



# AGF magazine

**VHC**

**JONGENS**

PARTNER VOOR HORECA  
& GROOTVERBRUIK





**COLOFON**

**Uitgever**

VHC Jongens BV

**Ontwerp**

Marketing VHC Jongens Oostzaan

**Fotografie**

Steven van Kooijk

**Rechten**

Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

**Drukwerk**

Flyer2000

© 2025 VHC Jongens BV

# INHOUD

**P. 04 ONZE KRACHT IN AGF**

**P. 10 KNOOK AGF**

**P. 14 EEN KIJKJE BIJ**

**P. 14** Beemster Valery - Roseval aardappels

**P. 16** Koolen - Paddenstoelen

**P. 18** Van der Plas Sprouts - Kiemgroenten

**P. 20** Kwekerij Ron - Eetbare bloemen

**P. 22** Broersen - Spinazie

**P. 24** Kramer - Zuurkool

**P. 26** Fruitteler Jan van Wijk - Hardfruit

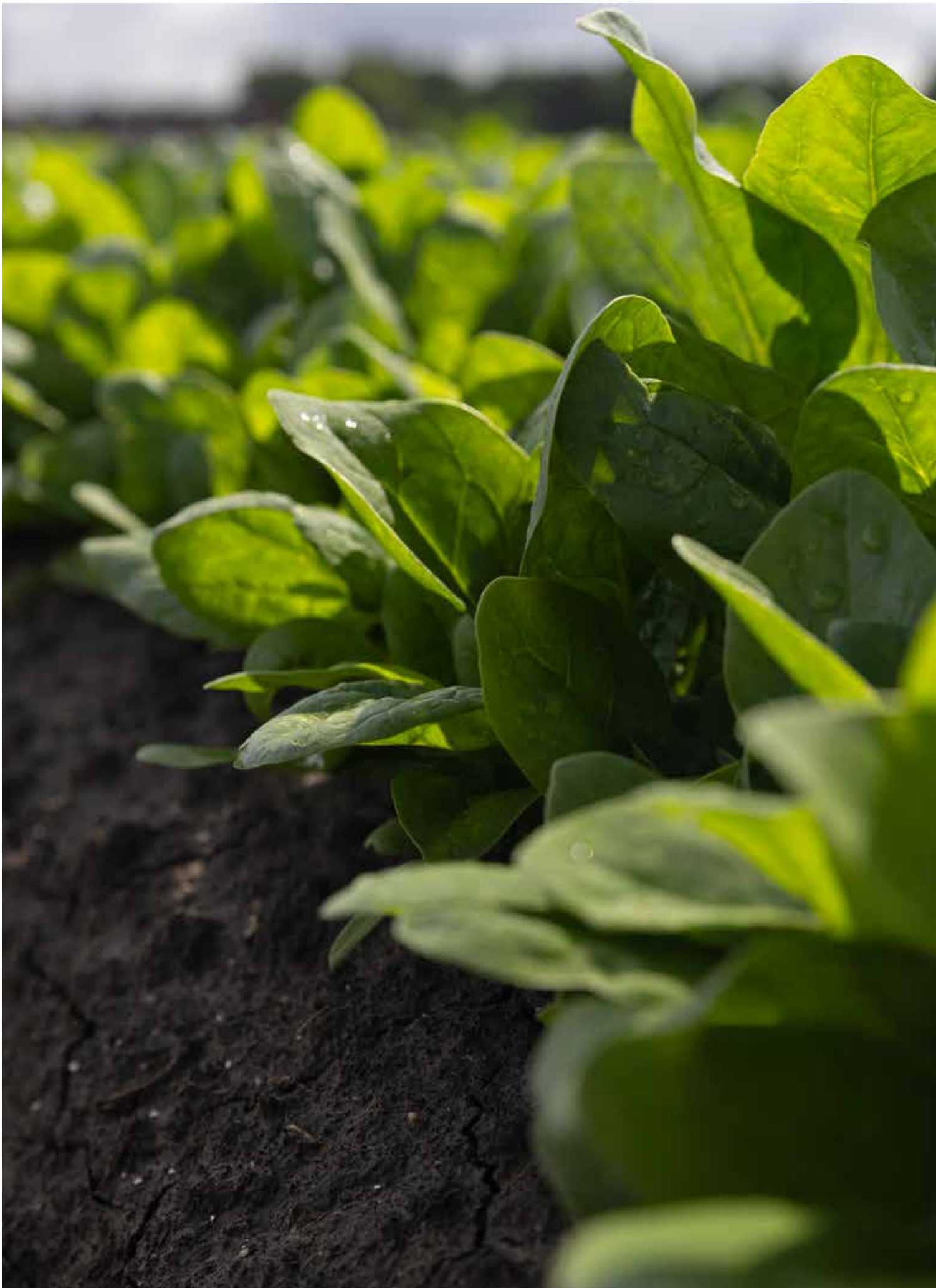
**P. 28** Biesheuvel - Knoflook

**P. 30** Ramon de Vries - Sla

**P. 32 DUURZAME BEDRIJFSVOERING**

**P. 34 MEER DAN EEN SLIMME ZAAK**







# ONZE KRACHT IN AGF

Elke dag begint vroeg in de ochtend, nog voordat de zon opkomt, het avontuur van ons AGF-assortiment. Terwijl de wereld nog slaapt, worden de meest verse aardappelen, groenten en fruit geoogst, geselecteerd en klaargemaakt om hun weg naar jouw keuken te vinden.

## Meer dan alleen lokaal

Ons assortiment is meer dan alleen lokaal. We halen ook exotische vruchten van over de hele wereld, zoals zoete mango's uit Zuid-Amerika, romige avocado's uit Mexico en geurige ananassen uit Costa Rica. Zo zorgen we ervoor dat jij het hele jaar door kunt genieten van de beste smaken, ongeacht het seizoen.

En laten we de aardappelen niet vergeten! Of je nu gaat voor kruimige piepers voor een smeuijge puree, vastkokers voor een frisse salade of zoete aardappelen voor een gezonde twist – wij hebben ze allemaal.

In onze schappen ligt een kleurrijk feest van smaken, texturen en geuren. Alles is met zorg geselecteerd, zodat jij alleen het beste op je bord krijgt. Want of je nu een snelle salade maakt, een stevige stampot kookt of een tropische fruitsalade bereidt, wij zorgen ervoor dat je altijd de beste ingrediënten bij de hand hebt.

