



## Persbericht

*Nederlandse horecaslagerij maakt nieuwe hamburger*

## Nice to Meat verwerft grote opdracht voor Europese markt

**Almere, 5 september 2013:** Horecaslagerij en importeur Nice to Meat, heeft de exclusieve opdracht verworven voor de productie en distributie van een hamburger van een hoogwaardige ambachtelijke slagerskwaliteit voor 180 Europese Hilton hotels. Het is voor de tweede keer binnen drie jaar dat Nice to Meat een dergelijk omvangrijke order van deze wereldwijd bekende en vermaarde hotelketen binnenhaalt.

**Directeur Mikel Pouw:** *Onze expertise en innovatieve vernieuwingen zijn belangrijke aspecten bij de keuze voor ons bedrijf, maar wij voldoen ook in alle opzichten aan de hoge duurzaamheidseisen die gesteld werden.* Nice to Meat verhuisde eerder dit jaar van meerdere locaties in Amsterdam naar een imposant nieuw pand in het groene **Almere Poort**. Hier zijn het distributiebedrijf en de slagerij samen ondergebracht, met state-of-the-art productiefaciliteiten. Bij de ontwikkeling van deze 'groenste horecaslagerij van Nederland', is veel aandacht besteed aan duurzame productie. Zo is het pand op bijzondere wijze geïsoleerd en wordt gekoeld met milieuvriendelijke koudemiddelen. Zowel voor Nederlandse als de Europese markt draagt deze centraal gelegen locatie bovendien bij aan de vermindering van 'food miles', bij de aanvoer en distributie van producten binnen Europa.

**Mikel Pouw:** *"Wij willen onderscheidend zijn met creatieve en innovatieve kwaliteitsproducten en hebben uit volle overtuiging geïnvesteerd in de toekomst van Nice to Meat. Wij zijn blij en trots dat we juist in deze lastige economische tijden de kans krijgen ons te bewijzen als leverancier voor een keur aan nationale en internationale cliënten."*

---

**Fotobijlschrift:** De broers Patrick (l) en Mikel Pouw (r) en tussen hen in Hilton's Erik Altenhofen, Director European Supply Management (l) en Neil King, Manager Strategic Sourcing Supply Management.

### Over Nice to Meat

Familiebedrijf Nice to Meat heeft een historie van 125 jaar en wordt sinds twintig jaar geleid door de broers Mikel en Patrick Pouw. Het is de grootste zelfstandige horecaslagerij in Nederland en levert aan talrijke topbedrijven in binnen- en buitenland. Als exporteur van vlees is het bedrijf actief in heel Europa. Nice to Meat is de leading leverancier voor het internationale 5-sterren hotelsegment en levert exclusieve vleesproducten uit de hele wereld aan kwaliteitsrestaurants, variërend van eetcafé tot sterrenrestaurants. Het bedrijf telt 50 medewerkers. De nieuwe Europese order brengt werkgelegenheid voor drie fte's met zich mee. Nice to Meat maakte over de afgelopen tien jaar een gemiddelde autonome groei door van 10% per jaar.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor een bedrijfsbezoek, interview of reportage kunt u contact opnemen met MKpr Projecten, Marieke Klosters, via: [marieke@mkpr.nl](mailto:marieke@mkpr.nl); 06 53 37 17 89