

Ruig en Zonen bv, M

Poeliersbedrijf te Oostzaan. Het bedrijf werd in 1884 gestart door Pieter Ruig, die naast koster en los werkman ook verkoper van eieren en kippen was. De Amsterdamse horeca vormde de speerpunt van de verkoop. In 1891 registreerde hij zich wegens de goede bedrijfsresultaten als koopman en verhuisde hij naar het Zuideinde. Waar hij een boerderij kon overnemen die schuin tegenover de huidige hoofdvestiging lag. Alweer een jaar later en wel op 10 mei nam hij zijn eerste boerenknecht in dienst.

Zoon Maarten Ruig, naamgever van het huidige bedrijf, zette de onderneming voort en besloot grootschaliger te werk te gaan. Maarten zette een aantal mesterijen op. De ongeveer acht werknemers hielden zich bezig met het mesten van varkens, het melken van koeien en het fokken van paarden. De zaak kon worden vergroot met behulp van hout uit de boedel van de in 1928 te Amsterdam gehouden Olympische Spelen. De mesterij groeide weliswaar goed, maar werd rond 1940 afgestoten om zich beter op de slachterij te concentreren.

Na de oorlog werd ook de slachterij opgeheven; kippen werden door loonslachtbedrijven aangeleverd. De handel in pluimvee en wild werd het voornaamste doel. De zaken namen een grote vlucht onder Jacob en Pieter, zonen van Maarten. Mede door product vernieuwing, het voortdurend aanpassen van productiewijze aan de sterk veranderende maatschappij en de toenemende welvaart in de jaren '50 groeide het bedrijf flink. [Rep en Ruig](#), het toenmalige Rep en Rozendaal werd in 1962 als zusterbedrijf aangetrokken, waarvan kippen betrokken werden. Beide partners financierden 50 % van de nieuw opgerichte NV. In 1980 werd Ruig uitgekocht.

De eerste winkel werd geopend in Amsterdam aan de Binnen Bantammerstraat, om vervolgens te verhuizen naar de Singel. Tevens introduceerde Ruig het opdelen van kip en in een later stadium nieuwe bereidings- en verpakings-technieken. Eind 1949 overleed wildhandelaar en varkensmester Maarten Ruig op 66-jarige leeftijd. In de jaren '50 en '60 kwamen Maarten en Jan in de zaak.

Na het doorlopen van alle vakgebieden specialiseerde Maarten zich in productie en inkoop en nam Jan de commerciële werkzaamheden voor z'n rekening. In 1975 traden zij toe tot de directie en zetten het bedrijf voort met voortdurende ontwikkeling, waaronder de start van een eigen productiekeuken.

Ruig en Zonen groeide uit tot de grootste poelier van Nederland, die overwegend aan de horeca leverde. Kip bleef het belangrijkste product, maar haas, ree, rechtstreeks bij jagers in Zuid-Duitsland en Engeland ingekocht, fazant, patrijs uit Nederland, eend en ondersteunende producten als diepvries, vis en groente, aardappelproducten en salade-garnering, vormden ook een deel van het leveringspakket.

Totaal werd eind jaren '80 rond vijf miljoen kg vlees omgezet, waarvan filet het grootste aandeel had. Het bedrijf had iets meer dan 60 werknemers en een eigen winkel in Oostzaan. Sinds 1984 is een braadlijn in werking gezet, waar kip en gevogelte bewerkt worden tot direct te consumeren producten. Sindsdien organiseert het bedrijf jaarlijks een wedstrijd voor koks onder de naam Gouden Hert Trofee.

Sinds 1994 is Ruig als Freshpartner van Sligro gevestigd in verschillende zelfbedieningsvestigingen. Daarmee werd Ruig binnen Sligro/VEN verantwoordelijk voor de complete poelierafdeling. In 2008 is het aantal vestigingen uitgegroeid naar 31. Daarnaast worden de wild- en gevogelte-producten van Ruig geleverd via de Bezorgservice-groothandels.

Het hoofdkantoor is gevestigd in Oostzaan waar ook de productie is geconcentreerd. Alle wild- en

gevogelte-producten worden, met inachtneming van de laatste vereiste keurings- en kwaliteitseisen, op ambachtelijke wijze bereid, ontbeend of tot porties verwerkt. Ruig is onder andere BRC gecertificeerd.

In 1997 is het wild- en gevogelte -assortiment aangevuld met de specialiteiten van [Loustain](#). Dit bedrijf bracht in 1976 als eerste de originele Franse broodproducten op de Nederlandse markt. Loustain is door het specialistisch karakter een toevoeging die aansluit op het assortiment wild en gevogelte en de klantenkring.

Sinds 2008 is Ruig mede-initiatiefnemer van [Bugs Organic Food](#) waarmee eetbare insecten als voedsel op de Nederlandse markt wordt aangeboden. Naast voordelen als een nieuwe smaaksensatie en een hoge voedingswaarde in combinatie met weinig vet, dragen insectenproducten bij aan een verminderde milieubelasting.

Het door Ruig aangeboden geitenlamsvlees is afkomstig van een vijftal geitenboerderijen verspreid over verschillende regio's in Nederland. De deelnemende geitenbedrijven huisvesten hun geiten in potstallen met stro en werken volgens een protocol waarin diergezondheid en dierwelzijn gewaarborgd zijn. Na de melkperiode krijgen de bokjes een mengsel van brok en ruwvoer uit de directe omgeving. De voeding van de bokjes wordt begeleid door dierenarts Geert Boink en voerfirma's zodat het vlees een optimale smaak krijgt. De bokjes worden op het primaire bedrijf afgemest wat zorgt voor minder stress, minder transport en kilometers, minder medicijngebruik en een laag percentage uitval onder de dieren.

Michaël Ruig, zijn vader Jan en neef Wouter Ruig, de vijfde generatie die het familiebedrijf leidt, leveren medio 2016 wild en gevogelte aan groothandelaren, beheren een winkel in Oostzaan en braden, koken en roken het vlees in een eigen productiekeuken die zich richt op kant en klare gerechten zoals stoofpotjes. Dankzij de stijgende populariteit van dergelijk vlees worden geslachte dieren met alles erop en eraan minder gewaardeerd tijdens de kerstdis.

[economie](#)

From:
<https://www.zaanwiki.nl/encyclopedie/> - **ZaanWiki**

Permanent link:
<https://www.zaanwiki.nl/encyclopedie/doku.php?id=ruig>

Last update: **2020/09/07 12:08**