

# De Nieuwe Band

## Nieuwsbrief

April 2010

### SUMM....meer dan lekker

Met de introductie van het merk **SUMM** ziet een uniek samenwerkingsverband van consumenten, boer(inn)en, producenten, leveranciers en werknemers het daglicht. De keuze van de Summ-producten is het resultaat van smaakpanels van studenten en scholieren. **SUMM** start met veertien producten in de categorie snacks/tussendoortjes.

**SUMM** is het merk van **FairConnect**. Zij schrijven over zichzelf: "Het bedrijf is in handen van boer(inn)en, fabrikanten, werknemers en consumenten onder wie de winst eerlijk wordt verdeeld. Business as unusual en iedereen kan meedoen! FairConnect is Summ: het geheel is meer dan de delen: want alleen door samenwerken bereiken we een duurzamere wereld. FairConnect voegt aan de bestaande biologische producten van haar bedrijfspartners, ook fairtrade-ingrediënten toe. Het voedselmerk zal zo bijdragen aan mens en milieu, met speciale aandacht voor producenten uit ontwikkelingslanden. De producten worden naast het winkelkanaal ook verkocht in de catering, en zijn geschikt voor duurzame "vending machines". Op deze manier kan iedereen op allerlei nieuwe verkooplocaties lekkere, eerlijke producten kopen.

Vele handen krijgen veel gedaan, het bedrijf is daarom open opgezet. Veel bedrijven en particulieren voelen zich aangesproken door de transparante en doelgerichte werkwijze van FairConnect en werken hieraan mee. Op gelijke wijze! Want niemand heeft meer dan 5% aandelen en daarmee zeggenschap in het bedrijf.

FairConnect is van iedereen. Niet van anonieme aandeelhouders, maar van boeren, toeleveranciers, werknemers én de consument, die de winst eerlijk delen. FairConnect's merk Summ is zo het eerste co-created voedingsmerk ter wereld!

De zeggenschap en de toekomstige winstdeling in FairConnect is gelijk verdeeld tussen consumenten, werknemers, producenten en leveranciers." (kijk voor meer informatie op de website [www.summ.nl](http://www.summ.nl))

We hebben nog niet alle producten kunnen proeven, maar die producten die we wel konden proeven (de roomboterstroopwafel, de gevulde koek, de hazelnoten in melkchocolade en de kaneel-amandelen in melkchocolade) werden zeer enthousiast door onze medewerkers ontvangen. Moeilijk om van af te blijven! Deelnemende producenten zijn o.a. Ariza, Biokorn, Bonvita, Choconut, Corn Candies, Do It, Interbanket, Joannusmolen en Van der Westen. De bedoeling is dat dit assortiment in de komende jaren fors zal uitbreiden. We zijn benieuwd wat er nog meer gaat komen.

(Zie overzicht nieuwe producten)





## Sojameel De Nieuwe Band

Vanwege de enorme vraag naar sojameel – waarschijnlijk te verklaren door het gebruik in diëten, zoals het Dr. Frankdieet - hebben we onze lijn melen uitgebreid met sojameel. De dozen met sojameel vlogen hier de afgelopen weken de deur uit. Niet verwonderlijk, want ons sojameel is zeer aantrekkelijke geprijsd: slechts 2,35 voor 400 gram. De soja is afkomstig uit Brazilië en vanzelfsprekend gentechnvrij (GMO-vrij).

**0761 sojameel, 400 gram, AVP 2,35**

## Teff- en ander meel van Joannusmolen

Joannusmolen heeft zijn assortiment melen uitgebreid met vier soorten. Drie hiervan zijn glutenvrij (merk: Bioculinair) : teffmeel, quinoameel en kikkererwtenmeel. Joannusmolen is daarmee de eerste die biologisch teffmeel aanbiedt. Teff komt van oorsprong uit Afrika en is een voedzaam volkoren meel, geschikt om exotische pannenkoekjes, smaakvolle broodjes of originele ovengerechten mee te bereiden. Onder het merk Joannusmolen is er nu volkoren speltmeel verkrijgbaar.



**0401 teffmeel, 300 gram, AVP 3,95**

**0403 quinoameel, 300 gram, AVP 3,95**

**0404 kikkererwtenmeel, 300 gram, AVP 3,95**

**0402 speltmeel, 300 gram, AVP 1,89**

## Spelt drink Natumi

We breiden de Natumi-drinks uit met een speltdrink-variant. Deze nieuwe "drink" heeft een aantrekkelijke consumentenverkoopprijs!



