

Quick scan overzicht KK in Drenthe Groningen

Lessons Learned

Jan Willem van der Schans

Jan-willem.vanderschans@wur.nl

Meet & Eat Lokaal Voedsel, Assen, 03-10-2016

@JWvdS

#notificatieKKNL



Introductie

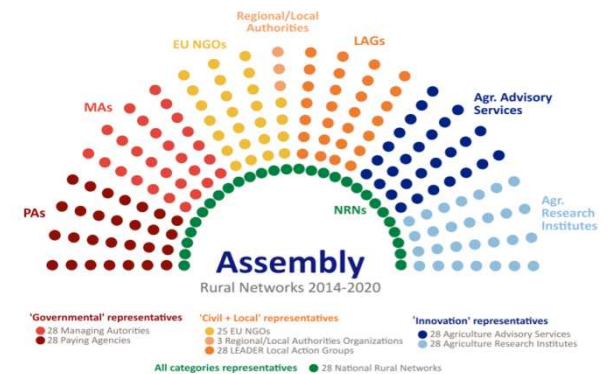
- Onderzoeker LEI-WUR
- Short Food Supply Chains
- Mede-oprichter Eetbaar Rdam
- Denktank Stadslandbouw Rdam
- Lid Rotterdam Food Council
- Bestuur diverse Stichtingen SLB
- Principal Investigator Food AMS
- Lid Rural Network Assembly EU



Introductie



■ Lid Rural Networks Assembly



Korte keten definitie

- "niet meer dan 1 schakel tussen producent en consument" (EU Commissie)

The screenshot shows a mobile application interface for 'Groente- en fruitpakketten'. On the left is a dark sidebar with a search bar and navigation options: Producten, Bonus, Allerhande box, Recepten, Winkels, Acties, Inloggen, Eerder gekocht, Mijn bestellingen, Favorieten, and 'Mijn lijst' (highlighted in blue with a '0' notification). Below the sidebar are 'Online bestellen' and 'Klantenservice' (Zakelijk, Over Albert Heijn). The main content area features a large banner with a bowl of fruit and the text 'Groente- en fruitpakketten' and 'Met één klik je groente en fruit besteld'. Below the banner are category tabs: 'Voordeel fruitpak...', 'Buitenbeentjes', 'Handfruit', 'Tropisch fruit', and 'Groente voor ee...'. A text block states: 'We hebben diverse groente- en fruitpakketten voor je samengesteld. Met één klik op de knop heb je voor een week groente en/of fruit in huis. Ook handig voor op je werk. Probeer ook onze Buitenbeentjes.' Below this are three product cards: 1. 'Voordeel fruitpakketten' with a description 'Heerlijke variatie aan fruitsoorten gemakkelijk bij elkaar in 1 box' and a price of 9.99. 2. 'Appels van het seizoen voordeelpakket' with a price of 3.99. 3. 'Peren voordeelpakket' with a price of 3.99 and '16 stuks'.

Korte ketens: geen doel op zich

- Voedsel kilometers
- Inkomen boer
- Kwaliteit en transparantie
- Productief en aantrekkelijk landschap
- Circulaire economie
- Meer inclusieve economie
- Innovatie

Korte keten definitie

- “niet meer dan 1 schakel tussen producent en consument” (EU Commissie)
- “zo min mogelijk schakels, transparant, eerlijk, op basis van partnerschap” (EIP-AGRI focus group innovative short food supply chain management).

Kant-en-klare boodschappenkratten getest

DINSDAG 6 MEI 2014



Je ziet steeds meer bedrijven die een box of krat met levensmiddelen aan huis leveren. Deze zijn gevuld met gezonde producten zoals groente, fruit, vlees, vis en andere ingrediënten die nodig zijn om een aantal maaltijden op tafel te zetten. Recepten worden erbij geleverd, zus zonder dat je naar de winkel moet, kook je een maaltijd. Je bestelt ze per internet. Hoog tijd voor ons om met topkok **Pierre Wind** in Kookstudio Keizer Culinair in Den Haag een blik op de inhoud van deze

dozen te werpen. We nemen onderstaande aanbieders mee in de vergelijking. En er zijn meer (lokale) initiatieven. Grasduin eens in je eigen omgeving. - [beebox](#)

- BeterBio
- Hello Fresh
- de Krat
- Odin
- Ruud Maaz
- Streekbox
- Zinnerdinner

Slogans

- "Wekelijks een box met verse ingrediënten en gezonde recepten bij je thuisbezorgd."
- "De lekkerste streekproducten bij jou aan huis."
- "De Weekendkrat bevat precies alles wat je nodig hebt voor drie volwaardige, simpele maar heel erg lekkere, maaltijden."
- "De ingrediënten zijn biologisch, vers, vaak seizoensgebonden en van de beste kwaliteit." **Niet allemaal biologisch**

De filosofie van alle boxen is dat ze verse spullen leveren: seizoensgebonden, uit de streek of uitsluitend biologisch. Zo leveren BeterBio, Odin en Zinnerdinner uitsluitend biologische producten. Beebox levert minimaal 90% biologisch en 100% uit Nederland. Ook De Krat, Streekbox en Ruud Maaz benadrukken dat ze producten hebben van lokale producenten. Hello Fresh legt de nadruk op "gezonde recepten en verse ingrediënten." Het gevoel van lekker, gezond en meteen van de boer

niet na te denken over wat je gaat koken. Of nog boodschappen doen na een lange werkdag. Geen keuzestress of eindeloze discussies over wat de avondmaaltijd moet zijn. Een koerier bezorgt je een krat, box of doos met levensmiddelen (en recept) waar je zelf nog een maaltijd van moet bereiden.

Meer nieuws



VRIJDAG 17 JUNI 2016

Claimclubs voldoen vaak niet aan voorwaarden



VRIJDAG 17 JUNI 2016

Passend onderwijs verloopt nog niet soepel



VRIJDAG 17 JUNI 2016

'Al 10 jaar dezelfde zorgverzekeraar? Dan betaal je waarschijnlijk te veel'



