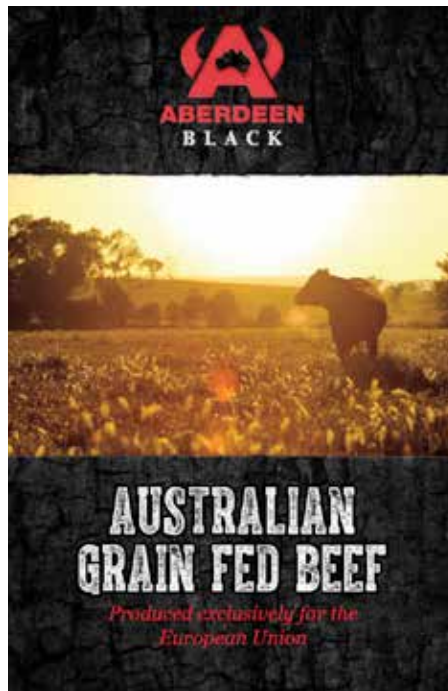


Directeur Nigel Schoonderwoerd van Schoonderwoerd Vlees B.V.:

'ABERDEEN BLACK IS TERECHT POPULAIR'

Binnenkort gaat Schoonderwoerd Vlees B.V. haar 72^e levensjaar in als familiebedrijf met kwaliteitsvlees en service zeer hoog in het vaandel. In al die jaren is de knowhow doorgegeven én uitgebreid, net als het bedrijf zelf. Schoonderwoerd haalt bijvoorbeeld het beste rundvlees uit Australië: premium Aberdeen Black. Hiermee vaag je de concurrentie weg.



Schoonderwoerd Vlees B.V. is een traditioneel familiebedrijf, in die zin dat kwaliteit van oudsher zeer hoog in het vaandel staat. En dat ouderwets is tegenwoordig weer heel modern. Terecht, vindt Nigel Schoonderwoerd, derde generatie Schoonderwoerd die samen met zijn broer Nimrod de scepter zwaait. "Niet voor niets willen consumenten weten waar het vlees vandaan komt, hoe de dieren zijn verzorgd en hoe het vlees wordt bewerkt en gecontroleerd. Toen wij in 1945 begonnen met de productie van vlees en vleesproducten, was de herkomst van vlees en vleesproducten redelijk inzichtelijk. Later, toen de vleesproductie meer werd geïndustrialiseerd en geïnternationaliseerd,



veranderde dat bij veel bedrijven, met alle problemen van dien. Maar niet bij ons! Nu willen mensen terug naar gezond eten en daar hoort gezond vlees bij. Wij hebben altijd strenge normen gehanteerd en we zijn ook blij met de scherpe internationale regels hiervoor. We zijn dan ook trots op de kwaliteit die we leveren." Schoonderwoerd levert overwegend aan im- en export

bedrijven, multinationals, Cash & Carry winkels, vleesverwerkende bedrijven, horeca toeleveranciers, shipstores, supermarktketens en slagerijen.

ABERDEEN BLACK BRANDED QUALITY
Schoonderwoerd Vlees B.V. heeft z'n hoofdkantoor in een zeer modern pand in Bilthoven. Hier is het hart van de zaak, die

inmiddels wereldwijd is uitgegroeid tot specialist in lamsvlees, schapenvlees, hertenvlees en rundvlees. Met op kop het prachtige Aberdeen Black: hoogwaardig graangevoerd rundvlees van kuddedieren, opgegroeid in de natuur en de rijke graslanden van Australië en bijgevoerd met excellente hormoonvrije granen, geteeld op eigen grond. Dit vlees heeft de perfecte 'marbeling' en structuur. Het is mals, vol en sappig, en van constante kwaliteit. Nigel Schoonderwoerd: "De dieren grazen drie jaar op het zonnigste en meest vruchtbare deel van de Australische Riverina in New South Wales, waarna ze drie maanden worden afgemest met hoogwaardig graan. Ze ondervinden amper stress van de slacht, want het slachthuis is letterlijk naast de deur van de stal. Wie spreekt over Aberdeen Black branded quality, heeft het over ons vlees! Het valt vanwege z'n kwaliteit vaak in de prijzen en is jaarrond beschikbaar."

WAAROM AUSTRALIË

"We werken al tientallen jaren rechtstreeks samen met onze zorgvuldig uitgekozen partners", vertelt Nigel Schoonderwoerd. "Onze partners op hun beurt selecteren het best gefokte vee uitermate zorgvuldig. Deze boeren en andere professionals werken samen; feitelijk ondersteunen en beschermen ze de manier waarop het vee wordt verzorgd en gevoerd. Zo waarborgen ze de uitstekende kwaliteit van het vlees. Deze partners zijn toegewijde specialisten en voldoen aan onze strenge productie procedures en aan de wettelijke bepalingen van de internationaal overeengekomen industriënormen. Hun kennis is een combinatie van wat er van generatie op generatie is overgedragen gecombineerd met voortschrijdend inzicht, mede dankzij de wetenschap. Kortom, onze partners zijn betrouwbaar en bewaken de karakteristieke kenmerken van het Aberdeen Black

rundvlees. Sinds we in 2010 met Australisch Aberdeen Black begonnen, hebben we nog geen enkel soort leveringsprobleem gehad." En daarmee is en blijft Australië wat ons betreft leider in de premium vee productie."

