



PORTFOLIO AGRIFOOD

Oss

**DUURZAAM
OSS**

WWW.DUURZAAMOSS.NL

AgriFood
Capital



GEMEENTE  Oss

20.00 UUR

21.00 UUR

00.00

0 UUR

04.00 UUR

COLOFON

Deze portfolio is gemaakt door gemeente Oss.

Uitgave
Februari 2018

Oplage
100 exemplaren geprint en een digitale versie.

Vormgeving en druk
Vormgeving en Publicatie
Gemeente Oss

Contact
Ondernemerszaken@oss.nl



VOORWOORD

Onze voedseltraditie creatief naar de toekomst brengen

De Unoxwinkel, het standbeeld van het margarinepakje Solo, de botervilla van het Museum Jan Cunen, de Boterstraat en de Haarviltstraat, Landerij vanTosse, de moderne voedingsmiddelentechnologie en de overvloedige horeca: heel veel in Oss wijst naar voedsel. In Oss zeggen we terecht 'We are food'...

Een van de grote uitdagingen van de wereld is voldoende goede en betaalbare voeding voor iedereen. Een andere global goal is om dat te doen zonder mensen en milieu onnodig te belasten. Osse ondernemers gaan hun creativiteit inzetten om hieraan bij te dragen: een duurzame industrie die de wereld voedt.

In 2018 liggen we midden in Agrifood Capital, in de Europese Regio van de Gastronomie. We laten op allerlei manieren zien dat eten nog altijd diep in onze genen zit. Met We are food en deze portfolio inspireren we elkaar om te blijven vernieuwen, om steeds verrassende toepassingen te blijven zoeken, om er aan te verdienen, om opnieuw te kunnen investeren in onze toekomst en die van onze kinderen.

Wobine Buijs-Glaudemans
Burgemeester van Oss



INHOUDSOPGAVE

- **Boeren**
- **Producenten voedingsmiddelen**
- **Bierbrouwers**
- **Producenten veevoeders**
- **Verpakkingsindustrie**
- **Groothandel en distributie**
- **Horeca, retail en foodservice**
- **Logistiek**
- **Crossovers**
- **Kennisinstellingen en onderwijs**

PORTFOLIO AGRIFOOD OSS

In de gemeente Oss zijn geweldige ondernemers en sterke bedrijven gevestigd. Het totale agrifoodcomplex bevindt zich in Oss en is van grote economische waarde. In elke schakel van de voedselproductieketen - van grond tot mond - zijn Osse bedrijven actief.

Deze Portfolio Agrifood Oss geeft een overzicht van foodgerelateerde bedrijven en organisaties in de gemeente Oss.

De bedrijven zijn verdeeld in de categorieën:

- Boeren
- Producenten voedingsmiddelen
- Bierbrouwers
- Producenten veevoeders
- Verpakkingsindustrie
- Groothandel en distributie
- Horeca, retail, foodservice
- Logistiek
- Crossovers
- Kennisinstituten en onderwijs



DE GESCHIEDENIS VAN AGRIFOOD IN OSS

De landbouw staat aan de basis van onze voedselverwerkende industrie. Van vooral veeteelt heeft Oss eind 19^e eeuw een grote sprong weten te maken naar een bloeiende vleesindustrie en (kunst)boterindustrie. Met de groei van de industrie groeide ook de stad. Het Oss van nu staat bekend als industriestad, maar Oss is ook nog altijd landbouw.

Succesvol smeersel

De dorpen en stad aan de Maas die samen de gemeente Oss vormen, hebben altijd vruchtbaar gebruik gemaakt van de groene omgeving. Boeren produceerden voldoende melk en vlees om het te kunnen verkopen. Van de melk maakten ze goede boter. Deze is door handelaren letterlijk op ossenkarren door heel Europa verhandeld. Met de komst van de industrie groeide de bevolking en de vraag naar levensmiddelen. Boter werd schaars en duur. Twee Osse broers, de boterhandelaren Jurgens ontwikkelden het Franse procédé om uit olie een boterachtig smeersel te maken. Ze noemden deze innovatie 'margarine' en brachten het over de hele wereld. Een andere Osse familie, Van

den Bergh, ging ook met dat procédé aan de slag. Ze concurreerden hevig die eerste jaren, maar besloten later samen te gaan. Ze legden de grondslag voor de multinational Unilever.

Het begon met één varken...

Een varken, dat tijdens een transport van de trein gevallen was, werd in Oss geslacht. Het vlees ging met een volgende trein mee. Het was in Engeland nog altijd van goede kwaliteit. Daarop besloten enkele veehandelaren om in Oss zelf te gaan slachten: transport van vlees was goedkoper dan van vee. En vlees bracht meer op. Zo ontstond de vleesindustrie van Oss, uit een ondernemer die van een vervelend ongeluk een kans maakte. Uit diezelfde vleesindustrie ontstond Organon. Saal van Zwanenberg, zoon van een industriële slachter, ontdekte dat je insuline kunt halen uit de organen die voor de vleesindustrie weinig waarde hadden. Zijn bedrijf Organon vond ook later 'de pil' uit en legde de basis voor een bloeiende Osse farmaceutiek, de life sciences. Ook de huidige logistiek en de verpakkingindustrie vinden hun oorsprong in de vleesindustrie.



Foto: Paul van der Werff, collectie Stadsarchief Oss

AGRIFOOD IN OSS EN DE REGIO

We zijn trots op onze voedselverwerkende industrie. De wieg van multinationals als Unilever stond in Oss. Maar denk ook aan Dalco Food, de grootste producent van vegetarische producten in Nederland en bedenker van de Bonenburger, een hybride vleesproduct. Zo zijn er meer agrifoodbedrijven in Oss, die we graag voor het voetlicht brengen.

In de opleiding Food Specialist van ROC de Leijgraaf schrijven bedrijven mee aan het lesmateriaal, verzorgen gastlessen en bieden stageplaatsen. Door deze samenwerking met het bedrijfsleven sluit de opleiding aan bij de vraag naar goed gekwalificeerd personeel.

“Onze agrifoodbedrijven vormen een sterk en toonaangevend cluster, dat prominent deelneemt in regionale en landelijke netwerken. Nieuwe wegen liggen voor ons open, maar welke richting kiezen we? Ons verleden heeft uitgewezen dat agrifood kan inspelen op maatschappelijke veranderingen. We hebben een traditie van scherpe concurrentie, samenwerken, innovatie en het optimaal gebruiken van grondstoffen. Deze ondernemersgeest biedt kansen voor duurzame productie en distributie, hoogwaardig en gezond voedsel, productontwikkeling, verbeterde technologieën, regionale voedselvoorziening en tegengaan van verspilling. We zien Oss en de regio als proeftuin voor de landbouw van de toekomst.”

Economische ambities 2014-2020. Samen Vernieuwen, januari 2014

“Ik merk dat de binding met andere ondernemers in onze gemeente de laatste jaren sterker wordt. We ontmoeten elkaar vaker en weten elkaar te vinden.”

Hans Looman, Looman Salade

“Ik zit in allerlei overleggroepen en samenwerkingen. Dat zijn altijd open gesprekken, niet defensief. Ik kan iedereen bellen: of het nu een ondernemer is, het gemeentehuis, of zeg 't maar... Als een ondernemer bijvoorbeeld meer wil weten over het Osse ondernemersklimaat of overweegt om zich in Oss te vestigen, dan ontvang ik hem graag en deel ik mijn ervaringen.”

Marian Wagemakers, Dalco Food

“Die samenwerkingsverbanden en het gebruikmaken van elkaars diensten zorgen ervoor dat je samen sterker staat. Zo rij je elkaar niet in de wielen. De veelzijdigheid van het gebied draagt daaraan bij. Oss heeft directe verbindingen via het water, over het spoor en via de weg.”

Dominicus van Schaick van ITC Holland

“Van Noordoost-Brabant de topregio in agrifood maken. Dát is de missie van de regio AgriFood Capital voor 2020. In AgriFood Capital werken overheden, kennisinstellingen en bedrijfsleven samen aan een gezonde toekomst. De agrifoodsector is van oudsher een belangrijk onderdeel van de Osse economie. Dat maakt Oss en haar ondernemers een prominente partij binnen AgriFood Capital.”





‘Behouden en creëren van werkgelegenheid door nieuwe economische activiteiten toe te voegen aan de bedrijvigheid’. Dat is waar de Kracht van Oss voor staat. Met zaaielden stimuleert de kracht van Oss projecten, die de werkgelegenheid in Oss bevorderen.

De Kracht van New Business is een uitvoeringsprogramma van de Kracht van Oss. Het doel van de Kracht van New Business Oss is om de werkgelegenheid in Oss een boost te geven. De Kracht van New Business ondersteunt samenwerkende ondernemers bij het ophalen en uitwerken van nieuwe business cases. Het verbindt mensen uit haar netwerk. Voor kansrijke cases zijn vrij inwisselbare vouchers beschikbaar.

newbusinessoss.nl

Voorbeelden van projecten in agrifood

Minder zout, meer smaak

Een project van Dalco waarbij samen met bedrijven uit de regio, Landerij VanTosse, Roijkru, Four Seasons en Hutten gezocht wordt naar nieuwe toepassingen van textuur en kruiden om zoutinname te beperken.

Kansen in de keten

Het project Kansen in de Keten heeft consumenten, ondernemers, onderwijs en organisaties uit de regionale agrifoodketen bijeen gebracht. Met als doel om samen een kansrijk innovatief idee te ontwikkelen en samen te onderzoeken waar samenwerking beter kan in de keten.

Bachelor Class HAS

De Bachelor Class Agrifood Oss 2030 is een initiatief van de HAS Hogeschool en Gemeente Oss waar kennis en ondernemers elkaar ontmoeten. Een groep van 43 studenten van de HAS Hogeschool beet zich vast in de opdracht Ruimtegebruik 2030: een nieuw ondernemerslandschap in Oss. Acht Osse ondernemers uit de landbouw, foodproductie, retail en logistiek waren hun inspiratiebron..

Hop Lokaal

Een initiatief om een nieuwe teelt hop en verwerkingscoöperatie op te zetten in Noordoost Brabant. De basis wordt gevormd door Landerij VanTosse, Bierbrouwerij Oijen, Ramses brouwerij en Ikl beer en een aantal landbouwbedrijven. Diverse brouwerijen hebben aangegeven graag met lokaal geteelde hop haar bier te kunnen brouwen. Op Landerij VanTosse wordt een testfaciliteit gerealiseerd die de keuze van teelt, de rassen en de verwerkingswijze mogelijk maken. Er wordt een samenwerking opgezet met Kruidendrogerij Roijkru om de juiste droging te realiseren.

Bonenburger

Een pilot van Dalco Food voor een hybride vleesproduct, dat bestaat uit vlees en vleesvervangende producten afkomstig uit de regio. In 2017 behaalde de Bonenburger de tweede plaats in de categorie Beste Vegaburger van de Consumentengids.

De Boer aan tafel

De boer aan tafel is een lokale en agrarische variant op ‘De Wereld Draait Door’. ZLTO Oss Den Bosch wil hiermee de dialoog tussen boer en burger een zetje geven. Uitzendingen met Osse agrarische ondernemers zijn uitgezonden bij de lokale omroep D-tv.

AGRIFOOD EN DE GEMEENTE OSS

Kernteam Economie

Het Kernteam Economie van de gemeente Oss staat klaar voor Osse ondernemers. De economische ambities van gemeente, ondernemers en onderwijs staan in de beleidsnota 'Samen vernieuwen'. Economische speerpunten zijn Life Sciences, Logistiek, Agrifood en Maakindustrie. Ook het stadscentrum en buitengebied zijn kansrijk. Het Kernteam Economie werkt samen met ondernemers, Kracht van Oss, Agrifood Capital, onderwijs en andere partners met als doel het versterken van de Osse economie en groei van werkgelegenheid.

Citydeal Voedsel op de stedelijke agenda

De gemeente Oss werkt samen met 10 gemeenten en het rijk in de Citydeal Voedsel op de stedelijke agenda. In deze Citydeal delen de gemeenten hun kennis en netwerk en voeren zij samen projecten uit. De gemeenten zetten zich in om de lokale voedsel economie te versterken, regionale voedselsystemen te bevorderen en gezonde voeding te stimuleren. Ook Internationalisering is een speerpunt.

Foodgame Brabant, pilot Oss

Grip krijgen op de voedseltoekomst aan de hand van een spel. Dat is het doel van een digitale Foodgame Brabant, pilot Oss. Aan de hand



van drie extreme voedselscenario's ervaren ondernemers de toekomst en verklaren ze welke besluiten in het heden tot deze toekomst leiden. De Foodgame geeft inzicht in de mogelijke banen van de toekomst en de impact van de verschillende scenario's op de Osse werkgelegenheid. Op de Dutch Design Week 2017 maakten ruim 3000 bezoekers kennis met een publieksvariant van Foodgame Brabant, pilot Oss. De Foodgame is een samenwerkingsproject van FoodUp Brabant, Geodan, het Lectoraat Local Intelligence van HAS Hogeschool en gemeente Oss. Studenten van HAS Hogeschool en St. Lucas ontwikkelen het spel in een studentenestafette. De digitale Foodgame is eind 2018 beschikbaar.

Internationalisering

De gemeente Oss is een van de 200 steden die het Milan Urban Food Policy Pact heeft ondertekend.

Daarnaast neemt Oss actief deel aan handelsmissies naar Vietnam en ontvangt Oss handelsdelegaties uit Vietnam en China.





WE ARE FOOD 2018

De provincie Brabant draagt in 2018 de titel Europese Regio van de Gastronomie. Onder de vlag van de Brabantse publiekscampagne We Are Food laat Brabant in 2018 zien dat zij de belangrijkste provincie is als het gaat om de productie en verwerking van voedsel. Bij We Are Food gaat het om innovatie op het gebied van beter eten en gastvrijheid. Eerlijk, heerlijk en vindingrijk zijn belangrijke kernwaarden. Oss sluit aan met een eigen Agenda We Are Food Oss.

Brabantse Keukens

Tien themamaanden vullen het We Are Food jaar in 2018. Deze themamaanden bieden van maart tot en met december een podium aan tien 'Brabantse' Keukens. Deze keukens zijn geselecteerd door een vakjury en dragen ieder op hun eigen manier bij aan innovatieve oplossingen in de voedselketen. Oss doet mee aan twee Keukens!

Themamaand juni: De Gezonde School

Het project Wereldburger van Scholengroep Het Hooghuis won een van de tien 'Brabantse' Keukens en staat de hele maand juni centraal. Wereldburger is een digitaal georiënteerd lesprogramma met een aansprekende titel voor jongeren. Een hamburger is bij uitstek hét voedselproduct dat aansluit bij hun belevingswereld. Maar wat nou als we ook andere en gezonde burgers kunnen gaan maken? En dan niet alleen 'offline', maar zeker ook 'online'. Want de grootste vrienden van onze jongeren zijn tegenwoordig de smartphones. Het Hooghuis speelt niet alleen in op hun leefwereld, maar ook op de technologie/toekomst.

'Wat een fantastisch idee heeft Het Hooghuis ingezonden voor We are Food!

En wat speelt Wereldburger sterk in op de belevingswerelden van jongeren: Appjes tot Hamburgers, met een 'vette' knipoog naar

ongezond eten. De impact van dit project overstijgt de 5000 leerlingen van Het Hooghuis. Deze Brabantse jongeren van verschillende culturen maken in de toekomst het verschil hoe voedsel duurzaam wordt geproduceerd, ontwikkeld en geconsumeerd. Het biedt onze jongeren een gezonde basis voor de rest van hun leven. Dit recept gaat levenslang mee. Wereldburgers laat zien dat onze scholen, ondernemers en organisaties openstaan voor samenwerking met 'wie dan ook in Brabant. Oss heeft zin in We are food 2018!'

Burgemeester Wobine Buijs-Glaudemans



Themamaand april: Smaakvol erfgoed

Om niet alleen Brabanders en Nederlanders, maar zelfs internationale gasten meer kennis en respect te laten krijgen voor Brabantse producten, slaan studenten van alle Brabantse middelbare horecascholen - waaronder ROC de Leijgraaf uit Oss - slaan de handen ineen. Zij werken onder de noemer van Smaakvol Erfgoed aan de verzameling en presentatie van Brabantse streekproducten, met de verhalen er achter van de boeren en producenten wiens producten gebruikt zijn in de recepten.

Publieksagenda We Are Food

De provincie maakt samen met Visit Brabant een Publieksagenda We Are Food. Hierop staan alle Brabantse publieksevenementen, die in het kader van We Are Food georganiseerd worden.

Eigen Agenda We are Food Oss

De gemeente Oss maakt een eigen Agenda We are Food Oss en bundelt hierin alle Osse foodevenementen. Deze evenementen staan op de speciale We Are Food in Oss pagina van UITpunt Oss, www.uitpuntoss.nl/wearefood. Daarnaast brengt de gemeente Oss in 2018 ook voedselprojecten onder de aandacht, die niet voor een publiek toegankelijk zijn. Hiermee zetten we Oss in de etalage als maakstad van voedsel en laten we Brabant, Nederland en zelfs het buitenland zien dat voedsel in het ons DNA zit.





**FAIRTRADE
GEMEENTE**

PLATFORM GLOBAL GOALS

De gemeente Oss won op 19 januari 2018 de titel Meest Inspirerende Global Goals gemeente van Nederland. Uit het juryrapport: 'Dan de grote winnaar, de Meest Inspirerende Global Goals gemeente van het jaar: gemeente Oss. Vorig jaar kondigde de gemeente grootste plannen aan en heeft ze dit jaar stuk voor stuk waargemaakt. De hoge mate aan integraliteit viel op bij Oss. Het is fantastisch om te zien dat de doelen verweven zitten in de hele gemeente. Overal zie je de doelen terugkomen: in de programmabegroting, in het beleid, bij alle wethouders en vooral een zeer betrokken burgemeester.'

Daarnaast viel het alle juryleden op hoe groot het draagvlak is van de Global Goals: het zit niet alleen verankerd in de hele gemeentelijke structuur, ook de inwoners zijn zeer betrokken bij de activiteiten.

Het Platform Global Goals Oss zet zich in om bekendheid te geven aan de Global Goals. Het verbindt en faciliteert lokale organisaties in de gemeente Oss die zich bezighouden met het verwerkelijken van de 17 Global Goals in Oss en wereldwijd.

Het Platform Global Goals Oss organiseert jaarlijks de Wereldmaaltijd op Wereldvoedseldag. (16 oktober). Het jaarthema van het Platform Global Goals Oss in 2018 is We Are Food.

globalgoalsoss.nl

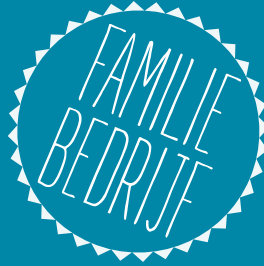


BOEREN



BOER SPIERINGS

Al meer dan 30 jaar heeft boer Spierings een bedrijf aan de Oijenseweg in Oss, waar zij hun melkkoeien melken. Rond 1990 is daar een sierviskwekerij bij gekomen. Na het bouwen van een nieuwe moderne stal voor de melkkoeien, zijn zij eigen producten gaan verkopen in de Landwinkel.



info@boerspierings.nl

Boerspierings.nl

Aantal werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Jasper Spierings



Over de producten

Melk, kaas en vlees; dat zijn de hoofdproducten van Boer Spierings. De kaas is een ambachtelijk product. De bereiding is voor een deel handwerk. Het rundvlees is afkomstig van de brand rode veestapel die de uiterwaarden van natuurmonumenten beweiden. Elk dier wat geslacht wordt is minstens 3 jaar oud en heeft daardoor minstens 2 seizoenen buiten gelopen.

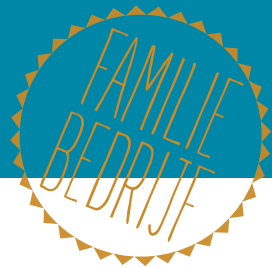
In de Landwinkel worden (h)eerlijke producten uit de streek en van collega Landwinkel boeren verkocht.

Iets unieks

De hele keten heeft boer Spierings van A tot Z in eigen hand: van het bemesten van het land, het maaien van het gras, het weiden van de koeien, het tweemaal daags melken van de koeien tot het uiteindelijk maken van het eindproduct: de kaas!

De onder architectuur gebouwde ALFA-stal behaalde in 2012 de derde plaats van de Publiekprijs Het mooiste gebouw van Oss.

KOLLUKS HOFKE



Kolluks Hofke is een biologisch melkveebedrijf en een educatieve leef- en beleefboerderij met een boerenerf-terras met onder andere biologisch ijs, recreatieactiviteiten, vergaderfaciliteiten en farmcooking.

info@kollukshofke.nl

www.kollukshofke.nl

Aantal werknemers/vrijwilligers: 0 - 5

Contactpersoon: Adrie en Annemiek Nass



Er valt van alles te leren en te beleven op deze boerderij. Er zijn ongeveer 125 biologische melkkoeien, 60 kalfjes/ jongvee en een aantal scharrelkippen. Dat zijn de landbouwdieren die zorgen voor de productie van de melk, het vlees en de eieren.

