



WIJ STELLEN
HET NIEUWE ENKCO
AAN JE VOOR!

CONVENIENCE PRODUCTEN DIE
DE DRUK OP DE KEUKEN VERLICHTEN

KATHY BOLTE, CENTER PARCS:

“WIJ KIEZEN VOOR DUURZAME
LEVERANCIERS”



INHOUD



12

Enkco 1960-2022

4

Arnold Burger over
het nieuwe Enkco

14

Snel, makkelijk,
convenience!

20

Meet the team

6

Aandacht als oorsprong

16

Duurzaamheid in
de keten

22

De favoriet van de
Watertuin

8

Onze premium
producten, onze heroes

18

Het verhaal van
Boer Henk

26

The Blue Butcher

10

Centerparcs x Enkco

30

Food Inspiratie

ARNOLD BURGER

MANAGING DIRECTOR ENKCO

HET NIEUWE ENKCO

We gaan terug naar het jaar 1960. Tien ambitieuze slagers uit de omgeving Holten bundelen de krachten en richten de Eerste Nederlandse Keurslagers Coöperatie op. Dit was de start van Enkco. Wat begon met een informele werkgroep is uitgegroeid tot een serieus merk dat inspeelt op de behoefte van de markt. Met de filosofie “niet moeilijk doen als het makkelijk kan” stort de groep zich op de groeiende vraag naar vlugklaar artikelen. In de jaren 70 en 80 heeft Enkco een sterk merk opgebouwd. Vele ontwikkelingen volgen. De afzetmarkt verandert. Vroeger vond je in ieder dorp wel meer dan één slagerij. Met de opkomst van de retail is dit verleden tijd. Hierdoor verandert ook de klantgroep van Enkco, naast de traditionele slagerij, produceert Enkco meer en meer voor foodservice, horeca en industrie.

“IN DIT MAGAZINE STELLEN WIJ HET NIEUWE ENKCO AAN JE VOOR.”

In 2019 werd Enkco overgenomen door Van Loon Group. Dit gaf mogelijkheden, met zo'n groot en professioneel productiebedrijf achter je, werd het ineens mogelijk om private label in grote volumes te produceren. Toch kenden we in die jaren erna een tegenslag. Door corona kwam de foodservice stil te liggen en dit had natuurlijk zijn impact op Enkco.

Gelukkig zien we dat sinds vorig jaar er ruimte is voor de foodservice om te herstellen. Als Enkco gaan we hierbij helpen. We staan in de startblokken om partnerships aan te gaan met nieuwe klanten en ons partnership met bestaande klanten uit te breiden.

Hoe we dat gaan doen? Net zoals toen, door precies te weten wat er speelt bij onze klanten. Door te voorzien in hun behoeften op het gebied van convenience, lekkere en duurzame vlees en no meat producten. Maar we gaan verder, we denken mee in oplossingen voor uitdagingen die spelen binnen Foodservice. Zoals het grote personeelstekort of het transparant maken van de keten.

Grote uitdagingen, zeker is dat wil je als ondernemer groeien, je deze uitdaging moet omzetten in kansen. Dat hebben wij ook gedaan voor Enkco.

In dit magazine stellen wij het nieuwe Enkco aan je voor. We hopen je te inspireren met onze heroes, onze transparante keten of onze ideeën voor nieuwe recepturen en menu's.

Arnold Burger
Managing Director Enkco







AANDACHT ALS OORSPRONG

**VLEES. WE GENIETEN ERVAN. EN MEER DAN OOIT WILLEN WE WETEN WAARMEE WE KOKEN.
WAT WE BEREIDEN. WAT WE VERKOPEN. WAT WE ETEN. STERKER NOG, WE WILLEN ER ZELF
OVER KUNNEN VERTELLEN.**

Maar hoe serveer je het hele verhaal als je de oorsprong niet kent? Wij nemen je mee. Van het gras in de weilanden tot aan verwerking. En vervolgens de weg naar jou. Over de hele linie kijk je zo met ons mee. Waar letten wij op als leverancier van vlees- en convenience producten? En hoe helpt dat om jóuw verhaal te vertellen?

