



PUUR KALFSVLEES

**Het maatschappelijk
profiel van de
VanDrie Group**

Inhoud



Puur kalfsvlees 4

Uitleg logo VanDrie Group
Statement

Keten in Beeld 6

Relatie met de melkveehouderij
Kalverhouderijen van de VanDrie Group
Kalvermelk: het voedsel voor kalveren
Op maat geproduceerd kalfsvlees
Twee soorten kalfsvlees
Optimaal verwaarden

People 10

Veilig voedsel
Duurzame relatie met medewerkers
Vaste relatie met kalverhouders
Transparantie naar de samenleving
Oog voor synergie

Planet 14

Integraal onderdeel van de levensmiddelensector
Oog voor milieu en leefomgeving
Dierenwelzijn en diergezondheid

Profit 16

Gezonde bedrijfsvoering
Overzicht dochterondernemingen VanDrie Group
Gezonde toekomst
Recente prijzen voor bedrijven van de VanDrie Group

Organisatie 20

Puur kalfsvlees



In het logo van de VanDrie Group is herkenbaar de hand en het kalf, welke het respect voor mens en dier uitdrukken. Het zegel dat garant staat voor kwaliteit en vakmanschap.

Het produceren van kalfsvlees ziet de VanDrie Group als een ambacht. Een ambacht waarin zorg en respect belangrijke waarden zijn. Dat begint bij de zorg voor dieren. Zo'n 1.200 toegewijde kalverhouders verzorgen onze vleeskalveren. Ook bij de slacht en verwerking van het vlees staat het ambacht centraal. Onze 1.750 medewerkers verwerken met grote zorg het kalfsvlees tot een delicatessen. Op deze manier brengen we binnen de VanDrie Group bijproducten uit de melkveehouderij en de zuivelindustrie op een respectvolle wijze tot waarde. Stierkalveren, die vroeger veelal direct na de geboorte werden geslacht, worden met bijproducten uit de zuivelindustrie opgefokt voor de productie van mals, zacht en smakelijk kalfsvlees.

De opzet van de keten voor een verantwoorde productie van kalfsvlees is niet vanzelf gegaan. Begin jaren 60 kocht Jan van Drie zijn eerste nuchtere kalf om te verwaarden. In de jaren tachtig en negentig is er stevige kritiek geuit op de vleeskalverensector. Kritiek die we serieus hebben genomen. We hebben groepshuisvesting ontwikkeld, de voeding is aangepast aan de behoeften van de kalveren, er is een strikt controlesysteem opgezet om het gebruik van verboden stoffen uit te sluiten en er zijn installaties gebouwd voor de verwerking van kalvergier tot hoogwaardige meststoffen.

De kroon op ons werk is de introductie van Safety Guard. Met dit ketenkwaliteitssysteem worden al onze bedrijfsactiviteiten op een solide, toetsbare en transparante wijze geborgd. Met één druk op de knop zijn alle gegevens, van de aankoop van nuchtere kalveren, de productie van kalvermelk, de kalverhouderij en de slacht tot en met het uitsnijden van kalfsvlees, door ons en onze afnemers te raadplegen. Safety Guard is daarmee de ruggengraat van onze onderneming. Het maakt de keten van kalf tot kalfsvlees transparant. Het geeft ons product de uiteindelijke kwaliteit die het verdient: puur kalfsvlees.

We zijn er trots op om u in deze brochure, aan de hand van de drie P's; People, Planet en Profit, het productieproces van ons kalfsvlees en het maatschappelijk profiel van ons familiebedrijf te presenteren. We zijn benieuwd naar uw reactie.

Statement:

Het respect voor mens, dier en kwaliteit is bij de VanDrie Group al generaties lang vanzelfsprekend. Het fundament van vakmanschap en partnership. En het uitgangspunt van het product dat uiteindelijk wordt geleverd: Controlled Quality Veal.



Oprichter:
Jan van Drie Sr.

