



## Een nieuw seizoen

Als de vakanties voorbij gaan en het normale leven weer zijn loop neemt, lijkt het wel alsof er een nieuw seizoen begint. Voor mij lijkt het na zo'n vakantie nog meer op een nieuw jaar dan tijdens de Oudjaarsviering.

Of u nu de zaak gewoon hebt doorgedraaid in deze periode of ook een tijdje dicht bent geweest maakt niet zoveel uit. Datgene dat de consument ervaart is het meest bepalend. Het is dan ook aan te raden om daar goed naar te luisteren en met de consument mee te denken.

De juffen en de meesters  
zijn er klaar voor!

Jullie ook?



Als voorbeeld nemen we de aardappel:

De gewoonte om daar te kopen waar het niet duur en toch heel goed is, heeft in de vroege zomer en de vakantieperiode wel een deuk opgelopen door verschillende redenen: oude oogst, een gemaksaankoop, anders eten enzovoort. Nu is het weer van belang goede aardappelen te kopen, tegen een nette prijs en als dat goed bevalt, komen ze weer terug. Hoe belangrijk is dat?

U weet dat wij onze aardappelen met naam en toenaam aan de man brengen. Teler, teeltgebied, ras enzovoort is allemaal bekend en als u met uw verkoper overlegt, houdt u week in week uit dezelfde kwaliteit vast. Alsof u het zelf bij die teler haalt en dat mag u van ons best communiceren in uw reclame-uitingen.

Succes deze week!

## WEEKBERICHT Week 35 2016

Postuma AGF  
Spoorstraat 47  
8271 RG IJsselmuiden

T +31 (0)38 337 00 99  
F +31 (0)38 332 26 10  
E [agfinfo@postuma.nl](mailto:agfinfo@postuma.nl)



[www.postuma.nl](http://www.postuma.nl)

## AGENDA

27 - 28 september  
2016

AGF Detail  
Vakbeurs voor  
specialisten

**25 oktober**

Power boost avond  
bij Postuma AGF

## Waar blijft het ministerie van Voeding? (Gastcolumn van Rob Baan)

"Minder vlees, meer groenten. Daar wordt de wereld gezonder en duurzamer van." De missie van groente-innovator Rob Baan van Koppert Cress is helder. "De hele voedingsindustrie moet anders gaan denken."

Het glanzende Molteni-fornuis staat te wachten op de chef-koks die regelmatig komen experimenteren met de jonge plantjes die in de kassen erachter worden geteeld. Tuinkers met de smaak van broccoli, mosterd, basilicum, bieslook, Shiso of een van de andere 65 varianten die Koppert Cress vanuit het hart van het Westland wereldwijd aan 70.000 restaurants levert. Rob Baan nam het bedrijf in 2002 over en bouwde het uit tot een groente-imperium met 200 medewerkers en een miljoenenomzet. Dit voorjaar won Koppert Cress de Koning Willem I Plaquette voor Duurzaam Ondernemerschap voor 'het samenbrengen van gezondheidszorg, goede voeding, educatie, natuur, milieu, eerlijk werk, innovatie, energieneutraal ondernemen en grote economische impact'.

### Groenten als medicijn

Die holistische aanpak is kenmerkend voor Baan. Als producent van microgroenten heeft hij een macrovisie. Zijn missie: Nederland gezonder maken door betere voeding. "Mensen zijn van nature planteneters, die hun dieet aanvullen met een beetje dierlijk eiwit. In ons huidige eetpatroon zijn de verhoudingen alleen omgedraaid. We eten vlees en een beetje groente. Daardoor worden we geconfronteerd met allerlei niet-overdraagbare ziekten, zoals kanker, hart- en vaatziekten en diabetes 2." Artsen zouden volgens Baan vaker het eten van groenten moeten voorschrijven in plaats van pillen. "Diabetes 2-patiënten die gezonder gaan eten, kunnen vaak na een paar weken alweer zonder de meeste medicijnen."

### "Weg met werkgeversbijdrage voor gezonde bedrijfslunch"

Samen met koksorganisatie Dutch Cuisine pleit Baan dan ook voor de 80/20-regel: tachtig procent planten, twintig procent beest. Daarvoor zouden Nederlanders minimaal 250 gram groenten per dag moeten eten, oftewel een hele kroon broccoli. "Dat is saai eten en hard werken, hoor", lacht Baan. Het kan spannender, gevarieerder en beter verdeeld over de dag. Ook de bedrijfslunch zou meer groenten moeten bevatten. "We voorzien ons personeel van beschermende kleding en veiligheidsbrillen. Waarom helpen we ze dan niet een hartinfarct te voorkomen door gezond eten?" Met gezonde bedrijfskantines zou ook de werkgeversbijdrage voor de gratis lunch moeten verdwijnen, vindt Baan. Hij wil daarvoor zelfs een proefproces aanspannen. "Als werkgever help je zo immers de zorgkosten van de overheid verlagen. Daarvoor zouden we eigenlijk geld toe moeten krijgen! In elk geval moet de btw op groente en fruit omlaag."