VRIJDAG 17 JUNI 2016

Scholieren: docent snapt ICT niet



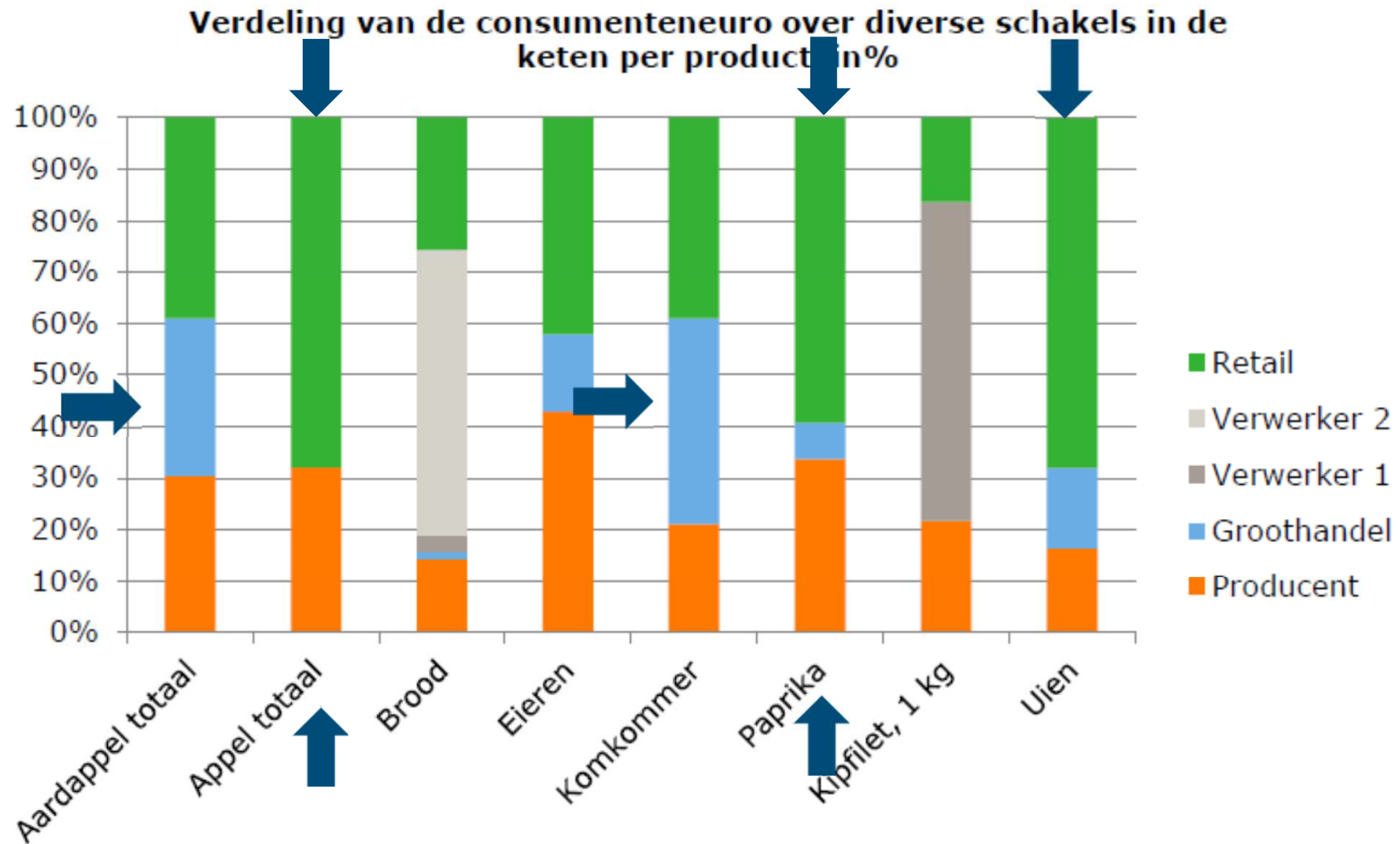
VRIJDAG 17 JUNI 2016

Reiziger krijgt meer last van herstel spoor

Producent->W&D->Supermarkt->Consument



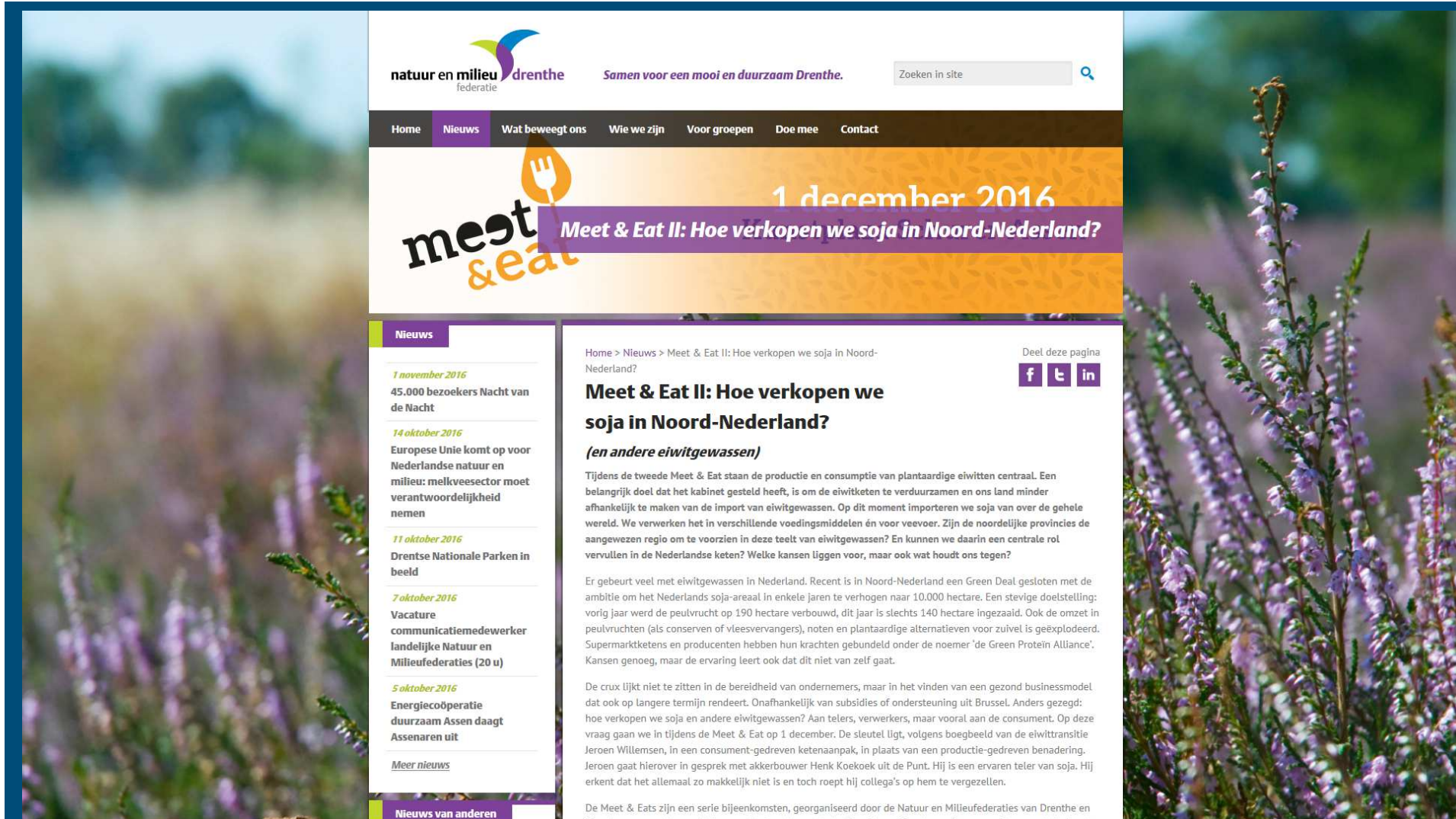
Potentieel voor marge herverdeling



Conclusies

- Telers W&D ontvangen meer
- Teler W&D ontvangt groter deel van de brutomarge
- Teler doet (arbeid) én investeert (kapitaal) meer
 - biologische teelt (o.a. wieden)
 - afzet klaarmaken (bewaren, sorteren, verpakken)
- Vaste leveranciers, afspraken
- Transparantie (leverancier, prijsopbouw)
- Vergelijkbaarheid: ras, teeltsysteem, bedrijf, seizoen, gegevensbronnen

Regionalisering van de voedsel economie



natuur en milieu drenthe federatie *Samen voor een mooi en duurzaam Drenthe.* Zoeken in site

Home Nieuws Wat beweegt ons Wie we zijn Voor groepen Doe mee Contact

meet & eat 1 december 2016 **Meet & Eat II: Hoe verkopen we soja in Noord-Nederland?**

Nieuws

- 1 november 2016**
45.000 bezoekers Nacht van de Nacht
- 14 oktober 2016**
Europese Unie komt op voor Nederlandse natuur en milieu: melkveesector moet verantwoordelijkheid nemen
- 11 oktober 2016**
Drentse Nationale Parken in beeld
- 7 oktober 2016**
Vacature communicatiemedewerker landelijke Natuur en Milieufederaties (20 u)
- 5 oktober 2016**
Energiecoöperatie duurzaam Assen daagt Assenaren uit

[Meer nieuws](#)

Nieuws van anderen

Home > Nieuws > Meet & Eat II: Hoe verkopen we soja in Noord-Nederland?

Deel deze pagina [f](#) [t](#) [in](#)

Meet & Eat II: Hoe verkopen we soja in Noord-Nederland? *(en andere eiwitgewassen)*

Tijdens de tweede Meet & Eat staan de productie en consumptie van plantaardige eiwitten centraal. Een belangrijk doel dat het kabinet gesteld heeft, is om de eiwitketen te verduurzamen en ons land minder afhankelijk te maken van de import van eiwitgewassen. Op dit moment importeren we soja van over de gehele wereld. We verwerken het in verschillende voedingsmiddelen én voor veevoer. Zijn de noordelijke provincies de aangewezen regio om te voorzien in deze teelt van eiwitgewassen? En kunnen we daarin een centrale rol vervullen in de Nederlandse keten? Welke kansen liggen voor, maar ook wat houdt ons tegen?

Er gebeurt veel met eiwitgewassen in Nederland. Recent is in Noord-Nederland een Green Deal gesloten met de ambitie om het Nederlands soja-areaal in enkele jaren te verhogen naar 10.000 hectare. Een stevige doelstelling: vorig jaar werd de peulvrucht op 190 hectare verbouwd, dit jaar is slechts 140 hectare ingezaaid. Ook de omzet in peulvruchten (als conserven of vleesvervangers), noten en plantaardige alternatieven voor zuivel is geëxplodeerd. Supermarktketens en producenten hebben hun krachten gebundeld onder de noemer 'de Green Protein Alliance'. Kansen genoeg, maar de ervaring leert ook dat dit niet van zelf gaat.

De crux lijkt niet te zitten in de bereidheid van ondernemers, maar in het vinden van een gezond businessmodel dat ook op langere termijn rendeert. Onafhankelijk van subsidies of ondersteuning uit Brussel. Anders gezegd: hoe verkopen we soja en andere eiwitgewassen? Aan telers, verwerkers, maar vooral aan de consument. Op deze vraag gaan we in tijdens de Meet & Eat op 1 december. De sleutel ligt, volgens boegbeeld van de eiwittransitie Jeroen Willemsen, in een consument-gedreven ketenaanpak, in plaats van een productie-gedreven benadering. Jeroen gaat hierover in gesprek met akkerbouwer Henk Koekoek uit de Punt. Hij is een ervaren teler van soja. Hij erkent dat het allemaal zo makkelijk niet is en toch roept hij collega's op hem te vergezellen.

De Meet & Eats zijn een serie bijeenkomsten, georganiseerd door de Natuur en Milieufederaties van Drenthe en Groningen en mede mogelijk gemaakt door de provincie Drenthe en Groningen, Duurzaam Drenthe en de Nationale



week van de smaak®
1 t/m 9 oktober 2016



 [Inloggen](#)

Vind...

Nieuws uit Groningen: Grote Smaakbelofte met Pierre Wind op 3 oktober

16 augustus 2011 door [Redactie](#) — [Reageer](#)



Groningen bruist dit jaar van de smaakactiviteiten. In het kader van de Hoofdstad van de Smaak is een uitgebreid programma samengesteld voor 'stad en ommelanden'. Een van de hoogtepunten wordt het Kindersymposium 'VetFit!' op 3 oktober. Honderden basisscholieren zullen samen met smaakambassadeur Pierre Wind de 'Grote Smaakbelofte' afleggen. Natuurlijk ligt hierbij het accent op het belang van gezonde

voeding en veel bewegen.

Maar er is meer, veel meer te beleven in Groningen. Hieronder een overzicht van de activiteiten:

Fietsmenu – 1 maart t/m 1 oktober, Provincie, Finsterwolde

Het Groninger tuinmenu combineert in een fietstocht het Groningse landschap met enkele van haar bijzondere tuinen met een Gronings streekproductenmenu bij verschillende restaurants.

