
ALL ABOUT TER MARSCH & CO

Spring 2018

THE CONCEPT OF TER MARSCH & CO

WE STARTED TER MARSCH & CO ROTTERDAM

back in 2014 with a simple mission: "to do one thing, and to do it exceptionally". We specialize in serving delicious hamburgers in a hip atmosphere designed to appeal to both families and foodies. Our burgers are made from fresh beef and the best ingredients possible, along with fresh-cut fries and homemade sauces. The little burger joint quickly developed a cult-like following status, the press paid attention and we even won several awards.



THE CONCEPT IS SIMPLE

as you might expect: just like in any other restaurant we serve our guests. We bring you fresh juicy burgers to your table or bar spot; no counter sales! An employee will take your order the menu is limited but varied. Six types of burgers, steak, fries, salads a few sandwiches and some desserts. There's also a fine beverage selection

of multiple wines by the glass, some special beers drafted and on the bottle, and a few cocktails.

THE AVERAGE GUEST

spends about 45 minutes with us. We serve people from all walks of life with a common denominator for quality perception, speed, convenience, location, accessibility, reliability, price level and an eye for contemporary design.

WHO'S OUR TARGET MARKET?

LOCAL RESIDENTS

This target group values quality, reliability and convenience.

TOURISTS

This target group makes use of outlets with a low entry barrier, such as convenience concepts, and would like well-known items on the menu to satisfy hunger or thirst. Success factors are accessibility, speed, opening times and convenience.

YOUNG PEOPLE / STUDENTS

This target group uses casual outlets such as cafes and low entry barrier restaurants. Success factors are price level, opening hours, image and a modern look.

DINKY'S

Double Income, No Kids (Yet)

This target group opts for convenience concepts, coffee shops, terraces, modern food concepts and cafés / clubs. Success factors are accessibility, opening hours, the experience value and quality level.

LOOK AND FEEL

Since 2014 the burger bar has been in the spotlights as a glorious formula. The iconic, low entry barrier design shows brick walls, stainless steel, marble bar and tabletops, copper beer tanks, wooden accents and an open kitchen. It strongly reminds of the industrial New York history.

The customer experience is super important to us, so when entering the place it gives you a warm and welcome feeling using candle light and scent management, enhancing the mood of our customers.



MARKET TRENDS, FUTURE OUTLOOK

Ter Marsch & Co has the ambition to open more locations in our homeland and abroad. Ter Marsch & Co has proven it's concept and fits the lifestyle of world citizens perfectly:

- People are looking more and more for convenience concepts.
- Urbanization is increasing people eat more out of home.
- Consumers often experience a sense of "being busy" and have less time and rest to dine for a long time.
- The image of the big brands staggers; small is beautiful, often more traditional.
- Being product champion and showing this to the world.
- Food is a lifestyle.
- Story telling from the heart.



OUR PORTFOLIO

HOSPITALITY
DEVELOPMENT
ENTERPRISE
(HOLDING COMPANY)

TERMARSCH&CO
ROTTERDAM

TERMARSCH&CO
AMSTERDAM

TERMARSCH&CO
PARIS

BAKKERIJ
TERMARSCH&
Edwin Klaassen

TERMARSCH&CO
UPCOMING...



The first Ter Marsch & Co burger joint was founded in January 2014 in Rotterdam, but its origin goes back to the 19th century. During the constructions of the first Ter Marsch & Co, a stained glass window was found, in which the name 'Ter Marsch & Co' was stated.

Apparently, as found later on in the city archive, Ter Marsch & Co used to be a butchery, "the factory of preserved meats", and they even had the pedigree to supply the Royal Family. The name and the link to the past was so good that we decided to keep the old name and continue as Ter Marsch & Co.

All Ter Marsch burger joints are financially healthy companies and generate revenues above 1 million euro. Reviewing the financial ratios like liquidity, solvency, profitability and operating efficiency, the company has everything perfectly managed and ready for expansion.

LOCATION REQUIREMENTS

Ter Marsch & Co wants to be easy accessible to the general public. This means that we only want to be in "easy to find" spots in existing well-known streets or emerging neighborhoods with a lot of visitors.

