

Telefoon: 0118-596134
Fax: 0118-596138 E-mail:
termee@zeelandnet.nl

December 2003



Groothandel in wild & pluimveevleesproducten

HUIS TER MEE

Horeca wild- en pluimveevlees leverancier

Huis Ter Mee

Van nu af aan kan de Zeeuwse horeca terecht bij Huis Ter Mee als het gaat om bestellingen voor kwaliteits wild en pluimveevlees en biologische pluimvee-producten.

Huis Ter Mee is gevestigd in Oostkapelle, centraal gelegen binnen Zeeland. Doordat Zeeland als nieuwe markt 'dicht bij huis is' kan ook meer service gegeven worden ten aanzien van de bestellingen; bestellingen tot 18:00 uur worden de volgende dag tot 13:00 uur gegarandeerd aan het hotel/restaurant geleverd. Zes dagen van de week. Bestellingen op zondag zijn natuurlijk ook mogelijk, maar met een extra toeslag. Men kan via fax, e-mail en per telefoon bestellen. In de nabije toekomst komt het assortiment met deze nieuwe opzet ook op Internet te staan, zodat ook via Internet besteld kan gaan worden.

Kortom, op één adres in Zeeland is een groot assortiment te verkrijgen van wild

tot pluimvee-producten.

Specialisatie

Een andere reden waarom bedrijven ervoor kiezen om klant van Huis Ter Mee te zijn is het ruime assortiment. Daarbij letten zij natuurlijk niet alleen op de kwaliteit en het aantal producten, wie goed zoekt kan immers altijd wel bij een aantal bedrijven samen een zelfde assortiment samenstellen, maar zij letten vooral op de specialiteiten van Huis Ter Mee.

Dit bedrijf is namelijk gespecialiseerd in toegevoerde producten zoals diverse soorten ambachtelijk gemaakte worsten, worsten van eigen recept, gegaarde en gerookte kip en kalkoen in alle mogelijke vormen.

De wildverwerking is onlangs toegevoegd aan het assortiment.

Maar dat is te verwachten als men zich bedenkt dat er een poelier aan de basis van het productie- en verwerkingsproces staat.



Hans Dubbelaar, algemeen directeur Huis Ter Mee

Wildaanbod 2003

Op verzoek van vele horeca-afnemers is Huis Ter Mee in het najaar van 2003 gestart met het voeren van wild in haar assortiment.

Daarbij is gekozen voor kwaliteitswild. Dat wil zeggen echt geschoten en niet het gekweekte wild. Huis Ter Mee gaat immers voor kwaliteit in haar hele assortiment.

zelfs per stuk bestellen, dus één hertenbiefstuk of struisvogelbiefstuk behoort tot de mogelijkheden.

Alles wordt vers uitgeleverd en komt met uw gewone bestelling mee. Dit helpt om aan uw order-bezorg-vrije bedrag van € 250,- te komen.



Uitlevering van dit wild kan vanaf heden plaatsvinden. U kunt

In dit nummer:

Wildaanbod 2003	1
Historie Huis Ter Mee	2
Eigen vleesverwerkingsunit	2
Leghennen met EKO keurmerk	3
Eigen mestkuikens	3
Huis Ter Mee = Kwaliteit	3-4
Bestellingen en bestellijsten	4

Interessante informatie:

- Nieuw in Zeeland: unieke Horeca wild- en pluimveevlees leverancier
- Breed wild en pluimveevlees assortiment op één Zeeuws adres (zie bestellijst in de bijlage)
- Speciale aanbiedingen in de maand december
- Kwaliteit staat voorop door diverse certificaten

Historie Huis Ter Mee

Aanvankelijk, een honderdtal jaren terug in de tijd was 't Huis Ter Mee een onderdeel van het landgoed Ter Mee.

Dit landgoed was verdeeld in het buitenhuis en de boerderij. Vandaar dat er nu nog steeds naast 't Huis Ter Mee een 'Boerderij Ter Mee' bestaat.

