



Almanak

GEZONDE KORTE KETENS - MIDDEN OOST NEDERLAND

EEN OVERZICHT VAN **DUURZAME EN GEZONDE** PRODUCTEN EN DIENSTEN
VAN AGRI FOOD ONDERNEMERS IN MIDDEN OOST NEDERLAND





Gezonde Korte Ketens: samen voor gezond eten in eigen regio



Regionale agri-food ondernemers in de regio Arnhem, Maas & Waal, Oost Betuwe en Rijk van Nijmegen zijn met het programma **Gezonde Korte Ketens begonnen. Gepassioneerde, gemotiveerde telers, boeren en kwekers met prachtige bedrijven die graag hun verse streekproducten via korte ketens naar zorgorganisaties, scholen en bedrijven willen brengen.**

Daarmee willen ze een bijdrage leveren aan gezond, vers en duurzaam eten voor ouderen, jongeren, patiënten, cliënten, personeel en bezoekers van bedrijven, om samen de regio gezond en vitaal te houden.

Het aanbod varieert van streeksappen, verse kruiden, dagverse zuivel, boerenkaas, biologische eieren, verse groenten, Betuwse appels, toffe peren, eerlijk rundvlees, gezondheidsproducten, vitaliteitsconcepten, verwenproducten,

Groesbeekse wijnen, werkfruit, maaltijdboxen en streekcatering tot en met cadeaupakketten.

Het Gezonde Korte Keten-programma besloeg vier trainingsbijeenkomsten over de aanpak van korte ketens. Hierin werd geleerd hoe we op een renderende manier lokale of regionale afzet tot stand brengen. De Masterclasses omvatten theorie én praktijk. Motivatie en ervaringen delen is belangrijk.

Deze regionale almanak is de fysieke weergave van al deze mooie agri-food ondernemingen en hun producten. Wij zijn trots op de beweging, de passie en de duurzame focus die van de pagina's afspat. Laat deze tot inspiratie dienen.

Gezonde Korte Ketens: samen werken aan een gezonde en duurzame regio!

Met trotse groet,

De teams van Diverzio en de Rabobanken Arnhem en Omstreken, Maas en Waal, Oost Betuwe en Rijk van Nijmegen.

diverzio



Rabobank

Almanak Gezonde Korte Ketens Midden Oost

Op alfabetische volgorde een overzicht van agri/food producenten uit de regio Midden Oost. Van duurzaam geproduceerd vlees tot boter, kaas en eieren. Maar denk ook aan heerlijke groente en fruitsoorten. Van alle markten thuis, alle informatie op een rij. Doe er uw voordeel mee en koop vers, duurzaam en regionaal de (h)eerlijkste producten!

Inhoud



Gezonde Korte Ketens: samen voor gezond eten in eigen regio.....	2
Akkerbouwbedrijf 't Kuyperke	4
Akkerbouwbedrijf De Groote Locht	6
Gasterij De Arend	8
B&B Fruit	9
Banken Champignons BV	11
Beijer Agra-Toer	13
Van Bommel Beef vof	15
Bunt Fruit vof	17
Concepts for Health BV	19
Coöperatie Oregional Streekproducten	21
Eetvallei	23
Ekoboerderij de Lingehof	26
Van Eldijk Passie voor Vers	28
Evers Specials	30
Foodhappiness	32
Fruitbedrijf M. Tijssen	34
Fruitbedrijf Gebr Berben vof	35
Fruitkwekerij de Stokhorst	37
Fruitteeltbedrijf F. van Schip	39
Van Gendt Aardappelen	41
Haneman Biofruit	43
HARM's Hoeve	45
Jos Bolk Vleesveebedrijf	47
Keesmakers BV	49
De Klispoel bv	51
Kloosterboerderij van Buuren	54
Maatschap Janssen Fruitbedrijf	56
Rijcken Groep	
(Choi Kwai International)	58
Schellekens scharrelvlees	60
Tuinbouwbedrijf van Zwolgen	62
Tuinderij Gesthuizen v.o.f	64
V.O.F Peer-Dorussen	66
Wijngaard de Plack en Betsy's Kip	68
Contactgegevens	70



Akkerbouwbedrijf 't Kuyperke

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Liendensedijk 5
Postcode en plaats	6634 KJ Batenburg
Contactpersoon	Bert Kuijpers
Functie	Eigenaar
Website	www.kuiperke.nl en www.zorgboerderijkuiperke.nl
Telefoon	Telefoon: 0486-41 13 47 en 06-53 77 59 88
E-mail	info@kuiperke.nl
Facebook	https://www.facebook.com/tkuiperke/ https://www.facebook.com/Zorgboerderij-t-Kuiperke-Batenburg-204650090577656/
Beschrijving bedrijf	<p>Sinds 1990. Naast de akkerbouw tak exploiteren we een recreatiebedrijf met een groepsaccommodatie, camping en de verhuur van blokhutten en skelters. Afgelopen jaar zijn we gestart met een zorgboerderij voor dagbesteding van ouderen. Bij de akkerbouw tak staan wij er voor om op een duurzaam verantwoorde manier een goed gewas te verbouwen. Wij zijn onderscheidend doordat wij een voorloper zijn van de precisielandbouw waarbij het milieu zoveel mogelijk gespaard wordt.</p>
Product	<p>Aardappelen: ras Challenger, geschikt voor verwerking van friet en consumptie. Beschikbaar: mogelijk het hele jaar rond.</p> <p>Uien: ras Centro, keiharde ui geschikt om lang te bewaren. Beschikbaar: mogelijk het hele jaar rond.</p> <p>Verpakking van beiden nog niet actueel, in overleg is veel mogelijk.</p>
Prijs	In overleg.



 Plaats	De producten kunnen geleverd worden , maar ook afgehaald worden. In overleg.
 Promotie	Voor de toekomst. Meer info via website.
 Personeel	Niet van toepassing.
 Periode	Niet van toepassing.
Extra informatie	Als ondernemer staan wij ervoor dat wij met zorg voor het milieu een verantwoord product telen. Daarnaast zijn wij flexibel. Dat blijkt wel uit het feit dat wij al 30 jaar een recreatietak naast onze akkerbouw tak hebben. Afgelopen jaar zijn we gestart met een zorgboerderij, waarbij we dagbesteding bieden voor ouderen met lichamelijke en geestelijke problemen.



Akkerbouwbedrijf De Groote Locht

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Zandsestraat 20a

Postcode en plaats

6681 KB Bommel

Contactpersoon

Twan Houterman

Functie

Eigenaar

Website

Telefoon

0481-46 28 84/06-53 23 69 36

E-mail

Houterman.info@gmail.com

Beschrijving bedrijf

Van grootschalige akkerbouw en vollegronds groenteteelt zijn we ons steeds meer gaan specialiseren in de teelt van tafelaardappelen. Dat betekent dat we speciaal voor onder andere zorginstellingen en huisverkoop aardappelen telen. Het leuke aan dit kleinschalige vinden wij dat we rechtstreeks contact hebben met de klant. Dit heeft ons geïnspireerd om vanaf 2010 regelmatig mee te doen aan open dagen, zoals het Streekgala en de Dag van het Park. Dit zijn leuke, leerzame dagen voor het hele gezin, of voor iedereen die meer wil weten over het telen van voeding.

 **Product**

Aardappelen. We kunnen die leveren in diverse verpakkingen: netzakken, plastic zakken, kisten, kuubkisten, maar ook bulk en zelfs geschraapt (geschild), in water of vacuüm verpakt. We telen 5 tot 7 verschillende rassen aardappelen, zodat we een lekkere consumptieaardappel of frietaardappel hebben, maar óók aardappels om te bakken, grillen, poffen, voor een salade of een ovenaardappel. Wat voor de ene klant een bloemige aardappel is, is voor de andere juist een afkokende aardappel.

Tevens verbouwen we ook uien en quinoa, die we ook aan huis verkopen. Wij leveren het jaar rond.

 **Prijs**

Onze prijzen zijn afhankelijk van hoeveelheid, verpakking en jaargetijde.



	Plaats	Afhalen kan bij ons in Bemmelen. Grotere partijen worden in overleg ook uitgeleverd. De geschrapte aardappelen worden via regiocoöperatie Oregional uitgeleverd.
	Promotie	Wij verzorgen educatieve uitstapjes, waarbij we vertellen over de akkerbouw, wat we allemaal verbouwen en welke machines hiervoor worden ingezet. Ten behoeve van onze Zorgboerderij, welke wij in 2012 zijn opgestart, hebben we een aantal koeien, geiten, schapen, varkens, konijnen en kippen lopen. In rondleidingen nemen we dit ook mee.
	Personeel	Niet van toepassing.
	Periode	Wij kunnen jaarrond leveren.
Extra informatie		Wij zijn aandeelhouder en mede-oprichter van regiocoöperatie Oregional. Dat levert met name in de distributie voordelen op.



Gasterij De Arend

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Notaris Stephanus Roesstraat 28

Postcode en plaats

6645 AJ Winssen

Contactpersoon

Hubert Tromp

Functie

Eigenaar

Website

www.gasterijdearend.nl

Telefoon

0487-52 12 65

E-mail

info@gasterijdearend.nl

Beschrijving bedrijf

De geschiedenis van De Arend gaat terug tot 1899. Pas in 1920 werd de eerste Tromp uitbater van de Arend. Een dochter van oprichter Jan Melsen trouwde met Piet Tromp en zij namen het bedrijf over van haar ouders. De tweede generatie was een feit en het pand aan de Notaris Roesstraat kreeg de naam 'Café Tromp'. In 1958 nam Jan, de oudste zoon van Piet Tromp, het stokje over samen met zijn vrouw Lenie. Het café werd voortgezet en daaruit ontstond meer en meer bedrijvigheid. Zo werd het café uitgebreid met onder andere zalen, catering, een benzinepomp, slijterij, taxi- en rouwvervoer, autoverhuur en eiertransport.

In 1987 namen Hubert en Annet Tromp-Kramer het café over van zijn vader Jan. Er werd afstand gedaan van onder andere het café, de benzinepomp, de slijterij en het eiertransport. Hubert en Annet legden de focus op het verzorgen van feesten en partijen en catering. In 2014 namen zij Zout en Peper Catering in Druten over, een mooie kans om het bedrijf te versterken. Hubert en Annet zijn de vierde generatie uitbaters. De vijfde generatie is al in aantocht. Zoon Huub is als bedrijfsleider werkzaam binnen het familiebedrijf.



Product

Bij Gasterij De Arend is men zich terdege bewust van de rol die het bedrijf speelt in de regio. Er wordt nagedacht over wat men voor die regio kan betekenen: economisch, maatschappelijk of toekomstgericht. Graag praat of denkt De Arend mee over de ontwikkeling en profilering van Maas & Waal en worden waar mogelijk producten gebruikt die in de regio worden gemaakt. Zo schenkt men sinds najaar 2016, afhankelijk van de oogst, biologisch appelsap uit de dorpsboomgaard tegenover de Gasterij.



B&B Fruit

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Schoolstraat 2

Postcode en plaats

6674 AK Herveld

Contactpersoon

Marinus Bunt

Functie

Mede-eigenaar

Website

www.benbfruit.nl

Telefoon

06-22 52 81 17

E-mail

marinus@benbfruit.nl

Beschrijving bedrijf

B&B Fruit is een bedrijf dat al bestaat sinds 1926. Ooit gestart als gemengd bedrijf is inmiddels de derde generatie pruimenkwekers actief. In de loop der jaren heeft B&B Fruit zich ontwikkeld tot een pruimenteel-, -sorteer en -verpakbedrijf. Er wordt rechtstreeks geleverd naar alle retailers in Nederland. Albert Heijn is al sinds jaar en dag de grootste klant. Daarnaast gaat 10 procent naar het buitenland: Duitsland, Engeland en Polen.

Product

Pruimen vormen de hoofdteelt. Daarnaast teelt B&B Fruit rode bessen, bramen, kruisbessen en peren: uiteraard allemaal vers. Tevens worden er verwerkte producten geleverd. Zo is het mogelijk om op bestelling diverse sappen, jams en klantspecifieke producten te produceren. Blikvangers zijn een vers pruimen-perensap en pruimenpuree, die met name bedoeld is voor de zorg.

Prijs

De prijzen van vers zijn seizoensgebonden. Deze worden meestal per week afgesproken. De prijzen van de verwerkte producten zijn afhankelijk van klantspecifieke wensen en volumes.

Plaats

Afhankelijk van volumes is het mogelijk om te halen of te brengen. Tevens is het mogelijk om via de huisleverancier aan een instelling te leveren. In overleg kan worden bekeken wat voor beide partijen het meest efficiënt is.

Promotie

Het is mogelijk om zorginstellingen te helpen met het verhaal achter het product. Dit kan bijvoorbeeld in de vorm van een excursie voor medewerkers, die zo in de teelt mee kunnen kijken. B&B Fruit is een open organisatie. Wij denken graag met u mee.



 **Personeel**

Met de specifieke kundigheid van ons eigen personeel proberen wij klanten waar mogelijk te helpen.

 **Periode**

Verse producten van juni tot en met oktober. Verwerkte producten het hele jaar rond.

Extra informatie

Wij delen graag waar we voor staan, wat er zo uniek is aan ons aanbod. Daarbij bieden we brede extra ondersteuning, bijvoorbeeld in de vorm van recepten, tips en wetenswaardigheden.





Banken Champignons BV






Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Bijsterhuizen 3130
Postcode en plaats	6604 LV Wijchen
Contactpersoon	Rob Banken/Alex Vos
Functie	Eigenaar-directeur/Verkoopmanager
Website	www.bankenchampignons.com
Telefoon	024-366 74 44
E-mail	Sales@bankenchampignons.com
Film	www.oregional.nl/NL/Onze-boeren/Videos-van-onze-boeren

Beschrijving bedrijf Familiebedrijf, in 1956 gestart met de productie, marketing en verkoop van verse paddenstoelen. Inmiddels de tweede generatie aan het roer. We bieden het grootste aanbod (meer dan 30 soorten) van gecultiveerde en wilde paddenstoelen uit alle windstreken. Door de jaren heen zijn veel nieuwe producten en concepten ontwikkeld. Onze missie is om de consumenten dagelijks te laten genieten van de gezonde en culinaire voordelen van paddenstoelen uit de hele wereld. Onze visie luidt: toegewijd samenwerken in de keten. We behoren tot de Top 3 van de Europese markt en hebben een focus op verse (bewerkte) paddenstoelen. Onze kenwaarden: Kwaliteit, Integriteit, Passie, Flexibiliteit en Ambitie. Daarmee wonnen we in 2015 de MVO Award Rijk van Nijmegen, werden we in 2016 uitgeroepen tot Ondernemer van het jaar in Wijchen en schipten we het tot de Top 3 bij EY's Entrepreneur of the Year.