- ✓ **Uitgebreid assortiment**
- ✓ **Eigen import- en exportafdelingen**
- ✓ **Snijafdeling**
- ✓ **Langere houdbaarheid, minder verspilling en afval**
- ✓ **Eenvoudig te bestellen**
- ✓ **Eén vast contactpersoon**
- ✓ **Kostenbesparend**

## Bestel 24/7

**Almere:** bel 088 - 00 09 700 of via [vhcjongensalmere.nl](mailto:vhcjongensalmere.nl)

**Oostzaan:** bel 075 684 78 60 of via [vhcjongensbv.nl](mailto:vhcjongensbv.nl)



### **Langdurige relaties**

Achter elk vers product in onze schappen schuilt een bijzonder verhaal. Een verhaal van vakmanschap, toewijding en bovenal samenwerking. Ons AGF-assortiment – van de knapperigste groenten tot het sappigste fruit – is niet zomaar samengesteld. Het is het resultaat van nauwe, langdurige relaties met onze telers, zowel lokaal als wereldwijd.

### **Samenwerken voor de beste kwaliteit**

Wij geloven dat de beste producten beginnen bij de bron. Daarom werken we intensief samen met geselecteerde telers die onze visie op kwaliteit, duurzaamheid en innovatie delen. Dankzij exclusieve afspraken zorgen we ervoor dat jij als klant altijd verzekerd bent van de allerbeste aardappelen, groenten en fruit.

Zo telen onze Nederlandse telers bijvoorbeeld smaakvolle aardappelen onder strikte kwaliteitsnormen, zodat we consistent de beste rassen kunnen leveren. Onze tomaten, komkommers en paprika's worden geteeld door telers die gespecialiseerd zijn in duurzame kasbouw, waardoor we jaarrond kunnen garanderen dat deze producten vers en vol van smaak zijn.

Maar onze samenwerking stopt niet bij de grens. We hebben sterke partnerships met telers in Spanje, Italië en zelfs verder weg in Zuid-Amerika. Door deze exclusieve afspraken krijgen we direct toegang tot de eerste en beste selectie van seizoensfruit, zoals sappige sinaasappels, meloenen en avocado's.

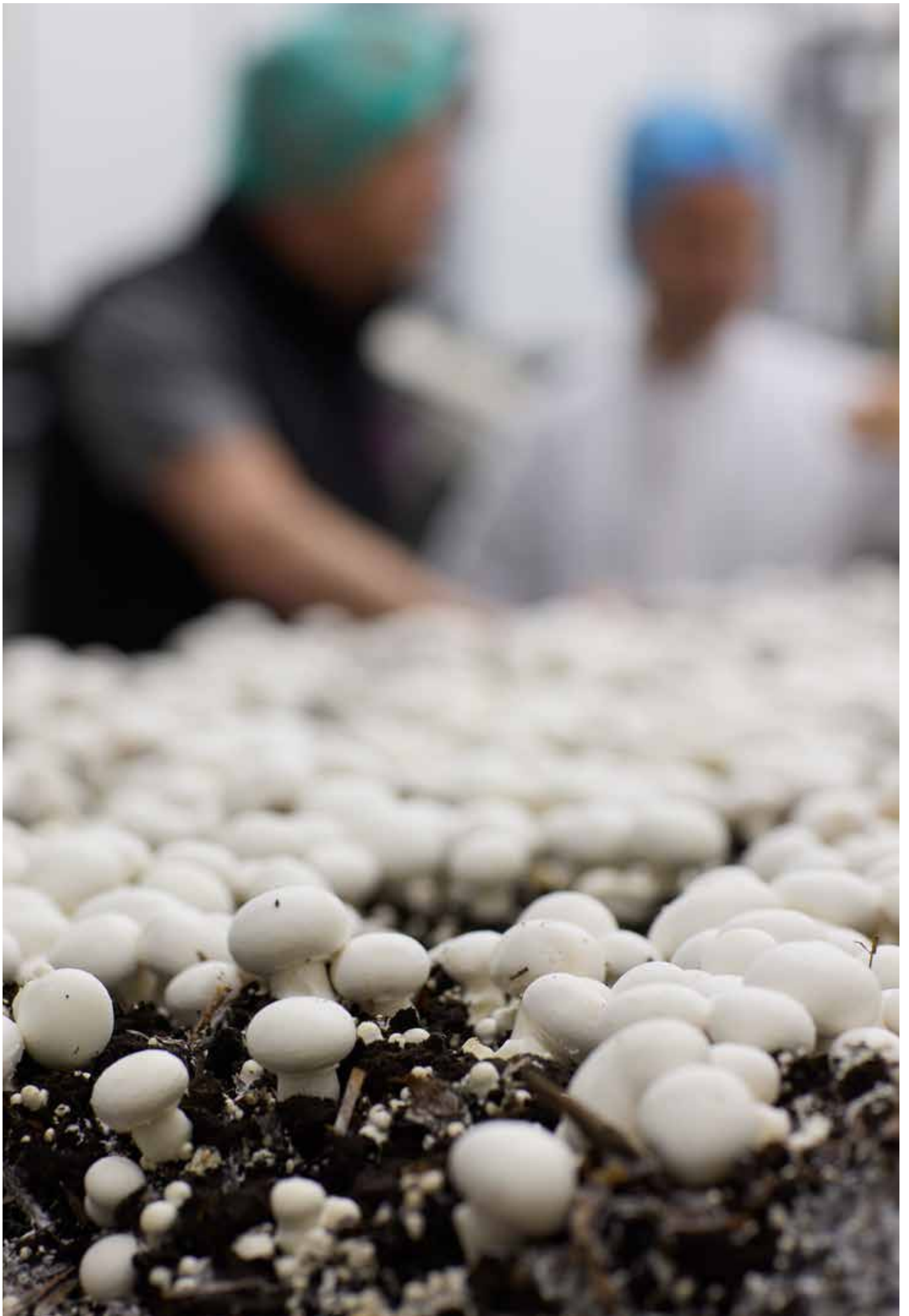
### **Versheid gegarandeerd**

Doordat we rechtstreeks samenwerken met telers, kunnen we veel strakker sturen op versheid. Onze producten leggen een minimale tijdsafstand af tussen oogst en schap, wat betekent dat jij de meest verse producten in handen krijgt.

Bovendien maken we duidelijke afspraken over duurzame teeltmethoden. Veel van onze telers werken volgens milieuvriendelijke principes, zoals geïntegreerde gewasbescherming en efficiënte watergebruikssystemen. Dit zorgt niet alleen voor een beter milieu, maar ook voor een langere houdbaarheid en meer smaak in jouw groenten en fruit.

**“DOORDAT WE  
RECHTSTREEKS  
SAMENWERKEN  
MET TELERS,  
KUNNEN WE VEEL  
STRAKKER STUREN  
OP VERSHEID”**





### Eerlijk en transparant

Wij vinden het belangrijk dat onze telers een eerlijke prijs krijgen voor hun harde werk. Door directe afspraken te maken, vermijden we onnodige schakels in de keten. Dit zorgt niet alleen voor versere producten, maar ook voor een eerlijke verdeling van de opbrengst. Zo bouwen we samen met onze telers aan een duurzame toekomst.

