

Gewoon goed nieuws



# VERSMAN

November 2010

## BUITENLANDSE ZAKEN

WIJ NEDERLANDERS ZIJN ERAAN GEWEND DAT WE VELE SOORTEN GROENTE EN FRUIT IN ELK SEIZOEN KUNNEN KOPEN. OOK IN DE BIOLOGISCHE SECTOR VRAGEN KLANTEN OM EEN BREED ASSORTIMENT, ZOALS U DAT BIJ ONS OP DE KRAAM IN DERDAAD AANTREFT. VELEN VINDEN DAT HET NIET LOGISCH IS ALS DE TEELT EN/OF HET VERVOER VAN BIOLOGISCHE GROENTE OF FRUIT VEEL (VERVUILENDE) ENERGIE OPSLORPT. DAAR ZIJN WIJ HET BIJ VERSMAN ABSOLUUT MEE EENS! HET IS ECHTER NIET EENVOUDIG, ZOWEL VOOR U ALS VOOR ONS, GOEDE KEUZES TE MAKEN. IETS 'VAN DICHTBIJ' IS IMMERS NIET PER DEFINITIE ENERGIEZUINIG: 'S WINTERS IS EEN FRANSE KROPSLA UIT EEN ONGESTOOKTE TUNNELKAS VAN EEN GROOTSCHALIGER BEDRIJF EEN MILIEUVRIENDELIJKER KEUZE DAN SLA UIT EEN KLEINE, VERWARMDE KAS IN NOORD-NEDERLAND!



WE HOPEN ONZE KLANTEN BIJ HUN EIGEN KEUZES OP WEG TE HELPEN DOOR OP DE PRIJSLIJSTEN IN DE KRAAM IN IEDER GEVAL HET LAND VAN HERKOMST BIJ ELK PRODUCT TE VERMELDEN. ALS WE NADERE INFORMATIE HEBBEN, GEVEN WE DIE OOK GRAAG AAN U DOOR.

VERDER WILLEN

WE DAT ALLE PRODUCTEN DIE WE VERKOPEN GEWOON GOED ZIJN, OOK ALS WE ZE ZELF NIET (KUNNEN) TELEN.

HOE WE ONZE VINGER IN DE PAP HEBBEN BIJ DE KWALITEIT VAN BUITENLANDSE PRODUCTEN, LEEST U IN DEZE NIEUWSBRIEF; EEN KIJKJE ACHTER DE SCHERMEN VAN ONZE HANDEL MET HET BUITENLAND.



## RICK

Bij Versman kijken we bij de taakverdeling naar wat iemand goed kan, maar vooral naar wat hij of zij echt leuk vindt om te doen. Toen het bedrijf in de laatste drie jaar sterk groeide (markten in Amstelveen, Rotterdam en Zoetermeer erbij), merkten we goed hoe belangrijk dat is. Zo doet Rick (onder andere) de inkoop van fruit en groente die we wel graag in ons assortiment hebben, maar niet zelf kunnen telen. Klanten in Leiden, Haarlem en Amstelveen kennen hem wel van hun markt, waar hij honderduit kan praten over 'zijn' handel.

Versman houdt de lijn van het land naar de klant zo kort mogelijk, ook als producten uit het buitenland moeten komen. En de kwaliteit moet uiteraard prima zijn. "Desnoods ga ik zelf kijken waar onze spullen vandaan komen!", zegt Rick. Het liefst laten we de tussenhandel eruit om direct te kunnen praten over kwaliteit en bepaalde kenmerken van een product. Soms hebben we zelfs een directe lijn met de teler, zoals bij het citrusfruit uit Sicilië, maar vaker heeft Rick contact met exporteurs als ProNatura en Alterbio in Zuid-Frankrijk, die qua uitgangspunten op Versman lijken. Een voorbeeld: als we goeie perziken willen, vragen we aan de exporteur wat hij inkoop bij 'zijn' telers: welke rijpheid, welke rassen, welke teeltomstandigheden enz. Als we daarbij kunnen kiezen tussen een 1e klas perzik en een 2e klasse -die goedkoper is maar van mindere kwaliteit-, kiezen wij voor de eerste. Dan koopt u op de markt dus smakelijke, goed





# gewoon goed nieuws

November 2010 blz 2



rijpende perziken. Anderzijds helpen wij de exporteur (en daarmee ook de teler) door grotere partijen af te nemen als de oogst in een periode erg groot is. We voorkomen op die manier dat lekkere groente of fruit weggegooid zou worden en maken er op de markt een aanbieding van. Wij verkopen op die manier misschien wel twee keer zo veel en klanten genieten van een goed product én van de lagere prijs.

