

# VOEDSELVERWERKINGSLOCATIES IN PROVINCIE UTRECHT

Ben jij een agrarische ondernemer of producent van voedsel? En ben je op zoek naar een verwerkingslocatie met de juiste faciliteiten om jouw product te maken of bewerken? Bekijk dan het onderstaande overzicht en neem contact op met jouw beste match.

Verwerk je ook voedselproducten voor derden en ontbreekt jouw verwerkingslocatie in dit overzicht? Klik hier en laat het ons weten.

## ZUIVELLOKAAL ABCOUDE

### Voor wie?

Deze broedplaats van zuivel richt zich op lokale producenten die nieuwe zuivelproducten willen ontwikkelen.

### Wat kun je hier doen?

In de innovatie- en experimenteeruimte, waar meerdere ondernemers werken, kun je het productieproces van nieuwe zuivel-ideeën testen, ontwikkelen, produceren en gereedmaken voor marktintroductie.






### Welke faciliteiten zijn er?

Een gedeelde en professionele ruimte ingericht op verse kaas en verse zuivel (ook voor bio).

### Type verwerking

Shared facilities

### Meer weten?

 Zuivellokaal  
 Henno Hak  
 Gein-Zuid 23 A | 1391 JE Abcoude  
 06 - 24 27 76 28  
 [Henno.hak@ziezo.biz](mailto:Henno.hak@ziezo.biz)

## KORENMOLEN DE WINDHOND SOEST

### Voor wie?

Landbouwers die biologisch geteelde tarwe verbouwen.

### Wat kun je hier doen?

Laten malen van biologisch geteelde tarwe. Tevens de mogelijkheid om de gemalen tarwe te builen zodat bloem, gries en zemelen worden verkregen.

### Welke faciliteiten zijn er?

De stenen maalkoppels zijn door wind aangedreven.

### Capaciteit

In porties van maximaal 200 kg per batch (in papieren zakken van 25 kg), bij voldoende wind in één dag te malen.

### Meer weten?

 Stellingkorenmol De Windhond  
 Wim Endendijk, molenaar  
 Molenweg 30 | 3764 TA Soest  
 06 - 14 04 11 60  
 [info@windhond.nl](mailto:info@windhond.nl)  
 [www.windhond.nl](http://www.windhond.nl)

## EXPERTISECENTRUM SLAGERSAMBACHT HOUTEN

### Voor wie?

Ondernemers en medewerkers van bedrijven die een beroep in het vlees uitoefenen.

### Wat kun je hier doen?

Toegang krijgen tot helpdesk, vaktechnische kennis, trainingen, productkeuringen, seminars en masterclasses in het slagersambacht.





### Welke faciliteiten zijn er?

Kenniscentrum over het slagersambacht en gecertificeerde worstmakerij.

### Type verwerking

Shared facilities

### Meer weten?

 Stichting Expertisecentrum voor het Slagersambacht  
 Sleepboot 2 | 3991 CN Houten  
 030 - 275 81 88  
 [info@expertisecentrumslagersambacht.nl](mailto:info@expertisecentrumslagersambacht.nl)  
 [www.expertisecentrumslagersambacht.nl](http://www.expertisecentrumslagersambacht.nl)

## STREECK NIEUWEGEIN

### Voor wie?

Fruittelers en productontwikkelaars

### Wat kun je hier doen?

In de productieruimte van Streeck kun je fruit laten verwerken tot confituren, sap, limonadesiroop (in diverse fruitcombinaties), appelstroop en dessertsauzen.

### Welke faciliteiten zijn er?

Productieruimte volgens FSSC 22000

### Type verwerking

Private label

### Capaciteit

Bespreekbaar (minimaal 500 kg)

### Meer weten?

 Streeck Ambachtelijk B.V.  
 Herman van Eck  
 Brabanthaven 6 | 3433 PJ Nieuwegein  
 030 - 601 77 38  
 [herman@streeck.nl](mailto:herman@streeck.nl)  
 [www.streeck.nl](http://www.streeck.nl)

## MOLEN GEESINA GROENKAN

### Voor wie?

Boeren, bakkers en anderen die hun graan of mais willen laten malen.

### Wat kun je hier doen?

Er is 1 koppel maalstenen waarmee graan en mais op de wind gemalen kan worden.

### Welke faciliteiten zijn er?

We hebben opslagmogelijkheid van +/- 500 kg ongemalen en +/- 500 kg gemalen product. Individuele zakken mogen maximaal 20-25 kg wegen.

### Capaciteit

Op een (zaterdag) met goede wind kunnen we maximaal +/- 500 kg malen.

### Meer weten?

 Molen Geesina  
 Ingrid Friesema & Gijs Hasselbach  
 Ruigenhoeksedijk 32 | 3737 MN Groenekan  
 [info@geesina.nl](mailto:info@geesina.nl)  
 [www.geesina.nl](http://www.geesina.nl)

## PRONCKHEER DISTILLEERDERIJ COTHEN

### Voor wie?

De distilleerderij richt zich op de agrarische sector (m.n. fruitteelt), landgoederen en horeca.