- Venue minimum 100m²/180m² "high traffic" location city center
- Minimum sales capacity of 70m² (space that is accessible for guests 40 seats)
- Terrace

- Ground floor venue, accessible from the street
- Business mix area; local resident, tourist, business, nightlife, shopper
- Liquor license
- Opening times 7 days a week
11:00 to 01:00 weekdays
11:00 to 03:00 weekend
- Casco or existing
- Rent 5+5
- Revenue potential of 1.2M



TER MARSCH & CO ROTTERDAM

Since 2014 the burger bar has been in the spotlight as a glorious formula.

AWARDS

- Best Hamburger Rotterdam 2014
- Best Hamburger Netherlands 2015/2016
- Participant World Food Championships USA 2015



TER MARSCH & CO AMSTERDAM

Established in March 2016 Ter Marsch & Co has been the purveyor of perfectly grilled hamburgers to the city of Amsterdam.

AWARDS

- Best Burgerbar Amsterdam by Esquire Magazine 2016
- Best Burgerbar Amsterdam by Esquire Magazine 2017
- Participant World Food Championships USA 2017



BAKERY TER MARSCH BY EDWIN KLAASEN

The bakery -established in May 2017- is the group's own bakery with partner Edwin Klaasen, who is a famous baker in the Netherlands.

The bakery produces the bread for Ter Marsch & Co's own usage. It's also sold via an exclusive deal with the biggest wholesaler in the Netherlands.

The goal is to produce bread as fresh as pure and as honest as possible, without unnecessary additions or e-numbers.



THE TEAM



MICHAEL VAN BRUGGEN

Business advisor and responsible for building this exceptional team, good at networking and making introductions to otherwise inaccessible business leaders or entrepreneurs. Michael was born in 1962 and began his career in the F&B industry by owning and operating restaurants. Nowadays Michael has established multiple hotel developments and transformations after acquiring the real estate.



OLAF OLDENBURG

Culinary mastermind and responsible for the overall kitchen management of the restaurants. Olaf was born in 1967 and worked during his career in multiple Michelin * restaurants, and co-owned a large Dutch catering company.



GERHARD NAGL

Financial expert and responsible for the financial performance of the companies. Gerhard was born in 1966 and began his career in the corporate world. He worked as CFO for listed companies like Philips, Lafarge, Britax and Pearl Europe.



PIM DE LANGE

Founding father and responsible for the daily operations, marketing and growth of the companies. Pim was born in 1986 and began his career in the hotel industry in Dubai after graduating from Hotelschool The Hague. In 2014 Pim opened the first Ter Marsch & Co in Rotterdam.



CODE | DEC 2015

Ter Marsch & Co - Burgerrestaurant Rotterdam

NRC | SEP 2015

Hamburgers met uitzicht op de oude NRC-redactie

In de Witte de Withstraat, waar het alle dagen feest is, zitten op mooie dagen rond lunchtijd de terrassen al vol natuurlijk vooral aan de zonnkant van de straat. Bij Ter Marsch & Co zit je op dat tijdstip in de schaduw, maar wat geeft dat als je uitkijkt op het gebouw waarin meer dan honderd jaar de *Nieuwe Rotterdamse Courant*, later *NRC Handelsblad*, werd gemaakt. Je zit hoe dan ook op een historische plek, want al in 1890 vestigde zich hier, op nummer 70, Ter Marsch & Co – een winkel die de producten verkocht van de Fabriek van Verduurzaamde Vleeschwaren.

Vlees is nog steeds waar het bij het huidige Ter Marsch (sommigen spreken het uit als een Duits bevel) om gaat. Op de kaart vind je dry-aged 'vleesch'. In weerwil van de spelling rijpt de entrecôte in moderne droogkasten; ook de prijzen zijn van nu.

Dat geldt niet minder voor de hamburgers, Ter Marsch' unieke selling point. Voor de goedkoopste betaal je € 9,50, de Lady Burger, van (heeft u even?) „Scottish Angus Beef en Japans Wagyu, met lakjes van wintertruffel, jonge sla, augurk, pruimtomaat, Spaanse

ui, boerenkaas, pancetta en Ter Marsch-saus" doet in de variant van 200 gram € 16,50. Je praat dan wel over „de beste hamburger van Nederland". Dat moet iets betekenen in een stad die is vergeven van de hamburgertenten.