In het najaar van 2017 zijn twee melkrobots geïnstalleerd. De oude melkput blijft in takt voor educatie. Kolluks Hofke is ook aangesloten bij Klasseboeren. Ook voor educatieve (school)programma's is Kolluks Hofke te bezoeken.
(www.klasseboeren.nl -> afdeling Oss)

Over de producten

Je kunt er altijd terecht voor een rondleiding over het biologisch melkveebedrijf (in groepsverband en op afspraak) of voor een lekker bakje koffie/thee, een boeren high tea (op afspraak), een heerlijk biologisch ijsje uit de ijsautomaat of voor een andere consumptie op het terras met uitzicht over de landerijen.

Iets unieks

Mini pony Juul, de dwerggeitjes Pita en Pippi, de konijntjes Ollie, Otje en Saartje, de cavia's Pluk, Plof, Pluis, Pim en Pelle, de poesjes Hugo en Malibu en de hond Donder zijn ook aanwezig. Verder is er een kleine afgesloten kinderspeelweide waar je kunt kipschieten, koe-melken, voetballen of trampoline springen.

MELKVEEBEDRIJF ZONNENBERG

Bert en Wilma Zonnenberg hebben samen met twee dochters een melkvee/fokbedrijf in de mooie omgeving van Herpen.

"De Zonnenberg"



bertenwilmazonnenberg@gmail.com

klasseboeren.nl/oss

Contactpersoon: Wilma Zonnenberg



De roodbonte koeien worden twee keer per dag traditioneel gemolken en lopen in de zomerperiode dagelijks buiten langs de Hertogwetering. De weidemelk wordt verwerkt door DOC kaas in Hoogeveen.

Iets unieks

Naast de dagelijkse werkzaamheden op het bedrijf geven zij als Klasseboer boerderijeducatie aan basisscholen uit

de regio Oss. Onderwerpen die bijvoorbeeld aan bod komen zijn: Waar komt ons voedsel vandaan? Hoe leven dieren op een productiebedrijf? Het belevend leren staat centraal. Naast deze lessen ontvangt melkveebedrijf Zonnenberg ook leerlingen van het middelbaar onderwijs die op de boerderij komen voor het Beroeps Praktijk Leren (BPL). Deze leerlingen komen op wekelijkse basis en doen ervaring op in de praktijk.

VAN DE VORLE PADDENSTOEL- KWEKERIJ



van de vorle
paddenstoelenkwekerij

info@vande-vorle.nl

Vande-vorle.nl/hetpaddenstoelenhuis.nl

Aantal werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Marja van de Vorle

Na jarenlang te hebben gewerkt op verschillende bedrijven in Italië verruilen René en Marja van de Vorle in 1995 het buitenlandse voor het Brabantse en bouwen een eigen paddenstoelenkwekerij in Berghem. Jaarrond telen en leveren zij daar verse paddenstoelen.

Over de producten

Het familiebedrijf is een moderne paddenstoelenkwekerij waar kastanjechampignons, portabella's, oesterzwammen en shiitake worden geteeld. Alle paddenstoelen worden met de hand geoogst. Van de Vorle levert aan retail, cateraars, food service, restaurants en speciaalzaken. Particulieren kunnen op het bedrijf terecht voor verse paddenstoelen uit de paddenstoelen-automaat.

Iets unieks

In 2012 is het bedrijf uitgebreid met 'Het Paddenstoelenhuis'. Vanuit de behoefte mensen te enthousiasmeren geeft Familie van de Vorle

rondleidingen op het bedrijf en organiseert onder andere kookworkshops, proeverijen, paddenstoelenlessen en lunches en diners. "Zie het als de huiskamer van ons bedrijf", zegt Marja. "Een geweldige ruimte waar we klanten, relaties, particulieren en bedrijven, basisschoolleerlingen en alle andere geïnteresseerden kennis laten maken met ons bedrijf en álles vertellen over onze paddenstoelen. En waar we onze paddenstoelen laten proeven natuurlijk. Want hoe interessant paddenstoelen ook zijn, ze zijn toch vooral heel erg lekker."

Paddenstoelenkwekerij Van de Vorle is aangesloten bij Klasseboeren Oss.



VARKENSBOERDERIJ VAN DUIJNHOVEN

De varkensboerderij Oss is in 1959 ontstaan. Met kippen, mestkalveren en varkens is de eerste stap gezet voor het bedrijf wat er nu staat. Vanaf 1990 nemen Ad en Yolanda de boerderij over. In 1993 wordt het bedrijf uitgebreid met het vleesvarkensbedrijf in Odiliapeel. Vanaf 1997 is het een gespecialiseerd varkensbedrijf. Een tweede uitbreiding volgt in 2008. Een zoon van Ad en Yolanda komt in 2015 mee in het bedrijf. Er volgt nog een uitbreiding, compleet met zonnepanelen en klimaatbeheersing.

Over de producten

Bij het groeiproces van de varkens spelen vele factoren een rol; de huisvesting, het ras, de verzorging en het voer. Reststromen uit de humane voedingssector worden verwerkt in het voer. Zo wordt duurzaam en verantwoord gewerkt.

Iets unieks

Familie van Duijnhoven zet zich in om kinderen te leren over het boerenbedrijf. Dit doen ze via Klasseboeren. Op de varkensboerderij vergaderen? Dat kan ook!



van Duijnhoven
VARKENSHOUDERIJ

info@varkensboerderijoss.nl

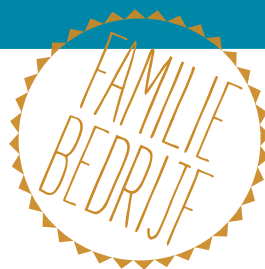
varkensboerderijoss.nl

Contactpersonen:

Ad en Yolanda van Duijnhoven



VOF HANENBERG - VOGELS



info@hanenberg.nu

hanenberg.nu

Aantal werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Joris Hanenberg

Theo en Lies Hanenberg runnen samen met twee zoons Joris en Teun dit melkveebedrijf in Oss.

Over de producten

Het bedrijf heeft melkkoeien en jongvee. Ze verbouwen voer op 20 ha. maisland en 20 ha. grasland. De koemest wordt geperst uit drijfmest. Hierbij wordt de drijfmest verdeeld in droge koemest en een dunne fractie. De dunne fractie wordt op de akkers gebruikt voor de teelt van snijmaïs en voedselgewassen. De droge koemest gaat in de beddingmaster, waarin het door beluchting wordt gecomposteerd. De koecompost bevat een hoog percentage organische stof en maakt de bodem daardoor vruchtbaar en makkelijker bewerkbaar

Iets unieks

VOF Hanenberg-Vogels heeft een eigen mestverwerking en biedt koecompost aan particulieren als bemester en bodemverbeteraar voor de tuin. Zoon Joris is een van het hoofdrolspelers in de serie De kunst van het boeren van Omroep Brabant. Een serie waarin vijf Brabantse boerengezinnen worden gevolgd in een tijd van maatschappelijke druk, waarin de agrarische sector volop in verandering is.

MESTVERWERKING

Koemest gaat in compostzak van het erf

Vergeet het aanhangertje mest.
Bij Hanenberg gaat koeienpoep als topcompost van het erf. In zakken.

door Maarten van den Hurk

Oss - "Koecompost" staat er op de zakken. Het is een beschermde en geregistreerde merknaam. Heel even heeft Joris Hanenberg aan Koecompost gedacht, als knipsoep naar zijn stad. Maar daar is hij snel van afgestapt. "Als je je product overal wilt verkopen, moet de merknaam algemeen en eenvoudig zijn." Joris Hanenberg (31) heeft hoge verwachtingen van het product, of eigenlijk het proces, dat hij ontwikkeld heeft samen met zijn vader Theo en broer Teun. Koemest gaat door een mestverwerkingsmachine en komt daar uit als geurloze compost die van de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit) de export in mag. Maar Hanenberg mikt vooral op afzet in eigen land, via tuincentra. Dit biedt perspectief voor de tuinbezitter die wel de meststoffen van de koe om de hoek wil, maar niet de stank en de nattigheid. En dit biedt perspectief voor de steeds intensiever wordende

melkveehouderij. Boeren moeten hun mestboekhouding op orde houden en met elke zak compost verdwijnt een hoeveelheid stikstof en fosfor van het erf. In kringen van melkveehouders bestaat ook daarom belangstelling voor wat de Hanenbergs nu nog als enige in Nederland doen. Joris en Teun Hanenberg nemen het melkveebedrijf van hun vader over en laten het groeien van twee-naar vierhonderd koeien. Ze hebben echter niet meer grond om de mest op kwijt te raken. Tegen betaling uitrijden op anderlands land is dan de gangbare optie. De universitair geschoolde Joris ging op zoek naar alternatieven. In de Verenigde Staten zag hij de Beddingmaster, een enorme draaiende trommel die mest binnen 24 uur tot compost verwerkt. Boeren daar gebruiken de compost als boxstrooisel, waar de koeien in de stal op liggen. Dat wilde Hanenberg ook. "Dan houd je die mest in een eigen kringloop. En je hoeft geen boxstrooisel meer te kopen, wat circa 100 euro per koe per jaar scheelt." Zo kan op termijn de investering van drie ton terugkomen. Eind 2012 stond de installatie draaiend op het erf. Het vergde nog anderhalf jaar om het proces te optimaliseren. De compost kreeg het NVWA-stempel, voor de boer ook het bewijs dat alle bacteriën dood zijn en de compost als boxstrooisel voor de koeien veilig is. Intussen ontstond het idee voor een verpakingsmachine en afzet richting particulieren. Daar zit behalve een verdienmodel ook een moderne ketengedachte achter. Joris Hanenberg: "De mest blijft zo mooi in het eigen gebied. Ik weet zeker dat veel tuinliefhebbers liever compost hebben van de koe om de hoek dan kunstmestkorrels uit een verre fabriek."



“Liever compost van een koe om de hoek dan kunstmestkorrels uit verre fabriek

Joris Hanenberg, melkveehouder

MESTCOMPOSTERING

Koemest wordt in het bedrijf van Hanenberg omgezet in dikke- en dunne fractie. De dikke fractie wordt in een dag gecomposteerd en verpakt. De dunne fractie kan uitgereden worden over het land.

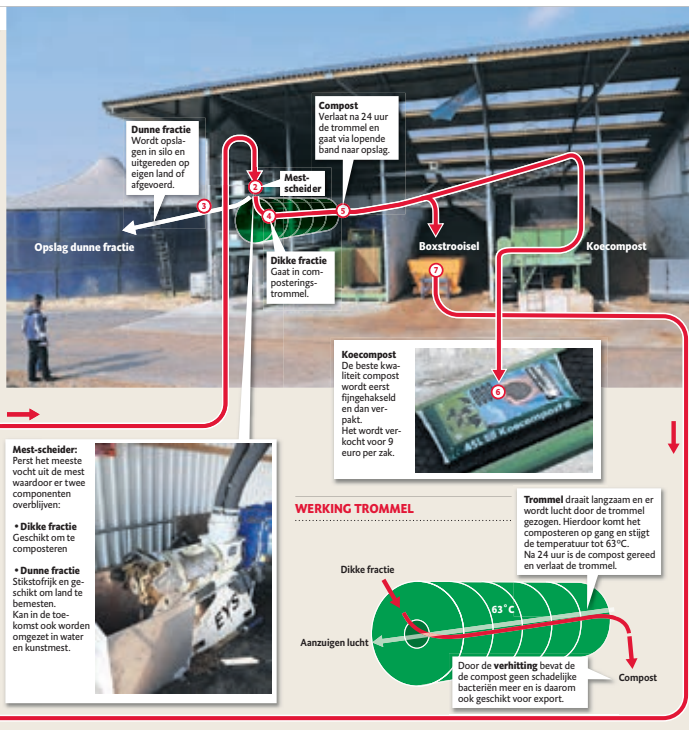


Mest in put

Pomp

Boxstrooisel

Gedroogde van de compost wordt gebruikt als boxstrooisel in de koeienstal.



► Voor particuliere tuinbezitters is de koecompost een alternatief voor compost en kunstmestkorrels

► Met elke zak compost verdwijnt stikstof en fosfor van het erf. Dat is gunstig voor de mestboekhouding

Verkoop ook bij de overburen

Oss - Hanenberg wil zijn Koecompost gaan verkopen via tuincentra. En via zijn overburen, de in Oss bekende 'Landwinkel van Boer Spierings'. Daar ligt sinds een week de eerste lading. Klanten van de Landwinkel moeten nog wennen aan het nieuwe product, zegt Jasper Spierings. "Dit verwachten ze hier niet. Mensen komen hier op de fiets naar toe voor een lekker stukje kaas of vlees. Niet voor tuinc compost. Maar ze vinden het wel leuk dat het van de buren komt. Ik heb al wat mensen met de auto terug zien komen voor wat zakken." Joris Hanenberg vertrouwt op een groeiende belangstelling. Vorig jaar, toen de compost nog niet gecertificeerd en in zakken verpakt was, verkocht hij aan huis wel eens een aanhangertje aan kennissen: "En die zijn dit voorjaar allemaal teruggekomen voor een nieuwe lading. De verpakingsmachine, de eigen merknaam en de eigen zakken maken verkoop buiten de deur mogelijk. Dat proces is operationeel sinds vorige week vrijdag. Een dag later lagen de eerste zakken bij Boer Spierings."

ZLTO Oss Den Bosch en De boer aan tafel



ZLTO Oss Den Bosch behartigt de belangen van 500 leden in Oss en Den Bosch. ZLTO Oss Den Bosch zet zich in om boer en consument met elkaar te verbinden.

De boer aan tafel

De boer aan tafel is de communicatie-campagne van ZLTO Oss Den Bosch om de dialoog tussen boer en burger een zetje te geven. De basis voor deze campagne is een tv-programma, een lokale en agrarische variant op 'De Wereld Draait Door'. De lokale omroep Dtv zond het programma in 2015 meerdere keren uit.

'ZLTO ziet dat boeren en tuinders midden in de maatschappij staan en een sleutelrol vervullen, niet alleen als voedselproducent,

maar ook als leverancier van groene energie, van biobased materialen, van zorg, van natuurbeheer, van leefbaarheid, van biodiversiteit, van recreatie en beleving. ZLTO staat voor samen vernieuwend boeren: slim boeren door verbindingen te zoeken met andere sectoren, zoals high tech, logistiek, chemie, energie, water, en design, en samen boeren in relatie tot de omgeving en de samenleving (groene energie, educatie, verbinding met de stad, recreatie).'

Website: zlto.nl/ossdenbosch

Boerenkerstroute

Een keer per twee jaar organiseert ZLTO Oss Den Bosch de Boerenkerstroute. Een winters evenement waarin Osse boeren hun bedrijven openstellen voor een groot publiek. Hiermee geven de boeren een kijkje in hun bedrijven, die zijn versierd in gezellige kerstsferen.



PRODUCENTEN VOEDINGSMIDDELEN



BOUWMAN FOOD



info@bouwman-food.nl

Bouwman-food.nl

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: H. Janssen

In 1953 begon de heer Bouwman tijdens een braderie, in een ruimte van twee bij drie meter op de Heuvel (het centrum) in Oss zijn bedrijf. Later werd een bescheiden productiebedrijf aan de kromstraat gebouwd. Het aantal verkooppunten werd verder uitgebreid, waardoor een verhuizing naar de huidige locatie De Elzenburg geschiedde. In 1993 nam de heer H. Janssen jr. het bedrijf over.

Over de producten

Welbekende producten zoals gehaktballen, kroketten, lihanboutjes, hamburgers, bami /nasiprodukten en diverse satésorten behoren tot het assortiment van Bouwman food. Tevens biedt het bedrijf de mogelijkheid om onder private label te produceren.

Iets unieks

Bouwman food heeft zijn eigen carnavalshit: D'n Bouwmanbal.



Foto Daan Scholte, collectie Stadsarchief Oss

DALCO FOOD

Begonnen in 1975 als slagerij in het centrum van Oss, is Dalco Food uitgegroeid tot eiwit-specialist die moderne, gemakkelijke producten voor de dagelijkse eetmomenten ontwikkelt en produceert. Zowel met vlees als vegetarische grondstoffen.



info@dalco.nl • Dalco.nl
Werknemers: 100 - 199
Contactpersoon:
Marian Wagemakers

Over de producten

Dalco ontwikkelt en co-creëert jaarlijks meer dan 100 nieuwe recepten. Bijvoorbeeld een kipcorn stick voor Lidl, hamburgers voor Hanos of vegetarische producten voor bekende merken als Vales, Goodbite & Quorn.

Dalco voelt zich thuis in verschillende branches, maar begeeft zich met name in de foodservice, voedingsmiddelenindustrie en retail. Dalco biedt tevens uiteenlopende mogelijkheden voor verpakken en pasteuriseren. De producten vinden hun weg binnen Nederland, Europe en inmiddels ook de VS.

Iets unieks

Dalco Food uit Oss is winnaar geworden van de BOV-trofee 2015. BOV staat voor Beste Ondernemers Visie en is een belangrijke ondernemersprijs in de regio Noordoost Brabant. Dalco kwam onder meer in het nieuws door het ontwikkelen van een eigen vegetarische bonenburger. Voor haar partners produceert Dalco producten voor onder meer McDonalds, Subway en Unilever. In Oss en Oosterhout wordt wekelijks circa 250 ton/kg product gemaakt. Steeds vaker worden deze producten gemaakt met grondstoffen van de klant. De ene keer is dat een teler, de andere keer een slachterij en de volgende keer een industrieel bedrijf dat samen reststromen wil verwaarden. Dalco neemt actief deel aan maatschappelijke ontwikkelingen inzake toekomstbestendigheid van voedingsmiddelen.

ELX DRINKS

Begin juli 2017 vestigde ELX Drinks zich in Incubator Maakstad Oss. Het bedrijf ontving eerder dit jaar een innovatie-subsidie van AgriFood Capital en een starterslening van OndernemersLift+.



contact@elxdrinks.com

Elxdrinks.com

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Matty Smits



Over de producten

ELX is ontstaan voor en door sporters. "Als sporters konden we alleen gebruik maken van water, proteïne shakes, high energy drinks, bars of zuivelproducten. We vinden dat het ook mogelijk moet zijn om na het sporten een effectief en kwalitatief herstelproduct te nemen dat makkelijk en prettig wegdrinkt. Met onze ELX Protein Water en Shake is het nu voor alle sporters mogelijk om op een prettige en makkelijke manier te herstellen. Door beter je spieren te herstellen, kan je ook met meer plezier sporten. Het vergroten van sportplezier door beter spierherstel is onze missie."

ELX Protein Water

ELX – Protein Water is de 1e herstellende en dorstlessende proteïne drink op de markt. Het bevat uitsluitend de snelst werkende wei proteïne hydrolysaat waardoor snel spierherstel wordt gegarandeerd. Het is een koolzuurvrije, isotone spierhersteldrank en zit in een handige ready to use 0,5l fles. In tegenstelling tot een shake drinkt ELX – Protein Water lekker en licht weg. De ideale hersteldrank.

ELX Protein Shake

ELX Protein Shake is de 1^e heldere en goed doordrinkbare shake op de markt waardoor snel spierherstel wordt gegarandeerd. Hierdoor is het heel makkelijk weg te drinken en valt het licht op de maag. De proteïne lost 100% op en blijft ook na het schudden stabiel.

Iets unieks

Beide producten bevatten de exclusieve en innovatieve wei proteïne hydrolysaat (WPH).

EURO MEAT

Euro Meat is een horecaleverancier die een uitgebreid assortiment kan leveren variërend van kruiden tot diverse vis en vleesproducten. Bijzonder is dat zij als enige bedrijf porcelet vlees aanbieden; speenvarkenvlees met een eerlijk verhaal. Daarnaast hebben zij een uitgebreid assortiment op voorraad. Ook is in april 2017 de Food Loods geopend. Een unieke samenwerking tussen lokale ondernemers. Dit op initiatief van Euro Meat.

