

Interview met Cor van den Berg 13 juni 2023

“Lokale inkoop op Linge’s Zorglandgoed”

Hoe is het zo gekomen dat jullie hebben gekozen voor lokale inkoop?

Toen we wisten dat we een zorglandgoed zouden starten in Rumpt, was vooral onze visie leidend bij het opzetten daarvan. We vinden het heel belangrijk dat zorgvragers goed eten krijgen, van een mooie kwaliteit en dat ze zelf ook invloed hebben op wat er gegeten wordt. Hiervoor hebben we een hoger voedselbudget nodig dan gemiddeld, dus daarmee hebben we gerekend. Door afspraken te maken met de plaatselijke slager, bakker, groenteboer, etc kunnen we een hoge kwaliteit inkopen en toch dicht bij supermarktprijzen komen. De lokale winkels zijn erbij gebaat dat wij als klant “37 extra huishoudens” naar Rumpt hebben gehaald en willen graag meewerken.

De meeste boodschappen halen we zelf, ook bijvoorbeeld op de markt, waar de groenteboer meestal wel iets achter heeft staan voor ons. Bijvoorbeeld doosjes aardbeien die snel op moeten. Aan particulieren wil hij die niet meer verkopen, maar bij ons gaan zulke dingen snel op. Door zelf boodschappen te doen, kunnen we ook rekening houden met reclames; eten wat in de aanbieding is.

Hoe lokaal is lokaal dan eigenlijk?

In Rumpt zelf zijn niet veel winkels. Wel in Beesd. De keurslager in Beesd slacht zelf en weet waar zijn vlees vandaan komt. Ook de groenteboer maakt deels gebruik van hetgeen de omgeving hem biedt, daarmee hebben we een hele korte keten te pakken.

Voor het kleine deel van de boodschappen dat we niet bij lokale winkels kopen, gaan we met enige regelmaat naar de Nettorama in Gorinchem. Dat is prijstechnisch een slimme keuze.

Je moet naar veel verschillende plekken om je inkopen te doen. Loont dat de moeite?

Het loont zeker de moeite om overal persoonlijk te komen om de boodschappen te halen. Je bouwt een band op met de winkelier, waardoor je elkaar over en weer iets gunt.

Zijn er producten die moeilijk lokaal te verkrijgen zijn voor jullie?

Over het algemeen lukt het goed om alles te vinden wat we nodig hebben. We houden bij het samenstellen van de menu’s voor de woongroepen rekening met het seizoen, waardoor verkrijgbaarheid geen probleem is.

De woongroepen stemmen hun weekmenu’s wel met elkaar af, zodat er altijd variatie is en niet overal hetzelfde wordt gekookt. Dat maakt dat je soms eens een bordje kunt ruilen als iemand een maaltijd niet zo lekker vindt.

Jullie verbouwen voor een deel ook je eigen groenten en fruit. Is zelfvoorzienend worden een doel?

Jaarrond zal dat nooit gaan lukken, maar in de zomertijd willen we wel zoveel mogelijk groenten, fruit en noten uit eigen tuin halen. Hiervoor is het belangrijk te kijken wat er zelf te behappen is, want hoe meer grond je gaat gebruiken om voedsel te verbouwen, hoe meer handen je ook nodig hebt om het werk te doen.

We hebben een voorbeeld gezien van een woonzorgboerderij in Wijchen waar ze zichzelf in de vingers hebben gesneden met een te grote vrijwilligersorganisatie. Dat is een hele aparte taak, die je er maar bij moet kunnen doen. Bij hen liep dat spaak. We willen dus niet teveel vrijwilligers hebben.

Zijn er momenteel nog andere wensen of veranderingen te verwachten als het gaat om inkoop?

Het zou leuk zijn als we in een later stadium sap kunnen laten persen van ons eigen fruit. Via het project Zorg om Voedsel hebben we contact kunnen leggen met Voedselbos Lingehout. Die hebben een pers en persen eigen fruit en dat van bedrijven in de omgeving. Als dat lukt, kunnen we voortaan eigen sap drinken in plaats van fruitsap elders inkopen. Dan worden we zelf ook een lokale producent. En hoe leuk zou het zijn als we druiven kunnen aanplanten waar wijn van gemaakt kan worden. Maar dat zijn vooral toekomstdromen....



Europees Landbouwfonds voor
Plattelandsontwikkeling; Europa
investeert in zijn platteland

