

## Uitnodiging Netwerkpodium en aansluitende ledenvergadering La Passione

Datum: 27 juni 2008  
Tijd: 11.30 uur – 15.00 uur  
Locatie: De Drentse Hoeve  
Wezuperstraat 20, Wezup  
Gastheer en vrouw: Albert en Gea Hilbrands

Graag nodigen we jullie uit voor het Netwerkpodium van La Passione.

### Programma:

11.30 -12.00 uur: Ontvangst en welkom

12.00 - 12.45 uur: Ervaringen vanuit het “Het Groene Woud”  
In het gebied tussen Eindhoven, Tilburg en 's-Hertogenbosch is een groep ondernemers van diverse pluimage, waaronder boeren, actief bezig om duurzaamheid concreet te maken. De samenwerking is zowel ketengericht als intersectoraal. Als vorm hebben ze gekozen voor een coöperatie. Er zijn zowel raakvlakken als verschillen met La Passione. Geert van der Veer, een van de initiatiefnemers praat ons bij. Een mooie gelegenheid om ervaringen uit te wisselen en zo van elkaar te leren.

12.45 -13.00 uur: Tastefood: een nieuw concept rondom lekkere en duurzame producten. Momenteel wordt in diverse bedrijfscateringskantines in het midden, westen en zuiden van het land het Tastefood-horecaconcept geïntroduceerd. Wat houdt dit concept in en hoe loopt het?  
Grietien Fortuin praat ons bij.

13.00 -13.45 uur: Lunch met onder andere Tastefood-producten

13.45 -15.00 uur: Vergadering van de **aangesloten** leden met het bestuur.

#### Agenda:

- Nieuw bestuurslid
- Statuten en huishoudelijk reglement
- Interne communicatie
- Business plan
- Invulling (deel)projecten en activiteiten 2008

Contact  
Stichting  
La Passione  
p.a. Feithsweg 4  
9356 AS Tolbert

Contactpersoon  
Grietien Fortuin  
06-22416919

## AANMELDINGSFORMULIER NETWERKBIJEENKOMST/VERGADERING

- Ja, ik geef mij op voor het Netwerkpodium La Passione 27 juni.
  - Ik ben lid
  - Ik ben geen lid en betaal € 12,50,-  
Lid worden kan ter plaatse en kost € 75,- per jaar.
  
- Ja, ik kom (ook) naar de vergadering om 13.45 uur.  
(Alleen voor leden van la Passione).  
Na opgave krijg ik de stukken toegestuurd.

Bedrijfsnaam:
Naam deelnemer 1:
Naam deelnemer 2:
Adres:
Postcode en Plaats:
Telefoonnummer:
E-mail:
Website:

Datum: 27 juni 2008  
Tijd: 11.30 uur-15.00 uur  
Locatie: De Drentse Hoeve  
Wezuperstraat 20, Wezup  
Gastheer en vrouw: Albert en Gea Hilbrands

Stichting La Passione  
p.a. Field, Food & Farmers  
t.a.v. Grietien Fortuin  
Zandumerweg 6  
9822AL Niekerk

of

per e-mail versturen aan:  
info@fieldfoodfarmers.nl

Uw aanmelding dient vóór 18 juni binnen te zijn.

# La Passione

## Netwerkbijeenkomst

Vrijdag 27 juni is er van 11.30 tot 13.45 uur een La Passione Lunch Netwerkbijeenkomst die in het teken staat van de ontwikkelingen rond Tastefood en een collega-organisatie Het Groene Woud. Naast het proeven van diverse Tastefood-producten wordt het concept aan u gepresenteerd en wordt u bijgepraat over het tastefoodconcept en de stand van zaken rondom de introductie van dit concept. Tevens worden we onthaalt op een kennismaking met een collega-organisatie het groene woud en hun werkwijze. Verder natuurlijk een prima gelegenheid uw stem te laten horen, uw passie voor het biologische product te delen en collega's te ontmoeten. Voor meer informatie: zie de uitnodiging.