Excellence in Mushrooms

Product Verse (biologische) (gesneden) paddenstoelen, waaronder witte en bruine champignons, champignon met vitamine D, shii-take, (konings)oesterzwammen, shimeji, enoki, bundelzwam, vegetarische champburger (4 smaken, met meer dan 75 % champignon erin), koelverse soepen (4 smaken met ruim 70 % groenten) en Umami, etc, etc. Zie ook productoverzicht met beschikbaarheid. Elke gewenste hoeveelheid (vaak 3kg) in statiegeld kratten. Gekoeld.

SUPERFOOD: Paddenstoelen zijn een bron van eiwitten, vitamine, rijk aan vezels, mineralen, bevatten geen zout en vet en zijn laagcalorisch. Paddenstoelen zijn een van de meest trendy foodproducten van 2018.

 Prijs	Wij brengen graag een offerte op maat uit. Een indicatie: witte champignon middel klasse I-1 (super) maat 35-60, 3 kg, multikrat, € 5,00 per krat van 3 kg ex works.
 Plaats	Distributie via Van Eldijk Wijchen, bestelling decentraal, dagelijkse levering.
 Promotie	Onze marketingafdeling kan extra promotie en ondersteuning geven over het totale assortiment (o.a. vitamine D). Ook kunnen we extra culinaire ondersteuning geven bij recepturen en menusuggesties. We organiseren graag een proeverij/demonstratie op onze locatie.
 Personeel	Doordat wij een ketenbedrijf zijn van grond tot mond hebben wij meer dan 60 jaar productie-, product- (assortiment) en marktkennis in huis. Onze vakmensen zijn geschoold en worden nog steeds getraind via onze Banken Academy en LEAN programma.
 Periode	Op onze productposter kunt u de beschikbaarheid per paddenstoel vinden. De meeste zijn jaarrond beschikbaar.
Extra informatie	<p>Wij bezitten de belangrijkste certificeringen, zoals Global Gap, Fair Produce, Grasp, IFS, BRC en SKAL. Hierbij is traceerbaarheid (onder andere via ons moderne ERP-systeem) van het product een vereiste.</p> <p>Banken Champignons is de leidende innovatieve paddenstoelspecialist in de Benelux. Wij lopen voorop met MVO als initiatiefnemer van een sociaal keurmerk, duurzame energiewinning en het terugdringen van voedselverspilling. We werken volgens ISO14001/MVO prestatieladder.</p> <p>In samenwerking met WUR, Radboud Universiteit, HAN en HAS ontwikkelen we vele nieuwe producten en concepten, waaronder champignons met extra vitamine D, welke door FoodForCare (Henk Kivits) als voorbeeld worden gesteld als de slimme innovatie voor de zorgsector. Banken is leverancier van de grote retail- en foodserviceketens in de EU.</p>





Beijer Agra-Toer

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Klein-Amerika 3a

Postcode en plaats

6562KC Groesbeek

Contactpersoon

Leon , Antoinette of Len

Functie

Mede-eigenaren

Website

www.klein-amerika.nl

Telefoon

06-10 60 89 87

E-mail

beijer@klein-amerika.nl

Beschrijving bedrijf



In 1982 als fa. gebr. Beijer opgericht door Leon en Theo Beijer. Na het overlijden van Theo in 2009 is Leon verder gegaan met de oudste zoon van Theo. Per 1 januari 2016 is het bedrijf opgesplitst in twee volwaardige bedrijven. Eén van die twee is Beijer Agra-Toer. Dit wordt gerund door Leon en Antoinette met hun zoon Len, die vooral in de akkerbouwtak bezig is.

Beijer Agra-Toer telt drie bedrijfstakken: akkerbouw (vooral aardappelen en uien), druiventeelt voor witte en rode wijn en druivensap én een camping met boerenkamers. Wij proberen alles wat we doen duidelijk te communiceren en op de regionale kaart te zetten. Zo geven we bekendheid aan de mogelijkheden die ons bedrijf te bieden heeft en leggen we een stevig fundament, waardoor het bedrijf op alle fronten verder uit kan groeien.





 **Product**

Aardappelen en uien, verpakt in allerlei soorten en maten. Deze leveren we jaarrond. We kunnen desgewenst de aardappelen ook geschild aanbieden.

Wijnen

wit , rosé en rood. Alles in flessen van 0,75 liter. En druivensap van eigen druiven, verpakt in 0,2 liter en 0,75 liter. Tevens bieden wij honing aan van bijenkasten in onze wijngaard.



<p> Prijs</p>	<p>Prijzen van aardappelen en uien zijn dagprijzen. De wijnen kosten 10 euro per fles. Honing gaat voor 4,5 euro per potje van 400 gram.</p>
<p> Plaats</p>	<p>Al onze producten moeten hun weg naar de klant vinden via distributie door een lokale vervoerder van streekproducten. Afhalen is daarnaast uiteraard ook mogelijk.</p>
<p> Personeel</p>	<p>Wij werken uitsluitend met eigen personeel en familie. Daardoor is iedereen op de hoogte van wat er speelt, zodat klanten altijd deskundig en vakkundig te woord worden gestaan.</p>
<p> Periode</p>	<p>Al onze producten zijn jaarrond te verkrijgen.</p>
<p>Extra informatie</p>	<p>Op Klein-Amerika kunt u zich prima vermaken. Kom eens logeren op de camping of neem met een groep mensen deel aan een rondleiding of een proeverij!</p>





Van Bommel Beef vof

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Beekstraat 8
Postcode en plaats	7227 NC Toldijk
Contactpersoon	Annerie van Bommel
Functie	Mede-eigenaar/ondernemer
Website	www.vanbommelbeef.com
Telefoon	06-41 46 31 99
E-mail	annergie@vanbommelbeef.com
Facebook	www.facebook.com/vanbommelbeef/
YouTube	www.youtube.com/watch?v=NLIpmvk1yPk Twitter

vanBommel.

The Premium Beef Experience



Beschrijving bedrijf

Van Bommel is een vleesveebedrijf in Toldijk, dat wordt gerund door Jeroen en Annerie van Bommel. Dit bijzondere bedrijf is gespecialiseerd in het houden van uniek vleesvee en de productie van superieure rundvleeskroketten en bitterballen. De Van Bommel kroketten en bitterballen zijn ontstaan vanuit de vraag naar kwaliteitssnacks met écht vlees. De kroketten en bitterballen van Van Bommel worden nog op de ambachtelijke manier gemaakt van het Limousin rund. Dit staat dicht bij de natuur, kan maandenlang buiten gehuisvest worden en beschikt over een superieure vleeskwiteit.

Een van de duurzame ambities van Van Bommel is om een hoogwaardige kroket en bitterbal te produceren, op maatschappelijk verantwoorde wijze, met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Van Bommel biedt in het productieproces plaats aan assistent medewerkers die binnen de kaders van de Participatiewet vallen. We vinden het ook belangrijk om de korte voedselketen op de kaart te zetten. Dit vergroot de transparantie binnen de voedselketen en biedt de mogelijkheid om streekproducten voor een eerlijke prijs aan te bieden. Om de keten zo kort mogelijk te houden, bezorgen we onze producten zelf, tot in de keuken.

Vanuit deze overtuiging zijn we aangesloten bij Slow Food: een wereldwijde beweging die staat voor lekker, puur en eerlijk voedsel. Slow Food werkt aan waardering van voedsel en een onthaaste benadering om te genieten van de maaltijd. Tevens streeft de organisatie naar smaakvolle producten van goede kwaliteit, die duurzaam zijn geproduceerd. Op de openfrontstal van onze runderen ligt een dak van zonnepanelen. Op deze manier kunnen we energieneutraal produceren.

Product

Rundvleeskroketten en rundvleesbitterballen. Gemaakt van Limousinvlees. Met 25 % vlees. Het gehele jaar door beschikbaar. Diepgevroren en verpakt in dozen: 100 grams kroketten 20 stuks per doos, 70 grams kroketten 24 stuks per doos en bitterballen 100 stuks per doos.

Prijs

100 grams kroketten, 20 stuks per doos	€ 14,95
70 grams kroketten, 24 stuks per doos	€ 15,95
Bitterballen, 100 stuks per doos	€ 23,95

Plaats

Wekelijkse levering. Dit kunnen we zelf of mogelijk vanuit een nog op te zetten decentrale locatie.

Promotie

Het is mogelijk om een proeverij te verzorgen. Daarnaast verzorgen wij promotie via een persbericht of ander communicatiemateriaal.

Personeel

Wij denken klantgericht: met een flexibele opstelling naar die klant. We beschikken over veel ervaring in het verwerken van rundvleesproducten en kunnen zo tal van mogelijkheden bieden. Denk bijvoorbeeld aan ambachtelijke rundersaucijzenbroodjes of worstenbroodjes, die op locatie kunnen worden afgebakken.

Periode

De Van Bommel kroketten en bitterballen kunnen het hele jaar rond worden geleverd.

Extra informatie

Ons bedrijf staat voor de keten 'van koe tot kroket'. Daarbij inspireren we graag anderen en delen we onze kennis. Ons bedrijf is dan ook ingericht om te bezoeken en te beleven.

Wij staan zowel aan het begin als aan het eind van de keten. We bezorgen al onze producten zélf, met koelauto's. Daardoor kunnen we uiterst flexibel zijn. We werken bovendien niét met bestelsystemen, minimale afnames of vaste leverdagen.

Bij het proeven van onze kroketten en bitterballen krijgen we regelmatig het compliment 'ze smaken zoals mijn moeder ze vroeger maakte'. Dat is ook wat wij graag willen: kroketten en bitterballen met écht vlees, zoals die horen te zijn!



Bunt Fruit vof

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Smalriemseweg 35

Postcode en plaats

4112 NA Beusichem

Contactpersoon

Wouter Bunt

Functie

Eigenaar

Website

www.buntfruit.nl

Telefoon

06-33 83 03 43

E-mail

info@buntfruit.nl

Beschrijving bedrijf

Bunt Fruit vof is een familiebedrijf, dat al ruim een eeuw actief is in het telen van fruit. In die periode is het bedrijf uitgegroeid tot een middelgroot fruitbedrijf. Vanuit drie locaties worden kwalitatief hoogstaande producten geteeld: peren, appels, kersen en pruimen. Dit gebeurt volledig in eigen beheer. Gezondheid van mens en milieu staan centraal binnen het bedrijf.

Of het nu gaat om teelt, koeling, verkoop, sortering of (o)verpakken: gezondheid van mens en milieu staan centraal. Wij willen ons onderscheiden door met zo min mogelijk tussenschakels te werken. Dat betekent korte lijnen van en naar de klant, die wij zo goed en efficiënt mogelijk proberen te bedienen.





Product

Wij telen de appelrassen Elstar, Golden Delicious, Rode Boskoop, Jonagold, Delcorf en Dijkmans Zoet, de kersensoorten Hatif Burlat, Merchant, Vanda, Kordia, Lapins en Regina, de perensoorten Conference, Doyenne du Comice, Gieser Wildeman, Triomphe de Vienne, Buerré Alexander Lucas, Buerré Hardy, Bonne Louise d'Avranches, Condo en Saint Remy en de pruimen Opal, Wijnpruim en Reine Victoria.

De beschikbaarheid verschilt per product. Kersen en pruimen zijn seizoensproducten. Appels en peren kunnen we heel het jaar door beschikbaar houden, afhankelijk per ras. Alle producten kunnen we aanbieden in bakjes, tasjes, kratten en dozen.

Prijs

Alle prijzen zijn maatwerk en seizoensgebonden. Bij interesse kunt u contact met ons opnemen voor de dan geldende prijs.

 Plaats	Al onze producten moeten hun weg naar de klant vinden via distributie door een lokale vervoerder van streekproducten. Afhalen is daarnaast uiteraard ook mogelijk.
 Promotie	Wij beschikken over beeldmateriaal, gemaakt in onze eigen boomgaard. Hiermee kunnen we de beleving rondom onze verse producten perfect overdragen richting consument.
 Personeel	Het personeel heeft kennis van alle bedrijfsprocessen.
 Periode	Kersen en pruimen zijn hoofdzakelijk beschikbaar in de maanden juni, juli en augustus.





Concepts for Health BV

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Beerseweg 34a
Postcode en plaats	5431 LC Cuijk
Contactpersoon	Guido Teekamp
Functie	Managing Director
Website	www.oomega.eu
Telefoon	0485-32 21 98
Facebook en Instagram:	oomega_nl

Beschrijving bedrijf



Concepts for Health is ontstaan vanuit een geloof in het belang en de relevantie - zowel ideëel als commercieel - van kwalitatieve en gezonde voeding. Deze filosofie komt overeen met zusterbedrijf Renske Diervoeding. Het cruciale verschil tussen beide bedrijven is dat Renske Diervoeding zicht richt op dieren en Concepts for Health op mensen.

Concepts for Health bestaat op dit moment uit 1 persoon: Guido Teekamp. Hij heeft al jarenlang een zakelijke relatie met de mensen achter Renske Diervoeding, die is gebaseerd op wederzijds vertrouwen. Deze relatie is zorgvuldig opgebouwd door zakelijke samenwerking tijdens eerdere professionele rollen. Hierdoor konden beide partijen elkaar snel en op natuurlijke wijze vinden in de bovengenoemde filosofie. Verdere kernwaarden die beide partijen verbinden zijn: een no-nonsense houding, transparantie, verantwoordelijk ondernemerschap en snel groeien, maar wél op de juiste manier.

Product

Oomega Lijnzaad drink: 100 % plantaardig en rijk aan Omega 3 (ALA). Dit is gezond (weinig calorieën, laag in proteïne), lekker (fris, vooral ijskoud), een kwalitatief hoogwaardig product én vrij van de 14 meest voorkomende allergenen, waaronder melk, lactose, gluten, soja, noten en pinda's.

100% plantaardig!

rijk aan **Omega 3 (ALA)**

1200mg per 240ml ALA Omega 3

MEGA

original

100% plantaardig

100% plantaardige lijnzaad drink
Vrij van melk, lactose, gluten en soja

240 ml

Energy	Suikers	Fat	Suikers	Salt
130 kJ	0g	2.6g	Verzadigd	Zout
31 kcal	0%	3%	0.2g	0.24g
1.5%			1%	4%

gemaakt van lijnzaadolie

Vrij van melk, lactose, gluten en soja

veelzijdig!

Lekker in de havermout en de koffie, maar ook om mee te bakken en natuurlijk lekker om te drinken.

Are you?

OOOMEGA 100% plantaardige lijnzaad drink is een drank gemaakt van lijnzaadolie, bekend als een van de rijkste plantaardige bronnen van Omega 3.

oomega.eu

OOOMEGA is verkrijgbaar bij Albert Heijn, Jumbo, Plus, Holland & Barreft, G&W en op www.bodynfitshop.nl

Vegan







	Prijis	Afhankelijk van volumes.
	Plaats	Elke vorm van levering is mogelijk.
	Promotie	Via receptontwikkeling.
	Personeel	Zelfstandig ondernemer, 1 op 1 betrokken bij Oomega.
	Periode	Geen seizoensproduct.
Extra informatie		Product wordt geproduceerd door Globemilk in Boxmeer.



