

VROEGOP-WINDIG & GESNEDEN AGF

Al meer dan 70 jaar vervult Vroegop-Windig een belangrijke rol in de AGF sector. Naast groothandel en importeur in aardappelen, groenten, fruit en exoten, zijn wij logistiek dienstverlener. Deze combinatie van activiteiten maakt ons in Nederland als zelfstandige onderneming één van de grootste in onze soort en zorgt dat wij klanten uit verschillende sectoren van dienst kunnen zijn. Zo leveren wij aan AGF detaillisten, Foodservice en supermarktorganisaties en werken wij nauw samen met ons zusterbedrijf De Kweker.

Vroegop-Windig is een familiebedrijf met een rijke historie. In 1940 begon de familie Vroegop een groothandel in binnenlandse AGF op het FCA. Om aan de veranderende wens van de klanten te kunnen voldoen, werd het assortiment uitgebreid met AGF van over de grenzen. Zo was er in 1966 de fusie met de firma Ruhe, specialist in citrusvruchten en bananen. Daarnaast werd door de overname van Windig in 1996 specifieke kennis van exoten in huis gebracht.

In 2011 is er een nieuwe activiteit aan dit toch al indrukwekkende lijstje toegevoegd. Op het Food Center Amsterdam is een eigen snijderij in gebruik genomen. Met deze modern uitgeruste snijderij kunnen wij onze klanten voorzien van hoogwaardige convenience producten.



GESNEDEN AGF VAN TOPKWALITEIT

Het in gebruik nemen van een eigen snijderij biedt ons de mogelijkheid ons assortiment gesneden producten beter aan te laten sluiten bij de kwaliteit van de rest van ons assortiment. Wij bieden u:

- Breed en diep (biologisch) assortiment
- Dagelijks verse productie
- Optimale snelheid en leverbetrouwbaarheid
- BRC, HACCP en Skal certificering
- Hoogwaardige kwaliteit van zowel producten als proces
- Zowel atmosferisch als MAP (Modified Atmospheric Packaging) verpakkingsmogelijkheden
- Maatwerk wat betreft verpakkingseenheid, product etc. in overleg mogelijk
- Concurrerende prijzen
- Efficiënte logistiek door optimaal benutten transport vanaf Food Center Amsterdam

PRODUCTGROEPEN

Ons gesneden assortiment bestaat uit:

- Enkelvoudige groenten
- Samengestelde groentemixen
- Roerbakmixen
- Rauwkost
- Salades



Al deze varianten hebben wij indien gewenst (en afhankelijk van het aanbod) beschikbaar in biologische variant.



UW VOORDELEN

Het gebruik van gesneden AGF biedt u vele voordelen:

- Gemak
- Minder derving
- Geen voorraad
- Verse producten, handzaam verpakt
- Goede houdbaarheid
- Aanbod dat inspeelt op huidige foodtrends:
 - Gezondheid (vitamines, inhoudsstoffen die gunstig zijn voor de gezondheid en weinig calorieën)
 - Gemak (gesneden, kant-en-klaar, snackfruit en groenten)
 - Genieten (smaak, exclusiviteit)
 - Goed gedrag (veilig voedsel, biologisch, zonder genetische modificatie)
 - Geld (betaalbaar)
- Duurzaam (minder gebruik water en energie voor verwerken reguliere AGF)



VOOR MEER INFORMATIE

Vroegop-Windig

Jan-Willem Schrijver

T: (020) 606 18 18

E: jan-willem.schrijver@vroegop.nl

www.vroegop.nl

BLIK ACHTER DE SCHERMEN



Als eerste onderwerpen vakmensen de binnengekomen groenten aan een strenge controle op kwaliteit, temperatuur, kleur etc.



Na de controle plaatsen we de net vers binnengekomen en goedgekeurde groenten in de diverse koelruimtes. De locaties zijn flexibel, zodat we naar wens iedere keer andere groenten kunnen verwerken.



En dan begint het echte werk. Zoals u ziet leven wij de HACCP regels zorgvuldig na en komt er nog best wat handwerk bij kijken voordat we de groenten verder kunnen verwerken.



Vervolgens worden de groenten gewassen. Kleine charges wassen we in een zogenaamd bubbelbad. Hierbij ontstaat er turbulentie in het water en worden de groenten van alle kanten gewassen. Het water heeft een temperatuur van 2°C.



Voor grote hoeveelheden geldt hetzelfde principe, maar dan in een grote wasmachine. Hoewel er enorme hoeveelheden water doorheen gaan, is het per kilo nog altijd minder dan in (groot) keukens. Bovendien maken we gebruik van een filterpomp die het water filtert en recyclet.



De vlijmscherpe messen snijden de groenten zonder enige moeite in de gewenste grootte. De scherpste van de messen is één van de belangrijkste controlepunten van het productieproces.



Het assortiment bestaat uit eenvoudige groenten en uit samengestelde groentemixen en salades. Het mengen gebeurt uiteraard met zorg voor receptuur en kwaliteit.



Vervolgens positioneren en verpakken wij de groenten in werkzame hoeveelheden (in zak of schaal). Ook kunnen wij verpakken onder atmosferische omstandigheden, wat de houdbaarheid van sommige producten ten goede komt.



Het resultaat is vers, van goede kwaliteit en dezelfde dag nog beschikbaar voor onze klanten.