### Ministerie van Voeding

Aan ideeën en energie geen gebrek, maar Baan kan de wereld en de eetcultuur natuurlijk niet in zijn eentje veranderen. Tijdens elk congres, elke lezing, elk interview, elke ontmoeting met branchegenoten doet hij een beroep op de tuinbouw, de voedingsindustrie, de wetenschap, de zorgsector en de overheid om samen te werken aan gezondere voeding. Baan zou een Nationaal Voedselakkoord willen sluiten. Alle genoemde partijen zouden gezamenlijk gezonde voeding moeten stimuleren en "geen bagger meer produceren". "Mijn oproep aan met name de industrie is: neem je verantwoordelijkheid als je voedsel in mensen duwt. Stel jezelf de vraag of je het je kinderen wilt geven. Denk niet meer in marktaandelen, maar denk of het goed is voor je klant." Zijn pleidooi kan rekenen op bijval, maar van een akkoord is het tot nog toe niet gekomen. Er spelen te veel belangen. Baan legt uit waarom.

## Denken in gezondheidsrendement

Tuinders denken te vaak alleen in tomaten, komkommers en paprika's en niet in de gezondheidswaarde ervan. "Terwijl dat de 'license to operate' van de tuinbouw is."

Wetenschappers zijn vooral gericht op efficiency. "Met zo min mogelijk middelen zoveel mogelijk voeding produceren, ongeacht de kwaliteit." Voedingsmultinationals claimen voedselveiligheid en duurzaamheid, maar brengen desondanks producten op de markt waarvan mensen duurzaam ziek worden. "Niet vers, maar pakjes en zakjes. Ze denken in aandeelhouderswaarde, niet in gezondheidsrendement." De overheid is niet in staat om samenhangend beleid op te stellen. "Het ministerie van EZ stimuleert ongezonde producten, terwijl het ministerie van VWS de gevolgen van dat verkeerde eten weer moet repareren. Ik pleit daarom al jaren voor een ministerie van Voeding. Waar blijft het?"

## Twee keer zoveel mensen voeden

"Als we deze aardkloot willen behouden, moeten we vooral groenten gaan eten in plaats van vlees. Meer groenten eten is niet alleen beter voor de gezondheid van mensen, maar ook duurzamer." Hij rekent voor. Als 600.000 mensen – circa het inwoneraantal van een stad als Rotterdam of een land als Suriname – allemaal elke dag 250 gram groente eten, dan heb je 2.000 hectare nodig om ze te voeden. Als ze 225 gram vlees per dag eten, dan heb je 700 koeien per dag nodig en 35.000 tot 45.000 hectare voor de productie van veevoer. Planten eten is dus efficiënter dan beesten eten. Op die manier kunnen we enorm besparen op landbouwgrond en twee keer de huidige wereldbevolking voeden zonder oerwoud te hoeven kappen. De klimaatpaniek is dan ook niet meer nodig."

## The smart Dutch

Volgens Baan zou de wereld een voorbeeld kunnen nemen aan Nederland. Samen met Rabobank en een groot aantal partners ontvouwde hij op de Fruit Logistica in Berlijn het initiatief 'Meet the smart Dutch'. De filosofie is deze: In 2050 telt de wereldbevolking 9 miljard mensen. 80% van hen leeft in steden. Er zijn slimme oplossingen nodig om al deze mensen te kunnen voeden. Die oplossingen moeten omgevingsvriendelijk zijn en mensen moeten ervan op aan kunnen dat hun voeding van natuurlijke bronnen komt. 'The smart Dutch' willen intelligente technologie combineren met grootstedelijke landbouw en nieuwe food supply systemen. Baan: "Nederland was in de zestiende eeuw de eerste natie waar meer mensen in de stad dan op het platteland woonden. Dat heeft ons een mondiale voorsprong gegeven. We legden de Beemster en de Purmer aan om Amsterdam te voeden. Het Westland was er voor Rotterdam en Den Haag. Een gebied als het Westland is uniek in de wereld. De tuinders zien elkaar niet als concurrenten maar delen hun kennis, waardoor een enorm succesvolle productlocatie is ontstaan. Deze opzet kunnen we kopiëren en vermarkten. Ik zie het Westland-concept als een mogelijk exportproduct. Daardoor zouden overal ter wereld gezonde delta's kunnen ontstaan. Dat is pas een innovatieve, duurzame gedachte."

## Overdenkertje

Regeren is vooruitzien.

## Omzetindex

Ook in de regio Noord-Nederland beginnen maandag de scholen weer. We hebben afgelopen week een super week gehad qua weer en na wat buitjes in het begin van de komende week klaart het daarna weer op. Daarom zetten wij deze week in op 115 punten.