**2449 speltdrink naturel, 1 liter, AVP 1,98**

Nieuw van Lima: sojadrink met zoete rijst,  
**1341, sojadrink met rijst zoet fles, 1 liter, AVP 1,99**

## Handzeep rozemarijn Sonett

De zeer succesvolle lijn handzeepen van Sonett heeft een nieuwe geurige variant erbij: rozemarijn. Ook voor deze handzeep is weer gebruik gemaakt van zeep uit biologische olijfolie en -kokosolie en is de gebruikte etherische olie ook uit biologische landbouw afkomstig. De beide producten dragen dan ook het ecogarantie-keurmerk. We leveren de handzeep zowel in de standaard 300ml- als een 1 liter- navulverpakking.



**5901 handzeep rozemarijn, 300 ml, AVP 4,95**

**59010 handzeep rozemarijn navul, 1 liter, AVP 9,95**

## Aardbeien fruitgums Biobon

Van het merk Biobon nemen we aardbeien-fruitgums op. Ze smaken naar aardbei, hebben de vorm van een aardbei, en zijn gemaakt van 100% biologische ingrediënten. De sterke aardbeismaak is puur natuur. Dus geen kunstmatige aroma's, maar enkel vruchtendiksappen van aardbei en framboos.



**4649 aardbeien fruitgums, 100 gr, AVP 2,59**

## Dessertwijn "HEAVEN on Earth"

We kunnen je nu ook een aangenaam zoete dessertwijn aanbieden. Vanuit het horecakanal is er veel belangstelling voor de "Heaven on Earth", die uit de kelders komt van het populaire Zuid-Afrikaanse wijnhuis Stellar Organics. De wijn wordt gemaakt van rijpe muskaat-druiven die gedeeltelijk gedroogd worden op een bedje van stro en Rooibos. Ze worden vervolgens op eigen sap gezet. Het resultaat is een heerlijke, zoete dessertwijn met een vleug abrikoos en rooibos.



**6907 heaven on earth dessertwijn, 375 ml, AVP 7,99**

# Belgische nougat van Vital

Met het Belgische Vital hebben we een waardige opvolger gevonden voor onze onlangs gestopte nougat-producent Pascaline. We hebben de nieuwe nougat hier geproefd en deze werd zelfs nog zachter en verfijnder van smaak bevonden als de nougat van Pascaline! We vinden de uitstraling van de verpakking ook erg geslaagd, maar oordeel vooral zelf. Vital gebruikt amandelen als basis voor haar nougat. Dit geeft een hele andere smaak dan bijv. de (fairtrade)nougatreep van Oxfam Fair Trade, die op basis van paranoten is.

De vier soorten nougat die we van Vital opnemen zijn gemaakt van biologische amandelen en van bio-fair trade ingrediënten als rietsuiker (Paraguay), honing (Mexico), koffie (Brazilië), cacao (Ghana) en vanille (Madagascar).

Het familiebedrijf is genoemd naar haar oprichter, Vital Gormez.

Deze begon al in 1926 met het maken van nougat. Het familiebedrijf schrijft over hun filosofie: "De naam Vital Gormez en de recepten die hij creëerde zijn voor ons heilig. Wars van modes en de soms tot het uiterste gedreven drang naar rentabiliteit van vandaag hebben we onze "home made" productie tot een kwaliteitssymbool uitgewerkt. Dit respect voor grootvaders' recept zien we tot op de dag van vandaag vertaald in de trouw bij onze klanten. Gedurende drie generaties hebben we de traditionele productrecepten verenigd met de modernste productietechnieken, gebaseerd op uitsluitend de beste ingrediënten."



**4162 nougat amandel vanille, 150 gram, AVP 3,25**

**4163 nougat amandel vanille capuccino, 150 gram, AVP 3,25**

**4164 nougat amandel vanille chocolade, 150 gram, AVP 3,25**

**4161 nougat amandel vanille reep, 75 gram, AVP 1,49**



# Wasabi style horseradish pasta Biona

Deze Wasabi style horseradish paste van Biona is een prikkelende en toch milde mierikswortel-pasta. Ideaal voor sushi, maar ook om extra smaak te geven aan bijvoorbeeld tofu, salades of dressings. Het is een "wasabi-style" pasta, en dus niet gemaakt van echte wasabi (Japanse mierikswortel). Echte wasabi is erg duur en eigenlijk alleen in Japan verkrijgbaar.

Deze wasabi "style" van Biona is een combinatie van o.a. mierikswortel, mosterd en kruiden zoals gember, kurkuma, citroengras, kardemom en kaneel. Deze biologische "wasabistyle" heeft een natuurlijke geelgroene kleur. Koel bewaren na opening.



**4561 wasabi style horseradish pasta, 50 gram, AVP 3,59**

# Naan en pitabroodjes Newbury Phillips

Helemaal nieuw in ons assortiment: Naan, heerlijk traditioneel Indiaas brood! Het Engelse Newbury Phillips geeft al hun naan (dus ook de naturel) een topping van zwarte Kolonji-zaadjes, een typisch Indiaas kruid. Behalve de naturel is er ook een knoflook- en koriandervariant. Twee minuutjes onder de grill en je hebt een heerlijk pitabroodje (ook te vullen met bijvoorbeeld kaas) of een lekker geurige naan.