EUROMEAT
QUALITY MEAT & SEAFOOD
WWW.EUROMEATOSS.NL

info@euromeatoss.nl

Euromeatoss.nl

Werknemers: 10 - 19

Contactpersoon:

Ronnie en Marlou Jongenelen

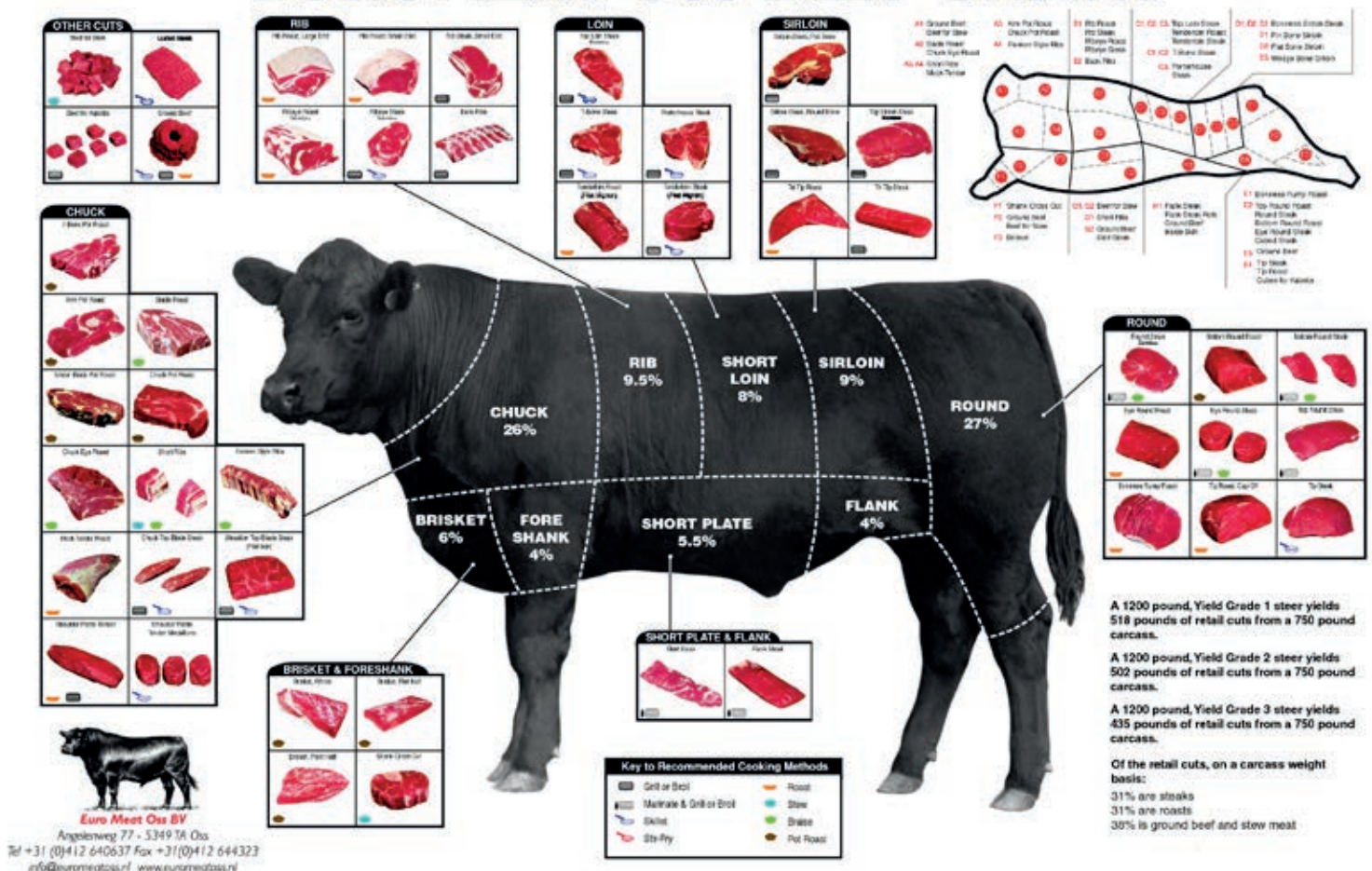
Over de producten

Verse producten van hoogwaardige kwaliteit. Op maat gesneden voor restaurant, hotel en catering.

Iets unieks

Energie en milieubeleid krijgt een steeds grotere rol binnen het bedrijf. Een modern verwarmingssysteem zorgt voor het volledig hergebruiken van de warmte die vrijkomt bij het koelen van ons gekoelde warehouse. Ook heeft Euromeat een koelbus op zonnepanelen. Het is de eerste op zonne-energie gekoelde bus die in de regio rondrijdt. Daarnaast hebben zij een nieuwe bus die op aardgas rijdt.

EUROMEAT OSS BEEF CHART



FORTUNA VLEES

Fortuna is sinds 1975 gespecialiseerd in het leveren van een breed assortiment vleesproducten voor horeca (o.a. Nederlandse en Oosterse restaurants), institutionele markt en groothandel.



Over de producten

Fortuna serveert een smaakvol vleesassortiment met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.

Rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, lamsvlees, kip (ook halal), eend en wild (o.a. ook kangoeroe en hertenbout) behoren tot het aanbod. Fortuna biedt ook diverse specialiteiten speciaal voor de horeca waaronder: Carpaccio, Kalfs T-bone, Angus hamburger, gehaktballetjes, Bourgondische Rib en BBQ worsten. Producten worden geportioneerd en verpakt op gewenste snit en gewicht. Alles wordt optimaal geleverd, voor uw gastronomie op de bakplaat, oven, grill of wok.

Iets unieks

Fortuna zet Black Angus rundvlees op de menukaart.

Black Angus beef wordt ook wel 'de kaviaar onder het rundvlees' genoemd. Het is vlees van het zuiverste ras en geldt al eeuwenlang als een culinaire delicatessen. Black Angus rundvlees is van een superieure kwaliteit; reden dat chefs er graag mee werken! Het heeft een prachtige kleur met een hoge graad van marmering die het een ongekende sappigheid geeft. Ons assortiment is uitgebreid en exclusief. Enkele voorbeelden zijn de:

- Wok Beef,
- Angus Chuck Tender
- Angus Grill Heel
- Angus Major Heel

Voor een proef-monster of voor meer informatie over ons smakvolle en betaalbare Black Angus rundvlees bel 0412-639202 of stuur een e-mail: info@fortunavlees.nl

info@fortunavlees.nl

Fortunavlees.nl

Werknemers: 35

Contactpersoon:

Robert van Grinsven



HARTJES MEAT

Hartjes Meat Processing is een veelzijdig producent van producten van vers, Nederlands vlees. De productielocatie is gevestigd in Oss (Nederland), heeft een modern machinepark en een uitgebreide opslagcapaciteit. Hartjes levert ruim 50 jaar aan (inter)nationale klanten in de retail, groothandel en industrie.

Wekelijks levert Hartjes Meat Processing circa 200 ton gereed product, dat via verschillende kanalen zijn weg naar de consument vindt.



info@hartjesmeat.nl

Hartjesmeat.nl

Werknemers: 10 - 19

Contactpersoon:

Maarten Mathijssen

Over de producten

Hartjes staat bekend om zijn reepjesvlees, maar biedt daarnaast een uitgebreid assortiment aan vleesproducten van varkens, runderen, schapen en gevogelte.

Iets unieks

Hartjes internationaal: "We zijn trots dat we met onze producten ook afnemers in Afrika bereiken. Door het unieke proces van pekelen en shockvriezen zijn onze vleesproducten langer houdbaar en blijft de smaak en hygiëne beter gegarandeerd. Ideaal voor landen zoals Ghana, waar een warm klimaat heerst." Tijdens de handelsreis hebben Luuk en Daan hun bestaande klanten in het land bezocht.



HEMS

Hems bv begon in 1985 als regionale leverancier van varkensvlees voor zelfstandige slagers. Inmiddels is Hems bv uitgegroeid tot een internationaal opererende leverancier met een compleet assortiment vlees en vleesproducten, die actief is in meerdere marktsegmenten.

Hems bv
Slim in Vlees!

info@hems.nl

Hems.nl

Werknemers: 60

Contactpersoon:

Robert van Grinsven

Specialist

Als gespecialiseerd bedrijf denkt Hems bv graag met klanten mee over hoe zij zich kunnen onderscheiden in de markt. Zij denken in uitdagingen en oplossingen. Zij stellen klanten centraal en focussen met hen op waardecreatie en differentiatie.

Leveringsbetrouwbaar

Sinds 24 november 2017 heeft Hems bv zijn vers vleesactiviteiten geconcentreerd in Oss. In de juiste hoeveelheden, in de juiste kwaliteit, onder de juiste condities en op het juiste moment aanleveren is voor ons een vanzelfsprekendheid.

Innovatief

Innovatie is een belangrijke pijler binnen het bedrijf. Klanten zijn hierbij de belangrijkste inspiratiebron. Door samen met hen producten en concepten te ontwikkelen, speelt Hems bv snel en flexibel in op de veranderende markten. Innovatie geeft voorsprong en onderscheidend vermogen, voor Hems bv en hun klanten.

Meedenken

Hems bv is mensen; mensen zijn Hems bv. De verkoop binnendienst medewerkers en accountmanagers weten wat er leeft op de winkelvloer en spreken dezelfde taal. Gekwalificeerde vakslagers en moderne apparatuur staan garant voor een betrouwbaar en kwalitatief goed product.

Hems bv: Slim in vlees.

Over de producten

Het assortiment van Hems bestaat natuurlijk uit varkensvlees. Maar ook kalfsvlees, kip, paardenvlees en lams- en schapenvlees. Verschillende kwaliteiten (ook Nederlands) rundvlees maken het totaalpakket compleet.

Iets unieks

Hems bv is partner in de transparante keten van het Heyde Hoeve varkensvlees. Het Heyde Hoeve varken is verkozen tot Beste Varken van Nederland op smaak en duurzaamheid! De coöperatie is gedreven door de ambitie het allerlekkerste varkensvlees te leveren uit een betrouwbare Hollandse keten met de best mogelijk zorg voor dier & omgeving:
www.heydehoeve.nl



LANDERIJ VAN TOSSE

De Landerij VanTosse is een aantrekkelijk voedsellandschap van circa 70 hectare aan de zuidrand van Oss. Hier groeien oude en nieuwe gewassen te midden van houtwallen, poelen en bloemrijke hooilanden en akkerranden. Het kloppend hart van de Landerij VanTosse is de Tuinderij VanTosse.

Landerij vanTosse is een gezamenlijk project van Stichting Landschapsbeheer Oss en de gemeente Oss. Het initiatief heeft een grote maatschappelijke waarde door de inzet van vrijwilligers en mensen met een beperking.

Over de producten

Op allerlei manieren kun je op de Landerij VanTosse lokaal geteeld voedsel ontdekken, proeven en het landschap beleven. Als lid van de Maashorstboeren zorgt Landerij VanTosse voor een keur aan Maashorst-streekproducten. Landerij VanTosse heeft een eigen streekproductenmerk VanTosse (letterlijk Van 't Oss). Naast de cranberry's, bonen en paddenstoelen zijn dat hop en honing en granen als spelt, rogge, gerst, haver en tarwe.

Iets unieks

Landerij VanTosse is een proeftuin voor pilotteelten zoals stevia en bijzondere kruiden. Hier vindt ook de proefteelt plaats van de bonen voor de bonenburger van Dalco Food. Landerij VanTosse maakt deel uit van de Maashorstspeltvereniging, die de grootste speltopbrengst heeft van Nederland. De spelt wordt lokaal verwerkt in broden, koeken en andere producten. Ook de geoogste cranberries vinden hun weg in lokale producten, zoals ijs, koeken en bonbons.



secretariaat@landerijvantosse.nl

landerijvantosse.nl

Contactpersoon: Henk Smouter

-  Tuinderij VanTosse
-  Maïs
-  Graan
-  Bos
-  Hop
-  Weiland/ bloemrijk gras
-  Cranberry
-  Boomkwekerij



LOOMAN SALADES

Het begon allemaal in 1982, het jaar dat Harrie en Tonneke Looman in hun woning begonnen met het maken van hun salades. Kwaliteit was het belangrijkste, over grote aantallen wilde de familie nog niet eens nadenken. Reclame van mond tot mond deed zijn werk en al snel kregen de salades bekendheid in Oss en omstreken. Enkele slagerijen en supermarkten toonden belangstelling en werden afnemer van de ambachtelijk vervaardigde salades.

Looman
salades

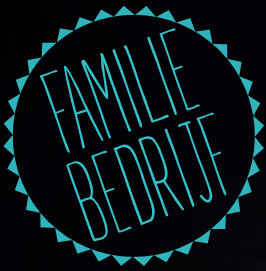
info@loomansalades.nl

Loomansalades.nl

Werknemers: 13 - 15

Contactpersoon:

Hans en Anton Looman



De groei ging sneller dan de familie had durven dromen en bedrijfsuitbreiding was nodig. Meerdere malen verhuizen was noodzakelijk om de groei bij te kunnen benen. In de jaren negentig werd zelfs kantoorruimte gecreëerd en personeel aangenomen. Gelukkig waren inmiddels de zonen Hans en Anton in het bedrijf komen werken zodat de productie en het assortiment kon worden uitgebreid.

Eind jaren negentig namen zij het roer over van hun ouders. In 2003 werd het nieuwe hypermoderne bedrijfspand aan de Singel te Oss in gebruik genomen. Ook het besef dat duurzaamheid gewaarborgd diende te worden was van groot belang in het besluit om dit nieuwe pand te laten bouwen. Niet

alleen de verdere groei werd daardoor mogelijk maar ook kon hiermee worden voldaan aan de steeds strengere eisen van hygiëne en kwaliteit.

Over de producten

Looman maakt ambachtelijke schepsalades, romige sauzen en kruidencrème van 150 gram tot emmers van 5000 gram.

Iets unieks

Looman kwam als eerste met de kip-saté salade op de markt, een toentertijd gedurfde maar zeer succesvolle combinatie, wat ook blijkt uit het feit dat vervolgens kip-saté door bijna elke salade-fabrikant is overgenomen.

MR. LONG

Al vanaf 2000 is Mr. Long een graag geziene gast op festivals en evenementen in Nederland, België en Duitsland. Naast de bekende artiesten staat de catering op het dagprogramma van festivals als Lowlands, Zwarte Cross, Pinkpop, North Sea Jazz en nog veel meer. Naast de evenementen is Mr. Long door heel Nederland te vinden, zoals in Treinstations ('Hertogen Bosch, Amsterdam-Sloterdijk, Breda, Zwolle en Eindhoven) en voetbalstadion (Amsterdam Arena).



info@mrlong.nl

Mrlong.nl

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Long Nguyen

Over de producten

De kracht van Mr. Long zit hem in de zorgvuldige bereiding van Oosterse specialiteiten, waardoor men een authentieke smaak van superieure kwaliteit ervaart. De Oosterse keuken is veelzijdig en rijk aan verse ingrediënten. Ieder product wordt samengesteld uit ambachtelijke producten van Vietnamese loempia's en verse Goi cuon (lenterolletjes) tot aan Banh Xeo (Vietnamese pannenkoek) en Pho (traditionele Vietnamese noodlesoep) met als missie om een unieke smaakbeleving aan het publiek te brengen. Mr. Long maakt snacks verleidelijk en verantwoord.

Iets unieks

In de jaren '80 begon het avontuur van Mr. Long op de markt. Hier maakte het Nederlandse publiek voor het eerst kennis met de Vietnamese loempia's. Het verantwoorde tussendoortje werd al gauw in de armen gesloten en tot vandaag de dag is Mr. Long nog steeds present op verschillende Brabantse markten. Iedere dinsdagochtend vindt u Mr. Long op de markt in Oss.



PADIFOOD

Vijftig jaar geleden besloten Theo Thé en zijn vrouw alles achter zich te laten en met de boot naar Nederland af te reizen. Hier begonnen zij een authentiek Chinees-Indisch restaurant, met de naam De Padihoeve. In 1987 startte Theo Thé met de verkoop van voorverpakte Oosterse maaltijden vanuit het toenmalige restaurant de Padihoeve, en daarmee werd de basis gelegd voor Padifood. Een logisch vervolg op een leven lang in de Oosterse keuken.

 **padifood**
authentic asian cuisine

info@padifood.nl

Padifood.nl

Werknemers: 100 - 199

Contactpersoon: Leon Thé

Sinds 1995 is het familiebedrijf gevestigd in de huidige, moderne productieomgeving waar de eindproducten nog steeds ambachtelijk in de wok worden bereid. Mensenwerk dus. In de tussentijd is het pand al twee keer uitgebreid en telt nu een oppervlakte van 8000 m², met een capaciteit van 350.000 maaltijden per week.

Ondanks de snelle groei staan de kernwaarden van het familiebedrijf nog steeds overeind: topkwaliteit ingrediënten, traditionele recepturen en authentieke bereidingswijzen. Door de korte lijnen, de servicegerichtheid en flexibiliteit is Padifood de beste partner in Oosterse ambachtelijke gerechten.

Padifood heeft ondertussen ook een tweede vestiging in Oss aan de Drontermeer van 3000 m² waar ook een deel van productie plaatsvindt.

Over de producten

Padifood produceert ambachtelijke en hoogwaardige versmaaltijden van restaurantkwaliteit. Deze versmaaltijden zijn in de meeste supermarkten verkrijgbaar. De traditionele bereidingswijze van Padifood gaat uit van mensenwerk en dat proef je.. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van de hoogste kwaliteit verse ingrediënten. De dagverse groentes worden meteen verwerkt. Het bedrijf

importeert de specerijen, rijst, mie en ketjap zelf uit Azië. Padifood maakt daarnaast geen gebruik van halffabrikaten en voegt geen kunstmatige conserveringsmiddelen, geur-, kleur- en smaakstoffen toe.

De gerechten zijn houdbaar tot enkele weken na de productiedatum door een uniek en snel productieproces, waarbij de voedingswaarden optimaal behouden blijven. Wokken op hoge temperaturen, razendsnel afkoelen en zuurstofvrijgasverpakken in een hygiënische ruimte maakt napasteurisatie overbodig. Padifood voldoet aan alle kwaliteitseisen en heeft naast het HACCP-keurmerk ook het IFS higher level-certificaat.

Padifood blijft innoveren op het gebied van nieuwe Aziatische recepten, waarbij alle foodtrends worden meegenomen zoals duurzame grondstoffen, minder zout, meer groenten, en verpakkingen.

Iets unieks

Padifood heeft een prachtige ontvangstruimte inclusief keuken, geheel in Oosterse sferen ingericht. Daarnaast schenkt Padifood regelmatig maaltijden aan de Voedselbank Oss en omgeving.

ROIJKRU KRUIDENDROGERIJ

Het hoofdkantoor is gevestigd in Oss. Het bedrijf heeft ook vestigingen in China, India en Vietnam.

Over de producten

Royku Kruidendrogerij is importeur en exporteur van kruiden en medicinale planten.

Iets unieks

Taxus Taxi is ontstaan in 2009. Taxus Taxi haalt in Zuid-Gelderland, Noord- Brabant en Noord- Limburg gratis taxussnoeisels op voor de productie van medicatie tegen kanker. Daarmee levert Taxus Taxi een belangrijke bijdrage in de strijd tegen kanker. Al direct bij de start stond de telefoon roodgloeiend en stroomden de aanvragen voor het ophalen van taxussnoeisels binnen. Het enorme enthousiasme van mensen die het initiatief wilden steunen zorgde voor een zeer succesvol eerste jaar. Inmiddels is Taxus Taxi uitgegroeid tot een professioneel en betrouwbaar bedrijf, dat trots is op het behaalde resultaat.



Kruidendrogerij ROIJKRU

Cultivation Processing Import Export of Herbs and Medicinal Plants



info@kruidendrogerij-roijkru.com

kruidendrogerij-roijkru.nl

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Dhr. Rooijackers



DE VEER



Ruim 40 jaar geleden startte Tinie de Veer in Heesch aan de Nieuwstraat een ambachtelijk vleeswarenbedrijf. De productielijn werd uitgebreid met rookvlees en andere hammen. Zoon Maarten kwam als volleerd vakman, na enige jaren ervaring te hebben opgedaan als chef-slager elders, in begin jaren 90 in het bedrijf. Zoon Jeroen kwam ook begin jaren 90 in het bedrijf. Met ruime ervaring als verkoper neemt hij de dagelijkse leiding op zich. In 1998 werd het pand in Heesch te klein en werd er uitgeweken naar een nieuw bedrijfspand op het industrieterrein Elzenburg te Oss.



info@deveervleeswaren.nl

Deveervleeswaren.nl

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Jeroen de Veer



Over de producten

De Veer Vleeswaren is een vooruitstrevende vleeswaren-grossier. Gericht op de supermarkten, groentespeciaalzaak, visspeciaalzaak, kaasspeciaalzaak, horeca, instellingen en cateringbedrijven. Canadese ham, bourgondische rib, fijne vleeswaren, maaltijden, soepen, sauzen, tapas, salades en kaas.

Iets unieks

Grote zorg wordt besteed aan de behandeling tijdens het koken, braden en roken en zo ontstaat een bijzonder goed smakend, geurend en ogend eigen, ambachtelijk product!

SLAGERIJ ARIE ZEEGERS



Slagerij Arie Zeegers is al jaren een vooruitstrevende slagerij in Oss. De familie Zeegers heeft ondernemersbloed, is niet bang om te vernieuwen en te investeren en heeft klantvriendelijkheid, service en kwaliteit hoog in het vaandel staan. Slagerij Arie Zeegers sinds 1 mei 1980 niet meer weg te denken uit Oss. In 1980 begon Arie voor zichzelf. In de Osse wijk Ussen werd een winkelcentrum gebouwd en hij zag het samen met zijn vrouw als een kans om voor zichzelf te beginnen.

info@slagerijariezeegers.nl
slagerijariezeegers.nl
Contactpersoon: Dennis Zeegers

In 1994 werd het aangrenzende pand gekocht. Er kwam een keuken bij en zo kon Zeegers zich nog meer richten op de maaltijden. Zoon Dennis had net zijn koksopleiding afgerond en draaide een jaartje mee om te helpen, waarna hij niet meer weg is geweest. En uiteindelijk het bedrijf heeft overgenomen. Tegenwoordig zijn de maaltijden een belangrijk onderdeel van het bedrijf. Mensen hebben niet altijd tijd om te koken en kiezen voor een heerlijke maaltijd van slagerij Arie Zeegers. Ouderen, die steeds langer thuis blijven wonen, kunnen een maaltijd thuis laten bezorgen.

Over de producten

De slagerij is steeds op zoek naar de beste kwaliteit vlees, zowel op het gebied van rund-, varkens-, lams- als kalfsvlees. Met een moderne worstenmakerij bieden zij de lekkerste vleeswaren. Ook maken zij zelf bereide

maaltijden. Bovendien kan de gediplomeerde vinoloog een deskundig wijnadvies geven en mooie, passende wijnen leveren bij de maaltijden. Het onderdeel catering is flink uitgebreid. Ze werken daarin samen met een verhuurbedrijf. Hele feesten kunnen ze totaal verzorgen.

