



**ALLEEN HET
ALLERBESTE
VLEES KOOP JE
BIJ DE SLAGER**



– Sinds 1969 –

ii LEKKER VLEES BEGINT BIJ EEN GOED LEVEN

Een goed stuk vlees begint bij een goed leven. Al sinds de lancering van 'Gilles' is dit motto het uitgangspunt in alle uitingen. Maar waarom zijn we hier ooit mee begonnen en wat maakt het zo bijzonder?

Onze dieren krijgen gevarieerd voedsel, hebben voldoende stalruimte en zijn altijd met respect behandeld. Van boer tot slager: we kennen iedereen persoonlijk. Wij geloven in onze producten en de kwaliteit die we bieden, daar willen we ook niet ingewikkeld over doen.

Ons bedrijf huisvest een slachterij, een grossierderij én een worstenmakerij. Een groot pluspunt hiervan is dat wij garant staan voor een supervers kwaliteitsproduct.





– Sinds 1969 –

Het verleden...

Veel mensen kennen ons nog onder de naam 'G. van Dalen's Vleescentrale'. Opgericht in 1969 om de elf slagerijen van Gilles van Dalen van vlees te voorzien. In de loop der jaren werden de slagerijen verkocht maar het verwerkingsbedrijf bleef bestaan. In 2015 werd het bedrijf overgenomen door Dick Wever.

Transparant zijn over vlees is belangrijk en er valt voor de gemiddelde consument ook veel te leren. Maar hoe vertel je het verhaal? Hoe kunnen we onze klanten -slagers- helpen met communicatie rondom hun producten? Vanuit die gedachte is 'Gilles' in het leven geroepen.

Het merk is letterlijk familie, want de 'G' in 'G. van Dalen's vleescentrale' staat voor Gilles van Dalen, de oorspronkelijke oprichter van het bedrijf.





De toekomst

De consumptie van vlees staat onder maatschappelijke druk. Voor een deel is dat natuurlijk terecht, maar bij Gilles geloven we dat er manieren zijn om hier – met elkaar – beter mee om te gaan. Door er bijvoorbeeld minder vaak, méér van te genieten. Door het bij de slager te kopen en het met aandacht te bereiden.

Komende jaren gaan we terug naar de basis. Transparantie, eerlijkheid en puur vlees. Deze trend is al ingezet en gaat verder doorzetten.

Consumenten willen weten waar het vlees vandaan komt. Heeft het beest een goed leven gehad? Zitten er geen vreemde toevoegingen in het vlees? Hoe weet ik dat het kwaliteitsvlees is?

Bij ons is een beest geen nummertje. Als wij merken dat één beest zich niet prettig voelt in de groep, dan zetten we hem apart. Dit voorkomt stress en dat zorgt uiteindelijk voor beter vlees. Elk stukje vlees is uniek en moet gewoon top zijn. Dat verhaal willen we vertellen, samen met onze slagers.

Zie je producten van Gilles? Dan weet je altijd dat het goed zit. Zo simpel moet het zijn.

Dick Wever

– Sinds 1969 –

ONZE IDEËEN

'Eet minder vlees, maar koop het bij de slager' is ons advies.

Daarnaast werken we samen met diverse partners om te laten zien hoe het ook kan. Denk aan een hamburger van 50% rundvlees, aangevuld met peulvruchten: een bron van vitamines, eiwitten en vezels. Of een hybride worst. Deze bestaat voor vijftig procent uit vlees en vijftig procent uit rode linzen, champignons en rode bieten.

Wel de smaak en beleving van goed vlees, maar ook verantwoord, gezond en voedzaam.

Wanneer je niet wilt kiezen tussen vlees of vegetarisch, maar juist van beide werelden wilt 'profiteren'. Wij zijn goed in creatief meedenken met onze klanten en daar zijn we ook op ingericht. We kunnen snel schakelen en opschalen naar grote volumes wanneer het receptuur eenmaal staat.



Transparant zijn over vlees is belangrijk en er valt voor de gemiddelde consument ook veel te leren. Daarom kunnen consumenten op onze site veel lezen over de werkwijze, feiten en herkomst van onze producten.