## Vergadering met de leden La Passione

Het bestuur van La Passione vergadert na de Netwerkbijeenkomst met de leden. Er is achter de schermen de laatste maanden hard gewerkt aan een businessplan, lopende zaken en het vormgeven van de samenwerking met Kruidenier Foodservices en Novatec. De uitdaging hierbij is de uitgangspunten van La Passione te vertalen naar een vernieuwende (keten)organisatie. Het bestuur wil graag bijpraten en bijgepraat worden, zodat iedereen weer over dezelfde informatie beschikt om gezamenlijk de hernieuwde focus voor de toekomst vast te stellen. Geef u op met het aanmeldingsformulier en praat met ons mee.

## Introductie Tastefood

Momenteel wordt in diverse bedrijfscateringskantines in het midden, westen en zuiden van het land het Tastefood-horecaconcept geïntroduceerd. De doelstellingen zijn ambitieus en de resultaten van de eerste maanden zijn zeer bemoedigend. De verkoop verloopt vlot. Bijna iedere dag is het Tastefoodteam uitverkocht. De reacties van de gasten zijn positief en het zich almaar uitbreidende team wordt steeds enthousiaster. Eerst ging het om een menu met alleen koude gerechten. Inmiddels wordt er ook al een warme lunch geserveerd. De omzet stijgt per week tussen de 15 en 25 %, mede door het steeds toenemende aantal deelnemende kantines.

In de zomer ligt Tastefood even stil in verband met een geringer aantal gasten door de vakanties, maar in september wordt het volgende offensief gestart. De verwachtingen zijn hoog gespannen!

Contact  
Stichting  
La Passione  
p.a. Feithsweg 4  
9356 AS Tolbert

Contactpersoon  
Grietien Fortuin  
0594-852438  
06-22416919

## Bezoek Kruidenier aan La Passione

Maandag 31 maart is een delegatie van Kruidenier Foodservices (KFS), bestaande uit Peter Kruidenier (directeur), Bjørn Peter Kruidenier (hoofd marketing), Henk Klijn (mede-initiator biologisch binnen KFS) en Rob Diemel (directeur operatie) op bezoek geweest in het Noorden. Circa 25 belangstellenden hebben met interesse geluisterd naar de verschillende presentaties. De vertoonde film gaf ons een goed beeld van het bedrijf met zijn zeer uiteenlopende disciplines. Het gepresenteerde nieuwe blad *H'eerlijk* laat zien dat duurzaamheid en biologische producten belangrijke issues zijn binnen KFS. Na afloop werd tijdens een prima verzorgd biologische buffet nog gezellig nagepraat en werden we door Peter Kruidenier uitgenodigd voor een tegenbezoek. Het verslag van dat bezoek staat hieronder.



## Excursie naar Kruidenier Foodservices

Een bus vol Passionisten is woensdag 16 april in alle vroegte vertrokken richting Rotterdam om een bezoek te brengen aan onze samenwerkingspartner en daar eens 'in de keuken' te kijken. Na een voorspoedige reis –met prachtige uitzichten over met mist bedekte weilanden, beschonen door de ochtendzon– komen we om acht uur aan bij Intervers in Barendrecht. Intervers is het pick-order bedrijf voor de versproducten (groente, fruit, kaas, zuivel ect.).

Tijdens de rondleiding door directeur John Heyboer wordt duidelijk wat er allemaal bij komt kijken om dagelijks de juiste producten met een prima kwaliteit in de juiste hoeveelheid klaar te zetten. Kernwoorden zijn: eigen verantwoordelijkheid en betrokkenheid van werknemers, goede begeleiding van werknemers, controles inbouwen en werkplezier. De gedisciplineerde manier van werken en de grote betrokkenheid van zowel werknemers als leiding maakt indruk. John Heyboer heeft voor deze gelegenheid de hardlopers van het huidige biologische assortiment uitgesteld. **(foto)**. Het gaat om ongeveer 25 producten. Een mooi begin waar absoluut groeipotentie in zit! Het totale beschikbare aanbod zit al rond de 70 producten. Eerdere ervaringen van Intervers met het uitrollen van het biologisch assortiment hebben er toe geleid dat de insteek nu veel meer op duurzaamheid gericht is, waarbinnen biologisch een gewaardeerde rol krijgt.