Het bedrijf is altijd in beweging en een voorbeeld daarvan is de webshop. Op de website staan de mogelijkheden, zoals vlees, catering, maaltijden en onze specialiteiten. Ook is er aandacht voor de barbecue, een populair onderdeel van het bedrijf.

Iets unieks

Varkens, runderen en kippen worden rustig opgefokt en dat bevordert de kwaliteit van het vlees. Maar ook op andere gebieden is het bedrijf duurzaam bezig, zoals met een warmte-terugwinsysteem.



VISSERS STROOPWAFELS

(ONDERDEEL VAN DE DAELMANS GROEP)



info@daelmansgroup.com
Daelmansbanket.nl
Werknemers: 200+

Al sinds 1909 genieten mensen van het banket van Daelmans. Deze eenmanszaak is door de jaren heen uitgegroeid tot een modern, internationaal en zelfstandig familiebedrijf.

De productie van de stroopwafels vindt plaats in een hypermoderne bakkerij aan bedrijventerrein Vorstengrafdonk.



Over de producten

Het ruime assortiment koek en banket bestaat uit stroopwafels, kokosbanket, cakejes, stroopkoeken, bladerdeegbanket, gevulde koeken, koekjes en seizoensproducten.

Iets unieks

Eén miljard mensen genieten wereldwijd jaarlijks van een product van Daelmans Banket. Voor een groot deel gaat het om stroopwafels. "Een stroopwafel bij de koffie, een cakeje op een verjaardag of een kokosmakroon tussendoor. Dat zijn heerlijke genietmomenten!"

WIJNEN MEAT

Wijnen Meat, als vleesverwerkende groothandel, vindt haar oorsprong in 1978 en is sinds 1981 gevestigd in Oss. Wijnen. Met ongeveer 100 medewerkers is Wijnen Meat één van de grotere particuliere werkgevers in deze branche in Nederland.



Wijnen Meat

Oss - The Netherlands

Over de producten

Wijnen Meat produceert op dit moment zo'n 600 ton varkensvlees per week vanuit een modern bedrijfspand, gesitueerd op industrieterrein Danenhoef. Sinds 2005 koopt Wijnen Meat technische delen van het varken. Zij zijn met name gespecialiseerd in het veredelen (uitbenen) van middels.

Onderdelen van het varkensmiddel (o.a. buiken, loinribs, spareribs, varkenshaasjes, buikranden en vetproducten) worden per stuk of in bulk, vers of bevroren geleverd aan vleesindustrie, groothandel en detailhandel over de hele wereld. Uit de rugdelen (backs) wordt (eventueel gerookte) bacon geproduceerd die voornamelijk wordt afgezet in het Verenigd Koninkrijk en Ierland.

Iets unieks

In diverse soorten verpakkingen worden opdrachtgevers bereikt in geheel Europa. Wereldwijd behoren o.a. ook Zuid Korea, Hongkong, Singapore en Thailand tot de afzetmarkt. Als eerste in Nederland produceert Wijnen Meat al geruime tijd Baadervlees 3mm (DMM - Desinewed Minced Meat): mechanisch ontbeend vlees, uit alleen de rib- en nekbeenderen, dat wordt ontzeend door een baadermachine met 3 mm trommel. Met de ingebruikname van deze DMM PROFIVE vleesverwerking machine, in samenwerking met Marel, had Wijnen Meat in 2014 een wereldprimeur.

Wijnen Meat BV beschikt over diverse kwaliteitscertificaten waaronder: HACCP, IKB, BRC AA en QS.

info@wijnenmeat.com

Wijnenmeat.nl

Werknemers: ca. 100

Contactpersoon: Jacky Wijnen

first Quality first
Quality first



ZWIERS VLEESWAREN

Het bedrijf kent zijn oorsprong in Oss. Wat ruim tachtig jaar geleden begonnen is als een lokale slagerij, is uitgegroeid tot een ambachtelijke rokerij met landelijke bekendheid. Zwiers Vleeswaren is een producent van vleeswaren volgens authentieke, traditionele wijze. Zij houden de ambachtelijke processen van zouten, drogen en roken in ere. In de moderne productie locatie wordt met passie gewerkt aan de verschillende ambachtelijke producten. Zwiers Vleeswaren maakt onderdeel uit van Het Gouden Label. Het Gouden Label is een unieke verkooporganisatie van drie specialisten in ambachtelijke vleeswaren en specialiteiten. De producten worden geleverd aan zowel Retail, groothandel als industrie.

Zwiers Vleeswaren



info@zwiersvleeswaren.nl

Zwiersvleeswaren.nl

Werknemers: 20 - 49

Contactpersoon: S. Zwiers

Over de producten

Zwiers Vleeswaren heeft een prachtig assortiment aan vleeswaren. Bij het produceren van deze vleeswaren staat kwaliteit voorop. Het assortiment bestaat voornamelijk uit rauwe vleeswaren zoals rookvlees, ontbijtspek, bacon en rauwe ham. Tevens zijn er enkele uitzonderingen zoals bijvoorbeeld katenspek. Stuk voor stuk producten waar wij uitermate trots op zijn. Dat geldt ook voor de verscheidenheid aan mogelijkheden op het gebied van biologische vleeswaren of vleeswaren met een Beter Leven Keurmerk.

Iets unieks

Zwiers Vleeswaren is constant bezig met productontwikkeling. Zij ontwikkelen nieuwe producten maar passen ook de bestaande producten aan om te allen tijde mee te kunnen gaan in de moderne eisen die worden gesteld aan vleeswaren. Zwiers Vleeswaren streeft naar de beste kwaliteit die niet te evenaren is. Wel houden ze hierbij de ambachtelijke processen in ere. De combinatie van kennis, kunde, kwaliteit, passie en gedrevenheid binnen Zwiers Vleeswaren is uniek te noemen.



UNOX/ZWANENBERG



Collectie Stadsarchief Oss

Oss zit verstopt in een van Nederlands bekendste merken: de Engelse 'ox' in Unox laat zien waar het ooit allemaal begon. Oss en de vleesverwerkende industrie hebben een verleden met elkaar, een geschiedenis die meer dan 140 jaar teruggaat. Niet alleen Unox, maar legio andere bekende merken en uiteenlopende producten zouden niet bestaan zonder de vleesverwerkende bedrijven van Oss. Tot op de dag van vandaag waait regelmatig de geur van rookworst vanaf het fabrieksterrein, over het station, richting de stad.

Het begon met de slachterijen, die concurrenten Hartog en Zwanenberg naast elkaar langs het Osse spoor bouwden. De concurrentie tussen hen was groot. Werkte je bij Zwanenberg, dan ging je niet om met iemand van Hartog. Zelfs nog in de jaren zestig baarde een huwelijk tussen medewerkers van beide bedrijven zoveel opzien dat de lokale krant er een artikel aan wijdde. Het smalle steegje dat de fabrieksterreinen van elkaar scheidde, kreeg in de volksmond dan ook een toepasselijke bijnaam: het concurrentiestraatje. Door diverse fusies en overnames kwamen beide vleesfabrieken uiteindelijk in handen van de Unilever Vleesgroep (UVG), als onderdeel van de bekende multinational. Over het concurrentiestraatje kwam een brug. En dit was niet het einde van het verhaal; ook recent waren er weer ontwikkelingen in de Osse vleesindustrie.

Tot en met 18 maart 2018 is de tentoonstelling *Of je worst lust?* Te zien in de publieksruimte van het stadsarchief in Oss.

Of je worst lust?

Unilever verkoopt de vlees-, saus-, en soepfabriek in Oss waar de bekende Unox-worsten worden gemaakt aan Zwanenberg Food Group (ZFG). In de fabriek in Oss worden naast de producten van Unox, ook producten van de merken Bertolli en Knorr gemaakt. Unilever denkt met de samenwerking gebruik te kunnen maken van de sterke innovatiekracht van Zwanenberg en verwacht wordt daarmee substantiële voordelen te behalen door het benutten van de gezamenlijke schaalgrootte in Oss. Ook het feit dat Unox gebruik kan maken van de investeringskracht van ZFG, versterkt de groeimogelijkheden van het merk.

Zwanenberg heeft sterke posities opgebouwd in de retail en in het out-of-homesegment (bedrijfs- en institutionele catering alsmede verkoop via benzinstations etc.), onder andere met gesneden en voorverpakte vleeswaren. De fabriek in Oss wordt als gevolg van deze samenwerking de grootste fabriek in het ZFG-netwerk.

Aldo van der Laan, Chairman Zwanenberg Food Group: “De overname van de fabriek past in de strategie van ZFG om het bedrijf verder te ontwikkelen en te laten groeien met een breder aanbod voedingsmiddelen, met de focus op lang houdbare producten. ZFG ziet het tevens als een kans om de positie in soepen en sauzen die zij op dit moment hoofdzakelijk in de UK en de VS heeft, nu ook uit te breiden naar Nederland en de rest van het Europese continent.”

Bron: *Unilever persbericht 3-7-2017*



Collectie Stadsarchief Oss

BIERBROUWERS



BROUWERIJ DE KLUYS

Brouwerij De Kluys is gevestigd midden in het centrum van het pittoreske Neerlangel. De plaats met het record van de meeste brouwerijen per inwoner! De brouwerij is in 2013 opgericht in een voormalige kluizenaarswoning van de Franciscaner broeder Johannes Baptist. Na een aantal jaar experimenteren met ingrediënten en het door-ontwikkelen van proefbrouwsels is men anno 2017 druk met het professionaliseren van de brouwerij en het uitbouwen van het bierassortiment.



info@brouwerijdekluis.nl
brouwerijdekluis.nl
Werknemers: 2
Contactpersonen:
Dorus van de Rijdt en Frenk Zegers

Over de producten

Eind 2017 heeft Brouwerij De Kluys het eerste bier regionaal op de markt gebracht. Deze amberkleurige tripel genaamd Godfried Met Den Baard is sindsdien in verschillende cafés, restaurants en (online) slijterijen verkrijgbaar.

Het bier dankt zijn naam aan Godfried I van Leuven, de Middeleeuwse grondlegger van het Hertogdom Brabant. Hoewel de brouwers momenteel vooral hobbymatig te werk gaan, heeft men serieuze plannen om het assortiment uit te breiden met verschillende bieren onder de merknaam "Godfried".



BROUWERIJ THISSEN'S

Thissen's Brouwerij is gevestigd aan het Brouwerspad te Lith, pal naast de oorspronkelijke Koninklijke Stoombierbrouwerij 't Hert waar de familie van Mourik van 1867 tot 1951 bier, limonade en ijs maakte. Sinds 2015 is er weer leven in de brouwerij en bruist het dankzij Thissen's Brouwerij weer aan het Brouwerspad!



info@thissensbrouwerij.nl

thissensbrouwerij.nl

Werknemers:

Contactpersoon: Henry Thissen



De brouwerij beschikt over een professionele brouwinstallatie inclusief vier vergistingsketels van elk 1.000 liter. Er wordt ook bier gebrouwen in opdracht van andere (streek)brouwers. Het is mogelijk om in een gezelschap een rondleiding te krijgen in de brouwerij. Henry Thissen legt dan het gehele brouwproces uit. Dit uiteraard onder het genot van een paar eigen gebrouwen speciaalbieren.

Over de producten

De speciaalbieren van Thissen's brouwerij zijn Henry's Tripel, Dubbel en Blond. Daarnaast wordt binnenkort ook een aantal nieuwe bieren geïntroduceerd, namelijk de Henry's Bock, Beerbrand en een gelimiteerde oplage van Henry's Dubbel Oak Aged, die 5 maanden heeft gelagerd op een Bordeaux eikenhouten vat van Chateau de Beaulieu.

BROUWERIJ WILSKRACHT



Wil van Haren en Wil Princen hebben Wilskracht Stadsbrouwerij Ravenstein opgericht vanuit hun passie voor het brouwen van bier. De bieren van Wilskracht Stadsbrouwerij worden ambachtelijk gebrouwen in de hoogste molen van Brabant. De brouwerij bevindt zich in het bijgebouw van de Molen De Nijverheid. De molen is gebouwd op een overblijfsel van de oude vestingwerken van Ravenstein.

Wilskracht@stadsbrouwerijravenstein.nl
stadsbrouwerijravenstein.nl
Contactpersoon: Wil Princen



Over de producten

In de installatie kan de brouwerij 5 hectoliter speciaalbier brouwen en laten vergisten in roestvrij stalen gisttanks. Wilskracht is verkrijgbaar op de molen in Ravenstein maar ook in restaurants, cafés en winkels in de omgeving. Naast de brouwerij is er een proeflokaal waar u kunt genieten van rondleidingen en proeverijen. De brouwerij beschikt over een prachtig terras. De brouwerij is ook een ambachtelijke en streekproductenwinkel.

Het bier 'Bastion' van Wilskracht Stadsbrouwerij uit Ravenstein is in 2016 verkozen tot Brabants Lekkerste Bier. Bastion, dat verwijst naar de vesting Ravenstein, is een tripel van 8,5 procent. Drie moutsoorten worden gebruikt, terwijl sinaasappel en koriander de receptuur afmaken.

Iets unieks

Wilskracht ondersteunt het initiatief vanuit het Land van Tosse om te komen tot een Micro Mouterij. Dat zou mooi zijn voor de vergroting van de bierbeleving in de regio!

MUIFELBROUWERIJ

Muifel brouwerij heeft als missie het ontwikkelen, produceren en verkopen van smakelijke en bijzondere speciaalbieren. Dat doen ze al sinds 2007. De naam komt uit een samentrekking van Megen en Duivel. In het stadje Megen is de Muifelbrouwerij geboren in 2002 als hobbybrouwerij waar een Duivel-achtig bier al snel door het leven ging als een Muifel. In de brouwerij aan de Vikingenweg in Oss is een sfeervol proeflokaal ingericht.



Over de producten

De Muifelbieren worden op ambachtelijke wijze op relatief kleine schaal gebrouwen. Muifelbier is altijd levend bier want het wordt niet gefilterd of gepasteuriseerd. Tevens zijn de meeste Muifels afgevuld met hervergisting op fles.

Voor diverse klanten heeft de brouwerij de afgelopen jaren unieke speciaalbieren ontwikkeld. Heb je een café en wil je een eigen huisbier? Heb je een slijterij en wil je een eigen bierlijn? Dat kan bij Muifelbrouwerij.

Iets unieks

Vanwege het 10-jarig bestaan in 2017 lanceerde Muifelbrouwerij vier bieren met als meest opvallend nieuw Osse bier Messentrekker. Met een knipoog naar het verleden van Oss. „Het past goed bij de samenwerking die ik met Osse en regionale bedrijven en instellingen zoek”, aldus Martin Ostendorf. Het is een biertje met een lichte smaak van cranberry's van Landerij VanTosse. Roy Thijssen van Hart voor Oss bedacht de naam en het etiket van het bier.

muifelbrouwerij@gmail.com

muifelbrouwerij.nl

Werknemers: 1

Contactpersoon: Martin Ostendorf



SPECIAALBIER- BROUWERIJ OIJEN

Ambachtelijk gebrouwen Oijens bier. Sinds 1989. De voormalige boerderij is omgedoopt tot bierbrouwerij en restaurant. De mestput van de oude boerderij doet nu dienst als industriële brouwruimte. Als werkplek van de brouwer. In de brouwerij worden volgens oude receptuur de ingrediënten verwerkt tot natuurzuiver bier. Zonder toevoeging van geur-, kleur- en smaakstoffen. Vaak met producten uit de streek.



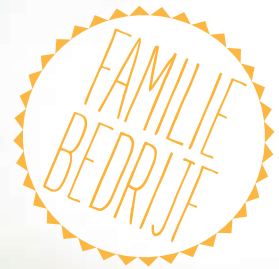
Over de producten

Bier speelt een prominente rol. Je kunt niet alleen proeven, maar ook een kijkje nemen in de brouwerij. Daar vertellen ze alles over de ingrediënten, het brouwproces en de werkwijze waarop de pils en negen Oijense speciaalbieren gebrouwen worden.

Je kunt er ook terecht in het restaurant of voor een activiteit. Zoals het arrangement Koning Pils & de Burgerbar of een Bourgondische Braaiproeverij. In de bourgondisch Brabantse keuken wordt met veel met verse streekproducten gewerkt.

Iets unieks

De landelijke locatie heeft al het schone van het platteland. Gelegen in het zicht van de Maas kijk je zo uit over de polders van Oijen en Macharen. De schapen van de buurman lopen in de weide en de eigen varkens Henk & Hannie zijn niet te missen. Groot gehouden met eigen bierbostel.



PRODUCENTEN VEEVOEDERS



AFB

AFB International is wereldwijd marktleider in het op wetenschappelijke basis produceren van smaakversterkers voor de petfood industrie (honden en katten). Sinds 1986 levert AFB International wereldwijd haar producten aan fabrikanten van diervoeding met als doel klanten helpen te slagen in een steeds concurrerender wereldwijde markt. Met het hoofdkantoor in de Verenigde Staten (St. Charles, Missouri), en productiefaciliteiten en kantoren in Europa (Nederland), Argentinië, Brazilië, China, Australië en Mexico, is AFB echt een wereldwijd bedrijf, waar dagelijks ca. 300 werknemers zich inzetten om de petfoodindustrie te laten groeien!



europa@afbinternational.nl
jvergeer@afbinternational.com
Afbinternational.com
Werknemers: 20 - 49 (EU)
250 - 500 (global)
Contactpersoon: John Vergeer

Over de producten

AFB ontwikkelt en produceert een compleet assortiment vloeibare en droge smaakversterkers; zowel voor nieuwe diervoeding producten als het verbeteren van bestaande producten. Met een focus op fysiologie en dierlijk gedrag bestuderen AFB's wereldwijde onderzoeksteams de effecten van diverse smaken (palatants) in relatie tot de smaak- en voedingsvoorkeuren van honden en katten.

Iets unieks

AFB International richt zich exclusief op smaakverbetering voor honden en katten petfood. In haar dienstverlening staat de klant werkelijk centraal. In recentelijk uitgevoerd wereldwijd klanttevredenheidsonderzoek ontving AFB uitmuntende waardering voor technical service, customer service en account management.

AFB ontwikkelt momenteel mede door een innovatiesubsidie van het AgriFood Capital subsidiecomité een systeem en methode waarmee petfoodfabrikanten flexibiliteit in smaak en receptuur kunnen geven, zonder daarbij het complete productieproces te hoeven aanpassen. Dit komt vanuit de groeiende vraag van consumenten naar een meer divers productaanbod van diervoeding.



AGRIFIRM



Agrifirm is een coöperatie waarin zo'n 17.000 Nederlandse veehouders en telers hun krachten hebben gebundeld. Zo behalen zij maximaal inkoopvoordeel op producten als diervoeders, zaaizaden, meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen. En het geeft slagkracht om te investeren in kennis en innovatie. Better Together!

info@agrifirm.com
h.jeukens@agrifirm.com
Agrifirm.nl
Werknemers: 20 - 49
Contactpersoon: Hennie Jeukens

Over de producten

Agrifirm biedt specialistisch advies en ondersteuningsmaterialen zoals diervoeders, zaaizaden, meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen. Agrifirm heeft in Oss een productielocatie van diervoeders en op- en overslag van kunstmeststoffen.

Agrifirm gaat uit van de dagelijkse praktijk van de agrarische ondernemer en vertaalt kennis in praktische oplossingen voor het boeren-erf. Zo dragen zij bij aan het duurzaam en succesvol telen van gewassen en houden van dieren.

Iets unieks

Agrifirm ligt aan de haven van Oss. Het hoge Agrifirm-gebouw is het meest markante gebouw van de haven. Het gebouw torent boven het landschap uit, wat vanuit alle kanten goed zichtbaar is.



BRACOFEEED STORAGE B.V

Ultra-moderne 24/7 op- en overslagterminal voor veevoedergrondstoffen met een opslagcapaciteit van 17.000 ton. De op- en overslag is gunstig ontsloten, gelegen aan diep vaarwater en in nabijheid van A50/A59. Kortom: een uitermate geschikte centrale ligging voor efficiënte logistiek naar de markt.



storage@bracofeed.nl
info@voergroepzuid.nl
Bracofeed.nl
Werknemers: 3
Contactpersoon: Frank Wijers



Over de producten

Bracofeed Storage kan GMP+ waardige veevoedergrondstoffen op- en overslaan en beschikt over de mogelijkheid om veevoedergrondstoffen direct van schip naar schip te verladen. Bracofeed beschikt ook over een moderne frequentie gestuurde hamermolen. Deze hamermolen is tevens uitgerust met een automatische zeefverwisseling.

Iets unieks

De medewerkers verzorgen de controle op kwaliteit en voedselveiligheid van de aangeleverde grondstoffen. Bracofeed heeft een geautomatiseerd monsternamesysteem; hiermee wordt van ieder transport een monster genomen, gelabeld en gearcheveerd. Ook in opslag wordt de kwaliteit van goederen bewaakt middels een geautomatiseerd bewakingssysteem. Traceerbaarheid is middels een track & trace systeem gewaarborgd.