Bij Gilles zoeken we altijd naar manieren om onze klanten te helpen met communicatie rondom hun producten. Want goed vlees koop je bij de slager, en dat moeten we blijven vertellen!

Maak méér van je zaak, maak gebruik van ons promotiemateriaal. Om het verhaal van Gilles te vertellen hebben we posters, folder, recepten, stickers, eigen inpakpapier en instore video's. Wil je graag bierviltjes? Achtergrond-doeken? Toonbankkaartjes? Waar kunnen we je nog meer bij helpen? Zeg het maar.

Laat het ons weten, dan gaan we aan de slag!



– Sinds 1969 –

SLAGERPRAAT



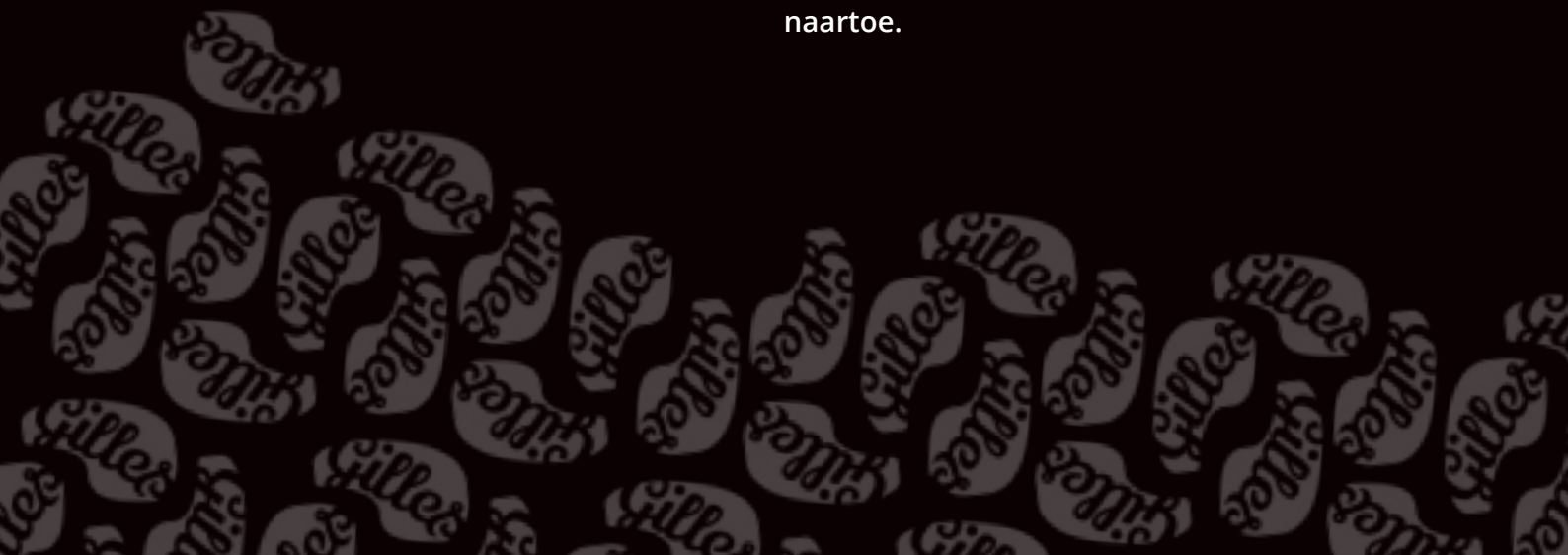
SLAGERIJ RUUD BURGER

Ik denk dat de slagerij van de toekomst zich meer gaat specialiseren in vlugklaar artikelen en als een eetwinkel. Deze specialisatie is voor ons ook direct de grootste uitdaging die ik in de toekomst voorzie.

Ikzelf vind de productie van vleeswaren te tijdrovend. Je kunt tegenwoordig heel veel lekkere vleeswaren en worst inkopen. Gilles is zo'n bedrijf. Bij Gilles kan ik rundvlees uit de streek krijgen en varkensvlees van Heydehoeve. Het is vlees met een verhaal. En dat verhaal wil ik aan mijn klanten vertellen.