### Logistiek

In het hart van de AGF-sector, waar versheid en kwaliteit de belangrijkste prioriteit zijn, bevindt zich VHC Jongens dat zich heeft gepositioneerd als dé betrouwbare partner voor restaurants, cateraars en zelfs institutionele markt. Maar wat maakt VHC Jongens nu zo uniek? Het antwoord ligt niet alleen in onze producten, maar ook in de manier waarop we werken.

Met een net verbouwde koelcel, die ontworpen is met de toekomst in gedachten, wordt alles wat binnenkomt met zorg bewaard en behandeld. De koelruimte heeft verschillende klimaatzones, zodat elk product – van de kwetsbare aardbeien tot de stevige wortels – de perfecte omstandigheden heeft om zijn versheid te behouden. De oppervlakte van de koelcel is indrukwekkend, met genoeg ruimte om dagelijks de nieuwste lading verse producten op te slaan. Elke dag wordt de ruimte optimaal benut, waarbij er zoveel mogelijk producten worden weggewerkt om ze zo vers mogelijk te houden. En dat is waar de werkwijze van ons bedrijf uitblinkt.

Bij het orderpicken wordt strikt de First in, First out methode gehanteerd. Dit betekent dat producten die als eerste binnenkomen, ook als eerste de koelcel weer verlaten. Geen product blijft te lang liggen, en dat garandeert dat de klanten altijd de allerbeste versheid ontvangen. Daarnaast voeren we dagelijks een extra kwaliteitscontrole en een visuele inspectie uit, zodat elk product in perfecte staat bij de klant aankomt.





## Klantgerichtheid

Klantgerichtheid staat bij ons centraal. Elke klant heeft een eigen accountmanager die helpt bij het samenstellen van het assortiment en ervoor zorgt dat specifieke producten altijd op voorraad zijn. Zo kunnen we perfect inspelen op de wensen van de klant. Of het nu gaat om een seizoensspecialiteit of een zeldzame groente, geen enkele wens blijft onbeantwoord.

Voor de klant die op de hoogte wilt blijven van de laatste trends en aanbiedingen, is er de speciale nieuwsapp. Klanten kunnen zich aanmelden voor de nieuwsbrief, die elke week de meest interessante en speciale items uitlicht.

## Slimme en flexibele besteloplossingen

Bij ons draait alles om gemak en efficiëntie. We bieden verschillende manieren om bestellingen te plaatsen, zodat je altijd de methode kunt kiezen die het beste bij jouw bedrijf past.

- Direct via onze eigen website en bestelsysteem.
- Koppelingen met diverse inkoopprogramma's.
- Persoonlijk contact: samen een bestellijst maken.
- Flexibiliteit en maatwerk.

## Bestellingen

In onze logistieke processen is geen ruimte voor fouten. Wij leveren 6 dagen per week, met de mogelijkheid om bestellingen op de 7e dag op te halen. Hierdoor kunnen onze klanten altijd rekenen op verse producten, precies wanneer ze die nodig hebben. Dankzij ons moderne, geconditioneerde wagenpark garanderen wij betrouwbare, snelle en flexibele leveringen.

We hebben onze processen zo ingericht dat we voldoen aan de strengste kwaliteitsnormen, zoals blijkt uit onze BRC-certificering. Deze garandeert dat alle producten veilig en volgens de hoogste standaarden worden behandeld.

Of het nu gaat om dagelijkse bestellingen, speciale seizoenartikelen of de klantbeleving in onze winkel, wij weten als geen ander hoe belangrijk het is om kwalitatief hoogstaand, flexibel en klantgericht te werken. Het geheim van ons succes? De perfecte combinatie van technologie, logistiek en een passie voor het leveren van de beste producten aan onze klanten.

## Aanmelden voor de nieuwsbrief?

- ✓ Stuur een mail naar Mike Groen: [m.groen@vhcjongensbv.nl](mailto:m.groen@vhcjongensbv.nl)
- ✓ Ontvang uitleg en blijf elke week op de hoogte van de laatste trends en aanbiedingen



Scan de QR-code en bekijk  
**onze BRC-certificering**

# VAN AMBACHT TOT MODERNE PERFECTIE

In de wereld van gesneden groenten en verse aardappelproducten is Knook AGF een naam die staat voor kwaliteit, vakmanschap en innovatie. Wat ooit begon als een bescheiden familiebedrijf in Wijdewormer, is inmiddels uitgegroeid tot een toonaangevende speler binnen de AGF-branche. Met een rijke geschiedenis, een hypermoderne productielocatie en een hart voor duurzaamheid en maatschappelijke betrokkenheid, blijft Knook AGF zich ontwikkelen en innoveren.





**Knook AGF**  
Purmerend

### **De oorsprong van Knook AGF**

Het verhaal van Knook AGF begint als een kleinschalig familiebedrijf in Wijdewormer, opgericht met een passie voor verse groenten en aardappelen. De vader van de huidige generatie begon het bedrijf ooit met een ventwijk in Purmerend en de Zaanstreek, waar hij met een kar vol verse groenten en aardappelen langs klanten ging. Wat begon met het handmatig snijden en verpakken van groenten voor lokale afnemers, groeide al snel uit tot een gewaardeerde leverancier binnen de regio. Dankzij de toewijding en het harde werk van de oprichter wist Knook AGF zich in korte tijd te onderscheiden door vakmanschap en maatwerk te leveren aan klanten in de horeca en foodservice.

### **Een stap vooruit**

De oorsprong van Knook AGF ligt in Wijdewormer, waar het bedrijf jarenlang groeide en floreerde. Maar met de groeiende vraag naar hun hoogwaardige producten werd het noodzakelijk om een grotere en modernere locatie te zoeken. In 2019 verhuisde Knook AGF naar een splinternieuwe, op maat gemaakte fabriek in Purmerend van maar liefst 2.500 m<sup>2</sup>. Deze stap was cruciaal om de productiecapaciteit te vergroten en beter in te spelen op de toenemende vraag van klanten.

- ✓ **Voorgesneden en verpakte groenten, fruit, rauwkostmixen en aardappelproducten**
- ✓ **Kwaliteit en absolute versheid**
- ✓ **Groot assortiment en specialiteiten op aanvraag**
- ✓ **Hoogwaardige horeca kwaliteit**



## De toekomst van Knook AGF

De verhuizing naar Purmerend was slechts het begin van de groeiambities van Knook AGF. Binnenkort zal de huidige fabriek verder worden uitgebreid van 2.500 m<sup>2</sup> naar 3.500 m<sup>2</sup>. Deze uitbreiding biedt nog meer ruimte voor de nieuwste hypermoderne machines en verdere optimalisatie van de productieprocessen. Toch blijft het bedrijf trouw aan zijn roots: specialistisch handwerk en eigen recepturen blijven een belangrijk onderdeel van het productieproces. Juist deze combinatie van ambacht en technologie maakt Knook AGF uniek.