### Wat kun je hier doen?

Het laten vergisten en distilleren van producten tot een private label.

### Welke faciliteiten zijn er?

Faciliteiten om te verwerken, vergisten, distilleren, afvullen en verpakken.







### Capaciteit

Tot 1000 lt per batch.

### Type verwerking

Private label

### Meer weten?

 Distilleerderij de Pronckheer  
 Inge Stolk en / of Arjan Smit  
 Graaf van Lynden van Sandenburgweg 2 | 3945 PB Cothen  
 0343 - 561 505 / 06 - 81 90 20 14  
 [info@pronckheer.nl](mailto:info@pronckheer.nl)  
 [www.pronckheer.nl](http://www.pronckheer.nl)

## FRUITVERWERKING VAN DER GRIFT NIEUWEGEIN

### Voor wie?

Het fruitteelt- en fruitverwerkingsbedrijf richt zich op bakkers, horeca, boerderijwinkels, groothandels en streekproductenleveranciers.

### Wat kun je hier doen?

Het laten schillen en stoven van appels en peren in gewenste verpakking (zoals potjes, emmers, kratzakken en vacuümzakken). Het verwerken van fruit tot sap in 0,75lt en/of 1lt flessen. Daarnaast wordt er fruit geteeld, gekoeld en gesorteerd.

### Welke faciliteiten zijn er?

Het schillen van fruit (in bollen, halve bollen, schijven, parten, halve parten, blokjes) gebeurt machinaal. Het fruit wordt in pannen gestoofd. De verwerkingsruimten en -machines voldoen aan FSSC 22000 (Food Safety System Certification).







### Type verwerking

Co-packing

### Capaciteit

In overleg

### Meer weten?

 Fruitverwerking Van der Grift  
 Kees Jan Van der Grift  
 Overindesweg 33 | 3439 LP Nieuwegein  
 030 - 637 29 57  
 [info@fruitverwerkingvandergrift.nl](mailto:info@fruitverwerkingvandergrift.nl)  
 [info@fruitbedrijfvandergrift.nl](mailto:info@fruitbedrijfvandergrift.nl)  
 [www.fruitverwerkingvandergrift.nl](http://www.fruitverwerkingvandergrift.nl)

## KAASPAKHUIS WOERDEN

### Voor wie?

Particulieren en bedrijven die kaas willen (leren) maken.

### Wat kun je hier doen?

Kaas maken in een moderne kaasmakerij met een kaastobbe van 300 liter, goedgekeurd door COKZ (Stichting Controle Orgaan voor Kwaliteits Zaken). Ervaren kaasmakers geven cursus en begeleiding. Opstart van productie onder begeleiding van ervaren kaasmakers.

### Welke faciliteiten zijn er?

Mobiele melkaanvoer-tanks, rvs-melkkoeltank voor opslag, moderne kaastobbe van 300 liter (alles met CIP-reiniging), pekelpakken en een computergestuurde, geconditioneerde kaasoepselag waar maximaal 70 ton kaas kan rijpen. Alle faciliteiten zijn van roestvrijstaal en op de meest moderne manier uitgevoerd.

### Capaciteit

Er kan maximaal 600 liter melk per dag worden verwerkt.

### Type verwerking

Shared facility

### Meer weten?

 Stichting Kaaspakhuis Woerden  
 Mariëtte Driessen (coördinator)  
 Emmakade 6 A | 3441 AJ Woerden  
 0348 - 745 492  
 [kaaspakhuiswoerden@gmail.com](mailto:kaaspakhuiswoerden@gmail.com)  
 [www.kaaspakhuiswoerden.nl](http://www.kaaspakhuiswoerden.nl)

## SCHULP VRUCHTENSAPPEN BREUKELN

### Voor wie?

De sap-perserij richt zich zowel op particuliere als professionele fruittelers.

### Wat kun je hier doen?

Het persen van (biologische) appel- en perenoogst tot puur sap, zonder toevoegingen. Verwerking is mogelijk in flessen van 0,75L en 1L, of Bag-in-Box 5L. Reclame voor de eigen sapjes? We bespreken graag de wensen omtrent het etiket!

### Welke faciliteiten zijn er?

Een ambachtelijke perserij die voldoet aan hedendaagse regelgeving omtrent hygiëne en voedselveiligheid. De flessen zijn langer dan een jaar houdbaar door zorgvuldige pasteurisatie van het sap.







### Type verwerking

Co-packing

### Capaciteit

De minimale aanleverhoeveelheid is 600 kg. Dit mag ook een combinatie zijn van appels en peren. Onvoldoende fruit? Verzamel gezellig met de buurt.