LAATSTE BERICHTEN



Veel aandacht voor peulvruchten tijdens Week van de Smaak



Smaakhoofdsteden haken weer aan bij lekkerste week



Week van Smaak gaat van start

[Meer berichten](#)



weekvandesmaak.nl
wie wil 1.457 vind ik leuk

FOODTOPIA

Towards a Regional Food Vision

'a document to inspire'
by Carolyn Steel

Groningen groeit gezond



© L. van der
Versie 24 september
definitief

Lokaal & Lekker

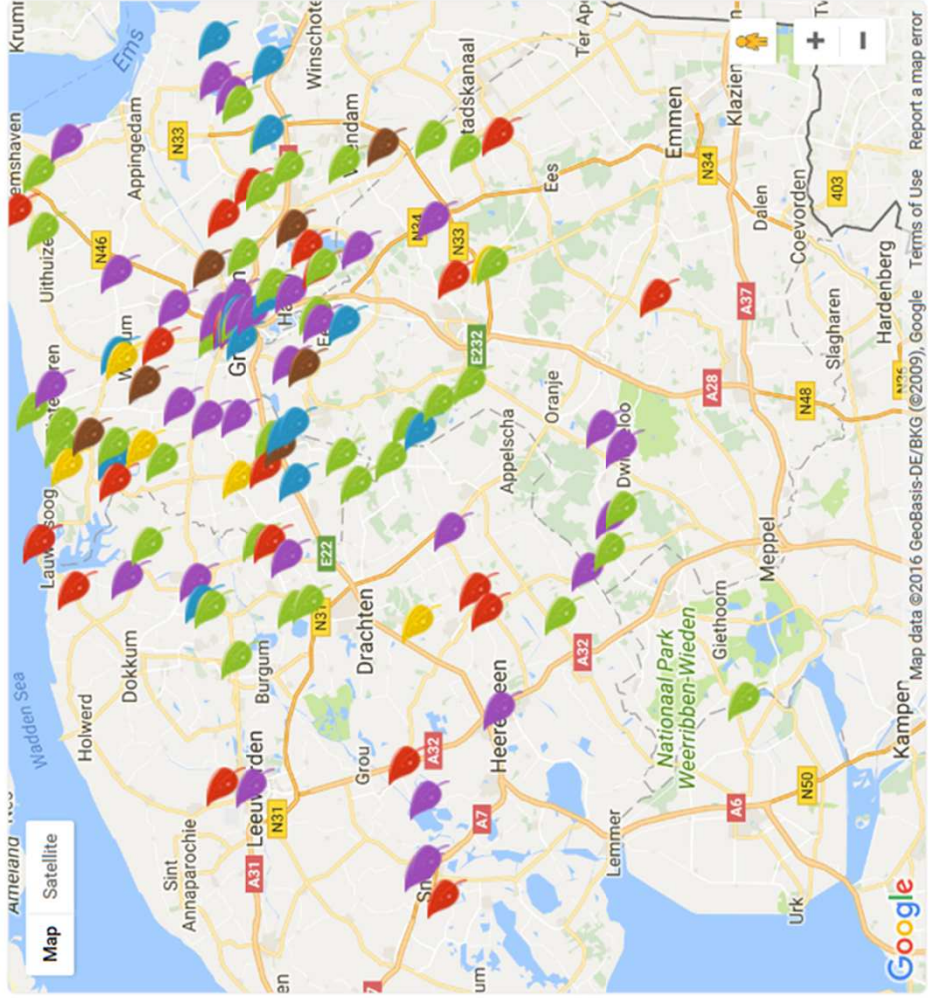
De lekkerste producten van dichtbij, op een rij!



Home **Lokaal & Lekker Gids** Recepten van het seizoen Project-portfolio Over Lokaal & Lekker

Je bent nu hier: Home / Lokaal & Lekker Gids – zoek adressen op de kaart

- Alles
- Groenten/Fruit
- Vis/Vlees
- Brood/granen
- Kaas/zuivel
- Overig
- Restaurant/winkel



uitgelichte adressen



De Sikke's Hoeve – Woudbloem
Vis/Vlees



Branderij Koffiestation – Groningen
Overig, Restaurant/winkel



Micro distilleerderij Alambik – Midwolda
Overig



De Eemstuijn – Uithuizermeeden
Groenten/Fruit



Restaurant Uit de Buurt – Groningen
Restaurant/winkel



Geitenboerderij Hansketien – Mantinge
Kaas/zuivel, Vis/Vlees



Broodje van eigen deeg – Groningen
Brood/granen, Overig

Dank aan Judith Boekel! Natuur en Milieufederatie Drenthe

Voedselnetwerk Meet en Eat 1 Lokaal Voedsel (2).xlsx [Protected View] - Microsoft Excel

File Home Insert Page Layout Formulas Data Review View PowerPivot

C33 info@mikkelhorst.nl

	A	B	C	D	E
37	Frankville	Frank van der Waals	frankvdwaals@yahoo.com		initiatief/ onderwijs
38	Goud Heerlijk			06-51554330	initiatief/ Streekproducten / lunchcafé / kookbenodigdheden
	Medume Voedselbos		stichting@medume.nl		initiatief/ Voedselbos Medume produceert op kleine schaal ecologisch, low impact, en via de principes van permacultuur workshops gegeven, kijk op de Facebook wanneer deze pl
39					
40	De Groene Varkens	Hans en Anita Marskamp	countrysmile@planet.nl		initiatief/ www.degroenevarkens.nl
41	Duurzaam Hooghalen	Jans Roosjen	jansroosjen17@gmail.com		lokaal initiatief/groep
42	Duurzaam Rolde	Jet Tjalma	l-h-tjalma@planet.nl		lokaal initiatief/groep
43	Duurzaam Bovensmilde	Emy Noya	emynoya@kpnmail.nl		lokaal initiatief/groep
44	Koekangerveld	Chrystel Vandermaelen	c.vandermaelen@hetnet.nl		lokaal initiatief/groep
45	EC Drentse AA		samendoen@ecdrentseaa.nl		lokaal initiatief/groep
46	ECO Oostermoer		info@eco-oostermoer.nl		lokaal initiatief/groep
47	Ecodonus	Jos Voppen	info@ecodonus.nl		lokaal initiatief/groep
48	Natuurwerkgroep Zuidwolde	Wolter Moorman	woltermoorman@hetnet.nl		lokaal initiatief/groep
49	Assen voor Assen		info@assenvoorassen.nl	06-54335961	mkb
50	Youth Food Movement	Tamara de Zeeuw	groningen@youthfoodmovement.nl	06-46557384	ngo
51	Stichting Terra Outside Projects		stichtingopemmen@gmail.com	06-42860887	ngo/ studentenbedrijf van Terra
	Eetbare stad Groningen	NMF Groningen/Silla Schouwstra	s.schouwstra@nmfgroningen.nl	050-3130800	ngo/initiatief
52					
53	Tuin in de stad	NMF Groningen?	tuinindestad@gmail.com	06-51962463	ngo/initiatief
54	Smaackmakers	Natascha Kooiman	natascha@smaackmakers.nl	06-54366200	ngo/kantines en bedrijven/landelijk
55	Drents Goed/Landwinkel	Kees Goense	goense@landwinkel.nl	06-51905347	ondernemer
56	Soepzooi	Regina Broersma	info@soepzooi.com	06-28718650	ondernemer
57	Food Basics Emmen	Jan Buining	info@foodbasics.nl	0591-679999	ondernemer
58	Frutas del Campo (kerkenveld)				ondernemer
59	Firma Fruit	Eddy Groen	eddie@firmafruit.nl	0591-725925	ondernemer
60	Katsfoodconsulting	Mark Kats	mark.kats@katsconsulting.nl		ondernemer
61	Vernieuwingsbedrijf op de Es	Erik Emmens	e.emmens@dlvplant.nl	06-53175863	ondernemer
62	De Zeeaster Hoeve	Jan Reinder Smeenge	jr_smeenge@hotmail.com	06-51645798	ondernemer
63	Opgeweekt Noord	Dorothea Piek	winkel@opgeweektnoord.nl	06-57779004	ondernemer (winkel bestaat niet meer)
64	Lauwersland natuurvlees		info@lauwerslandnatuurvlees.nl	0519 589613	ondernemer / initiatief/ verkoop natuur en eko vlees
65	Hooge Stoep in Nieuw Balinge		hoogestoep@hetnet.nl		ondernemer / Verkoopt eigen biologisch vlees, wijn en olijfe
	Biologische blauwe bessenkwekerij 'fruit of live'		info@fruitoflive.nl		ondernemer /producent / Biologische Blauwe bessenkweke
66	De Sterke Akkers		info@desterkeakkers.nl		Tijdens de zomervakantie is er een landelijk terras en wink
67					ondernemer/ biologisch boerenbedrijf met melkkoeien, sch
					boerderiiwinkel

voedselnetwerk overige (geen mailadres)

Ready



Permacultuur Meppel

@PermacultuurMeppel

[Startpagina](#)

[Info](#)

[Foto's](#)

[Evenementen](#)

[Vind-ik-leuks](#)

[Video's](#)

[Berichten](#)

[Een pagina maken](#)



[Vind ik leuk](#) [Bericht verzenden](#) [Delen](#) [Meer](#)

[Status](#) [Foto/video](#)



Schrijf iets op deze pagina...



Community

[Zoeken naar berichten op deze pagina](#)



116 personen vinden dit leuk
Eva Flendrie en Marc Siepman



Vrienden uitnodigen om deze pagina leuk te vinden

INFO



We promoten permacultuur in en om Meppel. In de wijk Haveltermade leggen buurtbewoners een tuin aan, die als voorbeeld dient voor tuinen in andere buurten.

[Vraag naar de website van Permacultuur Meppel](#)



Permacultuur Meppel

29 oktober om 13:47





U bevindt zich hier:
Home

De Groene Tafel staat weer gedekt:

Op za. 22 oktober starten
we weer met
ons huiskamerrestaurant.

Data:

za. 22 oktober
za. 19 november
za. 17 december

za. 19 november:
Menu met Wild!



Biodynamische moestuin en ecologische landschapstuin De Groene Luwte

Inspirerend en veelzijdig trefpunt, aan de waddekant van Nederland

Wij, fotografe Doortje Stellwagen en schrijfster Alma Huiskens, stellen je graag ons kleinschalig tweepersoonsbedrijf *De Groene Luwte* voor, dat ligt in Molenrij, op het mooie Hoogeland van Noord Groningen. Het hart van De Groene Luwte is de *ecologische landschapstuin* van 1 hectare, met een *biodynamische moestuin*, boomgaard en levende have. Geen tuin zonder bijbehorend huis: we werken in een klassieke Groningse dorpsboerderij. In en om tuin en huis bouwden we een tuin- en webwinkel, fotogalerie, een *biologisch huiskamerrestaurant De Groene Tafel* en onze *bed en breakfast, de biologische B&B van Groningen: Het Groene Huisje*.