Die antwoorden hebben we voor je. Het maakt ons niet alleen maker van de lekkerste

vleesproducten. Het maakt ons ook jóuw partner in de foodservice.

En of het nou gaat om onze slavinken, premium burgers of maaltijdverrijkers... bij Enkco weet je dus precies wat voor vlees je in de kuip hebt. Net zoals wij ook weten wat er bij jou speelt.

Zo kunnen wij je inspireren. En krijgt onze smaak nóg meer betekenis.



PREMIUM
1



PREMIUM
2



PREMIUM
3



ONZE HEROES

**TROTS! DAT IS WAT WIJ ZIJN OP DE HEROES BINNEN ONZE
EIGEN KETEN. 3 PRODUCTEN DIE VAN BOER TOT BORD
VOLLEDIG BINNEN ENKCO GEPRODUCEERD WORDEN.
DE HOOGSTE TIJD OM DEZE PRODUCTEN IN HET ZONNETJE
TE ZETTEN EN TE PRESENTEREN AAN JULLIE!**

Deze producten geven wij niet zomaar de benaming “Heroes”. Weten wat voor vlees je in de kuip hebt, is belangrijker dan ooit. De gehaktbal en de hamburger worden gemaakt van rundvlees Beter Leven 2-sterren. De schnitzel is gemaakt van varkensvlees Beter Leven 1-ster.

Onze eerste Hero is de rundvleeshamburger is van premiumkwaliteit, gemaakt van 100% rundvlees. Zonder toevoegingen, helemaal puur! Zo kan je zelf er een geheel eigen twist aan geven.

De tweede Hero is de allerlekkerste gehaktbal, zoals je je ze kent van je grootmoeder. Heerlijk rul, stevig en sappig! Precies zoals het hoort.

Als laatste Hero willen we je graag kennis laten maken met de lekkerste malse varkensschnitzel. In combinatie met een goudbruin, knapperig korstje, kon deze absoluut niet ontbreken in deze top 3.



KEUZE VOOR DUURZAME LEVERANCIERS

EEN BIODIVERSITEITSPLAN, AFVAL SCHEIDEN EN EEN GROOT AANBOD AAN VEGA GERECHTEN IN DE RESTAURANTS. CENTER PARCS HEEFT DUURZAAMHEID HOOG OP DE AGENDA STAAN. BIJ HET PARK DE KEMPERVENNEN, ONDER EINDHOVEN, IS DAT TE ZIEN IN DE MENUKAART VAN DE DRIE RESTAURANTS OP HET PARK (GRAND CAFÉ, FUEGO EN NONNA'S FAMILY PIZZA É PASTA).

Gasten zijn enthousiast

“De no chicken nuggets in het kindermenu bij Grand Café zijn bijvoorbeeld vegetarisch, net als de shoarma op de pizza bij restaurant Nonna's. Onze gasten zijn er erg enthousiast over - ze proeven vaak geen verschil met de vleesvarianten.” vertelt Kathy Bolte. Ze is Manager Food & Quality bij Albron, de vaste cateraar van Center Parcs. Ook bij Albron staat duurzaamheid hoog op het prioriteitenlijstje.

Bolte: “CO₂-reductie, het terugdringen van verspilling en de eiwittransitie zijn hier grote thema's. Daar zijn we continu mee bezig en kiezen we ook onze leveranciers op uit.” Al het vlees en een aantal vega(n) producten voor Center Parcs komen van leverancier Enkco, onderdeel van Van Loon Group waarmee Center Parcs al meer dan veertig jaar samenwerkt.



VEGA(N) ALTERNATIEVEN

Volgens Bolte vertrouwen de gasten van de restaurants van De Kempervennen erop dat de trends worden gevolgd. “We vermelden het niet expliciet op de menukaarten, maar gasten verwachten bij ons een ruim aanbod aan vegetarische en vegan gerechten te vinden en ze rekenen erop dat we verantwoord vlees serveren.” Die verwachtingen zijn bij Enkco in goede handen. Al het rundvlees heeft namelijk twee Beter Leven-sterren; het varkensvlees één Beter Leven-ster. Het kippenvlees waarvan Enkco kipballetjes maakt, is afkomstig van Kipster, een producent die verantwoord met de kippen omgaat.