Later werd het Huis Ter Mee een orangerie, een gewoon huis en tenslotte in de vijftiger jaren een biologische boerderij als onderdeel van de cultuurmaatschappij Loverendale.

Toen hij aan het begin van de jaren negentig een eigen bedrijf wilde beginnen, nadat hij bij de cultuurmaatschappij Loverendale werkzaam was geweest als directeur, was zijn keuze voor 't Huis



"Huis Ter Mee is er klaar voor om wild- en pluimvee-producten af te zetten in Zeeland"

Ter Mee als bedrijfsterrein al gemaakt.

Op deze plaats begon hij een kleine tot middelgrote biologische leghennen houderij met zo'n 2000 leghennen en een pakstation voor het verpakken van de eieren.

Al snel bleek toen dat de productie niet groot genoeg was om te voldoen aan de enorme vraag en werd er een extra stal gehuurd voor een tweede koppel leghennen en werden er biologische eieren aangekocht.

Toch was Hans Dubbelaar, van huis uit een poelier, niet tevreden en bouwde midden jaren negentig zijn eigen legstal om tot mestkuikenstal om vleeskippen te gaan produceren en richtte er een kleine pluimveevleesverwerking ruimte in om zelf vlees te verwerken.

Daarnaast begon hij in een gehuurde stal een experiment met het opfokken van biologische mestkalkoenen en schreef, bij gebrek aan reglementering een opzet voor regelgeving die door de Skal controle en certificering instantie werd overgenomen.

Het experiment bleek uiteindelijk een groot succes aangezien er geen andere biologisch werkende kalkoekenproducenten in Nederland bestonden en tegen de kerst de vraag enorm was.

De productie groeide gestaag met de wisselende vraag van de markt en de verwerkingsruimte voor het vlees was al snel te klein voor het immer groeiende bedrijf. Daarom werd in 2001 het bedrijf geherstructureerd om zelf eieren en kip te produceren en tegelijk werd er een gloednieuwe grote vleesverwerkingsunit ingericht om de productie uit te breiden.

Helaas heeft het bedrijf door die herstructurering en verbouwingen enige tijd stil gelegen maar het verlies werd enigszins goed gemaakt doordat er in die tijd goede distributieregelingen zijn getroffen.

Nu de productie en verwerking weer op elkaar zijn ingespeeld is het een goed moment om de afzet uit te breiden naar heel België en Luxemburg en de Zeeuwse horeca in het bijzonder.

Eigen vleesverwerkingsunit

Huis Ter Mee beschikt over een zeer moderne vleesverwerkingsunit die uiteraard voldoet aan alle huidige gestelde normen voor het verwerken van vlees.

Daar wordt onze eigen kip en ingekocht vlees verwerkt en verpakt voor levering aan winkels, hotels en restaurants in heel Nederland en Vlaanderen.

Omdat de afzet groter is dan de productie van eigen producten, betrekken wij



ook biologisch vlees en wild van collega producenten in zowel binnen als buitenland. Dit onder zeer strenge kwaliteitscontroles.

Door deze eigen vleesverwerking kunnen wij voldoen aan specifieke wensen van onze klanten.

Zo kunnen de bestellingen per stuk worden opgegeven. Dit betekent dat u bijvoorbeeld slechts één filet, één rollade, 100 gram drumsticks etc, kunt bestellen. Er is dus geen minimale afname hoeveelheid per product. Uiteraard zullen bij afname van grotere hoeveelheden van producten, in bulkverpakking, kortingen worden gegeven.

Standaard worden de producten vers verpakt en/of in een beschermende atmosfeer van levensmiddelen gas en heeft zo een houdbaarheid van 8 dagen of de producten worden verpakt in een vacu-

um dieptrekverpakking en eventueel diepgevroren zodat het minimaal 100 dagen houdbaar blijft.

Bij de diepvries methode zorgt de speciale vacuümverpakking ervoor dat er geen vriesbrand op het product ontstaat en dat u minimaal 100 dagen een mooi gaaf product heeft.