Op deze nazomerse woensdagmiddag had ik genoeg aan de classic burger: vlees van het Schotse argus-rund, geserveerd op een bolletje. Ze zijn bij Ter Marsch zó op het vlees gefocust, dat de kaart niets meldt over dat broodje. Ik vond het kruimelig. Er steekt een stokje door om de boel bij elkaar te houden.

De smaak is goed. Het vlees mooi rosé van binnen. Maar hoe eet je zo'n ding? Bestek krijg je er niet bij, wel vier servetjes. Je eet dus als een varken, voor zover varkens handen hebben. Wat dat betreft is het prettig om aan de schaduwkant te zitten.

Frank van Dijk

Ter Marsch & Co
Witte de Withstraat 70
3012 BS Rotterdam
●●●●●

Hamburger van Ter Marsch valt opnieuw in de prijzen

ROTTERDAM | Pim de Lange van restaurant Ter Marsch & Co maakt de lekkerste hamburger van Nederland. Tot dat oordeel kwam een jury gistermiddag tijdens de jaarlijkse Horecava in de Rai in Amsterdam.

De Lange (28) nam het tijdens de wedstrijd Lekkerste Hamburger categorie finest op tegen tien andere koks die tot de finale waren doorgedrongen. De Rotterdammer schoot de jury de *burgeresse* voor, een snack die ook wel de 'lady burger' wordt genoemd. Ter Marsch & Co won onlangs ook al de Rotterdamse Hamburgertest 2014.

Ondanks de bescheiden omvang heeft Ter Marsch & Co snel naam gemaakt in Rotterdam. In het pand van de vroegere snackbar Spooky aan de hippe Witte de Withstraat opende hij precies een jaar geleden zijn restaurant.

De hamburgers zijn de belangrijkste troef, maar Ter Marsch & Co timmert ook aan de weg als bar, lunchplek, koffiezaak en danssalon.

ROTTERDAM

HUUR | RESTAURANT

200K RESTAURANTS OP NAAM, WIK, ETC.

DE BUIK | OCT 2017



NIEUWS

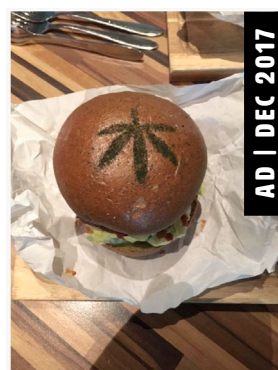
HOE TER MARSCH PARIJS GAAT VEROVEREN

10 OCT 2017 | 10 REACTIES

De plannen liggen klaar en de lokale businesspartner is gevonden. Pim de Lange is druk bezig zijn droom om nog verder uit te breiden met Ter Marsch te verwezenlijken. Na een vestiging in Rotterdam en Amsterdam is hij nu bezig een pandje in Parijs te vinden, om de Parijzenaren kennis te laten maken met de lekkere burgers van Ter Marsch.



TER MARSCH & CO



AD | DEC 2017

Ter Marsch & Co komt in het nieuwe jaar met wietburger

Ook de rechtgeaarde vleeseter wil wel eens even relaxen. Dat komt mooi uit, want burgerkoning Ter Marsch & Co lanceert begin volgend jaar de cannabisburger, een smakelijke traktatie uit de pan van 'burgermeester' Olaf Oldenburg. „Op een biologische wietburger uit eigen bakkerij Bakkerij Ter Marsch by Edwin Klaassen", luidt de uitloeg.

111

Deze appeltje hap is vanaf 9 januari te proeven bij Ter Marsch & Co in Rotterdam (Witte de Withstraat) en Amsterdam. „De presentatie is een dag eerder tijdens de hamburgercompetitie op 8 januari 2018 op de horecavabeurs Horecava in Amsterdam".

De burger is voorzien van veel biologische ingrediënten zoals Hollandse kipsalade, oude Remaker kaascrumble, gedroogde tomaat, coarsure tomat, Cornishon rellis, romige Immoenietaus en gepofte boekweit. De bol wordt verrijkt met poeder van gedroogde wietbladeren zonder THC. Wie een hap neemt, wordt niet high van de wiet.