### Meer weten?

 Schulp Vruchtensappen  
 Joost van Muiswinkel  
 Zandpad 76 | 3621 NG Breukelen  
 0346 - 259 630  
 [info@schulp.nl](mailto:info@schulp.nl)  
 [www.schulp.nl/eigen-fruit-persen](http://www.schulp.nl/eigen-fruit-persen)

## BROUWERIJ HOMMELES SCHALKWIJK

### Voor wie?

Brouwerij Hommeles richt zich op retailers, horeca en instellingen.

### Wat kun je hier doen?

Lokale bieren kopen voor in de winkel, café of restaurant. Maar ook: Een huisbier laten brouwen op basis van je eigen recept. Of een bestaand bier van je eigen etiket laten voorzien (private label), uiteraard gekozen op basis van een proeflesje.

### Welke faciliteiten zijn er?

Brouwerij Hommeles werkt als huurbrouwer en brouwt haar eigen bieren naar eigen recept. Daarbij maken ze, naar behoefte, gebruik van kleinere of grotere brouwinstallaties van diverse brouwerijen in Nederland.

### Type verwerking

Co-packing & private label

### Capaciteit

Zeer flexibel. De eigen bieren worden per 2000 liter gebrouwen. De minimale afname van een brouwsel op basis van eigen recept is 1000 lt. (daar blijft netto ongeveer 900 lt. bier van over). Een huisbier van bestaand recept, maar met eigen etiket, kan vanaf ± 150 lt.

### Meer weten?

 Hommeles Bier BV  
 Jos Ebersson  
 p/a Brink 17 | 3998 JL Schalkwijk  
 06 - 23 98 76 19  
 [jos.ebersson@brouwerijhommeles.nl](mailto:jos.ebersson@brouwerijhommeles.nl)  
 [www.brouwerijhommeles.nl](http://www.brouwerijhommeles.nl)

## KAASMAKERIJ HUIG VAN DE GRAAF DOORN

### Voor wie?

De kaasmakerij richt zich op veehouders uit de regio.

### Wat kun je hier doen?

Diverse soorten (speciaal) kazen en zuivel laten maken van eigen melk.

### Welke faciliteiten zijn er?

Een volledig geoutilleerde en gecertificeerde kaasmakerij en zuivelverwerking. Tevens transport en opslagmogelijkheden van melk, kaas en zuivel (van en naar de boerderij toe). Ook voor biologische veehouders.

### Type verwerking

Co-packing & private label

### Capaciteit

Afhankelijk van product

### Meer weten?

 Kaasmakerij Huig van de Graaf  
 Huig van de Graaf  
 Langbroekerweg 15 A | 3941 MS Doorn  
 06 - 28 77 73 82  
 [huig@speciaal kaas.nl](mailto:huig@speciaal kaas.nl)  
 [www.speciaal kaas.nl/over-ons](http://www.speciaal kaas.nl/over-ons)

## TUIN BRASSICA SCHALKWIJK

### Voor wie?

Tuin Brassica richt zich op fruittelers, kaskwekers en groentekwekers.

### Wat kun je hier doen?

Verwerking van (b-keus) fruit tot jam, vruchtensaus, appelmoes en stoofperen. Verwerking van tomaten tot gezeefde tomaten en tomaten-pastasaus. Verwerking van groenten in zoetzuur (augurk/komkommer/ui), chutneys en soep. Etiketteren van de potten naar wens van afnemer. Eenmaal per jaar wordt een fruitpers-dag georganiseerd met een mobiele sap-pers. Hier kunnen fruittelers hun fruit laten persen tot sap in sap-taps.

### Welke faciliteiten zijn er?

HACCP-keuken met oven en fornuis. Locatie is kleinschalig, verwerking gaat voornamelijk handmatig.

### Type verwerking

Co-packing

### Capaciteit

De verwerkingslocatie kan partijen van enkele tientallen tot honderden kilo's per keer aan. Dit is afhankelijk van het type product, de houdbaarheid en de planning. In overleg is veel mogelijk.

### Meer weten?

 Tuin Brassica  
 Anne Hollander  
 De Griend 3 | 3998 JJ Schalkwijk  
 06 - 29 42 13 46  
 [info@tuin-brassica.nl](mailto:info@tuin-brassica.nl)  
 [www.tuin-brassica.nl](http://www.tuin-brassica.nl)



"Voedselverwerkingslocaties in provincie Utrecht" is een uitgave van Lokaal Voedsel Utrecht. Lokaal Voedsel Utrecht is een initiatief van LEADER Weidse Veenweiden en LEADER Utrecht-Oost. In dit overzicht staan verwerkingslocaties die hebben aangegeven ook voor derden (kleinere) volumes te verwerken. Deze lijst is overigens niet volledig - niet iedere verwerker wenst bij een breder publiek bekend te raken - maar het geeft een impressie van het voedselverwerkingslandschap in de provincie Utrecht. Kijk voor meer informatie op [www.lokaalvoedsel-utrecht.nu](http://www.lokaalvoedsel-utrecht.nu) of mail naar [linette@lokaalvoedsel-utrecht.nu](mailto:linette@lokaalvoedsel-utrecht.nu)