Managing Directors VanDrie Group:
Jan van Drie Jr.
Herman van Drie
René van Drie

Director Corporate Affairs
VanDrie Group:
Henny Swinkels

Keten in beeld



Relatie met de melkveehouderij

De productie van melk, boter en kaas is onlosmakelijk verbonden met de geboorte van kalveren. Om een koe melk te laten produceren, moet zij elk jaar een kalf krijgen. Deze kalveren blijven niet allemaal in de melkveehouderij, meer dan de helft gaat naar de kalverhouderij voor de productie van kalfsvlees. Op een leeftijd van twee weken brengen we deze kalveren van de melkveehouders naar onze kalverhouders.

De kalverhouderijen van de VanDrie Group

De kalverhouders vormen een belangrijke schakel in ons bedrijf. We hebben met circa 1.200 kalverhouders contractafspraken. De kalverhouderijen zijn familiebedrijven, maar de kalveren blijven ons eigendom. De VanDrie Group draagt het grootste deel van het financiële risico. De kalverhouders kunnen alle aandacht besteden aan de verzorging van de kalveren.

De kalverhouder verzorgt de kalveren volgens onze richtlijnen. Onze gespecialiseerde begeleiders ondersteunen hen in hun werk. Continu onderzoek levert de nieuwste inzichten op die we in onze houderijen toepassen. Moderne managementsystemen waarborgen daarbij het welzijn van de dieren en een hoge kwaliteit van het kalfsvlees.

In de VanDrie Group zijn alle schakels van de productie van kalfsvlees verenigd: van de aankoop van nuchtere kalveren tot en met het uitsnijden van kalfsvlees en het verpakken van porties vlees in consumentenverpakkingen. Dit biedt ons de mogelijkheid om kwaliteit in alle schakels van het productieproces te controleren en te garanderen.



Siem Jan Schenk, voorzitter vakgroep rundveehouderij LTO-Nederland
“De melkveehouder draagt graag de kalveren over aan de vleeskalverhouder. Bij de kalverhouder worden de kalveren met zorg omgeven. Bovendien wordt op deze manier een goede economische basis gelegd voor beide sectoren. De vleeskalverhouderij brengt de kalveren uit de melkveehouderij tot waarde. Door voldoende economische activiteit kan het platteland een aantrekkelijke plek blijven om te wonen én te werken.”

Kalvermelk: het voedsel voor kalveren

Onze kalveren krijgen een uitgekiende voeding, die uiteindelijk verantwoordelijk is voor het malse kalfsvlees. Naast een dagelijks portie ruwvoer krijgen de kalveren kalvermelk. Kalvermelk wordt gemaakt van zuivelproducten aangevuld met essentiële vitamines en mineralen. De productie van kalvermelk vindt onder andere plaats in Mijdrecht, Staverden en Sittard. De Nederlandse productie van kalvermelk bedraagt jaarlijks bijna 400.000 ton. Daarnaast produceren we meer dan 150.000 ton kalvermelk in onze dochterbedrijven in het buitenland.

Op maat geproduceerd kalfsvlees

Wanneer de kalveren ongeveer acht maanden oud zijn worden ze geslacht. Het zijn dan flinke dieren van zo'n 250 kilo. Bij het opfokken van de kalveren houden we rekening met de wensen van de klanten. Deze wensen kunnen betrekking hebben op vorm, gewicht en kleur van het vlees. Maar ook op de manier hoe de dieren geslacht worden en de wijze waarop het vlees wordt verwerkt. Zo zijn al onze slachterijen gecertificeerd om te slachten volgens Halal-voorschriften. De verwerking van ons vlees wordt volledig afgestemd op de wensen van onze afnemers.

Twee soorten kalfsvlees

De VanDrie Group produceert kalfsvlees en Friander. Deze twee delicatessen worden geproduceerd in gescheiden ketens en afgezet op aparte afzetmarkten.