"GASTEN REKENEN EROP DAT WE VERANTWOORD VLEES SERVEREN"

Verkleinde vleesporties van Enkco

Bolte vertelt hoe het vlees in gerechten wordt toegepast: Bij Nonna's staat een heerlijk malse rundertournedos op de kaart, geserveerd met tagliatelle, ratatouille en een pittige Arrabiatasaus. De vleesporties zijn trouwens verkleind. Zo zijn de biefstukgroottes van 200 naar 180 gram teruggebracht. Bij Grand Café staat de klassieke schnitzel op het menu, lekker geserveerd met frietjes en de keuze om uit te breiden met spek, gebakken champignons en ui.

En voor veel gerechten hebben we een vega of vegan alternatief. Zo staat er bij Grand Café een vegan poké bowl op de kaart en serveren we ook vegan nuggets van Enkco." Bij Fuego kunnen gasten zelf hun burger samenstellen, vertelt Bolte: "Gasten hebben de keuze uit een rund- kip- of vega burger. De duurzame runderburger wordt gemaakt door Enkco van 2 sterren Beter Leven rundvlees. Daarbij kunnen de gasten hun broodje, saus, topping en kaas zelf kiezen. Het concept is een dikke hit."



VAN 1960 TOT 2022

AL SINDS 1960 WETEN WE JE TE INSPIREREN. TOEN ALS SLAGER. VANDAAG ALS AMBITIEUZE ONDERNEMING. IN ONS ASSORTIMENT IS VOOR ELK WAT WILS. EN OF HET NOU GAAT OM KOELVERSE PRODUCTEN, DIEPGEVROREN VLEES, VEGETARISCH, PRIVATE LABEL OF EIGEN MERK... BIJ ENKCO WEET JE PRECIES WAT VOOR VLEES JE IN DE KUIP HEBT. AL MEER DAN 60 JAAR LANG.

Eerste Nederlandse Keurslagers Coöperatie

Terug naar het begin. De jaren vijftig. Slager Jan Kalfsterman was aangesloten bij de Nederlandse Vereniging van Keurslagers. Samen met een aantal andere keurslagers uit de omgeving richtte hij een werkgroep op. In 1960 kreeg deze officieel de naam Enkco: Eerste Nederlandse Keurslagers Coöperatie. Kalfsterman ging in 1987 met pensioen. Maar voor Enkco was het pas het begin. Er volgden overnames en de coöperatie werd groter en het assortiment breder. Als onderdeel van Van Loon Group groeit Enkco nog steeds.

En met onderscheidende en innovatieve producten weten we nog elke dag te verrassen.

Inspireren over de hele linie

Niet moeilijk doen als het makkelijk kan. Dat is een belangrijke filosofie binnen Enkco. Wij zijn betrokken en vinden het belangrijk om de relaties met onze klanten te koesteren. Door goed samen te werken, efficiënt en duurzaam te produceren en continu te innoveren, alleen dan kunnen we onze klanten steeds het beste bieden. En daar gaat het om.

1960



1980



2003

Enkco Foodservice

2005



2010



2015



2022



SNEL, MAKKELIJK, CONVENIENCE

**ÉÉN VAN DE GROOTSTE UITDAGINGEN BINNEN
DE FOODSERVICE IS HET PERSONEELSTEKORT
EN DAARMEE HET LEVEREN VAN
CONSTANTE KWALITEIT.**

Gerechten die meer tijd vragen of letterlijk meer energie verbruiken - denk bijvoorbeeld aan langzaam gegaarde shortrib of buikspek - vallen dan vaak van de kaart. Zonde, want dat zijn wél de items op de kaart waar gasten vandaag de dag voor warmlopen.

ONTZORGEN DOOR GEMAK

Vleesleverancier Enkco biedt een ruim aanbod aan gegaarde producten waar een kok toch zijn eigen creativiteit in kwijt kan. "Bijvoorbeeld spareribs die alleen nog verhit en afgelakt moeten worden", licht Marvin Nuijten toe. Hij is bij Enkco verantwoordelijk voor de grossiers in de Benelux. Marvin vervolgt: "Van het eetcafé op de hoek tot grote cateraars, onze producten zijn voor allerlei type foodservice-klanten interessant. Wij verzorgen het convenience-product, zodat de kok alleen nog maar zijn eigen handtekening aan het gerecht hoeft toe te voegen."