## Hypermoderne machines en duurzaamheid

De nieuwste technologieën spelen een essentiële rol in de verwerking van groenten en aardappelen. Met geavanceerde snijmachines, die met precisie de producten verwerken, garandeert Knook AGF een constante kwaliteit. Maar innovatie betekent niet alleen sneller en efficiënter werken; duurzaamheid staat ook hoog in het vaandel. Alle afvalstromen worden op een verantwoorde en duurzame manier

afgevoerd, zodat verspilling tot een minimum wordt beperkt. Bovendien is het dak van de fabriek in Purmerend voorzien van zonnepanelen, waarmee Knook AGF een groot deel van zijn energiebehoefte op een milieuvriendelijke manier opwekt. Door deze en andere duurzame initiatieven draagt het bedrijf actief bij aan een groenere toekomst.

## Samenwerking met de VHC Groep

Een ander sterk punt van Knook AGF is de flexibiliteit en snelheid in levering. Klanten kunnen tot middernacht bestellen, en de volgende ochtend worden de producten al geleverd. Dit niveau van service is essentieel in de dynamische horeca- en foodservicebranche. Bovendien snijdt Knook AGF voor de VHC Groep, wat het belang en kwaliteit van hun producten nog eens onderstreept.

## Maatschappelijke Betrokkenheid

Naast innovatie en kwaliteit draagt Knook AGF ook bij aan de maatschappij. Het bedrijf biedt jongeren uit de buurt, waaronder Wajongers, de kans om werkervaring op te doen en een stabiele toekomst op te bouwen. Dit project sluit naadloos aan bij de visie van Knook AGF om niet alleen een succesvolle onderneming te zijn, maar ook een positieve impact te hebben op de gemeenschap.

## De toekomst ziet er fris uit

Knook AGF blijft bouwen aan de toekomst met de uitbreiding van hun fabriek, voortdurende innovatie en een sterke focus op duurzaamheid en maatschappelijke verantwoordelijkheid. Wat begon als een bescheiden onderneming in Wijdewormer is nu een onmisbare schakel binnen de AGF-branche, en de groei is nog lang niet voorbij. Knook AGF staat garant voor verse, kwalitatieve en ambachtelijke producten – nu en in de toekomst.



Scan de QR-code en bekijk  
**onze certificeringen**

# een kijkje bij de leverancier



een kijkje bij  
Beemster Valery

Beemster Valery  
Noordbeemster



**“WIST JE DAT ER  
VEEL MENSEN ZIJN  
DIE ZEGGEN GEEN  
AARDAPPELS TE  
LUSTEN, MAAR DE  
BEEMSTERVERALERY  
WEL VAAK HEEL  
LEKKER VINDEN?”**



Francis: “De vader van mijn opa kwam in 1938 uit de Woudmeer (West-Friesland) naar de Beemster en kocht de boerderij waar wij nu wonen. De vorige boer had koeien en deed aan akkerbouw, maar opa had geen ambitie in de veehouderij. Hij had weinig affiniteit met dieren, dus was hij de eerste boer met een trekker in de Beemster. In 1954 kocht hij zijn eerste trekker en ging het laatste werkpaard weg. Zo is de huidige boerderij een akkerbouwbedrijf geworden en werd het grasland omgeploegd. De huidige generatie heeft wel weer paarden op het erf, maar deze worden nu gelukkig voor hobby’s en voor de gezelligheid gebruikt.”

De Beemstervalery is een seizoensproduct welke in september wordt geoogst. Na de oogst worden ze in een slimme koelcel bewaard, zodat ze met deze oogst bijna het hele jaar door kunnen leveren.



### **Geen aardappelras is hetzelfde**

Wij telen veel verschillende rassen pootaardappels. Voor VHC telen wij de unieke Beemstervalery. Geen aardappelras is hetzelfde. Wat de Beemstervalery echt onderscheidend maakt, is haar dunne roze schil, prachtig diepgele vleeskleur en de heerlijk romige smaak. Deze eigenschappen maken de Beemstervalery zeer geschikt voor de horeca. Op het gebied van smaakbeleving, kleur en duurzaamheid laat de Beemstervalery de Roseval aardappel ver achter zich. Als lokaal product is de Beemstervalery Planetproof-gecertificeerd. De oude Beemster zeeklei draagt bij aan de bijzondere smaak.

### **Wat maakt het zo uniek**

Alle aardappels zijn natuurlijk gezond, maar in de Beemster groeien ze door de oude rijke zeeklei wat trager. Zo blijven er veel meer nutriënten en smaak in de aardappel bewaard. Hiernaast is Beemstervalery ook een ras dat weinig zetmeel bevat. Dus ook nog eens goed voor de lijn!

### **Onze uitdagingen**

Wij zaaien veel biodiverse bloemen en akkerranden naast onze percelen zodat we de bijen, insecten en vogels een handje kunnen helpen. Daarnaast verrijken we onze grond met tussengewassen zoals gele mosterd en bonen, zodat er meer bodemleven komt. We willen bovendien geen gebruik meer maken van pesticiden. Dit is een hele mooie ontwikkeling, maar het kan leiden tot meer uitval van aardappels omdat er vaker een gaatje in gegeten wordt door kevers en muisjes. De Beemstervalery aardappel is zo heerlijk van smaak dat ook deze kleine vriendjes er gek op zijn.

### **Wat zijn de uitdagingen**

We hebben maar liefst 2136 zonnepanelen op de 4600 m2 daken van de schuren liggen en hiermee wekken we 850.000 wp aan stroom op! En zelf hebben we maar 400.000 wp nodig en de rest gaat naar de kaasmakerij van Beemsterkaas om de lekkerste kaas van te maken! Zo zijn we dus heel duurzaam en circulair bezig.

## een kijkje bij Koolen

Koolen is ontstaan uit het landbouwbedrijf Gebroeders Koolen, dat in 1941 is opgericht. Leo Koolen begon in 1981 met de teelt van champignons, na een stage in de champignonteelt. Koolen bestaat inmiddels al 43 jaar en het landbouwbedrijf al 83 jaar.



**Koolen**  
Slootdorp

### **Onze productie**

Wij hebben op dit moment 15 verschillende soorten paddenstoelen in productie. Het aantal variëteiten verandert regelmatig. Dit heeft te maken met de vraag vanuit de markt en het seizoen.

