

De Nieuwe Band

Nieuwsbrief

januari 2011

Ontmoet ons op de BioVak 2011 in Zwolle

Dinsdag 19 januari is het zover! Dan begint de tweedaagse BioVak in Zwolle. Ook dit jaar mag je van ons weer een bruisende en gezellige stand verwachten met proeverijen en nieuwe producten.

In onze stand zal een flink aantal van onze (unieke) leveranciers aanwezig zijn om hun producten te laten proeven en deze persoonlijk te presenteren. Dit zijn bijvoorbeeld Fish4Ever, Castagno en Zotter. Enkele andere leveranciers, zoals Holle, Het Blauwe Huis, LaTrappe, Oxfam Fairtrade, Cook en Emile Noël, zullen met een eigen stand aanwezig zijn.

Wat kun je verder van ons verwachten op de BioVak?

- We gaan onze nieuwe Demeter-groentesappenlijn presenteren
- Er zijn lekkere hapjes en een kookdemonstratie met producten van De Nieuwe Band (door Peter Pan Catering)
- Je kunt de nieuwe Trend makeup-lijn van Lavera zien én uitproberen



Thaise jasmijnrijst van De Nieuwe Band



Jasmijnrijst is een langkorrelige rijstsoort met een subtiel bloemenaroma en een zachte, volle smaak die heel goed combineert met pittige gerechten.

Jasmijnrijst wordt vaak ten onrechte verward met pandanrijst. Pandanrijst is rijst die het aroma van de pandan-plant door de wortels opneemt tijdens

het groeien, of witte rijst die is voorgekookt met pandanbladeren.

De échte jasmijnrijst is van de kwaliteit "Thai Hom Mali" en komt uit Thailand.

(Vervolg op de volgende pagina)

Gerstemeel, havermeel en quinoameel van De Nieuwe Band

Van ons eigen merk bieden we je nu drie nieuwe, voordelig geprijsde soorten meel!

(lees verder op de volgende pagina)



Een liefdevol
2011 toegewenst!

Thaise jasmijnrijst van De Nieuwe Band

(vervolg van voorpagina)

Onze jasmijnrijst is afkomstig van een Eco Social gecertificeerd project dat geleid wordt door de NGC, de Natural Growth Company. Zij begeleiden momenteel 133 boeren en helpen hen onder meer met de certificatie en export van hun producten.

"Eco Social"-premie

Met de "Eco Social"-premie worden er allerlei sociale en agrarische voorzieningen voor de boeren bekostigd. Zo zijn er tot nu toe een visvijver en groentetuinen aangelegd en is er een bijdrage geleverd in de kosten voor het kleuter- en lagere schoolonderwijs. Verder zijn er een grotere tractor en een combine aangeschaft voor het oogsten en is er een programma opgesteld voor erosie-preventie en de controle daarop.

De rijst wordt in het Noord-Oosten van Thailand geteeld, waar het milde subtropische klimaat ideaal is voor deze rijstsoort, die veel zonlicht en veel tijd nodig heeft om te groeien. Jasmijn-rijst wordt slechts eenmaal per jaar geoogst, in tegenstelling tot de meeste andere rijstsoorten die meestal twee maal per jaar geoogst worden. De lange teeltijd draagt bij aan de specifieke volle smaak van de jasmijnrijst.

Met een zeer aantrekkelijke consumentenprijs!

0539	Thaise jasmijnrijst	500 gram	AVP 2,49
------	---------------------	----------	----------



"Ramen" noodles van Clearspring

Van het Engelse Clearspring kunnen we je nu twee kwalitatief hoogwaardige Japanse varianten kant-en-klare noodle-soep aanbieden!

Met beide varianten zet je in vier minuten een dampende en geurige kom noodles op tafel. Een snelle en voedzame lunch of tussendoortje dus! Met wat extra toevoegingen en bijvoorbeeld een salade erbij, heb je zó een complete warme maaltijd.