Natuurlijk uit eigen regio
Oregional

Coöperatie Oregional Streekproducten

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Hoeksehofstraat 9
Postcode en plaats	6515 AV Nijmegen
Contactpersoon	Paul Roelofsen
Functie	Directeur/kersenteler
Website	www.oregional.nl
Telefoon	0481-46 13 29
E-mail	paul@oregional.nl
Facebook	Oregional
Twitter	@Oregional1
Film	www.oregional.nl/NL/Onze-boeren/Videos-van-onze-boeren
Beschrijving bedrijf	<p>Oregional Streekproducten is een gebiedscoöperatie (groothandel) van boeren en telers uit de omgeving Arnhem, Nijmegen en de Liemers (straal van 50 km), met een breed assortiment streekproducten. De coöperatie is in 2010 opgericht door boeren en telers.</p> <p>De coöperatie heeft ruim 25 leden en daarnaast zijn er ca. 25 leveranciers (geen leden) verspreid over de gehele regio. De betrokken boeren en telers zijn intensief betrokken bij de koers van de coöperatie. De coöperatie levert aan ziekenhuizen, zorginstellingen, horeca, cateraars, scholen, foodtrucks en (land-) winkels.</p>

 Product	<p>Oregional biedt het volledige assortiment aan producten die de regio te bieden heeft. Denk hierbij aan aardappelen, groenten en fruit, panklare groente, geportioneerd vlees en vleeswaren) zuivel, sappen, brood, etc. Dit vullen we aan met producten die de regio niet kan bieden, zoals citrusvruchten. Het regionale seizoensaanbod staat voorop.</p> <p>Bij Oregional staat de 'trots en het verhaal van de boer/teler' centraal. Denk aan heerlijke buffelhangop en mozzarella van boer Arnts uit Zevenaar, aardappelen van teler Twan Houterman uit Bemmel, 2-sterren scharrelvlees van Jos Bolk uit Aerdt, ambachtelijke zuivel uit Arnhem van Zuivelboerderij IJsseloord of smaakvolle aardbeien van Arno de Beijer uit Doornenburg. De producten bevatten veelal meer vitamines of bouwstoffen dan de gangbare producten. Neem de melk van IJsseloord: in deze melk zijn de bouwstoffen niet kapotgeslagen (door homogeniseren) zoals in de fabrieken gebeurt. Deze bouwstoffen zijn nodig voor het menselijk lichaam.</p> <p>De producten worden onder HACCP-richtlijnen geleverd. Uit oogpunt van duurzaamheid wordt de verpakking waar mogelijk beperkt.</p> <p>Oregional biedt maatwerk. De klant staat centraal en bepaalt in overleg met ons hoe producten aangeleverd moeten worden. Vlees kunnen wij portioneren op gewenst gewicht en groenten worden naar wens gesneden. Alles is mogelijk!</p>
 Prijs	<p>Oregional zit dicht bij de bron. Het aantal tussenschakels wordt hierdoor verkleind in de keten. Wij bieden streekproducten tegen concurrerende en eerlijke prijzen. Oregional werkt samen met boeren en telers die met zorg en aandacht voor mens, dier en milieu produceren. Een duurzame en gezonde productiewijze kan alleen als de producent een eerlijke prijs voor zijn/haar producten krijgt.</p>
 Plaats	<p>Wij leveren onze streekproducten 6 dagen in de week aan onze klanten en zitten met onze bussen door de gehele regio. Bestellingen geplaatst voor 15.00 uur, worden de volgende dag op het afgesproken tijdstip geleverd.</p>
 Promotie	<p>Wij denken actief mee met onze klanten. Hierbij gaat het onder andere om promotie zoals flyers, banners en posters op locatie, maatwerk in overleg (bijvoorbeeld publiciteit in regionale media, placemat met herkomst producten), het bedenken van streekmenu's (eet met de seizoenen mee) en het organiseren van tour de boer met onze klanten.</p>
 Personeel	<p>Service- en klantgerichtheid staan hoog in het vaandel. Oregional kent korte lijnen en we kunnen snel inspelen op de wensen van de klant.</p> <p>De chauffeurs zetten de bestelde producten netjes waar u ze wilt hebben, maar kijken ook automatisch naar de voorraad. Ze attenderen u erop als bijvoorbeeld de appels bijna op zijn. Vergeet u een keer te bestellen? De dames op kantoor bellen u netjes op om te vragen of er nog een bestelling geplaatst moet worden.</p> <p>Geen klant, maar een relatie! Zo zien wij de samenwerking 'Samen Sterk'.</p>
 Periode	<p>Wij leveren producten jaarrond.</p>
Extra informatie	<p>Missie: Oregional is de integrale leverancier van (h)eerlijke streekproducten in Nijmegen, Arnhem en de Liemers. We zijn een betrokken organisatie die altijd het beste wil voor mens, dier en milieu door middel van een korte transparante keten. Dagelijks denken we mee om betaalbare, duurzame en verantwoorde maaltijden mogelijk te maken</p> <p>Visie: Oregional streeft naar gezonder, duurzamer en lekkerder eten in de regio door middel van streekproducten. We willen de prachtige producten van onze regio meer onder de aandacht brengen bij uw klant door de link te leggen tussen onze boeren en uw bedrijf. Nog meer smaak in uw zaak!</p>



Eetvallei

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Wilhelminalaan 14

Postcode en plaats

6721 ES Bennekom

Contactpersoon

Vincent Mosch

Functie

Ondernemer

Website

www.eetvallei.nl

Telefoon

06-48 38 38 52

E-mail

info@eetvallei.nl

Facebook

<http://facebook.com/eetvallei>

Beschrijving bedrijf

Eetvallei is de verbindende schakel in de regio Foodvalley voor alle afnemers en alle makers/verwerkers van streekproducten in een zo kort mogelijke keten. Via de webshop en het flexibele logistieke netwerk van Eetvallei zijn veel producten al makkelijk beschikbaar voor consumenten en zakelijke gebruikers. Zo'n 80 procent van die producten komt uit de streek. Grofweg 20 procent van het assortiment komt van verder en wordt wel verwerkt door een partij uit de streek. Hiermee is ook zakelijk het jaar rond leverzekerheid te bieden. We zijn transparant in wat lokaal gemaakt is.



Vincent Mosch is in 2016 met Eetvallei begonnen om de ambachtelijk en lokaal gemaakte (h)eerlijke producten van kleinschalige boeren rondom Ede makkelijk beschikbaar te maken voor consumenten in de gemeente Ede en omstreken. Dat breidde al snel uit met zakelijke klanten, zoals diverse organisatiekantines, boerderijwinkels, zorginstellingen en restaurants.

Eetvallei is de persoonlijke passie van de oprichter, als zijn bijdrage aan de verduurzaming van de samenleving. Hij ziet volop uitdagingen op het gebied van gezondheid van de natuur, dierenwelzijn en de leefwijze van mensen. Eten verbindt daarbij. Mosch gelooft in de kracht van samenwerking en krijgt energie van de resultaten van de synergie al bereikt is met diverse partners. Daar liggen ook nog heel wat kansen voor de toekomst. Eetvallei wil graag groeien naar nog heftere lokale netwerken van afnemers en makers van zo lokaal mogelijk gemaakte producten en verwerking daarvan. Dit versterkt de lokale economie, voedt de lokale verbondenheid, geeft een duurzame invulling aan het regionale cultuurlandschap, biedt boeren, kleine ambachtelijke producenten en zorgboerderijen meer bestaanszekerheid en levert afnemers de kans op een gezondere levensstijl met (h)eerlijke producten en belevingsmomenten in de eigen regio.

Product

Brood, broodbeleg (boter, appelstroop, honing, jam en dergelijke), zuivel, kaas, vlees(waren), keukenkast producten (via Odin), fruit(sappen), groenten, aardappelen, pasta, bakmixen, e-nummer vrije kruidenmixen voor soepen/maaltijden, bier, wijn, cider.

Noten, koffie en thee. De ingrediënten komen van verder (buitenland) maar de verwerker zit in de regio Foodvalley.

De seizoengroenten van diverse biologische zorgboerderijen in de regio, worden het jaar rond aangevuld met producten van zo dichtbij mogelijk in Nederland óf uit het buitenland, indien leverzekerheid is gewenst.

Veel van de producten zijn biologisch gecertificeerd. Een aantal producten is dat niet maar meestal wél ambachtelijk en zo duurzaam en fair mogelijk geteeld/gemaakt/verwerkt, met aandacht voor dier, mens en milieu.

Ieder product vereist een eigen behandelwijze qua verpakking en vervoer. De producent neemt daarin zijn verantwoordelijkheid tot aan het vervoer, de afnemer vanaf het moment van ontvangst en Eetvallei regelt daartussen de tijd, die zo kort mogelijk is, met de daarvoor benodigde maatregelen.



 Prijs	<p>In de webwinkel van Eetvallei zijn de consumentenprijzen zichtbaar. Deze komen meestal overeen met de verkoopprijzen die de boeren zelf hanteren in hun eventuele eigen winkels.</p> <p>Voor zakelijke klanten is er maatwerk mogelijk, waarbij rekening wordt gehouden met het aantal levermomenten, het gewenste assortiment en eventuele kortingen/bezorgkosten die achteraf via een factuur worden berekend.</p>
 Plaats	<p>Eetvallei levert maatwerk tussen producent en afnemer (particulier en zakelijk). Bestellingen worden via de webshop gedaan. Eetvallei haalt de bestelde producten op bij de producent/verwerker in de regio, verzamelt ze onderweg per bestelling en bezorgt bij een afgesproken ophaalpunt, thuis of bij de zakelijke afnemer.</p> <p>Er is dus geen centrale basis, maar er wordt wel gebruikt van een aantal hubs (boeren met een winkel met een breder assortiment uit de regio dan alleen hun eigen producten) om de logistieke bewegingen te minimaliseren. Particulieren kunnen bestellingen ophalen op diverse dagen bij ophaalpunten in de regio of voor thuisbezorging kiezen.</p> <p>Zakelijke klanten worden beleverd in overleg op verschillende momenten in de week om de versheid van de producten zo optimaal mogelijk te laten aansluiten op de gebruiksmomenten. De afstanden in de regio Foodvalley zijn relatief kort en op de routes komen verschillende functies samen (ophalen en bezorgen van producten, relatiebeheer, verkoopinspanningen).</p>
 Promotie	<p>Er zijn diverse mogelijkheden beschikbaar en op maat te creëren op het gebied van proeverijen/promotie op locatie, informatie over de producenten (zoals tafelkaarten), persberichten en dergelijke.</p> <p>We gaan graag in gesprek over een bij uw organisatie passende invulling van streekproducten en we kunnen daarbij onder andere putten uit diverse praktijkvoorbeelden bij bestaande klanten.</p>
 Personeel	<p>Van planning tot uitvoering hebben we de beschikking over deskundige mensen die flexibel inzetbaar zijn naar behoefte.</p> <p>Daag ons gerust uit met uw vraagstuk om te komen tot een meerwaarde door het gebruik van streekproducten in uw organisatie!</p>
 Periode	<p>Zie bij Product.</p>
Extra informatie	<p>Wist u bij wijze van voorbeeld dat de telende zorgboerderij, Eetvallei en de kantine medewerkers ervoor zorgen dat verschillende soorten sla, die in het seizoen lokaal om 07.00 uur geoogst worden, dezelfde dag om 12.00 uur verwerkt in de saladebar van een lokale kantine kunnen liggen?</p> <p>Wist u dat we een (h)eerlijk lokaal winkelassortiment kunnen bieden voor ouderenzorginstellingen?</p> <p>Wist u dat het houden van proeverijen ontzettend aanstekelijk en enthousiasmerend werkt voor de invoering van streekproducten in uw keuken?</p>



Ekoboerderij de Lingehof

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Hemmensestraat 17

Postcode en plaats

6668 LB Randwijk

Contactpersoon

Petra Derkzen

Functie

Mede-bedrijfsvoerder

Website

www.ekoboerderijdelingehof.nl

Telefoon

06-16 39 00 27

E-mail

info@ekoboerderijdelingehof.nl

YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=y9HTcbxfH0o>

Beschrijving bedrijf

Ekoboerderij de Lingehof is een akkerbouwbedrijf, grenzend aan het riviertje de Linge in Randwijk, onderdeel van het Landgoed Heerlijkheid Hemmen. Sinds 2005 teelt André Jurrius hier biologisch en woont hij er met zijn vrouw Marieke en hun drie dochters. Op het erf heeft ook biologische Tuinderij de Stroom een plek. Zij roteren mee met drie hectare in het bouwplan van de Lingehof. Daarnaast vindt samenwerking plaats met het aangrenzend melkveehouderijbedrijf Opneij voor stro, voer en mest. De mechanisatie van de Lingehof is geschikt voor teeltverzorging op bedrijven in de buurt, van loonwerk tot volledige teeltverzorging van zaaien tot oogsten. Een groot deel van de percelen valt onder Agrarisch Natuurbeheer, met verschillende soorten akkerranden, graanteelt en voor de Betuwe kenmerkende hoogstamfruitbomen. Ruim 300 hoogstamfruitbomen zijn al geadopteerd, maar er zijn ook nog bomen vrij. Het hoogstamfruitbomen is een gezamenlijk project van de Lingehof en Tuinderij de Stroom. Vanaf januari 2017 is Petra Derkzen mede-bedrijfsvoerder op de Lingehof. Zij heeft een achtergrond in de landbouw en de wetenschap en werkte tot 2013 als docent aan Wageningen Universiteit en sindsdien nog altijd als coach en docent in de biodynamische landbouw, zowel in Nederland als internationaal.

De missie van Ekoboerderij de Lingehof is het telen van gezonde plantaardige voeding met oog voor mens en natuur. Wij zien toekomst in de combinatie van high tech precisielandbouw en het biodynamische uitgangspunt dat een levende bodem het leven voortbrengt. Hierin valt nog zoveel te ontdekken dat wij onze passie voor telen de ruimte kunnen geven.

