

HAS

Voedseldialoog

Blogs over Covid, voeding en gezondheid door Maud Maas en Tomas de Bruijn, verschenen in 2020 op de blog van HAS green academy

Uitgave: februari 2026

Annet Roodenburg, lectoraat Voeding en Gezondheid



Inleiding

Over de blog HAS Voedseldialoog

Lector Annet Roodenburg schreef tussen 2016-2021 artikelen voor de blog HAS Voedseldialoog. Ze begon met bloggen omdat zij geïntrigeerd is door de complexiteit van onze voedselketen. Via interviews met spelers uit de breedte van de voedselketen probeerde ze de keten in kaart te brengen en voor zowel haarzelf als de professionals die ze spreekt een leercurve te creëren.

In de interviews stelde ze 2 vragen centraal: Hoe zit de voedselketen in elkaar? Hoe draagt jouw bedrijf of instelling bij aan een gezonder voedselaanbod? Deze interviewserie zijn gebundeld in het boek 'E-nummers & berengeluiden – 43 gesprekken over voedsel en voeding'. Naast de interviews blogde Annet regelmatig over actualiteiten, trends en ontwikkelingen rondom voeding en gezondheid. Ze vroeg ook studenten Maud Maas en Tomas de Bruijn te bloggen over de invloed van Covid op de bedrijven die ik eerder zelf interviewde. De posts vind je in dit document.



Annet Roodenburg van het lectoraat Voeding en Gezondheid.

Inhoudsopgave

Titel blogpost	Verschenen	Pagina
Bloggen over Covid	23-04-2020	3
Agriprogress: La tutta bella familia	30-04-2020	5
Koningshof: een stuk kaas, of toch plakjes?	07-05-2020	9
Questionmark: vergeet onze andere problemen niet	12-05-2020	13
Hutten: een stap terug doen door Corona	19-05-2020	17
Dalco Food: Het einde van de zakenreis	26-05-2020	21
Voedingscentrum: we willen iedereen bereiken	04-06-2020	25
Cafeteria De Neus: laat de gezelligheid niet verloren gaan	09-06-2020	29
Bakker Albert: mensen komen geen halfje meer halen	16-06-2020	32
Varkenshouder Vermeer: geleerd van de varkenspest	23-06-2020	36
Op naar een veiliger, gezonder en duurzamer systeem	07-07-2020	40

Bloggen over Covid

Door Annet Roodenburg · Gepubliceerd 23-04-2020

Plotseling stond de wereld stil. De straten leeg, de lucht strakblauw zonder strepen. In Noord-India zijn de toppen van de Himalaya te zien. Wat moet het heerlijk zijn om nu in de Keukenhof te lopen. Of op dat lege plein in Venetië, waar ik ook nog nooit ben geweest. Geen fietstocht naar Utrecht Centraal Station, niet meer in volle treinen naar den Bosch. Geen afspraken met collega's en studenten op de HAS Hogeschool. Hele dagen achter de computer. Skype, Zoom, MSTeams, Go-to, Jitsie...

Boodschappen doen is een uitje geworden

Als je op anderhalve meter afstand met de buurvrouw voor de ingang van de supermarkt staat te praten, is het toch wel fijn dat het mooi weer is. Het was even lastig om pasta, eieren en wc-papier te krijgen. Maar dat lijkt opgelost. Zelfscannen is het nieuwe normaal. Ik was er toevallig net mee begonnen in onze splinternieuwe Albert Heijn. Het is nog wel puzzelen. Vooral de volgorde, je begint bij groente en fruit, maar ik zou liever eerst de melk in mijn tas doen. Die staat precies aan de andere kant van de winkel. Nu eindigt het boodschappenavontuur in een inefficiënte chaotisch ingepakte boodschappentas. Die ik vervolgens in mijn fietstassen probeer te proppen, terwijl mijn fiets tegen zo'n onhandig nieuw hekje hangt (hiervoor moet ik bij de gemeente zijn).

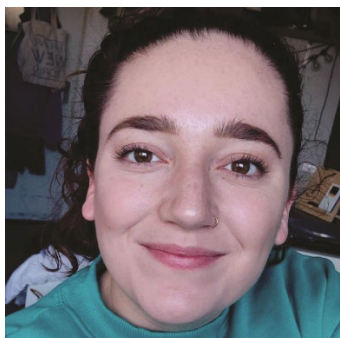
Kalveren, aardappelen, asperges

De supermarktomzet stijgt. Online boodschappen doen zit in de lift. Er zijn te veel kalveren en aardappelen, want de restaurants zijn dicht. Steeds meer restaurants gaan bezorgen. Ik zag bij de snackbar om de hoek ook een paar nieuwe bezorgfietsen staan. Het handen-tekort door het vertrek van seizoenarbeiders valt mee. Nieuwe werkzoekenden bieden zich aan om asperges te steken. Er gebeurt van alles met die voedselketen op dit moment.

Bloggen over Covid

Twee derdejaars HAS studenten werden –zoals vele mede studenten– getroffen door de Covid-19 maatregelen: hun buitenlandse stage kon niet doorgaan. Maud Maas en Tomas de Bruijn. Nu gaan ze bloggen over Covid. Ze gaan terug naar de bedrijven en

organisaties van HAS Voedseldialoog. En stellen hun vragen online over wat er is veranderd, hoe dat ervaren wordt; en of er veranderingen zijn die zouden moeten blijven.



Even voorstellen

Maud heeft een BA Media en cultuurwetenschappen en zit in haar 3e jaar van de studie Food Innovation. Zij keerde terug uit Denemarken waar ze bezig was met het ontwikkelen van nieuwe kookworkshops voor 'CPH Cooking Class' in Kopenhagen. Tomas is 3e jaars International Food and Agribusiness. Hij zou naar India gaan om daar een processing keten voor bevroren groente voor een lokale supermarktketen en de export op te zetten. Ze waren allebei meteen heel enthousiast over hun vervangende opdracht. Dit formuleerden zij als volgt: Maud: "Het lijkt me een unieke kans om zo'n actuele situatie door de hele voedselketen te onderzoeken." en Tomas gaf aan dat hij het een interessante en uitdagende opdracht vond: "Het onderwerp interesseerde mij heel erg mede door de actualiteit en ik vind het leuk om met mensen te kunnen werken."

In de komende weken zullen regelmatig blogs van hun hand verschijnen. Oude bekenden worden opnieuw geïnterviewd. HAS Voedseldialoog wordt nieuw leven ingeblazen. Houd de blog dus in de gaten!

Agriprogress: La tutta bella familia

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 30-04-2020



Pieter Helfferich van Agriprogress

Iedereen heeft zich de afgelopen weken aan moeten passen aan het nieuwe normaal. Voor mij betekende dat na 5 weken in Kopenhagen opnieuw m'n spullen pakken. Terug naar Nederland en geen buitenlandstage. Gelukkig betekende dit voor mij wel dat ik deze blogs mocht gaan schrijven. Op het moment dat ik Pieter Helfferich van Agriprogress sprak had hij eigenlijk in Roemenië moeten zijn. Op een beurs. Samen met een groep toeleveranciers en melkveehouders hadden ze daar willen staan om te praten over precisielandbouw. Maar nu zit hij, net als vele mensen over de wereld met hem, thuis. Achter zijn laptop. Maar zeker niet de hele dag. "Met zulk mooi weer 5 dagen lang 8 uur per dag achter de computer, dat moet je niet willen," vertelt hij. "Dat heeft weinig nut." In plaats daarvan gaat hij wandelen of fietsen. Of het land in met de weidevogelbescherming.

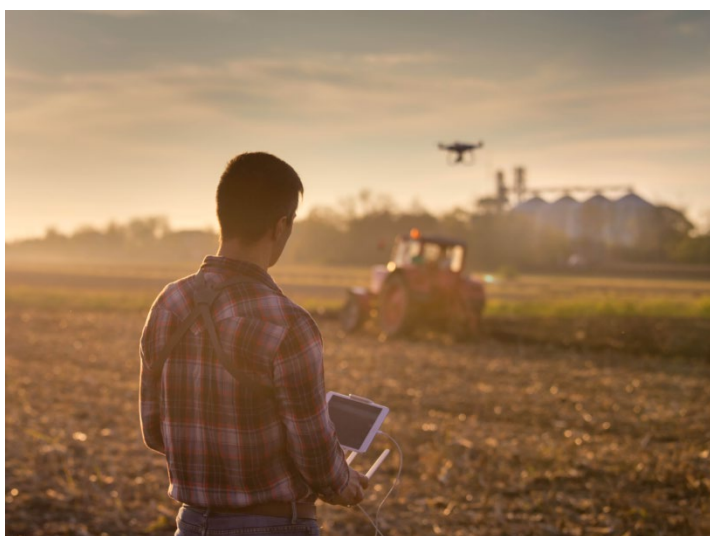
Van Roemenië tot Nepal

Het bedrijf van Pieter, Agriprogress, staat voor duurzame vernieuwing in agri en food ketens. Met behulp van een groot netwerk aan experts verzorgt hij business consultancy en trainingen. Allemaal met het doel om bedrijven en markten in verschillende sectoren

duurzaam te ontwikkelen. Voor de crisis deden ze veel projecten in Roemenië. Ook in Oekraïne is Pieter veel geweest. Ze werken hiernaast nog samen met boeren en tuinders uit Zuid-Korea en Nepal. Toen de realiteit van de crisis begon in te dalen, waren een aantal melkveehouders uit Nepal onderweg naar Deventer. Ze zouden trainingen komen volgen. In Dubai werden ze tegengehouden en moesten ze terugkeren. Er was iemand ziek geworden, dus ze mochten niet verder reizen.