Waar de gangbare varianten meestal bestaan uit gedroogde witte noodles die je een paar minuten lang in water moet koken en waaraan je een bouillon in poedervorm toevoegt, bestaat die van Clearspring uit twee authentiek Japanse culinaire componenten: "ramen" noodles, gemaakt van bruine rijst, en een "paste" (smaakmakers in vloeibare vorm) die je aan de gekookte noodles toevoegt.

De noodles zijn half volkoren en hebben daardoor een volle smaak en een stevige textuur. Verkrijgbaar in de smaken miso/gember (licht pittig en verwarmend) en sojasaus.

In elke verpakking zitten twee porties.

Gerstemeel, havermeel en quinoameel van De Nieuwe Band

(vervolg van voorpagina)

Quinoa is een zeer voedzaam en glutenvrij oergraan dat op grote hoogte geteeld wordt in het Zuid-Amerikaanse Andesgebergte, en dat duizenden jaren geleden al door de Maya's werd gegeten. Het heeft een licht notige, volle smaak en is geschikt om pannenkoeken, koekjes of brood mee te bakken. Quinoameel is van zichzelf glutenvrij, maar omdat het bij ons niet in een glutenvrije omgeving verpakt wordt, kunnen wij het niet als glutenvrij verkopen.



Het gerstemeel en het havermeel zijn beide afkomstig uit Nederland en worden op molenstenen gemalen bij de Commandeursmolen (zie producentenportret op onze website).

Gerstemeel kan gedeeltelijk (tot 25%) dienen als vervanger voor tarwemeel bij het bakken van brood en wordt ook vaak gebruikt om sauzen en soepen dikker te maken. Je kunt het meel licht roosteren voor het versterken van de licht zoetige smaak. Havermeel wordt vooral gebruikt voor het maken van pap.

0413	gerstemeel	400 gram	AVP 1,75
0415	havermeel	400 gram	AVP 1,79
0417	quinoameel	400 gram	AVP 3,95

3602	ramen noodles sojasaus	2 x 85 gram	AVP 3,35
3608	ramen noodles miso gember	2 x 85 gram	AVP 3,95

TONIJN FISH4EVER

Fish4Ever verkoopt al jaren duurzame vis in blik en is voortdurend intensief op zoek naar de meest verantwoorde vis. Sinds eind 2010 is Fish4Ever geruisloos overgeschakeld op 100% lijngevangen tonijn, voor tonijn de meest duurzame vismethode.

De Yellow fin komt nu uit Senegal en de witte tonijn uit Namibië (en zijn allebei afkomstig van kleine visserijen).

De zeer succesvolle lijngevangen Skipjack uit de Malediven werd door Greenpeace Australië tot de meest

verantwoorde tonijn gekozen (andere afdelingen van Greenpeace deden hier geen uitspraak over). Deze tonijn ondergaat nu het MSC-certificeringproces. Het project is nu, mede dankzij Fish4Ever, zo succesvol dat het maken van afspraken steeds lastiger werd. Fish4Ever heeft ervoor gekozen over te stappen naar lijngevangen Skipjack uit de Azoren.



De Azoren is een idyllisch gelegen eilandengroep, ver weg van industrie en vervuiling. Deze Portugese eilanden liggen in de Atlantische Oceaan, zo'n 1500 kilometer ten westen van Portugal. Als het om duurzaam management van hun natuurlijke omgeving gaat hoort dit gebied bij de beste van de wereld. Er is een netwerk van beschermde regio's: drie eilanden zijn zelfs "Unesco Biosphere" reservaat en op zee wordt er aan een zeereservaat gewerkt waar in bepaalde gebieden niet gevist mag worden. De visserij hier is nog traditioneel en past in dit beleid. De lokale conservenfabriek op São Jorge, heeft drie kleine boten met hooguit 20 vissers die de tonijn met de lijn vangen. In het

visseizoen worden een aantal nog kleinere boten ingehuurd om te helpen.

De verwerking vindt plaats in de lokale conservenfabriek conform Europese richtlijnen.