**"DEZE PRODUCTEN VERLICHTEN DE
DRUK OP DE KEUKEN ENORM"**

Ontzorgen staat daarbij centraal. Marvin: "Onze producten verlichten de druk op de keuken enorm. Bovendien scheelt het energie- én personeelskosten als een buikspek of stoofgerecht niet urenlang in eigen keuken gegaard hoeft te worden; een flinke kostenbesparing."



NIEUW EN TOCH VERTROUWD

Enkco is bekend geworden met producten zoals soepballetjes, hamburgers en slavinken. Die zijn nog steeds onderdeel van ons assortiment, vertelt Marvin: "We kijken altijd naar hoe we ons vertrouwde aanbod naar een hoger niveau kunnen tillen. Maar we houden natuurlijk de trends scherp in de gaten en spelen daarop in. Dit doen we met onze Heroes, de vernieuwde hamburger, gehaktbal en schnitzel én convenience-producten." Daarbij speelt duurzaamheid een grote rol. We kennen de rund- en varkensketen als geen ander. Zo is de oorsprong van onze Heroes puur van Nederlandse bodem, van boeren die écht aandacht besteden aan duurzaamheid en dierenwelzijn.

ONDSCHIEDEND

In ons brede assortiment van vlees, ei en vleesvervangende producten vind je altijd wat je zoekt. Kom je er niet uit? Dan helpen we je om het onderscheid te maken binnen jouw segment.

RECEPT

BAO BUNS MET BUIKSPEK

INGREDIËNTEN

- 1 kilo buikspek
- 2 gram zout
- 2 el bruine suiker
- 10 lotusbroomjes

GARNERING

- 50 g worteljulienne
- 50 g fijngesneden rode kool
- 1/2 peper in ringetjes
- 5 radijsjes in plakken
- Sesamzaad



BEREIDINGSWIJZE

1. Haal het buikspek uit de verpakking.
2. Vang het vocht uit de zak op in een sauspan.
3. Voeg hier suiker en zout aan toe naar smaak en laat dit inkoken tot sauskonsistentie.
4. Snijd het buikspek in dikke plakken.
5. Bak ze in een koekenpan in twee delen krokant in het eigen vet en laat uitlekken.
6. Stoom 10 lotusbroomjes (uit de diepvries).
7. Vul ze met het spek en de saus. Leg ze tegen elkaar op een schaal met de opening naar boven.
8. Garneer de broodjes met:
 - 50 g worteljulienne
 - 50 g fijngesneden rode kool
 - 1/2 peper in ringetjes
 - 5 radijsjes in plakjes
 - Sesamzaad

EET SMAKELIJK!



DUURZAAMHEID

BIJ ENKCO NEMEN WE JE MEE. VAN HET GRAS IN DE WEILANDEN TOT AAN VERWERKING. EN VERVOLGENS DE WEG NAAR JOU. OVER DE HELE LINIE KIJK JE ZO MET ONS MEE. ALS ONDERDEEL VAN KETENREGISSEUR VAN LOON GROUP, IS ENKCO IN STAAT OM IEDERE STAP IN DE KETEN VOLLEDIG INZICHTELIJK TE MAKEN. WAAR LETTEN WIJ OP ALS LEVERANCIER VAN VLEES- EN CONVENIENCE PRODUCTEN? EN HOE HELPT DAT OM JÓUW VERHAAL TE VERTELLEN? DIE ANTWOORDEN HEBBEN WE VOOR JE.

Heerlijke herkomst

Dankzij onze waardeketen weet je altijd precies wat voor vlees je in de kuip hebt. Zo introduceerde Van Loon Group in 2021 het ketenconcept Varken op z'n Best. Daarmee willen we de reis van varkensvlees zo transparant, duurzaam en stuurbaar mogelijk maken. Een mooie stap!

Ook benieuwd welke reis onze gehaktballen, schnitzels en maaltijdverrijkers precies afleggen? Kijk zelf maar!

Blik op morgen

Vlees. We genieten ervan. Vandaag, maar het liefst ook morgen. En de dag daarna. Duurzaamheid vinden we bij Enkco daarom heel belangrijk.

