

Pharmacy & Food

Omdat iedereen een schone en veilige werkomgeving verdient



Voedsel en veiligheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden

Goede schoonmaakmiddelen- en materialen zijn de 'zout en peper' voor het food-productieproces. Onmisbare ingrediënten om te komen tot een eindproduct dat aan alle eisen en verwachtingen voldoet. Want de normen in de voedselindustrie liggen hoog. Terecht.

Voedsel en veiligheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Bedrijven in de foodsector geven er daarom de voorkeur aan om samen te werken met een partner die niet alleen een totaalpakket levert, maar bovendien de branche goed kent. Reden voor ons om ons in deze sector te specialiseren.

We geven de rol van kennispartner concreet gestalte door de voedingsmiddelenindustrie te voorzien van alle denkbare schoonmaak- en veiligheidsoplossingen. Maar nog veel belangrijker, van advies en ondersteuning. Een product leveren is één, dit op de juiste manier toepassen is vaak een ander verhaal.

Maar ook dan zijn we er nog niet.

Bij bestelling van deze artikelen worden automatisch de benodigde documenten, zoals veiligheidsinformatiebladen en food conformiteitsverklaringen, meegestuurd. Zo kunt u bij audits altijd eenvoudig aantonen dat u de juiste materialen en middelen gebruikt.

We laten u graag zien hoe we - met meer dan 130 jaar ervaring - bedrijven uit de voedingsindustrie helpen met hun uitdagingen. Een overzicht van onze dienstverlening en ons assortiment vindt u in deze brochure. En natuurlijk willen wij u graag persoonlijk ontmoeten, want **als familiebedrijf is persoonlijk contact onze grote kracht.**

TEAM PHARMACY & FOOD *v.l.n.r.*

Jago van Vliet
Customer Solution Specialist

Hedy Verbeek
Customer Solution Specialist

Bjorn Albersen
Customer Solution Specialist

Jan Hoekstra
Sr. Customer Solution Specialist



Alles voor een schone en veilige werkomgeving

Voedselveiligheid staat of valt met goede hygiëne. Met een breed en gevarieerd assortiment bieden we alles wat u nodig heeft om aan deze vereiste te kunnen voldoen. Van schoonmaakartikelen en reinigingsmiddelen tot persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals wegwerphandschoenen, schorten, haarnetjes en mondkapen. We voeren hierbij veel bekende merken, maar ontwikkelen en produceren zelf ook innovatieve en betaalbare producten voor onze Premium A+ merken, zoals:

- **CaluGloves** | Disposable handschoenen die bescherming bieden tegen micro-organismen, virussen en chemicaliën.
- **CaluGuard** | Persoonlijke beschermingsmiddelen die aan alle geldende normeringen en wettelijke vereisten voldoen.
- **CaluDetect** | Detecteerbare artikelen om het risico op productvreemde delen in voedingsmiddelen te beperken.
- **CaluClean** | Schoonmaakartikelen en reinigingsmiddelen, zoals microvezeldoeken, schuursponzen, stofzuigers, sanitairontkalkers en interieurreinigers.
- **CaluPrevent** | Adem-, oog- en gehoorbescherming
- **CaluCare** | Dispensers, hygiënapapier en handzeep
- **CaluGreen** | Duurzame reinigingsmiddelen

Met efficiënte logistiek nooit een tekort aan middelen of materialen

Met onze eigen vrachtwagens bedienen we onze klanten optimaal. Ook bij spoedbestellingen. Onze chauffeurs weten de weg en kunnen uw bestelling zelfs op afdelingsniveau tot in de werkkast afleveren. Zo grijpt u nooit meer mis!

Op onze hoofdvestiging in Enschede hebben we 12.500m² magazijnruimte. Dat betekent veel voorraad en snelle leveringen. Ons warehouse is compleet geautomatiseerd. Wilt u een vaste afleverdag om het aantal contactmomenten en vervoerbewegingen te minimaliseren of moeten wij de voorraad voor u beheren? Dat kan allemaal.