CENTRICO VEEVOEDERS



centrico

info@centrico.nl

Centrico.nl

Werknemers: 0 - 9

Centrico maakt gebruik van een op- en overslagbedrijf in Oss. Samenwerken voor een sterke positie en duurzame relatie binnen een steeds complexere grondstoffenmarkt. Dat is het doel van Centrico Veevoeders. Al sinds 1984. 22 mengvoerproducenten werken samen in Centrico Veevoeders. Een inkoopcombinatie die in de Nederlandse top vier staat wat betreft inkoop van grondstoffen voor veevoeders. De inkopers van Centrico Veevoeders volgen de ontwikkelingen op de grondstoffenmarkt op de voet.

Over de producten

Een goede inkoop van grondstoffen is enorm belangrijk voor een juiste voerbasis. De grondstoffenmarkt is complex. Centrico informeert en adviseert de aangesloten bedrijven en koopt vervolgens in voor de gehele combinatie.

DAAVISION



Daavision is gespecialiseerd in de productie en handel van agrarische veevoeradditieven. Diergezondheid en voedselveiligheid staan hierin op de eerste plaats. Vanuit de fabriek, waar zowel korte- als middellange keten vetzuur mengsels worden geproduceerd, biedt Daavision oplossingen die wereldwijd worden toegepast in de pluimvee-, varkens- en rundveehouderij. De innovatieve producten van Daavision ondersteunen de diergezondheid.

info@daavision.com
daavision.com
Werknemers: 20 - 25
Contactpersoon: Ejal Heijman

Over de producten

De veevoeradditieven van Daavision worden door veehouders en veevoederfabrikanten wereldwijd ingezet. Het productaanbod omvat naast producten voor de pluimvee-, varkens- en rundveehouderij ook producten voor de conservering. De producten van Daavision zijn inzetbaar onder diverse omstandigheden maar hebben allen één doel: het ondersteunen van de diergezondheid.

Iets unieks

Daavision is de winnaar van de BOV trofee Food & Agri 2015 in de categorie Groot Zakelijk & Corporates.

FRANSEN OSS

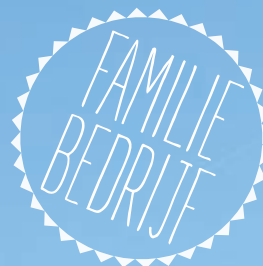


Fransen Oss BV is een op- en overslagbedrijf voor veevoergrondstoffen in de haven van Oss. Uit logistiek oogpunt is dat een toplocatie. Gelegen aan diep vaarwater in de grootste binnenhaven van Noord-Brabant, met een directe aansluiting op de A50 en A58 en een snelle Noord-Zuidverbinding dankzij de 'weg van de toekomst'. Een perfecte locatie om multimodaal goederenvervoer mede mogelijk te maken.

info@FransenOss.nl

FransenOss.nl

Contactpersoon: Huub Fransen



Fransen Oss startte in 1989 op deze locatie. In 2017 werd de locatie sterk opgewaardeerd: er kwam een nieuwe loods bij, de inname-transporten werden vervangen en er werd een graanschoner geplaatst. Daarmee is Fransen Oss klaar voor de toekomst. Op jaar-basis kunnen inmiddels 1 miljoen ton droge bulkgrondstoffen voor diervoeders verwerkt worden. Hoofdzakelijk voor mengvoeder-fabrikanten en grondstofhandelaren in het zuiden van Nederland.

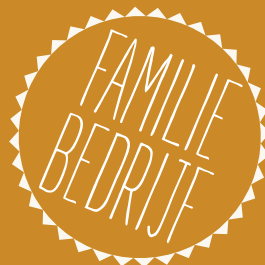
Over de producten

De volledige logistieke organisatie in Oss ligt bij de C. Timmer Groep. Dit transportbedrijf is sinds jaar en dag gespecialiseerd in het transport van veevoerders. Zij lost de schepen, laadt de auto's, maakt de planning en verzorgt het onderhoud. Dat gebeurt conform de GMP+ richtlijnen en de Secure Feed voorwaarden.

Iets unieks

Uniek aan deze locatie is de mogelijkheid om granen die binnenkomen op grote schaal te laten schonen.

DE HEUS



Sinds de oprichting in 1911 is de onderneming van een klein regionaal bedrijf doorgegroeid naar één van de grootste spelers in de Nederlandse mengvoederindustrie.

Mede door de snelle uitbreiding buiten Nederland behoort De Heus inmiddels tot de top 15 van diervoederleveranciers in de wereld. Buiten Nederland heeft De Heus activiteiten in meer dan 50 landen. Wereldwijd heeft de onderneming meer dan 5.000 medewerkers.



info@de-heus.nl

jdonkers@de-heus.nl

De-heus.nl

Werknemers: 20 - 49

Contactpersoon: Jan Donkers

Over de producten

De Heus is een internationaal opererende onderneming met als kernactiviteit de productie en vercommercialisering van hoogwaardige diervoeders. De Heus richt zich met haar diervoeders op nationale en internationale veehouderijbedrijven.

Iets unieks

Koninklijke De Heus wint Familiebedrijven Award 2015. In aanwezigheid van hare majesteit koningin Maxima kregen Co en Koen de Heus op 24 juni de Familiebedrijven Award uitgereikt in de Nieuwe Kerk in Den Haag.

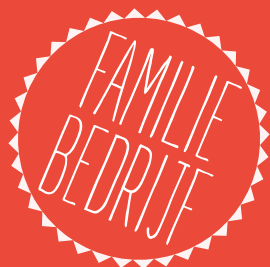
Dit jaar heeft de Heus octrooi verkregen op CombiFerm 3-traps-fermentatie.



VERPAKKINGS- INDUSTRIE



ACKET



Acket
DRUKKERIJ  KARTONNAGE

Acket drukkerij kartonnage bv is één van de oudste producenten voor verpakkingen van vouwkarton in Nederland. Het familiebedrijf is opgericht in 1884 en werd in 2009 bij Koninklijke Beschikking benoemd tot Hofleverancier.

Wanneer Jan Acket in 1884 een drukkerij opzet, doet hij dat hoofdzakelijk om de krant 'De Stad Oss' te kunnen uitgeven. Jaren later legt hij zich toe op handelsdrukwerk en het drukken van wikkels voor het verpakken van margarine. Door de opkomende regionale industrie wordt Acket een specialist in kartonnen verpakkingen.

info@acket.nl

Acket.nl

Werknemers: 100 - 199

Contactpersoon: Tom Acket

Over de producten

Kartonnen verpakkingen voor bloembollen, lijmpistoolverpakkingen, aluminium doosjes. De focus ligt op voedselverpakkingen. Door te kiezen voor deze niche, onderscheidt Acket zich van drukkerijen in Oost-Europese landen.

Iets unieks

Trek je keukenkast open en grote kans dat je een verpakking van Acket drukkerij kartonnage ziet. "Zelfs als ik in Spanje ben, wil ik nog weleens een Lidl binnenlopen om te kijken hoe de verpakkingen erbij staan", aldus directeur Tom Acket.



ARDAGH GROUP

Ardagh Group is één van de belangrijkste producenten van bier- en frisdrankblikken in Europa. Dag en nacht zijn werknemers daar in de weer om aluminium blikjes te maken voor grote wereldbedrijven als Heineken, Refresco, Bavaria, Inbev en Coca-Cola.

Over de producten

Bier-, frisdrank-, dairy-, wijnblikjes. Het BRE-hersluitbare blikje. Variabele print, tactile print, Embossed printing, als het gaat om het formaat en uitvoering van het blikje, is er in de markt sprake van een toenemende dynamiek. De markt zoekt steeds nadrukkelijker naar onderscheid. Oppervlak, gewicht, afmeting en vorm spelen daarbij een belangrijke rol.

Enerzijds is er sprake van nieuwe markten (wijn, thee), groeiende export markt en anderzijds is er de trend van

frisdrankproducenten die steeds vaker overstappen op blik.

Maar het volledig recycleerbare metalen blikje is ook 'cool': een moderne verpakking, met de juiste uitstraling, die zich goed leent voor eigentijdse merkreclame en – in toenemende mate – korte promotieacties.

Als het op vernieuwing aankomt, behoort Ardagh Group tot de koplopers onder de producenten van drankblikjes. Samen met innovatie is duurzaamheid de belangrijkste pijler.



ArdaghGroup

Robert-Jan.terMorsche@ardaghgroup.com

ardaghgroup.com

Werknemers: 250+

Contactpersoon: Robert-Jan ter Morsche



Cups 4 you

Cups4you is één van de pioniers in spuitgieten in combinatie met In Mould Labelling (IML). Door de sterke focus op de levensmiddelenindustrie, wordt in 2017 onze locatie in Oss grootschalig gerenoveerd.



info@cups4you.com

Cups4you.com

Werknemers: 50 - 99

Contactpersoon:

Jeroen Langenberg

Over de producten

Cups4you ontwikkelt, produceert en verkoopt dunwandige spuitgietverpakkingen met een inhoud van 100 -2500 ml voor de levensmiddelenindustrie. In samenwerking met relaties brengt Cups 4 You onderscheidende en complete verpakkingsmodellen op de markt. Ook beschikt Cups4you over 3D printers waardoor zij snel tastbare prototypes kunnen overhandigen.

Iets unieks

Cups 4 you is een innoverend bedrijf dat nieuwe oplossingen bedenkt voor verpakkingsuitdagingen. Een recent voorbeeld van het innovatieve karakter is de toepassing van het Culidish

concept (superieure magnetron techniek) en de geheel nieuwe ST-series, een sealbare verpakking met een innovatieve en functionele draaideksel waarbij de mogelijkheid geboden wordt om deze verpakking te voorzien van een zuurstof barrière IML. De magnetronverpakking Culidish is bekroond met de NL Packaging Award 2016 in de categorie 'innovatie verpakkingen'.

Verder zijn ze volop betrokken bij de ontwikkeling van slimme verpakkingen op consumentenniveau. Denk hierbij aan chips in verpakkingen die de daadwerkelijke houdbaarheid meet van een levensmiddelenproduct.



DAKA PLASTICS

Daka Plastics is in 1984 opgericht als adviseur en leverancier op het gebied van polystyreen vensterfolies. Enveloppen en dozen waren destijds de voornaamste toepassingen. Om klanten beter te kunnen bedienen zijn de activiteiten verbreed tot een uiteenlopende range aan kunststof producten en toepassingen. Inmiddels gebruiken veel bedrijven over de wereld Daka-toepassingen in hun producten.



ton@daka-plastics.com

Daka-plastics.com

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Ton Kennis



Over de producten

Iedere soort kunststof heeft specifieke eigenschappen en kenmerken. Dat maakt ze geschikt voor specifieke toepassingen en oplossingen. Daka Plastics biedt bijvoorbeeld verschillende innovatieve verpakkingsoplossingen voor de food & non foodindustrie, met name dunne barriërefilms/laminaten alsook dikke folies. Uniek is het kunststof afscheurzaagje voor huishoudfolie: Toppits. Deze worden gemaakt bij Daka in Oss.

Iets unieks

Kunststof en milieu zijn begrippen die op het eerste gezicht niet samengaan. Toch is Daka eerlijk en open over het gebruik van kunststoffen en biomaterialen. "We kennen de effecten die kunststof hebben op het milieu. En daar dóen we ook iets mee. Door slimme processen, efficiënte technieken en een kritische visie op materiaalgebruik beperken we de belasting voor het milieu. Daka Plastics heeft daarvoor intensief contact met gerenommeerde producenten en laboratoria in Europa, Azië en USA. Daka is actief in verschillende industrieën: vlees – vis – kaasindustrie, confiserie – pharma – loonverpakken.

NUTRIPACK

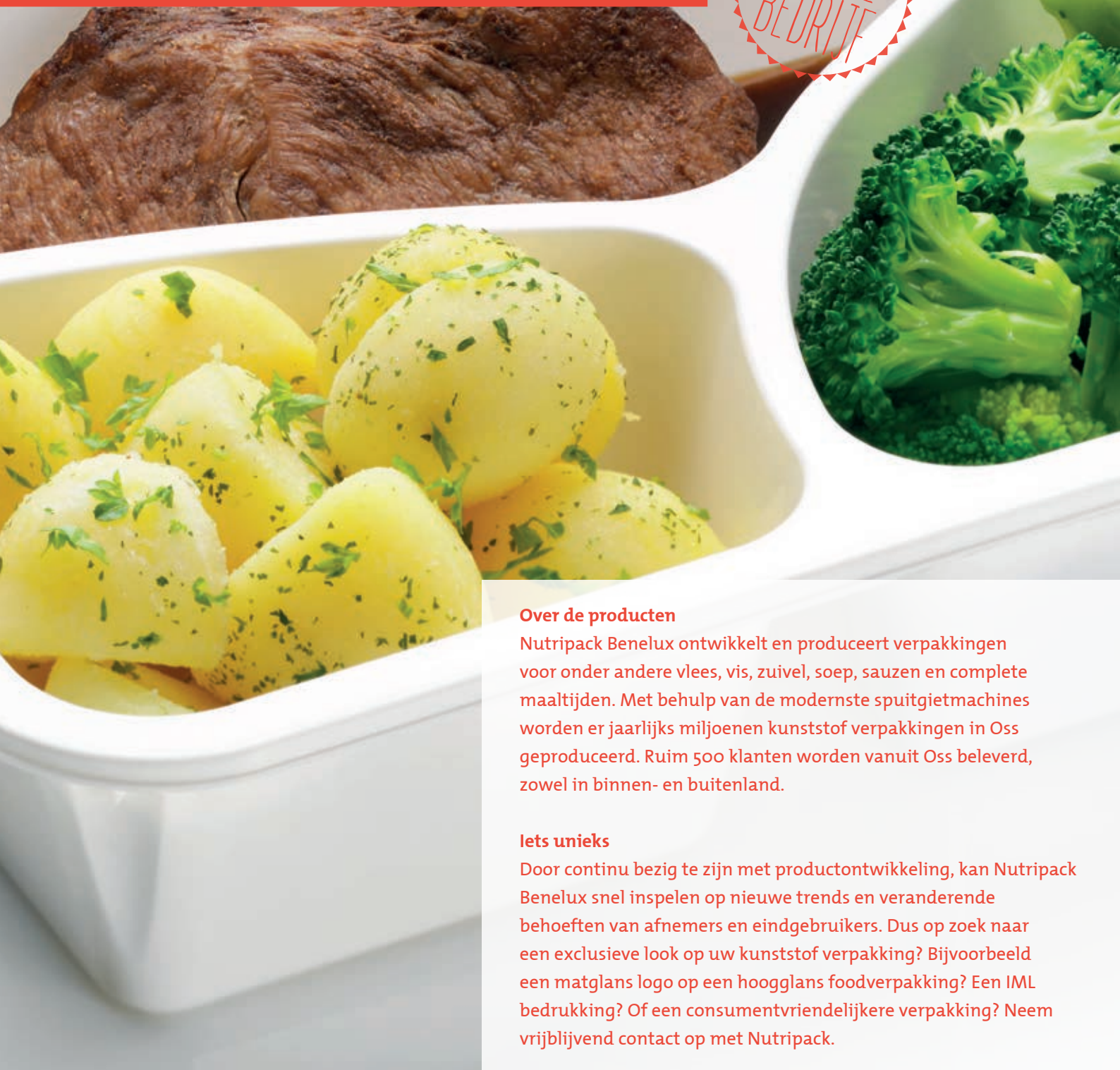
Nutripack Benelux is onderdeel van de Proplast Packaging Group. Proplast Packaging Group is een internationaal opererend familiebedrijf dat zich vanaf de oprichting in 1969 heeft gespecialiseerd in kunststof food verpakkingen. Het hoofdkantoor is gevestigd in Frankrijk en productielocaties bevinden zich in Nederland (Oss), Frankrijk en Spanje. Op het gebied van food verpakkingen behoort de Proplast Group inmiddels tot één van de meest toonaangevende producenten van Europa.



contact.nutripack.nl@proplast-group.com

www.nutripack.nl

Werknemers: 20 - 49



Over de producten

Nutripack Benelux ontwikkelt en produceert verpakkingen voor onder andere vlees, vis, zuivel, soep, sauzen en complete maaltijden. Met behulp van de modernste spuitgietsmachines worden er jaarlijks miljoenen kunststof verpakkingen in Oss geproduceerd. Ruim 500 klanten worden vanuit Oss beleverd, zowel in binnen- en buitenland.

Iets unieks

Door continu bezig te zijn met productontwikkeling, kan Nutripack Benelux snel inspelen op nieuwe trends en veranderende behoeften van afnemers en eindgebruikers. Dus op zoek naar een exclusieve look op uw kunststof verpakking? Bijvoorbeeld een matglans logo op een hoogglans foodverpakking? Een IML bedrukking? Of een consumentvriendelijkere verpakking? Neem vrijblijvend contact op met Nutripack.

TOTAL PACK

In het zeer ruime pand biedt Total Pack naast uitstekende op- en overslagmogelijkheden, uitgebreide verpakkingsfaciliteiten. Dankzij het grote inslagmagazijn (1.450 pallet-plaatsen) is er alle ruimte voor klanten met volumineuze opdrachten, zoals het opzetten en afvullen van displays en grote ompak- en overstapelacties. Daarnaast beschikt het bedrijf over vele compartimenten en geavanceerde machines waardoor Total Pack ook in staat is om open food-producten te verpakken. Total Pack werkt met de hoogste normen voor wat betreft hygiëne en voedselveiligheid. Ze zijn dan ook in het bezit van HACCP, FSSC 22.000 en SKAL (bio) certificaten. De kracht van Total Pack is dat ze bijna alles kunnen verpakken op een snelle, efficiënte, flexibele en nauwkeurige wijze.



post@totalpack.nl

Totalpack.nl

Werknemers: 20 - 49

Contactpersoon: Ton Dielissen



Over de producten

Secundair verpakken

Total Pack kan van dienst zijn bij het samenstellen en samenvoegen van bijvoorbeeld actiepakketten, cadeaupakketten, het opbouwen en vullen van displays, het veranderen van eenheden en het stickeren van producten. Verpakkingstechnieken: kartonneren, cellofaneren, krimpen, sleeven en bundelen.



Primair verpakken

Het zogenaamd afvullen van diverse producten (snoep, koekjes, poeders, vloeistoffen, diepvriesproducten (zoals friet) in diverse verpakkingsvormen (blik, pot, fles, stazak, gewone zak).

Tracking en tracing zijn hiervoor van groot belang en is gewaarborgd op THT, LOT en batchnr. Ook het transport van goederen kan door Total Pack geregeld worden.



Iets unieks

Over de hele wereld kennen mensen Total Pack. Vaak misschien niet bewust, maar er zijn maar weinig mensen die nog nooit een verpakking in handen hebben gehad van de Osse specialist in verpakkingen.



Momenteel is het aantal partners dat wil samenwerken met Total Pack ongekend hoog. Toch blijft Dielissen, met de grillige bedrijfsgeschiedenis in het achterhoofd, nuchter. "Dat hebben we wel geleerd: ga nooit naast je schoenen lopen. Dat zit gelukkig ook niet in mijn persoonlijke aard."

VETIPAK

Vetipak is opgericht in 1997 door Arno van de Ven gestart vanuit een kleine locatie in Heesch. Het bedrijf heeft zich ontwikkeld van een kleine contractpakker tot een van de grootste Europese contract packers met meerdere high tech fabrieken op verschillende locaties in Nederland. Per locatie bediend Vetipak haar klanten met een core aan technieken en services, waaronder: co-manufacturing van open product food en snoepwaren, petfood en consumenten electronica. De locaties variëren van eigen fabrieken maar ook op locatie bij (logistieke-)partners en bedienen vanuit hier geheel EMEA.



sales@vetipak.nl • Vetipak.com

Werknemers: 600+

Contactpersoon:

Mark van der Burgt

Over de producten

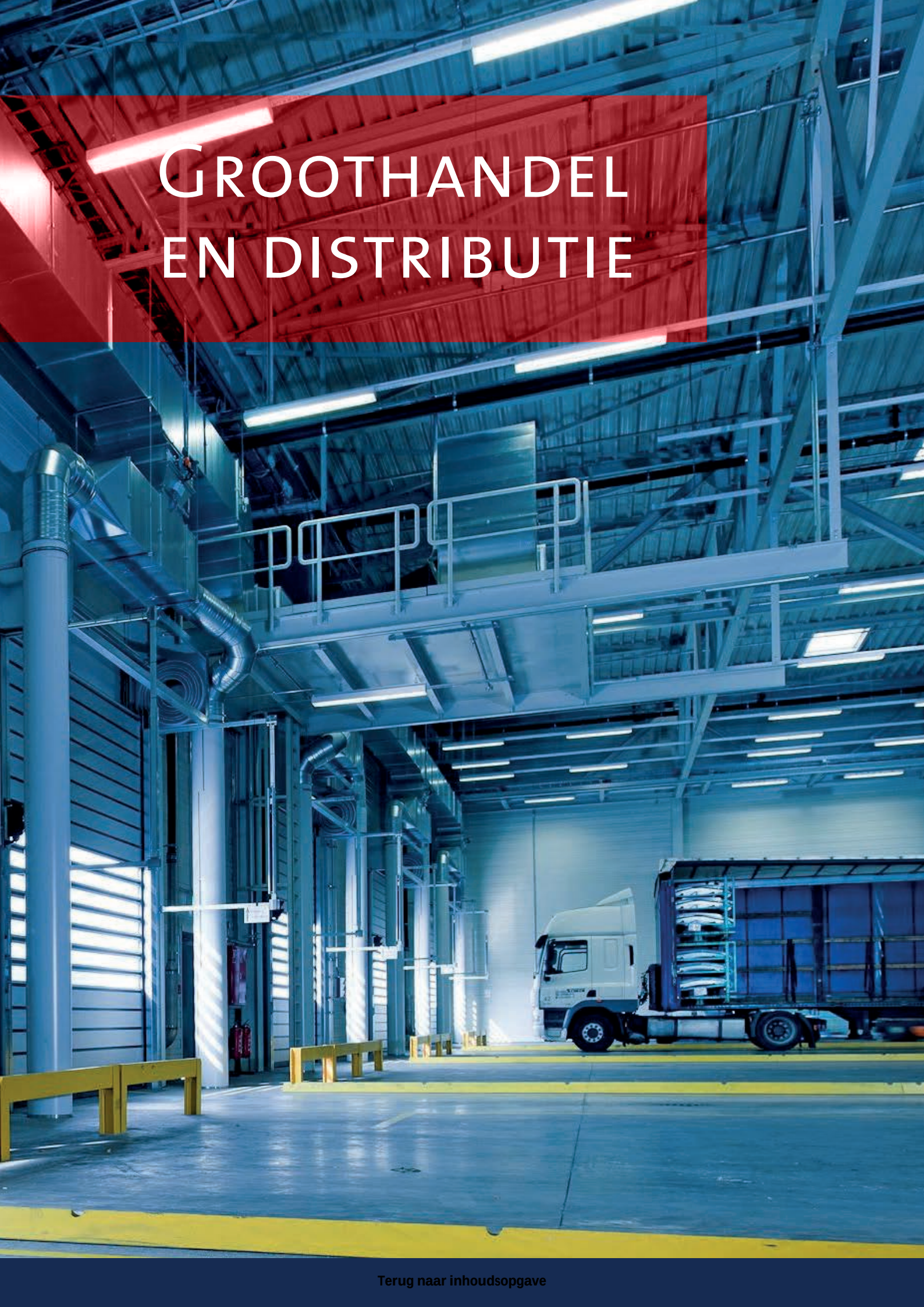
Vetipak heeft een uitgebreid assortiment aan verpakkingsmachines (40+) beschikbaar. Verpakkingstechnieken zoals; transwrap, flowpack, pouch, sachet, cups, steam sleeving of vetibox, Vetipouch en diverse doseringssysteem waaronder wegen en volledig automatisch tellen. Daarnaast wordt er continue geïnvesteerd in nieuwe technologieën, maar ook robotisering.