	Een andere belangrijke waarde is samenwerking. Dit vindt plaats met de bedrijven op het erf, in de uitwisseling met melkveehouders, door andere ondernemers in hun bedrijf te ontzorgen met loonwerk en volledige teeltverzorging. De Lingehof is onder andere onderscheidend in het pionieren met biologische teelt van nieuwe gewassen zoals blauwe en witte lupine, soja en quinoa, allen voor eiwitrijke plantaardige producten voor de mens.
 Product	Op het akkerbouwbedrijf worden de volgende groenten en granen geproduceerd, afhankelijk van het seizoen; tarwe, spelt, uien rood en geel, aardappelen, wortels, knolselderij, rode kool, rode biet, doperwt, quinoa, soja, lupine, en pompoenen.
	Alle teelten worden elders verwerkt of verpakt, bijvoorbeeld in conserven, babyvoeding of sap en dus in bulk afgeleverd.
 Prijs	Prijzen zijn afhankelijk van het seizoen, de hoeveelheid en het product.
 Plaats	Afhalen van uien, aardappelen, pompoenen, bieten, knolselderij, rode kool kan in netten of EPS fust, vanaf 20 kilo of meer.
 Promotie	Het geven van lezingen of uitleg over teeltwijze en gewaskwaliteit ten behoeve van vakgenoten en ketenpartijen.
 Personeel	Het personeel heeft kennis van alle bedrijfsprocessen.
 Periode	Beschikbare producten zijn bewaargroenten of droogbonen/granen. Beschikbaar tussen oktober en februari, zolang de voorraad strekt.
Extra informatie	Wij streven naar evenwichtige groei onder biodynamische omstandigheden. Wij werken aan een levende bodem waarin bodemleven en plant in symbiose voeding vrijmaken en de plant gezond kan blijven zonder gewasbeschermingsmiddelen. Dit bereiken wij door uitgebreide vruchtwisseling, gemengde groenbemesters, een laag bemestingsniveau met mest van biologische oorsprong en zorgvuldige bewerking van het land. Dit zie je onder andere terug in lage nitraatgehalten en hoge brixwaarden (suikergehalte): een teken van evenwicht. Deze voedingskwaliteit is belangrijk om de gezondheid te bevorderen van cliënten in zorginstellingen.





Van Eldijk Passie voor Vers

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Kamerlingh Onnesstraat 23
Postcode en plaats	6603 AX Wijchen
Contactpersoon	Tonny van Eldijk
Functie	Eigenaar
Website	www.eldijk.nl
Telefoon	024-764 07 07
E-mail	info@eldijk.nl
Facebook	www.facebook.com/tonny.vaneldijk.5
YouTube	Tonny van Eldijk
LinkedIn	www.linkedin.com/in/tonny-van-eldijk-506a4831/

Beschrijving bedrijf

Tonny van Eldijk is een door de wol geverfd ondernemer in de wereld van groente en fruit. Dat begon allemaal in 1978, toen hij op de markt stond in Maasbommel. Later werd hij bedrijfsleider bij een groente en fruit speciaalzaak in Druten en eigenaar van een speciaalzaak in Culemborg. Van 1987 tot juli 2016 hadden Tonny en Nanny van Eldijk een groente en fruit speciaal in WC Zuiderpoort in Wijchen. In die periode werd hij meerdere malen verkozen tot beste groenteman van Nederland.



In juli 2016 werd samen met Ruud Sommerdijk een nieuw bedrijf gestart in Wijchen. Dat bestaat uit vier onderdelen: het produceren van maaltijden en levering aan detailhandel en consumenten. Het produceren van gesneden groente en levering hiervan aan horeca, detailhandel en grootverbruikers. Een groothandel in aardappelen, groente en fruit en het leveren hiervan aan horeca, detailhandel en grootverbruikers én bedrijfscatering: het verzorgen van overwerkmaaltijden, werkfruit, fruitschalen, lunch en catering. Dit alles in een verzorgingsgebied dat bestaat uit het Land van Maas en Waal en het Rijk van Nijmegen.

Tonny van Eldijk was ook altijd actief in nevenfuncties. Zo was hij lange tijd hoofdbestuurder van de brancheorganisatie AFG Detailhandel Nederland en was hij veelvuldig op tv te zien bij SBS 6 om in het programma 'Alles over wonen' de groente en fruit specialisten te promoten. Binnen het ADN-hoofdbestuur hield hij zich onder meer bezig met de commerciële ketensamenwerking.

	Product	Wij leveren alle groente- en fruitsoorten die maar in Nederland verkrijgbaar zijn. Wij snijden en verpakken alle gesneden groenten in elk gewenst formaat. Verse maaltijden leveren wij uit in klein, normaal en groot formaat: elke week 22 gerechten, van traditioneel tot moderne menu's. Daarnaast maken en bezorgen wij fruitschalen in het Rijk van Nijmegen en het Land van Maas en Waal.
	Prijs	De prijzen van ons gehele assortiment zijn concurrerend met alle grote aanbieders van groente en fruit, óók in het assortiment van gesneden groente. Prijzen zijn altijd op basis van onze gezamenlijke wensen en mogelijkheden. Ook kunnen wij prijzen vastzetten voor de twee seizoenen: week 25 tot en met 45 en week 46 tot en met 24.
	Plaats	Vanuit Wijchen bezorgen wij van maandag tot en met zaterdag. Levering is mogelijk vanaf 9.00 uur tot 14.00 uur. Wij kopen in 30 km rondom Wijchen en verkopen 15 km rondom Wijchen. Wij zijn 'van lokaal, vóór lokaal'.
	Promotie	Door onze passie voor vers in groente en fruit én ruim 35 jaar ervaring kunnen wij heel veel vertellen over de bijzondere wereld van groente en fruit. Wij kunnen medewerkers van elk bedrijf in een middag enthousiast maken voor ons vak. Onze website is erg modern. Klanten kunnen een inlogcode aanvragen en vervolgens digitaal bestellen. Daarbij zien ze direct of een product beschikbaar is en wat de actuele prijs is.
	Personeel	Onze ervaren chauffeurs zijn graag bereid iets méér te doen voor onze klanten.
	Periode	Groente en fruit kent de charme van seizoenen, maar ook de verschillende oogsten vanuit de gehele wereld. Dat is best complex maar ook goed uit te leggen. Ons motto is: kijk eerst even over de schutting of lokale telers de vraag kunnen invullen. Lukt dat niet, dan kijken we pas verder weg.
Extra informatie		<p>Onze USP's zijn kwaliteit, service, flexibiliteit en concurrerende prijzen.</p> <p>'Van lokaal, vóór lokaal' is al vanaf 1984 ons motto.</p> <p>Wij werken al vanaf de start van ons bedrijf samen met vaste telers. Sommige leveren ons al 25 jaar, wat de kracht van de samenwerking nog maar eens onderstreept.</p>





Evers Specials

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Postcode en plaats

Contactpersoon

Functie

Website

Telefoon

E-mail

Facebook

Beschrijving bedrijf

Stationsstraat 33

6515 AA Nijmegen

Jelle Kuijper

Directeur

www.eversspecials.nl

024-348 14 22

info@eversspecials.nl

Facebookpagina **Taughetti** bevat lekkere recepten, weetjes en andere inspiratie over taugé.

Evers Specials uit Nijmegen is Europa's grootste producent en leverancier van taugé en andere kiemgroenten. De klantenkring bevindt zich binnen een straal van 800 kilometer van Nijmegen. Door een dagelijkse verse oogst, zeven dagen per week, en logistiek in eigen regie wordt versheid gegarandeerd.



EVERS SPECIALS — TAUGÉ

Duurzaamheid is bij Evers Specials erg belangrijk. Zo worden onder andere onbruikbare resten door de boeren in de omgeving gebruikt als veevoer en wordt er energie opgewekt door middel van organisch materiaal. Zonnecollectoren mogen hierbij ook niet vergeten worden. Als maatschappelijk verantwoorde onderneming onderschrijft Evers Specials de principes van het 'Ethical Trading Initiative', die weerspiegeld worden in de ETI-base code. Deze basiscode is gebaseerd op de conventies van de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) en is een internationaal erkende arbeidscode.





Product

Taugé: makkelijk in gebruik en bovendien erg gezond. Zo is taugé rijk aan vitamines, mineralen en plantaardige eiwitten. Daarnaast is taugé neutraal van smaak en daardoor makkelijk te combineren, zowel in de Oosterse als in de Europese keuken.

Onze taugé is in verschillende verpakkingen beschikbaar. Zo zijn er schaalpjes, variërend van 100 tot 1000 gram, flowpacks (van 50 gram tot 5 kilo) en grootverpakkingen á 10 kilo, in eigen meermalig fust of Europoolfust.

Prijs

Prijzen afhankelijk van verpakkingen en hoeveelheid per levering. Prijzen per kwartaal vast.


 Plaats	<p>Wij oogsten dagelijks en verzorgen vervolgens de logistiek voor u waarbij we indien nodig op zoek gaan naar bundeling van stromen. In verband met versheid kiezen we voor minimaal 3 maal per week aanlevering, indien economisch haalbaar liefst dagelijks.</p>
 Promotie	<p>Wij verzorgen graag in overleg receptideeën en informatie voor de eindgebruikers.</p>
 Personeel	<p>Het team van Evers Specials probeert haar klanten op alle gebieden te ontzorgen en staat klaar om vragen op het gebied van voedselveiligheid en producteigenschappen te beantwoorden.</p>
 Periode	<p>Omdat taugé een niet-seizoensgebonden product is, kunnen wij het hele jaar door leveren. We leveren altijd een gebruiksklaar product, waardoor het onmiddellijk klaar is voor consumptie.</p>
Extra informatie	<p>Taugé heeft vele mogelijkheden. Zoals in een salade, soepje of op een broodje. Hieronder is een voorbeeldrecept te vinden:</p> <p>Groene taugésalade</p> <p>Ingrediënten voor 4 personen: 400 gr gemengde salade (eigen keuze), 200 gr taugé, 12 honingtomaatjes, in vieren gesneden, 0,5 liter honingmosterd dressing.</p> <p>Bereiding: Snijd de groene slasoorten grof en meng deze luchtig door elkaar. Blancheer de taugé 30 seconden en meng deze door de sla. Voeg vervolgens de gesneden honingtomaatjes en de honingmosterd dressing toe.</p> <p>Serveertip: meng wat naturel chips door de salade.</p>







Foodhappiness

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Meerstraat 7 C
Postcode en plaats	6652 AS Puiflijk
Contactpersoon	Jolande en Martin Egging
Functie	Eigenaren
Website	www.boerendip.nl www.foodhappiness.nl
Telefoon	06-20 86 42 42
E-mail	foodhappiness.fh@gmail.com
Facebook	Boer'n dip
Beschrijving bedrijf	<p>Foodhappiness verleent culinaire services aan instellingen, horeca en catering. Vanuit de markt is de vraag ontstaan naar producten zonder toevoegingen van smaakversterkers. Dat heeft geresulteerd in de De Boer'n dip. Deze bestaat uit verschillende productlijnen: sauzen, kruidenboters, roomkazen en toast.</p> <p>Onze missie is om pure producten met toegevoegde waarde te ontwikkelen en te vermarkten.</p>

 Product	Boer'n dip Boer'n cocktail Boer'n honing mosterd Boer'n knoflook	Deze producten zijn gekoeld, hebben een tht van 3 weken. Verkrijgbaar in een doos met 10 bakjes van ca. 150 cc of grootverpakking van 1100 ml.
	Boer'n kruidenboter Boer'n tomatenboter Boer'n olijvenboter Boer'n truffelboter Boer'n chiliboter	Boer'n dipsticks Boer'n toast Boer'n cracker Boer'n krokantje
	Boer'n roomkaas kruiden Boer'n roomkaas tomaat basilicum Boer'n roomkaas tapas	Deze producten zijn droog, hebben een tht van 5 maanden. Verkrijgbaar in dozen met 12 zakjes per soort.

 Prijs	Boeren producten kleinverpakkingen	
	Boer'n dip, Boer'n cocktail, Boer'n honing mosterd en Boer'n knoflooksaus	Colli € 16,-
	Boer'n kruidenboter, Boer'n tomatenboter, Boer'n olijvenboter en Boer'n chiliboter	Colli € 17,-
	Boer'n truffelboter Colli	€ 20,-
	Boer'n roomkaas kruiden en Boer'n roomkaas tomaat basilicum Colli	€ 18,50
	Boer 'n roomkaas tapas Colli	€ 19,50
	Boer'n producten Grootverpakkingen	prijs per stuk:
	Boer'n dip, Boer'n cocktail, Boer'n honingmosterd en Boer'n knoflooksaus	€ 8,60
	Boer'n kruidenboter	€ 8,70
	Boer'n tomatenboter, Boer'n olijvenboter en Boer'n chiliboter	€ 8,95
	Boer'n truffelboter	€ 9,95
	Boer'n roomkaas kruiden en Boer'n tomaat basilicum	€ 8,95
	Boer'n tapas	€ 9,85
Boer'n droge producten prijs per colli inhoud 12 stuks		
Boer'n dipsticks, Boer'n cracker, Boer'n krokantje en Boer'n toast	€18,35	

 Plaats	Producten kunnen rechtstreeks geleverd worden. Minimale afname 200 euro per levering. Via groothandel : extra logistieke kosten ca. 15-20 procent. Frequentie van levering: wekelijks, vóór het weekend.
 Promotie	Starten met een doosje gezelligheid, kennismaking pakket. Demo, proeverij. Promotiekaarten. Receptenkaarten. Enmalige introductiekorting 5 procent in vorm van extra product.
 Personeel	Na doosje gezelligheid en uitleg, kan men voortvarend aan de slag.
 Periode	Alle producten zijn het hele jaar verkrijgbaar.

Extra informatie De ondernemer staat voor pure en eerlijke producten die op ambachtelijke wijze zijn geproduceerd. Wij werken aan een langdurige relatie, waarin we gezamenlijk People, Product en Proces doorlopen.



Fruitbedrijf M. Tijssen

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Sluissewal 23
Postcode en plaats	6628 AL Altforst
Contactpersoon	M. Tijssen
Functie	Eigenaar
Website	Geen
Telefoon	06-21 86 76 19
E-mail	info@fruitbedrijftijssen.nl
Beschrijving bedrijf	Ik ben al 25 jaar fruitteler, sinds 5 jaar met mijn eigen bedrijf. Dat staat voor het telen van kwaliteitsfruit met een voortreffelijke smaak. Wij telen milieubewust, met zo min mogelijk gewasbeschermingsmiddelen. Wij voldoen aan bijna alle certificeringen: Global Gap, Grasp en BRC. Fruitbedrijf M Tijssen wil een goed product telen met een goed rendement.
 Product	Appelrassen: Delcorf, Elstar, Rembrandt en Wellant. Perenrassen: Triumphe, Conference, Concorde en Doyenne du Comice.
 Prijs	Prijzen zijn sterk afhankelijk van het seizoen en in welke mate men afneemt. De prijsrange beweegt tussen € 0,70 en € 1,25 per kg.
 Plaats	Het bedrijf is gevestigd in Altforst. Levering bij klant kan ook in overleg, bij voorkeur op wekelijkse basis.
 Promotie	Gezamenlijk persbericht voor start is een mogelijkheid.
 Personeel	Niet van toepassing.
 Periode	Appels van augustus tot en met juni. Peren van augustus tot en met mei.