Het restaurant kwam al eerder met aparte gerechten, zoals de wietwafels op basis van biologische cannabis. „Een ode aan de Hollandse wietcultuur".



Deze limited edition burger wordt gemaakt met dry aged Angus Beef, Japans Wagyu en langzaam geperste kookvlees uit Britse wietboerderij uit eigen bakkerij. © PR

AD | NOV 2017



▲ Kok Olaf Oldenburg is apetrots op zijn Big Love, de megaburger die hoge ogen moet gooien in Amerika. FOTO FRANK DE ROO

Rotterdamse Big Love troef op 'wk hamburger'

ROTTERDAM Nee, de Rotterdamse hamburgerkoning Olaf Oldenburg van Ter Marsch & Co gaat niet over één nacht ijs met zijn creatie *Big Love*. Want deze superburger moet meedingen naar de titel 'beste van de wereld', en de kans om zo'n culinaire topprestatie te leveren krijg je niet elke dag.

Ingrediënten bij de vleet, zegt hij enigszins nerveus, daags voor zijn vertrek naar het Amerikaanse Orange Beach, Alabama, waar het World Burger Championship plaatsvindt. Een kleine greep: licht pikante, huisgemaakte tomatenket-chup, Herefordvlees en wagyuubur-

ger, ganzenlever met zwarte wintertruffel, oude cheddar smeltkaas en ossenstaartjus. Zelfs Elvis zou een hele kluif hebben gehad aan deze hartige mega-hap.

Hij kan het samenstellen van deze feestdis voor de rechtgeaarde carnivoor drömen. „Wat ik nu heb, is gezonde stress. Als de wedstrijd nadert, wordt het pas écht spannend", zegt hij.

Twee sessies moet hij overleven en dan zal blijken of de finale lonkt. Of, nog mooier, de hoofdprijs. Oldenburg: „Als ik win? Dan is de burger *booming*. Dan maak ik Nederland hamburgergek."

METRO | MAR 2015

Ter March & Co

Naast het beste hostel zit in de Witte de Withstraat ook nog eens het restaurant waar de lekkerste en beste hamburgers van Nederland worden verkocht. Naast burgers in verschillende maten wordt hier nog veel meer geserveerd, zeker de moeite waard dus!



METRO | JAN 2015

TER MARSCH KRIJGT PRIJS VOOR BESTE BURGER VAN HET LAND

Rotterdamse burger de lekkerste

Restaurant Ter Marsch & Co heeft op de horecabours Horecava de onderscheiding 'beste hamburger van Nederland' gewonnen. Pim de Lange en Olaf Oldenburg bedachten de Burgeresse, een vrouwenvriendelijke variant op de klassieke burger. Het was al druk in het restaurant en dat zal zeker niet minder worden. Daarom zijn de mannen op zoek naar een tweede locatie. MEER OP DE RD: [horecava.nl](#)

f
t
i
c

BLVD | APR 2017

BLVD
YUP

HOME
FASHION
REIZEN
VRIJE TIJD
GADGETS

APRIL 27, 2017
0 COMMENTS
VRIJE TIJD
IWONKA BARTON

Cannabis tijdens het avondeten, typisch Hollands

AD | SEP 2017

Five Guys naar Rotterdam

ROTTERDAM De Five Guys komen naar Rotterdam en alle aanbidders van de betere hamburger gaan l6s. De populaire Amerikaanse hamburgerketen strijkt neer in Alexandrium (2018) en aan de Coolsingel (2019), waar een heuse hamburgeroorlog dreigt. „Je krijgt daar wel heel veel aanbod in een klein stukje stad“, zegt specialist Pim de Lange van Ter Marsch & Co, de ‘burgermeester’ van Rotterdam. De Coolsingel is een plek waar hamburgers je nu al om de oren vliegen, met drie tenten van McDonald’s, Burger King en Ellis Gourmet Burger om de hoek.

NU.nl
Lifestyle
Eten en Drinken

Kwalitatief goede burger wordt volgens experts concurrent van Big Mac

Gepubliceerd: 17 april 2017 16:47
Laatste update: 18 april 2017 13:19

Dit jaar viert de Big Mac zijn vijftigste verjaardag. De burger blijft alom populair, maar kenners verwachten dat het broodje plaats moet gaan maken voor kwalitatief hoogwaardige burgers.