De keerzijde van ontwikkelingslanden

“Het kost ons wel behoorlijk wat omzet,” vertelt Pieter. “En eigenlijk moet het nu gebeuren, in deze periode.” De landen waarmee hij werkt zijn volgens hem kansrijk, maar het brengt voor hem ook onzekerheid. “Er is qua efficiency nog zo veel te ontwikkelen in die landen,” zegt hij. Volgens Pieter gaat het in eerste instantie nog om opbrengsten verhogen. “Maar als ze ons hier bezig zien met mineralencycli zet ze dat toch wel aan het denken.” Er is nu door de crisis ook een keerzijde. Pieter vertelt me dat allerlei projecten zijn afgelast. “Je weet in deze landen nooit of het opschuift, of dat het helemaal niet doorgaat.”



Een moment voor reflectie

Zijn grootste zorg is dan ook dat deze situatie nog wel even duurt. Zijn bedrijf overleeft het wel. Het is vooral de economie en de maatschappij waarover hij zich druk maakt. “Denk je in dat je niet naar de begrafenis van een vriend kunt,” stelt hij. “Geen afscheid kunnen nemen, ik denk dat dat toch trauma’s oplevert.” Toch ziet hij er ook positieve kanten in. Hij ziet het als een moment voor reflectie. “Ik ben zelf 58, dan ga je misschien

toch wat meer nadenken over wat echt belangrijk is." Hij hoopt dat de rest van de wereld dit ook doet. Reflecteren op waar we nou eigenlijk mee bezig zijn.

Tutta bella familia

Pieter kan zich voorstellen dat de coronacrisis ervoor gaat zorgen dat we wat meer naar de Italiaanse sfeer gaan. "Niet qua corona natuurlijk, maar qua familie." Omdat dit virus nu boven alles gaat, en alles stil staat, wordt het cirkeltje om je heen belangrijker.

Mensen krijgen meer oog voor hun eigen regio. Wat hij ook nog wel ziet gebeuren: een groot feest als de crisis voorbij is. "Ik denk dat er een soort groots carnaval gevierd gaat worden," vertelt hij. "Mensen zullen helemaal uitgelaten zijn en alles doen wat van God los is."

Een herwaardering van de natuur

In de blog die Annet in 2018 over Agriprogress schreef, gaf Pieter aan te willen dat consumenten en bedrijven meer respect voor de natuur zouden hebben. Ik vroeg hem wat hij denkt dat het effect van de coronacrisis hierop is. Hij merkt op dat hij veel mensen in de natuur ziet. Er is weinig vertier, dus iedereen gaat lekker naar buiten. "Je hoopt dan wel dat dat een herwaardering oplevert." Of dit ook echt daadwerkelijk tot ander koopgedrag in de supermarkt gaat leiden durf hij niet te voorspellen. "Wie zal het zeggen, maar ik denk wel dat mensen erover na gaan denken."



Wereldwijde voedselveiligheid

Ook hoopt Pieter dat deze crisis leidt tot meer samenwerking. Over de hele wereld. "Er zijn mensen die nu vinden dat de intensieve veehouderij aangepakt moet worden," zegt hij. "Dat vind ik verschrikkelijk." Hij vindt het onterecht om nu die sector zo onder druk te zetten. Meer waarde ziet hij in het op de kaart zetten van voedselveiligheid. "Je ziet nu door die pandemie veel samenwerking tussen landen," noemt Pieter. Hij hoopt dat dit ook na de crisis doorzet en zorgt voor meer voedselveiligheid. Voornamelijk in landen waar dit nog niet optimaal is. "Er zal in ieder geval vraag zijn naar veilige producten."

Terug naar de essentie

Pieter ziet ook een kans voor andere ketens. Hij noemt dat er al veel wordt gepraat over alle grondstoffen die we importeren en exporteren. "Omdat de essentie van het leven nu belangrijker wordt, komt er misschien ook aandacht voor de essentie van dingen."

Volgens Pieter zou dit best eens kunnen betekenen dat dierlijke productie in de toekomst dichterbij de grondstoffen plaats gaan vinden. Ook om de druk op het milieu te verminderen. "Ik hoop dat we door dit virus als mensheid meer in balans willen gaan leven met de natuur." Ik hoop in ieder geval met hem mee.

Wat denken jullie, zorgt dit virus ervoor dat we de natuur meer gaan waarderen? Laat het achter in de reacties!

Koningshof: een stuk kaas, of toch plakjes?

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 07-05-2020



Lekker bezig zijn in het zonnetje, met anderen, maar op een veilige afstand. Precies waar veel mensen nu naar op zoek zijn. In de aflevering van Jinek van 20 april hoorde ik dat in deze social distancing tijden volkstuintjes steeds populairder worden. Mensen zijn op zoek naar manieren om veilig naar buiten te kunnen. En dan ook nog sociaal bezig kunnen zijn. Dit soort tuintjes lijken voor veel mensen een oplossing te zijn. Dit is goed nieuws voor Roeland Meek van Koningshof in Utrecht. Hij merkte dit ook direct toen de maatregelen aangekondigd werden. "Toen was het veel drukker dan op een reguliere zaterdag."

Tussen stad en land

Koningshof is een sociale onderneming die zich inzet voor een groene economie. Roeland is het in 2012 met 3 andere landschapsarchitecten gestart. Omdat de arbeidsmarkt in die tijd op losse schroeven stond, door de economische crisis, wilden ze zelf wat opzetten. "Koningshof is een terrein van de vader van één van ons," vertelt hij. "Die man is daar altijd tuinder geweest." De grond lag toen braak. Het kon al langere tijd niet meer concurreren met het geglobaliseerde voedselsysteem. Koningshof ligt dicht bij Utrecht. "We kwamen erachter dat veel mensen uit de stad geïnteresseerd waren in het hebben

van een moestuin,” legt Roeland uit. Ze hebben hier toen een educatief programma aan gekoppeld, en zo werd Koningshof geboren. Naast het verhuren van de tuintjes, verbouwen en verkopen ze hun eigen groenten. Ook worden er evenementen rondom lokaal voedsel georganiseerd. Filmavonden en debatten bijvoorbeeld.



Met z'n allen op een eiland

Wat de volkstuinten van Koningshof onderscheidt van andere, is nu juist extra lastig. “We hebben gemeenschappelijke schuren waar alle gereedschappen in staan,” beschrijft Roeland. Niemand heeft dus zijn eigen gereedschap. Het wordt allemaal gedeeld. Ze doen dit zodat mensen meer met elkaar praten. “Maar nu hebben we eigenlijk hetzelfde probleem als de supermarkt met hun winkelwagens.” Dat vindt Roeland vervelend. Hij wil juist graag mensen met elkaar verbinden. “Nu moet iedereen opeens op z'n eigen eilandje gaan zitten,” zegt hij. “Terwijl wij juist met z'n allen op één eiland willen zijn.”

Van gemeenschap naar samenleving

Dat is ook waar Roeland zich het meest druk om maakt. Dat door dit virus mensen nog verder van elkaar af gaan staan. Hij vertelt me dat hij is opgegroeid in een dorpje in de buurt van Nijmegen. “Dat noem je dan een gemeenschap.” Inmiddels woont Roeland in Utrecht. In de stad, wat dan opeens een samenleving genoemd wordt. “Een gemeenschap zegt dat je ergens onderdeel van uitmaakt,” stelt hij. “Maar een samenleving is veel individualistischer.” Roeland denkt dat mensen juist behoefte hebben aan

gemeenschap. Ergens bij horen. "Ik ben bang dat we dat nu wat gaan verliezen, omdat mensen angst krijgen voor elkaar."