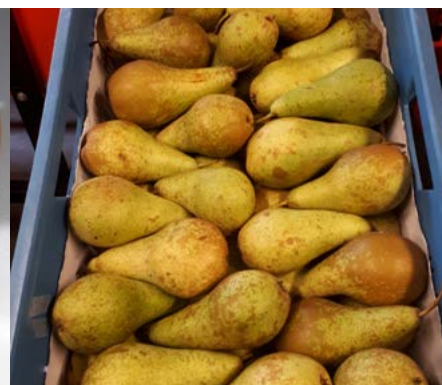





Fruitbedrijf Gebr Berben vof

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Schaarsestraat 3
Postcode en plaats	6617 KD Bergharen
Contactpersoon	Jan Willem Berben
Functie	Mede eigenaar
Website	www.berbenfruit.nl
Telefoon	06-15 46 63 60
E-mail	info@berbenfruit.nl

Beschrijving bedrijf Een echt familiebedrijf, in 1970 gestart in Bergharen en inmiddels overgenomen door de twee zoons van de oprichter. Het bedrijf is 226 hectare groot. Er worden appels en peren geteeld. De oogst wordt ook opgeslagen in grote koelcellen. Heel het jaar door is er fruit te koop. Aan de straat staat een grote fruitautomaat, waar 24 uur per dag fruit gekocht kan worden. Fruitbedrijf Gebr Berben vof is Global GAP en Tesco nurture/BRC food gecertificeerd.

Product Appels: Elstar, Jonagold, Delcorf en Golden D. Peer: Conference. Ook hebben wij appel-, peren- en appel/perensap.



	Prijzen	Prijzen kunnen per seizoen en hoeveelheid verschillen. Appels en peren zijn verkrijgbaar vanaf € 1,- per kg. De flessen sap kosten € 1,50 per fles van 1 liter.
	Plaats	Alle producten kunnen in Bergharen worden afgehaald.
	Periode	Appels hebben we het hele jaar rond. Peren meestal vanaf september tot mei. Sappen het hele jaar door.





Fruitkwekerij de Stokhorst

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Schraleweidsestraat 3

Postcode en plaats

6923 SG Groessen

Contactpersoon

Theo Wolters

Functie

Mede-eigenaar

Website

www.stokhorst-groessen.nl

Telefoon

0316-34 36 87 of 06-57 12 00 28

E-mail

w.wolters51@upcmail.nl

Facebook

Fruitkwekerij De Stokhorst

Beschrijving bedrijf

In het dorpje Groessen wordt door de familie Wolters al meer dan 100 jaar met veel liefde fruit geteeld op fruitkwekerij de Stokhorst. U vindt nergens méér verschillende soorten appels, peren, pruimen, kersen en aardbeien. De meeste zelfgeteelde producten worden op de deel van de oude boerderij samen met groenten en aardappels verkocht aan particulieren. De rest vindt een weg naar horeca, scholen en zorginstellingen.

 **Product**

We vinden het leuk om een groot assortiment appels te kunnen aanbieden. Er zijn zo veel heerlijke verschillende rassen. Wellant is onze favoriet, maar we telen ook bijvoorbeeld anti allergieappels. Pruimen behoren rijp geplukt te worden en kersen en aardbeien plukken we iedere dag vers. Ook hebben we raapsteeltjes en asperges in ons pakket. Als je deze vers geproefd hebt wil je nooit meer iets anders.

 **Prijs**

We vinden tevreden klanten het allerbelangrijkste. Daarom zijn de prijzen van onze producten altijd heel redelijk. Veel mensen die kwaliteit waarderen vinden ze eigenlijk te laag. Maar ons motto is: altijd optimale kwaliteit voor een redelijk prijs.

	Plaats	U kunt 6 dagen per week tot 's avonds 20.00 terecht in onze boerderijwinkel. Bestellingen kunnen ook worden bezorgd.
	Promotie	Wij beschikken over beeldmateriaal, gemaakt in onze eigen boomgaard. Hiermee kunnen we de beleving rondom onze verse producten perfect overdragen richting consument.
	Personeel	We werken zelf hard. Daarnaast hebben we deskundige hulp van mensen uit de buurt. Allemaal hebben we dezelfde passie voor verse groente en fruit. Iets wat vroeger heel gewoon was, maar langzamerhand steeds meer lijkt te verdwijnen. We zijn een flexibel bedrijf dat snel op u behoeften kan inspelen.





Fruitteeltbedrijf F. van Schip

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	's-Gravenwaard 1
Postcode en plaats	6916 KB Tolkamer
Contactpersoon	Ferdinand van Schip
Functie	Fruitteler/ eigenaar
Website	www.fruitteeltbedrijf-fvanschip.nl
Telefoon	06-50 53 82 18
E-mail	f.van.schip@hetnet.nl

Beschrijving bedrijf

Op de locatie van ons familiebedrijf stond vroeger een metaalfabriek, met hoogstam fruitbomen. Vader van Schip kwam rond 1960 naar Tolkamer om te helpen met de oogst van de appels en peren. Nadat de fabriek werd verplaatst, nam hij het fruitbedrijf over. In 1983 ging zoon Ferdinand volledig meedraaien in het bedrijf. Toen werd ook met geïntegreerde bestrijding gestart. Sindsdien wordt er op milieuvriendelijke wijze geteeld.



Geleidelijk aan groeide het bedrijf verder uit. Zo werd eind jaren 70 een loods met koeling en sorteerruimte gebouwd, waardoor we de producten zelf konden koelen en klaarmaken voor de veiling. In 1990 werd het hele bedrijf onder de beregening gelegd. Ferdinand en Lidy namen het bedrijf in 1997 over. Er wordt sinds 2002 geplukt met behulp van pluktreinen. Dit zijn karretjes met een kleine tractor ervoor. Hierdoor hoeft er niet meer gesjouwd te worden met kisten. De appels en peren die van de grond af niet geplukt kunnen worden, worden geplukt met een hoogwerker met automatische los-systeem zodat de volle voorraadkisten eraf gehaald kunnen worden.

In 2010 is een compleet nieuw koelhuis gebouwd, waar alles onder lage zuurstof bewaard wordt. Dit gebeurt computergestuurd. Nu kunnen we alles zelf thuis bewaren en het hele jaar rond fruit aanbieden.

In de zomer van 2016 hebben we ruim 2 hectare aangrenzende grond erbij gekocht waardoor onze bedrijfsoppervlakte nu bestaat uit een oppervlakte van 16/17 ha, waarvan 10 ha appels en 6 ha peren. De grond waar we op telen is zeer geschikt voor de teelt van appels en peren.

	Product	<p>Appelen en peren. Zomerras: Delcorf (appel) Triomphe du Vienne (peer). Appel: Elstar, Jonagold(Decosta), Rode Goudreinette, Junami, en Braeburn. Peer: Conference, Doyenné du Comice en als stoofpeer Gieser Wildeman.</p>
	Prijs	<p>Verschillende prijzen voor verschillende producten/hoeveelheden/bewerkingen.</p>
	Plaats	<p>We leveren onze producten rechtstreeks aan de klant. Levering vindt plaats in overleg. In eerste instantie wordt het product afgehaald door de koper.</p>
	Promotie	<p>Sinds een aantal jaar organiseren we, tijdens de pluk, excursies voor de plaatselijke lagere/peuterschool. Ze worden dan opgehaald met de pluktrein, maken een rondje door de boomgaard, mogen zelf een appeltje plukken en dan genieten van een glaasje pure appelsap uit eigen boomgaard. Ook doen we sinds een paar jaar mee met het organiseren van een appelplukdag.</p>
	Periode	<p>Delcorf en Triomphe leverbaar in augustus en september. De meeste bewarrassen zijn leverbaar van september tot juni.</p>
Extra informatie		<p>Het product wordt op kleur en topkwaliteit geplukt. Sommige rassen worden meerdere malen doorgeplukt, om ze in het topsegment te kunnen verkopen.</p> <p>Wij kunnen alles zélf opslaan in onze koelhuizen. Dit gebeurt onder lage zuurstof.</p> <p>Producten worden op eigen locatie klaargemaakt en gesorteerd voor consumptie, in de daarvoor bestemde eindverpakking.</p> <p>We kunnen het hele jaar door een vers product aanbieden aan onze klanten.</p>





Van Gendt Aardappelen

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Bergerdensestraat 21

Postcode en plaats

6681 LK Bommel

Contactpersoon

Wim van Gendt

Functie

Eigenaar, medevenoot

Website

www.vangendtaardappelen.nl

Telefoon

06- 51 81 55 70

E-mail

info@vangendtaardappelen.nl

Facebook

www.facebook.com/vangendtaardappelen/

Beschrijving bedrijf

Boerderij Bergerden is een karakteristieke Betuwse T-boerderij van ca. 200 jaar oud. Het familiebedrijf wordt geëxploiteerd door Wim en José van Gendt en hun zoon Koen. Koen is alweer de vijfde generatie op de boerderij. Van oorsprong was de boerderij een gemengd bedrijf met melkvee, varkens, akkerbouw en fruitteelt. De vader van Wim, Jan van Gendt, is zich in de 70'er jaren gaan specialiseren in de akkerbouw. Op ca. 80 ha. vruchtbare rivierklei worden aardappelen, suikerbieten, uien en granen geteeld.



Het belangrijkste gewas is aardappel. Wij telen diverse rassen aardappelen die bestemd zijn voor boerderijverkoop, landwinkels, groentewinkels, restaurants, groothandel en frietindustrie. Deze aardappelen worden met zorg geteeld, waarbij duurzame productie, kwaliteit en voedselveiligheid voorop staan. Sinds april 2017 verkopen wij aan particulieren 7 dagen per week vanuit een aardappelautomaat. Ons bedrijf is GlobalGap gecertificeerd, waardoor bovenstaande zaken gewaarborgd zijn.

Wij telen op een perceel 1 keer in de 4 jaar aardappelen en 1 keer in de 4 jaar suikerbieten. Tussen deze twee gewassen telen wij granen en uien, (granen 1 op 2 en uien 1 op 6) Deze teeltwijze in combinatie met het gebruik van vaste organische mest is de basis voor een gezonde bodem waarin we de beste kwaliteitsaardappelen kunnen telen, en dat proef je! De aardappelen worden opgeslagen in diverse loodsen, die zijn voorzien van bewaarcomputers die het proces van drogen, koelen en bewaren aansturen en controleren.

Een groot deel van onze aardappelen (ca. 50%) sorteren we zelf, en verpakken deze in zakjes van 5kg, 10kg en 20kg, of voor de groothandel in poolbakken, grote kisten of jumbo zakken. Door deze korte lijnen gaan onze aardappelen direct van land naar klant, met behoud van kwaliteit. In 2012 hebben wij op een van onze loodsen 72 zonnepanelen gemonteerd, hiermee kunnen wij ca. 40% van onze energiebehoefte zelf opwekken.

Product Wij telen 6 rassen aardappelen: Frieslander, Bildtstar, Nicola, Bintje, Agria en Obama. We kunnen leveren in polynetzakken van 5, 10 en 20 kg., in blauwe poolkragen, 1250 kg. kisten of Bigbags. Alle rassen worden wekelijks gesorteerd en kunnen op afroep snel geleverd worden.

Prijs Wij kunnen door korte lijnen van eigen opslag, sorteren en verpakken altijd een concurrerende prijs neerzetten. Die kan per seizoen fluctueren, afhankelijk van actuele marktprijzen.

Plaats Wij kunnen onze producten met eigen transport bezorgen in rolcontainers of op pallets. Afhankelijk van volume kunnen wij één of meerdere keren per week bezorgen. Uiteraard is het ook mogelijk om af te halen op de boerderij.

Promotie Op onze website kunnen klanten productinformatie en tips vinden.

Personeel Wij kunnen met ons ervaren team altijd deskundig advies verlenen.

Periode Wij kunnen jaarrond aardappelen leveren. Eind mei starten wij met vroege Frieslander, die leverbaar zijn tot ca. april. Vanaf augustus rooien wij Bildtstar, Obama, Bintje en Nicola. Agria oogsten we vanaf september en kunnen we bewaren tot juli.

Extra informatie De kracht van ons familiebedrijf is het leveren van kwaliteit.

Onze vruchtbare rivierklei is geschikt voor het telen van aardappelen van hoge kwaliteit en goede smaak, die je onder goede condities lang kunt bewaren.





Haneman Biofruit

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Molenstraat 40
Postcode en plaats	6645 BV Winssen
Contactpersoon	Toine Janssen
Functie	Eigenaar
Website	www.haneman.eu/www.bellebio.nl
Telefoon	06-20 01 33 87
E-mail	info@haneman.eu
Facebook	https://www.facebook.com/HanemanBiofruit/
Twitter	@hanemanbiofruit
YouTube	https://www.youtube.com/channel/UCPhsLsemMUsTgVykiXDc_qQ

Beschrijving bedrijf



Haneman Biofruit is een van de grotere biologische fruitteeltbedrijven in Nederland. Op ongeveer 23 hectare boomgaard in het land van Maas en Waal in Gelderland worden appels en peren geteeld, waaronder Elstar appels, Conference peren en sinds twee jaar de Maribelle appel die wordt verkocht onder het concept 'BelleBio'®. Van de Gieser Wildeman stoofperen worden naast het verse product ook conserven gemaakt, die in verschillende supermarkten en streekwinkels als streekproduct worden verkocht. En sinds kort wordt er ook sap gemaakt van het fruit met de eigen sappers!

Naast fruitteelt verzorgt de ondernemer samen met 6 tot 8 medewerkers in de winter het snoeiwerk voor collega fruittelers. Voor de afzet is het bedrijf lid van coöperatieve telersvereniging Best of Four u.a. Dit is een afzetvereniging met ruim 190 fruit-, glas- en vollegroententelers, met gezamenlijk een breed assortiment voor vrijwel iedere marktvrage. Door het samenvoegen van het productaanbod kan iedere denkbare marktvrage ingevuld worden en wordt voor de telers een sterke verkooppositie gecreëerd.



Haneman Biofruit onderscheidt zich, naast de continue aandacht voor kwaliteit, ook vooral door de grootte van het bedrijf. Door de grotere productie kunnen grotere uniformere partijen in een bepaalde sortering worden aangeboden. Vooral voor de groter wordende afzet in de retail is dat een punt. Een groot gedeelte van de appels wordt in het binnenland afgezet. Elstar is daarbij nog steeds het belangrijkste appelras. Tegen de trend in dat peren de appels vervangen op fruitbedrijven, wordt ervoor gekozen om voldoende appels te telen, zodat we voor de landelijke biologische fruitmarkt interessant blijven.

