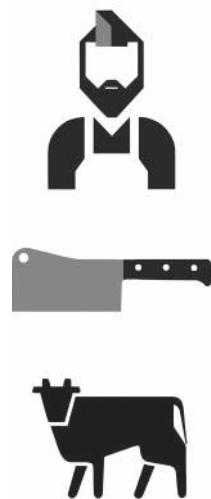


HESSELING VLEES

Als het dier het goed heeft gehad, dan proef je dat. Dit is niet zo maar een slogan, maar leeft door in alle productkeuzes die Hesseling Vlees maakt. Met een team van 35 medewerkers werkt Barry van Leeuwen, sinds 2014 eigenaar van Hesseling Vlees, aan het importeren, rijpen en verwerken van verantwoorde producten van de allerhoogste kwaliteit. Hesseling Vlees werkt, onder andere, met de DubbelDoel koe, het Ierse Farm2Fork rund en Zuid-Amerikaanse grain-fed runderen die in alle vrijheid hebben rondgelopen over subtropische graslanden, de pampa's.

Het ambacht van toen, in de markt van nu. Bij Hesseling Vlees gaat ieder stuk vlees al ruim 200 jaar door slagershanden. Met het slagersvak in het bloed, passie, expertise en respect voor het product zorgt Hesseling Vlees ervoor dat u verantwoord kunt genieten van een uitzonderlijke, pure smaak.



Hesseling Vlees B.V.
Binnenzeestraat 20
1446 AB Purmerend

Tel: 0299 621 421
info@hesseling.nl
www.hesseling.nl



Pure ambacht bij Hesseling Vlees

Eén van de oudste slagerijen van Nederland is Hesseling Vlees. De naam is in de slagerswereld al meer dan 200 jaar een begrip. In 1786 begonnen in Amsterdam aan de Oudezijds Voorburgwal 272 en sinds 1989 in Purmerend. In 2018 verhuist het bedrijf naar de Baanste Noord naar een gloednieuw pand. Barry van Leeuwen, al twintig jaar werkzaam in het bedrijf, neemt in 2014 de leiding over in het bedrijf.

‘Hesseling staat voor kwalitatief goede producten en daar staat BRASA ook voor. Ik ken Arwin al een aantal jaar en toen wij de opdracht kregen om het vlees te verzorgen voor BRASA, hebben we die kans met beide handen aangepakt. BRASA is een van onze eerste klanten uit Purmerend, terwijl onze klanten door heel Nederland zitten, inclusief de Michelin-sterren restaurants. Privé kom ik ook graag bij BRASA, het is een hele fijne zaak en het contact tussen Arwin en mij is goed. We weten wat we aan elkaar hebben’, aldus Barry.

Ambacht

Het vlees bewerken is echt een ambacht bij Hesseling. Tijdens een rondleiding door het bedrijf zien we echte vaklui aan het werk, terwijl ze het vlees aan het uitbenen zijn. Ook Barry staat als directeur regelmatig op de werkvloer. ‘Dat blijft toch het allermooiste om te doen, als je met een stuk vlees aan de gang mag.’

De chefkoks van BRASA staan in nauw contact met Barry. Ze gaan regelmatig bij hem langs om het vlees te keuren. ‘We kunnen Barry altijd bellen als we een vraag hebben. En hij denkt ook omgekeerd met ons mee. Dat is heel fijn. Het is zo mooi om te zien hoe blij hij wordt van een mooi stuk vlees. Dat is echt zijn passie’, aldus chefkok Roy.

Die combinatie van het ambachtelijke werk en de contacten met de chefkoks maakt voor Barry het werk zo mooi. ‘Daarom ga ik hier nooit meer weg. Het is goed als wij de horeca kunnen ondersteunen en op maat kunnen bedienen.’

Duurzaam vlees

De eerste ploeg productiemedewerkers gaat om 02.00 uur al aan de slag in het bedrijf; de eerste chauffeurs rijden om 08.00 uur Purmerend uit. ‘Ons duurzaam vlees komt overal vandaan. Uit Nederland, maar ook uit Zuid-Amerika en Australië. We kennen de bedrijven waar we het vlees vandaan halen. Hesseling wil alleen het allerbeste duurzame vlees en dat proces bewaken we heel goed.’

Barry voelt zich al helemaal thuis in het gloednieuwe pand. ‘Dit is heel fijn werken vergeleken met de oude boerderij waar we voorheen in zaten. Hier zijn allerlei mogelijkheden voor de toekomst, zoals een demokeuken installeren. Dat zie ik al helemaal zitten.’