*Van Loon Group heeft als ketenregisseur Beter Leven
Keurmerk varkens- en rundveehouders onder contract*



- Fokkerijorganisatie
- Voerproduct

- Veehouders
Rund en Varken

- Slachterij
Rund en Varken

- Uitsnijderij
Rund en Varken



• Verwerking

- Retail
- Foodservice
- BtoB

• Consument



HET VERHAAL VAN BOER HENK

SUCCESVOL, DUURZAAM EN DIERVRIENDELIJK ONDERNEMEN KAN ALLEEN ALS DIT IN DE HELE KETEN VERANKERD IS. VAN LOON GROUP, WAAR ENKCO ONDERDEEL VAN IS, ZORGT ER ALS KETENREGISSEUR VOOR DAT VOORGESCHREVEN WERKWIJZEN DOOR IEDERE SCHAKEL IN DE KETEN GOED UITGEVOERD WORDT. DANKZIJ BOER HENK IS EEN DEEL VAN ONS RUNDVLEESASSORTIMENT 2* BETER LEVEN GECERTIFICEERD.

Henk Broeders is een van onze rundveehouders en eigenaar van het concept Bief Select. Alle rundveehouders die zich hebben aangesloten bij Bief Select leveren 2-sterren Beter Leven rundvee aan volgens de eisen en werkwijze van Henk Broeders. Deze boeren nemen de verantwoordelijkheid binnen de keten serieus. Dat is terug te zien op de boerderijen en te proeven aan bijvoorbeeld onze premium hamburgers en gehaktballen: Onze Heroes!

De passie voor dieren ontstond op jonge leeftijd op de boerderij van zijn ouders. Henk was omringd door paarden, schapen, kippen, varkens en heel veel runderen. Op latere leeftijd nam Henk de boerderij van zijn ouders over en zette hij zijn eigen vooruitstrevende bedrijfsvoering in gang met enkel runderen, later bekend als Bief Select. Dit begon met het ontwerp van de stallen, die gebaseerd zijn op het potstalsysteem van vroeger.

De succesformule sloeg aan bij meer rundveehouders. Zij hebben zich verbonden aan Bief Select met een convenant. Voor de veehouders betekent dit; strikte regels en strenge eisen, daardoor een prachtig product; lokaal 2-sterren Beter Leven rundvee. De boeren hebben extra investeringen gedaan om zo CO₂ neutraal mogelijk en diervriendelijk te werken. Het voer moet bijvoorbeeld rondom de boerderij geproduceerd worden. Dit doen de boeren door de mest te recyclen tot voer voor de akkers en de akkers te onderhouden voor veevoer. Wil je meer weten over de boerderijen van Bief Select? Kijk op www.biefselect.nl of bezoek de boerderij!

Wij zijn trots dat Henk Broeders rundveehouder is in onze keten. Zo weet jij precies waar het vlees vandaan komt en hoe de runderen geleefd hebben. En kies jij voor onze hero-hamburger, met als oorsprong dit 2-sterren Beter Leven rundvlees, dan heb jij een goed en eerlijk verhaal richting jouw klant!