Bij Koninklijke beschikking hofleverancier

In 1993 is Carel Lurvink bekroond door Hare Majesteit de Koningin met het predicaat "Bij Koninklijke beschikking hofleverancier". Het predicaat is een Koninklijke onderscheiding voor kleine en middelgrote bedrijven, die niet noodzakelijkerwijs ook aan het Hof hoeven te leveren. Het gaat om bedrijven van ten minste honderd jaar oud met een zeer goede reputatie in de regio. Zij onderscheiden zich door kwaliteit, soliditeit en continuïteit.



83 medewerkers



36.666 artikelen



distributie naar
12 provincies



1262 leveranciers



Dienstverlening

We leveren niet alleen de producten, maar kunnen u ook helpen bij:

Opstartservice

Werkmaterialen kunnen kant en klaar geleverd worden, denk hierbij bijvoorbeeld aan compleet ingerichte werkkarren.

Werkplekinventarisatie

We voeren hygiënerondes uit op locatie en brengen advies uit over welke producten in welke ruimtes nodig zijn.

Pas- en aanmeetsessies

Passessies op locatie voor kleding en schoenen of het aanmeten van otoplastieken.

Montageservice

Voor het monteren van bijvoorbeeld nieuwe dispensers in al uw sanitaire ruimtes.

Technische dienst

Storingen of een defect aan een door ons gekochte machine? Onze technische dienst kan u hierbij helpen. Ook uw machines en ladders kunnen wij, eventueel op locatie, voor u keuren.



Voedselveilig produceren

Door onze specialisatie in de foodsector weten wij met welke uitdagingen u te maken heeft. Uiteraard kunnen wij deze niet allemaal voor u met een passende oplossing invullen. Wel kunnen wij het voor u eenvoudiger maken om voor een schone en veilige omgeving te zorgen.



KWALITEIT EN NALEVING VAN VOORSCHRIFTEN

Net zoals de vraag van klanten naar nieuwe producten en informatie blijft ook het landschap van kwaliteit en naleving van voorschriften evolueren. Klanten, consumenten en regelgevers verwachten van voedsel- en drankenproducenten een proactieve en responsieve benadering van kwaliteitsbeheer en recall-management.

Correct toepassen van beschermingsmiddelen

Persoonlijke beschermingsmiddelen dienen de drager te beschermen tegen risico's om zo letsel en lichamelijke schade te voorkomen. Maar in de voedingsindustrie heeft het dragen van PBM's nog een andere zeer belangrijke reden en dat is het hygiëneaspect i.c.m. voedselveiligheid. Een product leveren is één, dit op een juiste manier toepassen is vaak een ander verhaal. Tijdens workshops en coaching on the job leggen we onze klanten uit hoe de producten gebruikt moeten worden. Ook online delen we deze informatie, bijvoorbeeld in onze blogs, whitepapers, podcasts en video's.

De juiste middelen en materialen

Om voedselveilig te kunnen produceren, is het belangrijk dat u de juiste producten gebruikt. En is een product niet naar wens of bent u op zoek naar een alternatief? Samen met onze leveranciers verbeteren we bestaande toepassingen en ontwikkelen we nieuwe producten.

Snel en eenvoudig bestellen

Klanten die ons online bestelsysteem gebruiken (zie pagina 20 en 21), besparen aantoonbaar tijd. Zo werken we met vaste bestellijsten waarop alleen die producten staan die u regelmatig bestelt en krijgt u automatisch suggesties voor bijbehorende artikelen. Bovendien kunt u de bijbehorende specificaties, zoals MSDS en productbladen, eenvoudig downloaden.

Premium A+ merken

Artikelen die door ons ontwikkeld en geproduceerd worden, voldoen aan alle wet- en regelgeving die is vastgelegd door verschillende instanties. Zo stellen keurende instanties, als de BRC, IFS en FSSC-22000, steeds verdergaande eisen aan de omgeving waarin geproduceerd wordt en is certificering voor ons een must om te leveren aan u als eindklant.



Voedselveilig produceren

VOEDSELVEILIGHEID

Voedselveiligheid speelt een erg belangrijke rol in het productieproces van voedselverwerkende bedrijven. Als productvreemde delen of vervuiling in het proces terechtkomen kan dit verregaande consequenties hebben. Denk hierbij aan een recall van een complete productbatch. Hoe kunnen wij u helpen dit te voorkomen?