Het uitleveren van bestellingen geschiedt bij voorkeur twee maal per week en is bij afname van een minimum betalingsbedrag vrij van extra kosten. Uiteraard kan ook dagelijks besteld worden. Meer informatie over de bestellingen in hoofdstuk 'bestellingen'.

Ook zijn er elke week aanbiedingsacties met flinke korting op een topproduct uit het assortiment.



Leghennen met EKO keurmerk

Huis Ter Mee beschikt ook over leghennen. De leghennen worden volledig ecologisch opgefokt en komen aan als deze 16 weken oud zijn en gaan leggen vanaf hun 18e week. Net als de vlees-

kuikens beschikken de leghennen over een ruime uitloop, kunnen naar hartelust scharrelen en EKO pluimveevoer, biologische voederbieten, biologisch graan en groenvoer eten.

Standaard worden de eieren verpakt in doosjes van 6 stuks en dozen van 90 stuks. Ook levert Huis Ter Mee door een hiervoor gespecialiseerd bedrijf gestruifde eieren in hoeveelheden van 10 liter. Deze laatste worden vooral aan biologische bakkerijen geleverd.



EKO verantwoorde fok en leverancier van biologische eieren

Landbouw

Huis Ter Mee bezit zo'n kleine 7 hectare landbouwgrond voor de productie van voer, graan en voederbieten, voor de veestapel.

Pakstation

In het pakstation van Huis Ter Mee worden jaarlijks ongeveer 500.000 eieren verpakt.



Eigen mestkuikens

De consument is steeds bewuster van kwaliteitsvoedsel met een diervriendelijke behandeling.

De mestkuikens van Huis Ter Mee voldoen aan alle keurmerken die er maar bestaan. De mestkuikens komen aan wanneer zij slechts een dag oud zijn. Zij worden gevoerd met EKO pluimveevoer (dat bevat geen dierlijke eiwitten, geen antibiotica, geen groeibe-

"De consument wil weten wat zij/hij eet. De herkomst van een product neemt een steeds belangrijkere plaats in binnen het eetpatroon"

vorderaars en geen kleurstoffen) en goed verzorgd tot de kippen een leeftijd van 84 dagen heeft (dat is twee keer de leeftijd van een gangbare kip). Gedurende hun hele leven kunnen ze lekker scharrelen.

Vanaf hun 28e levensdag kunnen ze ook naar buiten en dan zowel binnen als buiten lekker scharrelen. Als ze vierentachtig dagen oud zijn, worden op een dierwaardige manier

voor verwerking in eigen bedrijf geslacht.



Huis Ter Mee = Kwaliteit

Natuurlijk werken de medewerkers van 't Huis Ter Mee zeer hard om op alle werkgebieden een hoog kwaliteitsniveau te halen. Daarin zijn de werknemers ook niet alleen. Het bedrijf wordt gecontroleerd op verschillende vlakken door verschillende instanties en regelgevingen om gewenste certificaten en rechten te mogen behouden.

Deze instanties/regelgevingen zijn HACCP, Skal, VWA, Kvw en het Cpe

HACCP

De Hazard Analysis Critical Control Points is een set regels, een hygiënecode, onder de nieuwe warenwetregelgeving die wanneer toegepast uitsluit dat er gezondheidsrisico's ontstaan.

De naleving van deze hygiënecode wordt gecontroleerd door de RVV en de Kvw.

VWA

De Voedsel en Waren Autoriteit is een

uitvoerende dienst van het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit, die tot taak heeft binnen Nederland erop toe te zien dat bij de productie en afzet van dieren en dierlijke producten voldaan wordt aan de eisen ten aanzien van diergezondheid, volksgezondheid en het welzijn van dieren. Tevens draagt de VWA zorg voor de bestrijding van dierziekten. Dit dient te gebeuren op basis van vastgesteld beleid, vertaald in regelgeving.