Samen met vijf collega fruittelers wordt het appelras Maribelle biologisch geteeld en afgezet onder de merknaam BelleBio®. Een uniek concept dat voor Haneman Biofruit nog specialer is, omdat de oorsprong van deze appel ligt in het eigen dorp! Dorpsgenoot en fruitveredelaar Piet de Sonnaville en later zijn zoon Ben de Sonnaville, hebben de Maribelle zelf gekweekt door een Elstar-appel te kruisen met een nakomeling (zonder naam) van de appelrassen Gloster en Meiprinses.

Product



Vers product	
Appels	Elstar biologisch en BelleBio® biologisch
Peren	Conference biologisch, Doyenne du Comice biologisch en Gieser Wildeman (stoofpeer) biologisch
Verwerkt product	
Conserven	Stoofpeertjes (Gieser Wildeman) in pot 720 gram, Stoofpeertjes (Gieser Wildeman) in pot 370 gram, Stoofpeertjes (Gieser Wildeman) in emmer (beperkt houdbaar). (Om)verpakking in overleg.
Echt sap!	Appelsap van Elstar-appels, appelsap van BelleBio®-appels en appel/perensap van Elstar-appels en Conference-peren. (Om)verpakking in overleg variërend van flesje 0,2cl tot appeltap 10ltr.

Prijs

Afhankelijk van verpakking en condities (transport, levertijden).

Plaats

Als fruitteler spelen we elke dag in op de omstandigheden. Soms moeten we van uur tot uur schakelen. Dat is voor ons geen probleem. We weten niet beter. Ook voor onze afzet staan flexibiliteit, snelheid en klantwensen centraal. We maken daar graag afspraken over.

Promotie

We ontvangen graag medewerkers van klanten. We laten graag zien hoe we werken. Persoonlijk, informeel, contact levert daarbij vaak nieuwe inzichten ten aanzien van bijvoorbeeld klantwensen en randvoorwaarden bij productie c.q. levering op. Goed voor het optimaal uitbouwen van een relatie.

Daarbij bepalen we graag samen met de klant hoe we bij kunnen dragen aan een goede promotie van ons product. We dragen daarbij graag uit waar we voor staan en laten graag zien welke richting we samen met de klant inslaan.

Personeel

We kennen het product en het proces. Daarnaast staan we open voor innovatie en optimalisatie van product en proces bij zowel ons als bij de klant.

Periode

De houdbaarheid van conserven en sap is twee jaar. In principe kan er voldoende op voorraad genomen worden om jaarrond te kunnen leveren. Hiervoor is natuurlijk wel een goede afstemming met de klant belangrijk.

Extra informatie

Op onze website en Facebookpagina delen we graag recepten en tips. Daarnaast is daar ook te zien wat er in de bongerd en op het bedrijf gebeurt. We denken bijvoorbeeld ook aan een QR-code op verpakkingen, of anderszins meegeleverd, die actuele informatie deelt. (bloesem, eerste vruchtjes, etc.).



HARM's Hoeve

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Westerkanaaldijk 5
Postcode en plaats	6581 KC Malden
Contactpersoon	Fenna Bruijsten
Functie	Eigenaar
Website	www.harmshoeve.nl
Telefoon	06-46 01 80 37
E-mail	info@harmshoeve.nl
Facebook	www.facebook.com/HARMSHoeveMalden/

Beschrijving bedrijf



HARM's Hoeve wordt een belevenisboerderij aan de Westerkanaaldijk in Malden, aan de rand van Nijmegen. Door de unieke, ronde stal, de Roundhouse, kunnen er verschillende dieren in een gezamenlijke stal gehouden worden. Bij HARM's Hoeve zullen de koeien (Blonde d'Aquitaine), geiten en schapen gezamenlijk de stal gaan bewonen. Vanaf het zichtplateau in het midden van de stal heb je een geweldig uitzicht over de dieren en het platteland. Naast de drie diersoorten in de Roundhouse, worden er ook varkens en kippen gehouden bij HARM's Hoeve.

We vinden het belangrijk om de burger met de boer te verbinden, zodat men kan zien waar eerlijk en heerlijk voedsel vandaan komt. Op dit moment zijn we druk bezig met alle voorbereidingen, zodat we aan het begin van de zomer 2018 iedereen kunnen verwelkomen op onze belevenisboerderij, in ons horecagedeelte en in onze streekwinkel.

Product

Het rundvlees van HARM's Hoeve is afkomstig van de Blonde d'Aquitaine. Op dit moment lopen een paar van deze koeien al op de Westerkanaaldijk in Malden. In de toekomst zullen hier meer koeien bijkomen. Bij het HARM's Hoeve vlees staat het dierenwelzijn voorop. De koeien worden voornamelijk gevoerd met gras, hooi en brokken. Soms worden ze extra verwend met bierbostel. Dit is het restproduct van het bier dat gebrouwen wordt door De Brouwtoren, een kleine brouwerij uit Nijmegen. De varkens zijn momenteel afkomstig uit Nederasselt, maar zullen later dit jaar op HARM's Hoeve gehouden worden. Het HARM's Hoeve vlees is dus afkomstig uit de regio.

Al het vlees verpakken wij zelf bij Slagerij Willems in Ewijk. Het vlees wordt in kleine porties (2 à 3 personen) verpakt. Wij leveren het vlees vacuüm en diepgevroren bij u af.

Er wordt geen gebruik gemaakt van kunstmatige geur- kleur- en smaakstoffen.

Vlees van HARM's Hoeve, dat is te proeven!

Prijs

Wij hanteren een vaste kiloprijs per vleessoort. Deze prijzen zijn iets hoger dan in de supermarkt, maar wat lager dan bij een slager.

Plaats

In de gemeente Nijmegen, Wijchen en Heumen bezorgen wij (boven de €40,-) gratis, maar afhalen is ook mogelijk. Bestellen kan via de website (www.harmshoeve.nl/bestellen), telefonisch of per mail.

Promotie

Op het gebied van promotie heeft HARM's Hoeve veel te bieden. Wij zijn een startende onderneming en willen dus graag onze naamsbekendheid vergroten. Op dit moment hebben we foldertjes, een website, Facebook-pagina en Instagram. We zullen altijd zoeken naar een leuke manier om de samenwerking onder de aandacht te brengen. In de toekomst biedt HARM's Hoeve ook een locatie waaraan mensen een bezoek kunnen brengen, om zo zelf te zien waar het voedsel vandaan komt.

Personeel

Doordat we onze koeien en varkens zelf verzorgen, vervoeren en verpakken, hebben we kennis en inzicht in het gehele traject. Deze kennis willen wij graag delen met onze klanten.

Periode

Onze producten zijn niet seizoensgebonden. Echter kan het soms voorkomen dat bepaalde producten eerder op zijn, omdat deze beperkt aan het dier zitten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan varkenshaas of sukadelappen.

Extra informatie

HARM's Hoeve biedt niet alleen een heerlijk én eerlijk stukje vlees, maar ook een locatie waar men met eigen ogen kan zien hoe de dieren leven. HARM's Hoeve zorgt voor een totaalbeleving en een dagje uit voor jong en oud!





Jos Bolk Vleesveebedrijf

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Renbaan 52

Postcode en plaats

6913 KL Aerdts

Contactpersoon

Jos Bolk

Functie

Eigenaar

Website

www.natuurkoeien.nl

Telefoon

06-50 49 45 40

E-mail

info@natuurkoeien.nl

Beschrijving bedrijf

De historie van het familiebedrijf gaat terug naar 1925. Toen startte opa Jan Bolk met een gemengd bedrijf. Dat werd in 1966 overgenomen door zoon Henk en zijn vrouw Riet. Zij zetten het bedrijf voort en bouwden het uit, naar 12 hectare, 25 koeien en 400 vleesvarkens in 1976. Toen volgde de overstap naar Aerdts, waardoor het bedrijf nog verder uit kon breiden én er omgeschakeld kon worden naar de combinatie van rundvleesproductie met akkerbouw. De varkens en koeien werden ingeruild voor zo'n 300 stieren, op vrij intensieve basis. In 1988 ging het roer nogmaals om. Vanaf dat moment is toegewerkt naar wat het bedrijf nu is: een extensieve zoogkoeienhouderij, met veel aandacht voor dierwelzijn en natuur. Het bedrijf is gespecialiseerd in de productie van rundvlees in samenhang met natuurbeheer. Het is 'Scharrelrund'-gecertificeerd en heeft het 'Twee sterren Beterleven' keurmerk van de Dierenbescherming. De dieren zijn van het ras Blonde d'aquitaine, dat bekend staat om zijn vet en cholesterolarm vlees. De dieren begrazen natuurgebieden om zo hoog mogelijke natuurwaarden te behalen.

Dierwelzijn, duurzaamheid en natuur staan centraal bij ons bedrijf.



Product

Wij leveren scharrelrundvlees voor slagers, horeca en particulieren.

	Prijzen	Prijzen zijn afhankelijk van het gewicht in de verpakking. Bestellingen kunnen per kilo of per verpakking worden gedaan. De verpakkingseenheden kunnen worden aangepast. Dit wordt via de website aangegeven. Soms is een aantal soorten vlees tijdelijk niet voorradig, Dit kan, omdat wij een dier laten slachten om het in zijn geheel aan te bieden aan de consument. We laten dus geen dieren slachten alléén voor de biefstuk of entrecote! Vers is mogelijk. Informeer naar de voorwaarden en mogelijkheden.
	Plaats	Bestellen kan per e-mail via bestelling@natuurkoeien.nl of per telefoon. In principe is alles op voorraad in onze winkel. Elke woensdag van 15.00 tot 18.00 uur en elke zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur hebben wij huisverkoop. Afwijkende tijden zijn telefonisch bespreekbaar.
	Promotie	Wij leveren ons gezonde, duurzame vlees graag aan zorgorganisaties en de horeca. We beschikken inmiddels ook over een ruim netwerk, zodat wij u ook met andere veehouders in contact kunnen brengen om samen te zorgen voor een goed product en veel afwisseling. Wij kunnen u ook adviseren over de bereiding van onze producten.
	Personeel	Niet van toepassing
	Periode	Niet van toepassing
Extra informatie		Naast een stuk gangbare landbouw verrichten wij op dit moment natuurbegrazing voor Staatsbosbeheer en Stichting Streekbeheer Rijnstromen. Hierbij wordt vaak via een halfjaarlijkse evaluatie gekeken of het beheer moet worden aangepast. Wij praten graag met eigenaren of beheerders van natuur- of recreatiegebieden over de mogelijkheid om het gebied te beheren of te begrazen. Daarbij kunnen wij maaien met naweide, seizoensbeweiding, gebroken seizoensbeweiding of jaarrond begrazing. Beheer op maat is altijd ons uitgangspunt.





Keesmakers BV

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Pompoenweg 9
Postcode en plaats	2313 TT Leiden
Contactpersoon	Gijs Jansen
Functie	Directeur
Website	www.keesmakers.nl
Telefoon	071-763 08 61
E-mail	info@keesmakers.nl
Facebook	www.facebook.com/keesmakers/
Twitter	twitter.com/KEESMAKERS
YouTube	www.youtube.com/user/keesmakers







Keesmakers werd in 2009 opgericht door Marc van Wanroij. Aan die oprichting lag toen al een gedegen periode van onderzoek ten grondslag. Want kees moest een alternatief zijn voor kaas, gebaseerd op gezond plantaardig vet. In 2010 trad Gijs Jansen toe als mede-eigenaar. Een jaar later volgde de marktintroductie bij kaaswinkels, in 2012 gevolgd door de retail. Inmiddels is kees niet meer weg te denken en zijn er zelfs al stappen gemaakt naar België en Duitsland.

kees wordt gemaakt van magere koemelk en onverzadigde plantaardige oliën zoals raapzaadolie en zonnebloemolie. kees is rijk aan onverzadigd vet en bevat 25% minder zout. kees bevat evenveel energie en méér eiwit dan kaas. kees is voor ziekenhuizen verkrijgbaar in monoverpakkingen maar óók goed verkrijgbaar in de supermarkt. Het signaal van een gezonder eetpatroon dat is afgegeven in het ziekenhuis kan thuis worden voortgezet.

kees is vegetarisch en lactose-vrij, kees is lekker en kees past in de nieuwe schijf van vijf.



 Product	kees is een kaasvariant gemaakt van magere koemelk en plantaardige oliën die rijk zijn aan onverzadigd vet. Daarom is kees goed voor je cholesterol. Bovendien bevat kees 25% minder zout.
 Prijs	keesmakers.nl/waar-te-koop/
 Plaats	Leveringen lopen via onze logistieke partner naar DC's in Nederland, waaronder Bidfood, Sligro van Hoeckel, Distrivers en Kroon Zuivel.
 Promotie	Wij maken gezond eten makkelijk; we laten zien dat gezond eten ook lekker kan zijn door proeverijen en lekkere recepten. Bovendien hebben we contact met meerdere mediapartners die onze persberichten graag oppakken.



De Klispoel bv

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Kasteelselaan 2

Postcode en plaats

6574 AJ Ubbergen

Contactpersoon

C.A. Vermeulen

Functie

Kwaliteitsmanager

Website

www.klispoel.nl

Telefoon

024-322 14 35

E-mail

info@klispoel.nl (algemeen)
bestellingen@klispoel.nl (alleen voor bestellingen)

Beschrijving bedrijf



De Klispoel bestaat sinds 1970 en is nog steeds de enige waterkerskwekerij in Nederland. Oprichter Norbert Vermeulen kwam via de forellenkwekerij van zijn ouders bij deze speciale teelt uit. De teelt van forellen vraagt namelijk zeer schoon, stromend water, net als waterkers. Van een klant, een restaurant in de buurt, kwam de vraag of de forellenkwekerij ook waterkers kon gaan telen. Er werd eerst een poging ondernomen op de forellenkwekerij zelf. Later op een klein stukje grond in Wijchen, om begin jaren '80 uit te wijken naar de huidige productielocatie in Ubbergen. Begin jaren '90 ontstond het plan om naast waterkers een andere groente te gaan telen. Gekozen werd voor jonge sla. Daarmee kon een slamix worden gecreëerd (met of zonder waterkers) voor dezelfde afnemers als van de waterkers. Bovendien zijn de wortelresten van de waterkers een zeer goede bemesting voor de sla.

De Klispoel is nog steeds een familiebedrijf en in 2014 overgenomen door Norbert's dochter Cindy en schoonzoon Ivo van Eck. Zij staan als ondernemers onder meer voor het op natuurlijke en milieuvriendelijke wijzen telen van een gezond product, maar ook voor voedselveilig telen en een zo kort mogelijk lijn naar de klanten. Dat alles gebeurt op een gelijkwaardig niveau met de werknemers en met respect voor de omliggende natuur.