Een kalverhouder houdt kalveren bestemd voor kalfsvlees óf voor Friander. Het verschil zit in de leeftijd waarop de dieren geslacht worden en het soort voer dat ze krijgen. Blank kalfsvlees is afkomstig van dieren die op een leeftijd van maximaal acht maanden worden geslacht. Friander is afkomstig van speciaal geselecteerde Frisian Holstein kalveren. Kalveren voor Friander worden geslacht op een leeftijd van acht tot twaalf maanden. Daarnaast krijgen deze kalveren een grotere portie ruwvoer.

De VanDrie Group heeft voor beide vleessoorten een gespecialiseerd kanaal waarin het vlees wordt verwerkt en wordt afgezet.

Optimaal verwaarden

Door het kalfsvlees in consumentenporties te verpakken, naturel of gekruid, komt de smaak van kalfsvlees optimaal tot zijn recht en kunnen consumenten het eenvoudig bereiden.

Naast het vlees worden ook de huiden van de kalveren gebruikt. De huiden van kalveren worden met zorg geselecteerd en geconserveerd. We leveren ze op maat aan de producenten van kalfsleer. Hoogwaardig kalfsleer wordt toegepast in de schoenen-, kleding-, meubel- en auto-industrie.

Jan Cees Vogelaar, melkveehouder:
"De Nederlandse melkveehouderij kan niet zonder kalverhouderijen. De kalveren krijgen een goede bestemming en de inkomsten uit de verkoop van kalveren zijn een welkome aanvulling op ons inkomen. Daarnaast wordt de weipoeder die overblijft uit de melk voor de kaasproductie aangewend voor de productie van kalvermelkpoeder. Hiermee draagt de kalversector ook indirect bij aan het inkomen van de melkveehouder."

Gert Jan Hageman, trotse eigenaar van restaurant 'De Kas' in Amsterdam
"Wij gebruiken graag duurzaam geproduceerd en gecontroleerd kalfsvlees. Kalfsvlees kent tal van variatiemogelijkheden en onze gasten weten dat te waarderen. Ik zie het als een culinaire verrijking, het is licht verteerbaar en kan heerlijk gecombineerd worden met de verse groenten uit onze kas."



People



Veilig voedsel

Een keten is zo sterk als de zwakste schakel. Daarom hebben we de afgelopen jaren veel geïnvesteerd in de afstemming en controle van alle schakels in het productieproces. Spil is het ketenkwaliteitsprogramma Safety Guard. In dit programma wisselen alle schakels on-line gegevens uit over tientallen kwaliteitsaspecten van het productieproces. Door de koppeling van al die gegevens per individueel dier wordt met één druk op de knop inzicht verkregen in de gehele geschiedenis van kalf tot eindproducten.

Dagelijkse testen, audits en updates van Safety Guard, gecombineerd met intensieve controles van grondstoffen, levende kalveren en karkassen, waarborgen de kwaliteit en de veiligheid van het eindproduct. Bij onverhoopte productafwijkingen kunnen we onze afnemers onmiddellijk informeren omdat we exact weten aan wie het vlees van een specifiek kalf is geleverd. Het gesloten ketensysteem Safety Guard is uniek in de agrofoodsector. Het is als eerste ter wereld door Lloyds Quality Assurance Register Ltd. gecertificeerd met het Food Safety Supply Chain Certificate.

Duurzame relaties met medewerkers

Als familiebedrijf onderkennen we als geen ander het belang van goede, duurzame relaties en samenwerkingsverbanden. Kwaliteit ontstaat pas als je op elkaar kunt vertrouwen. Daarom nemen we het werkgeverschap uiterst serieus. Investerings in 'gewoon menselijk contact', opleidingen en arbeidsomstandigheden hebben geleid tot iets waar we trots op zijn: loyale werknemers.