Voedselcontact materialen

Belangrijk is om materialen, disposables en PBM te gebruiken die met voedsel in contact mogen komen of in een voedselverwerkende omgeving aanwezig mogen zijn. In diverse Europese verordeningen is geregeld aan welke voorwaarden dergelijke artikelen moeten voldoen. Hierbij wordt bijvoorbeeld gekeken naar fabricage-methodes en moeten voor bepaalde artikelen, zoals handschoenen en poetsdoeken, migratiegegevens worden aangeleverd. U heeft bij ons ruime keuze uit hygiënische disposables, poetsdoeken en handschoenen die hiervoor geschikt zijn.



Detecteerbare artikelen

Verschillende artikelen die in een productieproces worden gebruikt, zijn verkrijgbaar in een detecteerbare variant. Door pennen, kabelbinders, pleisters of messen van detecteerbaar materiaal te gebruiken, voorkomt u dat deze in het eindproduct terecht komen. Een X-Ray of metaaldetectiepoort zorgt ervoor dat de artikelen bij de eindcontrole worden herkend. Het basismateriaal van onze nieuwe lijn detecteerbare artikelen is van een hoog niveau en gemakkelijk herkenbaar door deze apparatuur.

Voedselveiligheid: workshop of seminar

Een aantal keer per jaar organiseren wij een workshop of seminar over voedselveiligheid. Tijdens deze evenementen gaan we bijvoorbeeld in op de relevantie van de juiste PBM, hygiëne-monitoring of de opslagbeheersing (PGS 15) van gevaarlijke stoffen. Ook actuele thema's, zoals nieuwe BRC of IFS richtlijnen, komen tijdens deze evenementen aan de orde.

DUURZAAMHEID

Bij Carel Lurvink zit maatschappelijk verantwoord ondernemen in ons groene bloed. Ook bij steeds meer voedselverwerkende bedrijven staat duurzaamheid hoog op de agenda. We laten graag zien welke duurzame keuzes u kunt maken. Samen zorgen we voor morgen.



CaluGreen - duurzame artikelen

Onder ons premium A+ merk CaluGreen produceren we artikelen die ontwikkeld zijn met aandacht voor mens en milieu. Daarnaast leveren we duurzame artikelen van onze leveranciers, zoals kleding, werkschoenen, koffiebekers en toiletpapier.

Workshop: Aan de slag met circulariteit

Verschillende sprekers vertellen waarom en hoe zij zich bezig houden met circulariteit. Tijdens de daaropvolgende paneldiscussie delen we ervaringen, kennis en ideeën met elkaar uit om u te inspireren zelf aan de slag te gaan met circulair ondernemen.

Carel Lurvink Recycle programma

U kunt uw gebruikte werkkleding en -schoenen bij ons inleveren. De materialen worden na ontmanteling opnieuw ingezet als component of als grondstof voor nieuwe producten.

Voor alle ruimtes en werkzaamheden een oplossing...

Entree/toegangsruimte

CaluClean RVS
zeepdispenser
art. nr. 1000200



CaluCare P3 food
handreiger
art. nr. 3053005N



Soft Care Des
E spray
art. nr. 101103069



CaluClean zeep-
en desinfectie
dispenser
art. nr. 4403278



CALU TTS disposable
microvezelmop
art. nr. 71752G



CaluClean Food Safe
poetsdoeken V250
Viscoclean
art. nr. 2250F



CaluClean RVS
poetsroldispenser
art. nr. 2201473



HeltiQ verbanddoos B
art. nr. 180012



Brady pictogram
handen wassen
art. nr. 306901



Staalvezinkte
afvalzakhouder
art. nr. 201064



Onder onze eigen **Premium A+** merken hebben we voor alle ruimtes en situaties een uitgebreid assortiment artikelen ontwikkeld.