Op deze site vind je allerlei nieuws over onze romantische *inspiratietuin* die je kunt bezoeken en over onze diverse activiteiten waaronder *workshops en cursussen*. Naast *fotoworkshop* gaan die onder meer over o.a. *biologisch moestuinieren* en *ecologie*. Alma leert je alles over zelf telen tot oogsten en culinaire toepassingen: van *basiscursus biologisch moestuinieren* tot haar *Masterclass Biodynamisch Moestuinieren* en *Masterclass Permacultuur* en *Tuinecologie*. Doortje geeft elke zomer speciale, op maat gemaakte *workshops natuurfotografie & landschapsfotografie*.
Tuin- en kookinspiratie vind je in onze boeken Van het land, Met mest en vork en Groentje in de moestuin

Winkelen kan in de boerderij, maar ook in de webshop met o.a. tuinboeken, uitgebreid assortiment biologische zaden, bijzonder *bronzene of koperen tuingereedschap* en de *ambachtelijke gesmede tuingereedschappen van De Wit*.

En natuurlijk in het voorjaar ons speciale **biologische pootgoed**:

neutrien, neutsjalotten en neutknoflook. Vanaf medio februari te koop in

Aanmelden nieuwsbrief

Naam

E-mail

Vind je het ook belangrijk om deze ecologische tuin voor de toekomst te bewaren? Je **DONATIE** aan Stichting De Groene Luwte Voorwaarts (ANBI) is **VAN HARTE WELKOM!**

EUR





OVER TOENTJE

In Toentje groeit de Stad!

Stichting Toentje is een initiatief van Jos Meijers, gemeente Groning, en de Voedselbank. Dit bijzondere project brengt mensen bij elkaar op een platform om armoede te verlichten door middel van voedsel, educatie en gezondheidsbevordering.

Stichting Toentje is een sociale onderneming in het gebied van de Voedselbank. Toentje biedt Toentje mogelijkheden op leefstijlverbetering, voedsel en natuureducatie en ontmoeting. Toentje het armoede-, voedsel- en gezondheidsbeleid samen.

Inspiratie door ontmoeting

Toentje leidt niet alleen tot verbetering van het voedsel en opleidingsmogelijkheden. Daarmee geeft Toentje veldpunten uit het nieuwe armoedebeleid van de gemeente Groning. De Gemeente Groning heeft uitgeroepen dat het belangrijk is dat mensen elkaar ontmoeten. Armoede inspireert mensen en zorgt ervoor dat er initiatieven ontstaan.

Samen actief

Toentje wil zoveel mogelijk verschillende mensen meenemen voor de kwetsbare groepen een duurzaam perspectief bieden en respectvolle dagbesteding. Dat gebeurt in samenwerking met studenten, wijkbewoners en iedereen die actief wil zijn. Want iedereen kan vrijwillig aan de slag in Toentje. Voedselbank en buurtbewoners kunnen er voedsel verzamelen. Groningers die in hun vrije tijd een bijdrage willen leveren aan de harte welkom. Ook biedt Toentje participatiebanen voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt én mogelijkheden voor zi



Boerderij De Sterke Akkers



[Home](#) [Wwoof](#) [Nieuws](#) [Zorgboerderij](#) [Boerderijwinkel:](#) [Permacultuurtuin](#) [Over ons](#) [Contact](#) [Links](#)

WELKOM

Wij werken aan verbetering van onze Website.

Neem voor actuele informatie en mogelijkheden contact met ons op!

De Sterke Akkers is een biologisch boerenbedrijf met melkkoeien, schapen, groenteteelt, akkerbouw, zorgboerderij en boerderijwinkel



Meest recente berichten

- ❖ [Lentekriebels](#)
- ❖ [recente veranderingen](#)
- ❖ [voorgaande praktijkdagen](#)

Archief

- ❖ [maart 2016](#)
- ❖ [april 2014](#)





**GOEDE
VISSERS**

VIND UW
GOEDE VISSER !

zoek

DE VISSERS

KEURMERKEN

STICHTING GOEDE VISSERS

WAT IS EEN GOEDE VISSER

GOEDE VISSERS ZIJN BIJ:

→ ALLE EVENEMENTEN

Stichting Goede Vissers

Het merk Goede Vissers wordt beheerd door de stichting Goede Vissers. Het bestuur bestaat uit Mieke Snoek van Slow Food Amsterdam en de Nationale Ark Commissie, Geert Burema van restaurant Merkelbach en Jan Geertsema (voorzitter) namens de vissers.

De stichting is op 9 juli 2012 opgericht. Het doel is als volgt omschreven:

- Realisatie van korte transparante handelsketens voor vis van deelnemende 'goede' vissers, waarbij de consument geïnformeerd wordt over de herkomst van de vis en er een meerwaarde wordt gecreëerd voor de vissers als stimulans voor verdere verduurzaming.

Login



Europees Visserijfonds
investering in duurzame visserij

WEEKROM

OVER
GOEDE VISSERS

VIS VAN
GOEDE VISSERS

GOEDE VIS
KOPEN

MEET OP ZEE MET
GOEDE VISSERS



Deze website maakt gebruik van cookies.

akkoord

niet akkoord

onze privacy policy

Vleespakketten

Een steeds grotere groep mensen koopt maandelijks een (H)eerlijk Hereford Rundvlees pakket. Elke derde week van de maand krijgen de abonnees een mail met het verzoek om aan te geven welk pakket en hoeveel pakketten ze willen afhalen. De standaard pakketten zien er als volgt uit. Tevens bestaat de mogelijkheid om een luxe pakket of een soep pakket af te nemen.

Pakket 1	Pakket 2	Pakket 3	Pakket 4	Pakket 5
Rosbief	Ribeye	Biefstuk	Entrecôte	Biefstuk
Sucadelappen	Rib/Braadlappen	Sucadelappen	Braadlappen	Braadlappen
Braadlappen	Gehakt	Stooflappen	Riblappen	Riblappen
Gehakt	Hamburgers	Gehakt	Gehakt	Gehakt
Saucijzen	Schenkel	Verse worst	Hamburgers	Saucijzen
	Poulet			

[Aanmelden](#)

Ommelander Markt Groningen

eetrijke en heerlijke producten uit de regio



de volgende Ommelander Markt is op
zaterdag 12 november 2016

van 10.00 tot 16.00 op het Harmonieplein
(Oude Kijk In 't Jatstraat)

Ommelander Markt op Facebook



Ommelander Markt heeft het bericht van Gemeente Groningen gedeeld.
1 november om 18:02

Gemeente Groningen
1 november om 9:23

Bekijk, proef en koop lokale en (h)eerlijke producten op de Ommelander Markt. Deze markt is op zaterdag 12 november op het Harmonieplein. Alles met hart en ziel geproduceerd door boeren en ondernemers uit de regio.

Ommelander Markt Groninge...

OMMELANDERMARKT.NL | DOOR DESIGNED...



Volgende marktdag:
zaterdag 12 november
Harmonieplein
Oude Kijk In 't Jatstraat

Bekijk of ontvang de maandelijke
[nieuwsbrief](#)





A A A

Q- ZOEKEN

INLOGGEN



BEZOEK ONTDEK LANDGOED ONZE SPULLEN OVER HET MUSEUM CONTACT



Streekmarkt
Deelnemers
Recepten

Streekmarkt

Elke derde zaterdag van de maand:

Voor uw dagelijkse boodschappen en ambachtelijke lekkernijen.

Elke derde zaterdag van de maand is er Streekmarkt op Verhidersum. Een twintigtal standhouders presenteren hun bijzondere kwaliteitsproducten. Van boerenkaas tot gerookte makreel, van ambachtelijk brood tot pure chocola. Alles om een heerlijke maaltijd mee te bereiden, of gewoon om er lekker van te snoepen. Ook voor een leuk of bijzonder cadeaukje kunt u hier terecht. Struin langs de standjes beleef de gezelligheid van de markt. Geniet van een heerlijk kopje koffie of thee in het museumcafé.

De streekmarkt is op de derde zaterdag van de maand van 10.00 tot 16.00 uur. Locatie: Museumboerderij Dijkstilsterweg 4 te Leens



Waddeland
toeristische
informatie

Word vriend

Wilt u vriend van Verhidersum worden?
Klik **hier** voor meer informatie

Aanmelden als vriend

Consumenten initiatieven



[HOME](#) [OVER ONS](#) [ASSORTIMENT](#) [CONTACT](#)

OVER ONS

Begin 1978 gingen een aantal mensen uit Borger op kookles. De bedoeling was dat men leerde koken met weinig vlees en met, zoals dat toen heette, onbespotten groenten. Dit leidde ertoe, dat 20 gezinnen een consumentenvereniging op richtten. De Ieme was geboren! In 1979 werd besloten om een winkeltje te bouwen. Dit werd de eerste vestiging, gelegen in een schaapskooi aan de Koesteeeg.

De winkel draaide helemaal op vrijwilligers.



In 2001 verhuisde de Ieme opnieuw naar een groter pand, de huidige winkel aan de Hoofdstraat. Van een winkeltje, ooit voor en door 20 enthousiaste mensen opgezet, is de Ieme uitgegroeid tot een bloeiende speciaalzaak in biologische en biologisch dynamische levensmiddelen en een keur aan verantwoorde non-food producten. Er werken nu 5 personeelsleden en nog steeds een grote en onmisbare groep vrijwilligers.



Na een paar jaar bleek dit pand te klein. De Ieme verhuisde naar een winkelpand aan de Torenlaan. Hier begon de echte groei. Het assortiment steeg, net als het aantal klanten. Al snel bleek dat de winkel niet meer uitsluitend op vrijwilligers kon draaien, en een bedrijfsleidster werd aangesteld.



GRÖENTEBUUR

SAMEN MAKEN WE BIOLOGISCHE GROENTE BETAALBAAR

Groente in eigen hand

Voor veel mensen zijn lokale, verse en met name biologische groenten niet betaalbaar terwijl een aantal kilometers verderop boeren hun groente moeten weggooien. De reden hiervoor is dat wij als consumenten groente uit handen hebben gegeven aan de handel.