Van een stuk kaas, naar plakjes

Roeland is bang dat deze angst zich ook een weg naar Koningshof weet te vinden. Hij zegt me dat er sinds de start van Koningshof altijd al samen werd geluncht. "Met een goed stuk brood, onze eigen groenten en een flink stuk kaas." Er werd schouder aan schouder gegeten. Iedereen die langs kwam fietsen was welkom. En die kaas ging door iedereen's handen. Op den duur kwam toen het verzoek om plakjes kaas. Dat vond hij toen al moeilijk. Nu met de coronacrisis zou dit nog verder door kunnen gaan werken binnen Koningshof. "Misschien dat er een verzoek komt of mensen dan toch niet hun eigen gereedschap mogen hebben," zegt Roeland. Hij is bang dat er scheidingen gaan ontstaan, terwijl ze juist staan voor verbinding.



Dichter bij ons voedsel

Maar hij ziet ook zeker kansen. Deze crisis toont aan hoe kwetsbaar ons geglobaliseerde voedselsysteem is. Bij Koningshof worden mensen geholpen om zelf duurzaam voedsel te kweken. Hun educatieve programma's zijn erop gericht mensen weer meer te verbinden met hun voedsel en de aarde. "Ik kan me helemaal voorstellen dat de behoefte om te weten waar je eten vandaan komt enorm gaat toenemen." Ook denkt Roeland dat mensen door de coronacrisis meer zelfvoorzienend willen worden "Ik denk dat daar de kans ligt voor Koningshof," zegt hij. "Omdat wij mensen dat kunnen leren."

Een weiland voor de wereld

Ook op grotere schaal ziet Roeland nieuwe mogelijkheden. "We zijn als Nederland een soort weiland voor de wereld." Hij doelt op het feit dat Nederland een van de grootste landbouwexporteurs is. De nadelen hiervan worden nu voor iedereen duidelijk. Volgens Roeland is dit voor Nederland een kans om meer richting kringlooplandbouw te gaan bewegen. Het lokaal afzetten van producten is hier een voorbeeld van. En hier weet Koningshof wel raad mee. "Het zal echt niet van vandaag op morgen gaan veranderen," zegt hij. "Maar de noodzaak voor transformatie, daar zal nu veel meer aandacht voor komen." Hij hoopt in ieder geval dat het huidige landbouwsysteem niet heilig wordt verklaard. "Voor honger hoeven we hier niet meer bang te zijn," vertelt hij. "Maar we moeten wel door blijven innoveren, het systeem is nog niet af."

Tot welke innovaties denken jullie dat deze crisis gaat leiden? Laat het weten in de reacties!

Questionmark: vergeet onze andere problemen niet

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 12-05-2020



Het coronavirus domineert onze hele wereld. Alles ziet er anders uit. Verjaardagen via Zoom, rijen voor halflege supermarkten en dit jaar geen Koningsdag, maar Woningdag. De nieuwe situatie waarin we leven roept veel vragen op. Ook over voeding. Het wordt langzaam duidelijk dat een gezonde levensstijl invloed heeft op het verloop van een Covid-19 besmetting. Zo'n 80% van de corona patiënten op de IC hebben overgewicht. Veel instellingen zoeken al lang naar een manier om mensen gezonder te laten eten. Zou dit virus hen een handje helpen?

Eerste hulp bij gezond eten

Iemand die veel weet over gezonde en duurzame voeding is Gustaaf Haan van Questionmark. Deze stichting wil het voedselsysteem duurzamer en gezonder maken. Om dit te bereiken laten ze aan iedereen zien wat er juist ongezond en niet duurzaam aan is. Ze bekijken het systeem en analyseren het. Zo willen ze concurrentie tussen bedrijven op gang brengen om duurzamer en gezonder te werk te gaan. Ook hopen ze de consument te helpen om producten in de supermarkt te vergelijken. En om vervolgens een goede keus te maken. Questionmark heeft een app ontwikkeld waarmee je producten in de supermarkt kunt scannen. Zo kun je gemakkelijk zien welke pindakaas de gezondste keuze is. Of welk stuk kaas het duurzaamst is geproduceerd.

De supermarkten met rust laten

Questionmark werkt samen met veel andere instellingen om hun gezamenlijke doel te bereiken: een gezondere en duurzamere wereld. "We werken samen met NGO's," zegt Gustaaf. "Organisaties zoals de Nierstichting, de Hartstichting of het Diabetesfonds." Al deze instellingen maken gebruik van het onderzoek wat Gustaaf met Questionmark doet. "Die data gebruiken zij dan weer om campagnes mee te voeren." Voor toiletrollen het nieuwe goud werden en de meeste legpuzzels uitverkocht raakten, werkte Questionmark aan een groot project met supermarkten. "We vergelijken en beoordelen in hoeverre supermarkten helpen om gezond en duurzaam te eten." Achter de schermen gaan de voorbereidingen gewoon door. "Maar we zijn de supermarkten nu niet aan het bestoken met vragen," vertelt Gustaaf. "Dit is even niet het moment om over de gezondheid van hun assortiment te beginnen."



De crisis niet voor eigenbelang gebruiken

De coronacrisis heeft veel losgemaakt op het gebied van gezondheid. Ik vroeg Gustaaf of hij een verband ziet tussen dit virus en het eetgedrag van mensen. "Je ziet wel hier en daar discussies ontstaan over gezond leven," stelt hij. "Omdat het zou kunnen helpen om weerbaarder te zijn tegen corona." Maar hij vindt dit ook gevaarlijk. De prioriteit moet nu liggen bij het bestrijden van de crisis. Zorgen dat we dat onder controle krijgen. "Iedereen kan corona gebruiken om het voor z'n eigen politieke karretje te spannen," zegt Gustaaf.

Hij wil de crisis niet gebruiken om zijn eigen gelijk te onderstrepen. "Maar als de consument nu zelf besluit om gezonder te gaan eten," begint hij. "Dan zou dat natuurlijk alleen maar positief zijn."

Een eerlijkere economie

Een voordeel van het werk wat Questionmark doet, is dat het ook in crisistijd door kan blijven gaan. De organisatie wordt gefinancierd door charitatieve fondsen. Zoals bijvoorbeeld de postcodeloterij. "Zij hebben natuurlijk een lange termijn agenda," vertelt Gustaaf. "Dus wij hebben het niet van de een op de andere dag moeilijk."

Met Questionmark zit het voorlopig dus wel goed. Hun werk blijft nodig. Maar er zijn natuurlijk ook zorgen. "Als dit voorbij is, dan moeten we een hele hoop dingen opnieuw opbouwen." Gustaaf hoopt dat we niet achteloos teruggaan naar hoe dingen waren. Hij hoopt dat er nagedacht gaat worden over hoe het beter kan. "We hebben nu de kans om de economie eerlijker en gezonder in te richten."



Gaan we terug, of vooruit?

Ook binnen de voedselketen komt er ruimte voor verandering. Onze voeding ging de hele wereld over voor het bij de consument belandde. "Dat wordt de komende tijd misschien wat moeilijker, of we gaan dat ook heroverwegen." Gustaaf denkt dat zo'n crisis zorgt voor twee tendensen. Aan de ene kant de mensen die zo snel mogelijk terug willen naar hoe alles was. Aan de andere kant een groep die het systeem wil verbeteren. "Een echte revolutie gaat er dus niet komen, maar er zullen waarschijnlijk wel dingen veranderen."

Gustaaf denkt dat een van deze dingen onze omgang met dieren gaat zijn. Mensen gaan daar vraagtekens bij zetten. "Niet alleen bij de Chinese markten, maar misschien ook wel bij onze eigen veehouderij."

We moeten het even over ons voedselsysteem hebben

"Maar het echte probleem van onze dierlijke eiwitconsumptie," zegt Gustaaf, "is natuurlijk eigenlijk de ruimte die ze nodig hebben." Hij vertelt dat voor ieder dier enorm veel hectare grond nodig is om ze te voeden. "Dit probleem staat los van de coronacrisis." Daar zitten de zorgen van Gustaaf ook vooral. Hij somt op waar het eten van dieren impact op heeft. "Het milieu, mensenrechten, dierenwelzijn en onze eigen gezondheid." Al deze problemen zijn er nog steeds en worden niet minder. "Maar het wordt nu wel op de lange termijn geschoven." Hij doelt op het Urgenda vonnis. Het kabinet moest voor 1 april met nieuwe klimaatplannen komen om de CO2-uitstoot terug te dringen. Gustaaf begrijpt het wel. "Maar de problemen gaan niet weg." Gustaaf zegt dat hij best nog twee maanden kan wachten. "Maar daarna moeten we het echt weer over de houdbaarheid van ons voedselsysteem gaan hebben."

Hutten: een stap terug doen door Corona

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 19-05-2020



In een brief aan het ministerie van Economische Zaken en Klimaat liet de branchevereniging voor cateraars weten dat cateraars sterker geraakt worden door het coronavirus dan de horeca in het algemeen. Onderwijsinstellingen, kantoren, evenementen, allemaal plekken waar de catering niet langer nodig is. Maar de vaste lasten lopen wel door. Toen ik Bob Hutten, eigenaar van Hutten in Veghel, sprak, vertelde hij me dat ze nog maar 10% van de normale omzet draaien. Hutten levert ook aan verzorgingshuizen en ziekenhuizen. Gelukkig, dacht ik. Maar mensen met Covid-19 hebben geen eetlust. En laat Hutten nou net leveren aan twee van de zwaarst getroffen ziekenhuizen van het land.