(Lees meer over hoe dat nou precies zit met tonijn in het artikel (op de middenpagina's) van Rens van der Bulck, importeur van Fish4Ever)

FISH4EVER
is aanwezig in onze
stand in de BioVak!

Glutenvrije teffmeel-koekjes van Heja Teff

Deze serie koekjes zijn van teffmeel gemaakt en daarom geschikt voor mensen met een glutenintolerantie. Alle vijf soorten zijn hier met smaak geproefd. Enkele proefnotities: ze hebben een lekkere bite, een volle smaak en een lekker "rul" mondgevoel. De speculaasjes waren hier absoluut favoriet!

Teff is een Afrikaans oergraan. De oorsprong ligt waarschijnlijk in Ethiopië en de oude Egyptenaren aten het al; er zijn teff-resten gevonden in piramides van 5500 jaar oud! De korrel is heel klein, ter vergelijking: 150 teffkorrels wegen evenveel als 1 tarwekorrel.

Omdat de korrels zo klein zijn, is het niet mogelijk ze te pellen voordat ze gemalen worden. Teffmeel is dus altijd volkorenmeel, wat betekent dat het rijk is aan voedingsvezels en andere waardevolle stoffen.

Teff heeft een aantal bijzondere eigenschappen. Het bevat wel gluten, maar niet de schadelijke glutenfractie die tolerantieproblemen veroorzaakt, waardoor het toch geschikt is voor diegenen met een glutenvrij dieet. Daarnaast bevat teff veel meer langzaam verteerbare, complexe koolhydraten dan andere granen. Hierdoor houd je na het eten van teff veel langer een "vol gevoel". Ook bevat teff veel meer calcium dan andere graansoorten.



0392	jan hagel koekjes	100 gram	AVP 3,69
0407	roomboter sprits	100 gram	AVP 3,49
0408	chocolat chip cookie	100 gram	AVP 3,69
0409	cranberry koekjes	100 gram	AVP 3,49
0410	amandel-speculaaskoekjes	100 gram	AVP 3,69

TONIJN

Wie weet hoe dat nou precies zit met tonijn? Welke soorten mag je nu wel en niet eten en hoe zit dat met de verschillende vismethoden en wat is dolfijnvriendelijk?

Rens van der Bulck, eigenaar van Rio de Bio te Utrecht en importeur van de vis in blik van Fish4Ever, heeft zich intensief in dit onderwerp verdiept en geeft opheldering over de soms gecompliceerde kanten van dit onderwerp. **Rens van der Bulck**



Biologische tonijn?

Als het om problemen in de landbouw gaat hebben we het aardig voor elkaar.

Biologische landbouw heeft een wettelijke basis, heeft aanzien, er is een Europees logo, er is kennis, er zijn producten, natuurvoedingswinkels, er is bio in de supermarkt. We hebben alle middelen in handen om problemen op dit gebied op te lossen, ook al zijn we er nog lang niet, ook op dit gebied.

Als het om problemen in de visserij gaat is het een stuk lastiger. De problemen zijn groter en de

oplossingen zijn gecompliceerd. Alleen al wat betreft tonijn zijn er veel vragen.

Voor de biologische handel is deze kwestie moeilijk op te pakken. Al snel blijkt dat eigenlijk bijna niemand in de biologische handel weet hoe het zit met tonijn. Dolfijnvriendelijk? Is alle tonijn verkeerd? Wie weet welke soort bedreigd wordt of niet. Wat zijn FAD's en longlines? Is alle tonijn wel tonijn? Bestaat er biologische tonijn? Moeten we kiezen voor kweek of wild? En hoe betrouwbaar is MSC?

Soorten tonijn

Tonijn is een verzamelnaam voor een aantal grote snel zwemmende roofvissen, die zich in over grote delen van de werelddoceanen verplaatsen. Commercieel worden er 22 tonijnsoorten gevangen, waarvan de Skipjack de kleinste is (2 kilo) en vooral wordt gevangen om in blik te verwerken. Het is de meest gevangen soort (50% van het totaal).

