

Netwerk Podium

Vrijdag 27 juni jongstleden is een La Passione Netwerk Podium gehouden op De Drentse Hoeve te Wezup, het bedrijf van La Passione-leden Albert en Geja Hilbrands. Voor de ca. 25 geïnteresseerden zijn een aantal boeiende presentaties gehouden. In deze Nieuwsbrief een verslag.

Het Groene Woud

Op uitnodiging van La Passione informeert Geert van der Veer ons over de ontwikkelingen in Het Groene Woud. Doel is het delen en leren van elkaars ervaringen.

Het Nationaal Landschap Het Groene Woud is een gebied gelegen tussen Tilburg, 's Hertogenbosch en Eindhoven met een zeer gevarieerd landschap van ca. 35.000 ha waarvan een gebiedskern van 7.500 hectare natuur bestaande uit bossen, moerassen, heide en agrarisch populierenlandschap. Het is een bijzonder gebied met internationale allure en veel marktkansen. De samenwerkende gebiedspartners willen onder andere voorkomen dat het gebied tussen de drie grote steden dicht groeit. Dit doen ze door in dit waardevol cultuurhistorisch landschap een duurzame combinatie te creëren van natuurontwikkeling, duurzame landbouw en groene recreatie. Geert van der Veer is ondernemer en één van de initiatiefnemers van de samenwerken partners in Het Groene Woud. De gebiedspartners hebben als missie geformuleerd "het op een duurzame en economische wijze bijdragen aan de optimale beleving van Het Groene Woud".

Als strategie is onder andere gekozen voor het introduceren van het nieuwe merk "Het Groene Woud" en het stimuleren van korte lijnen en het opzetten van nieuwe ketens, zodat het geld langer in de regio blijft.

Groen, Geluk en Geld

Na een aanlooptijd van ca. 3 jaar is er nu een groep van ca. 50 ondernemers actief bezig met concrete projecten. Voorbeelden hiervan zijn: een speltketen, Onze Smaak BV (winkels), BrabantVers BV (Regionale versketen). Er is inmiddels samen met de ondernemers

een businessplan opgesteld. Uitgangspunt van de samenwerking is dat ondernemers niet alleen profiteren van de samenwerking, maar ook een daadwerkelijke bijdrage leveren aan het gebied. Van der Veer: "De kip met de gouden eieren moet ook gevoerd worden". De Universiteit van Wageningen heeft onderzocht op welke wijze een bijdrage geleverd kan worden aan het gebied. In het businessplan komen de duurzaamheidsaspecten Planet (groen), People (geluk) en Profit (geld) in samenhang aan de orde.

Leerpunten

Naar aanleiding van de vraag wat voor hem de belangrijkste leerpunten zijn noemt Van der Veer:

- Blijf niet alleen maar praten, maar zorg (ook) voor concrete resultaten;
- Durf te investeren;
- Bewaak de kwaliteit van je producten;
- Investeer in de samenwerking door o.a. trainingen te organiseren;
- Zorg dat je samen dezelfde waarden deelt;
- Het inrichten van de organisatie is het sluitstuk van het traject;
- Blijf als betrokken ondernemers ook de kip met gouden eieren voeren.

Voor de aanwezigen zijn dit heel herkenbare punten waarmee maar weer eens bevestigd wordt dat bij het opzetten van samenwerkingsverbanden geleerd kan worden van elkaars ervaringen. Afgesproken wordt dan ook kennis en ervaringen te blijven uitwisselen.

Tastefood: eindelijk weer lekker eten

Met het Tastefood concept speelt Kruidenier Foodservices in op de trend om eten weer gezond, leuk, spannend en lekker te maken. Het is een eetformule die gericht is op onder andere bedrijfsrestaurants. Ook producten van Noordelijke producenten vinden hun weg in dit concept en zijn of worden opgenomen (mosterd van Grootmoederskeuken, kaas van Kaaskoeboehiek, rabarber van Jan Beukenboom). Inmiddels worden in 15 bedrijfsrestaurants wekelijks Tastefood producten geserveerd. De eerste resultaten zijn bemoedigend. Nico Wezenbeek, verantwoordelijk voor de marktintroductie, vertelt de aanwezigen dat gerechten enthousiast worden ontvangen en dat het streven is om eind 2008 op 100 locaties 1 keer per week Tastefood te serveren. De lunch voor de aanwezigen is volledig volgens het Tastefoodmenu en concept verzorgt. Zowel de presentatie als de smaak wordt erg positief ontvangen.

Zie ook www.tastefood.nl

Stand van zaken **La Passione – Kruidenier Foodservices**

Vanuit diverse kanten is gevraagd hoe de stand van zaken met betrekking tot het opzetten van de nieuwe keten is. Henk Klijn, projectleider biologisch bij Kruidenier Foodservices is gevraagd de leden bij te praten. Hij vertelt dat er momenteel stevig geïnvesteerd wordt door Kruidenier. Het introduceren van nieuwe concepten kost veel geld en tijd.

Kruidenier Foodservices gelooft erg in het welslagen, omdat bijvoorbeeld Tastefood cateraars zich op een prima manier kunnen onderscheiden van de concurrent.

Organisatie

De organisatie begint vorm te krijgen. Producenten krijgen samen met Kruidenier Foodservices, La Passione en Field, Food & Farmers een positie in de Boeren OntwikkelingsMaatschappij (BOM). De BOM is naast het geweten van de keten ook de plaats waar de concepten worden ontwikkeld en ondergebracht. Producenten die geïnteresseerd zijn om mee te denken in de opzet en uitvoering, kunnen dit bij Henk Klijn of Grietien Fortuin aangeven.

Kruidenier Foodservices is nog steeds op zoek naar een locatie in Noord Nederland waar biologische en duurzame producten verwerkt en verpakt kunnen worden. Als alles loopt volgens planning verwacht Henk Klijn dat we in april 2009 vanuit de nieuwe locatie kunnen werken. Hij benadrukt dat ook de komende tijd de duurzame samenwerking alleen verder vorm kan krijgen als er wederzijds respect, vertrouwen en openheid is. Een goede communicatie is daarbij van essentieel belang. Deze zomer wordt er hard doorgewerkt om een sociaal pakket voor de bedrijfscatering op de Kruidenier Foodbeurs van 6 en 7 november te lanceren. Dit zal in ieder geval bestaan uit vleeswaren, brood, kaas, broodbeleg en boter.

Alle drie de presentaties kunt u vinden in de bijlagen.