Bij De Klispoel groeit de sla met de voeten in de aarde en de kop naar de zon. Er wordt een biologische teelt- en productiewijze gevoerd (Skal-gecertificeerd) en men is gecertificeerd voor Kwaliteits- en Voedselveiligheidssystemen voor teelt en verpakken. Een eigen verpakkingslijn biedt gelegenheid om de groente zo vers mogelijk te houden en de keten zo kort mogelijk.



Product



Biologische sla. Beschikbaar van half mei tot en met half of eind oktober, afhankelijk van het weer. Verkrijgbaar in zak van 100 gram (voorgewassen): 6 tot en met 22 zakken per krat.

Krop sla (150-200+ gram). Keuze uit diverse rassen (groene eikenblad, rode eikenblad, Lollo rossa, Lollo bionda, Salanova-soorten): 1 tot maximaal 8 kroppen per krat.

Losse slablaadjes (soorten gemixt) 1 tot 3 kilo per krat (voorgewassen).

Biologische waterkers. Het hele jaar door beschikbaar. Tussen half december en half maart import uit Spanje. Een bos waterkers is een stuk goedkoper en geschikter voor horeca als de waterkers voor soep/ saus/stamppot wordt gebruikt, maar is minder lang houdbaar.

Verkrijgbaar in zak 100 gram (voorgewassen) - vanaf 6 tot maximaal 22 zakken per krat.

Bos 125+ of 175+ gram: vanaf 6 tot maximaal 30 of 40 bossen per krat.

Losse toppen (voorgewassen) - 1 tot 3 kilo per krat.

Houdbaarheid:

Alle producten dienen gekoeld te worden op $\pm 4-5^{\circ}\text{C}$ voor een goede houdbaarheid.

De houdbaarheid van een zakje sla of waterkers is 7-9 dagen. Sla is iets langer houdbaar dan waterkers.

Bossen waterkers zijn 4-5 dagen houdbaar, indien deze niet uitdrogen. Een krop sla is ongeveer een week houdbaar, indien deze niet uitdroogt.

In principe wordt geleverd in kleine of grote blauwe poolkragen. Er bestaat de mogelijkheid van levering in een eenmalige doos, maar dit is duurder.



 **Prijzen**



Biologische sla in poolfust

zak (voorgewassen) 100 gram:	€ 0,80
losse blaadjes (voorgewassen) per kg:	€ 4,50
krop 150 – 200+ gram:	€ 0,70 (op verzoek kan er Trio-sla geteeld worden, dat zijn drie soorten sla in 1 krop)

Biologische Hollandse waterkers in poolfust:

zak (voorgewassen) 100 gram:	€ 0,85
losse topjes (voorgewassen) per kg:	€ 6,00
Bos 125+ gram: € 0,65 en Bos 175+ gram:	€ 0,75

Biologische Spaanse waterkers in poolfust:

zak (voorgewassen) 100 gram:	€ 1,10
losse topjes (voorgewassen) per kg:	€ 8,00
Bossen niet leverbaar	

 **Plaats**

Bestellingen dienen bij voorkeur twee dagen van tevoren gemaild te worden naar: bestellingen@klispoel.nl. Bestellingen kunnen op werkdagen tussen 7.30 uur en 16.30 uur bij de Klispoel worden afgehaald. Er wordt nog gezocht naar mogelijkheden voor transport naar de klant, wellicht in combinatie met andere bedrijven.

 **Promotie**

De Klispoel kan recepten leveren, tips geven voor het gebruik van de producten en meewerken aan proeverijen. Daarnaast is het mogelijk om teksten en foto's aan te leveren voor promotie, kunnen rondleidingen worden verzorgd en kan mee worden gewerkt aan persberichten.

 **Personeel**

Onze medewerkers zijn allround opgeleid. Omdat zij naast de teelt en oogst van de waterkers en sla ook in de verpakkingshal het product maken, hebben zij het overzicht van 'stek tot zak'.

 **Periode**

De sla is een echt seizoensproduct, omdat deze groeit op een tijdstip dat sla buiten kán groeien, zonder extra verwarming en licht. Vandaar ook de naamgeving: Buitensla. Door deze groeiwijze is de sla steviger van blad, intenser van kleur én smaakvoller.

De Hollandse waterkers is ook een seizoensgebonden product, maar groeit al boven de 5°C, dus loopt het seizoen van maart tot december.

Extra informatie

Onze Buitensla groeit zoals sla behoort te groeien. De plant moet zich weren tegen wisselende weersomstandigheden (kou en hitte, zon en bewolking, regen en wind) en dat zie je terug in het product; de blaadjes zijn stevig, hebben intense kleuren en SMAAK! Behalve in een mooie salade kunnen de (grotere) blaadjes ook gebruikt worden om een gerecht mee op te maken. Vanwege zijn stevigheid is onze sla tevens in een warm gerecht te gebruiken.





Kloosterboerderij van Buuren

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Kloosterweg 31

Postcode en plaats

6631 KL Horssen

Contactpersoon

Robert G.C. van Buuren

Functie

Eigenaar

Website

www.kloosterboerderijvanbuuren.nl

Telefoon

Telefoon: 06-40 40 02 64

E-mail

Info@kloosterboerderijvanbuuren.nl

Beschrijving bedrijf

Het lekkerste vlees dat je ooit proefde, komt van Kloosterboerderij van Buuren in Horssen. Boer Robert van Buuren heeft een passie voor dieren en hun welzijn, het boerenleven én lekker vlees. Nu hij de Kloosterboerderij van Buuren heeft opgericht, kan hij al zijn kwaliteiten en vaardigheden inzetten om prachtige producten aan te bieden aan de klant.



KLOOSTERBOERDERIJ
van Buuren



We bieden vlees van authentieke Nederlandse Landvarkens, die heerlijk buiten lopen en van Belgisch Witblauwe koeien, die rustig grazen in de weides rond de boerderij. De dieren hebben alle ruimte, krijgen uitgebalanceerd voer en worden met liefde verzorgd. Het voer wordt gedeeltelijk zelf verbouwd, de mest wordt op het eigen land uitgereden. We maken de kringloop het liefst helemaal rond. Wanneer het tijd is om te slachten, brengt boer Robert de dieren zelf naar het slachthuis. Zo ervaren ze zo min mogelijk stress, essentieel voor mals vlees. Vervolgens wordt het vlees door Robert zelf uitgebeend en geportioneerd tot mooie lapjes of stukjes, klaar voor uw heerlijkste gerechten. Van gehakt of hamburger tot klapstuk of bavette. Zo hebben we het hele proces, van big tot karbonade en van kalf tot biefstuk, in eigen bedrijf.

Kloosterboerderij van Buuren, waar dierwelzijn hoog in het vaandel staat; voor kwalitatief hoogwaardig en heerlijk vlees uit de regio.

Product

Rundvlees van Belgisch Witblauwe runderen. Mals en mager vlees, slagerskwaliteit. We verkopen ons vlees in pakketten en in porties, voornamelijk vacuüm verpakt en diepgevroren.

Varkensvlees van het Nederlands Landvarken of een kruising hiermee. Onze varkens lopen het hele jaar buiten. Dat proef je. We verkopen het vlees in pakketten en in porties, voornamelijk vacuüm verpakt en diepgevroren.

Wanneer een dier net geslacht is, is het mogelijk vers vlees af te nemen. Ruim van tevoren geven we op de website aan wanneer dat zal zijn. Wie wil, kan ook een mailtje ontvangen wanneer een nieuwe datum bekend is waarop we weer vers voorradig hebben.

Prijs

Rundvleespakket à 10kg	€13/kg
Rundvleespakket à 25 kg	€12/kg
Rundvleespakket luxe à 10kg	€15/kg
Rundvleespakket voordeel à 15kg	€11/kg
Varkensvleespakket à 10kg	€12/kg
Varkensvleespakket à 10kg voordeel	€11/kg
Varkensvleespakket luxe à 5kg	€15/kg
Varkensvleespakket 5kg	€13/kg

Losse porties volgen in de loop van 2018

Plaats

Pakketten in Horssen, Bergharen, Afferden, Druten, Puiflijk worden, indien gewenst, tegen vergoeding thuisgebracht. In principe worden de bestellingen opgehaald op de boerderij. We hopen spoedig een verzendservice aan te bieden.

Promotie

Recepten en tips voor de koks, teksten voor communicatiemensen, gezamenlijk persbericht over (start) samenwerking.

Personeel

Robert is veevoedingsspecialist, en daarin ook werkzaam naast de eigen boerderij. Hij verzorgt zelf de dieren, bewerkt het land, én kan zelf slachten en uitbenen. De porties vlees verkopen we vanuit de boerderij. Het hele proces hebben we daarmee in eigen hand, we kunnen zo de zorg voor de dieren voortzetten in de zorg voor goed vlees. Op deze manier kunnen we een hoge kwaliteit waarborgen.

Periode

BBQ pakketten van juni tot en met september. Rookworsten van september tot en met maart. Op bestelling kunnen we ze het hele jaar leveren. Overig vlees het hele jaar.

Extra informatie

Vlees van Kloosterboerderij van Buuren is uniek vanwege het bijzonder diervriendelijk houden van de dieren, de iets lagere groei per dag wat een mooi, stevig maar mals stuk vlees oplevert. Op aanvraag kunnen alle soorten en maten vlees geleverd worden, ook 'vergeten' soorten vlees, zoals bijvoorbeeld runder- of varkenswangen.





Maatschap Janssen Fruitbedrijf

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Van Heemstraweg 15

Postcode en plaats

6653 KA Deest

Contactpersoon

Rob Janssen

Functie

Directeur/eigenaar

Website

www.bij-janssen.nl

Telefoon

06-53 44 96 25

E-mail

mtsjanssendeest@hotmail.com

Beschrijving bedrijf

Fruitbedrijf Janssen is een familiebedrijf. Opa had al een kersenboomgaard, op kleine schaal. Het waren in die tijd allemaal gemengde bedrijfjes. Vader Janssen stapte in 1961 in het bedrijf. Om het levensvatbaar te maken begon hij, op aanraden van een adviseur, met aardbeien: Lage investering in plantjes en hetzelfde jaar opbrengst. Later werd uitgebreid met peren. Ook de interesse in het kleine fruit bleef. Daar kwam frambozen- en bramenteelt uit voort. Rob kwam in 1991 in het bedrijf en koos voor fruit dat hem het meest aansprak. Dat werden peren maar vooral ook kersen. Rob teelt Kordia en Regina kersen. De elite onder deze kersen mag zich Cerisa noemen, een merk waarvan Rob eigenaar is. Fruitbedrijf Janssen werkt met drie vaste mensen en aantal seizoensmedewerkers.

 **Product**

**Kersensap (fles
0,75 liter)**

puur kersensap, geperst van onze zelfgeteelde zoete kersen. Zonder kunstmatige toevoegingen en E-nummers. Dit kersensap is gepasteuriseerd en daardoor lang houdbaar. Dit kersensap heeft medicinale werking (tegen jicht en artrose) en is een uitstekend, gezond slaapmutsje!

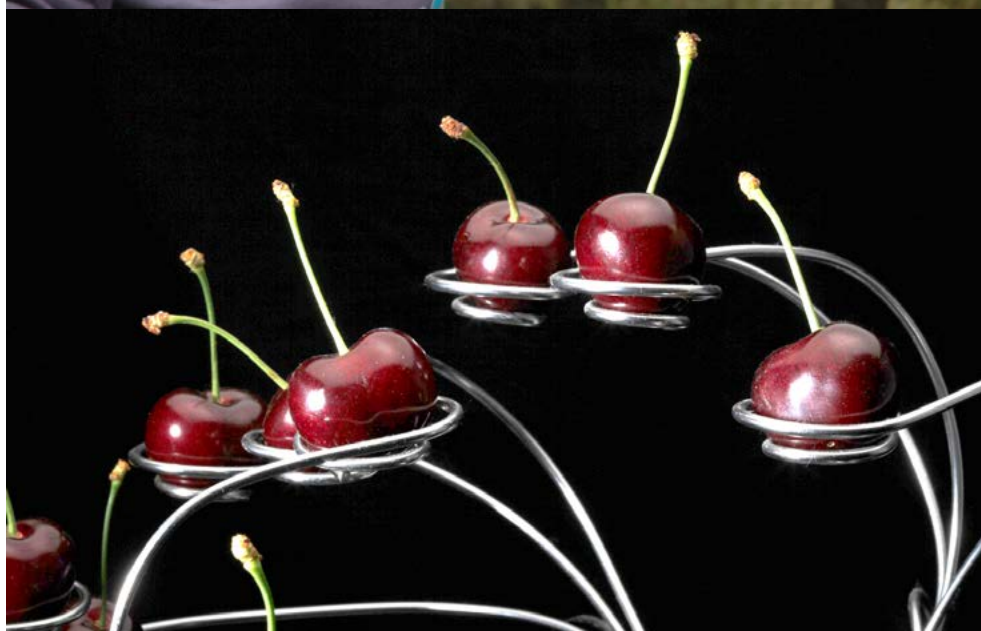
Kersen:

zelfgeteelde verse zoete kersen. Kersen met karakter, vers geplukt en vol smaak.

Peren

Zelfgeteelde Conference-peren vol smaak.

 Prijs	Kersensap	2,50 per fles (0,75 l)
	Kersen	5,00 per kilogram
	Peren	0,75 per kilogram
Al deze prijzen zijn exclusief BTW.		
 Plaats	Bestelling gebeurt centraal.	
 Promotie	Proeverij van kersen in de zomer en kersensap in de winter.	
 Personeel	Lezingen en toelichting van de producent op het product. Bezoek aan de zorginstellingen of videoboodschap.	
 Periode	Kersensap	gehele jaar verkrijgbaar.
	Kersen	verkrijgbaar van eind juni tot en met half augustus.
	Peren	verkrijgbaar van september tot en met april.
Extra informatie	Lees ons verhaal op www.dorpinbedrijf.nl/je-wilt-onderscheidend-zijn/	







Rijcken Groep (Choi Kwai International)

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Azalealaan 2
Postcode en plaats	6851 TC Huissen
Contactpersoon	Florian van Overmeir
Functie	Manager New Business
Website	www.rijckengroep.nl
Telefoon	06-21 47 20 72
E-mail	Florian.vanovermeir@choikwai.nl
Facebook	www.facebook.com/rijckengroep
YouTube	www.youtube.com/watch?v=NLIpmvk1yPk Twitter

Beschrijving bedrijf



Rijcken Groep is begonnen als taugé- en champignonkwekerij en uiteindelijk uitgegroeid tot een totaalleverancier van de Aziatische keuken. De missie van ons bedrijf is het importeren en inkopen van Aziatische levensmiddelen, alsmede het verkopen en leveren aan restaurants, toko's en groothandels. De Rijcken Groep wil authentieke Aziatische producten voor een breed publiek toegankelijk maken.