Omdat de Skipjack zich snel vermenigvuldigt hebben ze relatief weinig last van overbevissing, maar ook hier zijn de eerste tekenen al zichtbaar. Grotere soorten als "Blue fin" (deze vis kon vroeger wel zo'n 900 kilo wegen) en "Big eye" planten zich zo langzaam voort, dat ze vaak gevangen worden voor ze zich hebben kunnen vermenigvuldigen en staan nu op het punt om uit te sterven. Ook de iets kleinere soorten als "Yellow fin" en de witte tonijn hebben het zwaar.



Bijvangst

Bijvangst is een groot probleem bij tonijnvisserij. Vreemd genoeg, in tegenstelling tot de verhalen die de ronde doen, maken dolfijnen nauwelijks deel uit van de bijvangst. Slechts 4% van de tonijn, (Yellow fin in de Noordoostelijke Pacific) zwemt samen met dolfijnen. De brute afslachting van dolfijnen waar de wereld (terecht) ontsteld over was, is al lang verleden tijd. De rest van de tonijn was altijd al dolfijnvriendelijk.

Vismethoden

Veel tonijn wordt gevangen door grote internationaal opererende industriële boten die in staat zijn complete zeeën leeg te vissen. Wat ze achterlaten zijn onderzeese woestijnen zonder enige vorm van leven. Van de vele soorten

vismethoden (de één schadelijker dan de ander) zijn FAD's misschien wel het meest destructieve. FAD's zijn drijvende objecten (vloten) die plankton, kleine vissen, grotere vissen, (jonge) tonijnen, haaien, schildpadden aantrekken. Met een ringnet (purse seine net) kan in één keer alles gevangen worden. Slechts een deel van de vangst wordt gebruikt, de rest is afval. Alleen dolfijnen ontsnappen aan de netten; ze springen er simpelweg uit. Het wrange is dat juist daarom deze "dolfijnvriendelijke" methode zo populair is geworden.

Maar niet alleen zeedieren ondervinden schade, ook kleine vissersgemeenschappen die afhankelijk zijn van de zee voor hun inkomsten en voor hun voeding, hebben steeds meer moeite om de nodige vis te vinden. Zo wordt er in Afrikaanse wateren, naast de visrechten die door overheden verkocht zijn aan buitenlandse vloeten, voor 1 miljard aan illegale vis gevangen.



Wat zijn de alternatieven?

Biologische tonijn Tonijn zwemt van nature duizenden kilometers over de wereldzeeën. Het is onmogelijk te controleren, laat staan te manipuleren, waar hij zwemt en wat hij eet. Tonijn zal dus nooit biologisch kunnen zijn.

Dolfijnvriendelijk? De meeste logo's die hierop wijzen, zijn zelfverzonnen en zonder waarde. Earth Island Institute heeft een systeem waarbij specialisten over de hele wereld meevaren en rapporteren wat er gevangen wordt. Alleen grote schepen kunnen zich dat veroorloven. En juist grote schepen veroorzaken de problemen. Bovendien tonen ze aan wat iedereen al kon weten: dat ze geen dolfijnen vangen.

MSC Het enige onafhankelijke "EKO" vislogo is MSC. In het leven geroepen door bedrijfsleven (Unilever) én natuurbeschermers (WNF) eist het per vissoort, per gebied, per vissergroep dat de commercie, met lokale vissers én natuurbeschermers samen met een gedegen plan komen waarop ze door onafhankelijke specialisten worden gecontroleerd. Ondanks de ingewikkelde en lange procedure groeit MSC de laatste jaren explosief. Er is maar één soort MSC-tonijn: het duurdere lijngevangen Albacore uit de Noordoostelijke Pacific (Californië). Geen echt alternatief voor de goedkope skipjack in blik die in de supermarkt ligt. Een aantal andere soorten komen er aan, maar dit kan nog even duren.

Lijngevangen tonijn Nog steeds zijn er talloze kleine vissers die tonijn vangen met de lijn (hengel). Eén voor één. Zo vangen ze alleen volwassen tonijn die zich heeft kunnen voorplanten, de school kan zich dan weer snel herstellen. Bijvangst is er niet.



