

IN WELKE VORM ZOU U MET ONS WILLEN SAMENWERKEN?

Wat mag u van ons verwachten:

- ✓ Optimale prijs-kwaliteitverhouding;
- ✓ Een veilig en betrouwbaar product;
- ✓ Een breed en onderscheidend assortiment;
- ✓ Persoonlijke klantgerichte service.;
- ✓ Snelle en betrouwbare leveringen;
- ✓ Kennis van zaken met meer dan 30 jaar ervaring in de voedingsmiddelenindustrie.

Transport in eigen beheer

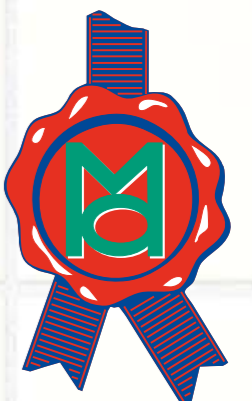
Logistiek is een kernpunt bij ons. Dankzij ons eigen wagenpark garanderen wij u een snelle, persoonlijke service op maat. Zo bent u verzekerd van betrouwbare just-in-time-leveringen die aansluiten op uw eigen doorstroom.



J.G. van der Mey BV

Vleeswarenbedrijven

Maatwerk in vleeswaar!



J.G. van der Mey BV
Vleeswarenbedrijven

Sinds 1956

Sinds 1956

De filosofie van onze oprichter, Jacobus Gerardus van der Mey, was helder: "lever goede kwaliteit voor een interessante prijs". Vijftig jaar later doen we dit nog steeds.

Wij zijn inmiddels uitgegroeid tot een kerngezonde, innovatieve onderneming met meer dan 175 medewerkers, 10.000m² productieruimte en een capaciteit van 300 ton vleeswaren per week.



Het antwoord op uw hamvraag...

... is onze specialiteit! Varkensvleesproducten met als basis ham, spek en worst voor verwerking in maaltijden, soepen, sauzen, snacks, sandwiches, pizza's, bake-off producten enzovoort. Geproduceerd en afgeleverd zoals u het wilt.

Moderne werkwijze

Werken met enthousiast, (intern) opgeleid en vakbekwaam personeel is voor ons vanzelfsprekend. In combinatie met de nieuwste technologieën en een uiterst modern machinepark, hebben wij zo de mogelijkheid constante en hoogwaardige producten te produceren.

Eigen uitbenerij

Grondstoffen betrekken wij rechtstreeks van slachterijen. Een vast team van uitbeners verwerkt het vlees tot constante snitten. Na het uitbenen volgt direct de verdere verwerking. Dit komt de snelheid en versheid ten goede.



Een veilig product

Naast het ingevoerde BRC kwaliteitssysteem en onze geïntegreerde aanpak kunt u vertrouwen op een maximaal veilig geproduceerd product met een goede traceerbaarheid. Het gescheiden houden van gekookte en rauw gezouten producten tijdens productie is hiervan een wezenlijk onderdeel. Tevens worden de vleeswaren in een high-care ruimte gesneden en verpakt. Microbiologische controles, door onszelf en een geaccrediteerd sterlab uitgevoerd, bevestigen continu dat de voedselveiligheid gewaarborgd is.

Maatwerk

Ook over vleesvariëaties willen wij altijd praten. Het is voor ons een uitdaging snel en flexibel op uw wensen in te kunnen spelen. Wij zijn hiertoe in staat door onze flexibele productieprocessen en platte organisatiestructuur met korte communicatielijnen. Met onze afdeling productontwikkeling zijn we in staat snit, samenstelling, smaak, vorm, verpakking enzovoort precies af te stemmen op uw wensen.

Een veilig product