Persoonlijke hygiëne

Emma Vera
veiligheidsschoen
art. nr. 50654440



Bekina Steplite
veiligheidslaars
art. nr. 251400W40



CaluGuard Comfort
300 schort op blok
art. nr. 87348B



CaluGloves Food
Safe Ice Blue nitrile
handschoenen
art. nr. 949100FL



CaluDetect D200
detecteerbare oordoppen
art. nr. 884010



CaluGuard Plus haarnet
detecteerbaar
art. nr. 87389b



CaluGuard Comfort
detecteerbaar
baardmasker
art. nr. 87391B



CaluGuard
Pro Cool overall
art. nr. 87371



CaluGuard Comfort 200
schoenvertrek
art. nr. 87308



Ansell AlphaTec 87-195
handschoen
art. nr. 87195



Voor alle ruimtes en werkzaamheden een oplossing...



Productieruimtes

<p>Martor veiligheidsmes detecteerbaar art. nr. 14500712</p> 	<p>CaluClean standaard schaduwboard art. nr. 22056B</p> 	<p>CaluDetect kabelbinders detecteerbaar art. nr. P0490B</p> 	<p>Vikan condensrekker art. nr. 7716b</p> 	<p>CaluDetect detecteerbare pen art. nr. P0405BBA</p> 
<p>CaluClean desinfectiedoekjes art. nr. 150000</p> 	<p>CaluClean RVS poetsdoekendispenser art. nr. 482020</p> 	<p>CaluClean NFP50 poetsdoeken art. nr. 2210F</p> 	<p>Brady tape vloermarkering art. nr. 104344</p> 	<p>Foam-Matic schuimtoestel RVS art. nr. 9534</p> 

Onder onze eigen **Premium A+** merken hebben we voor alle ruimtes en situaties een uitgebreid assortiment artikelen ontwikkeld.

Reiniging en monitoring

CaluClean Food Safe V250 poetsdoeken
art. nr. 2250F



Diversey Divosan TC86 VS8L
art. nr. 7511154



Hygiëna EnSURE Touch luminometer
art. nr. 102263



Color clean HACCP sponzen
art. nr. 2281BRGGE



**Taski Swingo 755B Power schrob-
zuigmachine**
art. nr. 7516824



Vikan heavy duty waterpistool
art. nr. 9324B



Dolfing Canberra regenbroek
art. nr. 42012AQ2XL



Hygiëna SuperSnap ATP swabs
art. nr. 102264



CaluGuard nitrile werkhandschoenen
art. nr. 85571L



CaluGreen BIO X20 sterke industriële vloerreiniger
art. nr. 112805



Voor alle ruimtes en werkzaamheden een oplossing...



Overige ruimtes

CaluClean afvalzak
70x110cm LDPE
art. nr. 734



Hoes voor Normwagen
art. nr. 43864



CaluCare ECO Comfort
toilet papier
art. nr. 145000



Brady BMP61 labelprinter
QWERTY
art. nr. 198664



CaluGreen BIO V15
minerale olie- en
vetreiniger
art. nr. 112605



**Tricorp poloshirt katoen/
polyester**
art. nr. TP2000BRXL



Diadora Glove MDS
veiligheidsschoen
art. nr. 176201Z42



CaluPrevent S200
veiligheidsbril
art. nr. 892200



Brady
vloerstand
'slipgevaar -
natte vloer'
art. nr. 241961



CaluGuard CoolDry
werkhandschoenen
art. nr. 85576L



Maak kennis met onze producten

Try-out box Food

Via onze website of onze afdeling Sales Support kunt u gratis een **Food try-out box** aanvragen. In deze box vindt u een selectie van een aantal zeer populaire producten.



Ervaar het gebruikscomfort van onze disposable handschoenen

U kunt de verschillende CaluGloves handschoenen zelf testen. Vraag een **gratis sample** aan via onze website of neem contact op met onze afdeling Sales Support via **053 - 303 40 53** of stuur een e-mail naar pharmacyfood@carellurvink.nl.

Ruime keuze in A-merken



BOLLETJE BEWUST BELEID

‘Duurzaamheid integreren in het DNA van Bolletje’

Bolletje en Carel Lurvink werken al jarenlang samen. “Bolletje ontleent haar bestaansrecht aan wat de natuur beschikbaar stelt. Omdat wij afhankelijk zijn van hoe wijzelf en onze concullega’s met deze natuur omgaan, is bij ons het besef gegroeid dat duurzaam ondernemen de basis moet zijn,” vertelt Giel Scholten, medewerker Quality & Sustainability bij Bolletje.