Door het marktmechanisme zijn een aantal dingen scheef gegroeid:

- Er is een grote afstand tussen consument en lokale teler.
- De prijsvoering is niet transparant, daarom zijn er hoge marges op biologische groente.
- Overschotten omdat groente op visuele aspecten wordt afgekeurd. Groente is te groot, te licht, te lang en/of te krom.
- Overschotten omdat groente tegen lagere prijzen uit het buitenland gehaald wordt.

Het gevolg hiervan is dat jaarlijks 130 miljoen kilo groente en fruit de weg naar de consument niet vind en als compost of als veevoer eindigt. Uit eigen onderzoek blijkt dat er een toenemende behoefte naar verse en lokale producten is, maar dat de prijs vaak als te hoog wordt ervaren. Meer en meer consumenten zijn zich bewust van voedselverspilling door de toenemende aandacht voor het probleem, maar kunnen lastig in actie komen omdat het aanbod niet via de huidige kanalen bij de consumenten komt.

Groentebuur wil de voedselverspilling terugdringen en maakt gezond en vers eten betaalbaar en bereikbaar voor iedereen. Wij verkleinen de afstand tussen consument en teler. Letterlijk door het aanbieden van lokale groeten, maar ook informatie te verstrekken over afkomst, telers en manier van werken. Groentebuur geeft groente weer in eigen hand.

Webwinkels

De beste producten van de boeren uit jouw Streek

Vragen ▾ | Kies jouw Streek ▾



HOE WERKT HET?

OVER DE STREEKBOER

BLOG

Bestel iedere week bij
de boeren uit jouw
streek

BESTEL NU

ZO WERKT HET

LOKALE BOEREN - HEERLIJK VOEDSEL - EERLIJKE PRIJZEN

DE STADSAKKER

OUDE KIJK IN 'T JATSTRAAT 38, 9712 EK GRONINGEN

Winkel Kwekerij Assortiment Blog Inspiratie Recepten

Inschrijven groentepakket 2016



Je kan je nu weer inschrijven voor onze lokale groentepakketten van de stadsakker.kwekerij.

Inschrijven kan in de winkel of via de link onderaan.

Lokale groenteliefhebbers betalen bij inschrijving het abonnementsgeld en ontvangen de rest van het jaar wekelijks, tweewekelijks of maandelijks een groentepakket. Met deze voorschotten kunnen wij het nodige zaad- en plantgoed inkopen. Daarnaast investeren we dit jaar in een hek tegen de hazen en een koel container voor het bewaren van de groente. We oogsten tijdens het seizoen ledere vrijsoortend. Vanaf 12:00 staan de pakketten in klaar in de winkel.

"Laat mij verrassen pakket" (vanaf 7,50 tot 10 =)

- Een lekker, door ons samengestelde, selectie van verse lokale groente
- Zelf ophalen in de winkel
- Een uitnodiging voor "Thee op de Stadsakker.kwekerij"

	wekelijks (2x)	2-wekelijks (12x)
Standaard (5-6 soorten)	240 = (A)	120 = (B)
Klein (3 soorten)	180 = (C)	90 = (D)

"Vrij kiezen pakket" (vanaf 8,75 tot 11,75)

- Bijna helemaal zelf kiezen welke lokale groente je wilt eten
- Soms zijn 1 of 2 groentes verplicht
- Zelf ophalen in de winkel
- Een uitnodiging voor "Thee op de Stadsakker.kwekerij"

	wekelijks (2x)	2-wekelijks (12x)
Standaard (5-6 soorten)	280 = (E)	140 = (F)
Klein (3 soorten)	210 = (G)	105 = (H)

"Proefpakket" 70 = (I)

Wil je weten of een groentepakket iets voor jou is. Neem dan dit seizoen 5x een proefpakket.

- Een mooie, door ons samengestelde, selectie van 5-6 verse lokale groente
- Verdeeld over het hele seizoen.
- Zelf ophalen in de winkel
- Een uitnodiging voor "Thee op de Stadsakker.kwekerij"

[Digitaal inschrijven via ondersteunde link.](#)

[Lokaal groentepakket voor 2016](#)

ADRES

Op de kwekerij wordt hard gewerkt. We wieden, planten, zaaien, oogsten en geven aandacht. Alles is er op gericht om de plantjes optimaal te kunnen laten groeien.

We zijn in deze startfase niet ingericht om bezoekers te ontvangen.

Groente zijn te krijgen in de winkel, voor klanten met een abonnement en inmiddels ook voor de losse verkoop.

OVER HET BELANG VAN LOKAAL:

- Economie voor dummy's
- Soortvergroting
- Thee Scatterow (you eube)
- CSA
- Voedsel is pas voedsel...
- Waarom? Daarom!
- Een Nuffield Jaar (long seed)

WIL JE REAGEREN OF WIL JE MEER INFORMATIE?

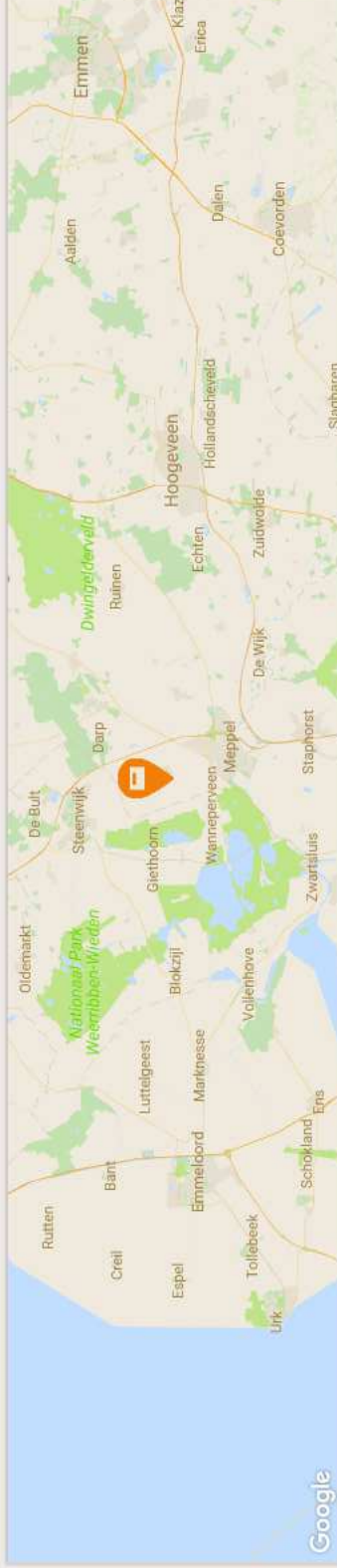
Naam

E-mail *

Bericht *

[Verzenden](#)





HALLO, IK BEN...

MARTIN VAN 'T VEEN

Vollegroendsgroenten

DRENTHE

"Biologisch gaat eigenlijk over stilstaan en observeren. Kijk goed om je heen en probeer te zien hoe het gaat met je planten, hoe het gaat met je dieren, hoe het gaat met je bodem."

Welkom op ons bijzondere land! De spinazie, boerenkool of venkels in jouw box komen van onze boerderij. Op biologische wijze telen wij hier allerlei groenten en doen dat met behulp van bijzondere mensen. Mensen die elders moeilijk meekomen, bieden wij hier mooi werk en begeleiding. We zijn een professioneel bedrijf, waar we hard werken, maar we waken er ook altijd voor dat deze plek een warme omgeving biedt aan onze medewerkers.

NATUURLIJK BIOLOGISCH

Biologisch gaat eigenlijk over stilstaan en observeren. Kijk goed om je heen en probeer te zien hoe het gaat met je planten, hoe het gaat met je dieren, hoe het gaat met je bodem. Klopt het? Dertig jaar geleden zijn we begonnen als groepje idealisten en nu runnen we een boerderij met veel kennis. Kennis over hoe een gezonde bodem zorgt voor gezonde planten. En kennis over hoe we naar insecten, vogels, of mevrouw ooevaar moeten kijken, om de signalen te zien waarmee we beter voor ons land en onze groenten kunnen zorgen.





Assortiment Webshop · Website DrentsGoed

Winkelwagen: €0,00

DRENTSGOED WEBSHOP

Ambachtelijk producten van Drentse bodem. DrentsGoed is het keurmerk voor streekproducten uit Drenthe.



DRENTSGOED

Aandacht, liefde en zorg. Daar draait het om in onze Drentse streekproducten (want u dat ergert.



CADEAUPAKKET

Onze pakketten worden gevuld met echte eerlijke Drentse streekproducten.



PRODUCENTEN

Mak kennis met onze producenten!



VERZENDKOSTEN

BESTELLINGEN VANAF € 100 WORDEN GRATIS BEZORGD!



HOME

ASSORTIMENT

DIENSTEN

OVER ONS

PUUR NOORD NEDERLAND

CONTACT



Over ons



De Zaai-Ster is een groothandel in biologische verswaren, met een idealistisch gedachtegoed. De Zaai-Ster levert een breed biologisch assortiment aan vele klanten in Nederland en België. Het assortiment bestaat uit duizenden biologische en biologisch-dynamische producten. Deze producten worden geleverd aan natuurvoedingswinkels, webwinkels, instellingen, (bedrijfs)restaurants, cateraars en lokale supermarkten. Voor het overgrote deel van het assortiment geldt: vandaag besteld, morgen in huis. Er is een passend assortiment voor elke klant die graag met biologische producten wil werken.

Het dichte logistieke netwerk van De Zaai-Ster biedt niet alleen veel mogelijkheden voor levermomenten voor klanten, maar vervult ook een belangrijke functie binnen de branche: biologische producten van telers en producenten kunnen direct worden gedistribueerd naar andere partijen in de branche. Wel zo efficiënt om binnen de branche de handen in één te slaan. De Zaai-Ster vervult hierin een centrale rol. Iedereen uit de branche kan voor een transportopdracht terecht bij De Zaai-Ster.

Samenwerken is een belangrijk thema in de bedrijfsvoering van De Zaai-Ster. Samen met biologische boeren en samen met klanten en samen met partners in de branche wordt er 7 dagen in de week en 24 uur per dag bij De Zaai-Ster gewerkt aan hun ideaal: Een gezondere, betere en biologische wereld. 6 vennoten en zo'n 80 medewerkers dragen hier hun steentje aan bij.