Van ditzelfde bedrijf nemen we ook de volkoren- en bloempitabroodjes op, zodat we je weer een compleet assortiment pitabroodjes kunnen bieden.

**3524 naan, 2 stuks, AVP 2,59**

**3525 naan knoflook & koriander, 2 stuks, AVP 2,59**

**3532 pitabroodjes volkoren, 8 stuks, AVP 2,49**

**3534 pitabroodjes sesam bloem, 8 stuks, AVP 2,49**



# Haiko uit Zwolle

In onze Nieuwsbrief zullen we vanaf nu regelmatig een winkelier in het voetlicht zetten. We hopen andere winkeliers hiermee te informeren en te inspireren!

## Wie, wat, waar?

Haiko van der Velde is al ruim dertig jaar actief als biologische winkelier. En al twintig jaar met een



vestiging aan de Vechtstraat in Zwolle. In een straat met een zogenaamde B-locatie. Na een periode met veel leegstand zijn nu alle winkels weer gevuld. Met de nodige parkeerproblemen tot gevolg. Onze winkel heeft een verkoopoppervlakte van 200 m<sup>2</sup>

## Hoe gaat het?

De omzet van vers is ongeveer 40%. Het aandeel droogwaren is dus erg hoog, met name door een uitgebreide afdeling glutenvrij. De omzetgroei was in 2009 minimaal, dit in tegenstelling tot beide voorgaande jaren. Dit jaar is weer beter begonnen. Bij de samenstelling van het assortiment ben ik altijd op zoek naar producten die iets toevoegen qua herkomst of kwaliteit. Niet alle nieuwe producten slaan meteen aan in Zwolle. Eén van de toppers zijn de producten van Canaan.

Wat mij opvalt is dat veel trouwe bio-klanten (de heavy-users) erg behoudend zijn in hun aankooppatroon. Wel goed voor onze basisomzet, maar ik wil graag iedereen in Zwolle en omgeving met passie voor lekker eten, drinken en natuurlijke producten in de winkel zien. Met dat doel organiseren we een paar keer per jaar proefzondagen, met een kok en nieuwe producten in de winkel.

## Wat drijft je als winkelier?

Ik heb een passie voor lekker eten en alles wat daarmee te maken heeft. Zo organiseer ik met collega



winkeliers (in de hoek van slowfood) elk voorjaar een proeffestival en in het najaar een superstreekmarkt, met wel 50 kramen en duizenden bezoekers. Maar ook werken we aan een 'Proef Zwolle' met reportages van 14 winkels. Helemaal nieuw is een co-productie van de schouwbrug en het filmhuis en onze winkel op zondag 11 april. Lezingen over natuurlijk eten, vergeten groentes, lunch en een zestal films over eten staan op het programma met een proeverij in de foyer. (kijk voor meer info op [www.haikonatuurlijk.nl](http://www.haikonatuurlijk.nl)).

## Hoe past de Nieuwe Band bij jou?

Met het zoeken naar de beste producten kom ik met veel bedrijven in contact. De menselijke maat, een eerlijke prijsstelling en de beste kwaliteit zijn voor mij de voornaamste waarden. Deze vind ik ook terug in de bedrijfsfilosofie en de handelswijze van De Nieuwe Band. De flexibele instelling en adequate service van De Nieuwe Band hebben we weer gevoeld bij de voorbereiding en inrichting van onze nieuwe winkel.

## Wat ga je dit jaar veranderen?

Dit jaar is bij ons zeer dynamisch begonnen. Sinds 1 januari werk ik samen met mijn zoon Hans in een V.O.F.-constructie. Begin maart hebben we een tweede winkel geopend in het grote winkelcentrum van het stadsdeel Zwolle-Zuid, een centrum met ongeveer 50 winkels. Veel "food" maar er was nog geen bio-winkel. Op 100 m<sup>2</sup> bieden wij nu een compleet aanbod food met het accent op vers. Geen cosmetica en glutenvrij.

Als openingsacties hebben we elke vrijdag of zaterdag een producent, teler, boer of bakker in en voor de winkel om zijn verhaal te doen.

Het verhaal achter een product of een teler duidelijker in beeld te brengen is ons doel in 2010. Samen met De Nieuwe Band willen we dit ook graag doen met specifieke buitenlandse producten. We denken dat we met KWALITEIT en HET EERLIJKE VERHAAL het echte onderscheid kunnen maken met het bio-aanbod in de supermarkten.

Coöperatieve groothandel in  
biologische levensmiddelen  
*De Nieuwe Band*  
Noorderringweg 12  
9363 TC Marum  
tel. 0594-645300  
fax. 0594-643385  
e-mail: [info@nieuweband.nl](mailto:info@nieuweband.nl)  
internet: [www.nieuweband.nl](http://www.nieuweband.nl)