### **Het verschil**

In deze 15 verschillende soorten zit een hoop verschil. Om maar met de buitenkant te beginnen. Er zijn veel verschillende kleuren en vormen beschikbaar. Maar het gaat bij de paddenstoelen vooral om de smaak en de texturen die erg verschillend zijn. Daarnaast hebben ze veel gezonde eigenschappen. Ze worden ook wel als superfood van de toekomst gezien.

### **Planetproof**

Al onze paddenstoelen telen wij onder het PlanetProof-certificaat. Daarnaast werken we circulair binnen ons landbouwbedrijf. Ze groeien op organische reststromen, die vervolgens weer worden hergebruikt als bodemverbeteraar voor onze landbouwgrond.

### **Onze impact op de voedselsector**

Met onze paddenstoelen bieden we een gezond, eiwitrijk product met een minimale milieubelasting. Wij beschouwen ze als een essentiële grondstof om de transitie van vlees naar plantaardige voeding te versnellen.





**“PADDENSTOELEN  
GROEIEN TUSSEN  
DE 3-5% PER UUR,  
ZE ZEGGEN NIET  
VOOR NIETS:  
SCHIETEN ALS  
PADDENSTOELEN  
UIT DE GROND”**



een kijkje bij  
Van der Plas Sprouts



Van der Plas Sprouts  
Broek op Langedijk

**“ER GAAT BIJ  
ONS 100.000 KILO  
PER WEEK AAN  
KIEMGROENTEN  
DE DEUR UIT”**

Van der Plas Sprouts begon heel lang geleden als timmerbedrijf, maar inmiddels zijn we al vijftig jaar werkzaam in de voedingsbranche. Mijn opa Arie begon met het kweken van champignons, maar omdat hij niet de enige was wilde hij zich onderscheiden door over te stappen op taugé. In 1998 nam mijn vader het over. Toen ik het bedrijf samen met mijn broers overnam, had mijn vader ervoor gezorgd dat we meer dan twintig soorten kiemgroenten in het assortiment hadden.



#### **Onze assortiment**

Wij zijn marktleider op het gebied van kiemgroenten. Wij hebben nu vijftientwintig verschillende soorten kiemgroenten en gaan eind dit jaar nog een nieuwe variant introduceren: de korianderkiemen.

#### **De kenmerken**

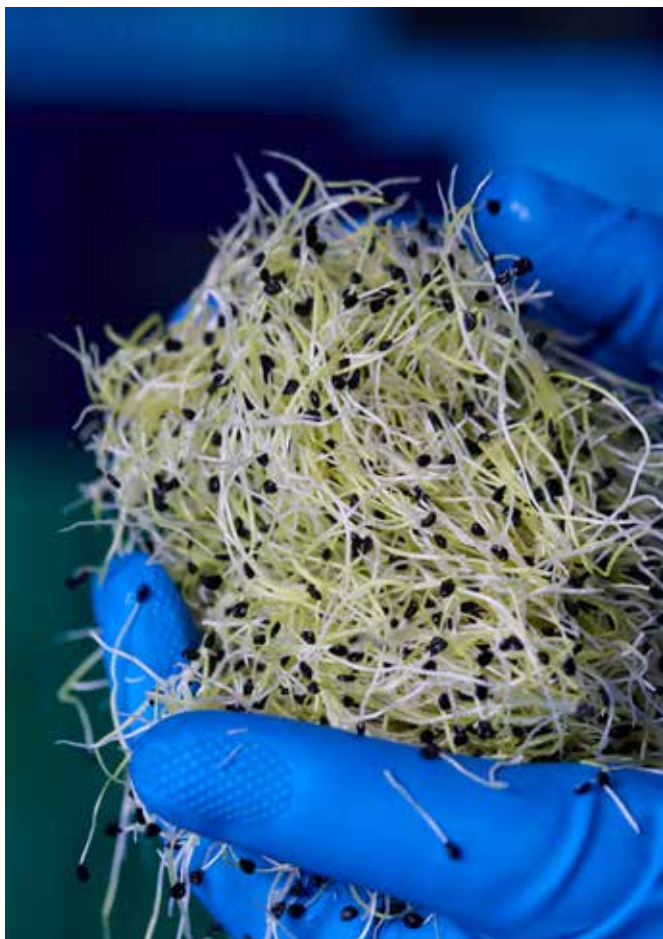
Kiemgroenten bevatten grote hoeveelheden antioxidanten. Verder zijn ze een goede bron van vitamines, mineralen, eiwitten, enzymen en vezels. Deze voedingsstoffen zijn makkelijk opneembaar omdat de celwanden dun zijn. Hierdoor zijn ze ook licht te verteren en daarmee een hele goede aanvulling op je dagelijkse voedingspatroon.

#### **Biologisch kweken**

Omdat er alleen water wordt gebruikt tijdens de teelt, kweken wij biologisch en dus zonder toevoegingen. Als het zaad biologisch is, krijgt deze volgens de wet het predicaat biologisch. Hydrotechniek binnen ons bedrijf is eigenlijk het watermanagement: het transporteren van warm en koud water op het juiste moment naar de gewenste plekken.

#### **Onze uitdagingen**

Water! De tekorten die er gaan ontstaan willen we opvangen door zelf te gaan zuiveren. Een andere uitdaging is de voedselveiligheid, hier willen we op ingespeeld zijn. En natuurlijk willen we blijven trendsetten en innoveren.



**Kwekerij Ron**  
Vinkeveen



Ron: “Ons bedrijf bestaat al sinds de jaren '60. Sinds 2006 heb ik hem overgenomen van destijds mijn werkgever. In een oude kas kweken we bijzondere Aziatische groenten én de meest kleurrijke, eetbare bloemen. We telen al onze producten met passie, zorg en op een vitale wijze. Dagelijks worden de beschikbare soorten met de hand geoogst en verpakt.”

#### **Onze productie**

De eetbare violen zijn jaarrond beschikbaar, alle andere soorten kennen een seizoen. De soorten bloemen die er o.a. in het seizoen zijn: Oost Indische kersbloemen, Korenbloemen, Afrikaantjes, Goudsbloemen, Borage bloemen. Wij oogsten zo'n 20 verschillende soorten.

#### **Hoe toe te passen**

Eetbare bloemen hebben de functie om kleur en smaak toe te voegen aan een gerecht. Afhankelijk van de soort kun je buiten rauw gebruik om ook diverse soorten in siroop laten meetrokken of drogen en fijnmalen om als poeder te gebruiken.

#### **Biologisch kweken**

Hoewel we geen officieel biologisch label hebben, telen we al onze bloemen op natuurlijke wijze. Zelf benoemen we het graag als “Vitaal” geteeld. Hierdoor blijven ze langer vers en gezond voor lijf en leden.

#### **Onze uitdagingen**

We blijven open-minded en spelen in op vraag en aanbod.