LEI

WAGENINGEN UR

smaakkaart - Puur Noord Nederland



De Boeren van PUUR NOORD NEDERLAND

- 1 De Eerslein - Isabelle Dullivier - Uithuizermeeden
- 2 Groenland - De Boeren van Groenland
- 3 Groenland - Peurstaarten
- 4 Huisvelder - Kees en Lies Nieuwenboer - Peursterkerk
- 5 Huisvelder - Jacco Hoogenberg - Dronen
- 6 Huisvelder - Memo Huisman - Balbrink
- 7 Huisvelder - Wieger Kalken - Schuinerpomp
- 8 Huisvelder - Wouter van der Wal - De Boeren van de Wal
- 9 Huisvelder - Fam. Arkenas - Noordbroek
- 10 Huisvelder - Jan Willem Zilstra - Oosterd Terschelling
- 11 De Kruisland - Ayla Groenewald en Ger Engels - Nooitgedacht
- 12 Speelruim - Henk en Hilvy Spanman - Gasselerhoeven
- 13 Annoes - Jan en San van Crefin - Lelystad
- 14 Annoes - Harry Verhulst - Uithuizermeeden
- 15 Annoes - Hildegarde van der Wal - Lelystad
- 16 Bakkerij Scholts - Bernd Bolhuis - Jabbepe
- 17 Huisvelder - Biddingshuizen
- 18 Huisvelder - Ritsierweald
- 19 Huisvelder - Jochum de Boer - Kriemveld
- 20 Huisvelder - Herman van der Woerd - Nijveen
- 21 Huisvelder - Sineke en Thuis Calena - Blakstijl
- 22 Huisvelder - Bart Dijkstra - De Veenhoop
- 23 Huisvelder - Oene Kloosman - Tuijzel
- 24 Huisvelder - Daan van Zanten - Oosterd Terschelling
- 25 Huisvelder - Peter Covert en Ica Ewald - Maringe
- 26 Huisvelder - Anns en Annelie Koekkoek - Harlingen
- 27 Huisvelder - Carolita Karbit en Olke Wiersema - Coilliza
- 28 Huisvelder - Jorretta en Marcel - Zuidbroek
- 29 Huisvelder - Kristijff van den Dries - Binneloord
- 30 Huisvelder - Henk Klomp - Biddingshuizen
- 31 Lennertweald - Wouter en Katrijke Kamphuis - Coarvorden
- 32 Lennertweald - Ritsier de Jong - Peursterkerk
- 33 Lennertweald - Cees Noutboom - Woudstapel
- 34 De Rijnlander - Fam. Bakma - Wierum
- 35 De Rijnlander - Job Hendri - Noordlaren
- 36 Huisvelder - Jan Perdek - Uithuizermeeden
- 37 Podarfresh - Eijzel
- 38 Huisvelder - Biddingshuizen
- 39 Huisvelder - Leticia Marling - Ritsierweald
- 40 De Sisk - Piet en Rene van Salben - Lelystad
- 41 Wit Sterkboon - Warendorfferhof - Dronen
- 42 Tulp Salland - Jean en Vies van den Dries - Zuwe
- 43 Huisvelder - Fam. van der Wal - Lelystad
- 44 Maatschap Vos - Famills Vos - Kraggenberg
- 45 Van Vliessen - Anore en Coris van Vliessen - Marneuse
- 46 Van Vliessen - Albert Wiscum - Peursterkerk
- 47 Willems - Albert Wiscum - Peursterkerk
- 48 De Zonnelaar - Henk en Hilla Bantsoek - Puntbarst
- 49 Zonghuurter[Em]boord - 33 dieren en hegelediers - Emmeloord
- 50 Eboor - Robert Eboor - Dronen
- 51 Woudstapels - Famills Van Tilburg - Hornhuizen

Streekproducten in reguliere supermarkt

bij hoge temperatuur na ontvangst in de molen gezeefd. Het volgende wordt het gemalen met molenstenen en daarna gezeefd. Het witte bloem, wat overblijft, wordt gemengd met pitten, zaden, vruchten e.d. Tot slot wordt het ingepakt en beland het onder andere bij ons in de Jumbo.

Wist je dat, de molenaar vroeg werd aangesproken als Mulder? Vandaar de naam "Mulder (Molenaar) Pot (Achternaam)."

Assortiment: broodmixen van 100 gram, 400 gram en 2000 gram



Koning

Wie Groningen zegt, zegt Groninger droge worst van Koning. Wat begonnen is met een klein handeltje, werd al snel een moderne worstenmakerij en vleesfabriek. De worsten van Koning worden van goed kwaliteit vlees, volgens oud recept gemaakt.

Assortiment: diverse soorten worst, varkensrollades, gewone- en boerengehaktballen

De Kleinste Soepfabriek

De KleinsteSoepFabriek ontwikkelt en produceert soepen. Volle, smakelijke en avontuurlijke soepen, geïnspireerd door verre landen en bereid volgens traditionele ambachtelijke productiemethodes. De Kleinstesoepfabriek biedt een culinaire wereldreis, af te leggen met de tong.

Wist je dat? Jumbo Euroborg de 1e was met "De Kleinste Soepfabriek" in het assortiment en dit merk nu te vinden is bij alle Jumbo's?

Assortiment: diverse soorten soepen



Puur Noord Nederland

Puur Noord Nederland, een merk voor regionale biologische producten, wil tonen wie de boeren zijn die met hart, ziel en grote overtuiging hun werk doen. Puur Noord Nederland staat voor authenticiteit, kwaliteit, streekgebondenheid en is biologisch. Puur Noord Nederland gaat over smaak, versheid, beperking van vervoerskilometers, duidelijkheid over herkomst en de toestand op het land.

Ze willen de mens achter het product/bedrijf tonen, met zijn persoonlijke verhalen, drijfveren, idealen en passies.

Assortiment: diverse soorten groenten uit de regio

Verkrijgbaar bij de volgende Jumbo vestigingen: Euroborg



Speciaal zaak

Bakkerij Henk Post

Elke dag vers, elke dag genieten

Beste klanten,

wij bieden u de mogelijkheid om online uw bestelling te plaatsen.
Klik op de juiste winkel om door te gaan.

Middelstum



Ten Boer



Bedum



Elke dag vers, elke dag genieten

Korenmolens De Zwaluw Hoogeveen

Openingspagina

Kijk in de molen

Verdwenen molens

Molensorganisaties

De Molenwinkel

Wie zijn wij

Molenbezoek

Kontakt

Onze Molenprodukten

Wij verwerken en vermalen div. graansoorten:

Tarwe, Spelt, Rogge, Gerst, Haver, Mais, en Boekweit, Gierst, Quinoa, Rijst

Produkt informatie

Tarwe

Op korenmolens De Zwaluw worden drie soorten tarwe vermalen.

Melange tarwe,

samengesteld uit drie soorten Duitse tarwe. Door deze tarwe te vermalen krijgen we volkoren tarwemeel. Het volkorenmeel van de Duitse tarwe wordt geleverd aan bakkers in de regio, is verkrijgbaar in de molenwinkel, en bij andere molens in de buurt. Dit volkoren meel wordt ook uitgezeefd (gebuilt) tot bloem.

Nederlandse tarwe,

afkomstig uit Groningen. Het volkorenmeel van de Groningse tarwe wordt gebuilt tot bloem en verwerkt tot pannenkoekmeel dit leveren we aan pannenkoekrestaurants en is verkrijgbaar in de molenwinkel.

Biologische tarwe,

afkomstig uit Noord Holland. Het volkorenmeel van de biologische tarwe wordt geleverd aan biologische winkels in de regio, en is in de molenwinkel te koop. Ook dit volkorenmeel wordt gebuilt tot bloem.



Produktinformatie

Biol. droogwaren

Meel en graan

Glutenvrij

Biologisch brood

Overige produkten

Bestellen

De molen is open:

Do. Van 10.00 - 14.00

Vrij. Van 10.00 - 17.00

Za. Van 10.30 - 12.30

En als de wieden draaien
of de molenwimpel
uithangt

Korenmolens De Zwaluw, van Echtenstraat 47, 7902 EL Hoogeveen 0528277221

Ketenverkorting vanwege transparantie

[home](#) [terug naar de korrel](#) [evenementen](#) [granen](#) [recepten](#) [telers](#) [graan kopen?](#) [contact](#)



Als klant koop je ongemalen granen. Je kunt hiermee natuurlijk doen wat je wil, maar we geven je ook een 'gebruiksaanwijzing'. We willen je namelijk met ideeën op weg helpen om lekker te koken, te genieten en te beleven. Een recept leveren we dus mee en op onze website staan recepten en kookdemonstraties.



Eenkoorn (*Triticum monococcum*) is eigenlijk de 'moeder van alle granen'. Via diverse kruisingen met andere grassoorten is eenkoorn de voorloper van emmergraan, spelt en de gewone tarwe. Eenkoorn werd al 7.600 v. Chr. in Mesopotamië verbouwd. De graankorrels zitten apart op de aarspil, vandaar de naam. De kafjes zijn vergroeid met de korrel. Eenkoorn heeft een zachte korrel en is smaakvoller en beter verteerbaar dan gewone tarwe. De voedingswaarde van eenkoorn is hoger en het bevat als een van de weinige granen acht essentiële aminozuren. De bloem is fijner dan tarwe en de kleur is duidelijk geel, wat komt door het caroteen. *Onze eenkoorn is biologisch geteeld.*

Kleinschalige makers



Drentse AA

Kaasmakerij Karwij
Hunebedweg 4
9451 AP Rolde
Tel.: 0592-242863
Fax.: 0592-242203
info@drentseazuivel.nl

Home

Herkomst

Producten

Winkel

Verkrijgbaarheid

Nieuwsberichten

Landschapspark

Contact

Herkomst



De melk die voor de producten van Drentse Aa wordt gebruikt is afkomstig van biologische boeren Ko en Marjan Albers uit Anderen aangevuld met biologische melk uit Noord-Nederland van Ekemelk op maat.