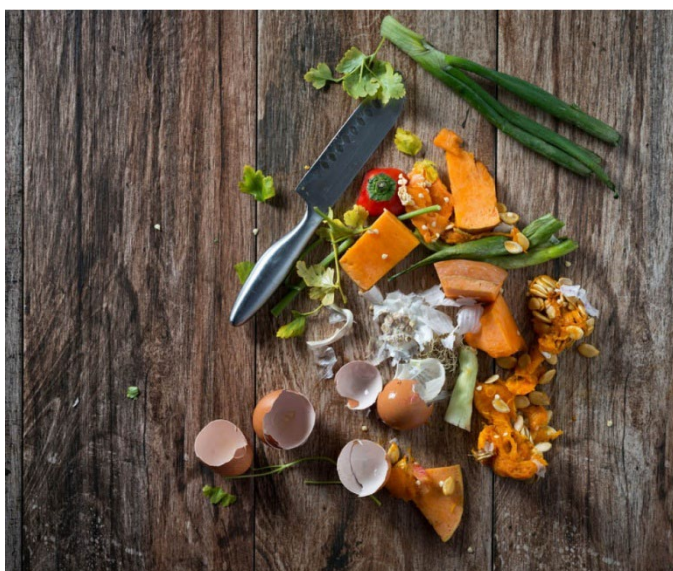
Bij Hutten doen ze het samen

Hiernaast is Hutten actief in de party catering, de bedrijfscatering, de food service markt en de hospitality markt. Er zijn in totaal zo'n 2200 mensen actief binnen het bedrijf. Bij Hutten noemen ze dit geen medewerkers, maar samenwerkers. Want ze doen het allemaal samen. Duurzaamheid staat hoog in het vaandel bij Hutten. "We hebben de regie over de hele keten," vertelt Bob. "Omdat we het belangrijk vinden om precies te begrijpen wat de

boer doet met een product.” Hierop kiezen ze de boeren waar ze mee werken zelfs uit. Wanneer de boer zijn producten levert worden deze binnen afzienbare tijd door Hutten zelf verwerkt en verspreid over hun 250 locaties.

Een duurzaam en creatief bedrijf

Naast duurzaamheid zijn ook creativiteit en maatschappelijk belang belangrijk voor Bob en zijn samenwerkers. Zo is hij een aantal jaar terug gestart met de Verspillingsfabriek. Hij kon grootschalige voedselverspilling niet langer laten gebeuren. Nu worden door dit initiatief verse groenten die bij telers, versnijders of groothandels overblijven gered. In plaats van in de prullenbak belanden de kopjes, kontjes en stronkjes van groenten nu in sauzen of soepen. De medewerkers in de verspillingfabriek zijn veelal mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Ook hun talenten mogen volgens Bob niet verspild worden.



Dit hebben we nog nooit meegemaakt

Voor Bob begon de realiteit van de coronacrisis in te dalen toen Nike op 1 maart al hun bedrijfsrestaurants, die zij cateren, sloot. “Zoiets hadden we nog nooit eerder meegemaakt.” Inmiddels zijn 70% van de bedrijven waar Hutten aan levert gesloten. Bob merkt dat ondernemers worden aangespoord om creatief te zijn. “Zoek nieuwe markten, maar nieuwe producten,” legt hij uit. “Maar zo werkt de markt niet, en de markt is kapot.” Hij vertelt me dat hij in zijn 35 jaar ondernemerschap best wel wat crisissen heeft meegemaakt, maar geen enkele waarbij de markt ineens verdween. “Je kunt wel creatief zijn en nieuwe producten of diensten bedenken,” begint hij. “Maar als er geen markt is, dan houdt het toch op.”

Dan maar naar de supermarkt?

Waar de markt nog wel volop aanwezig is, is binnen de retail. En dan voornamelijk op het gebied van food. "Maar het probleem met die markt," begint Bob, "is dat hij enorm gesloten is." Supermarkten, legt hij uit, zijn onderdeel van een systeem wat lastig binnen te dringen is. "Het is een zeer georganiseerde wereld waarin grote spelers elkaar goed begrijpen." De trajecten om binnen te komen duren erg lang. En zeker nu zal dat niet makkelijk gaan. "Wat moet je dan?" Vraagt Bob zich af. "Je producten aan particulieren aanbieden?" Hij denkt dat afhaalservices met het oog op de richtlijnen van het RIVM niet erg verstandig zijn. "En het is ook niet dat dit de bedragen die je mist compenseert."



Een stap terug, voor we vooruit kunnen

Als ik Bob naar de toekomst van duurzaamheid vraag, zegt hij het somber in te zien. "Er was de laatste jaren een stuk meer bewustwording rondom duurzaamheid," stelt hij. Maar duurzaamheid is niet hoe je deze crisis het hoofd biedt. Dat is geld. "Er is niemand die nu naar de bank gaat en zegt; ik wil duurzaamheid, want dan overleef ik het." Volgens Bob is het oude economische systeem te hardnekkig om na de crisis ineens in een duurzaam verdienmodel te belanden. "We zullen het oude systeem eerst terug op moeten bouwen, voor we weer door kunnen gaan met verduurzamen." Ook denkt hij dat de consument duurzaamheid op een lager pitje gaat zetten. Mensen willen na zo'n crisis al minder geld uitgeven. "Als je product of dienst dan alleen maar duurder wordt omdat je wil verduurzamen," vertelt hij, "dan snap je wel, dat is twee stappen terug." Voor Bob dreigt dus nog een moeilijke tijd.

Een chip voor iedereen

Hoe gaat onze wereld dan duurzamer en gezonder worden? Volgens Bob is daar geen pandemie voor nodig, maar technologie. Hij legt me uit dat gezond eten voor iedereen anders is. "Dat heeft te maken met de microbiologie in je darmen en je DNA-profiel." Er is in principe genoeg technologie om je eigen gezondheid op peil te houden. Stappentellers en voedselinname apps bijvoorbeeld. "Het is een kwestie van tijd tot er een device op de markt komt die dit allemaal combineert." Bob denkt niet dat dit nog heel lang gaat duren. Een jaar of 5. "De trends die we al zagen zullen na corona wel doorzetten," zegt hij. Bob denkt bijvoorbeeld dat de eiwittransitie van dierlijk naar plantaardig niet zal stoppen. "Maar zo'n bandje of chipje, dat gaat pas echt de wereld veranderen."

Dalco Food: Het einde van de zakenreis

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 26-05-2020



De eiwittransitie, ofwel de overstap van dierlijk naar plantaardig eiwit, is al een tijdje gaande. Vlees krijgt een steeds slechter imago en meer en meer mensen kiezen voor een meer plantaardig voedingspatroon. Ook de coronacrisis wakkert de discussie over vlees weer flink aan. Aan de ene kant kopen mensen meer vleesproducten zoals gehakt. Dat is makkelijk en kan goed in de vriezer. Aan de andere kant stellen mensen ook vragen over het coronavirus en de vee-industrie. En zelfs Henk Krol, die niet dacht zijn biefstuk ooit te kunnen laten liggen, is vegetariër geworden door de coronacrisis. Iemand die deze transitie in onze voeding al jaren van dichtbij volgt is Marian Wagemakers van Dalco Food uit Oss.

Vega voorlopers

Dalco Food is 45 jaar geleden opgericht door de vader van Marian. "Toen was het nog een grote slagerij." 15 jaar later is hij begonnen met de productie van de eerste vegetarische producten. "Op dit moment is dat zo'n 82% van onze omzet," zegt Marian. Inmiddels is Dalco al lang geen slagerij meer te noemen. Ze houden zich nu vooral bezig met het produceren van maaltijdcomponenten, gebaseerd op de recepturen van hun klanten. Dit doen ze op twee verschillende locaties. Een zit er nog steeds in Oss en de ander sinds 2016 in Oosterhout, zo'n 10 minuten fietsen van waar ik zelf opgroeide. "We werken met

heel veel verschillende soorten grondstoffen,” begint Marian. “Naast vlees, vooral kip, werken we met melkvezels, met soja, met bonen, met noten, met tarwe, met groenten, met kazen, met van alles eigenlijk.”