**“PERSOONLIJK  
CONTACT VINDEN  
WIJ ERG  
BELANGRIJK,  
EN WE BIEDEN  
SNELLE SERVICE”**

een kijkje bij  
Broersen

Mts. Broersen  
Lutjebroek



**“DOOR DE SNELLE  
GROEI IS HET HEEL  
BELANGRIJK OM  
OP HET JUISTE  
MOMENT TE  
OOGSTEN. GISTER  
TE KLEIN, VANDAAG  
GOED EN MORGEN  
TE GROOT”**



Al vele generaties lang zijn onze voorouders actief als landbouwer en later tuinder op de vruchtbare klei, in de dorpen Grootebroek en Lutjebroek. Vollegrondsgroenten zijn al enkele eeuwen een belangrijk product in het noordoostelijke deel van Noord-Holland. Op deze plek mogen wij als huidige generatie van een bevlogen tuindersfamilie, ons ding doen: groenten telen die een vaste plek op tafel verdienen. Met kennis, toewijding en zorg voor de geboortegrond, die ons al generaties lang in staat stelt om te tuinen en dat ook in de toekomst zal blijven doen.

Spinazie is een koude kiemer, hierdoor is het in het voorjaar één van de eerste vollegrondsgroentes die weer vers van het land komt.



#### **Onze productie**

Al ruim 10 jaar zijn wij specialist in het telen van veldverse spinazie. Wij garanderen een dauwvers en smakelijk product, met volle aandacht voor hygiëne en verantwoordelijkheid voor onze leefomgeving.

#### **De kenmerken**

Spinazie is rijk aan vitamine A, B11 (foliumzuur), C en aan mineralen zoals calcium, ijzer, magnesium, zink en kalium. Ook bevat spinazie veel vitamine K, wat belangrijk is voor de aanmaak van bloed en botten. Je wordt er dus niet alleen sterk van - denk maar aan Popeye - maar het helpt ook goed tegen bloedarmoede. Al onze producten telen wij onder het onafhankelijke certificaat van: on the way to PlanetProof.

#### **Positieve impact**

Doordat wij het proces van zaadje tot zakje volledig in eigen beheer hebben, is er een hele transparante korte keten. Hierdoor is de traceerbaarheid erg goed, kunnen wij snel schakelen, worden er minimale extra kilometers gereden en komt het product zo vers mogelijk aan bij de klant.

#### **Wat zijn de uitdagingen**

Eén onderdeel is de extremen in het klimaat. Dit zorgt er op dit moment voor dat de grond niet altijd te betreden is om een aansluitend zaaiprogramma te ontwikkelen. Dan zullen er af en toe momenten ontstaan waarin er tekorten komen in de beschikbaarheid van het product.



## een kijkje bij Kramer

Groenteschipper Gert Kramer is het zat. Elke keer komt hij te laat op de Amsterdamse markt omdat zijn leverancier de vaten zuurkool te laat aanlevert. Zijn leverancier toentertijd liet de boten soms dagen wachten, waardoor de kwaliteit van de groenten in het ruim slechter werd. In 1890 besluit hij het heft in eigen hand te nemen. Met twee compagnons gaat hij in het schuurtje achter zijn huis zelf kool inmaken. Gert begon een zuurkoolfabriek en zijn bevriende schippers waren zijn eerste klanten. Momenteel is de 5e generatie, Dirk Kramer, actief als directeur.

**Kramer**  
Zuid-Scharwoude



### Onze productie

We oogsten circa 20 soorten witte kool voor de zuurkool. Ook gebruiken we ongeveer 4 soorten Chinese kool voor de kimchi en 5 soorten rode kool voor de rode kool met appels. Met de verschillende soorten is sprake van spreiding over de oogstperiode, die loopt van 1 augustus tot midden december. Hierdoor verkleinen we het risico op variaties in de eigenschappen van een specifieke soort witte kool. Alle witte kool van de zuurkool moet mooi groot worden en kan wel tot 10 kg zwaar worden per krop.

### De kenmerken

Echt kenmerkend voor zuurkool zijn de levende melkzuurbacteriën die zich in het ongekookte product bevinden. In de darmen van mensen leven veel bacteriën en een goed bacteriemilieu in de darmen is essentieel voor een goede gezondheid. Door rauwe zuurkool te eten, krijg je miljoenen levende melkzuurbacteriën binnen. Daarnaast ontstaan bij de fermentatie vitamines die in andere producten weinig voorkomen en belangrijk zijn. Een voorbeeld hiervan is vitamine B12.

### Natuurlijke wijze

De zuurkool ontstaat op volledige natuurlijke wijze. De fermentatie wordt gestart door de van nature op de witte kool aanwezige melkzuurbacteriën. Daarmee ontstaat ook een mooi breed spectrum aan levende bacteriën in plaats van een monocultuur.

### Onze uitdagingen

Het weer wordt steeds grilliger. Ook zijn de vogels die grote schade aanbrengen het grootste deel van het jaar beschermd. Dit maakt het steeds lastiger om een goede opbrengst te realiseren. Ook willen we aan de doelstellingen van Parijs voldoen met een reductie van 50% in onze CO2-voetafdruk. We zullen in moeilijker omstandigheden nog betere prestaties moeten leveren.



**“ZUURKOOL  
IS SUPER GEZOND  
EN HET ZIT VOL  
MET LEVENDE  
MELKZUUR-  
BACTERIËN”**



een kijkje bij  
Fruitteler Jan van Wijk



**“WE MOGEN DAN  
KLEIN ZIJN, MAAR WE  
GAAN ALTIJD VOOR  
TOPKWALITEIT.  
ELK JAAR IS HET  
WEER EEN UITDAGING  
OM ER IETS MOOIS  
VAN TE MAKEN”**

Fruitteler Jan van Wijk  
Houten



Jan: “Opa had een gemengd bedrijf met veehouderij en fruitteelt aan de Kruisweg in Houten. Vroeger waren er vooral hoogstambomen, voornamelijk Goudreinette. Mijn vader nam het bedrijf in 1965 over. In 1990 kwam ik van school en gaf ik aan ook interesse te hebben in de fruitteelt. Zo hebben mijn vader en ik jarenlang met veel plezier samengewerkt. Daarna heb ik het bedrijf verder overgenomen.”

De appels van Jan van Wijk worden duurzaam geteeld en rijpen extra lang aan de boom, wat zorgt voor hun unieke zoete smaak en knapperigheid.



### **Onze productie**

We telen nu 3 hectare Elstar, 2,5 hectare Golden, 1 hectare Gieser Wildeman en 0,5 hectare Delcorf. We zijn klein, maar gaan voor kwaliteit. Het is elk jaar weer een uitdaging om er iets moois van te maken. Alles sorteren we zelf en wordt afgezet via de veiling in Zaltbommel, waarna de Golden hun weg naar VHC Jongens vinden.