“Hamburgerrestaurants komen als paddenstoelen uit de grond, maar de goede burgerrestaurants overleven“, vertelt Pim de Lange, mede-eigenaar van restaurant Ter Marsch & Co. Hun hamburger werd in 2015 uitgeroepen tot ‘beste burger van Nederland’.

f
t
G+

Men'sHealth

HOME
FESTIVAL
FITNESS
SEX
GEZONDHEID
VOEDING
PSYCHE
STIJL
LIFESTYLE
SHOP
MAGAZINE
PREMIUM

Dit is de ultieme Men's Health burger

Zin in een burger en ben je in Amsterdam? Hier moet je zijn!

Het aantal burgerbars in Amsterdam is niet op twee handen te tellen. Enkele tenten die afgelopen tijd 18 burgerbars en eeten. Ter Marsch & Co. is een van de beste burgerbars van Nederland.

EEN VEGETARISCHE WINNAAR!

Bloggers werden afgelopen zomer bij de 'Blogger Summer Vega Challenge' uitgedaagd om een nieuw vegetarisch recept te delen. De vegetarische steak tartare van De Hippe Vegetariër werd de terecht winnaar. Het gerecht heeft een bite die, door de verrassende combinatie van tomaat en mango, smaakt naar meer. Het winnende gerecht van Isabel Boerdam staat vanaf heden op de kaart van Café Ter Marsch in Rotterdam.

Café Ter Marsch is een hotspot voor lunch, diner en borrel met klassieke cocktails, verschillende wijnen, befaamde kippen van de houtskoolgrill en legendarische borrelhapen. Naast hoogkwalitatieve vleesgerechten serveert Ter Marsch tevens smakvolle vegetarische gerechten waaronder dus nu de vegetarische steak tartare! Adres: Witte de Withstraat 81, Rotterdam.

PARTY | OCT 2017

ENTREE
lightspeed
Het kassasysteem voor de horeca

HOME
NIEUWS
OPINIE
STIJL EN DESIGN
AGENDA
AWARDS
LEVERANCERS
ABONNEREN

TER MARSCH & CO BESTE BURGERBAR VAN A'DAM

Hamburgerrestaurant Ter Marsch & Co is door de redactie van Esquire verkozen tot beste burgerbar van Amsterdam.

De driekoppige hamburgerredactie van Esquire heeft de afgelopen tijd 18 hamburgerrestaurants in de hoofdstad. Meer dan 35 burgers werden getest en dat leverde een winnaar op. Ter Marsch & Co op de Vijzelgracht 1 is de eerste Amsterdamse vestiging van het concept dat oorspronkelijk uit Rotterdam komt. Bij elk etablissement worden 2 of 3 burgers getest en van elke geteste hamburgerbar werd een review geschreven op Esquire.nl.

Ter Marsch & Co opende eind 2014 de eerste vestiging aan

The food life

HASJTAG SAUS

De van oorsprong Rotterdamse burgerbar Ter Marsch & Co opende vorig jaar een pop-up in Amsterdam. Om het eenjarig bestaan te vieren, komen zij met de Wiedewietsaus. Jawel, een saus op basis van biologische cannabis. Heerlijk over hun frieten en burgers die zelf al tot de beste van Nederland zijn gekroond.

DE SAUS IS VERKRIJGBAAR IN DE FILIALEN IN AMSTERDAM, ROTTERDAM EN TILBURG

Pim (links) en Marcella zien dat het goed is.

De rijpingskast vol dier opged heerlijkheden.

PANORAMA | APR 2015

THE SECRET OF OUR SUCCESS



BRIOCHE BUN MADE FROM WHEAT
FLOUR FRESH FREE RANGE EGGS
BUTTER AND WHOLE MILK WITHOUT
UNNECESSARY FLAVOR ADDITIVES
NOR PRESERVATIVES

EASY TO EAT
BY HAND ;)

OLD AMSTERDAM
CHEESE CRUMBLE

THE PERFECT PATTY; A COMBINATION
OF DRY AGED RIB EYE AND JAPANESE WAGYU

TRUFFLE MAYONNAISE

HOME MADE
FERMENTED
MINI PICKLES