De melkveehouderij van Ko Albers en Marjan van den Berg is tevens demonstratiebedrijf in het kader van het milieubeschermingsbeleid van de provincie Drenthe. Zowel boeren als andere belangstellenden kunnen (na afspraak) het bedrijf in Anderen bezoeken.

De koeien lopen op het terrein van Staatsbosbeheer die het gebied wil "verschrallen". De koeien moeten, door gras te eten, voedingsstoffen aan de bodem onttrekken. Op deze weilanden mag daarom niet worden bemest. Op den duur wordt de bodem schraler, waardoor zeldzame planten zich kunnen vestigen. De koeien hebben zodoende de keus uit veel plantensoorten en die variatie is goed voor de gezondheid van het vee en de smaak van de melk. In ruil voor dit natuurbeheer krijgt het bedrijf de natuurgraslanden tegen een aantrekkelijke prijs in pacht. Het bedrijf heeft ook gronden waar wel mag worden bemest met de vruchtbare potstalmest. Dit gras wordt gemaaid en ingekuuld. In de winter dient het kuilgras als voer voor de koeien op stal. De koeien staan in de winter in de potstal. Dit betekent dat de dieren op stro staan, wat warm is en vocht opneemt. De koeien worden dus goed verzorgd en hebben genoeg ruimte. Bijkomend voordeel is dat dit type stal vruchtbare mest levert die goed is voor de structuur en het evenwicht in de bodem.

Onze producten hebben het Eko keurmerk, wat betekent dat ze voldoen aan de strenge biologische normen van Skal. Skal is een onafhankelijke organisatie die duurzame agrarische productiemethoden en producten controleert en certificeert.

Bij de producten van Drentse Aa is de herkomst van de melk bekend. De melk wordt op duurzame wijze geproduceerd, dus zonder uitputting van de bodem en zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Een gezonde, vruchtbare bodem moet zorg dragen voor een goede productie en voor een natuurlijk evenwicht dat ziekten tegengaat.

Blurring: productie, winkel en lunch restaurant

GOUD
HEERLIJK

over goud heerlijk

menu

de winkel

catering

kookworkshops

foto's

contact



Wij geloven in duurzaam, lekker en gezond eten. Daarvoor gebruiken wij zoveel mogelijk lokale, verse, biologische ingrediënten. Uit onze eigen moestuin of via Puur Noord Nederland van de Groningse boeren. Met liefde voor eten, bereiden wij dagelijks alles vers.

Jaren geleden ben ik begonnen met mijn eigen moestuin. Al snel raakte ik totaal overdonderd en gefascineerd door alles wat er van dat kleine stukje grond kwam. Te veel om zelf allemaal op te eten dus begon ik met het maken van potjes jam en chutney, maar ook dat werden er veel te veel. Bij elke gelegenheid gaf ik er dus een aantal weg. Later kreeg ik dan vaak te horen dat het zo lekker was, daar moest ik iets mee gaan doen.

Goud Heerlijk is een bijzonder concept, een winkel waar je kunt lunchen, koffie drinken en winkelen tegelijkertijd. Van broodje tot kookboek en van servies tot cous-cous.

Nieuwe Ebbingestraat 22 | 9712 NL | Ma-Vr 10-18 uur | Za 10-17 uur | 0651554330

Home > Menukaart

Menukaart

Ontbijt- en lunchkaart High tea Groepslunches Dinerkaart

1. Voorgerechten

Tarte tartin van witlof met blauw de Wollega	€8,25
Broodplank stokbrood, biologisch bruinbrood en notenbrood geserveerd met toer, lapenauw en koudeboter	€8,50
Voorgerechtenproeverij een selectie van onze voorgerechten op een bord	€12,25
Aardappel- champagnesoep* met bouillie van roteral aardappel en waasorgamalen	€7,25
Ceviche van kabeljauw met zeezuringoren, blauw marjer van citrune halve en bloembokkumapelselme	€12,50
Huisgeroekte zalm met citrune maiche, gethuurds kappertjes en zacht mayonaise	€11,75
Tartaar van Groninger Blaarkop ✓ met kwartel, augurk, kappertjes en citroen vinaigrette	€9,50
Bavaroise van erwten ✓ * met verse geitenkaas	€8,25
Runder carpaccio runderfilet met truffelmayonaise, zongedroogde tomaten en oude kaas	€9,50
2. Hoofdgerechten	
Proeverijmenu voorgerechten- en nagerechtenproeverij + hoofdgerecht naar keuze	€35,00
Speltisotto met rozijnen, koriander en een taartje van seizoensgroenten	€15,25
Kalfsborst langzaam geïgaid in eigen jus met spek en gepofte knoflook	€21,50
Wilde eend met dragonsaus en gegrilde mlie gem	€23,50
Kabeljauw op de huid gebakken, met seizoensgroenten en beurne blanc saus	€22,50
Vis van die dag geserveerd met een saus van Noly Prate en honing, op een venkelaasde en een worteltan	€19,50
Duo van heert biefstuk en ragout met saus van pruimen	€24,50
Parelcouscous* met koriander, oepewien, tomaat en gegrilde mlie gem	€15,25
Quiche van knolgroentes en groene asperge met citrune van oepewien en tenegrosaus	€16,25

Feithuis (cheese)burger

Menukaart

Dineren in restaurant 't Feithuis

Onze koffie

Onze producten

Recepten

Proeverijmenu

Voorgerechtenproeverij
Hoofdgerecht naar keuze
Nagerechtenproeverij

€ 35,-

Het lekkerste van 't Feithuis
(Vrijwillig bijdragen € 15,-)

SINNAK VAN 'T NOORDEN

WASSSEND DRIEGANGENMENU

29,50

VAN DICHTBIJ HET VERST!

(GRUPPENSSEND WILNARRANGEMENT € 5,-)

Eten bij 't Feithuis

Reserveer gratis een tafel voor de lunch, een diner of high tea!

Direct online tafel reserveren →

Volg ons op:



HET BESTE VAN DRENTSE BODEM – BIOLOGISCH GETEELD. AANGEVULD MET WILD-PLUK-KRUIDEN UIT DE NATUUR!

ONS ETEN

Ons doel is u als gast te laten genieten van (h)eerlijk eten en drinken. Voor elk gezelschap, tijdstip of speciale wensen proberen wij met veel passie prachtige gerechten voor u klaar te maken. Onze chef-kok staat garant voor uitstekend eten, bereid met duurzame, regionale, seizoensgebonden en meest biologische ingrediënten.

Koken is een passie, een kunst, maar vooral een ambacht dat met zorg, aandacht en plezier ten uitvoer wordt gebracht

Tevens kunt u na een wandeling of fietstocht genieten van een heerlijke biologische dorstlesser, een fairtrade thee of een koffie van verse bonen. Uiteraard kunt u in ons restaurant ook prima terecht voor mooie wijnen uit o.a. Frankrijk, Italië, Oostenrijk, Spanje en Portugal.

SLOW FOOD

Slow Food is een internationale beweging voor ecogastronomie. Deze organisatie vindt dat voedsel lekker, puur en eerlijk moet zijn. Daarmee wordt bedoeld dat ons eten goed moet smaken; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd en dat producenten een eerlijke vergoeding moeten krijgen voor hun werk.

TUIN

De Kolonie Veenhuizen was vroeger in hoge mate zelfvoorzienend. Iedere woning had een eigen moestuin, op het land werden de benodigdheden voor en door de verpleegden geteeld. De geneesheer-directeur had een kruidentuin met allerlei geneeskrachtige planten, tegenover het huis "Toewijding", op de plek waar nu onze parkeerplaats is.

Vanuit het idee van zelfvoorzienend zijn en in lijn met onze duurzame bedrijfsvoering, zijn we dit jaar gestart met een eigen moestuin en boomgaard. In de boomgaard staan 14 fruitbomen. Oude rassen appels, peren, pruimen, kweepeer, mispel en een walnotenboom. De moestuin voorziet de keuken van verse groentes en kruiden en dient als leidraad en inspiratie voor het samenstellen van de menu's. Rik zoekt hiervoor bijzondere rassen uit en kweekt de groentes op biologische wijze, zonder kunstmest en gifstoffen.

De tuin is toegankelijk voor u als gast. Als Rik in de tuin aan het werk is, geeft hij graag uitleg over alles wat groeit en bloeit!



De Belg Waterloo

[HOME](#) / [DE BELG WATERLOO](#)

De Belg Waterloo is een begrip in het noorden van Nederland als het gaat om dagelijks vers gesneden (van BIOLOGISCHE AARPELEN) Vlaamse Frites. Door de unieke huisstijl en de daarbij behorende uitstraling zijn de stands zeer opvallend en uitnodigend, maar het belangrijkste punt van de succesformule blijft toch het heerlijke en verse product van de familie Waterloo: de friet zelf! De friet wordt niet alleen ter plaatse vers gesneden, zelfs de 100% plantaardige vetten waar ze in gebakken worden zijn iedere dag vers! En de Frites worden altijd gescheiden gebakken van onze snacks

En de productie van de aardappelen gebeurt in eigen beheer. Voor meer informatie over de productie en de opzet van het bedrijf kijk bij 'de Belg Waterloo' in het menu.

Van het land tot de klant,

de familie Waterloo hebben de productie van verse friet in eigen hand!