MEET THE TEAM



ARNOLD BURGER
Managing Director



ERALD VAN DEN WIJNGAART
Business controller



DANKER DORTLAND
Senior accountmanager



MARVIN NUIJTEN
Senior accountmanager



MAXIME DE DEUGD
Accountmanager



ALEXANDER MULDER
Commercieel manager



ROWAN WUBBOLTS
Accountmanager



BRAM VAN DE SANDEN
Accountmanager



MAARTJE VALK
Accountmanager



CHRISTEL STEENBAKKERS
Marketing manager



PLEUNIE DE JONGH
Marketing medewerker



NATHALIE WOLF
Demand planner



ANNE BEKX
*Medewerker verkoop
binnendienst*



JASMIJN BOS
*Medewerker verkoop
binnendienst*



HANS WESTERHUIS
*Senior medewerker verkoop
binnendienst*



DE FAVORIET VAN... **DE WATERTUIN**

PONG CHEN, EIGENAAR VAN DE WATERTUIN, IS EEN ONDERNEMER IN HART EN NIEREN. BIJNA 10 JAAR GELEDEN STARTTE HIJ DIT ALL-IN LIFE COOKING CONCEPT MET DE EERSTE WATERTUIN IN NAALDWIJK. DAARNA GING HET SNEL, INMIDDELS IS PONG EIGENAAR VAN ZES VERSCHILLENDE VESTIGINGEN VERSPREID OVER NEDERLAND. ZOLANG ALS DE WATERTUIN BESTAAT, WERKT PONG SAMEN MET ENKCO. TWAALF JAAR GELEDEN MAAKTE HIJ KENNIS MET ERIK VAN LOON TIJDENS EEN TRAINING AUTORACEN IN DUITSLAND. OP DE ANUGA BEURS DIE KORT DAAROP VOLGDE BEZOCHT PONG DE STAND VAN VAN LOON GROUP EN WERD DE SAMENWERKING GESTART.

All-in Life Cooking

De Watertuin is een onderscheidend concept dat drijft op drie kernwaarden: kwaliteit, service en hygiëne. "Mensen betalen niet voor gekozen gerechten, maar voor hoelang ze bij ons blijven", legt Pong uit. "Daarnaast wilde ik diverse wereldkeukens onder één dak aanbieden. Van sushi en oosterse wokgerechten tot T-bone steaks en gamba's. Voor ieder wat wils."

"Bij de Watertuin restaurants kun je terecht voor een all-in ontbijt, lunch of diner. Uniek in Nederland want geen andere restaurantketen biedt alle drie aan." Dagelijks worden nieuwe gerechten bereid die voorzien in een breed pallet aan smaken. Ook aan duurzaam ondernemen wordt veel aandacht besteed. Zo worden stukken vlees die bij het diner zijn overgebleven, de volgende ochtend verwerkt in een ontbijtgerecht. "Dit zorgt voor minder voedselverspilling en een duurzame kwaliteit," vertelt Pong. "Zo'n stuk vlees zou prima nog de volgende avond geserveerd kunnen worden, maar in mijn ogen doet het afbreuk aan de kwaliteit en die moet elke avond gelijk zijn."

Vleesproducten van Encko

Binnen het concept van de Watertuin wordt vlees het vaakste en meeste gegeten. "Dat durf ik wel zo te stellen en dan vooral rundvlees. Mijn favoriet is de T-bone steak, die neem ik al meer dan 10 jaar af bij Encko. Het is een kwalitatief hoogwaardig stuk vlees tegen een aantrekkelijke prijs. Op basis hiervan ben ik in staat mijn klanten betaalbare luxe te bieden in vergelijking met bijvoorbeeld een á la carte restaurant."

"Daarbij is het gemak dat Encko mij biedt heel belangrijk. De T-bone steak wordt door Encko op altijd dezelfde dikte gesneden en zonder bot ready to bake aangeleverd bij de Watertuin. Op die manier heb ik niet perse een kok nodig, maar kan iedere opgeleide medewerker de T-bone steak perfect bakken. In deze tijden waarin ook ik last heb van personeelstekort is zulk gemak extra welkom."



BEREIDINGSWIJZE T-BONE STEAK Á LA DE WATERTUIN

**WIL JIJ OOK ZO'N HEERLIJKE T-BONE STEAK SERVEREN? DOE
HET DAN ALS DE WATERTUIN.**

- ① Bereid de T-bone steak op een hoogwaardige grill. Bak de T-bone steak medium door deze aan beide zijden drie minuten te bakken.
- ② Wikkel direct daarna de T-bone steak in aluminiumfolie en laat 'm vijf tot tien minuten rusten.
- ③ Kies je eigen garnering, volgens de Watertuin zijn zeezout, versgemalen peper, olijfolie kruidenboter of verse oregano het allerlekkerste erbij.
- ④ Serveer met lekkere bijgerechten. Bij de Watertuin worden frietjes het vaakst gekozen, maar Pong zelf houdt ervan om de T-bone steak te combineren met verse groentes als bimi, champignons of asperges.



**THE BLUE
BUTCHER**
NO MEAT TODAY

LEKKER, BETAALBAAR EN GEZOND!