Iets unieks

Vetipak heeft een aantal eigen ontwikkelde verpakkingstechnieken waaronder: Vetibox en Vetipouch.



GROOTHANDEL EN DISTRIBUTIE



FOODLOODS Oss

Sinds april 2017 is er een splinternieuwe groothandel in Oss. De groothandel is een samenwerkingsverband tussen verschillende bedrijven uit Oss en omgeving. Food Loods Oss is een kleine groothandel voor zelfstandige ondernemers met een breed aanbod vis, vlees, kruiden, bier en wijn, koffie, kookgerei en meer.

Over de producten

In de winkelruimte bevindt zich een demonstratiekeuken geschikt voor workshops, productpresentaties, trainingen en proeverijen. Door middel van advisering, gezamenlijk overleg en innovatie met de verschillende bedrijven binnen de groothandel, biedt Food Loods een totaalpakket voor ondernemers. Een uniek concept voor deze regio!

FOOD LOODS OSS

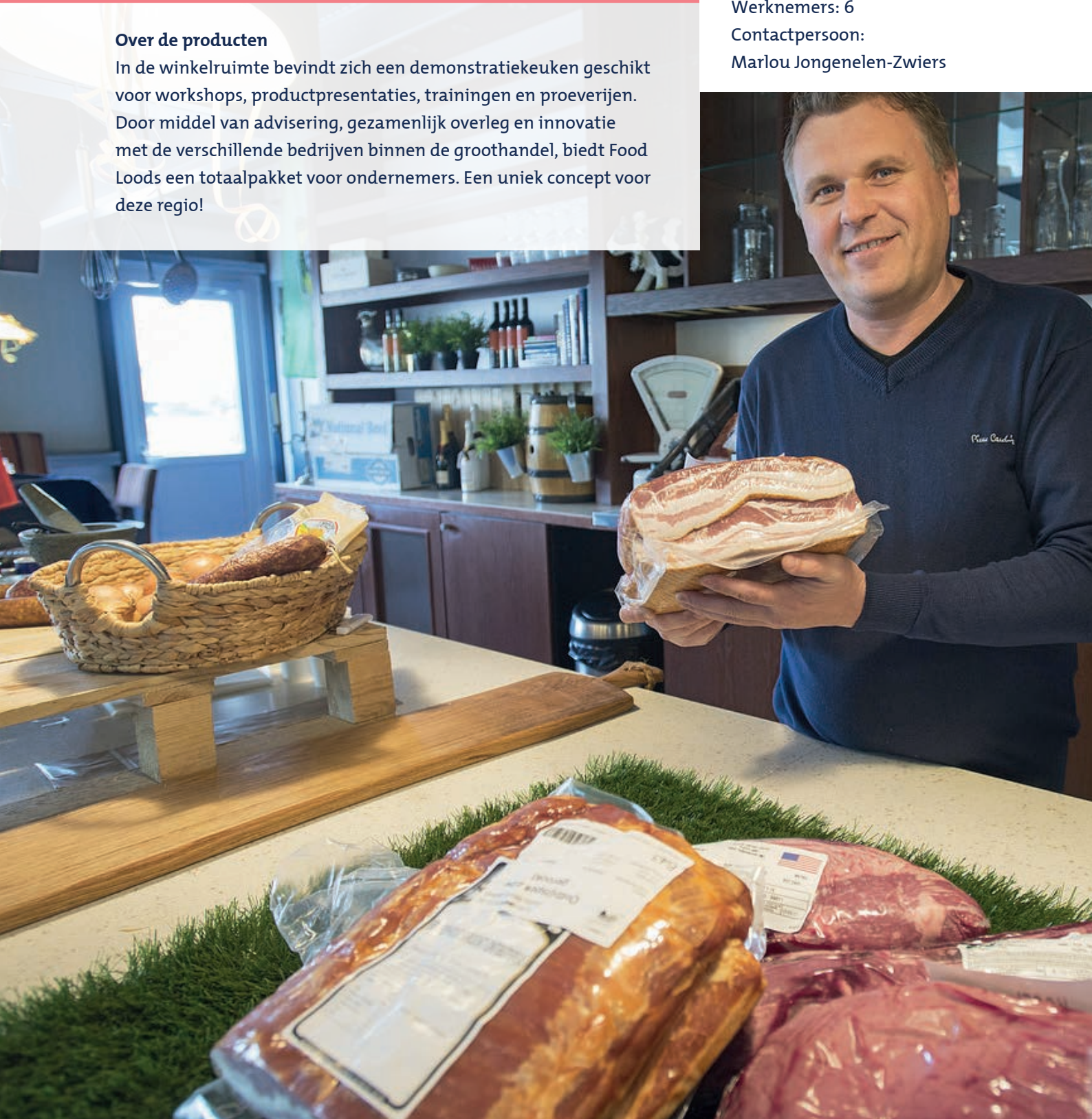
info@foodloodsoss.nl

Foodloodsoss.nl

Werknemers: 6

Contactpersoon:

Marlou Jongenelen-Zwiers



Howa Food BV

In maart 2010 richtte Arthur van Wanrooij Howa Food B.V. op. Zijn eerste medewerkers waren Karel Timmermans en Genevieve Duquesnoy, mensen die hij allang kent en waar hij veel vertrouwen in heeft. Het drietal had op dat moment samen al meer dan 75 jaar ervaring in de horecagroothandel. Omdat er destijds een grote vraag was naar een groothandel in de regio Oss, hebben zij zich hier gevestigd. Inmiddels heeft Howa Food meer dan 450 vaste klanten in de regio Oss en daarnaast ook vele klanten buiten deze regio.

Over de producten

Howa Food is een horecagroothandel die zich gespecialiseerd heeft in leveringen aan cafetaria's, snackbars, sport- en bedrijfskantines en eetcafés. Het assortiment bestaat uit snacks, frisdranken, sauzen, frituurvet en meer. Daarnaast ontwikkelt het bedrijf persoonlijke reclames en campagnes ter ondersteuning voor haar klanten.

Iets unieks

Howa Food is aangesloten als lid van de Horecafoodgroep (HFG) en is het jongste en snelst groeiende lid.



info@howafood.nl

Howafood.nl

Contactpersoon: Arthur van Wanrooij



LODEWIJKS QUALITY MEAT

Lodewijks Quality Meat is een internationale leverancier die inspeelt op de toenemende vraag naar hoogwaardig vlees. Elke vleessoort kent zijn eigen specifieke kwalitatieve eigenschappen en herkomst. Daarom koopt Lodewijks wereldwijd in, met een scherpe blik voor de beste kwaliteit. Zo komt het vlees onder meer uit Duitsland, België, Oostenrijk, Frankrijk, Spanje, Engeland, Ierland, Italië, Polen, Noord-Amerika en Australië. Lodewijks Quality Meat is een jong en groeiend bedrijf. Kennis vormt de basis van het succes. Opgedaan door jarenlange ervaring in het slagersvak.



info@lodewijksmeat.com

Lodewijksmeat.com

Werknemers: 0 - 9

Contactpersoon: Jeffrey Lodewijks

Over de producten

Lodewijks Quality Meat levert hoogwaardig vlees aan de horecagroothandel, de distributeurs in de supermarktbranche en de vleeswarenindustrie. Ook biedt het bedrijf de mogelijkheid om producten onder private label te leveren. Het bedrijf is gespecialiseerd in het produceren van een groot assortiment voor de oriëntaalse horeca groothandels. Enkele bekende voorbeelden zijn Wok beef, Teppanyaki Beef, Teppanyaki Filet.

Iets unieks

Lodewijks Quality Meat levert haar exclusieve merken 'shock freeze'. Hierbij worden de producten op het juiste moment bevroren. Het voordeel is een constante kwaliteit met een minimale kans op derving.



HORECA, RETAIL EN FOODSERVICE



DE BAKKERS LAMERS

De bakkers Lamers is een familiebedrijf waar Lizzy, Harm, Bart en schoondochter Ilse Lamers de visie bewaken van hun ouders, die het bedrijf 43 jaar geleden zijn gestart. De visie: een kwalitatief hoogwaardig product en daar nooit concessies aan doen. Een breed assortiment en onderscheidend zijn. Gepresenteerd in een sfeervolle winkel waar vriendelijke, service gerichte bediening hoog in het vaandel staat.

De Bakkers Lamers onderscheiden zich door innovatie en een krachtig marketing beleid. Zowel in de producten als in de vorm van een webshop, foodtruck en het starten van pick-up points. In de nabije toekomst wordt er een nieuwe bakkerij gerealiseerd waarmee de capaciteit wordt uitgebreid.

Over de producten

Het brood: Bakkers Lamers kiezen voor kwalitatief hoogwaardige ingrediënten en voor een bereiding die veel tijd vergt. Daardoor is het brood zeer onderscheidend in smaak en houdbaarheid.

De patisserie: Iedere morgen staat er een heel team patissiers klaar om weer de mooiste en lekkerste kunstwerkjes te maken! Door het gebruik van pure, merendeel lokale ingrediënten hebben de producten een bijzondere pure smaak waardoor deze zich echt onderscheiden! In de chocolaterie wordt er gewerkt met de beste chocolade van CALLEBAUT die je zelfs ook op onze gebakjes terugvindt als garnering.

Iets unieks

Kliknieuws Oss kopt: Pick-up-point De Bakkers Lamers bij Slagerij La Boucherie. In augustus 2017 slaan De Bakkers Lamers en Slagerij La Boucherie de handen ineen. Donderdag en vrijdag tussen 14.00 en 17.30 uur kunnen brood- of banketbestellingen worden opgehaald bij het pick-up point in Uden. Vorig jaar startte de bakkerij al met een pick-up point bij café zaal de Sleutel in Maren-Kessel en bij de Smid in Haren. Ook zijn zij trots op de unieke en prettige samenwerking met Jumbo van Bergen in Oss.

“We zien een pick-up-point als een meerwaarde voor onze winkel. We zijn maandag, donderdag en vrijdag geopend van 9.00 tot 17.00 uur en hebben een grote klantenkring opgebouwd. Maar nu ook bestellingen van De Bakkers Lamers hier af te halen zijn, komen er nieuwe gezichten in onze zaak.” Aldus Nancy van Zandvoort die Slagerij La Boucherie, in Kliknieuws Oss.



info@bakkerij-lamers.nl

debakkerslamers.nl

Werknemers: 43

Contactpersoon: Lizzy Lamers Green



CHRISTIAN CHOCOLATERIE

Christian Chocolaterie Patisserie bestaat uit een team van gedreven patissiers en enthousiaste van winkeldames en banketbakkers. Het is een dynamisch, nauw samenwerkend team. Het bedrijf kwam tot stand uit hobby en passie. In 1999 opende de eerste winkel in de Galerij te Oss. In 2001 zijn ze verhuisd naar Terwaenen 28 te Oss waar tevens de werkruimte werd gevestigd. Vanuit de sfeervolle winkel kunt u zien hoe onze producten tot stand komen.

Christian Chocolaterie is gespecialiseerd in het ontwikkelen en ambachtelijk produceren van bonbons, truffels en chocolade- geschenken. Daarnaast ontwerpen en maken zij, geheel ambachtelijk, gebak, desserts, taarten, bruidstaarten, koekjes en hapjes. Door uitsluitend gebruik te maken van de fijnste en zuiverste grondstoffen, zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen, geven zij hun producten een (h)eerlijke smaak.



info@christianchocolade.nl
christianchocolaterie.nl
Contactpersoon:
Christian van Kempen

Over de producten

Osse Trotse: is een lekkernij van chocola de bouchee, ofwel een grote bonbon gemaakt in melk en pure chocola. Op een koekje van amandel-bitterkoek is een koffie/mokka-canache gespoten, waarin zachte hazelnoot-caramel de smaaksensatie zal vergroten. Sinds 2016 is dit een officiaal merk artikel.

OSSjes: De Osse chocolade lekkernij. Begin 2013 kwam Helma De Bruijn-Princen met het idee een van een Ossenkop. Haar idee is verder ontwikkeld tot deze chocoladelekkernij. De OSSjes zijn ideaal voor bij de koffie, als geboorte- of verjaardagscadeautje, een bedankje of relatiegeschenk.

Voor de echte chocoladeliefhebber bestaat er de mogelijkheid tot deelname aan een workshop in het atelier. De chocolatier, Christian, demonstreert diverse technieken die voor de bereiding van verschillende chocoladeproducten nodig zijn. Het geleerde wordt direct in praktijk gebracht!

Iets unieks

Het bedrijf wil jonge mensen enthousiasmeren voor een toekomst in de bakkerij. Dagelijks zijn ze met een team van praktijkopleiders bezig met het opleiden en enthousiasmeren van leerlingen voor het vak. Alle leerlingen krijgen na afloop van hun leerperiode een stage certificaat mee. Christian Chocolaterie en Patisserie is uitgeroepen tot Leerbedrijf van het Jaar 2017 Bakkerij.



EKOPLAZA



Van biologische buurtwinkel in Amsterdam tot de grootste bioketen van de Benelux. Alleen door duurzame samenwerking en een sterke visie op bewust lekker eten kon Ekoplaza de afgelopen jaren groeien naar een keten van circa 70 winkels. Eerlijke samenwerking en duurzame ambitie zijn de rode draad.

vragen@ekoplazaoss.nl
ekoplaza.nl/vestigingen/oss
Contactpersoon: Jorg Bongers

Jorg Bongers is sinds 2004 met Ekoplaza actief in Oss. Dat is een biologische supermarktketen. Ekoplaza Oss wil dat iedereen kan genieten van een gezonde, biologische leefstijl. Daarom bieden ze goede producten voor een eerlijke prijs. Je kunt ervan op aan dat alle producten 100% biologisch gecontroleerd zijn. Boeren, telers en producenten krijgen hiervoor een goede prijs. Ekoplaza Oss doet veel zaken met lokale bedrijven.

Over de producten

Als we de aarde goed behandelen, levert deze gezonde, smakelijke producten op. Vol voedingsstoffen en rijk aan smaak. Deze producten vind je in de winkels van Ekoplaza. Zonder synthetische geur-, kleur- en smaakstoffen of conserveringsmiddelen. Voedsel zoals het bedoeld is.

Iets unieks

Ekoplaza is plastic soup proof. Bij het uiteenvallen van plastic zwerfafval komen schadelijke chemicaliën vrij die zowel het land- als het watermilieu aantasten. Als biologische supermarkt wil Ekoplaza geen aandeel hebben in deze Plastic Soup. Daarom scheidt Ekoplaza al haar afval en hergebruikt indien mogelijk.

Plastic wordt zoveel mogelijk vermeden en om hierin steeds beter te worden, is een samenwerking

met de Plastic Soup Foundation gezocht. Sinds de samenwerking in 2015 zitten al ruim 180 producten in biologisch afbreekbare verpakkingen, die het milieu en de natuur zo min mogelijk belasten. Ze kiezen steeds vaker voor composteerbare verpakkingen. Deze verpakkingen belasten het milieu niet en zijn na ongeveer acht weken volledig gecomposteerd. Ze maken ook klanten bewust van het probleem. Onder meer in de winkel en via het klantenmagazine Lekker Weten.

Ook op de afdeling met groente en fruit worden grote stappen gezet. Aan de ene kant vind je in onze winkels natuurlijk veel onverpakte groentes. Daarnaast worden de verpakte groentes van het merk Proef ook verpakt in een composteerbare verpakking. En dat is nog niet alles! Op het moment zijn we druk bezig met een alternatief voor de plastic bakjes waarin kwetsbare groentes worden verpakt.



DE KAPEL

Restaurant de Kapel is een unieke en bovenal een sfeervolle locatie. Gasten kunnen hier terecht voor een heerlijke kop koffie, lunch, diner of een gezellige borrel. Het restaurant bevindt zich in een gemeentelijk monument op de historische locatie van het Sint Anna ziekenhuis. De nieuwe bestemming van het terrein met wonen, gezondheid en onderwijs zorgt ervoor dat het restaurant midden in de samenleving staat en zich ook kan richten op de samenwerking met de omgeving.



DE KAPEL
RESTAURANT

reserveren@restaurantdekapel.nl

Restaurantdekapel.nl

Werknemers: 10 - 25

Contactpersoon: Rick van Ham
en Erwin van Rosmalen

Over de producten

Restaurant De Kapel biedt eten en drinken aan op basis van een 'goed & betaalbaar' concept. Naast het sfeervolle restaurant en terras is er ook een aparte ruimte welke zich ideaal leent voor vergaderingen, presentaties, private dining en partijtjes. Iedere maandag vanaf 17:30 is er een gezellige aanschuiftafel waar men kan 'Eten wat de pot schaft' en zo kan bijpraten aan tafel met buurtgenoten, bekenden en hierdoor nieuwe mensen ontmoeten!

Iets unieks

Met De Kapel mikken initiatiefnemers Rick van Ham en Erwin van Rosmalen op een combinatie van horeca, zorg en onderwijs. Het restaurant fungeert enkele dagen als een soort buurthuis, waarvoor wordt samengewerkt met ROC De Leijgraaf en ook is De Kapel een leerwerkbedrijf waar studenten praktijkervaring kunnen op doen. Daarnaast ligt de grote focus van de Kapel in het creëren van werkplekken die bijdragen in de ontwikkeling voor personen met een afstand tot de arbeidsmarkt zodat zij weer betrokken raken in de maatschappij.



H32

H32 is een eigentijdse horecazaak die 7 dagen in de week, van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat open is en waar beleving, kundig gastheerschap en kwaliteit centraal staan. In april 2012 opende H32 haar deuren aan Heuvel 32. Niet veel later, in september 2013, werd het aanliggende pand er bijgenomen. Ondertussen is H32 drie keer verbouwd tot wat het nu is. H32 is een gemoedelijke plek midden op De Heuvel. De Huiskamer is geschikt voor vergaderingen, besloten partijen, workshops, borrels en bijeenkomsten.



info@h32.nl

Website: h32.nl

Werknemers: 65

Contactpersoon: Pierre Vink

In februari 2015 vond er een grote verbouwing plaats door het hele pand. Er werd onder andere een open keuken met iconische gele pizzaoven gerealiseerd. Door de open keuken wordt duidelijk zichtbaar gemaakt dat vakmanschap centraal en ambacht hoog in het vaandel staat. In 2016 werd de H32 winkel geopend. Vanuit de winkel wordt een gedeelte van de kaart voor afhaal-, of bezorging aangeboden. Dit voor particulieren en bedrijven. De bezorging van de gerechten gebeurt met twee elektrische fietsen door heel Oss.

In de vijf jaar dat H32 bestaat zijn er veel mooie samenwerkingen ontstaan met (regionale) bedrijven en organisaties. Ambacht, kwaliteit, vakmanschap, korte lijntjes en passie voor het vak hebben zij gemeen. Daarnaast zijn er de afgelopen jaren ook een hoop mooie samenwerkingen ontstaan met collega horeca bedrijven.