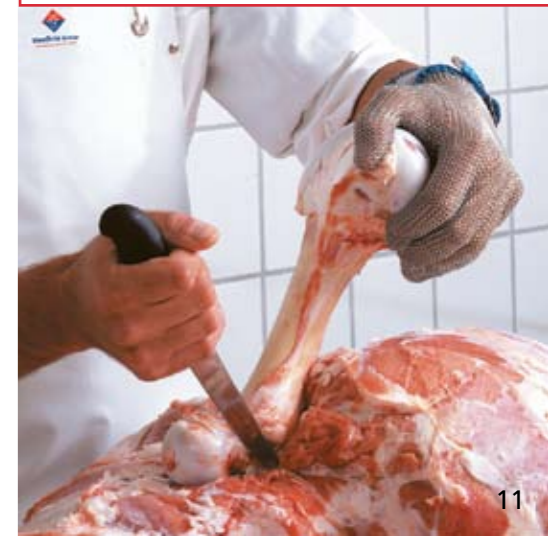
We investeren in de opleiding van onze medewerkers. Dit geldt speciaal voor nieuwe mensen. In een in-company opleidingstraject krijgen jonge mensen de kans om bij ons een beroepsopleiding van SVO te volgen.

In 2004 kon bij de VanDrie-bedrijven zeven keer de vlag uit vanwege een 25-jarig jubileum, twee keer zelfs vanwege een 40-jarig dienstverband.

Eef Bouman, eerste allround medewerker KSA Aalten
"Kwaliteit vraagt om discipline. Alleen door eisen consequent te hanteren, krijg je een top product. Nieuwe medewerkers zijn snel in het systeem ingewerkt. Belangrijk is onze bedrijfscultuur waarin we elkaar als collega's kunnen aanspreken op onvolkomenheden in het werk."

Renze Vellema, manager slachthal Ekro
"De VanDrie Group is een bedrijf dat volop in beweging is, dat maakt het werken leuk. We zijn continue bezig met het implementeren van de nieuwste systemen voor voedselveiligheid en traceerbaarheid en het efficiënter inrichten van de productieprocessen."

Lourens te Welscher, één van onze 25-jarige jubilarissen
"Ik werk sinds mijn twintigste met veel plezier bij de VanDrie Group en heb een stevige band met het bedrijf. Ik heb het gevoel dat ik meetel, dat ik geen nummer ben, maar dat er naar me wordt geluisterd. Er is een sterke band tussen de VanDrie medewerkers. We zijn een soort familie. Ik hoop hier nog lang te blijven werken. Mijn vader heeft hier veertig jaar gewerkt."



Evert Verwoert, kalverhouder in Opheusden

"Ik heb het bedrijf in 1996 van mijn vader overgenomen. Sinds die tijd is het bedrijf enorm uitgebreid. Investerings moeten iedere dag worden terug verdiend. Dit kan door de goede samenwerking met VanDrie. Tussen de VanDrie Group en de kalverhouders worden veel praktische ideeën uitgewisseld, ook geeft de VanDrie Group ons de ruimte om kennis uit te wisselen met andere kalverhouders."



Vaste relaties met kalverhouders

Het vakmanschap van de kalverhouder is cruciaal voor de VanDrie Group. De kalveren worden op gezinsbedrijven gehouden waar we een contract mee hebben afgesloten. De kalverhouder is verantwoordelijk voor de dieren. Het houden van vleeskalveren vereist grote toewijding van zowel de kalverhouder als zijn familie. Elk kalf vraagt om individuele aandacht. Kalverhouder ben je 24 uur per dag. Daarnaast is de kalverhouder het visitekaartje van de kalfsvleesketen. In de regio's waar de kalverhouderij geconcentreerd is, heeft de kalverhouder een prominente plaats op het platteland.

We hebben stevige en langdurige samenwerkingsverbanden met onze kalverhouders. Met een groot aantal hebben we al meerdere generaties een relatie.

Transparantie naar de samenleving

De VanDrie Group staat midden in de samenleving: we willen laten zien hoe kalfsvlees geproduceerd wordt en staan open voor signalen en suggesties. We overleggen regelmatig met maatschappelijke organisaties, overheden en politiek. Een voorbeeld is ons reguliere overleg met de Dierenbescherming. Daarnaast nemen beleidsmakers, politici, maatschappelijke organisaties, scholen en afnemers op gezette tijden een kijkje in onze keuken. Via excursies krijgen ze inzicht in het hele bedrijfsproces: van de kalvermelkproductie en de stallen tot en met de slacht en het uitsnijden van vlees. Iedereen kan zo met eigen ogen zien hoe de hele keten is georganiseerd en functioneert.

