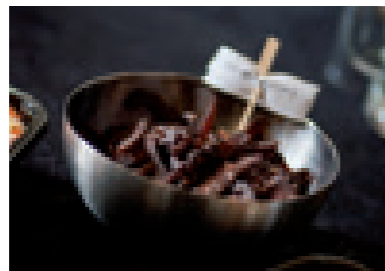


Ons assortiment

- Vleeswaren
- Vlees, Wild & Gevogelte
- Ambachtelijke patés
- Delicatessen
- Salades
- Sauzen
- Tapas
- Mediterraan
- Maaltijden
- Kaas & Eier-producten
- Brood & Bake-off
- Diepvriesproducten
- Barbecueproducten
- Kruiden & Specerijen
- Verpakkingsmaterialen
- Non-foodartikelen



Volfood
versgroothandel



P
r
e
s
e
n
t
|
P
r
e
s
s



Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP BARNEVELD
T. +31(0)342-452030
F. +31(0)342-452006
I. www.volfood.nl
E. info@volfood.nl

Volfood Versgroothandel
sinds 1965

Kwaliteit met smaak

We produceren onder onze eigen merknaam, maar leveren ook onder private label.



Scheria: bekwaam en betrouwbaar

Scheria is dé versleverancier van kip-, kalkoen- en wild-producten voor slagers, poeliers, horeca, groothandels en supermarkten.

Eigenaar Coen van Santen: "Wij hebben al meer dan 70 jaar ervaring in de branche van dagverse producten. We zijn begonnen als klein familiebedrijf en hebben nu het breedste kipassortiment van Nederland. Sinds vier jaar neemt Volfood alle producten in het assortiment bij ons af. Via een wederzijdse klant zijn Gilles en ik met elkaar in contact gekomen en dit heeft uiteindelijk geleid tot een hele plezierige samenwerking. We hebben veel contact met elkaar en Volfood is heel enthousiast in het opnemen van nieuwe producten. Hoewel we twee heel verschillende bedrijven zijn, delen we het streven om boven de markt uit te stijgen. Vooral op het gebied van kwaliteit en service. Net als Volfood gaan ook wij ver om te voldoen aan de wensen van de klant. We verzorgen bijvoorbeeld bepaalde kruiding, bereidingswijze, producten uit een specifiek land of met het Beter Leven kenmerk van de dieren-

bescherming. We produceren onder onze eigen merknaam, maar leveren ook onder private label. Door de nauwe samenwerking met Europa's meest energiezuinige en modernste slachterij leveren we constant een goed product. De basis ligt bij kip- en kalkoenproducten, maar we hebben ook alle aanverwante en seizoenartikelen, zoals BBQ producten in de zomer en wild rond de feestdagen.

Blijvend innoveren

Volfood en Scheria hebben beiden de drang om te blijven vernieuwen. Coen: "In de afgelopen jaren hebben we de Scharrelhoen (scharrelkip), Polderhoen (biologische kip) en de Gildehoen (beter leven kip) aan ons assortiment toegevoegd. Het volledige proces vindt in eigen beheer plaats, van het ei tot het stukje vlees op het bord. Het nieuwste product is de Veluwe-eend, afkomstig van Hollandse boeren en een prachtig kwaliteitsproduct dat zacht en mals is. Natuurlijk zal deze eend ook via Volfood verkrijgbaar zijn."

COLOFON

Present Press
publishers

Uitgeverij
Present Press B.V.
Nijverheidsweg 7
4104 AN Culemborg
Postbus 57
4100 AB Culemborg
T 0345 - 750 200
F 0345 - 750 249
E info@presentpress.nl
I www.presentpress.nl

Directie
Rob Kriegsman

Traffic
Yolande Deuss

Accountmanagers
John Schriemer
Monique Dubbeldam

Redactie
Karin Jongkind

Vormgeving en opmaak
Edith Lancée

Fotografie
Herman van der Veer
Tamara Jaspers

Opdrachtgever
Volfood

Coördinatie
Gilles de Jager

Dit magazine kwam tot stand dankzij de medewerking van
Aamink Dengerink Vleeswaren bv
Agterberg Vleeswaren B.V.
De Spiegeleire NV
Het Gouden Label
Kroon Zuivel - Groothandel V.O.F.
Gepo Vleeswaren B.V.
Hazeleger Kaas BV
Roordink "Hét Bedrijfswagencentrum!"
Scheria
Zwanenberg Food Group bv

Auteursrechten
Het geheel of gedeeltelijk overnemen van de inhoud zonder schriftelijke toestemming van de uitgever is verboden. De redactie stelt zich niet verantwoordelijk voor eventuele onvolkomenheden.



Dit magazine is vervaardigd op minder milieubelastend papier.

Volfood moet je beleven!

Welkom bij Volfood Versgroothandel. In 2015 bestaan we alweer 50 jaar en dat is een goede aanleiding voor de uitgave van een magazine, waarin de oprichting, de ontwikkelingen en de huidige activiteiten van ons bedrijf centraal staan.

Bij Volfood gaan we graag verder dan de verkoop van kwaliteitsproducten alléén. Alle medewerkers van Volfood zijn zeer betrokken en kennen de wensen van klanten door en door. We denken graag mee over versvraagstukken die een oplossing behoeven. Daarnaast initiëren we regelmatig inspirerende activiteiten, die aanzetten tot nieuwe denkwijzen over onze versproducten.

Volfood heeft tal van goede relaties met klanten en toeleveranciers. Met veel van hen werken we al lange tijd samen en ik wil ze

graag bedanken voor het vertrouwen dat zij ons iedere dag geven. Daarnaast gaat mijn dank uit naar de oprichter van Volfood. Aad Vollebregt, die tevens mijn schoonvader is, toonde lef en visie om nieuwe producten op de markt te brengen en hierdoor is Volfood uitgegroeid tot wat het bedrijf nu is.

In het verleden hebben we regelmatig speciale evenementen georganiseerd om u nader kennis te laten maken met de lekkernijen die wij dagelijks vers leveren. Het is altijd heel plezierig om relaties daar weer persoonlijk te ontmoeten.

Voor nu wens ik u veel leesplezier.

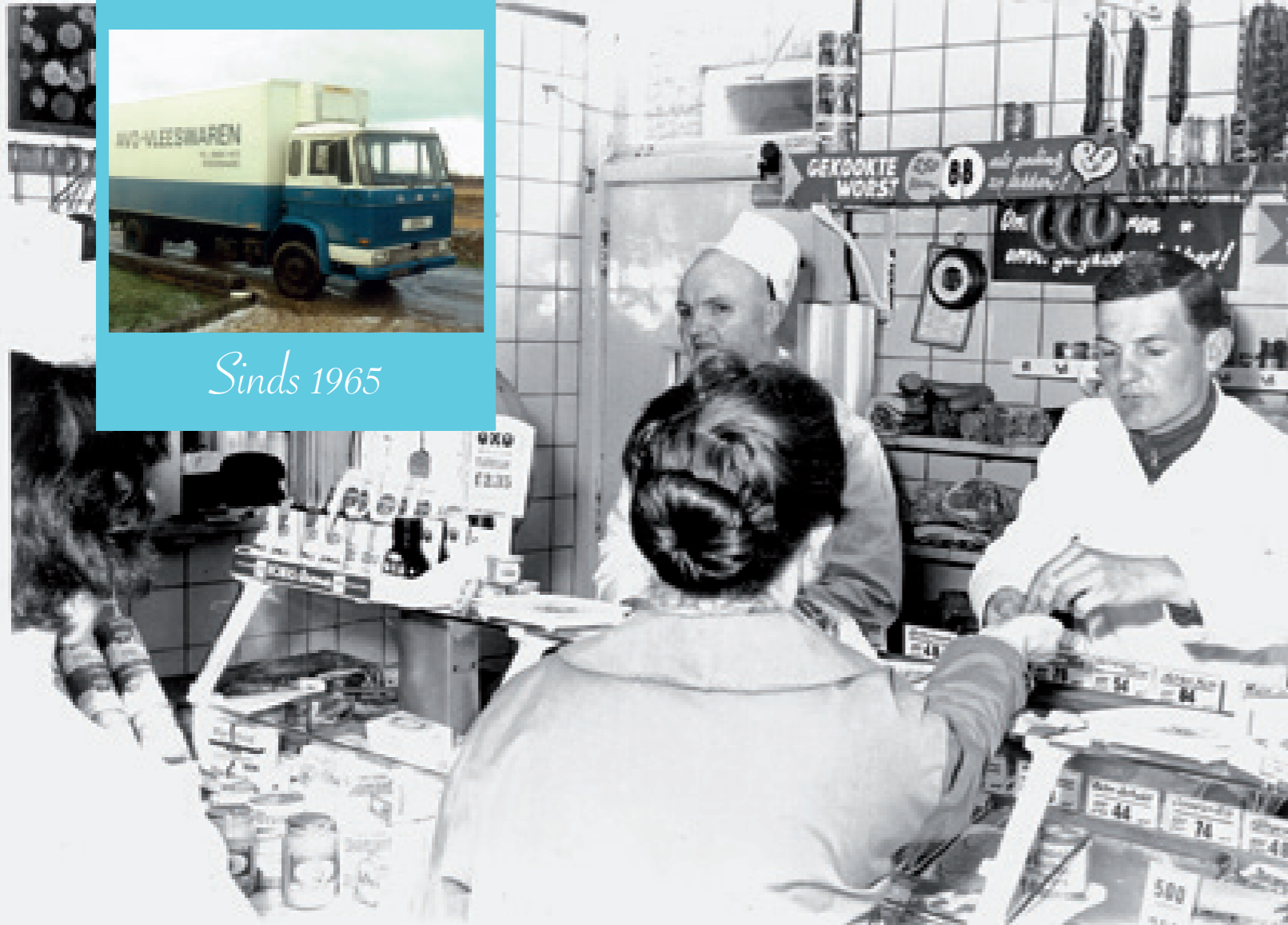
Gilles de Jager
Directeur

We denken graag mee over versvraagstukken





Sinds 1965



50 jaar Volfood...

Volfood is in april 1965 opgericht door Aad Vollebregt, onder de naam AVO Vleeswaren. Hij is de zoon van een bekende slager in Zoetermeer en dat was ook de plaats waar hij zijn vleeswarengroothandel startte.

Al snel na de oprichting verhuisde AVO Vleeswaren naar het dorp Wely, in het hart van de Betuwe. Vollebregt was een vooruitstrevend ondernemer. Hij nam onder meer als een van de eersten in de branche Belgische patés, salades en sauzen, kant-en-klaar maaltijden en wild & gevogelte op in het assortiment.

1995-2009

In 1995 werd De Gelderse Vleeswarenspecialist uit Achterveld overgenomen en het bedrijf ging onder deze naam verder.

Kort na deze overname moest AVO Vleeswaren evacueren vanwege overstromingsgevaar in het rivierengebied als gevolg van het extreem hoge water en trok in bij De Gelderse Vleeswarenspecialist. Hoewel dit aanvankelijk een tijdelijke oplossing was, bleef het uiteindelijk tot 2007 in Achterveld gehuisvest. Gilles de Jager, de huidige eigenaar, kwam in 2004 als mede-eigenaar in het bedrijf. Vollebregt ging op dat moment afbouwen om in 2007 wat meer van zijn pensioen te gaan genieten. In datzelfde jaar werd Van de Beek Vleeswaren uit Barneveld overgenomen en dit werd ook de nieuwe vestigingsplaats omdat het logistiek gezien zeer gunstig gelegen was, pal aan de A30. In 2009 kreeg de vleeswarengroothandel een nieuwe naam: Volfood Versgroothandel.

ECHT VERS, echt goed

Volfood Versgroothandel is een gespecialiseerde groothandel met een uitgebalanceerd assortiment van vers vlees, vleeswaren, salades, maaltijden en delicatessen, brood & bake off's en aanvullende producten. Wij richten ons uitsluitend op de professionele foodservicemarkt.

We leveren in het midden van Nederland de meest uiteenlopende lekkernijen aan speciaalzaken, delicatessenwinkels, partycentra, cateraars, evenementenorganisaties en zelfstandige horecagelegenheden in het midden en hogere segment.

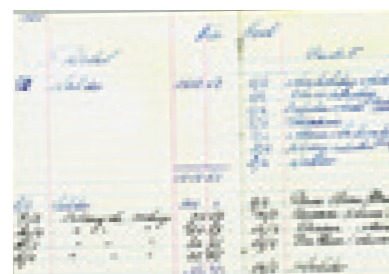
Kwaliteit, klantgerichtheid, betrouwbaarheid, prettige werkomstandigheden en een lange termijnvisie kenmerken ons bedrijf. We vinden het belangrijk om onderscheidend te zijn in ons assortiment en onze diensten. De producten die we leveren, moeten onze afnemers een duidelijke meerwaarde bieden.

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. We zijn flexibel en bieden als vanzelfsprekend een uitstekende service, maar... bij Volfood doen we graag iets extra's voor onze klanten. De consument koopt bij onze afnemers vanwege de kwaliteit, versheid en ultieme smaakbeleving van onze producten.