Duurzame Vis bij *De Nieuwe Band*

Pan do Mar en Thinkgreen

Naast Fish4Ever hebben we bij De Nieuwe Band ook tonijn van Pan do Mar en Thinkgreen. Hoe zit het daar dan mee? Zowel de tonijn van de Gallicische visserscoöperatie Pan do Mar als van het Griekse Thinkgreen wordt gevangen met de "Pole and Line" methode (lijngevangen dus). Op de website van Pan do Mar zijn filmpjes te zien waarop je kunt zien hoe dit in zijn werk gaat (zie www.pandomar.net).

MSC-certificering is ook voor deze vissers geen optie. De kosten zouden niet in verhouding staan tot de opbrengst. Thinkgreen is wel bezig met de afronding van certificering via "Friends of the Fish" en verwacht vanaf maart 2011 onder dit certificaat uit te kunnen leveren. We vertellen hier meer over als het zover is.

Kinderarbeid bij pluk Turkse hazelnoten?



Op 19 oktober jl. vond een TV-uitzending van “Eén Vandaag” plaats met als onderwerp “Turkse kinderen werken voor hazelnoten”. In de TV-uitzending werd gesteld dat er massaal kinderarbeid plaats vindt bij de oogst van Turkse hazelnoten. De ouders en hun kinderen komen vooral uit de armere delen van Turkije en verhuren zichzelf als seizoensarbeiders en trekken van de ene naar de andere oogst. Jonge kinderen zouden dagen maken van 11 uur, soms wel een half jaar lang, waardoor ze langere tijd achter elkaar niet naar school kunnen gaan.

Voor De Nieuwe Band was dit reden om bij al onze leveranciers van Turkse biologische hazelnoten en hazelnootproducten navraag te doen en een reactie te vragen op de uitspraken en beelden in het programma.

Van onze leveranciers kregen we het volgende beeld geschetst: teelt van hazelnoten vindt in Turkije plaats op de berghellingen langs de Zwarte Zee. In het geval van de biologische hazelnotenteelt betreft het in de meeste gevallen kleine boomgaarden waar de hele familie zelf, samen met kennissen de pluk doet. Dat daar ook tieners bij helpen is net zo vanzelfsprekend als dat dit in Nederland op de gemiddelde boerderij ook is. Bij grotere boomgaarden worden ook plukkers

ingehuurd. Overwegend zijn dit boeren uit de hoger gelegen boomgaarden langs de Zwarte Zeekust waar de oogst later begint. Het komt zelden voor dat de grote boomgaarden seizoensarbeiders uit andere delen van Turkije inhuren. De biologische telers van wie onze leveranciers hazelnoten betrekken maken alleen gebruik van lokale arbeidskrachten.

Vanwege de extreem hete zomers in Turkije duren de schoolvakanties van midden juni tot midden september. De oogst van de hazelnoten vindt voor het grootste deel plaats gedurende de maand augustus. Alleen in de boomgaarden die hoger op de hellingen liggen, kan de oogst tot uiterlijk midden september plaats vinden. Dat kinderen de voor hun belangrijke schooltijd missen omdat ze moeten werken gedurende de hazelnoten oogst, klopt dus niet. Dat geldt zowel voor gangbare als biologische hazelnoten.

We kregen wel te horen dat er ook oogsten zijn van andere gewassen die buiten de schoolvakanties vallen en dat sommige families uit armere delen van Turkije hiervoor ingehuurd worden. Bijvoorbeeld de katoen-oogst, die tot begin november kan duren.

Kinderarbeid is bij Turkse wet verboden en van diverse leveranciers kregen we te horen dat daar wel degelijk op gecontroleerd wordt. Tegelijkertijd hebben we ook informatie gekregen dat de Turkse overheid er op toe ziet dat er buiten de schoolvakanties sanitaire voorzieningen en onderwijsmogelijkheden ter plekke voor kinderen van seizoensarbeiders zouden zijn. In die zin blijft het voor ons toch vaag of dit alsnog betekent dat kinderen dan wel meewerken of niet.