Beter leven, voor mens en dier

Het waarborgen van de duurzaamheid van deze grondstoffen is belangrijk voor Marian en Dalco. Dit begint bij het inkopen. De producten waar Dalco mee werkt komen zo veel mogelijk uit Europa. Marian merkt ook dat haar klanten hier sinds de corona uitbraak meer vragen over hebben. “Er zijn nu klanten die echt van elk element in het recept willen weten waar het vandaan komt.” Naast de herkomst van de grondstoffen wordt ook rekening gehouden met dierenwelzijn en de ecologische voetafdruk van vlees. Het wordt ingekocht bij erkende organisaties. Zo is de kip bijvoorbeeld ‘Beter Leven’ gekwalificeerd. Daarnaast wordt het kantoor verwarmd door restwarmte van de productie en is de afvalstroom gehalveerd sinds al het plastic gerecycled wordt.

Een heel ander Dalco

Marian schetst hoe de situatie bij Dalco er deze dagen uitziet. Op 28 februari, een dag nadat de eerste officiële coronapatiënt in Nederland werd bevestigd, werden alle bezoeken afgezegd. Een week later had Marian haar laatste bezoek en sindsdien is er niemand meer geweest. “Toen dacht ik, nu wordt het wel serieus.” Nu werken de meeste mensen al

weken thuis. De collega's die nog wel op kantoor werken zijn verdeeld over de twee verschillende locaties. "Het is maar een klein handjevol mensen," stelt Marian, "maar zo is het toch nog verder uit elkaar." Iedereen wast zijn handen meerdere malen per dag. Zaken als deurklinken, tafels en telefoons worden vier keer per dag grondig schoongemaakt en gedesinfecteerd. Omdat Dalco tot de vitale sector behoort is er nu ook een kinderopvang voor collega's met partners die ook een essentieel beroep hebben. Er is in een korte tijd dus veel veranderd. "Tot nu toe gaat het goed, maar we zitten er nog steeds bovenop."



Back to basics

Maar omdat Dalco Food ook levert aan klanten binnen de food service, lopen ze daar toch flink wat omzet mis. In de retail gaat het natuurlijk goed, maar Marian merkt op dat mensen wel veel minder vaak naar de winkel gaan. Mensen nemen lijstjes mee naar de winkel en besteden er minder tijd. "En wat je nu op het lijstje ziet is, denk ik, veel vlees." Gehakt, worst, speklappen. "Ik denk dat mensen nu heel erg terug naar de basis gaan," vertelt Marian. "En als er nu iets niet verkrijgbaar is, dan gaan mensen ook niet de volgende dag nog even terug." Wel verwacht ze dat de zomer een goede tijd gaat zijn. "Normaal heb ik dan een dip omdat mensen niet in Nederland zijn." Het ziet er naar uit dat dit deze zomer inderdaad anders gaat zijn.

Het einde van de zakenreis

Marian denkt dat er een aantal dingen zijn waar mensen toch wat meer over na gaan denken door dit virus. "Ik verwacht wel dat mensen meer vegetarisch gaan eten." Ook denkt ze dat vergaderen zoals dit eerst ging voorgoed voorbij is. "Ik ben wel eens naar Engeland gemoeten voor een vergadering van 2 uur," zegt ze. "Dan ben je 2 dagen weg, eigenlijk hoeft dat voor mij echt niet." Ze merkt dat haar collega's het thuiswerken lastig vinden. Ze willen graag weer komen werken. Marian wil natuurlijk ook dat ze terug kunnen komen. "Het thuiswerken gaat nu goed, daar is vertrouwen in," begint ze. "Je moet het kunnen combineren met de sociale kant." Een paar dagen per week thuis werken ziet ze dus wel gebeuren. Maar wat van Marian zeker mag blijven is alle creativiteit die de crisis met zich mee brengt. "Dat geeft zo veel energie."

Wat denken jullie, is deze crisis het einde van zakenreisjes, of vliegen we straks gewoon weer naar een ander land voor een vergadering?

Voedingscentrum: we willen iedereen bereiken

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 04-06-2020



Als leefstijl ooit op de agenda heeft gestaan, dan is het nu. Voor we ons leven van voor dit virus weer helemaal op kunnen pakken, moet er eerst een vaccin zijn. Maar dat betekent niet dat we tot die tijd niets anders kunnen doen dan wachten. Meer dan 1600 Nederlandse zorgprofessionals roepen iedereen in het land op om te werken aan een gezondere levensstijl. Vanuit de IC kwam er een verontrustend bericht: naar schatting van Diederik Gommers, voorzitter van de Nederlandse Vereniging voor Intensive Care, heeft zo'n 80% van de IC-patiënten overgewicht of is obees. Gerda Feunekes, directeur van het Voedingscentrum, was al ver voor de coronacrisis bezig om Nederland te stimuleren gezonder en duurzamer te leven en om de omgeving zodanig in te richten dat de gezonde en duurzame keuze de gemakkelijke is. Dat was altijd al belangrijk, maar zeker nu hoopt ze de Nederlandse bevolking in groten getale te bereiken.

30 miljoen bezoeken

Het Voedingscentrum is opgericht in 1941 als Voorlichtingsbureau van den Voedingsraad en biedt sindsdien iedereen wetenschappelijk verantwoorde informatie over goede voeding. Zo helpen ze iedereen in Nederland om gezonder, duurzamer en veiliger te kiezen. Daar bereiken ze enorm veel mensen mee. "De website heeft meer dan 30 miljoen bezoeken per jaar," vertelt Gerda. Naast de website is het Voedingscentrum ook op Facebook, Instagram en Twitter te vinden. De site zelf biedt veel verschillende

mogelijkheden. Je kunt er onder andere inspiratie opdoen voor gezonde recepten, je vindt er tips om af te vallen, je kunt meer te weten komen over duurzaam eten en de Schijf van Vijf wordt uitgebreid toegelicht.



Speciale pagina's voor corona-gerelateerde informatie

Sinds het begin van de coronacrisis heeft het Voedingscentrum ook speciale informatie over voeding en corona aan hun website toegevoegd. Deze worden constant aangevuld aan de hand van nieuwe ontwikkelingen. "De belangrijkste boodschappen die hierop staan," begint Gerda, "zijn gezond leven om je weerstand sterk te houden, je handen wassen, op vaste tijdstippen eten en zorgen dat gezond eten meer in zicht is dan het ongezonde eten." De afgelopen maanden deden veel nep WhatsApp berichten over corona de ronde. "We besteden op de website ook aandacht aan incorrecte informatie." Er circuleerde op het internet een verhaal over het afwerpen van corona met een grote hoeveelheid supplementen. Dit was nepnieuws. Op de pagina's over corona van het Voedingscentrum kun je meteen lezen waarom, en krijg je tips over wat je wel kunt doen om je weerstand op peil te houden, gezond thuis te werken, of je het virus kunt oplopen via eten en wat je kunt doen voor risicogroepen in je omgeving.

Iedereen bereiken

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke stichting, 100% betaald door de overheid. Ze werkt nauw samen met de overheid en vele andere organisaties. Om zo veel mogelijk mensen te bereiken in de coronacrisis werkte het Voedingscentrum onder leiding van het RIVM samen met andere thema-instituten aan corona leefstijladviezen. Bijvoorbeeld op het gebied van mentale gezondheid, bewegen, sociale interactie, seksualiteit en alcohol, roken en drugs. En dus ook over Voeding. De kernboodschap is: eet volgens de Schijf van Vijf en houd je weerstand op peil. Ze raden ook aan om iedere dag rond dezelfde tijden te eten. Zo hou je toch een beetje ritme in je dag.

Voedselverspilling voorkomen

Toen ik Gerda vroeg waar ze zich nog meer druk om maakt, was ze meteen duidelijk. "Een andere zorg van dit moment is de voedselverspilling die we nu hebben." Als je aan de horeca levert, kun je je producten vrijwel nergens kwijt. "Er komen gelukkig steeds meer initiatieven op stoom om te zorgen dat die producten goed terecht komen." Het Voedingscentrum geeft op hun website ook een aantal tips over hoe je zelf verspilling kunt voorkomen. Zo adviseren ze je vriezer veel te gebruiken, nieuwe recepten te bedenken met spullen uit de voorraadkast en om producten met een verstreken THT-datum (ten minste houdbaar tot) niet meteen weg te gooien. Ruik en proef eerst even of het nog lekker is. Het Voedingscentrum leidt ook de communicatie rond Samen Tegen Voedselverspilling.



Onderzoek naar eetgedrag

Naast de vele tips en adviezen vind je op de website ook de resultaten van een recent onderzoek wat het Voedingscentrum heeft uitgevoerd. Zijn Nederlanders in tijden van coronamaatregelen anders gaan kopen, koken en eten? Het blijkt dat er over de gehele lijn slechts kleine veranderingen te zien zijn. Van 1030 Nederlanders die meededen aan het onderzoek, geeft het grootste gedeelte, 83%, aan niet anders te zijn gaan eten sinds de maatregelen van kracht zijn gegaan. Ze eten evenveel als voorheen en merken geen verschil als het aankomt op gezond kiezen. 70% van de deelnemers is daarnaast niet vaker of op andere momenten gaan eten. Toch zijn er ook veranderingen te zien, zo geeft een deel aan minder ongezonde verleidingen te ervaren door anderen, of doordat er nu niet meer buiten de deur wordt gegeten.