Voor 't Huis Ter Mee is dit de instantie die zowel het pluimvee als de pluimvee-

Vervolg: Huis Ter Mee = Kwaliteit

producten controleert. Ook controleren zij het andere vlees en de werkomstandigheden in de vleesverwerkende unit. Dit gebeurt op verschillende momenten in het proces, zo worden kippen gecontroleerd voor en tijdens dat zij geslacht worden en het vlees steekproefsgewijs een twintigmaal per jaar. De VWA richt zich voornamelijk op de gebruikte procedé's (zie ook www.minlnv.nl)

Kvw

De Keuringsdienst van waren geeft onafhankelijk invulling aan de consumenten- en gezondheidsbescherming in de gehele productieketen van levensmiddelen en non-foods, door het uitvoeren, toetsen en initiëren van beleid en het signaleren van bedreigingen.

Voor dit bedrijf betekent dit dat dit de tegenhanger van de RVV is want deze instantie richt zich niet zozeer op het gevolgde procedé als wel het bacteriologisch

onderzoek.

Dit gebeurt bij het product en in de vleesverwerkende unit en ook deze instantie maakt gebruik van de HACCP hygiëncode. (zie ook www.keuringsdienstvanwaren.nl)

Skal

De Stichting controle alternatieve landbouw oefent toezicht uit op de biologische productie door middel van inspectie en certificatie. Inspectie kent verschillende vormen: bedrijfsbezoeken, monsternames van grond, gewas of producten en administratieve beoordelingen. Als het productieproces volledig aan de wetgeving voldoet, vindt certificatie plaats. Skal verstrekt dan aan de ondernemer een bewijsstuk, het certificaat. Deze kan dat aan de afnemers van de producten laten zien zodat die weten dat het om door Skal gecertificeerde biologische productie gaat. Meestal mag

de ondernemer dan ook het EKO-keurmerk voeren op de producten die afkomstig zijn van het biologische productieproces, dat door Skal is gecertificeerd. De consument herkent dat en heeft zo de zekerheid dat het werkelijk om een biologisch voortgebracht product gaat.

De eisen zijn strikt en eisen van het bedrijf dat alle producten van biologische oorsprong zijn. Dat betekent dat het voer voor het pluimvee maar ook de kruiden voor de rollades biologisch (dus ook Skal gecertificeerd) moeten zijn. Zo wordt de hele keten van gewas tot rollade gegarandeerd biologisch. (zie ook www.skal.nl)

Cpe

De Controlebureau pluimvee eieren en ei-producten voert het bacteriologisch onderzoek uit op de eieren van 't Huis Ter Mee.

Bestellingen per telefoon: 0118-596134

Bestellingen kunnen via de telefoon (0118-596134), fax (0118-596138) of per e-mail (termee@zeelandnet.nl) plaatsvinden.

Begin 2004 zullen ook via orderformulieren op Internet beschikbaar zijn om uw bestelling bij ons te deponeren.

Als vuistregel geldt:

Bestellingen kunnen dagelijks tot 17:00 uur geplaatst worden. Daarna kunnen de bestellingen ingesproken worden op het antwoordapparaat.

- Maandag bestellen is woensdag bezorgen;
- Dinsdag bestellen tot 12 uur is woensdag bezorgen;
- Woensdag bestellen is vrijdag bezorgen;
- Donderdag bestellen tot 12 uur is vrijdag bezorgen;
- Vrijdag bestellen is maandag bezorgen;
- Zaterdag bestellen tot 12 uur is

maandag bezorgen.

Orders vanaf € 250,- worden gratis afgeleverd.

Kerstweekuitlevering

Tijdens de Kerstweek wordt als volgt

uitgeleverd:

- voor de belevering op maandag 22 december kunt u uw bestelling doorgeven op zaterdag 20 december tot 20:00 uur



Leveringsvoorwaarden

Uiteraard levert Huis ter Mee conform de leveringsvoorwaarden, zoals die zijn gedeponereerd bij de rechtbank.