Transparantie en openheid zijn integrale onderdelen van onze bedrijfsfilosofie. Alleen door overleg en te laten zien hoe wij ons kalfsvlees produceren kunnen we het productieproces afstemmen op de wensen van de maatschappij.

Naast het organiseren van excursies hebben we video-presentaties over het productieproces en is er de unieke internetapplicatie VealVision (www.vealvision.com). Met VealVision kunnen afnemers, waar ook ter wereld, zien waar een kalf geboren is, waar het is opgegroeid, wanneer en waar het is geslacht en welke controles er zijn uitgevoerd. In de internetapplicatie van VealVision staat de kalverhouder centraal. Op deze manier willen we de basis van puur kalfsvlees onderstrepen: een goede verzorging van de kalveren.

Oog voor synergie

De VanDrie Group neemt zijn verantwoordelijkheid als marktleider in het kalfsvlees-segment. We zijn nauw aangesloten bij overleg vanuit de sector met het Productschap Vee, Vlees en Eieren (PVE) en overheden op nationaal en Europees niveau.

Daar waar het kan werken we samen met andere kalfsvleesintegraties. Voorbeelden zijn de ontwikkeling van een wetenschappelijke standaard voor dierenwelzijn, de welzijnsmeter en de SKV, de organisatie die de hele kalfsvleessector intensief controleert op de afwezigheid van hormonen.

Bieneke en Bart Peter Stokkink, moeder en zoon en kalverhouders in Oene
"Na een groot persoonlijk verlies besloten we het bedrijf voort te zetten. Bart Peter zat nog op de Hogere Agrarische School. Omdat hij al veel op het bedrijf meehielp, bekend was met de kalversector en sterk gemotiveerd was, volgde er een plan voor uitbreiding. De langdurige, open en eerlijke relatie met de VanDrie Group was en is voor ons nog steeds een steun in de rug. Door deze solide samenwerking, waar de VanDrie Group met je meedenkt, weet je worden verwacht. Het biedt zekerheid om met de grootste samen te werken. De duurzame relatie gebaseerd op wederzijds vertrouwen vormt een belangrijke pijler onder ons bedrijf."

Planet



Integraal onderdeel van de levensmiddelensector

Kalfsvlees is een integraal onderdeel van de zuivelsector. In de kalfsvleessector worden producten uit de zuivelsector, zoals weipoeder en stierkalveren gebruikt. Op deze manier levert de kalfsvleessector een bijdrage aan het optimaal en respectvol benutten van grondstoffen.

Oog voor milieu en leefomgeving

In onze bedrijfsvoering heeft de zorg voor het milieu een belangrijke plaats. Zo hebben we het mestprobleem aangepakt door een groot deel van de kalvergier rechtstreeks af te voeren naar speciale zuiveringsinstallaties waar hoogwaardige meststoffen worden geproduceerd. Steeds minder kalvermelkpoeder wordt in zakken vervoerd, maar steeds meer in bulk waardoor er aanzienlijk wordt bespaard op het aantal transportbewegingen. De zakken die nog worden gebruikt zijn recyclebaar. Het vlees wordt verpakt in verpakkingen die het product langer houdbaar maken. Dat betekent minder bederf en daardoor beduidend minder transportbewegingen (circa 40 procent) en lagere transportkosten. Daarnaast leveren onze kalverhouderijen een economische impuls aan de ontwikkeling van een vitaal platteland. Bedrijvigheid en 'Groene Ruimte' gaan, wat ons betreft, hierbij hand in hand.