 Product	Hoofdzakelijk hebben we Aziatische levensmiddelen in ons assortiment: verse groenten, diepvriesvlees, diepvries fingerfood, droogwaren, rijst, noedels, conserven en kruiden.
 Prijs	We kijken altijd naar kwalitatief goede producten tegen een scherpe prijs.
 Plaats	Wij zijn de groothandel. Met opslagcapaciteit en distributiemogelijkheden. Centraal in de regio. We leveren vooral in Midden-West en Zuid Duitsland. We hebben een wagenpark van meer dan 20 vrachtwagens.
 Promotie	We hebben een maandelijkse aanbieding, waarin we onze nieuwe en bestaande producten promoten.

 **Personeel**

Onze medewerkers hebben verstand van Aziatische producten, logistiek en de inkoop van levensmiddelen.

 **Periode**

Het hele jaar door.

Extra informatie

Rijcken Groep wordt vertegenwoordigd door een aantal BV's. Dit zijn Choi Kwai International (levering restaurants), Rising Sun (levering toko's en groothandel), Asian Cuisine Trading (importbedrijf in Huissen) en Divodo (Aziatische groothandel in Hamburg).





Schellekens scharrelvlees

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Papesteeg 9

Postcode en plaats

6621 KW Dreumel

Contactpersoon

Riky Schellekens

Functie

Mede-eigenaar

Website

www.echtscharrelvlees.nl

Telefoon

06-28 60 03 83

E-mail

rikyschellekens@hotmail.com

Beschrijving bedrijf

Een scharrelvarkensbedrijf met 180 zeugen en 1100 vleesvarkens. Daarnaast een biologisch melkveebedrijf met 60 koeien en 20 stuks jongvee. Wij zijn een gezinsbedrijf dat gaat voor een duurzaam geproduceerd stukje vlees van uitzonderlijke kwaliteit. Met oog voor welzijn van het dier, zonder gebruik van antibiotica en betaalbaar voor iedereen. Onze koeien hebben weidegang en ook onze varkens kunnen binnen en buiten.

Product

Wij verkopen vlees van onze eigen varkens. Dit zijn varkens van het zeldzame Nederlands landras. Dit is een ras dat met uitsterving wordt bedreigd. Door speciale voeding bevat het vlees omega 3 en 6. Het bedrijf wordt regelmatig gecontroleerd en is KIWA gecertificeerd. Het vlees kan zowel vers als diepgevroren worden geleverd.

Prijs

De prijs wordt bepaald door de hoeveelheid en het al dan niet verpakken.

Plaats

Grote hoeveelheden kunnen in overleg bezorgd worden. Kleinere porties zijn af te halen op ons bedrijf.



 **Periode**

Jaarrond te verkrijgen.

Extra informatie

Diervriendelijk en lokaal geproduceerd vlees.
Vee wat kan bewegen, wat zorgt voor een malser stukje vlees.
Vol van smaak en dat proef je.
Betere voeding met onder andere lijnzaad, waardoor het vlees omega 3 en 6 bevat. Dit is nog gezonder.
Natuurbehoud zodat we kunnen genieten van het groene landschap rondom de boerderij.





Tuinbouwbedrijf van Zwolgen

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Tuinbouwbedrijf van Zwolgen

Postcode en plaats

6659 AA Wamel

Contactpersoon

Piet van Zwolgen

Functie

Eigenaar

Telefoon

06-20 00 23 52 b.g.g. 0487-50 15 30

E-mail

mvzb@planet.nl

YouTube

YouTube: <https://youtu.be/q7BAYMqN-IU>

Beschrijving bedrijf

Wij zijn een klein vollegrondsgroentebedrijf, wat een groot scala aan producten teelt. Dat begon ooit met 600 vierkante meter, met prei, tuinbonen, aardbeien en snijbonen. Na volop kennis van verschillende teelten op te hebben gedaan zijn we dat geleidelijk aan verder uit gaan bouwen. Inmiddels telen we ongeveer 10 ha groenten.

Wij staan voor duurzaam geteelde producten. Dat wil zeggen met passie voor de plant, mens en omgeving waarin geproduceerd wordt. Wij zorgen dat planten optimaal kunnen groeien in de buitenlucht, wij zorgen dat de mensen die bij ons werken in goede omstandigheden hun werk kunnen doen en wij gaan correct om met de bodem. Dat is voor ons de basis voor ons bedrijf. Wij telen aan de rand van het dorp en willen graag dat iedereen daar trots kan zijn op Tuinbouwbedrijf van Zwolgen.

Wij zijn onderscheidend in een stukje vergeten groente: tuinbonen, doperwtten en kapucijners. We werken uitsluitend met studenten en we stellen ons land regelmatig beschikbaar voor uiteenlopende evenementen. Daardoor hebben al heel wat mensen kennis kunnen maken met ons bedrijf.

Product

Wij telen verschillende producten waaronder: aardbeien, bloem-, spits-, rode-, savooije-(groene), boerenkool, andijvie, ijsbergsla, kapucijners, doperwten en tuinbonen. Deze kennen allemaal hun eigen periode van beschikbaarheid.

Alle producten worden na het oogsten gekoeld en worden nu allemaal op kistniveau met de landelijke standaardnormen geleverd. Voor verschillende klanten werken wij in de door hun gewenste verpakking. Alles is bij ons bespreekbaar om een tevreden klant te hebben. Hoeveelheden zijn ook bespreekbaar, maar we werken wel graag op kistniveau. Wanneer er nog meer maatwerk wordt gevraagd komt er een toeslag op de kilo- of stukprijs.

Prijs

Aardbeien per 500 gr	van € 1.25 tot € 2.50 ongesorteerd betreft maatsortering.
Bloemkool per stuk	van € 0.65 tot € 1.75 prijs gebaseerd op 6 stuks in een kist wegen gemiddeld 1 kilo per stuk.
Spitskool per kilo	van € 0.50 tot € 0.90 per kilo 8 of 10 kilo in een kist.
Rode kool per kilo	€ 0.50.
Savooijekool per kilo	€ 0.50 6 of 8 kilo in een kist.
Boerenkool per stronk	€ 0.75 of dubbel gestript € 1.25 tot € 2.00 per kilo
Andijvie per kilo	€ 0.50 tot € 1.50.
Ijsbergsla per bol	van 500 gr of zwaarder € 0.40 tot € 0.70.
Tuinbonen per kilo	€ 0.75 tot € 1.00.
Kapucijners per kilo	€ 4.00 tot € 6.50.
Doperwten per kilo	€ 4.00 tot € 6.50.

Plaats

Al onze producten kunnen worden afgehaald. In overleg is transport te regelen. Deze kosten komen voor rekening van de koper. Afhalen kan dagelijks. Bestellen via app/ telefoon of mail. Wel weten wij graag twee werkdagen van tevoren de hoeveelheden van de gewenste producten om altijd een optimaal vers product te kunnen leveren.

Promotie

Onze pr wordt deels verzorgd door ons verkoopkanaal, Veiling Zaltbommel. Daarnaast zorgen wij zelf voor een stuk promotie. Piet staat niet voor niets bekend onder de bijnaam Piet Prei ...

Personeel

Wij delen graag onze kennis en ervaringen met de klant. Daarnaast kunnen we terugvallen op de telersvereniging Veiling Zaltbommel.

Periode

De tuinbonen, kapucijners en doperwten zijn echte seizoensproducten. Deze zijn leverbaar van 10 juni tot 20 juli. Alle andere gewassen zijn in hun eigen specifieke periode beschikbaar. Binnen enkele jaren hebben we aardbeien op ons bedrijf, beschikbaar van 5 juni tot 25 oktober.

Extra informatie

Ons bedrijf is Global Gap gecertificeerd. De klant kan daardoor een goed, vers en betrouwbaar product verwachten. In 2015 waren we nog genomineerd voor agrarisch ondernemer van het jaar in Maas en Waal. Graag ondersteunen wij met ons bedrijf het verenigingsleven in ons dorp en omliggende dorpen. Piet werkt bovendien nog een deel buiten het eigen bedrijf, als gewassentaxateur, columnist en als voorman op een aardbeien- frambozenkwekerij in Dreumel.





Tuinderij Gesthuizen v.o.f

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	De Hogenend 85
Postcode en plaats	6942 ND Didam
Contactpersoon	Jan Gesthuizen
Functie	Eigenaar
Website	TuinderijGesthuizen.webs.com
Telefoon	0316-22 18 21 of 06-47 02 47 69
E-mail	tuinderijgesthuizen@upcmail.nl
Facebook	Tuinderij Gesthuizen
Beschrijving bedrijf	Wij zijn een volleggronds groentebedrijf, met ernaast een boerderijwinkel. We telen verschillende soorten groenten, aardappelen en aardbeien. We proberen het hele jaar een groot assortiment groenten te verbouwen en verkopen. Wat we op het moment zelf niet verbouwen proberen we uit de streek bij te kopen.
 Product	Wij telen de meest voorkomende Hollandse groenten: andijvie, raapstelen, diverse soorten sla, bonen, doperwten, selderij, peterselie, prei, courgette, diverse kolen, aardappelen en aardbeien. Alles van volleggrond en op stellingen.
 Prijs	We leveren onbewerkte producten. In kratten, of hoe men het aangeleverd wil hebben. Dat gebeurt aan de hand van een dagprijs.
 Plaats	De particulier haalt producten in de winkel. Met bedrijven maken wij een afspraak voor bezorgen of/ en afhalen.
 Promotie	We hebben verse, onbewerkte en gezonde producten. Korte ketens: van teler naar consument.
 Personeel	Wij geven graag persoonlijk advies en aandacht, hebben veel begrip voor consument en product.



Periode

Wij telen het hele jaar door maar de meeste groenten worden geteeld in de periode van april tot november. In de winterdag hebben we boerenkool, prei, winterpeen spruiten et cetera: de wintergroenten.

Extra informatie

Wij zijn een echte familiebedrijf, werken met veel passie en plezier voor onze producten. Door veel vers aan te bieden en met de trends mee te gaan hebben we een diverse klantenkring opgebouwd.



V.O.F Peer-Dorussen

Naam bedrijf

Adres bedrijf

Bijsterhuizenstraat 12

Postcode en plaats

6641KI Beuningen

Contactpersoon

Jan Peer

Functie

Vennoot

Telefoon

06-51 40 75 50

E-mail

j.g.a.peer@agroweb.nl

Facebook

www.facebook.com/melkveevarkenshouderijpeer

Beschrijving bedrijf

V.O.F. Peer-Dorussen is een agrarisch bedrijf met verbreding. Melkvee, varkenshouderij en zorg versterken elkaar. Zowel maatschappelijk alsook financieel-economisch wordt synergie gevonden. Daarnaast willen we veel contacten zoeken met de maatschappij en verantwoord produceren op een manier, die de maatschappij vraagt. We zijn op het bedrijf al jaren bezig met dierenwelzijn: bijvoorbeeld koeien in de wei, zachte matten in de ligboxen, elektrische koeborstel et cetera. Ook bij de varkens proberen we in de traditionele stal aan het welzijn te werken door speeltjes, 16 uur per dag licht en iedere dag een handje stro aan te bieden. De wroetstal gaat nog veel verder. Hier liggen en wroeten de varkens in een laag strooisel. Ze hebben veel bewegingsruimte en daglicht.



 Product	Varkensvlees uit een onderscheidende stal. Door de manier van houden van de dieren ook een smakelijker stukje vlees, met een verhaal. Men kan dagelijks in onze zichtruimte komen kijken hoe onze dieren leven.
 Plaats	In overleg.
 Promotie	We hebben een maandelijkse aanbieding, waarin we onze nieuwe en bestaande producten promoten.
 Periode	Het hele jaar door.
Extra informatie	www.stapindestal.nl





Wijngaard de Plack en Betsy's Kip

Naam bedrijf	
Adres bedrijf	Ketelstraat 36
Postcode en plaats	6562 LH Groesbeek
Contactpersoon	John en Virginie Grutters
Functie	eigenaren
Website	www.wijngaarddeplack.nl
Telefoon	06-39 46 28 84
E-mail	info@wijngaarddeplack.nl
Facebook	www.facebook.com/wijngaarddeplack/ www.facebook.com/Betsyskip/
Twitter	twitter.com/Betsyskip twitter.com/deplack
YouTube	www.youtube.com/channel/UCsNO1a0B3KvWvLEawz7-0zA?view_as=subscriber

Beschrijving bedrijf



BETSY'S KIP

Een familiebedrijf, dat al sinds 1848 bestaat. Actief in akkerbouw, koeien, kippen en varkens. In 1975 startte Hein Grutters op de Plack met pluimvee. Zoon John en diens vrouw Virginie namen het bedrijf in 1999 over. Zij gingen door met de volière-opfok. Daarnaast werd in 2006 gestart met een nevenactiviteit: Wijngaard de Plack.

Tegenwoordig weten veel mensen niet meer waar producten vandaan komen. Ze staat er ook vaak niet bij stil dat boeren met passie hun werk doen, om altijd een mooi en gezond product op de markt te brengen. Om dat nog maar eens te onderstrepen zijn wij in 2017 overgestapt naar het Beter Leven vleeskuiken, met een overdekte buitentuin en zichtstal.

 Product	Lokale wijnen van de Plack: karaktervolle streekwijnen. Met passie geteeld en bereid. Natuurgetrouw en met minder sulfiet. Betsy's kip: streekkip uit Berg en Dal. Vrij van antibiotica, groeibevorderaars en salmonella. Met méér ruimte, daglicht in de stal en een overdekte buitenspeelplaats.
 Prijs	Voor grotere afnames in overleg.
 Plaats	Winkel aan huis voor particulieren. Levering bij horeca, winkels en zorginstellingen.
 Promotie	Uitje naar het bedrijf. Beleef, geniet en proef waar het product vandaan komt. Prima zich in onze zichtstal. Tafelkaarten en recepten. Uitleg over product op locatie.
 Personeel	Het personeel zijn de eigenaars. Zij weten alles van de producten af en vertellen daar met passie over.
 Periode	Het hele jaar door.
Extra informatie	Wist je dat kip goed voor je geheugen is? Kip bevat bovendien veel vitamines en mineralen. En kip bevat minder cholesterol dan elk ander vlees. Kip is bovendien mager en eiwitrijk. En kip is tot slot goed voor het afweersysteem.





Voor meer informatie over dit programma bent u welkom bij:



**Stichting
Diverzio**

Campuslaan 6
6602 HX Wijchen
024 - 820 02 80

**Rabobank
Rijk van Nijmegen**

Keizer Karelplein 1
6511 NC Nijmegen
024-38 18 500

**Rabobank
Oost-Betuwe**

Industrieweg Oost 16
6662 NE Elst
0481-36 05 00

**Rabobank
Maas en Waal**

Van Heemstraweg 58
6651 KH Druten
0487-58 02 99

**Rabobank
Arnhem en Omstreken**

Mr. D.U. Stikkerstraat 11
6842 CW Arnhem
026-371 44 44



Rabobank