Een circulair systeem

Gerda denkt niet dat de manier waarop het Voedingscentrum opereert gaat veranderen door de coronacrisis. "Maar als je kijkt naar hoe we werken," zegt ze, "dat wel." Het thuis werken gaat eigenlijk best goed. "Als we overleggen met directeuren van andere kenniscentra doen we dat ook gewoon via een Teams meeting." Ik vroeg Gerda ook of ze de voedselketen ziet veranderen door het virus. "Op dit moment zitten productie en consumptie soms ver uit elkaar." Een fabriek uit Spanje kan hun ingrediënten voor een product uit Spanje, Duitsland en Polen halen. Ze noemt dat er al een beweging op gang is richting een meer circulaire landbouw. In zo'n systeem worden de reststromen van de ene keten gebruikt als grondstoffen voor de andere, zodat productieketens aan elkaar kunnen worden geknoopt. "Ik verwacht wel dat die trend hierdoor versterkt wordt." Het wordt nu heel goed duidelijk hoe afhankelijk we zijn.

Denken jullie dat dit virus de transitie naar een circulair systeem gaat helpen? Laat het weten in de reacties!

Cafetaria De Neus: laat de gezelligheid niet verloren gaan

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 09-06-2020



De aardappel. Hij is de laatste tijd nogal eens in het nieuws. Door het sluiten van de horeca en alle geannuleerde evenementen zijn ze onverkoopbaar geworden. Omdat boeren nog maar een bodemprijs voor hun pieperooft krijgen en met overschotten zitten, hebben sommige het heft in eigen handen genomen. Soms worden ze gratis uitgedeeld, een andere boer heeft weer een aardappel drive-through opgezet voor iedereen in de buurt. Maar wil helemaal niemand dan meer frietjes eten? Gelukkig voor Hans Geurts van cafetaria De Neus uit Zeist, toch nog wel. Hij heeft overigens al wel een jaarcontract voor zijn aardappels. Hans is 64 en bakt al 32 jaar friet. "Wij zijn een buurtcafetaria," zegt hij, "maar wel op een andere manier." Tot voor de coronacrisis natuurlijk, voegt hij er nog aan toe. Je kunt bij cafetaria De Neus binnenlopen voor gewone of huisgemaakte friet. Of patat, zoals het in Zeist heet.

Een dure les

Hans had 4 jaar geleden, tijdens zijn gesprek met Annet, plannen om uit te breiden met een houtskooloven en huisgemaakte dranken. "Voor een hogere smaak en hogere beleving voor de gasten." Daar zouden dan de spareribs, saté en hamburgers in gemaakt worden. Maar Hans laat me weten dat dat niet helemaal uit de verf is gekomen. "Dat was

zakelijk gezien een beetje onhandig." Maar hij heeft er wel een belangrijke les uitgehaald. "Mensen komen voor de friet, dat is het belangrijkste." Hij vertelt me dat veel cafetariahouders, waaronder hij, te veel op een restaurant willen lijken. Hij is er inmiddels achter dat je dat niet moet willen. "Je moet gewoon een goeie cafetaria zijn, met betere producten."

Mensen komen gewoon niet eten

Maar de uitgebreide kaart die Hans normaal heeft, moest inkrimpen door de coronacrisis. Zo konden ze ervoor zorgen dat iedereen 1,5 meter afstand van elkaar kon houden. Aan twee kanten frituren, in het midden een bakplaat en een station voor alle sausjes. "Sommige dingen nemen te veel tijd in beslag," vertelt Hans. Dus dat was er allemaal even uit. Maar inmiddels heeft hij me laten weten dat het assortiment gelukkig weer op volle toeren draait. Ook de openingstijden moesten aangepast worden. Woensdag tot en met zondag van 4 tot 8. Overdag had geen zin, want alles was dicht. "Mensen komen hier gewoon niet eten." Bezorging heeft ook zijn intrede gedaan bij de Neus. Hans had al een app voor afhalen. Er hoefden alleen nog wat fietsen aangeschaft te worden.



Niet Hans zijn 1ste crisis

Hans verwacht dat zijn zaak het wel gaat overleven. "We hebben al wel eens eerder een crisis meegemaakt," zegt hij. Toen bleven de mensen ook komen. Hij vertelt dat er allerlei mensen friet bij hem komen halen en dat hij niet denkt dat zijn trouwe klanten weg zullen blijven. Maar er zijn ook zorgen. "Ik denk dat er werkeloosheid aankomt van hier tot en met Tokio," stelt Hans. "Ik weet niet of mensen het dan allemaal nog wel kunnen

behappen." Zijn eigen toekomstplannen zijn nu ook niet meer zo zeker. "Ik ben bijna 65, over een jaartje of 2 zou ik m'n zaak wel willen verkopen." Hij vraagt zich af of dat nu nog wel door kan gaan. Er komt een diepe crisis aan. "Wie kan het zich dan veroorloven om een bedrijfje te beginnen?" Hans voegt eraan toe dat hij zeker geen hekel aan zijn werkt heeft. "Ik doe het nog met alle liefde en plezier, maar ik merk wel dat ik er lichamelijk wel langer over doe om te herstellen."

Geen omhelzingen, hugs of kussen

Hans legt me uit dat hij het jammer vindt dat de simpele dingen verloren gaan. "Het begroetingsgebaar dat we hebben, elkaar de hand schudden, dat kan al niet meer." Hij denkt dat hierdoor de houding van mensen tegenover elkaar gaat veranderen. "Elkaar even omhelzen, huggen of kussen, dat zal minder worden." Ook in cafetaria De Neus zullen nu de tafels wat verder uit elkaar moeten. Er zullen minder stoelen gevuld kunnen worden dan voorheen. Hans is bang dat er gezelligheid verloren zal gaan. Daarvoor wil hij op zijn hoede zijn. Maar hij denkt ook dat er een andere kant aan zit. Hans vindt de Westerse maatschappij verwend met alle keuzes tussen bijvoorbeeld biologisch of veganistisch eten. Als je arm bent wil je gewoon eten, dan maak je je niet druk over een biologisch keurmerk. Hans denkt dat mensen dit door deze crisis wat meer gaan beseffen.

Wat voor 'simpele dingen' denken jullie dat er verloren gaan door de coronacrisis?

Bakker Albert: mensen komen geen halfje meer halen

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 16-06-2020



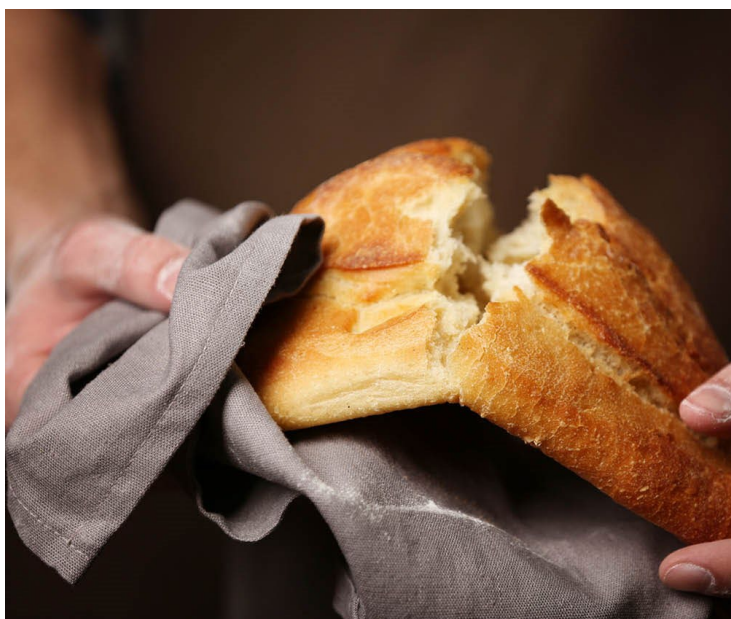
Toen Nederland halverwege maart door het coronavirus aan het hamsteren sloeg werden de vriezers massaal volgestopt met brood. De bolletjes waren op en ook meel was nergens meer te vinden. Ik moest in maart vier verschillende winkels af voor ik een pak bloem had gevonden. Bij de Turkse supermarkt hadden ze er nog één. Volgens het CBS werd er in de derde week van maart 130% meer bloem verkocht dan in voorgaande jaren. Ondanks de low-carb trend van de afgelopen jaren was het nu duidelijk: mensen willen brood. Dat is goed nieuws voor Albert de Jong van Bakker Albert uit Zeist.