Onze conclusie: gezien het tijdstip van de pluk van hazelnoten in augustus en eigen waarnemingen van onze leveranciers gaan wij er van uit dat er geen sprake is van kinderarbeid bij de oogst van de biologische hazelnoten.

HAZELNOTEN UIT NEDERLAND

We hebben ook Jan Frenken uit het Limburgse Graethem gevraagd hoe bij hem de oogst van de hazelnoten voor zijn heerlijke hazelnootpasta plaats vindt. Bij hem is er helemaal geen sprake van handarbeid. In tegenstelling tot Turkije waar - vanwege de berghellingen - geplukt moet worden, laat Frenken de hazelnoten van de boom vallen en harkt ze dan bij elkaar met behulp van een machine.



Hazelnoten oogst bij Jan Frenken

Witte basmatirijst van "Eco Social" project

De verscheping uit India van de Fairtrade-basmatirijst heeft verdere vertraging opgelopen. Als alles nu meezit dan verwachten we de rijst begin februari weer te kunnen leveren.



In de tussentijd bieden we je basmatirijst aan van een "Eco Social" project. Zolang we de Fairtrade-rijst niet kunnen leveren, bieden we je, naast bruine basmatirijst nu ook een witte basmatirijst van een "Eco Social" project (tijdelijk) aan. De prijs hiervan is echter wel hoger. We zouden een stuk goedkopere rijst uit Pakistan kunnen aanbieden die ook de naam basmatirijst draagt. De echte basmatirijst komt echter uit Noord-India. En de kwaliteit van deze "Taraori" basmatirijst vinden we inderdaad ook beter dan die uit Pakistan.

15082	bruine basmatirijst	500 gram	AVP 2,29
15081	bruine basmatirijst	1000 gram	AVP 4,20
15702	witte basmatirijst	500 gram	AVP 2,85
15701	witte basmatirijst	1000 gram	AVP 5.25

Make-uplijn "Trend" van Lavera nu volledig verkrijgbaar!

Na vele productie- en leveringsproblemen is het complete assortiment van de vernieuwde en NaTrue gecertificeerde make-uplijn "Trend" van Lavera op voorraad.

De display met het complete assortiment zal vanaf februari leverbaar zijn. In de nieuwsbrief van februari gaan we je uitgebreid informeren over de bijzonderheden van deze prachtige cosmeticalijn.

Wil je al eerder kennis maken met de nieuwe producten, de display bekijken of meer informatie? Kom dan bij ons langs op de BioVak. Lavera zal tijdens de BioVak een onderdeel zijn van de stand van De Nieuwe Band.



Risotto baldo weer leverbaar

Riseria Provera uit Italië kan weer hun heerlijke risotto baldo leveren! Naast risotto baldo hebben we nog zo'n risotto van zeer goede kwaliteit: de risotto arborio (zie onze nieuwsbrief van november).



0574	risotto baldo wit	500 gram	AVP 1,95
1191	risotto arborio wit	500 gram	AVP 1,99

Splitterwten niet leverbaar

We kunnen helaas momenteel geen splitterwten leveren. Zie het katern voor meer informatie.

INTERN NIEUWS

Uitbreiding directie



Op de onlangs gehouden Algemene Leden Vergadering van De Nieuwe Band is Joost Steenbeek door de coöperatieleden tot commercieel directeur benoemd. Joost is sinds november 2009 bij ons in dienst als commercieel manager. De directie wordt nu gevormd door Allard ten Dam, André Teeuwen en Joost Steenbeek.