“Het is de enige manier om op korte, middellange en lange termijn van toegevoegde waarde te blijven en volhoudbaar te zijn, zoals men dat tegenwoordig noemt.” Bolletje heeft in 2019 een start gemaakt door haar Bolletje Bewust Beleid te introduceren. Voortbouwend op dit beleid zijn in 2023 de voor Bolletje belangrijkste strategische thema’s geïdentificeerd. Voor de invulling en uitvoering hiervan zijn er projectgroepen in het leven geroepen die ondersteund worden door het management. Giel is vanuit een intrinsieke motivatie, in combinatie met de behoefte vanuit Bolletje, gestart met de master Circulaire Economie. “Ik bouw hierdoor expertise op en krijg handvatten in de transitie naar duurzaam ondernemen. In de praktijk probeer ik duurzaamheid te integreren in het DNA van Bolletje.”

Doorpakken

“Wij werken onder meer aan de materialiteitsanalyse, de vereisten vanuit het Corporate Sustainability Reporting Directive en de vereisten uit het Corporate Sustainability Due Diligence Directive. Daarnaast houden wij ons bezig met ontwikkelingen zoals de ontbossingswetgeving, de SUP-richtlijn en de Packaging and Packaging Waste Regulation. Kortom, er is een begin, maar er moet nog genoeg gebeuren waarbij het nu vooral zaak is door te pakken en onze acties te laten spreken.”

“HET IS NU VOORAL ZAAK OM DOOR TE PAKKEN EN ONZE ACTIES TE LATEN SPREKEN”

Duurzaam inkopen

Zijn collega Gertie Protzman is Facilitair Coördinator bij Bolletje en vult aan: “Onze facilitaire zaken hebben, naast onze core business, een belangrijke impact op het duurzaam ondernemen. Daarom verkennen en implementeren wij op dit vlak ook duurzamere alternatieven. Carel Lurvink geeft daarbij volop ondersteuning met het geven van adviezen. In 2022 hebben we daarom alle hygiëneproducten vervangen door de BlackSatino-productlijn, met de Cradle-to-Cradle-certificering.

Ook dit jaar kijken we continu naar mogelijkheden tot verbeteringen, expliciet ten aanzien van duurzaamheid. Denk bijvoorbeeld aan de CaluGreen enzymatische schoonmaakmiddelen die we onlangs hebben getest. Deze zijn op basis van enzymen en volledig chemievrij.”

Samenwerking

“Bolletje is niet voor niets een vaste klant bij Carel Lurvink. Goede communicatie en betrouwbaarheid zijn belangrijke factoren die hebben geleid tot het vertrouwen in Carel Lurvink en zij maken de samenwerking erg prettig. Al jarenlang nemen wij diverse Calu-producten af die keer op keer hun kwaliteit bewijzen.”



BOLLETJE
GERTIE PROTZMAN

Andere tevreden klanten:





VOOR OPTIMALE HYGIËNE,
VEILIGHEID EN KOSTENBESPARING

De Foodscan

Om exact te weten hoe het is gesteld met de hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid, hebben wij de Foodscan ontwikkeld. Op basis van de richtlijnen van BRC, IFS en FSSC 22000 beoordelen we verschillende aspecten op uw productielocatie.

Zo kijken we naar de hygiëne, reiniging en desinfectie, (voedsel)veiligheid en het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen. Ook nemen we een aantal belangrijke punten uit de RI&E mee die voor uw organisatie relevant zijn.

U krijgt van ons een rapport met verbeterpunten en we geven aan hoe we u hierbij kunnen helpen. Denk aan advies over het gebruik en de implementatie van de juiste middelen en materialen en tips voor het verhogen van de efficiency en productiviteit. Ervaring leert dat de output in een foodbedrijf na het doorvoeren van alle verbeteringen met wel 30% kan stijgen, terwijl er minder recalls geregistreerd worden.