Deze zijn:

De algemene leverings- en betalingsvoorwaarden van de Nederlandse bond van polier- en wildhandelaren, gedeponereerd bij de rechtbank te 's-Gravenhage onder nummer 126-2002.

Op verzoek kunnen deze leverings- en betalingsvoorwaarden gratis naar u worden toegestuurd.

Eén telefoontje is voldoende,

telefoon: 0118-596134



Kerstactie



Kerstaanbieding tot 23 december 2003

Bij bestellingen vanaf € 250,- kunt u onderstaande waardecheque ter waarde van € 50,- uitknippen, volledig invullen, ondertekenen en meegeven met onze chauffeur.

U krijgt dan € 50,- korting op uw bestelling.

Tevens worden de producten (bij orders vanaf € 250,-) gratis bij u bezorgd.

Deze actie loopt tot 23 december 2003.



HUIS TER MEE	
Rijnburgerseweg 2 4356 EE Oostkapelle	Waardecheque
Telefoon: 0118-596134 Fax: 0118-596138 E-mail: termee@zeelandnet.nl	Bestemd voor: _____
	Actie is geldig tot: 23 december 2003
	Alleen geldig bij orders vanaf € 250,-, geplaatst tot 23 december 2003
	Niet in te wisselen voor geld, alleen te gebruiken bij bestellingen bij Huis ter Mee



Huis
Ter Mee

HUIS TER MEE

***Uw leverancier als het gaat om
kwaliteitsproducten,
dicht bij huis***

TELEFOON: 0118-596134
FAX: 0118-596138 E-MAIL:
TERMEE@ZEELANDNET.NL

**Bezoek ons ook op het
web: www.huistermee.nl**



Huis
Ter Mee

Huis Ter Mee is een wild groothandel en een mesterij, waar kip en kalkoenkientjes aankomen wanneer zij slechts één dag oud zijn. Daar worden zij gevoerd met EKO pluimveevoer. Het voer bevat geen dierlijke eiwitten, geen antibiotica, geen groeibevorderaars en geen keurstoffen en het voer is vrij van genetische modificatie. De kippen worden goed verzorgd en bereiken een leeftijd van 84 dagen (dat is twee keer de leeftijd van een gangbare kip) en de kalkoenen 150 dagen. Gedurende hun leven kunnen ze lekker scharrelen in de Zeeuwse buitenlucht. Huis Ter Mee beschikt ook over een groot aantal leghennen die net als de vleeskuikens, over een ruime binnen- en buitenuitloop beschikken, naar hartelust kunnen scharrelen en lekker EKO pluimveevoer, biologische voederbieten en groenvoer te eten krijgen.

Sinds 2003 is Huis ter Mee een samenwerking aangegaan met **Grand Maison Gibier**, gespecialiseerd in wild en gevogelte. De traditionele verwerking van deze producten gebeurt, zoals u gewend bent, bij Huis ter Mee in Oostkapelle.



Vraagbaak en recepten voor chef-koks: 030-2641444

Uniek van Huis ter Mee is dat deze groothandel u gevraagd of ongevraagd recepten en bereidingswijze kan aanleveren van de diverse producten die Huis ter Mee in zijn assortiment heeft.

Tevens is er een speciale telefoonlijn voor chef-koks opengesteld, die terecht kunnen met allerlei soorten vragen over wildproducten tot bereidingswijze:

**Dagelijks van maandag t/m vrijdag
van 8:00 uur tot 21:00 uur op het
telefoonnummer: 030-2641444**

U ziet dat onze service verder reikt dan

alleen het leveren van de hoogwaardige wild- en pluimveevleesproducten.

Hans Dubbelaar, directeur



Firmanaam	:				
Contactpersoon	:			Functie	:
Adres	:				
Postcode/woonplaats	:				
Telefoon	:	Fax	:	E-mail	:
Geeft een bankmachtiging af, waarna de verrekening door Huis ter Mee met mijn factuur zal gaan plaatsvinden. Mijn bankrekeningnummer is:					
Handtekening	:			Plaats/datum	: