

Directeur Nigel Schoonderwoerd van Schoonderwoerd Vlees B.V.:

'GREENLEA BEEF IS ONGEKEND GOED'



Schoonderwoerd Vlees B.V. is dé Nederlandse importeur van het honderd procent grasgevoerde premium Greenlea ossenvlees uit Nieuw-Zeeland. Vlees van vee dat ruim twintig maanden in de vrije natuur graast zoals de dieren dat van oorsprong doen. Geen stress, geen toevoegingen en met een uitstekende milieu-footprint. Vlees waar je je mee kunt onderscheiden!

Familiebedrijf Schoonderwoerd Vlees B.V. begon in 1945 met de productie van hoge kwaliteit vlees en vleesproducten. Destijds was de herkomst van vlees en vleesproducten redelijk inzichtelijk. Later, toen de vleesproductie meer geïndustrialiseerd en geïnternationaliseerd werd, veranderde dat bij veel bedrijven, met alle problemen van dien. "Maar niet bij ons", zegt Nigel Schoonderwoerd, derde generatie Schoonderwoerd die samen met zijn broer Nimrod de scepter zwaait. "Wij hebben altijd strenge normen gehanteerd en we zijn ook blij met de scherpe

internationale regels hiervoor. We zijn trots op de premium kwaliteit vlees die we leveren en we vinden het juist mooi dat klanten en consumenten willen weten waar het vlees vandaan komt, hoe de dieren zijn verzorgd en hoe het vlees wordt verwerkt en gecontroleerd. Mensen willen terug naar gezond eten en daar hoort gezond vlees bij."

GREENLEA - PREMIUM GRASGEVOERD RUNDVEE

Schoonderwoerd heeft in Nederland het alleenrecht voor Greenlea en behoort daarmee tot de top tien van de

Greenlea afnemers wereldwijd. Nigel Schoonderwoerd: "Wij vinden dat Greenlea grasgevoerd rundvlees hier nog wordt ondergewaardeerd, maar we merken aan onze klanten dat daar nu snel verandering in komt. Nieuw-Zeeland heeft prachtig vee! Greenlea vee is een kruising tussen Angus en Hereford. De stieren worden gecasteerd opdat ze rustiger worden. Minder stress van deze - dan ossen geworden - dieren verbetert uiteraard de vleeskwaliteit. Ze grazen in de zuivere Nieuw-Zeelandse frisse lucht op het Noorder eiland vlakbij Hamilton op weidegebieden waar jaarrond gevarieerd gras met kruiden groeit. De runderen krijgen geen antibiotica en geen hormonen en staan onder voortdurend kwaliteitstoezicht. Er wordt bovendien niet onbeperkt gefokt met deze runderen, er is een limiet. Het slachthuis is dichtbij zodat de dieren maar kortstondig op transport zijn. Daardoor ondervinden ze weinig stress van de slacht en is het PH-gehalte in het vlees laag. Na de slacht wordt het verse vlees verpakt en gekoeld per zeecontainer getransporteerd - dat zorgt voor minder emissie dan bijvoorbeeld vrachtwagenvervoer tussen Europese landen. Kortom, Greenlea biedt een uitgelezen product voor mensen die op zoek zijn naar een goed stuk vlees.

VLEES MET EEN BITE

Greenlea grasgevoerd rundvee is goedbeveleesd. Het is vlees met een bite en met een pure smaak - niet zoet en



Schoonderwoerd B.V. 75 jaar

In 2020 bestaat Schoonderwoerd Vlees B.V. 75 jaar en is de derde generatie 10 jaar aan het roer. Ouderwets degelijk qua service en kwaliteit; ultramodern qua visie en branding. Het is een bedrijf dat alleen met kwaliteitspartners werkt en zich sterk betrokken voelt bij het welzijn van de dieren. Al eerder werd Schoonderwoerd bekend met onder meer Aberdeen Black en het eigen Greenhill label. En nu dus ook met Greenlea.

niet zout. De natuurlijke voeding zonder bijvoeren maakt dat het vlees mager is. Daarom zijn alleen de verse loin- en rumpdelen verkrijgbaar: ossenhaas, dunne en dikke lende en ribeye. Het overige vlees gaat naar andere werelddelen; de snippers voornamelijk naar Amerika voor de Premium high quality hamburgers. Het is in korte tijd zo populair geworden, dat Schoonderwoerds klanten vragen om “die dozen met de groene deksel met een rund en het Halal-logo”.

KWALITEITSPARTNERS

Schoonderwoerd Vlees B.V. werkt nauw samen met een aantal kwaliteitspartners. Greenlea behoort daartoe, want Greenlea High Quality beef:

- is 20 – 22 maanden 100 procent grasgevoerd
- heeft een laag stressgehalte (PH)
- is jaarrond van constante kwaliteit
- is vrij van antibiotica, hormoonpreparaten en GMO's
- is volledig traceerbaar
- voldoet aan de normen van Quality Premium uncompomised NZ Beef
- voldoet aan de strenge Nieuw-Zeelandse regelgeving van Animal Welfare
- draagt eveneens het label van Quality Assurance
- is BRC Food gecertificeerd (hygiëne- en voedselveiligheidseisen)
- valt volledig onder het Nieuw-Zeelands gecertificeerde Animal Welfare program
- is Halal-gecertificeerd

Naast de verkoop onder de merknaam Greenlea levert Schoonderwoerd de T-bones onder het eigen kwaliteitsmerk 'Greenhill' aan. Daarmee valt dit hoogwaardige kwaliteitsproduct nu ook onder Schoonderwoerds eigen label. De T-bones zijn verkrijgbaar van 400 tot 650 gram, telkens opgeschaald per 50 gram.

NADRUK OP BRANDING

Schoonderwoerd Vlees B.V. heeft z'n hoofdkantoor in een zeer modern pand in Bilthoven. Daar werkt een jong, dynamisch en gedreven team soepel samen - een organisch team dat snel accelereert. Nigel Schoonderwoerd: “Die openheid zie je terug in ons gebouw – wij werken niet achter gesloten deuren. Samen kom je verder! Hier is het hart van de zaak. Inmiddels zijn we

wereldwijd uitgegroeid tot specialist in lamsvlees, schapenvlees, hertenvlees en rundvlees. Met nu ook deze prachtige Greenlea producten. Sinds 2010 leggen we sterk de nadruk op branding.

De presentatie van onze producten is net zo belangrijk als de constante kwaliteit van onze producten en de snelle levering. We vertellen wat we doen en waarom, we ondersteunen onze klanten met banners, folders, filmpjes, enzovoort. Onze vrachtwagens zijn prachtig gestickerd. Met als resultaat dat we zesvoudig zijn gegroeid. Eigenlijk zijn we zo groot geworden door klein te blijven; we zijn onafhankelijk van de grote spelers. Wat anderen niet kunnen, doen wij wel; voor ons is elke klant even belangrijk. Persoonlijke communicatie staat bij ons hoog in het vaandel.”

De gestickerde vrachtwagens vormen onderdeel van de branding.



Schoonderwoerd levert aan im- en exportbedrijven, multinationals, Cash & Carry winkels, vleesverwerkende bedrijven, horeca-toeleveranciers, shipstores, supermarkten en slagerijen. Ze ondersteunen hun klanten met informatie en met voorlichtingsmateriaal om de toegevoegde waarde van de producten te kunnen laten zien. Zeker bij slaggers werkt dat goed. In de horeca valt volgens Nigel Schoonderwoerd nog winst te behalen. "Wie als consument een steak bestelt, kan nog niet kiezen welke steak. Graangevoerd? Grasgevoerd? Australisch of Nieuw-Zeelands? Hoe zit het met het dierenwelzijn? Daarover kunnen steakhouses hun gasten beter informeren. Ik denk dat de consument dat ook zal waarderen. Transparantie is de sleutel tot succes."

KOSTEN

"Grasgevoerd vlees kwam voornamelijk uit Zuid-Amerika", legt Nigel Schoonderwoerd uit. "Niet vanwege de kwaliteit

maar vanwege de kosten. Want je moet een percentage importkosten betalen en die moet je kunnen doorberekenen. Voor graangevoerd vlees bestaat de zogeheten 481 quota regelgeving. Dat is een Amerikaanse regel waarin per kwartaal een bepaald percentage vlees vrij van importkosten is. Koop je echter meer, dan moet je hoge importrechten betalen. Een aantal andere landen waar- onder Nieuw-Zeeland valt ook onder die 'vrijstelling voor graangevoerd vlees'. Maar niet voor grasgevoerd vlees! Dat wordt geïmporteerd onder de Hilton-vergunning. Aangezien wij onze klanten constante levering willen garanderen, kopen we Greenlea Prime Steer rundvlees onder de Hilton-vergunning: altijd product tegen constante prijzen. Greenlea 100% grass-feed high quality beef from New Zealand is vlees dat zichzelf verkoopt. Eenmaal geproefd ben je voorgoed verkocht."



Schoonderwoerd Vlees B.V. is alleenverkoper van 'Greenlea 100% grass-feed high quality beef from New Zealand.



Greenlea is vlees met een bite en heerlijk van smaak.