Als goede handelaar let Rick niet alleen op het op de kwaliteit van het product zelf, maar ook op vervoersaspecten ("Je kunt geen auto uit Italië laten rijden voor 10 kistjes broccoli") en eerlijke prijzen ("Bananen en ananas wil ik liefst fairtrade"). Het echte 'fingerspitzengefühl' van Rick komt om de hoek kijken bij het bestellen van de goede hoeveelheden voor 7 markten elke week!

## WEDERZIJD'S PLEZIER

Door zijn lange ervaring heeft Rick veel contacten en hij weet die goed te gebruiken. "Voor mij is wederzijds plezier belangrijk; dat je van elkaar leert, met elkaar kan lachen en op elkaar kan vertrouwen. Klinkt misschien gek, maar als je het in menselijke zin goed met mekaar kan vinden, lukt de handel altijd wel. Het is een kwestie van geven en nemen." Een goed voor-



beeld van zo'n prettig contact is Peter Abma. Peter richtte in 2009 met een Griekse partner het import- en exportbedrijf GR Organics International op. Hij gaat regelmatig naar Griekenland om goede telers te zoeken van bijv. meloenen, grapefruits, kiwi's en sinaasappels en wil liefst langerdurende relaties met telers: 'duurzame producten vragen om duurzame samenwerking' is zijn motto. Nieuw-Vennep -waar GR Organics is gevestigd- is lekker dichtbij, zodat de spullen direct vanuit Griekenland onze marktauto in kunnen.

## OP WERKBEZOEK

Via Ricks contact met Peter Abma kon u afgelopen zomer lekkere watermeloenen en Galia's eten, maar herinnert u zich ook nog de smaak van de oogmeloenen van onze eigen tuin? Mmmm.... Dat is een oud ras dat vroeger al in Nederland werd geteeld. In Griekenland groeien de zware meloenen gewoon op de grond. Dat zou met de oogmeloenen niet kunnen, want hun schil is veel zachter. De hangende meloenteelt vereist specifieke kennis en kunde, die onze tuinder David goed onder de knie heeft. Mogelijk gaat David nu op werkbezoek naar Griekenland om deze deskundigheid aan enkele telers daar over te brengen, hartstikke leuk natuurlijk!

'Buitenlands' koken met 'Nederlandse' groente kan heel goed! Hieronder resp. een Grieks en een Spaans recept uit *FEESTMENU'S verrukkelijk en vegetarisch* van I. Janssen en J. Stevens.



## GESTOOFDE AARDAPPELS MET CITROEN

600 g aardappels, 1 tl zout, mespunt peper, 2 dl water, sap van ½ citroen, 2 el boter, gehakte peterselie

Schil de aardappels, snijd ze in dikke schijven en halveer deze. Doe alle ingrediënten behalve de peterselie in een pan. Laat alles 10 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Doe het deksel eraf en laat de aardappels, onder af en toe roeren, droog koken. Dit duurt 5 tot 10 minuten. Doe hierna de aardappels in een schaal en bestrooi ze met peterselie.

## GEGRATINEERDE BLOEMKOOL

1 middelgrote bloemkool, zout, 1 el olijfolie, 12 ontpitte groene olijven, 4 tomaten, 200 g kwark, 2 eieren, peper, 1 teentje knoflook, 100 g geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd van de bloemkool de roosjes en kook ze in 10 minuten in zout water beetgaar. Bestrijk een ovenschaal met olijfolie en leg hierin de goed uitgelekte bloemkoolroosjes. Snijd de olijven en tomaten in plakjes en bedek hiermee de bloemkool. Roer de kwark los met de eieren, zout en peper en pers het teentje knoflook erboven uit. Voeg de geraspte kaas toe en giet dit over het bloemkoolmengsel. Zet de schaal 20 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.