SERVICE EN TRACEERBAARHEID

Het bedrijf beschouwt haar klanten ook als partners. Nigel Schoonderwoerd: "Wij beleveren hen 'just in time'; dus nooit te vroeg of te laat. Daar hoort bij dat wij voorraad houden om onze klanten te ontlasten. Het transport in Nederland en België hebben we in eigen beheer om goed in te spelen op ieders wensen. Voor transport buiten de Benelux werken wij met een selectie van vaste, betrouwbare partners. Samengevat controleren we al het vlees bij binnenkomst op kwaliteit, temperatuur, EG- specificaties en wensen van de klant. Daarnaast kunnen wij de kwaliteit van het gehele traject van lossing,

opslag, verplaatsing en uitlevering garanderen. In onze moderne nieuwe locatie in Bilthoven werken we met een nieuw extra automatiseringssysteem dat alle barcodes per doos in- en uitscant wat betreft netto gewichten, specificatienummers en productiedata per doos. We weten altijd welke doos uit welke partij komt en door wie hij is gecontroleerd. Zo kunnen we desgewenst per levering gewichtslijsten en de desbetreffende documentatie verzorgen zoals gezondheidscertificaten of Halal papieren. Dat geldt niet alleen voor ons rundvlees, maar ook voor het lams-, schapen- en hertenvlees. Hiermee garanderen wij onze relaties dat we alle processen beheersen en de instaan voor de voedselveiligheid."

DIERENWELZIJN

Bewust richt Schoonderwoerd Vlees B.V. zich in de eerste plaats op het dierenwelzijn,

Greenhill

Vorig jaar is Schoonderwoerd Vlees B.V. met een eigen merk gestart: Greenhill. Onder dit merk worden alleen high quality premium producten verkocht. Dat begon met lamskoteletten, lamsblokjes, lamsshoarma, lamsgehakt en lamstreepjes. Inmiddels is het assortiment uitgebreid met premium rundvlees zoals de rib roast en T-bones snitten, enzovoort.



GREENHILL

WWW.GREENHILL-QUALITYMEAT.NL



zegt Nigel Schoonderwoerd: "Consumenten vinden het nog belangrijker dat er met hart voor de dieren wordt gewerkt dan dat het vlees geheel biologisch is. En als je werkt aan het dierenwelzijn, werk je feitelijk automatisch aan het milieu. De dieren krijgen ruimte om te lopen en te grazen, tijd om te groeien, worden in de open ruimte afgemest met de beste granen en worden niet in wagens naar de slachterij vervoerd.

VOOR ELKE KWALITEITSSLAGER

Schoonderwoerd Vlees B.V. wil niet het grootste bedrijf zijn maar wel het beste. Het vlees is de laatste jaren snel duurder geworden. Dat vindt niemand leuk. Maar aan de andere kant levert Aberdeen Black nu zo'n hoge kwaliteit vlees dat ook sucade, nekken en staartstuk gebruikt worden door de high quality slagers en horeca. Nigel: "Al onze klanten, en zeker degenen die kooksessies geven, zien hun omzet van dit

vlees snel groeien. Ook hele grote stukken vlees doen het goed, met name voor barbecues en feestelijke gelegenheden. Een consument kan er goede sier mee maken bij vrienden of andere relaties! Mijn broer gaf onlangs tien slagers diverse stukken Aberdeen Black om uit te proberen. Acht van hen belden diezelfde week voor een bestelling en zijn nu klant van ons. Het is terecht een sterk merk! We krijgen wel eens slagers aan de telefoon die zo gauw de naam niet weten, maar dan zeggen: 'We willen graag de grote stukken vlees zoals de rib roast van die dozen met die mooie zwarte deksels met een rood logo.' Dan weten wij precies wat ze bedoelen." ■

Meer weten?

Voor meer informatie, bestellingen of adressen van leveranciers kunt u terecht bij Schoonderwoerd Vlees. www.schoonderwoerdvlees.nl en www.greenhill-qualitymeat.nl

Daarom Schoonderwoerd's Aberdeen Black

De kwaliteit van onze Aberdeen Black overtreft alle verwachtingen, stelt Nigel Schoonderwoerd. "Met dit sappige, malse en overheerlijke vlees onderscheidt u zich van de concurrentie. Trouwe klanten verwachten niet anders. Consumenten die dit vlees voor het eerst kopen, bijvoorbeeld met de feestdagen, zullen voortaan altijd deze kwaliteit willen hebben. Onze veilige toeleveringsketen biedt een kwaliteitsgarantie voor Europese consumenten."

Aberdeen Black Grainfed Australian Beef wordt:

- perfect afgemest in een eigen feed-lot, direct naast het slachthuis
- geproduceerd onder strikte protocollen
- gegarandeerd jaarrond geleverd
- voorzien van consistente specificaties en verpakking, dus vee en producten zijn goed traceerbaar
- internationaal erkend als hoogwaardig product van perfecte kwaliteit
- erkend o.a. door Global G.A.P. en HACCP, MLA
- en ... is bekroond met de Great Taste Award 2012, 2013, 2014 en 2015



Great Taste Award

De 'Guild of Fine Food' (orde van uitstekend voedsel) heeft de kwaliteit van Aberdeen Black beef bekroond met de 'Great Taste' (grootse smaak) prijs in 2012, 2013, 2014 en 2015. Hieraan gaat een zeer prestigieuze wedstrijd vooraf: ruim vierhonderd voedingsspecialisten – waaronder chef-koks, schrijvers, kopers en retailers – beoordelen jaarlijks duizenden inzendingen. Uiteindelijk beslist de jury samen met vaklieden zoals u de hoofdprijs. Logisch, dat Schoonderwoerd heel blij is met juist deze prijs vanwege de geweldige en kenmerkende smaak van Aberdeen Black.



Dankzij het afmesten met graan heeft het Australisch Aberdeen Black een unieke smaak.