Tevens zijn wij ook ECO vriendelijk

LIKE ONS OP FACEBOOK



Institutionele markt

Adverteren | Handboeken | Gegevens | Reageren | Werken bij biojournaal.nl



Nieuws Zoeken Vacatures Foto's Gegevens

AGF zuivel brood dranken vlees kruidenierswaren conserven diepvries textiel bomen/planten baby voedselveiligheid verzorging
retail detail dienstverlening logistiek automatisering management agenda bedrijfnieuws horeca/catering verpakkingen wonen

Mededelingen

- > Klik hier om dit nieuws dagelijks per mail te ontvangen
- > AGF.nl
- > RSS
- > Volg Biojournaal op Twitter

Vacatures

meer »

- > Junior Verkoper
- > Inkoper Verkoper, Trader AGF
- > Kwaliteitscontroleur
- > AGF specialist in spel
- > Commercieel binnendienst medewerker
- > Afstudeeropdracht gezocht: Export Adviesrapport Azië
- > Teamleider stek steken
- > Projectleider
- > Administratieve commerciële duizendpoot zoekt nieuwe uitdaging
- > Verkoper/Handelaar AGF

Laatste reacties

meer »

- > "Een bijenvolk op elke bd-boerderij" (1)
- > Biologische melkvrije kerstchocolade voor de feestdagen (1)
- > Biologische melkveehouders verbaasd over Roemenië (3)
- > Lenneke trotse moeder van Joah (6)
- > Hoe schakel je om naar een natuurlijk landbouwbedrijf? (2)

40% van inkoopvolume biologisch/duurzaam

UMCG serveert bio-melk voor dezelfde prijs als gewone melkproducten

Begin 2009 heeft het Universitair Medisch Centrum Groningen (UMCG) – 750 patiënten en 10.000 medewerkers – gekozen voor Healthy Ageing als speerpunt 'gezond en actief ouder worden'. Het UMCG serveert steeds meer biologische en duurzame producten. Opvallend is dat de biologische melk en karnemelk er even duur zijn als de gewone melkproducten.



Voor 2011 heeft het UMCG zich als doel gesteld dat 40 procent van het inkoopvolume voor de restaurants biologisch of duurzaam moet zijn. Voor de afdeling Banqueting streeft het UMCG naar 25 procent. Van de 6 soorten lunches die dagelijks besteld kunnen worden, bestaat de lunch 'Berken tuin' volledig uit biologische producten. Ook cateraar Medirest, die de twee bezoekersrestaurants in UMCG exploiteert, is nauw betrokken bij het thema gezond en duurzaam. Zij bieden steeds meer biologische en duurzame producten in het assortiment.

Inkoop

Bij de inkoop van biologische producten houdt UMCG zich aan de criteria die de overheid heeft gesteld voor duurzaam inkopen van dranken en voedsel. Zo moeten gewassen geproduceerd zijn zonder gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen, dieren vrije uitloop hebben, vissen op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt. Verder moet er bij kasproducten zo weinig mogelijk energie zijn verbruikt en bij het transport de af te leggen afstand zo kort mogelijk zijn. Ook dient een bewuste keuze te zijn gemaakt tussen verpakte en onverpakte producten en de derving van de voedingsproducten zoveel mogelijk worden beperkt.

Prijs biologische gelijk aan gangbaar

"Bij de inkoop van biologische producten heb je regelmatig te maken met leveranciers die ook gewone producten hebben", vertelt Roel Borgman, clustermanager Voedingszorg van het UCMG. "Zo was bij onze leverancier de biologische melk altijd duurder dan de 'gewone' melk. Maar UMCG is een grote partij bij de inkoop, waardoor we vaak lagere prijzen kunnen bedingen. Zo betalen we nu voor de biologische melk en karnemelk in onze restaurants dezelfde prijs voor de gewone melkproducten."

Bron: Food Hospitality

Dagelijks gratis het bio-nieuws per e-mail?





Gebiedscoöperatie Westerkwartier

NIEUWS



Ondernemersmiddag | Foodweek
1 OKT, 2016



Opening Foodweek bij Terra
Groningen en de Hanzelhogeschool
28 SEP, 2016



Meer dan tweeduizend studenten
brengen voedselproducenten regio
Groningen in kaart tijdens
Foodweek
22 SEP, 2016

Meer nieuwsberichten

Facebook

Twitter

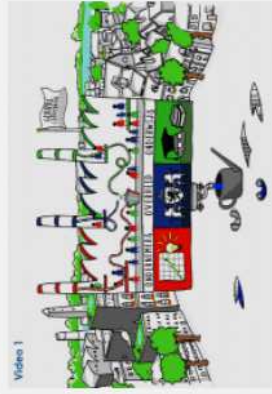


Gebiedscoöperatie
Westerkwartier

DE GEBIEDSCOÖPERATIE IN EEN NOTENDOP

Gebiedscoöperatie Westerkwartier is een innovatief mkb. We onderscheiden ons van de vele andere coöperaties doordat we niet rond één doel of binnen één branche georganiseerd zijn. Wij verbinden groene ondernemers, natuurbeheerders, kennisinstellingen, overheden en burgers in de regio. Onze leden komen dus niet uit één branche en gaat het ook niet om één doel. We richten ons op de ontwikkeling van collectieve korte ketens. In die ketens gaat het om voedsel, energie, waterbeheer, natuur, biobased economy, gezondheid, welzijn en zorg – allemaal in de regio, met de regio en voor de regio. We pakken onze onderwerpen integraal aan en de aspecten van groene economie, duurzaamheid en innovatie komen duidelijk naar voren.

Wilt u meer weten? Download [hier](#) het factsheet met meer informatie.



Hoe gaat de netwerksamenleving samenwerken?



Verschillende aspecten van ons regionale partnerschap

REGIONALE VOEDSELKETEN

Ben je op zoek naar een uitdagende afstudeerstage? Klik hier!

PROJECT 'REFRAME' DAG 1



Meer foto's

BEZOEK OOK

[Plattelandshuis](#)

Lessons learned

- Consumenten collectieven goed vertegenwoordigd
- Grootschalig richt zich ook op korte keten
- Clustering van resources levert voordelen op
- Streek (keur)merken: zegen of vloek?
- Subsidie kan verslavend werken, ondernemerschap (eerste fase) is cruciaal
- EU ondersteuning ad hoc ipv structureel, en eerder gericht op idee vorming dan op uitvoering en opschaling
- Inhoudelijke onderbouwing van positieve claims cruciaal

Gedeelde vers logistiek

Artikel

17 okt 2013

Leen Menken wil groot worden in e-commerce

distributie

Amper een jaar geleden zette Leen Menken de eerste voorzichtige schreden op het glibberige e-commerce pad. Inmiddels weet de oprichter/directeur dat daar de toekomst ligt. Nieuwe klanten helpen Menken om uit te groeien tot een grote dienstverlener in de fijnmazige distributie voor webshops.



Foto: Leen Menken Logistiek e-commerce

Uit: Logistiek Magazine september

De Vegetarische Slager is sinds begin juli met zijn webshop klant bij Leen Menken. Andere online initiatieven, zoals De Krat, Streekbox, Madaga en Ruud Maaz gingen dit bedrijf voor. Het foodservice dienstverleningsbedrijf stelt kratten met levensmiddelen samen voor particulieren, die bij de webshops hun keuze hebben gemaakt uit de beschikbare pakketten. Nu haalt Menken ongeveer 10 procent van de omzet uit online bezorgingen.

“Ik verwacht binnen vijf jaar dat we 100.000 adressen per week gaan bezoeken. Dan praat je over de helft van de business. Zeker nu je ziet, dat steeds meer foodketens naar Nederland komen die restaurants openen, maar ook via internet bestellingen noteren voor zowel consumenten thuis als voor bijvoorbeeld kleine kantines – zeg maar business-to-small business”, stelt Leen optimistisch vast.

Vraagt de opstart hiervan veel investering?

“Ja, toch wel. Vooral in de kwaliteit van medewerkers van de afdeling customer service. Zij moeten zorgen dat ons belangrijkste onderscheidend vermogen, de fijnmazige distributie

Nieuwste logistieke vacatures

- 0:00 Supply Chain Planner
- 0:00 Productie Manager
- 0:00 Supply Chain Planner

[Bekijk alle vacatures >>](#)

- Tweedaagse Masterclass E-commerce Nyenrode**
Bekijk het complete programma >
- Uw logolink op logistiek.nl**
Neem contact op met Vakmedianet
- Slimstock Academy | opleidingen**
Supply chain management en voorraadbeheer
- Kom naar de WMS-dag | 12 april 2016**
Transformeren naar de nieuwe (online) omgeving
- PGS15 Opslagsystemen voor ADR stoffen**
Verhuur - Verkoop - Advies - Fabrikant
- Flexibele en voordelige palletruimte?**
Neem contact op met Ploeger Logistics
- B2B Content Marketing en Leadgeneration**
Meld je aan voor de gratis update
- Ervaar de toekomst van verpakken en verzenden**
Vakbeurs Empack, 12-14 april Jaarbeurs Utrecht

Opleidingen in distributie

Logistieke opleiding gezocht? Hier vindt u het complete overzicht met alle logistieke opleidingen op een rij, [ook voor distributie-opleidingen >>](#)

MET ZORG VOOR
HET LAND
EN WELZIJN VOOR
HET DIER.
EET SMAKELIJK!

Stichting Streekproducten Groningen
Oet Grunn'n



Home

Webwinkel

Oet Grunn'n



Oet Grunn'n

Groninger streekproducten die vers en ambachtelijk
zijn én afkomstig uit de eigen streek.

Stichting Streekproducten Groningen

De Stichting Streekproducten Groningen is een samenwerkingsverband van boeren, fruit- en groentetelers die zich bezig houden met het op duurzame wijze produceren van (streek) producten en deze vooral regionaal afzetten bij consument, horeca, zorginstellingen etc.

Onze missie: Het versterken van de regionale economie en de leefbaarheid door het vergroten van de verkrijgbaarheid van een breed pakket lokaal geproduceerde streek(eigen) kwaliteitsproducten uit Groningen.

Stichting Streekproducten Groningen staat voor een samenwerking tussen Stichting Spelt, De Plattelandswinkels en Gegarandeerd Groningen. Tevens brengen wij het merk Oet Grunn'n op de markt. Waarbij de eisen iets minder strak zijn als die voor Gegarandeerd Groningen.

Graag willen wij u kennis laten maken met deze streekproducten en het verhaal achter deze producten. Wie is die boertelers, wat beweegt hem of haar en met welke passie werkt hij/zij elke dag aan deze prachtige producten.

U kunt op deze site het antwoord vinden op deze vragen.

Het kan niet anders of u zult dezelfde liefde ook proeven.

Oet Grunn'n..... het beste komt van boven.



Bezoek ons op



LEI
WAGENINGEN UR