

“Je moet jezelf onmogelijke doelen stellen. Als iemand zegt ‘Dat zal wel mogelijk zijn’, dan is het waarschijnlijk niet de moeite waard om te doen.”

Helmy Abouleish



ERF & WINKEL

Erf & Winkel wil helpen je winkel optimaal te maken.
Of ... we helpen hem vanaf het begin mee op te bouwen.

www.erf-en-winkel.nl

Beide meer dan 30 jaar ervaring in de branche.

Hans-Piet van Sprang
06-83171707
Pieter van Gurp
06-16946067



Lokale

Tom Baaij verkoopt veel lokale producten in een zelfstandige winkel in Schagen. Hij heeft twee hele duidelijke motto's: decentraliseren en samenwerken. *Tekst Ilse Beurskens-van den Bosch*

Bosch

Vorig jaar raakte ik in een inspirerend gesprek met Tom Baaij. Tom werkte toen in een kleine zelfstandige natuurvoedingswinkel in Schagen 'Centrum Woord van Wijsheid'. Hier vertelt hij zijn visie.

Decentraliseren

“Decentraliseren is mijn motto. Lokaal is waar ik voor sta. Ik ben één dag in de week bezig met het ophalen van verse streekproducten bij boeren in Noord-Holland. Ik ga ook naar een lokale bakker. Zo weet ik wat ik verkoop. Dat vind ik belang-

samenwerking



rijk, want ik wil een goede kwaliteit. Klanten waarderen dat. Ze vinden het fantastisch dat ik precies weet waar de producten vandaan komen, dat ik hun groenten op het land heb zien staan. Sinds ik dit doe – dat is nu drie jaar – is het aantal klanten verdubbeld. En dat is nodig, want zelfstandige winkels hebben het moeilijk, terwijl we ze nodig hebben om goede kwaliteit en het lokale te waarborgen. Groothandels hebben we natuurlijk ook nodig, voor de logistiek en voor de producten van ver. Het kunnen grote groothandels blijven, maar de centrale organisatie kunnen we mijns inziens beter vervangen door een lokale organisatie. Een lokale organisatie voor zo veel mogelijk lokale producten. Het is toch belachelijk dat een product uit je omgeving eerst helemaal naar een centraal punt ver weg moet gaan om vervolgens weer terug te komen bij jou? Dat is niet meer lokaal en niet duurzaam en daarmee creëer je als win-

kelier ook geen verbintenis met je product en de producent. Als je lokaal opereert blijf je nauwer betrokken met de producenten waardoor je ook individualiteit, identiteit en kwaliteit kan blijven waarborgen samen met de producent of teler. Sociaal contact creëert verbintenis. Daar wordt toch iedereen gelukkig van!”

Samenwerken

“Maar dat is maar één kant van het verhaal. Ik heb nog een motto: ga anders met elkaar om, ga samenwerken. Ik ben opgegroeid met goed biologisch eten. Toen ik het huis uit ging, heb ik dat laten verwateren. Ik werkte toen in een groot farmaceutisch bedrijf en voelde me daar een nummer. Mijn werkgever was niet geïnteresseerd in mij. Mijn collega's waren niet geïnteresseerd in hun werk, alleen in hun salaris. Hierdoor kreeg ik op jonge leeftijd een burn-out, omdat men

geen rekening hield met het totaal van een persoon. Alles is belangrijk en heeft invloed op het geheel. Toen is mijn zoektocht naar wat belangrijk is in het leven begonnen. Ik ben tot de conclusie gekomen dat een holistische aanpak het beste bij mij past en naar mijn idee bij de wereld. Iets is holistisch wanneer er naar het geheel wordt gekeken en niet naar de som van de verschillende onderdelen waaruit iets is opgebouwd. Samen maken wij deze wereld en daarom moeten wij ook samenwerken met elkaar. Decentralisatie vraagt om samenwerking tussen de lokale kleine ondernemers, producenten en telers. Het is te begrijpen dat boeren verkoop aan eigen huis organiseren. Maar ik hoop dat zij daarnaast ook de kleine zelfstandige ondernemer in de buurt opzoeken. Zo kunnen we een brug creëren in het huidige biologische verkoopkanaal, waar consumenten ons kunnen vinden.”



Ilse Beurskens-van den Bosch schrijft over voeding in het licht van het antroposofische mens- en wereldbeeld en is docent op Kraaybeekhof.

“Als je de mens, het leven op aarde en de kosmos als geheel ziet, vind je een basis voor je eigen weg en je eigen keuzes.”

www.voedsaam.n