ENKCO WIL MENSEN HELPEN BIJ HUN WENS OM MINDER VAAK VLEES TE ETEN, DOOR EEN LEKKER, BETAALBAAR, GEZOND EN GEVARIEERD AANBOD AAN VLEES- EN VISVERVANGERS TE BIEDEN. ZO MAKEN WE SAMEN EEN POSITIEVE IMPACT OP GEZONDHEID, KLIMAAT EN DIERENWELZIJN.

Daarom ontwikkelen wij duurzame alternatieven vanuit Enkco. Een onderdeel van Van Loon Group; een bedrijvengroep waar ondernemerschap, ketenregie, duurzaamheid en klant-specifiek werken centraal staan.

Bij Enkco bewijzen we graag dat voedsel lekker, betaalbaar én gezond kan zijn, zodat we er allemaal dagelijks van kunnen genieten. Wij produceren met respect voor de natuurlijke bronnen en met maatschappelijke verantwoordelijkheid. Zo helpen we mee aan een beter welzijn. Nu en voor toekomstige generaties.

Door de snel stijgende vraag gaat de product-ontwikkeling hard. Naast bekende producten als

hamburgers, worsten en nuggets gaan we talloze bekende en nieuwe varianten zien, gemaakt van diverse grondstoffen. Smaak en textuur, lokale dieetbehoeften en bereidingsgemak zijn de drivers bij productontwikkeling.

De keten van vleesvervangers kent producenten van grondstoffen, halffabricaten, huismerk-producten en A-merkproducten. In alle gevallen is een continue kwaliteit en beschikbaarheid cruciaal. Als onderdeel van Van Loon Group, maakt Enkco gebruik van alle ervaring en kennis op het gebied van R&D, technologie en productie. We kennen de keten, zowel van traditionele als vervangende vleesproducten en zijn daardoor de betrouwbare partner.



**"WIJ PRODUCEREN MET RESPECT VOOR DE
NATUURLIJKE BRONNEN EN MET
MAATSCHAPPELIJKE VERANTWOORDELIJKHEID."**

OM TE DELEN

DE LEKKERSTE VEGAN BORRELPLANK

WE KUNNEN DUS WEL CONCLUDEREN DAT VLEESVERVANGERS STEEDS MEER ONMISBAAR ZIJN. TIJDENS HET AVONDETEN THUIS, IN EEN RESTAURANT OF GEWOON TIJDENS EEN BORREL! NIET ALLEEN DE UITSTRALING VAN DE VEGAN BORRELPLANK IS TOP, OOK DE SMAAK NODIGT UIT OM EEN TWEEDE RONDE TE BESTELLEN. MET DE PRODUCTEN VAN THE BLUE BUTCHER CREËER JE DIT IN EEN HANDOMDRAAI. WIJ HEBBEN DE VOLGENDE PLANK ALVAST SAMENGESTELD VOOR JE.

INGREDIËNTEN:

- The Blue Butcher Calamares
- The Blue Butcher Nuggets
- The Blue Butcher Tenders
- The Blue Butcher Wings
- The Blue Butcher Fishsticks

OPTIONEEL:

- Chilisaus
- Chipotle saus
- Amsterdamse uitjes
- Augurkschijfjes
- Komkommerschijfjes
- Notenmix
- Vers afgebakken zuurdesembrood

BEREIDINGSWIJZE:

Alle genoemde producten van The Blue Butcher zijn in no-time te serveren. Slechts een paar minuutjes in de frituurpan, airfryer of pan tot ze een mooi, goudbruin en heerlijk knapperig korstje hebben. Kies voor verschillende maten bakjes en vul naar wens aan met sauzen, tafelzuur, vers brood, notenmix en verse groenten en je bent klaar om op te dienen!





FOOD INSPIRATIE





LAAT JE INSPIREREN!

WE VOORZIEN ONZE KLANTEN NIET
ALLEEN VAN PRODUCTEN MAAR OOK
VAN KENNIS UIT DE MARKT.
VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA VOOR
MEER VERHALEN EN INSPIRATIE!



Good source. Great food.

ENKCO | EKKERSRIJT 8825 | 5692 JW SON | +31 (0)499 37 88 31 | INFO@ENKCO.NL | WWW.ENKCO.NL