Prijs en kwaliteit

De prijs en kwaliteit zijn bovendien prima in verhouding, zodat onze afnemers voldoende rendement kunnen behalen. Omdat we de bedrijfsprocessen en automatisering optimaal op orde hebben, kunnen we gemaakte afspraken waarmaken.

We zijn goed bereikbaar en kennen de klanten en zijn wensen.



SPECIALITEITEN voor iedereen

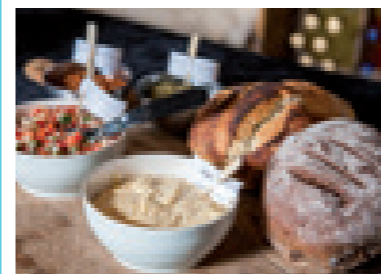
Volfood Versgroothandel heeft een breed én verdiepend assortiment. Bij een compleet assortiment schuilt het gevaar dat door het grote aantal leveranciers de kwaliteit en versheid van de producten niet langer gewaarborgd zijn.

Daarom heeft Volfood een duidelijke keuze gemaakt voor een uitgekiend en beperkt aantal toeleveranciers uit binnen- en buitenland. We selecteren de meest lekkere producten en kijken bijvoorbeeld kritisch naar de herkomst, de productie wijze en de raszuiverheid van het vlees, bijvoorbeeld het 100% raszuivere Durocvlees van Batallé.

Pure specialiteiten

We kiezen zoveel mogelijk voor pure specialiteiten, die zo min mogelijk toevoegingen en conserveringsmiddelen

bevatten. Het leveren van verse producten vraagt om een kritische en strenge kwaliteitscontrole. Dit is arbeidsintensief, maar garandeert de kwaliteit en versheid. In ons bedrijf is nog steeds het slagersvakmanschap vertegenwoordigd en we houden de houdbaarheid van de voorraad nauwlettend in de gaten. Producten liggen altijd maar kort 'op de plank' en worden onder ideale omstandigheden bewaard. Ons voorraadbeheer is volledig geautomatiseerd en zo weten we te allen tijde wat er op voorraad is. Volfood heeft de EG-erkenning en is HACCP gecertificeerd. Daarnaast hebben we het Skal Bio certificaat en dat betekent dat we voldoen aan de kwaliteitsnormen van deze toezichhoudende instantie op de herkomst en betrouwbaarheid van biologische producten.



Volfood heeft de EG-erkenning en is HACCP gecertificeerd



Slimme logistiek garandeert kwaliteit

Bij Volfood wordt veel tijd en aandacht besteed aan het nauwkeurig uitleveren van de bestellingen. Ons streven is een foutpercentage van nul procent!

Doordat een groot deel van de handelingen geautomatiseerd is, is de kans op fouten heel klein. De voorraad wordt elektronisch beheerd en barcodescanning vergroot de betrouwbaarheid dat de producten die onze klant heeft besteld, ook daadwerkelijk worden geleverd. Bestellen kan snel en gemakkelijk én 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.

Verse voorraad

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

breed en verdiepend



Agterberg Vleeswaren B.V.
 Producent van de overheerlijke DARONI producten!



in opmars met zelfgemaakte producten

De heining 4-8, 1161 PA Zwanenburg
 Tel. 020 497 38 41 Fax 020 497 73 22
www.agterberg-vleeswaren.nl

GEPO VLEESWAREN B.V.
 PONDWEG 8-10 2153 PK NIEUW - VENNEP

GEPO onbetwist de leverworst specialist.



MK Zuivel-groothandel Kroon



Zuivel Groothandel Kroon
 Dijnseburgerlaan 6
 3705 LP Zeist

Tel: (030) 699 44 19
 E-mail: info@kroonzuivel.nl
www.kroonzuivel.nl

Roordink, een slimme keuze: alles onder één dak!