Dierenwelzijn en diergezondheid

'Voorkomen is beter dan genezen' is een wijsheid die bij ons hoog in het vaandel staat. We investeren in groepshuisvesting, ruime stallen met veel daglicht, ruwvoerverstrekking, begeleiding door gecertificeerde dierenartsen, bedrijfshygiëne en onderzoek. Dit komt het welzijn van de kalveren ten goede. Alles wordt vastgelegd in Safety Guard, het bekroonde tracking- & tracingsysteem van de VanDrie Group, waarin alle kalveren individueel staan geregistreerd.

Met andere Nederlandse kalfsvleesproducenten, het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en de Dierenbescherming ontwikkelen we een Europese welzijnsmeter voor vleeskalveren waarmee op een objectieve, wetenschappelijk verantwoorde en praktisch haalbare manier een inschatting kan worden gemaakt van het welzijnsniveau van vleeskalveren. De informatie wordt benut om de verzorging verder te verbeteren. Maar de informatie kan ook worden gebruikt als richtsnoer voor investeringen in huisvesting. Vlees met een wetenschappelijke garantie voor het welzijn van het kalf.

Dierenwelzijn is niet alleen belangrijk in de stal, ook in andere fasen van het proces besteden we hier aandacht aan. We zijn vooruitstrevend met onderzoek naar verbeteringen op het gebied van het transport van dieren. Samen met een producent van vrachtwagens is een volledig gearconditioneerd "comfort class" veewagen ontwikkeld. Hiermee kunnen we de dieren zelfs in koude winters en hete zomers op een gestuurde temperatuur van 18°C tot 20°C vervoeren zodat zij aan zo min mogelijk temperatuurschommelingen blootgesteld worden. In de wagen zijn camera's geplaatst; via een beeldscherm in de cabine kan de chauffeur de kalveren in de gaten houden.



Thomas Posthumus Meyjes, directeur van de Dierenbescherming
"Samen met de VanDrie Group zijn we in staat geweest de groepshuisvesting voor kalveren in heel Europa tot wettelijke norm te maken."

Profit



Gezonde bedrijfsvoering

Begin 1960 kocht Jan van Drie zijn eerste nuchtere kalf. Nu is het bedrijf in handen van zijn drie zoons. In omvang is de VanDrie Group het grootste particuliere agroconcern van Nederland. Wij willen onze fundamenten onder de VanDrie Group stevig verankerd in Nederland handhaven. Het management is nog steeds gebaseerd op de beste tradities van het familiebedrijf. We zijn financieel gezond en geld dat we binnen het bedrijf verdienen, investeren we voor het grootste deel in de verdere ontwikkeling van de keten, het bedrijf en de sector.

Op deze manier is ons Nederlandse bedrijf uitgegroeid tot de wereldmarktleider in kalfsvlees. We produceren 24 procent van het Europese kalfsvlees. Onze onderneming heeft vaste overeenkomsten met 1.200 kalverhouderijen, bezit voerbedrijven voor de productie van kalvermelk, heeft slachterijen in Nederland, België en Frankrijk en een bedrijf voor de hoogwaardige verwerking van huiden. Door te investeren in de hele keten wordt de productie in de verschillende schakels optimaal op elkaar afgestemd.

Kerncijfers

Omzet	1,7 miljard Euro
Export	94%
Geslachte kalveren per jaar	1,25 miljoen
Marktaandeel in Europa	24%
Werknemers	1750
Indirecte werkgelegenheid	5000
Kalverhouders met een samenwerkingscontract	1200
Productie kalvermelkpoeder	550.000 ton
Zuivelgrondstoffen	250.000 ton

Ton Huijben, kalverhouder in Alphen
"Ik ben 33 jaar geleden begonnen als kalverhouder en sinds die tijd aangesloten bij de VanDrie Group. De VanDrie Group biedt voor mij de beste perspectieven, financieel en door de eerlijke en open manier van zaken doen. Dit probeer ik door te voeren in mijn bedrijfsvoering. Iedereen moet kunnen zien hoe ik mijn kalveren houd. Mijn stallen staan naast een wandelpad naar een natuurcamping. Ik wil geen hek tussen de weg en de stallen, mensen mogen in de stallen kijken. En als ze er om vragen krijgen ze een rondleiding."