Een ambachtelijke bakker

Albert heeft zijn zaak overgenomen van een vorige bakker en bakt er inmiddels zelf al 22 jaar brood. Op ambachtelijke wijze. Voor hem betekent dat verse producten met een meerwaarde en een beleving verkopen. Brood is het product waar zijn bakkerij vooral op specialiseert. Gebak doen ze maar heel beperkt. "Dat is niet een product waarvoor mensen speciaal komen, als ze er zijn nemen ze het mee." Verder kun je bij Albert ook nog terecht voor bijvoorbeeld gevulde koeken en hartige snacks. Hij vertelt me dat zijn bakkerij niet in het centrum van Zeist zit, maar in een woonwijk. "Het is dus niet zo dat er mensen langslopen die denken: hé een bakker, daar ga ik even wat lekkers halen."

Een grote gun factor

Mensen moeten dus echt naar hem toe komen. Daarom is binding met zijn klanten voor Albert erg belangrijk. "Je moet een zo groot mogelijke gun factor hebben." Hij kent bijna iedereen die in zijn bakkerij komt. "Dat is wel heel erg leuk aan dit bedrijf." Om met zijn klanten te communiceren gebruikt hij veel social media. Zo laat hij op zijn Facebook bijvoorbeeld kijkjes achter de schermen zien en houdt hij zijn klanten op de hoogte van nieuwe producten. "Ik ben nu ook met Instagram bezig" zegt hij. "Alleen daar ben ik wel laat ingestapt, ik moet nog een beetje uitvinden hoe het werkt."



Iedereen een vaste sector

Toen ik Albert vroeg wat het eerste was wat hij merkte van de crisis zei hij dat dit onzekerheid was. "Bij mezelf en bij het personeel." En toen sloot de horeca en gingen de bedrijven thuis werken. 30 tot 40% procent van de omzet bestaat uit horeca en daarnaast vielen ook nog de leveringen aan de kantoren stil. "Vanuit de branche kwamen er toen protocollen." Het was belangrijk dat Albert zich hieraan hield, anders moest hij zelf misschien dicht. Daarom zijn ze al vrij snel anders gaan werken. Iedereen in de winkel heeft nu een vaste sector. "Iemand aan de kassa, één staat bij het gebak en de ander bij het brood."

Mensen komen geen halfje meer halen

Het sluiten van de horeca had niet alleen maar negatieve gevolgen voor Albert. De winkel was megadruk. "Ook omdat al die aparte dagen erin vielen: Koningsdag, Moederdag, Pasen." Normaal merkt Albert dat inwoners van Zeist met dit soort feestdagen vaak een paar dagen weg zijn. "Als het vakantie is, is de omzet meteen -25 tot -30%." Maar dit keer dus niet. "Dat is in dit hele rare gebeuren voor ons de positieve kant," begint hij. "Dat de winkel juist heel erg pluste." Dat komt ook omdat de gemiddelde besteding heel erg omhoog is gegaan. "Mensen komen geen halfje meer halen." Dat begint nu wel langzaam weer een beetje terug te komen. Maar zeker toen dit alles net begon wilden mensen liever maar één tripje maken en daar een volle vriezer aan overhouden. "Dus het aantal klanten ging naar beneden, maar de besteding ging omhoog."



Lange rijen

Maar dat betekent niet dat er weinig klanten naar de bakkerij kwamen. Albert zet veel in op beleving en ziet mensen graag blij zijn zaak uitgaan. Maar er mochten maar 2 mensen tegelijkertijd de winkel in. "Als het dan niet echt doorloopt, dan komt er een rij te staan." In de eerste weken stonden er rijen van 100 tot 150 meter. "Dat is geen beleving voor mensen, dat kan ik je wel vertellen." Albert zag mensen afhaken of voorbijrijden, wat hij snapte, maar hij zag het natuurlijk liever anders.

40 seconden per klant

Het was even hectisch, maar inmiddels gaat het beter. Er was al een webshop, maar omdat de service en het persoonlijke contact belangrijk zijn voor Albert, was dat nooit een

prioriteit. "Maar nu had ik er gelijk iemand opgezet om het in orde te maken." Er is nu ook een pick-up point, zodat niet iedereen meer de winkel in hoeft. "Met Koningsdag kregen we 350 webshop bestellingen binnen en waren we 4 uur open," zegt hij. "Dan ga je rekenen en denk je; ik moet iedere 40 seconden iemand de deur uit hebben." En dat is gelukt!

Een lichtpuntje

Albert maakt zich wel zorgen over het stukje service wat hiermee verloren gaat. Hij vraagt zich af hoe dat zich gaat ontwikkelen. "Ik vond dat wij altijd wel een lichtpuntje waren op de een of andere manier." Als mensen na een dag thuis zitten wat lekkers kwamen halen bij de bakker, zag Albert ze altijd helemaal blij de deur uit gaan. Maar dat is nu dus wel anders. Mensen kunnen nu geen gesprekken meer voeren in de winkel, met de werknemers of met mensen die ze in de winkel tegenkomen. "Dat vind ik echt zwaar waardeloos, dat is echt zo niet leuk." Eigenlijk hoop hij dat alles snel weer zo kan worden als voorheen. "Maar," voegt hij eraan toe, "ik heb wel het idee dat mensen niet meer thuis kunnen zijn." "Het moet allemaal maar New York." Het besef dat dat toch eigenlijk niet normaal is, mag van Albert wel blijven hangen.

Missen jullie het persoonlijk contact in winkels? Of vinden jullie het juist fijn dat alles nu meer online gaat? Laat het weten in de reacties!

Varkenshouder Vermeer: geleerd van de varkenspest

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 23-06-2020



Vlees. Er is veel over te doen geweest sinds de uitbraak van het coronavirus. En nog steeds is het een onderwerp wat vaak voorbijkomt op het nieuws, in kranten en ook in de nodige Facebook discussies. Eind vorige maand werd een slachthuis in Groenlo gesloten omdat 20% van de medewerkers Covid-19 bleek te hebben. In Amerika moesten sommige varkenshouders uit nood zelfs hun eigen dieren doden. Mensen begonnen zich ook af te vragen of vlees nog wel veilig was om te eten. De overheid is inmiddels begonnen met een onderzoek naar de verspreiding van het virus in de varkenshouderij. Om het zekere voor het onzekere te nemen. Ik ben zelf al zo'n 7 jaar vegetariër en nog nooit op een varkenshouderij geweest. Daarom was ik extra benieuwd naar het verhaal van Jan Vermeer, varkenshouder in Moergestel.

Ik gaf niks om een koe

Jan vertelt me over hoe hij in de varkenswereld terecht is gekomen. Zijn ouders hadden een melkveebedrijf en wat zeugen. "Maar ik gaf helemaal niks om een koe." Hij is toen naar het speciaal onderwijs gegaan. "Omdat ik zwaar dyslectisch ben," begint hij, "toen

had je nog niet de mogelijkheden die er nu zijn. Gevolgd door de agrarische school. Want het boerenleven bleef hem toch wel interesseren. Maar voor een eigen bedrijf was nog geen mogelijkheid. Het melkveebedrijf van zijn broer moest eerst op poten staan, daarna werd wel weer verder gekeken. Na 2,5 jaar in de bouw te hebben gewerkt is hij aan de slag gegaan bij een zeugen bedrijf. "Om te kijken of ik toch echt wel iets in die varkens wou." Dat bleek toch wel zo te zijn. In 1994 kochten Jan en zijn echtgenoot een bedrijf met 180 zeugen. "Zij gaf helemaal niks om varkens, maar gaandeweg vindt ze het toch wel leuk."



Korte ketens

Inmiddels bestaat de varkenshouderij uit zo'n 400 zeugen en 4000 vleesvarkens, waarvan er 800 op een huurlocatie liggen. "Sinds kort doen we op allebei de locaties weer mee aan één ster Beter Leven." Jan legt me uit dat hij ervoor heeft gekozen een gesloten bedrijf op te zetten. Dit betekent dat de vermeerdering van de varkens en het mesten op dezelfde plek gebeuren. "Ik wil zo min mogelijk van het buitenland afhankelijk zijn." Dit is ook de reden dan Jan sinds vorig jaar een van de leveranciers van de Plus is geworden. Ze werken samen om te werken aan korte, gesloten ketens. "Er zitten voor mij geen extra inkomsten aan," zegt Jan. "Maar we krijgen wel iets meer mee wat er gebeurt en waarom."

