



Kortere lijnen en verbeterde kwaliteit:

Vroegop-Windig neemt het snijden van groenten in eigen hand.

Op maandag 21 februari aanstaande neemt de groothandel en importeur van AGF in een nieuw pand op het Food Center Amsterdam een eigen snijderij in gebruik. Vanaf dan worden er roerbakmixen, enkelvoudige groenten, gemengde salades en rauwkost-combinaties geproduceerd in zowel reguliere als biologische variant. Vroegop-Windig kan hiermee de kwaliteit, versheid en snelheid van leveren beter garanderen wat past bij de rol van AGF specialist die het bedrijf binnen de horeca en grootverbruik sector vervult.

Met de start van de snijderij speelt het bedrijf in op de stijgende vraag naar 'gezond en gemak' die leeft binnen de horeca, catering en detailhandel. Door gebruik te maken van gesneden producten kunnen deze hun derving en productietijd verminderen en het gebruik van water en energie terugdringen. Vroegop-Windig gaat een standaard assortiment aanbieden, maar zal daarnaast ook klantspecifiek gaan snijden. Dankzij dagelijkse productie en het gebruik van verse producten uit eigen groothandel zijn kwaliteit en versheid gegarandeerd.

De gunstige locatie op het Food Center maakt dat de logistieke dienstverlening optimaal kan worden ingezet en er snel geleverd kan worden. Het pand is volledig geoutilleerd conform de huidige eisen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne.

Vroegop-Windig is groothandel en importeur in AGF en daarnaast ook logistiek dienstverlener in vers. Het bedrijf faciliteert foodservice- en retailbedrijven om verse en gezonde voeding te verstrekken aan hun klanten, met respect voor mens, maatschappij en milieu.

Voor meer informatie over Vroegop-Windig zie: www.vroegop.nl.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Wim Zomer, Project Manager Snijderij, telefoon (020) 606 18 18, e-mail: wim.zomer@vroegop.nl