### **De Elstar**

We hebben gekozen voor Elstar Elshof, ook bij nieuwe aanplant, omdat deze appel er te allen tijde uitspringt vanwege zijn goede smaak waar de consument elke keer weer op terug komt.

### **Koelen**

Omdat we thuis alles koelen heeft dat een groot voordeel. Je kunt altijd bij het product komen, waardoor we gelijk kunnen inspelen op de levering naar onze klanten.

### **Wat zijn de uitdagingen**

We willen graag alles sturen, maar we blijven toch altijd afhankelijk van moeder natuur.

een kijkje bij  
Biesheuvel

Biesheuvel  
Slootdorp



**“VAN  
VERSE KNOFLOOK  
STINK JE NIET  
UIT JE .....”**

Arjan: “De allerlekkerste knoflook komt uit Nederland, namelijk uit Slootdorp. Mijn opa is hier begonnen in de Wieringermeer als pionier in 1938. In 1970 nam mijn vader het landgoed als eerste pachter over. In 1986 heb ik het overgenomen. Sinds datzelfde jaar telen we verse, Noord-Hollandse knoflook. Niet die gedroogde bolletjes in een netje. Nee, verse sappige witte bollen met een mooie groene stengel. Fris en pittig van smaak. Een veelzijdige smaakmaker die ook nog eens supergezond is!”



Arjan Biesheuvel (58) is een man met een missie. Elke inwoner van Nederland moet weten van het bestaan van verse knoflook. De akkerbouwer in Slootdorp grijpt alle vormen van promotie aan om het gewas bekender te maken. ‘Het is pionieren, net als mijn voorouders in de Wieringermeer.’

#### **Onze productie**

Zelf plant Biesheuvel tegenwoordig in totaal ruim 50 hectare knoflook op verschillende percelen, voornamelijk in West-Friesland, rond Opperdoes en Wieringerwaard. Ook staat er knoflook in Brabant, waar vaak al iets eerder kan worden geoogst. Het gewas gedijt goed op humusrijke grond, legt Biesheuvel uit. ‘Die hebben we hier niet in de naaste omgeving. Op zich is het mooi dat knoflook een relatief sterk gewas is, met weinig problemen qua ziekten en dergelijke. Wel zijn we alert op roest, maar de grootste uitdagingen liggen voor ons in de bewaring van het gewas na de oogst.’

#### **Diversiteit**

Een rondgang over het bedrijf toont de diversiteit aan werkzaamheden. ‘Behalve de bewaring doen we hier ook de verwerking zelf. We maken diverse sauzen en puree en hebben nog een kraam met eigen producten. Alles is vers en dat proef je. Wat veel mensen niet weten is dat de meeste gedroogde knoflook minimaal een half jaar oud is. Veel mensen kennen alleen de gedroogde knoflook. Dat het verse product veel frisser is, weten ze niet. Gelukkig zijn veel chefs daar wel al van overtuigd.’

#### **Positieve impact**

We telen duurzaam, van teentje (planten) tot bol of puree. Alles hebben we in eigen hand. De teelt, bewaring en verwerking produceren we zo duurzaam mogelijk.





## een kijkje bij Ramon de Vries

**Ramon de Vries**  
Heemskerk



Ramon: “In 1941 begon mijn opa, Piet de Vries, met een klein bedrijfje dat zich richtte op de teelt van verschillende groentesoorten. Wat ooit een bescheiden onderneming was, is door de jaren heen uitgegroeid tot een belangrijke speler binnen de Nederlandse voedingsindustrie. Na verloop van tijd droeg mijn opa het bedrijf over aan mijn vader, Klaas de Vries. Tegenwoordig run ik het bedrijf samen met mijn zoon Douwe. Zo blijft ons familiebedrijf voortbestaan, met dezelfde passie voor kwaliteit en innovatie waarmee het ooit begon.”

### **Onze roots**

Heemskerk biedt de perfecte omstandigheden voor onze lateelt. De zandgronden zijn makkelijk bewerkbaar, wat essentieel is voor het kweken van hoogwaardige groenten. Daarnaast hebben we door de jaren heen geleerd om zowel in natte als droge periodes het waterbeheer goed te reguleren, wat de kwaliteit van onze producten waarborgt. En laten we eerlijk zijn: het is gewoon een prachtig gebied om te werken en te wonen. Het voelt goed om een bedrijf te runnen op de plek waar het allemaal begonnen is.

### **De oogst**

Momenteel oogsten we vier slasoorten, maar dat wisselt per seizoen. Het hangt af van de wensen van de klant, maar ook van wat wij vinden passen in ons bedrijf. Wij oogsten elke krop met de hand en dat is redelijk arbeidsintensief. Doordat elke krop met de hand geoogst wordt, hebben wij de meeste controle over de kwaliteit. De trekkers die van de loods naar het land pendelen zijn voorzien van de nieuwste motoren die aan de meest recente milieueisen voldoen.



**“WIJ DOEN ER ALLES AAN OM EEN VERS PRODUCT TE LEVEREN, WAT ER FYSIEK OOK SMAKELIJK UITZIET.”**



# HOE MAKEN WE IMPACT?

VHC Jongens ziet ondernemen met aandacht voor mens en milieu als een essentieel onderdeel van een gezonde bedrijfsstrategie. Wij vinden het belangrijk om als familiebedrijf ver vooruit te kijken en rekening te houden met de komende generaties. Daarom streven wij ernaar om onze klanten zo efficiënt mogelijk te bevoorraden met zo min mogelijk uitstoot.







## “WIJ HEBBEN DE AMBITIE OM ONZE KLANTEN OPTIMAAL TE ONDERSTEUNEN MET EEN EFFICIËNTE EN DUURZAME BEDRIJFSVOERING”

### In het kort

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) betekent bij VHC Jongens een efficiënte en duurzame bedrijfsvoering, klanten ondersteunen en informeren, goed voor ons personeel zorgen, een toekomstbestendig assortiment aanbieden en maatschappelijk betrokken zijn.

### Hoe doen we dat?

Transport en bedrijfsvoering vormen de ruggengraat van ons familiebedrijf. Vanuit onze vestigingen in Oostzaan en Almere bedienen we dagelijks honderden klanten in de regio.

We investeren in elektrische vrachtwagens en bedrijfsauto's om de CO2-uitstoot te verminderen. Ook binnen onze bedrijfsvoering richten we ons op het gebruik van duurzame energiebronnen. Zo worden onze logistieke centra steeds vaker voorzien van groene energie, afkomstig van zonne-energie, en beschikken we inmiddels over aanzienlijke batterijcapaciteit. Met deze initiatieven blijven we onze processen verbeteren en innoveren, zodat onze bedrijfsvorming toekomstbestendig blijft en voldoet aan de verwachtingen van onze klanten.