Dan weer wel, dan weer niet

Jan is nu 26 jaar varkenshouder en heeft al vaker ziektes en dichte grenzen voorbij zien komen. "Ik wilde niet meer de risico's van afhankelijk zijn van de ander, moeten wachten of geen plek hebben." Daarom is zijn bedrijf gesloten en zoekt hij de kortere ketens op. Maar door de coronacrisis is het toch weer afwachten. "Ze bellen dat ze toch geen varkens kunnen hebben," vertelt hij. "Maar dan de dag erop weer wel en een dag later bellen ze weer op." Het doet me een beetje denken aan een soap. Het heeft te maken met het slachthuis in Groenlo waar ik het eerder over had. Laten daar nou net de één ster Beter Leven varkens geslacht worden. Jan vertelt dat zijn varkens nu naar Boxtel gaan. "Maar ja, dan moet het wel allemaal openblijven." Op dit moment bewijst de keten zijn functie. De afzet loopt tot heden gewoon door.



Het vlees vindt zijn weg wel

Ik vroeg me af hoe het er nu op de varkenshouderij zelf aan toe gaat. Zijn er ingrijpende veranderingen doorgevoerd de afgelopen maanden? Maar dat valt gelukkig mee. Jan heeft één medewerker en een heel groot bedrijf. Dus wat betreft die anderhalve meter komt het wel goed. Een verandering die hij wel merkt is de shift in de stukken van het varken die gegeten worden. Mensen blijven natuurlijk altijd eten, maar veel plekken waarop dit gebeurt vielen nu ineens weg. Mensen aten alleen nog maar thuis. "In een restaurant eet je andere onderdelen van een varken dan thuis." Er zou rond deze tijd ook veel vlees verkocht worden aan Zuid-Europa. Voor de zomervakantie. "Maar als Zuid-Europa niet

opengaat, dan kopen ze niks.” Jan vertelt me dat het vlees uiteindelijk zijn weg wel vindt. Het zal niet verloren gaan. “Maar het wordt wel onder de prijs verkocht.”

Geleerd van de varkenspest

Als ik Jan vraag naar hoe hij denkt dat de voedselketen gaat veranderen door dit virus, is hij meteen duidelijk. “Ik vermoed wel die kortere ketens.” De varkenspest is ooit de reden geweest dat hij de armen ineensloeg met de Plus. Dus hij denkt dat het besef hoe afhankelijk we zijn van het buitenland bij anderen nu ook in gaat dalen. Ook hoopt hij dat er meer begrip ontstaat voor de Nederlandse veehouderij. “Wij zijn vaak het aangeschoten wild, maar het zijn de supermarkten die hun vlees liever in Brazilië kopen,” vertelt hij. “Terwijl wij onder betere voorwaarden leveren.” Jan heeft me tijdens ons gesprek veel nieuwe dingen geleerd. Dus laten we vooral beginnen met de dialoog met elkaar aan te blijven gaan. Net zoals wij, een varkenshouder en een vegetariër.

Denken jullie dat we na de coronacrisis minder afhankelijk gaan zijn van het buitenland? Laat het weten in de reacties!

Op naar een veiliger, gezonder en duurzamer systeem

Door Maud Maas en Tomas de Bruijn · Gepubliceerd 07-07-2020



Op 8 februari 2020 stapte ik in een volgeladen auto voor een 10 uur durende rit naar Malmö. Ik ging stagelopen in Kopenhagen en wonen bij een vriendin in Zweden, tot ik een ander huis had gevonden. We doorkruisten Duitsland en Denemarken. Zonder problemen. Europese grenzen zijn nu eenmaal altijd open, toch? Ik had nooit iets anders meegemaakt. Tot een paar weken later. Ik was inmiddels verhuisd naar een kamer midden in Kopenhagen, toen we op 13 maart te horen kregen dat Denemarken de grenzen zou sluiten. Niemand zonder Deens paspoort of goede reden zou het land nog in- of uitkomen. Het reisadvies van het ministerie van Buitenlandse Zaken veranderde naar oranje. Na een paar telefoontjes met Eva, mijn stagebegeleider vanuit de HAS, en mijn ouders was het besluit genomen. Ik boekte een ticket voor de laatste vlucht die vanuit Denemarken naar Nederland zou gaan en vertelde mijn huisgenoten, die ik net twee weken kende, dat ik de volgende dag naar huis zou vliegen.

Van 5 maanden naar 5 weken

Ik boekte een ticket voor de laatste vlucht die vanuit Denemarken naar Nederland zou gaan en een paar uur later zat ik weer bij mijn ouders aan de keukentafel. Met iets minder

spullen dit keer, dat wel. De fiets die ik had meegenomen, je bent een Nederlander of je bent het niet, moest achterblijven in Kopenhagen. Mijn avontuur in Denemarken duurde in plaats van 5 maanden dus maar een week of 5. Stagelopen in een ander land is natuurlijk een enorme ervaring, maar ik voelde voornamelijk opluchting toen ik weer thuis was. Ik kwam erachter dat wanneer je in het buitenland zit en een pandemie breekt uit, je toch het liefst bij je vrienden en familie bent. Een paar dagen na thuiskomst ontving ik een mail met een lijst vervangende opdrachten die geregeld waren voor iedereen wiens stage nu niet doorging. Toen ik zag dat deze opdracht erbij stond, heb ik hem meteen bovenaan mijn voorkeurslijstje gezet.



Het antwoord op die ene vraag

En dat heeft dus goed uitgepakt. De afgelopen maanden heb ik onderzoek gedaan naar de effecten van de Covid-19 pandemie op spelers binnen de voedselketen. Ik heb mensen uit allerlei plekken binnen de keten gesproken. Online natuurlijk, want erheen reizen kon niet ten tijde van de intelligente lockdown. Ik vroeg ze de hemd van het lijf over wat er was veranderd sinds de uitbraak van het coronavirus, waar ze zich zorgen om maakten, wat er goed ging en wat ze dachten dat er door dit alles zou gaan veranderen. Dit hebben jullie allemaal kunnen lezen in de vorige 9 blogs die van mijn hand zijn verschenen. Maar op de

vraag waar het al deze tijd eigenlijk om ging, wat gaan de effecten zijn van de pandemie op de voedselketen, hadden jullie nog een antwoord tegoed.

En weg was de markt

Na het nog een keer analyseren van alle interviews kwamen er drie zaken naar voren. Ten eerste: de manier waarop producten afgezet worden. Toen ik op het vliegveld in Kopenhagen zat werd ik rond half 6 bestookt met appjes. De lockdown werd aangekondigd en alle horeca moest plots dicht. De hele markt was in een keer weg. De maaltijden van Hutten lagen niet meer in bedrijfsrestaurants maar in de Coop. Hans van cafetaria de Neus had binnen no time een bezorgservice opgezet. Bakker Albert begon met een pick-up point via zijn webshop. Deze laatste twee gaan hier na de crisis zeker mee door. Dit is misschien niet de laatste pandemie waar we mee te maken krijgen, daar willen ondernemers nu op voorbereid zijn.



Een gezonde supermarkt

Hoe enorm belangrijk gezond eten is werd de afgelopen tijd nog eens flink benadrukt. Een gezonde leefstijl helpt je je weerstand op peil te houden. In een aantal blogs was te lezen dat sommige geïnterviewden dachten dat het belang van gezond eten nu toch echt ging indalen bij de consument. Zoals Gerda Feunekes bijvoorbeeld, directeur van het Voedingscentrum. En als de consument ergens behoefte aan heeft, dan zijn de supermarkten de eersten die dit weten. Misschien nog wel voor hun klanten dit zelf echt

beseffen. Als deze pandemie dus echt iets gaat veranderen in de consument dan zou het zomaar kunnen dat supermarkten hierop in gaan spelen en hun assortiment steeds gezonder wordt.

Meer focus op de regio

Ook onze eigen regio en een hernieuwde waardering voor deze omgeving is iets wat vaker terugkwam. Onder andere Pieter Helfferich van Agriprogress en Roeland Meek van Koningshof uit de eerste twee blogs dachten dat mensen wat meer terug zouden vallen op de eigen omgeving. De uitbraak van het coronavirus heeft ons allemaal laten zien dat het geglobaliseerde voedselsysteem enorm kwetsbaar is. Waar we zo gewend waren van alles te importeren en exporteren werd dat nu toch een stuk lastiger. Deze Nederlandse positie binnen de landbouw zal niet van de een op de andere dag veranderen, maar uit bijna alle interviews komt wel naar voren dat mensen een verschuiving naar kortere, meer regionale ketens wel aan ziet komen. Ik denk dat varkenshouder Jan Vermeer het beste voorbeeld is waarom. Wat de hele wereld nu meemaakt heeft hij al eens ervaren met de varkenspest. En laat dat nu precies de reden zijn waarom hij niet meer levert aan het buitenland, maar aan Plus supermarkten in zijn regio. Ik hoop in ieder geval over 10 jaar deze blog terug te lezen in een wereld met een veiliger, duurzamer en gezonder voedselsysteem.

Ik ben heel benieuwd of jullie ook denken dat deze dingen te gebeuren staan. Of verwachten jullie toch iets anders? Laat het weten in de reacties!