H32 is ook een restaurant op wielen dat op iedere locatie kwaliteitscatering kan verzorgen. De sfeer en kwaliteit van H32, maar dan bij je thuis, op je bedrijf of tijdens je evenement/festival. Met twee Piaggio's een mobiele pizzaoven en een mobiel café, heeft H32 alles in huis om mensen te laten genieten van al het moois dat H32 te bieden heeft, op locatie.

lets unieks

Pierre Vink is een van de drijvende krachten achter het project Eet met je hart. Hij haalde het landelijke project ook naar Oss. Zes weken lang vragen 23 restaurants in Oss hun bezoek een euro extra te geven voor Eet met je Hart. Daarmee organiseert Stichting Met je hart ontmoetingen voor Osse ouderen om nieuwe vriendschappen te sluiten en weer betrokken te raken bij de maatschappij. De opbrengsten in Oss worden gebruikt voor Osse ouderen: Lokaal voor lokaal.



JUMBO VAN BERGEN

Jumbo van Bergen groeit mee - Al meer dan 30 jaar, runt de familie Van Bergen de Jumbo filialen in Oss. Marco's vader begon in 1984 met één filiaal. Inmiddels is de tweede generatie Van Bergen aan het roer. Marco doet zijn naam als 'ondernemer van het jaar' eer aan en blijft vernieuwen met de focus op medewerker en klanttevredenheid. Jumbo van Bergen verstaat haar medewerkers en klanten als geen ander. Naast de jarenlange ervaring en passie voor ondernemen is Jumbo van Bergen ook erg lokaal betrokken in het Osse.

JUMBO
Van Bergen

info@jumbo-oss.nl

jumbo-oss.nl

Werknemers: 350

Contactpersoon:

Marco van Bergen

Iets unieks

Vrolijke medewerkers, vrolijke klanten - Jumbo van Bergen werkt vanuit een onderscheidende visie. Jumbo van Bergen gelooft dat een blij team, zorgt voor een tevreden klant. Zij geven het team dan ook graag het podium. Zij krijgen alle mogelijke ruimte om het beste uit henzelf te halen. Dit vertaalt zich in een ongekennde sfeer in de winkels.

Meer betrokkenheid, meer plezier – JUMBO Van Bergen staat bekend om haar grote betrokkenheid en interesse voor Oss en omgeving. Dit uit zich onder andere in de bewuste samenwerking met lokale ondernemers. Zo hebben ook zij een speciale plek in de winkels. Zoals de ambachtelijke producten van de Bakkers Lamers en de lekkere salades van Looman.



LEKKER VAN JEROEN

Sinds december 2014 bestaat Lekker van Jeroen, een klein maar creatief bedrijf wat tot grote dingen in staat kan zijn! Op jonge leeftijd ontwikkelde Jeroen van den Berg al een passie voor lekker eten en koken. Tijdens zijn opleiding op ROC de Leijgraaf in Cuijk heeft hij mogen leren in prachtige bedrijven. Van Oss tot Zwolle, naar Maastricht en weer terug naar Herpen. Van bourgondisch culinair plaatselijk restaurant Herperduin en restaurant Trien tot de absolute top van Benelux: Beluga** in Maastricht, de Cordial* in Oss en De Librije*** in Zwolle.

LEKKER
VAN JEROEN

info@lekkervanjeroen.nl
lekkervanjeroen.nl
Contactpersoon:
Jeroen van den Berg

Over de producten

Lekker van Jeroen is culinair koken op locatie. Van kleine fingerfood gerechtjes tot complete diners aan huis met smaakvolle wijnen en goede bediening en een toffe foodtruck voor op festivals en evenementen. Lekker van Jeroen biedt ondersteuning voor grote partijen, workshops en festivals & evenementen.

Foodtrucks. Van vers gesneden frieten met schil, zeezout en echte mayonaise met heerlijk zelfgemaakt stoofvlees tot Aziatische hapjes zoals krokante dimsums met varkenshaas, crispy gamba's, Asian hotdogs, "Pizza's" met sashimi en een heerlijke proeverij om te delen!

Chef aan huis. Zoals in een echt restaurant zorgen wij voor een mooie ingedekte tafel, servies, bestek,

servetten en als je wenst ook wijn en waterglazen.

Wij nemen al onze verse ingrediënten mee en maken in de keuken bij jou thuis alles terplekke klaar. We serveren het uit, debarrasseren, wassen alles netjes af en laten de keuken als nieuw achter!

Bruiloften, bedrijfsfeesten en meer. Lekker van Jeroen zorgt voor heerlijke diners en hapjes. Ook voor styling en inrichting ben je bij hen aan het juiste adres.

lets unieks

De nieuwste aanwinst is een food truck gedoopt tot FOOD&FRIET THEATER. Deze food truck kan kleine en grote partijen en evenementen voorzien van culinaire gerechtjes maar biedt ook de mogelijkheid om honderden tot duizenden kilo's verse aardappels om te toveren tot verse frieten.



RESTAURANT CORDIAL

CORDIAL
RESTAURANT

Pure materialen, aardse en sobere kleuren, zorgen voor rust en ritme in restaurant Cordial. Een top restaurant in het centrum van Oss. De sfeer is ontspannen en opgewekt, wat voor een groot deel te danken is aan de gemotiveerde, vriendelijke jonge mensen die er werken. Het team van Jelle en Miriam van Gangelen, maître d'hotel en SVH Wijnmeester Roy Pelgrim en chef-kok Joost Verhoeven verrichten grootse culinaire prestaties. Samen met Hotel de Weverij is Cordial gelegen op een unieke locatie: het voormalige bedrijfsterrein van tapijtfabriek BergOss. De nieuwe hotelvleugel bevindt zich in de voormalige fabriekshal.

info@restaurantcordial.nl
restaurantcordial.nl
Werknemers: 25
Contactpersoon:
Jelle van Gangelen

Over de producten

De basis van dit bijzondere restaurant ligt in de Franse keuken. Waar mogelijk worden eerlijke streekproducten uit Noord-Brabant gebruikt. Exclusief dineren, evengoed met verrassende vegetarische gerechten.

Iets unieks

Restaurant Cordial heeft - voor het 16^e jaar op rij - 1 Michelinster. In 2017 behaalde het restaurant de 14^e plaats in de Lekker 500. De Gault & Millau-gids 2018 vermeldt Cordial met 16 punten.



RESTAURANT VERSAEN

restaurant
Versaen

Liefde voor het vak, voor eten, wijnen, Brabantse gezelligheid. Seizoensgebonden (regionale) producten, kwaliteit, no-nonsense. Samenkomend in een restaurant, gerund door twee koks Hans Derks en Wouter van Orsouw.

Restaurant Versaen is gevestigd in een oude slagerij in hartje Ravenstein. Het is een restaurant waar met eerlijke producten en met de seizoenen mee gekookt wordt. De basis is een Frans mediterrane keuken, aangevuld met licht Aziatische smaken en moderne invloeden.

info@restaurantversaen.nl

Restaurantversaen.nl

Contactpersoon: Hans Derks
en Wouter van Orsouw

Over de producten

"We zijn allebei Frans geschoold, maar we houden van de Aziatische keuken. Je hebt er zulke prachtige smaken: zuren, zoeten, specerijen. We werken met producten die je niet zomaar ergens anders vindt. De mooiste azijnen uit Japan, prachtige kruiden uit Indonesië, enzovoorts. In combinatie met onze creativiteit in de keuken proberen we iedere dag onderscheidend te zijn." Uit: Bedrijvig Nieuws Oss

Iets unieks

Restaurant Versaen is door Michelin onderscheiden met een Bib Gourmand en staat vermeld in de Gault & Millau-gids met 14 punten. Daarnaast zijn zij lid van Euro Toques. Tijdens het Business Gala Oss zijn ze uitgeroepen tot Veelbelovende Ondernemers!



VENEZIA ALESSANDRO

Aan de Molenstraat in Oss zit een bijzonder bedrijf: Venezia Alessandro. Zeven dagen per week kunnen liefhebbers hier terecht voor een lekkere ijscoupe, een kop voortreffelijke Italiaanse koffie of een smakelijke lunch. Maar ook gewoon een ijsje in een hoorntje kan natuurlijk.

Alessandro is de derde generatie De Marco die ijs verkoopt in Oss. Het begon met zijn opa Mario, die in 1937 met zijn broer naar Oss vertrok, op de vlucht voor het fascistische regime van Mussolini. Eerst reed hij met een ijskar door Oss en in 1942 begon Mario met zijn vrouw Ginetta de ijssalon aan de Molenstraat.

Halverwege de jaren zeventig nam zoon Bortolino de ijssalon over. In 2010 gaf hij het stokje over aan Alessandro. Hij voegde zijn eigen naam aan de zaak toe, die sindsdien 'Venezia Alessandro' heet. 'Deze ijssalon is een familietraditie, daarin zit zo veel liefde en geschiedenis. Hier liggen mijn roots, al toen ik een klein jongetje was wist ik dat ik het levenswerk van mijn opa en vader voort zou zetten', vertelt Alessandro.

Over de producten

Bij Venezia Alessandro worden alleen de allerbeste grondstoffen gebruikt, en dat maakt de producten zo smakelijk. De biologische koffie komt van een familiebedrijf uit de omgeving van Venetië, de familie Manetti. Koffiebranders die dezelfde hoge eisen stellen

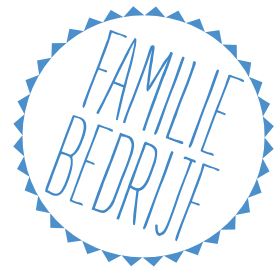
als Alessandro. Voor het roomijs wordt biologische melk van Boer Spierings uit Oss gebruikt. En het sorbetijs bevat geen geur- of smaakstoffen, alleen vers fruit.

Iets unieks

Venezia Alessandro ontwerpt zijn eigen ijssmaken. Bijzonder zijn bijvoorbeeld Caramel-zeezout, of het heerlijke Cranberry ijs met de cranberries van Landerij VanTosse. Hier moet je snel bij zijn, want zodra het in de vitrine ligt is het zo uitverkocht!



info@venezia-alessandro.nl
venezia-alessandro.nl
Contactpersoon:
Alessandro De Marco



ZOETEGOED

Zoetegoed is een American Bakery in het centrum van Oss. In de winkel kun je terecht voor Amerikaanse lekkernijen en bijzondere taarten.

Over de producten

Het dagelijks assortiment bestaat uit negen verschillende soorten cupcakes, verse donuts, ijs, wafels en een wand vol snoep! Daarnaast serveren ze er graag een bakje koffie, thee of iets fris bij. Ook voor trouwtaarten, kinderfeestjes en workshops kun je terecht bij Zoetegoed.

Iets unieks

Van Pacemakers tot Cupcakes. De zussen Inge & Mariëlle begonnen bij het bedrijf van hun ouders, medisch bedrijf Fysicon, als product specialist en development medewerker. Nu zijn ze eigenaresses van Zoetegoed. Wat begon als een uit de hand gelopen hobby, is geëindigd in een langgekoesterde droom; een eigen American Bakery.



orders@zoetegoed.com
zoetegoed.com
Contactpersoon:
Inge en Mariëlle Elberse



LOGISTIEK



ITC HOLLAND TRANSPORT BV

ITC Holland Transport vervoert dagelijks tienduizenden liters vruchtensap, melk en olijfolie: vloeibare levensmiddelen waar vrijwel iedereen dagelijks mee te maken heeft.

De groei van het bedrijf was een van de redenen voor de verhuizing van het bedrijf in 2009 naar Vorstengrafdonk te Oss. ITC groeide uit zijn jas, zegt directeur Dominicus van Schaick: "We hadden in Reek niet voldoende toekomstperspectief." Het bedrijf was simpelweg te groot geworden voor de infrastructuur van een dorp. "Oss stond open voor ons bedrijf. Ze omarmen logistiek." Samen zochten ze naar de beste locatie.



info@itcholland.nl
Itchollandtransport.nl
Werknemers: 100 - 150
Contactpersoon:
Dominicus van Schaijk



Een tanktransportorganisatie die met haar deskundige chauffeurs opereert op de Europese markt. Op de thuisbasis in Oss beschikt ITC over een moderne gecertificeerde tankreiniging die door middel van een duurzame bioreactor het afvalwater omzet in gezuiverd water en 'groen' biogas. Tevens hebben zij de beschikking over een eigen tankstation en een eigen truckwash waar diverse soorten voertuigen gewassen kunnen worden als ook garage en herstelwerkplaats.

Over de producten

ITC Holland Transport vervoert vele verschillende soorten vloeibare levensmiddelen voor uiteenlopende klanten. Zij hebben door een groot arsenaal aan slangen en koppelingen de mogelijkheid van directe toevoer naar afvullijnen,

waardoor zij naadloos aan kunnen sluiten op verschillende productieprocessen. Daarnaast kunnen zij de producten op temperatuur houden gedurende de gehele transporttijd. ITC transporteert plantaardige oliën & vetten, zuivelproducten, vruchtensappen en vruchtenconcentraten, cacaoboter en cacaomassa en grondstoffen voor de veevoerindustrie.

Iets unieks

Andere bedrijven komen regelmatig bij ITC cleanen, wassen en tanken. "Die samenwerkingsverbanden en het gebruikmaken van elkaars diensten zorgen ervoor dat je samen sterker staat. Zo rij je elkaar niet in de wielen." De veelzijdigheid van het gebied draagt daaraan bij. "Oss heeft directe verbindingen via het water, over het spoor en via de weg."



VICE VERSA KOEL EN VRIES LOGISTIEK

In 1985 begon Tonnie van den Boogaard samen met zijn vrouw een koeriersdienst, met één auto. De afgelopen dertig jaar wist hij het uit te bouwen tot een complete logistieke dienstverlener (Vice Versa) met een omvangrijk wagenpark.

Als logistieke dienstverlener levert Vice Versa toegevoegde waarde op drie vlakken: koel- en vriestransport in de gehele Benelux en grensstreken Duitsland, een modern koel- vrieshuis met een capaciteit van ruim 35.000 palletplaatsen en een krattenwasserij, waar dagelijks zo'n 40.000 kratten gereinigd worden.



planning@vice-versa.org
Vice-versa.org
Werknemers: 100 - 199
Contactpersoon:
Tonnie van den Boogaard

Over de producten

Chauffeurs van Vice Versa vervoeren de geconditioneerde producten van haar klanten en hun afnemers in binnen- en buitenland. De goederen worden opgeslagen, getempereerd, geshockt en eventuele VAL-activiteiten worden uitgevoerd in het koel- vrieshuis.

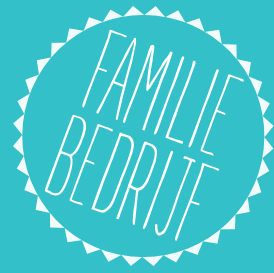
Iets unieks

Het mooiste plekje van Oss vindt Tonnie van den Boogaard zijn eigen spreekkamer op zijn bedrijf.

'Via het ene raam kijk je uit over de Maas-arm met in de verte de kerktoren van Macharen en links en rechts bedrijfsactiviteiten die ook met water te maken hebben, met daar doorheen de rust en rechtlijnigheid van het Osse kanaal. En kijk ik door het andere raam dan zie ik de laad- en losplekken van ons koel- en vrieshuis. Een beeld dat me op een euforische manier blijft fascineren.'
(www.bd.nl)



VRIESHUIS VAN OSS



Aan de wieg van Vrieshuis van Oss stond Joep van Oss Sr. Men bewaarde in die tijd verse vleeswaren in diepe en koele kelders. In de jaren '50 en '60, door de naoorlogse woningbouw van de jaren vijftig verdwenen de diepe kelders. Klanten van Slagerij Van Oss hadden behoefte hun verse vleeswaren koel te bewaren. In de slagerij kwamen kleine vrieskluisjes. Kluisjes die men per dag of per week of zelfs permanent kon huren. Al snel bleek, dankzij het grote succes, meer ruimte nodig te zijn.

info@vrieshuisvanossvb.nl
Vrieshuisvanossvb.nl
Contactpersoon: Dhr. Van Oss

In 1964 verhuisd Vrieshuis van Oss van de Smalstraat naar de Parallelweg. Joeps Vrieshuis vestigde zich naast Happy IJs die later ook bij het Vrieshuis van Oss werd betrokken. Er wordt een begin gemaakt aan een lange en succesvolle periode. Joep van Oss Sr draagt uiteindelijk in 1992 de zaak over aan zijn zonen Nico en Joep Jr. In 2010 verlaat Nico het vrieshuis en sindsdien is Joep Jr directeur/ eigenaar.

Over de producten

Zoals de naam reeds doet vermoeden zijn het invriezen en opslaan van diverse producten de basisactiviteiten.

Met name diepgevroren producten als rund- varkens en kippenvlees. En andere food-producten zoals groenten, boter, brood, banket en snacks.

Naast producten biedt het Vrieshuis ook dienstverlening en service. Inmiddels horen in- en ompakken tot een van de specialismen van het bedrijf.

Iets unieks

Vrieshuis van Oss heeft nu ook export vergunningen voor Thailand, Filipijnen, Hongkong, Singapore en Taiwan.



VIJFSTERREN LOGISTIEK

Vijfsterren Logistiek is het samenwerkingsverband van de logistieke platforms in Noordoost-Brabant: de gemeenten Meierijstad, Oss, Cuijk en 's-Hertogenbosch, in samenwerking met de Rabobank. Ze verbinden bedrijven, onderwijs en overheden. Innovatie, scholing, aandacht voor goede infrastructuur behoud van groei van werkgelegenheid staan daarbij centraal. Het doel van Vijfsterren Logistiek is een top drie positie van Noordoost-Brabant te bemachtigen in de lijst van logistieke hotspots in Nederland.

De ambities van Vijfsterren Logistiek komen samen in het Logistics House. Dit is het ontmoetingspunt voor logistieke partijen, overheid, onderwijs en arbeidsmarkt. Opleiders, detacheerders, (kleine) dienstverleners en andere commerciële partijen kunnen zich in deze dynamische omgeving vestigen. Netwerkbijeenkomsten, kennis- en innovatietafels en symposia bieden de mogelijkheid met elkaar kennis te maken en kennis te delen. Bovendien vinden de partijen in het Logistics House ondersteuning op het gebied van business development.

Contact

Vijfsterrenlogistiek.nl

Pieter Keeris, Logistics Business Developer.

Frank Remmen, accountmanager gemeente Oss



LOGISTIEK VERBINDT

DE LOGISTIEKE KRACHT VAN DE REGIO
NOORDOOST-BRABANT

CROSSOVERS



BUTS MEULEPAS BV

In 1978 starten Wim Buts en Wim Meulepas aan de Tubantenweg in Oss een eigen bedrijf. Van meet af aan legt de onderneming zich toe op het produceren en verkopen van landbouwmachines, onder de merknaam BM, een afkorting van Buts Meulepas. In de daaropvolgende jaren richt Buts Meulepas zich naast eigen productie ook steeds meer op de import en levering van landbouwmachines en volgt een verhuizing naar de Alanenweg.



info@butsmeulepas.nl

butsmeulepas.nl

Werknemers: 30

Contactpersoon:

Theo van de Laar

Over de producten

Buts Meulepas levert landbouwmachines, zowel nieuw als gebruikt. Het bedrijf bestaat uit drie afdelingen. Ten eerste de landbouwtak. Ze leveren landbouwwerktuigen, stalinrichting en GPS-stuursystemen. De tuin- en parktak van het bedrijf voorziet particulieren en hoveniers van gazonmaaiers, versnipperaars of hogedrukreinigers. De derde tak van het bedrijf betreft de productie van eigen machines onder de merken Goudland en BM.

Ook verzorgen zij onderhoud en reparaties aan alle merken tractoren, landbouw- en grondverzetmachines, tuin- en park machines, heftrucks, industriële installaties en reinigingsmachines.

Iets unieks

Alle drie de eigenaren zijn van boerenafkomst. Ze volgen de ontwikkelingen op de markt. Dat blijkt uit de toenemende verkoop van systemen voor precisielandbouw, machines voor de kunstgrasbranche, robotmaaiers en accugereedschap.



MACHINEFABRIEK VERHOEVEN OSS

Machinefabriek Verhoeven Oss is sinds 1968 actief op het gebied van interne transportsystemen, handlingsystemen en machinebouw.

“Eind jaren zestig gonsde de Osse industrie als nooit tevoren”, vertelt Hans Stoop. “De oprichter, Sjef Verhoeven, speelde in op de vraag van de vleesverwerkende industrie, farmaceuten, tapijtfabrieken en conservenfabrikanten.” Al snel groeide de machinefabriek uit tot een belangrijke toeleverancier van uiteenlopende regionale bedrijven. In 2017 bevinden de klanten van Verhoeven zich over heel de wereld. Het is een groot voordeel dat Verhoeven alles in huis heeft, niet alleen de ontwikkeling van de installaties, maar ook de volledige productie vindt plaats op de locatie in Oss.

Dat Verhoeven na 49 jaar nog altijd groeit, is volgens Stoop te danken aan de grote diversiteit en de mogelijkheden in te kunnen spelen op de ontwikkelingen in de markt. Een van de strategische keuzes die het bedrijf op koers hield, was het besluit om moederbedrijf Verhoeven op te splitsen in een netwerk van dochterondernemingen en partnerbedrijven. Dochterbedrijf BVT Bakery Services richt zich op de ontwikkeling van productielijnen voor industriële bakkerijen, de Vacuum Cooling Company (VCC) ontwikkelde een innovatieve methode voor deegproductie en Newcap Bakery Services levert geavanceerde handelingsystemen voor de productie van toastbrood en kleinbroodlijnen.



info@verhoevenoss.nl

Verhoevenoss.nl

Werknemers: 120

Contactpersoon: Hans Stoop

Over de producten

Verhoeven Oss maakt customized machines en installaties. In veel gevallen gaat in food handling om delicate producten en dat vereist specialistische transportsystemen en machines. Naast afwijkend gewicht of vorm zijn hygiëne, besmettingsgevaar en temperatuurverschillen vaak belangrijke aandachtspunten. Bovendien realiseert het bedrijf volledige turn-key projecten.