Theo Legters, manager operationele zaken bij T. Boer & zn
"Binnen de VanDrie Group zijn er volop doorgroeimogelijkheden. De opleidingen die worden aangeboden bieden de mogelijkheid een volgende stap in de carrière te zetten."



Export percentages

Italië	± 35%
Frankrijk	± 16%
Duitsland	± 14%
Rest van Europa	± 20%
Midden-Oosten	± 7%
Rest van de wereld	± 8%



Een gezonde toekomst

Het logo van de VanDrie Group bestaat uit de Nederlandse kleuren rood, wit en blauw. En dat is niet voor niets. We zijn er trots op om een Nederlandse onderneming te zijn. Met Europa als belangrijkste markt exporteren we naar meer dan zestig landen. De Nederlandse agrofoodsector speelt nog steeds een toonaangevende rol in de wereld. Het is dan ook onze ambitie om het belangrijkste deel van onze bedrijfsactiviteiten vanuit Nederland te blijven verzorgen.

Ruud Huirne, algemeen directeur Animal Science Group Wageningen UR
"De Nederlandse kalverhouderij draagt substantieel bij aan onze positieve handelsbalans. Naast kaas en klompen is kalfsvlees iets waar we trots op kunnen zijn. Het heeft in Europa een uitstekende reputatie en draagt bij aan onze economische ontwikkeling."

Recente prijzen voor bedrijven van de VanDrie Group

- In 2002 is het kwaliteitsborgingsysteem 'Safety Guard' als eerste ter wereld door Lloyds Quality Assurance Register Ltd. gecertificeerd met het Food Safety Supply Chain Certificate.
- Het dochterbedrijf T. Boer & zn heeft in 2003 van het opleidingsinstituut SVO de Award 'Leerbedrijf van het jaar' gewonnen.
- In 2004 en in 2005 eervolle vermelding MVO Stimuleringsprijs.
- Het dochterbedrijf T. Boer & zn ontving in 2005 van het opleidingsinstituut SVO de Award 'Talent verdient een kans'.
- In 2005 heeft het kwaliteitsborgingsysteem 'Safety Guard' de Innovatie Award gewonnen tijdens de Nationale Food Week.
- In 2005 heeft de VanDrie Group Nederlandse Logistiek Prijs 2005 van de vereniging Logistiek management (vLm) gewonnen voor het kwaliteitsborgingsysteem 'Safety Guard'.





Kalverhouderijen	 Van Drie	 Van Drie Kalverhouderij	 Sobeval	 Schils France	 Vals	 Naturalys	 Van Drie Deutschland	
Kalvermelk	 Tentego	 Navobi	 Schils	 Zoogamma	 Eurolat	 Melkweg	 Kalmi Italia	 Vals
Slachterijen	 T. Boer & zn <small>CONTROLLED QUALITY VEAL</small>	 Ekro <small>CONTROLLED QUALITY VEAL</small>	 KSA <small>CONTROLLED QUALITY VEAL</small>	 Sobeval	 VanDrie België			
Huiden	 Oukro							
Marketing & Communicatie	 Stichting Promotie Kalfsvlees <small>CONTROLLED QUALITY VEAL</small>							

Nederland

VanDrie Group

Nijverheidsweg 11
Mijdrecht
P.O. Box 159
3640 AD Mijdrecht
Holland
T +31 (0)297 287872
F +31 (0)297 283848

Corporate Affairs:
T +31 (0)55 5492152
F +31 (0)55 5492156
E info@vandriegrup.com
www.vandriegrup.com

Van Drie

Nijverheidsweg 11
Mijdrecht
P.O. Box 159
3640 AD Mijdrecht
Holland
T +31 (0)297 287872
F +31 (0)297 283848
E vandrie@vandrie.nl
www.vandrie.nl

Navobi

Jhr. Dr. C.J. Sandbergweg 5-7
Ermelo (Staverden)
P.O. Box 3050
3850 CB Ermelo
Holland
T +31 (0)577 409911
F +31 (0)577 409239
E navobi@navobi.nl
www.navobi.nl

