P E R S B E R I C H T

**Chef-koks bepalen samen met Holy Hoeve hoe diervriendelijk vlees eruit ziet**

**“Kwaliteit is een puzzel die we samen met de chef-kok oplossen. Dat vinden wij ook het leukste”, zegt Jordi van der Poel, medeoprichter van de Holy Hoeve. “Kwaliteit van leven, vlees van hoge kwaliteit, is voor elk van onze afnemers essentieel. Daarom leveren wij het vlees zoveel mogelijk op maat, met de eigenschappen die een specifieke chef-kok wenst.” Inmiddels zijn er al 15 restaurants die in kleine of grotere hoeveelheden het rund-, varkens- of bokkenvlees bij Holy Hoeve afnemen.**

De focus bij de Holy Hoeve ligt op een diervriendelijke handelswijze en een persoonlijke aanpak. Met hun unieke concept brengen Van der Poel en Zonneveld bij verschillende boeren in Vlaardingen en Midden-Delfland dieren met veel zorg en liefde groot, waarna ze met persoonlijke zorg en aandacht worden geslacht.

**Welzijn bovenaan**

De Holy Hoeve houdt momenteel varkens, runderen en bokken die op diverse locaties in een natuurlijke opgroeien. De dieren staan zoveel mogelijk buiten, zodat ze kunnen wroeten, grazen, spelen en hun poten kunnen strekken. Als de weersomstandigheden buiten te slecht worden, staan de dieren in een traditionele stal met stro en zonder rooster; dat is een van de harde eisen die de Holy Hoeve stelt met het oog op het welzijn van de dieren.

**Kwaliteit van leven**

Zodra de dieren van de Holy Hoeve na een gezond leven volgroeid zijn, gaan ze naar een zorgvuldig uitgekozen en kleinschalig slachthuis. De dieren krijgen bij de slachterij de tijd om aan de omgeving te wennen, waarna ze op rustige wijze een verdoving krijgen en worden geslacht. Het slachthuis slacht de dieren met aandacht en geeft het vlees mee aan de Holy Hoeve. Het verse en gekoelde vlees wordt vacuüm verpakt en gaat daarna zo snel mogelijk naar een van de circa 15 afnemers.

**Maatwerk en evaluaties**

De Holy Hoeve levert vooral aan het hogere horecasegment. Onder andere Michelin-restaurant Niven in Rijswijk, restaurants De Machinist en Calaboose in Rotterdam en culinaire slagerij Wapenaar in Vlaardingen horen tot de afnemers van de Holy Hoeve. Van der Poel: “We werken heel klantgericht, waarbij ‘maatwerk’ het sleutelwoord is.” Dat begint al helemaal vooraan in het ‘proces’: per dier bekijken de medewerkers van de Holy Hoeve voor welke klant dat specifieke dier geschikt zou kunnen zijn. “We leveren als een van de weinigen in Nederland ‘droog’ varkensvlees”, zegt Zonneveld. “Dat is vlees dat minder vocht bevat en wat vetter is. Het vlees heeft een betere smaak en is interessant voor restaurants.” Van der Poel vult aan: “We zijn als het ware collega’s van de chef-kok. We zien de kok als een belangrijke partner in het proces om op diervriendelijke wijze vlees te consumeren.”

**Langzaam uitbreiden**

De huidige klanten zitten op dit moment vooral in de Rotterdamse en Haagse regio. De komende periode onderzoeken Van der Poel en Zonneveld de mogelijkheden om hun leveringen uit te breiden naar heel West-Nederland. Maar het staat vast dat hun vlees nooit een massaproduct kan worden. “Dat past niet bij ons, en dat is ook niet waarom onze klanten bij ons afnemer zijn geworden”, aldus Van der Poel.

Voor meer informatie mail of bel naar info@deholyhoeve.nl of 06 36545962 of www.deholyhoeve.nl

*-einde bericht-*

*Noot voor de redactie, niet voor publicatie:*

*Download hier het persbericht in Word-format en een bijpassende foto.*

[*https://stijlmeesters.nl/chef-koks-bepalen-samen-met-holy-hoeve-hoe-diervriendelijk-vlees-eruit-ziet*](https://stijlmeesters.nl/chef-koks-bepalen-samen-met-holy-hoeve-hoe-diervriendelijk-vlees-eruit-ziet)

*Tevens hebben wij een uitgebreid artikel over de Holy Hoeve en extra foto’s beschikbaar. Als u deze wilt publiceren, kunt u een mail sturen naar info@stijlmeesters.nl.*

*Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:
Jordi van der Poel, T. 06-36545962 of jordivanderpoel@gmail.com.*