



"Dankzij een ingenieuze indeling vervoeren we bevroren én vers vlees in één vrachtwagen"

NIEUW KWALITEITSMERK VAN SCHOONDERWOERD VLEES

GREENHILL GARANDEERT HOGE KWALITEIT

Schoonderwoerd Vlees uit Bilthoven heeft een nieuw en eigen merk toegevoegd aan hun assortiment vlees. Greenhill staat garant voor kwalitatief hoogwaardig vlees. Het familiebedrijf importeert met name rund- en lamsvlees uit Nieuw-Zeeland en Australië.

De broers Nimrod en Nigel Schoonderwoerd staan sinds 2010 aan het roer van Schoonderwoerd Vlees. Hun grootvader richtte het bedrijf op in 1945 en begon als slager. In de loop der jaren is Schoonderwoerd Vlees zich gaan specialiseren in het importeren en distribueren van rund- en lamsvlees uit Australië en met name Nieuw-Zeeland. Pas na een uitgebreide stage in Nieuw-Zeeland, om het vak te leren en om contacten te leggen, mochten de broers het bedrijf gaan leiden. Ze gingen voortvarend van start met de verhuizing van De Bilt naar de huidige locatie in Bilthoven. Een modern pand, waar ze vanaf dat moment ook voldoende eigen vriescapaciteit kregen en niet langer extra ruimte moesten huren. Inmiddels smeden de broers Schoonderwoerd plannen voor uitbreiding.

KWALITEIT UIT NIEUW-ZEELAND

"Mijn vader haalde het vlees overal vandaan, Ierland, Amerika, vanuit de hele wereld, maar ook uit Nieuw-Zeeland", vertelt Nigel. "Hij zag de kwaliteit van het vlees uit Nieuw-Zeeland en dacht dat als hij daarop zou focussen, hij iets anders zou doen dan concurrentie." Schoonderwoerd Vlees importeert dus uitsluitend hoogwaardig rund-, lam- en schapenvlees uit Nieuw-Zeeland en graangevoerd rundvlees uit Australië. "Van oktober tot en met december importeren we ook wild, met name hertenvlees. Maar dat zijn geen grote hoeveelheden. We doen het meer als service aan onze vaste klanten", legt hij uit. Het vee in deze landen wordt heel goed behandeld en de dieren lopen uitsluitend buiten in de open lucht op de uitgestrekte weides. "De lammeren, schapen en runderen in Nieuw-Zeeland groeien uitsluitend buiten op Nieuw-Zeeland worden niet bijgevoerd. Op de graangevoerde Ocean Beef na, is al ons Nieuw-Zeelandse vlees puur natuur en grasgevoerd. De boeren hebben dierenwelzijn hoog in het vaandel staan. In Nederland leveren we hoogwaardige producten aan supermarkten, slagerijen en horecagroot-handels, maar we exporteren ook. Er is geen land in Europa waar we niet aan leveren."

DUURZAAMHEID BELANGRIJK

Schoonderwoerd distribueert het vlees in de Benelux met hun eigen nieuwe wagenpark. De drie vrachtwagens en bestelbus zijn uitgerust met de energiezuinige Euro 6 dieselmotoren. "Onze wagens zijn onlangs voorzien van een herkenbaar jasje, dat de kwaliteit van onze producten en merken uitstraalt", zegt Nigel. "Een ingenieuze indeling maakt het mogelijk om zowel bevroren als vers vlees tegelijk en dus duurzaam te vervoeren." Ook het gebouwd draagt bij aan de duurzame doelstelling van het bedrijf: "We hebben overal ledverlichting die werkt met bewegingsensoren en natuurlijk zijn de koel- en vriesruimtes met een dikke muren optimaal geïsoleerd. De warmte van de koelmachines staan we op in een tank en hergebruiken we als vloerverwarming van het pand." Schoonderwoerd Vlees heeft flink geïnvesteerd in de digitalisering, waardoor de complete keten traceerbaar is en de papierstroom tot een minimum beperkt blijft. Ondanks de jonge leeftijd van het pand maken de broers plannen voor uitbreiding. "We zijn sinds 2013 met 300 procent gegroeid. We kunnen nog wel

even vooruit, maar als de groei doorzet zoals we verwachten, zullen we snel moeten uitbreiden", verklaart Nigel.

EIGEN LABEL 'GREENHILL'

Een van de ambities is om hun eigen merk Greenhill goed op de kaart te zetten. Op dit moment voert Schoonderwoerd Vlees verschillende merken van de diverse leveranciers zoals Maori Lakes en Canterbury voor lamsvlees, Ocean Beef en Greenlea voor het rundvlees (beide uit Nieuw-Zeeland) en Aberdeen Black voor het graan gevoerde rundvlees uit Australië. "Op zich allemaal kwaliteitsmerken, maar met Greenhill zetten we een eigen kwaliteitslabel in de markt", benadrukt de broers. "Nu voeren we alleen nog lamsvlees met dit label, maar in de toekomst komt daar ook rundvlees bij. Bij Greenhill staan kwaliteit en dierenwelzijn altijd op de eerste plaats. Producten worden bovendien volgens onze eigen strikte hygiëne-eisen geproduceerd en verpakt. Ook onze klanten vinden dat belangrijk."

www.schoonderwoerdvlees.nl