### Actuele cijfers hernieuwbare energie en duurzaam transport

- ✓ Meer dan 5000 zonnepanelen
- ✓ In 2024 hebben deze zonnepanelen 1628 MWh stroom opgewekt
- ✓ Daarmee zijn we op onze locatie in Oostzaan voor 50% zelfvoorzienend in onze energiebehoefte
- ✓ We beschikken over 120 kWh batterijopslag
- ✓ Ons moderne wagenpark is voorzien van 6 elektrische vrachtwagens en 28 elektrische bedrijfsauto's

meer dan een  
**slimme zaak**

# WE DENKEN MEE IN SLIMME OPLOSSINGEN

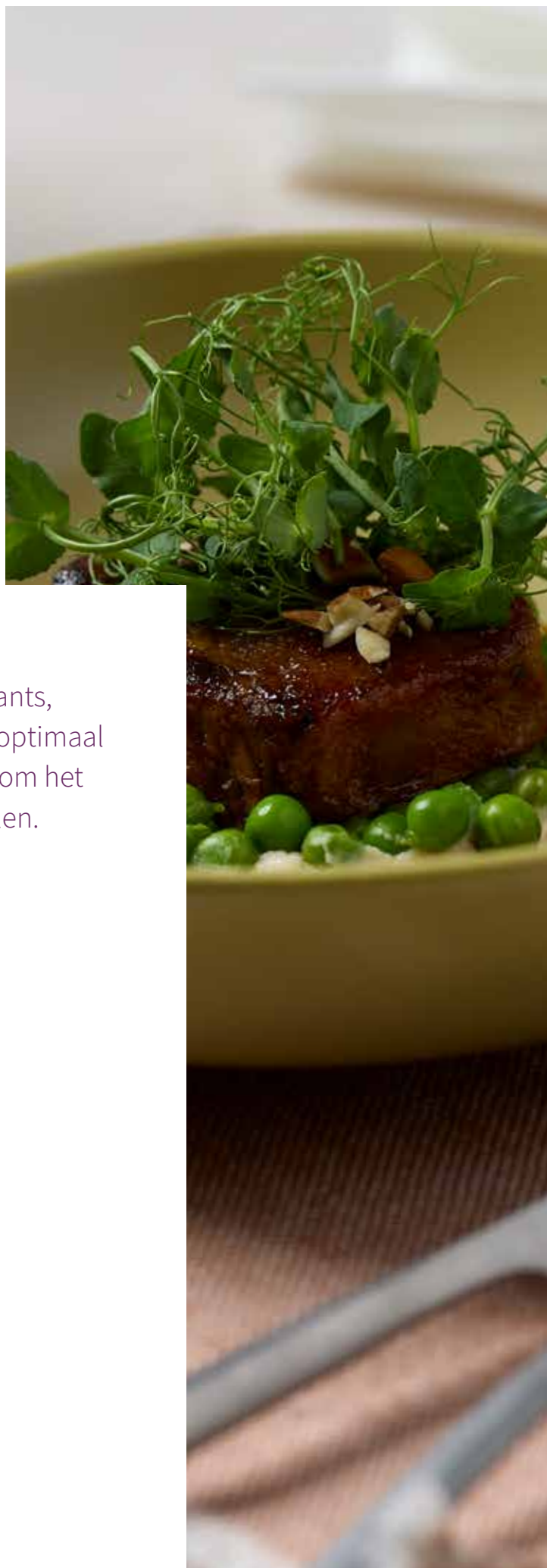
VHC Jongens wil de horeca, bedrijfsrestaurants, instellingen en andere grootverbruikers zo optimaal mogelijk ontzorgen, servicen en inspireren om het beste uit hun bedrijf en medewerkers te halen.

## **Chefs Gemak**

Maak kennis met Chefs Gemak, de innovatieve oplossing van VHC Jongens voor chefs die streven naar culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan. Onze gemaksrecepten zijn speciaal ontworpen om heerlijke gerechten te creëren met minimale inspanning.

Dankzij een selectie van hoogwaardige ingrediënten zet je in een handomdraai heerlijke gerechten op tafel. Dit verhoogt de productiviteit en verlaagt stress in de keuken. Met Chefs Gemak maken we het zo eenvoudig mogelijk voor horecaondernemers, zonder dat het ten koste gaat van de kwaliteit.

Of je nu kiest voor gemaksrecepten met malse rundersukade of met heerlijke kabeljauw, Chefs Gemak maakt het mogelijk om je gasten op een simpele en snelle manier te verwennen met gerechten van topkwaliteit!





### **In het kort**

Als totaalleverancier kunnen we elk type horecaonderneming beleveren. Van snackbar tot sterrenrestaurant en alles daar tussenin en omheen. Klanten kiezen voor ons vanwege het totaalaanbod en blijven ons trouw vanwege onze brede service, maatwerk, bestelgemak en persoonlijke aandacht. Niets is ons te veel om het inkoopproces van onze klanten te verbeteren en daarmee de kwaliteit, uitstraling en winstgevendheid van hun horecabedrijf. Dit dragen we uit met ons nieuwe motto 'Alles voor een slimme zaak.'

### **Leverancier van kennis**

We zien het delen van kennis, opleiden, bijscholen, inspireren en ondersteunen van klanten en hun personeel als een essentiële service. We adviseren horecaondernemers op het gebied van lokale marktontwikkelingen, nieuwe foodtrends, kansrijke horecaformules, assortimentskeuzes, prijsbeleid, tijdbesparende gemakproducten voor de keuken-brigade en het samenstellen van de menu- en wijnkaart.

### **Inspiratie en trainingen**

Daarnaast hebben we een eigen Training & Experience Center waar horeca-ondernemers en hun personeel terecht kunnen voor excursies, trainingen en workshops. Inspiratiesessies met nieuwe gerechten en SVH-erkende opleidingen. Een must om succesvol te blijven en personeel aan je zaak te binden.



### **Houd onze agenda in de gaten**

Scan de QR-code  
en meld je aan!

### **Training & Experience Center**

Oostzaan



### **Geïnteresseerd?**

Scan de QR-code of kijk  
op [chefsgemak.nl](http://chefsgemak.nl)



**VHC**

**JONGENS**

PARTNER VOOR HORECA  
& GROOTVERBRUIK

## **CONTACT**

### **VHC Jongens BV**

Ambacht 3  
1511 JZ Oostzaan

075 684 30 55  
[vhcjongensbv.nl](http://vhcjongensbv.nl)

### **VHC Jongens Almere**

Versterkerstraat 12  
1322 AP Almere

088 - 00 09 700  
[vhcjongensalmere.nl](http://vhcjongensalmere.nl)