Aandacht voor de juiste dingen

De focus ligt voor mij bij mijn klanten en de toonbank. Vers vlees en mooie specialiteiten, gecombineerd met salades en kant-en-klaarmaaltijden. Alles wat je in een lekkere eetwinkel mag verwachten staat bij ons in de toonbank. Hier gaat dan ook alle aandacht naartoe.



SLAGERIJ ARIE KLAVER

Veel slagers maken heel veel zelf. Voor hen is Gilles is een goede partij om wat dingen uit te besteden zodat je meer focus krijgt op je zaak en de klant. Meer tijd voor klanten betekent uiteindelijk ook meer verkopen.

Er zijn ook veel slagers die vinden dat je allemaal zelfgemaakte producten moet hebben. Juist hierin is Gilles een goede partner, omdat zij alles precies zo maken als je het hebben wilt. Wij hebben bijvoorbeeld eigen vee op de Keins in Schagen en dat wordt bij Gilles geslacht. We kunnen precies zeggen hoeveel, hoe en met welke receptuur we het willen hebben. Alles gaat dus op maat, maar ik heb niet de productie in eigen huis.



"Gilles is een goede partner, omdat zij alles precies zo maken als je het hebben wilt."





Worst

Onze worstmakers verstaan de kunst van worst maken. Alle producten worden gemaakt volgens authentieke receptuur van kwalitatief hoogwaardige grondstoffen. Veel op eigen receptuur van de klant, maar daarnaast ook zeker een zeer sterk en breed assortiment

De worstmakerij is FSSC 22000 gecertificeerd, daar zijn wij trots op! Proef en ervaar onze worstmakerij, maak een afspraak daarna ben je verkocht!



Rundvlees

Goed vlees begint bij een goed leven. Oftewel: het begin bij de boer. We vinden het niet meer dan normaal dat de hele keten met respect en aandacht voor het dier omgaat.

Daarom hebben wij zelf de keten in de hand. Wij selecteren elk rund in nauw contact met de boer, slachten op eigen locatie en weten precies wat er gebeurt in elke schakel. Daarom kunnen wij een goed stuk vlees garanderen.

Kalfs-, lams- en paardenvlees

Van Hollandse bodem en van eigen slacht. Dagelijks leveren we kalfsborst, kalfssnippers, spierstuk/dikke lende en andere kalfsproducten vers uit. Al onze lammeren en kalveren komen van geselecteerde boerderijen.

Voor al ons vlees geldt dat wij de beste producten in huis proberen te halen. Hiermee ben je gegarandeerd van het fijnste vlees. Blijft klanten die terug komen: daar doen we het voor.

Varken

Grote worstmakerij? Eigen speciaalzaak? Voor alle verschillende klanten en wensen denken we graag mee. Maatwerk waarmee je ontzorgd wordt. Probeer vooral ons Heyde Hoeve varkensvlees en proef het verschil.

Heyde Hoeve varkensvlees is van uitstekende kwaliteit. De varkens zijn van het Duroc-ras. Duroc varkens hebben mooi gemarmerd vlees wat zorgt voor niet alleen mals- en sappigheid, maar ook een volle pure smaak. Het Heyde Hoeve varken is in 2012 verkozen tot "Beste Varken van Nederland", op smaak en duurzaamheid! Dat wordt genieten van varkensvlees met de smaak van vrüger!



MEER WETEN?

Wil je meer over ons weten?

Je bent van harte welkom om eens langs te komen bij ons bedrijf om te zien wat er allemaal mogelijk is.

Wij zijn goed in creatief meedenken met onze klanten, kunnen snel schakelen en opschalen naar grote volumes wanneer het receptuur eenmaal staat.

BEZOEKADRES

Witte Paal 112
1742 NW Schagen

DICK WEVER

06 - 15965263
dick@vangilles.nl

ALGEMEEN

0224 - 214 884
info@vangilles.nl
bestelling@vangilles.nl