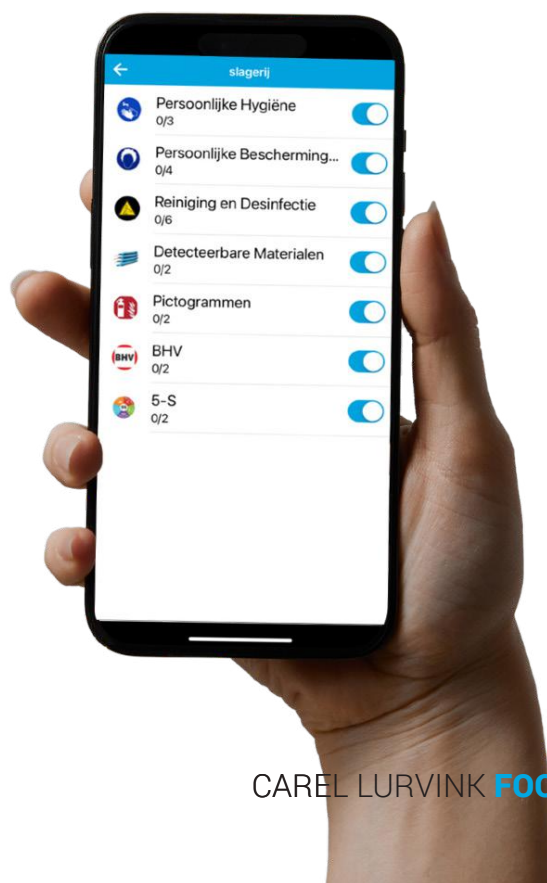
Samen voorkomen we verspilling

Maar we laten ook weten hoe u kunt besparen op middelen, materialen, water en energie. Zo verbruiken onze klanten tot maar liefst 40% minder reinigingsmiddel en levert het inzetten van bijvoorbeeld de juiste dispenser voor papieren handdoekjes een kostenbesparing van 30% op papier op.

Tot slot helpen we met de juiste productdocumentatie, kennisoverdracht, training en opleiding, ontwikkeling van artikelen en het afstemmen van klantspecifieke voorraad.

Meer weten?

We vertellen u graag meer over de Foodscan. Neem vrijblijvend contact met ons op.



Ons online bestelsysteem voor de zakelijk gebruiker.
Eenmaal ingelogd biedt dit een flink aantal voordelen.

Inkopers / bestellers - We maken onderscheid tussen inkopers en bestellers. Een inkoper heeft alle rechten en een besteller heeft net zoveel rechten als de inkoper toelaat.



Inkopers / bestellers

Bestellijsten - Een vaste bestellijst met producten die regelmatig besteld worden, zodat u snel de juiste artikelen kunt kiezen.



Bestellijsten

Objecten - U kunt verschillende afleveradressen - of objecten - aan het account toevoegen.



Objecten

Budgetten - Aan elk object kan een budget gekoppeld worden. Zo is er maximale controle op wat een besteller kan en mag bestellen.



Budgetten

Business Intelligence - Het is mogelijk verschillende rapportages, zoals bestelhistorie, backorders en facturen, in te zien en te exporteren naar uw eigen systeem.



Business Intelligence



Als specialist delen wij graag onze kennis in de vorm van o.a. blogs, whitepapers, workshops en webinars.



Academy

Academy - U kunt zich aanmelden voor diverse workshops, van infectiepreventie tot disposable cleaning en van vloeronderhoud tot adembescherming.



Kenniscentrum

Kenniscentrum - Download whitepapers, brochures en flyers, vraag try-out boxen aan of bekijk webinars in ons kenniscentrum.



Referenties

Referenties - Tevreden klanten aan het woord.



Blogs

Blogs - In onze blogs geven we tips en uitleg over producten, informeren wij u over wijzigingen in kwaliteitssystemen of normeringen, maar geven we ook een kijkje in de keuken van Carel Lurvink.



Innovation Lab

Innovation Lab - Lees als eerste het nieuws over nieuwe producten en concepten.

Historie

Al meer dan 130 jaar levert Carel Lurvink producten die werkomgevingen schoner en veiliger maken. Door ervaring en kennis te delen met onze klanten en leveranciers heeft Carel Lurvink zich ontwikkeld tot producent, totaalleverancier en kennispartner voor de voedingsindustrie. We toetsen onze kennis, producten en service aan onze kernwaarden. Carel Lurvink is: MVO, servicegericht en innovatief. Vanuit deze waarden zijn we er van overtuigd dat Carel Lurvink het stokje traditiegetrouw kan doorgeven, van generatie op generatie.