ROORDINK
 HET BEDRIJFSWAGENCENTRUM
 Barmveld | Comanden | Veenendaal | Zeist

ERKENND
 DUURZAAM
www.roordink.nl

Zwanenberg Food Group levert een breed assortiment topproducten voor elk moment van de dag. Van traditionele vleeswaren en kaas tot hartige snacks en maaltijdcomponenten.



www.zwanenberg.nl

Zwanenberg Food Group • Twentepoort Oost 5 • NL-7609 RG Almelo
 T +31 546 54 70 00 • F +31 546 87 12 85 • E info@zwanenberg.nl

Het Gouden Label
 AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SAASSEN KAAS MEER



RUTTING Versspecialiteiten
NICO SLUIS VLEESWAREN B.V. ALS HET KWALITEIT MAG ZIJN
Zwiers Vleeswaren

De Schiederve AMBACHTELIJKE PATÉS



www.ds.be info@ds.be

Hazeleger Kaas



www.hazeleger-kaas.nl

AARNINK VLEESWAREN



Aarnink, smaakbewakers sinds 1935

AARNINK VLEESWAREN
 GROENEVELD 1 - 7942 1W MEPEL
 TEL: 0522 - 252514 - WWW.AARNINKVLEESWAREN.NL

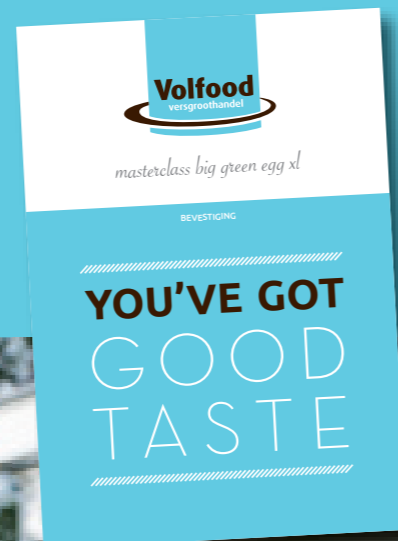
VOLFOOD... voor inspiratie

Door de jaren heen heeft Volfood al diverse events of speciale avonden georganiseerd om klanten een heerlijke smaak- en productbeleving te bezorgen. Ben Kamphuis van Keurslagerij Kamphuis in Doorn neemt regelmatig deel aan deze 'belevingsevenementen'.

"We hebben Volfood leren kennen tijdens een event dat speciaal voor keurslagers in de regio Midden Nederland georganiseerd was. Wij waren onder de indruk van de grote betrokkenheid van het bedrijf bij hun klanten én van de kwaliteit van de producten. De specialiteiten van Volfood sluiten perfect aan bij de wensen van een moderne slagerij. Ze weten regelmatig een nieuwe draai te geven aan het assortiment of de wijze van bereiden. Daarbij is de kwaliteit van het wild en gevogelte van

Volfood zeer goed. Dat luistert zeker bij deze productgroep heel nauw."

Ook Arjan van Tongeren van restaurant De Hamer Eten & Drinken in Wenum-Wiesel is een trouwe en tevreden klant. "Het vlees van onze gerechten komt altijd bij Volfood vandaan en dat is niet voor niks. Buiten het feit dat de kwaliteit en de service uitstekend zijn, denken ze altijd op de juiste manier met ons mee. Als ik onverhoopt geen inspiratie heb voor nieuwe gerechten, dan bel ik naar Volfood. Zij hebben altijd leuke suggesties voor me."



Een gezonde TOEKOMST

Niemand kan in de toekomst kijken, maar we zetten ons op meerdere manieren in om een gezonde organisatie te blijven. Waar mogelijk dragen we bij aan het verminderen van de CO2 uitstoot en zorgen voor energiebesparing.

Al onze transportmiddelen voldoen aan de EU5 emissienorm en we hebben zowel op kantoor als in de koelcellen energiebesparende maatregelen getroffen, zoals bewegingssensoren voor de verlichting. Daarnaast promoten we het gebruik van duurzame en diervriendelijke producten. Bij onze toeleveranciers blijven we monitoren hoe de leefomstandigheden van de dieren is. Producten die op de markt gebracht worden, moeten

wat ons betreft het karakter 'eerlijk' hebben. Jaarlijks laten we minimaal twee stagiaires kennis maken met onze bedrijfsactiviteiten en -processen. Dit zijn MBO of HBO leerlingen die een commerciële of logistieke opleiding volgen. Door het delen van onze kennis dragen we bij aan hun toekomst. Doordat we in het directe verlengde van levende have werken, opereren we op een onvoorspelbare markt. Het is niet vanzelfsprekend dat alle vlees of vleeswaren altijd voorhanden zijn. Het is wel vanzelfsprekend dat wij er alles aan doen om onze klanten de juiste producten of goede alternatieven te kunnen leveren. Onze klant is én blijft koning!

*Onze klant
is én blijft
koning!*