Tijdens deze druk bezochte bijeenkomst in Driebergen werden de leden bijgepraat over de wijzigingen die we voor de zomer 2011 binnen de coöperatie willen doorvoeren. Naast medewerkers en klanten kunnen dan ook particuliere kapitaalverschaffers lid worden van de coöperatie. Er gaat een intensievere wisselwerking plaats vinden tussen de winkelierleden en consumenten met de groothandel. Afgelopen zomer is daartoe een winkelierraad gestart. In november hebben we de leden betrokken bij de ontwerpkeuze van de etiketten van de nieuwe Demeter groentesappelijst die we op de BioVak gaan presenteren. Op organisatorisch niveau willen we de intensievere samenwerking vertalen in een bestuur waar ook mensen van buiten de groothandel bestuurslid kunnen worden. Sinds de oprichting van de coöperatie in 1983 hebben zich niet eerder zoveel nieuwe leden aangemeld. In 2010 mochten we 10 zelfstandige ondernemers verwelkomen als lid. Het aantal winkelierleden is daarmee op 46 gekomen.

De Tuin van broeder Ludovicus

In onze Nieuwsbrief zetten we regelmatig een winkelier voor het voetlicht. We hopen andere winkeliers hiermee te informeren en te inspireren! Hieronder Marjanne Haars van "De Tuin van broeder Ludovicus" aan het woord.

Wie, wat waar?

Naam winkel: Natuurvoedingswinkel "De Tuin van broeder Ludovicus"

Waar: Middelburg

Website: geen

Eigenaar: Marjanne Haars

Wat drijft je als winkelier?

'Het bijdragen aan een klein onderdeel van een gezondere toekomst van alle mensen, dieren en planten. De liefde waarmee heel veel mensen op biologische bedrijven bezig zijn met de aarde, de dieren en de gewassen. Maar ook de betere smaak- en voedingsstoffen, die biologische producten bevatten. Het werken met mensen waarvan je ook de achtergronden kent en het samenwerken op kleinere schaal. Het is hard werken met elkaar, maar ook aan elkaar en vóór elkaar. Ik hou ervan om te werken met mensen en om te ontdekken wat iemands sterke punt is, zodat iemand zich op z'n plaats voelt.'

Hoe gaat het?

'Er gaan de komende jaren een heleboel veranderingen plaatsvinden. Mijn kinderen worden ingewerkt, want zij gaan het met zijn drieën de komende jaren overnemen. Wij zijn eigenlijk op zoek naar een pand wat groter is, maar op net zo'n goede locatie zit als waar we nu zitten. Maar omdat verhuizen er nu niet inzit gaan we kijken wat de mogelijkheden zijn binnen ons huidige pand. Zo willen we meer met warme kleuren gaan werken, wat de uitstraling van onze winkel meer ten goede zal komen. Wij hebben net een nieuw automatiseringssysteem ingevoerd en nieuwe apparatuur aangeschaft, en zijn nog bezig om de kinderziekten onder de knie te krijgen. Het gaat erg goed met de verkoop. Dit is misschien mede te danken aan de recessie, mensen worden kritischer en

creatiever in hun denkpatroon en uitgaven.

Iedereen weet dat gemaksvvoer (de kant en klaar maaltijden) veel duurder en echt niet gezonder zijn.

Omdat biologisch nu ook beter te verkrijgen is, gaan mensen het proeven en dan weet je wel wat je proeft. Een wereld van verschil bij sommige producten. Vooral oudere mensen, met de smaakervaring van vroeger, komen daarom bij ons, maar ook voor het kleinschalige en de sfeer, want wij houden van gezelligheid: het liefst iedereen met een lach de deur uit!

Hoe past De Nieuwe Band bij je?

'Bij De Nieuwe Band voel ik mij thuis en ik kan de dingen zeggen, die ik wil. Ik denk dat we ook qua filosofie dicht bij elkaar liggen, dat we wat dat betreft op één lijn zitten. Door langdurig samenwerken, krijg je een hechte band met bepaalde personen.'



Wat ga je dit jaar veranderen?

'Ik wil werken aan een goed op elkaar afgestemd team, dat elkaar aanvult en niet afvalt. Het motto wordt: "Samen kijken we dezelfde kant op".'

Coöperatieve groothandel in biologische levensmiddelen
De Nieuwe Band
Noorderringweg 12
9363 TC Marum
tel. 0594-645300
fax. 0594-643385
e-mail: info@nieuweband.nl
internet: www.nieuweband.nl