1893 (eerste generatie) - In 1893 verhuizen de gebroeders Carel en Anton Josef Lurvink van Aalten naar Enschede om daar hun beroep van borstelmaker uit te oefenen. In Enschede en omgeving zijn grote textiel fabrieken gevestigd die voor hun dagelijkse productie veel borstels, stoffers en bezems nodig hebben. Op een bovenverdieping aan de Deurningerstraat in Enschede gaan de broers van start.



1932 - Nieuw bedrijfspand aan de Boddenkampstraat wordt gebouwd.



1990 - 1991 (vierde generatie)
Caspar (1990) en Julius (1991) komen in het bedrijf en breiden het assortiment uit met veiligheidsartikelen en CaLu Premium A+ artikelen.

1927 (tweede generatie)
Antoon, de een na jongste zoon van Carel, komt in de zaak werken.



1893

1903

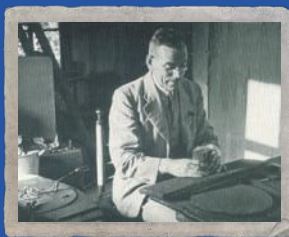
1913

1923

1933

1943

1953



Jaren 40 - In de oorlogsjaren zijn de grondstoffen voor het vervaardigen van de producten nauwelijks te verkrijgen, dus zoekt men surrogaatproducten. Bij boeren worden paardenstaarten gekocht om de borstels en kwasten te vullen. Mede door de oorlog is de ruilhandel een belangrijk onderdeel van het bedrijfsproces. Zo wordt er toiletpapier geruild tegen dweilen van de textielabrikanten.

1967 - Tussen 1967 en 1977 sluiten bijna alle textiel fabrieken in Enschede hun deuren. Dit betekent dat de bakens bij Carel Lurvink moeten worden verzet. Naast de eigen productie kwam de groothandelstak erbij.



1895 - Met hun zelfgemaakte waren bezoeken de gebroeders Lurvink fabrieken en winkels in de omgeving. Met succes: al snel kunnen ze hun intrek nemen in een zelfgebouwde werkplaats aan de Boddenkampstraat in Enschede.

1960 (derde generatie)
Harrie Lurvink, zoon van Antoon, komt in de zaak en breidt het assortiment uit met schoonmaakartikelen.



1973 - Uitbreiding pand Boddenkampstraat.

Enkele mijlpalen uit de geschiedenis van Carel Lurvink

1993 - Carel Lurvink bestaat 100 jaar en ontvangt het predicaat 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier'.



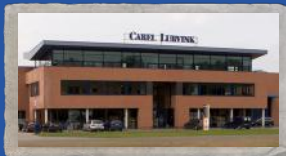
2007 - Na 47 jaar treedt Harrie Lurvink uit het bedrijf. Caspar en Julius zijn vanaf nu verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering.



2022 (vijfde generatie)
Chris, Justus, Marleen en Emma doen hun intrede.



2021 - Uitbreiding in meerdere sectoren.



2000 - Nieuwbouw Marssteden Enschede.



2022 - Introductie van 100% chemievrije reinigers.

1963

1973

1983

1993

2003

2013

2023



2018 - Carel Lurvink bestaat 125 jaar en bestendigt Predicaat Hofleverancier.



2023 - Nieuwbouw Oldenzaal.



2018 - Nieuwbouw Carel Lurvink Logistics aan de IJzersteden.



2023 - Carel Lurvink bestaat 130 jaar en dat vieren we op Huize Singraven.

PHARMACY & FOOD

Iedereen verdient een schone & veilige werkomgeving



VOLG
ONZE
SOCIALS



#carellurvink



CAREL LURVINK
PHARMACY & FOOD B.V.

Marssteden 40
7547 TC Enschede

☎ 053 - 303 40 53
✉ pharmacyfood@carellurvink.nl



CARELLURVINK.NL/FOOD