Contact  
Stichting  
La Passione  
p.a. Feithsweg 4  
9356 AS Tolbert

Contactpersoon  
Grietien Fortuin  
0594-852438  
06-22416919

## Jaguar, the fresh compagny

Vervolgens zijn we naar een van de toeleveranciers van Intervers gegaan: Jaguar the fresh compagny. Jaguar is de huisleverancier van citrusvruchten, steenfruit, appels, druiven, kiwi's, kasgroenten en volle-grondproducten. Het is een van de bedrijven van voormalig ketenmanager Task Force biologische landbouw Kees Rijnhout, bij een aantal van jullie mogelijk bekend.

Tijdens de rondleiding wordt duidelijk gemaakt dat het kwaliteitsbeleid van Jaguar erop gericht is om alle risico's ten aanzien van onveilig voedsel uit te sluiten en de kwaliteit van producten te waarborgen. Op deze manier wordt gestreefd continu te voldoen aan de verwachting van de klanten. Producenten die mogen produceren, verpakken en vermarkten onder het Jaguar-label voldoen minimaal aan de normen van EurepGap. Jaguar heeft regels en procedures om de controle op de kwaliteit van het merk nauwgezet te bewaken. De eisen hiervoor zijn opgenomen in 'Jaguar International Quality Standard'. Dit is een normboek voor productiemanagement en kwaliteitssystematiek ontwikkeld door Jaguar. Productveiligheid en productkwaliteit staan in de kwaliteitsstandaard centraal.

Alleen op deze manier kan in de visie van Jaguar de ketenkwaliteit geborgd worden en krijgt de uiteindelijke consument een voedselveilig, kwalitatief hoogwaardig en gezond product. Dit onder het motto: *het kwaliteitszorgsysteem borgt de zorgen van morgen.*

Ook is aan de orde gekomen hoe producten jaarrond geleverd kunnen worden. Kennis van en contacten in de diverse productiegebieden over de gehele wereld, gekoppeld aan een goede(inkoop)planning, maken dit mogelijk.

## Kruidenier Foodservices

Tot slot hebben we het hoofdkantoor van Kruidenier in Rotterdam bezocht. Daar werden we ontvangen door Bjørn Peter Kruidenier (hoofd marketing), Henk Klijn (mede-initiator biologisch binnen KFS) en Martin van der Laan (hoofd Kruitrans). Na een uitstekende lunch met o.a. Tastefood-producten en aantal korte inleidingen hebben we een rondleiding door het bedrijf gemaakt. Hier is de groothandel van droge kruidenierswaren en een deel van vers en diepvries gevestigd. Ook wordt vanuit deze locatie de logistiek aangestuurd en is het grootste logistieke bedrijf Kruitrans van KFS hier gevestigd. Opnieuw worden we ons bewust van de geweldige logistieke organisatie die nodig is om bestellingen voor 14.00 uur gedaan de volgende ochtend tot op het niveau van een bekertje melk af te leveren bij de klant. Dit met een minimale foutpercentage, terwijl het om tientallen duizenden colli's per dag gaat. Na een hartelijk 'Tot ziens' wordt de terugreis begonnen. Na een hartelijk 'Tot ziens' wordt aan een gezellige terugreis begonnen, waarbij er nog naar hartelust wordt gediscussieerd over de opgedane indrukken.

Contact  
Stichting  
La Passione  
p.a. Feithsweg 4  
9356 AS Tolbert

Contactpersoon  
Grietien Fortuin  
0594-852438  
06-22416919