Tentego

Nijverheidsweg 11
Mijdrecht
P.O. Box 84
3640 AB Mijdrecht
Holland
T +31 (0)297 280700
F +31 (0)297 288046
E tentego@vandrie.nl
www.vandrie.nl

Schils

Dr. Nolenslaan 121
Sittard
P.O. Box 435
6130 AK Sittard
Holland
T +31 (0)46 4599900
F +31 (0)46 4599999
E info@schils.com
www.schils.com

Melkweg

Joh. Bosboomlaan 50
Ede
P.O. Box 486
6710 BL Ede
Holland
T +31 (0)318 695495
F +31 (0)318 641651
E trade@melkweg.com
www.melkweg.com

België

Van Drie Kalverhouderij

Pontfort 128
2470 Retie
België
T +32 (0)14 377483
+32 (0)14 377639
F +32 (0)14 371794
E info@vandriekalverhouderij.be
www.vandriekalverhouderij.be

VanDrie België

Havenstraat 15
3500 Hasselt
België
T +32 (0)11 212 645
F +32 (0)11 229 910
E info@vandriebelgie.be
www.vandriebelgie.be

Duitsland

Van Drie Deutschland

Gerhard Hauptmannstrasse 12
D-48493 Wettringen
Duitsland
T +49 (0)25 578170
F +49 (0)25 571743
E info@vandriedeutschland.de
www.vandriedeutschland.de

Eurolat

Hommerichterstrasse 25
D-51789 Lindlar
Duitsland
T +49 (0)220 796460
F +49 (0)220 796462
E gmbh@t-online.de

Frankrijk

Sobeval

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
Frankrijk
T +33 (0)55 3027373
F +33 (0)55 3027393
E contact@sobeval.com
www.sobeval.com

Vals

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
Frankrijk
T +33 (0)55 3027373
F +33 (0)55 3027393
E contact@sobeval.com
www.sobeval.com

Schils France

Avenue Louis Lescure
Z.I. Boulazac
24759 Trelissac Cedex
Frankrijk
T +33 (0)55 3027373
F +33 (0)55 3027393
E contact@sobeval.com
www.sobeval.com

Italië

Zoogamma

Strada Borgosatollo 5/a
25016 Ghedi (BS)
Italië
T +39 030 9034411
F +39 030 9034428
E info@zoogamma.it
www.zoogamma.it

Kalmi Italia

Via S. Maria 28
25015 Desenzano (BS)
Italië
T +39 030 9121826
F +39 030 9121827
E info@kalmitalia.it
www.kalmitalia.it

T. Boer & zn

's Gravenweg 114
Nieuwerkerk a/d IJssel
P.O. Box 6 2910 AA
Nieuwerkerk a/d IJssel
Holland
T +31 (0)180 395395
F +31 (0)180 395350
E sales@boer.com
www.boer.com

Ekro

Laan van Malkenschoten 100
Apeldoorn
P.O. Box 373
7300 AJ Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5492192
F +31 (0)55 5492184
E ekro@ekro.nl
www.ekro.nl

KSA Aalten

Industriestraat 5
Aalten
P.O. Box 66
7120 AB Aalten
Holland
T +31 (0)543 474145
F +31 (0)543 476525
E sales@ksa.nl
www.ksa.nl

Oukro

Laan van Malkenschoten 90
Apeldoorn
P.O. Box 20274
7302 HG Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5492190
F +31 (0)55 5428137
E info@oukro.nl
www.oukro.nl

Marketing & Communicatie

Laan van Malkenschoten 100
Apeldoorn
P.O. Box 20095
7302 HB Apeldoorn
Holland
T +31 (0)55 5334039
F +31 (0)55 5492118
E mc@vandriegrup.com



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL

VanDrie Group

Nijverheidsweg 11

Mijdrecht

P.O. Box 159

3640 AD Mijdrecht

Holland

www.vandriegroup.com

T +31 (0)55-5492152

F +31 (0)55-5492156