Iets unieks

Er werken momenteel zo'n 120 mensen bij Verhoeven Oss. Volgens Hans Stoop is dat een uitgebalanceerde mix van ervaren krachten en jong talent. “Het minimale verloop en de grote mate van loyaliteit van onze mensen hebben we deels te danken aan het familie karakter van ons bedrijf. We geven onze medewerkers veel verantwoordelijkheid. Ze krijgen hier de ruimte om zich te ontwikkelen en als ware Willie Wortels hun tanden in projecten te zetten.”



Vos Schoonmaak/ Food-Cleaning

Vos Schoonmaak is al ruim dertig jaar actief in schoonmaakonderhoud in en van gebouwen en de reiniging van productieruimten in de voedingsmiddelenindustrie (food cleaning). Vanuit drie regionale vestigingen werkt zij dagelijks met continue aandacht voor de kwaliteit van mensen, methoden en middelen, aan optimaal schoonmaakonderhoud, specialistische reiniging en food cleaning. Vos Food-Cleaning is de specialistische tak van Vos Schoonmaak voor de foodsector.



info@vosschoonmaak.nl
Vosschoonmaak.nl

Over de producten

Reiniging en desinfectie in de voedingsmiddelenindustrie moet voldoen aan de strikte regelgeving op het gebied van hygiëne. Vos Food-Cleaning richt zich op het schoonmaakonderhoud van productieruimten volgens de actuele internationale voorschriften (bijvoorbeeld HACCP) in sectoren als aardappel, groente & fruit, snacks, slachterijen, bakkerijen, vlees/pluimvee en conserven.

Iets unieks

Het bedrijf ziet het reinigings- en desinfectieproces als een integraal onderdeel van het totale productieproces. Het is bepalend voor de kwaliteit van het eindproduct. Binnen dit proces worden nauwgezet de geldende richtlijnen gevolgd en gebruik gemaakt van de juiste reinigingsmethoden en -middelen. Behalve de gebruikelijke visuele controle, vindt ook bacteriologische controle plaats via de agar-methode of via de ATP-methode.



WIHABO

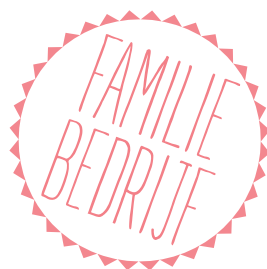


Wihabo is een familiebedrijf met sterke lokale wortels. In een korte tijd is het bedrijf uitgegroeid van kleine dorpsdrukker tot landelijke speler. Dat is volgens hen een kwestie van boerenverstand, ondernemerschap en de drang om het altijd weer beter te willen doen.

Het begon allemaal in een Nulandse garage in 1986. Op deze plek besteden de broers Willy en Hans hun vrije uurtjes met kopiëren, drukken, vouwen en nieten. Zonder enige groeistrategie, maar gewoon om verenigingen en particulieren in de regio te helpen. Dankzij hun lokale betrokkenheid bouwen de broers in vijf jaar een enorm netwerk op. In 1992 starten ze met nieuwbouw aan de Heesterseweg in Geffen. Willy's zoons Joris en Ruud treden in 2001 in vaste dienst. Digitalisering blijkt de aanjager voor verder groei. Zo is er geïnvesteerd in een state of the art vouw-plakmachine, maar ook in een volledig geautomatiseerde (laser) ril- en stansmachine. Bovendien groeit de organisatie door.

Over de producten

Nieuwe technieken en processen zorgen voor tastbare communicatie mét impact. Ze maken bijzonder drukwerk 'gewoon' mogelijk. Ongeacht wat de opdracht is en voor wie ze dat doen. Het proces bestaat doorgaans uit de volgende stappen: Opmaak, drukwerk, afwerking en fulfilment. Dat betekent dat ze ervoor zorgen dat uw drukwerk geheel volgens uw wensen bij uw klanten komt. Van complex inpakwerk tot en met verzenden en bezorgen.



Iets unieks

Bij Wihabo zorgen ze dagelijks voor een 'wow' bij duizenden chocoliefhebbers met gepersonaliseerde Tony's Chocolonely. Online besteld, digitaal gedrukt, machinaal gewikkeld: een slim productieproces voor massa-maatwerk.

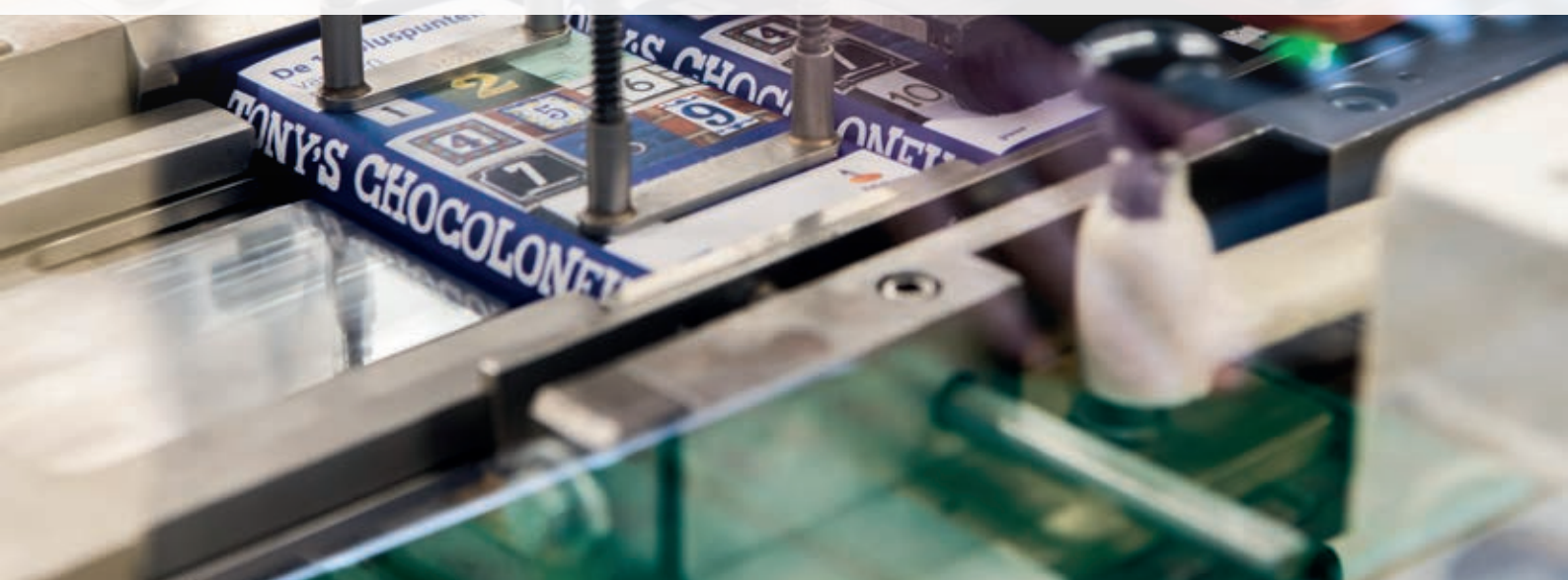
Wihabo is zich bewust van hun maatschappelijke positie. Ze voeren dan ook een zeer actief beleid ten aanzien van Mens, Materialen en Milieu. Binnen het warme klimaat van het familiebedrijf geven ze kansen aan mensen die net wat meer ondersteuning nodig hebben. Ze zijn FSC-gecertificeerd en hebben het Duurzaam Inkomen keurmerk. Daarnaast is Wihabo medeoprichter en lid van de Duurzaamheidskring Oost-Brabant, waarin ze samenwerken met andere grafische bedrijven om de milieubelasting terug te dringen.

info@wihabo.nl

wihabo.nl

Werknemers: 50

Contactpersoon: Ruud Bosch



KENNISINSTELLINGEN EN ONDERWIJS

A photograph of a classroom scene. In the foreground, the backs of several rows of white plastic chairs with attached desks are visible. A person's legs in blue jeans are partially visible in the bottom right corner, sitting in one of the chairs. In the middle ground, a man with dark hair, wearing a dark blue and white horizontally striped polo shirt and blue jeans, stands with his back to the camera. He is holding a piece of white chalk in his right hand and is in the process of writing on a large green chalkboard. The chalkboard is mostly blank, with some faint, illegible markings. The background is slightly out of focus, showing more of the classroom environment. A semi-transparent green rectangular box is overlaid on the top portion of the image, containing the title text in white.

HAS HOGESCHOOL

HAS Hogeschool ziet de gemeente Oss als duurzame samenwerkingspartner. De samenwerking tussen HAS Hogeschool en de gemeente Oss bestaat uit (afstudeer)onderzoeken, stages en de opzet van Minors gericht op Oss.



R.vanRoosmalen@has.nl

Contactpersoon:

Rob van Roosmalen

Minor Effectief ruimtegebruik 2040

HAS Hogeschool en gemeente Oss gaan strategisch samenwerken. De minor Effectief ruimtegebruik 2040 komt vanaf 2018 drie jaar lang naar Oss. In de periode april tot en met juni onderzoekt een groep derde jaarstudenten van verschillende opleidingen vraagstukken van bedrijven op het snijvlak van Economie en Ruimte. De Minor Effectief Ruimtegebruik 2040 is gebaseerd op de HAS Bachelor Class Agrifood Oss uit 2014.

HAS Bachelor Class Agrifood Oss 2030

In 2014 ontwikkelden HAS Hogeschool en gemeente Oss samen de HAS Bachelor Class Agrifood Oss 2030. Hieraan namen 43 studenten deel. Gemeente Oss stond hiermee aan de basis van de negen Minors van HAS Hogeschool. Voor onze inzet voor de Bachelor Class won de gemeente Oss de HAS Award Duurzame Samenwerking.

HAS Onderzoeken in samenwerking met bedrijven en gemeente Oss:

- HAS Ketenonderzoek Samen sterker in Agrifood
- HAS Onderzoek Verrassende Agrarische Bebouwing
- HAS Onderzoek Agrifood & Life Sciences
- HAS Onderzoek Eiwittransitie van Oss
- HAS Onderzoek Duurzame verpakkingen Oss

ROC DE LEIJGRAAF - FOOD SPECIALIST

Er is een groeiende vraag naar breed opgeleide foodspecialisten. ROC de Leijgraaf springt met de opleiding Food Specialist in op deze vraag. De opleiding Food Specialist is dé cross-over opleiding op niveau 3 en 4 in samenwerking met het regionale bedrijfsleven en onderwijs.



joannie.hogenboom@leijgraaf.nl

Contactpersoon:

Joannie Hogenboom

ROC de Leijgraaf is de eerste MBO-instelling in Nederland die deze opleiding aanbiedt. Het bedrijfsleven participeert sterk in de ontwikkeling van de opleiding tot Food Specialist. Zij werkt mee aan het ontwikkelen van lesmateriaal, het geven van workshops en gastlessen en het aanbieden van stages tot het geven van baangaranties. De gezamenlijke visie en knowhow over trends en ontwikkelingen zijn een rode draad binnen de opleiding. Door deze samenwerking met het bedrijfsleven sluit de opleiding aan bij de vraag naar goed gekwalificeerd personeel. ROC de Leijgraaf werkt samen met Udea/Ekoplaza, Sligro Food Group Nederland, Hanos, Hutten Catering, Koninklijke Van den Boer Groep, Appèl Bedrijfscatering, Albron, Nabuurs Supply Chain Solutions, Dalco Food, De Ideeënfabriek, ZLTO en FoodUp!Brabant.

De opleiding tot Food Specialist is een combinatie van ambacht, retail, (financieel) management, marketing & sales, ondernemerschap en hospitality (beleving, duurzaamheid, vermarkten).

De FOOD Specialist is werkzaam in de:

- groothandel
- catering
- logistiek
- retail
- horeca
- evenementenorganisatie

Hoe ga je met klanten om? Hoe zorg je voor beleving? Ook productkennis en kennis van de markt komen aan bod. Leerlingen moeten weten waar hun eten vandaan komt. Ze volgen trends en ontwikkelingen en vergaren kennis over innovatie en duurzaamheid. Ze leren denken in concepten en leren over ondernemerschap. Met een diploma Food Specialist zijn de leerlingen breed in de foodsector inzetbaar.

Een foodopleiding is niet compleet zonder foodtruck. Docenten en leerlingen verbouwden een truck tot een heuse foodtruck, die ingezet wordt als mini-onderneming voor foodconcepten bedacht door de leerlingen van de opleiding.



ONDERWIJSPROJECTEN

NME-centrum De Elzenhoek

Het NME-centrum De Elzenhoek biedt leerlingen uit het basisonderwijs het lesprogramma Boerderij op de bord aan, een ervaringsgerichte les over voedsel. Kinderen leren het hele verhaal van voedsel en leren dat een gevulde koelkast niet vanzelfsprekend is.

Website: www.nme-elzenhoek.nl

Het Hooghuis

Het Hooghuis bestaat uit acht voortgezet onderwijs scholen met circa 5.000 leerlingen. Daarmee is het één van de grootste scholengroepen van Nederland. Alle scholen behaalden het vignet Gezonde School op het gebied van voeding. Het Hooghuis is als scholengroep constant bezig om leerlingen bewust keuzes te laten maken tussen gezond en ongezond. De kantines hebben een Zilveren Kantineschaal van het Voedingscentrum. Scholengemeenschap Het Hooghuis won met haar project Wereldburger een van de Brabantse Keukens van We are Food. Om bewustzijn onder jongeren over voeding te vergroten, wordt een digitaal lesprogramma ontwikkeld. Deze 'Wereldburger' lesprogramma's rondom voedselvernieuwing sluiten aan bij de belevingswereld van de leerlingen: burgers vormen een belangrijk onderdeel van hun eetpatroon. Door gebruik van digitale middelen worden er eerst online en daarna offline gezonde burgers gemaakt, waarbij ze zich verdiepen in elkaars cultuur en in de groeicyclus en smaak van de nodige ingrediënten. De lesprogramma's worden ook voor andere Brabantse scholen beschikbaar gemaakt. In juni 2018 staat het project een maand lang centraal in het We are Food jaar.

Website: wearefood.nl/juni-de-maand-van-de-gezonde-school

Klasseboeren Oss

De vijf Klasseboeren Oss bieden een veilige en interessante omgeving voor leren in de praktijk. De agrarische ondernemers zijn didactisch goed onderlegd. Leerlingen van het basisonderwijs leren op de boerderij waar en hoe ons voedsel geproduceerd

wordt en op welke wijze landbouwhuisdieren gehouden worden. Kinderen leren ook over onderwerpen als techniek, gebruik machines op de boerenbedrijven, en natuur, seizoensinvloeden, dier en land, respect voor mens en leven en dood.

Klasseboeren Oss ontwikkelden het spel Menu Restaurant Oss. In dit spel leren kinderen over de hele voedselketen. De boer is het begin van de voedselketen, maar wat gebeurt er nog meer voordat vlees, groenten of kaas op je bord liggen?

Website: www.klasseboeren.nl/regio-oss

Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG)

De gemeente Oss is een JOGG gemeente. Het Sport Expertise Centrum voert voor de gemeente Oss de JOGG taken uit en zich in om voor jongeren bewegen en gezond eten aantrekkelijk te maken. Het Sport Expertise Centrum organiseert jaarlijks in oktober de JOGG-themawEEK.

Website: www.sport-expertise-centrum.nl/project/jogg

Kookmaatjes

Kookmaatjes heeft bewezen een bijzonder project te zijn waarbij basisschoolleerlingen uit groep 1 tot en met 8 en leerlingen met een beperking 'elkaar vinden in het koken'. Een ervaring waarbij basisschoolleerlingen leren wat goed voor je is en wat niet, waar ingrediënten vandaan komen en hoe ze te bereiden. Maar vooral bijzonder is het, dat zij dit leren van leerlingen met een beperking. Voor velen van hen zijn de rollen een keer omgedraaid en kunnen zij echt laten zien wat ze in hun mars hebben. Door Kookmaatjes gewoon mee te maken ervaar je hoe bijzonder dit is. Voor alle leerlingen en betrokkenen.

Website: www.kookmaatjes.nl

Keukenbazen

Keukenbazen is in een jaarlijkse kookbattle van AgriFood Capital voor kinderen uit groep 7 en 8. Kookteams uit 17 gemeenten strijden met een menu van streekproducten om de titel Keukenbazen.

Website: www.keukenbazen.nl

TALENTENCAMPUS

Al in 2002 is het idee van de Talentencampus ontstaan. Eén vraag stond toen, en ook nu nog altijd, centraal. Hoe sluit je het talent van mensen en aan op de vraag vanuit de arbeidsmarkt?



info@talentencampusoss.nl

talentencampusoss.nl

Contactpersoon: Richard van Ommen

Vanaf het begin was het voor de bedenkers duidelijk dat de campus moest gaan om:

- Het benutten van talenten, van leerlingen en medewerkers in bedrijven uit Oss en omgeving.
- Het samenwerken van onderwijs, ondernemers en overheid.

Als verbinder tussen onderwijs, ondernemers en overheid draagt de Talentencampus met haar activiteiten bij aan een gezonde arbeidsmarkt, waar vraag en aanbod beter op elkaar aansluiten. Het is voor iedereen belangrijk dat opleidingen, arbeidsmarkt, sectoren en instanties goed aansluiten rondom de lerende en werkende inwoners van Oss en omgeving.

De Talentencampus heeft de ambitie om langdurige samenwerkingen te organiseren tussen onderwijs, ondernemers en overheid. Alleen samen zijn we klaar voor een succesvolle toekomst op de arbeidsmarkt! Door deel te nemen aan projecten die via Talentencampus tot stand zijn gekomen, leren deelnemers werken en ondernemen in de praktijk. Deelnemers ontwikkelen hun talent zelfstandig en onder professionele begeleiding, dankzij een relevante taak, opdracht en rol binnen een bedrijf of instantie. Deelnemers dragen op hun beurt bij aan innovatie binnen een

bedrijf. Ook wil Talentencampus voor hen die nog niet of onvoldoende zijn aangesloten op onderwijs of arbeidsmarkt de verbindende factor zijn. Zo werken onderwijs, ondernemers en overheid samen om de ontwikkeling van talent te stimuleren: Zorgen voor een betere aansluiting van talent op de arbeidsmarkt, nu en in de toekomst!

De Talentencampus is tevens een multifunctioneel sportpark met ambitie. Er zijn ruime mogelijkheden om gebruik te maken van de sportvelden, de klimwand, de sporthal en het stadion. Het beheer van de sportfaciliteiten wordt verzorgd door Sportbedrijf Talentencampus.

FOODEVENEMENTEN



Het Foodfestival Oss is sinds 2014 een begrip in Oss. Lokale ondernemers serveren hun smakelijke en verse producten in eettentjes en foodtrucks. Het Foodfestival Oss vindt plaats van 24 tot en met 26 augustus 2018.



De Week van de Natuur vindt ieder jaar in juni plaats en staat in het teken van natuur en biodiversiteit in Oss en omgeving. De gemeente Oss organiseert allerlei activiteiten samen met organisaties en bedrijven. Veel activiteiten staan in het teken van duurzaam voedsel, zoals bijvoorbeeld een streekmarkt en open dagen en rondleidingen bij duurzame voedselproducenten.



Iedere eerste zaterdag van juni vindt het Bourgondival 'van Streek' plaats bij Boer Spierings, een muzikale, culinaire en culturele beleving voor jong en oud.



Op 16 oktober is het Wereldvoedseldag. Dat wordt in Oss ook altijd op die dag gevierd met een smakelijke Wereldmaaltijd. Platform Global Goals Oss nodigt ieder jaar een Osse chefkok uit om lekker te komen koken. De Wereldmaaltijd is een eerlijke en voedzame maaltijd. Per persoon zijn er niet meer ingrediënten in verwerkt dan er beschikbaar zijn bij een eerlijke voedselverdeling wereldwijd.

DISCLAIMER

Deze Portfolio Agrifood Oss is een initiatief van de gemeente Oss. Dit initiatief sluit aan bij het We Are Food jaar 2018, ook bekend als het Brabantse jaar van de Europese Regio van de Gastronomie. Met deze portfolio laten we samen zien hoe trots we zijn op onze Osse foodbedrijven. Aan onze inwoners, aan onze ondernemers, aan de regio, aan Nederland en zelfs daarbuiten.

Wij zijn ons ervan bewust dat deze portfolio niet volledig of niet altijd actueel is. Wilt u iets wijzigen aan de tekst? Een update doorgeven? Of wilt u toegevoegd worden aan of verwijderd worden uit deze portfolio? Laat het ons weten.

Wij streven ernaar om deze portfolio jaarlijks te updaten. Wij doen hiervoor ook een beroep op u om op eigen initiatief wijzigingen te melden.

U kunt hiervoor contact opnemen met:

Ondernemerszaken
ondernemerszaken@oss.nl