## Prijzvergelijking tussen Albert Heijn en Jumbo

Deze prijzvergelijking is bedoeld om inzicht te geven in de prijzen van de supermarkt

Prijzen Albert Heijn				Prijzen Jumbo			
Datum	26 augustus 2016			Datum	26 augustus 2016		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
<b>ARTIKEL</b>	<b>TOEVOEGING</b>	<b>STUK/KILO</b>	<b>PRIJS</b>	<b>ARTIKEL</b>	<b>TOEVOEGING</b>	<b>STUK/KILO</b>	<b>PRIJS</b>
Bloemkool		Per stuk	1,86	Bloemkool		Per stuk	1,95
Witlof		4 stuks	1,29	Witlof		3 stuks	0,93
Broccoli		500 gram	1,09	Broccoli		500 gram	1,19
Komkommer	BONUS 2 voor €1,-	Per stuk	0,69	Komkommer		Per stuk	0,69
Courgette		Per stuk	0,59	Courgette		Per stuk	0,59
Champignons		250 gram	0,89	Champignons		250 gram	0,79
Sperziebonen		500 gram	0,99	Sperziebonen		500 gram	0,99
Sla		Per krop	0,86	Sla		Per krop	0,85
Ijsbergsla		Per krop	0,69	Ijsbergsla		Per krop	0,65
Bospeen		Per bos	1,70	Bospeen		Per bos	1,27
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,49
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,49
Jonagold		1,5 kilo	1,99	Elstar		1 kilo	2,99
Kiwi groen AH		Kilo	2,99	Kiwi groen (Zespri)	AANBIEDING	Kilo	2,78
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen		Kilo	2,89	Mandarijnen		Kilo	2,79
Conference		Kilo	1,49	Conference		Kilo	1,59
Druiven wit	Pitloos BONUS 2 voor €3,-	500 gram	2,09	Druiven wit	Pitloos verpakt AANBIEDING	500 gram	1,49
Druiven rood	Pitloos	500 gram	2,89	Druiven rood	Pitloos verpakt AANBIEDING	500 gram	1,49
Aardbeien	Hollandse	250 gram	1,99	Aardbeien	Hollandse	250 gram	1,99
		500 gram	2,99			500 gram	3,49
Galia Meloen		Stuk	1,49	Galia Meloen		Stuk	1,99

## Op vakantie

Onze verkoper Peter heeft tijdens zijn vakantie op Sicilië een bezoek gebracht aan een van onze leveranciers in het plaatsje Mazzarone.

Het was een leuk bezoek, met een hartelijke ontvangst, een tour door de tuinen en kijken bij het knippen en inpakken van de druiven van Capito Gold. Deze Italiaanse druiven zijn intussen weer een vast gegeven in ons assortiment, u allen wel bekend. Na de rondleiding was het tijd voor een Italiaanse lunch en een gezellig samenzijn met Salvatore, zijn zoon, schoonzuster en de tolk, want op Sicilië praat je alleen maar Italiaans, logisch toch.

Hoe het er was ziet u op de foto's. Je krijgt zo maar zin er ook even heen te gaan. Eerst maar eens even veel van deze top druiven verkopen! Succes!



## Wat te doen met een watermeloen?

### Maak een watermeloen pizza!

Zomerse temperaturen. Geen zin om te koken. Toch iets gezonds eten wat snel klaar is? Maak dan een watermeloen-pizza! Je kunt hem versieren met allerlei andere fruitsoorten of met zaken waar je een 'normale' pizza ook mee belegt zoals groenten met ham, kaas of feta. Alles kan én het ziet er nog prachtig uit ook. Eet smakelijk!



### Watermeloenijsjes!

Met watermeloen kun je heel veel. Gisteren kon je zien hoe 'easy' het was om een pizza te maken van watermeloen - maar vandaag hebben we een recept dat nog makkelijker te maken is: de watermeloen-ijsjes! In puntjes snijden, stokje d'r in en klaar is je gezonde snack. Zijn ze te warm naar je zin? Laat de 'ijsjes' even afkoelen in de vriezer. Lekker crunchy!

### Watermeloen-BBQ!

Maak eerst drie gaten aan de onderkant van de watermeloen. Daar komen de selderij-poten.

Snijd de meloen in tweeën en hol hem uit. Bewaar natuurlijk het vruchtvlees of eet het meteen op!

Vul de meloen met een donkere vrucht, bijvoorbeeld bramen, zodat het lijkt alsof het gevuld is met kolen.

Maak met stevige houten prikkertjes het rooster. Als er stukjes van de prikkers uitsteken, kun je die afknippen. Gebruik drie (stevige!) stengels bleekselderij om poten te maken. Hierna kun je je spiesjes gaan maken! Rijg fruit naar keuze aan een satéstokje.

Als je de andere helft van je meloen ook uitholt, kun je die helft gebruiken als barbecuedeksel en aan de zijkant van de barbecue vastmaken met tandenstokers. Om het echt af te maken, kun je van een reepje courgette of komkommer een handvat maken. Die maak je ook vast met tandenstokers.

