

De Nieuwe Band

Nieuwsbrief

oktober 2010

Gegrilde paprika-salade van Ecobella

Nieuw in onze lijn hartige lekkernijen van het Turkse Ecobella: gegrilde paprikasalade! Een heerlijk mild



mengsel van gegrilde paprika en ui, met extra vergine olijfolie. Deze paprikasalade is, net als de andere mengsels lekker op een toastje of in (pasta)sauzen. In de meest recente uitgave van het blad Happinez was men zeer enthousiast over de "bruschetta zongedroogde tomaten" van Ecobella. Deze paprikasalade maakt de serie mooi compleet!

2775	gegrilde paprikasalade	235 gram	AVP 3,85
------	------------------------	----------	----------

Cranberry-soda van Höllinger

Alweer een nieuwe fruitige smaak van Höllinger! Deze keer met de fris-zure smaak van cranberries. Werden



deze rode vruchtjes in het verleden nog wel eens ondergewaardeerd, tegenwoordig zijn cranberries steeds populairder aan het worden, mede dankzij het hoge gehalte aan anti-oxydanten. Deze cranberry-soda zit weer in een mooi blikje met een frisse look, zoals we van Höllinger gewend zijn.

Höllinger heeft een zeer complete lijn van frisdranken, die gemiddeld zo'n 30% minder suiker bevatten dan niet-biologische frisdrank.

6878	cranberry-soda in blikje	250 ml	AVP 0,85
------	--------------------------	--------	----------

FAIR →
WISSEL! ←
FAIRTRADE WEEK
21-30 OKTOBER 2010
WWW.FAIRWISSEL.NL

FAIRTRADE-WEEK

Van 21 t/m 30 oktober vindt voor de vierde keer de landelijke Fairtrade-week plaats! De ludieke opening zal plaatsvinden op 21 oktober, en zal de volgende boodschap uitdragen: FAIR-WISSEL jij ook? Iedereen wordt uitgenodigd om in deze week een "niet-fairtrade"-product te laten staan en in plaats daarvan een fairtrade-product te kopen.

Er zal in deze week veel media-aandacht zijn: o.a. een speciale bijlage in de Trouw en een huis-aan-huiskrant die bij 6 miljoen huishoudens verspreid wordt. Ook wordt er dit jaar weer een fairtrade-restaurantweek georganiseerd. Tijdens de Fairtrade-week zijn er allerlei acties van restaurants en winkeliers.

Wil je ook een actie organiseren in je winkel of aandacht geven aan fairtrade-producten?

Voor promotiemateriaal en suggesties kun je terecht bij jongert@maxhavelaar (030 233 70 70). Kijk voor meer informatie op www.maxhavelaar.nl.

Wij willen je graag een aantal fairtrade-producten aanbieden om de aandacht op te vestigen en/of om een actie mee te doen. Allereerst natuurlijk onze eigen fairtrade-basmatirijst en verder nog chocolade, wijn en thee, dit alles met een flinke korting! Wil je gebruik maken van deze aanbiedingen? Fax of mail ons het bijgaande voorinschrijfformulier!

Lavera Basis Sensitiv vernieuwd

Milde bescherming en verzorging voor het hele gezin!

Al ruim 23 jaar biedt Lavera met Basis Sensitiv een serie basisproducten die gemaakt zijn van milde, natuurlijke ingrediënten. De complete productlijn is geschikt voor de dagelijkse verzorging voor het hele gezin. Het assortiment, bestaande uit producten voor haar-, gezichts-, lichaams- en mondverzorging, krijgt dit najaar een verfrissend nieuwe uitstraling. Daarnaast zijn de samenstellingen geperfectioneerd. Met de toevoeging van vier nieuwe producten is het assortiment met in totaal 27 producten zeer compleet. De producten van Basis Sensitiv worden al jaren door onze klanten gewaardeerd vanwege de kwaliteit, de aangename geur en de gunstige prijzen.

Nieuwe producten:



Crème op basis van sheaboter en amandelolie: deze rijke allround-crème in een mooi, klassiek ogend blikje is onmisbaar in elke badkamer.

Voetcrème op basis van macadamia en klei: verzorgt intensief en voorkomt transpiratie. De crème trekt zeer snel in en bevat eucalyptus, rozemarijn en munt voor een extra verfrissend effect.

Hydraterende Q10 gezichtscrème op basis van jojoba, aloë vera en Q10: zichtbare vermindering van fijne lijntjes en rimpels. Trekt snel in en hydrateert de huid.

Handcrème Q10 op basis van amandelolie, jojoba en coënzym Q10: deze handcrème voelt lichter aan dan de bestaande handcrème van Basis sensitiv. Hydrateert en beschermt je handen, zelfs tijdens extreme omstandigheden.



*De producten van Basis Sensitiv zijn, op de shampoos na, NaTrue gecertificeerd en voldoen daarmee aan de hoge eisen die aan natuurcosmetica worden gesteld.

*Alle producten bevatten het Lavera-biologisch label, wat aangeeft dat alle biologische, plantaardige ingrediënten afkomstig zijn van eigen productie.

De nieuwe verpakkingen hebben we al op voorraad. Zie lijst nieuwe producten voor de artikelgegevens.

Boek "Van eigen erf"

In dit kookboek vertellen negen biologische boeren over hun bedrijf en de oogst van het seizoen en delen hun lekkerste recepten. Chef-kok Caspar Bürgi bedacht speciaal makkelijk te bereiden recepten, die de puurheid van de ingrediënten recht doen.

Het boek bevat daarnaast ook de adressen van vierhonderd biologische boeren in Nederland, bij wie consumenten heel makkelijk verse ingrediënten uit de eigen regio kunnen halen. Een inspirerend boek vol met mooie foto's!



5507	boek Van eigen erf	per stuk	AVP 24,50
------	--------------------	----------	-----------

Dessertwijn van Stellar organics prijs gewonnen

Stellar Winery heeft recent met haar dessertwijn "Heaven on Earth" een gouden medaille gewonnen op de "International Wine Challenge Trophy Awards", die gehouden werd in Londen. Ook won deze wijn de IWC Fairtrade Trophy.

De IWC is één van de grootste proeverijen in de wereld met jaarlijks meer dan 10.000 wijnzendingen. De wijnen worden blind geproefd door een onafhankelijk panel.



6907	Heaven on Earth dessertwijn	375 ml	AVP 7,99
------	-----------------------------	--------	----------

Escoffee vraagt fairtrade-keurmerk aan

De koffieboeren van Escoffee zijn zich aan het organiseren in een Associatie die bezig is om het fairtrade-merk aan te vragen. Verder heeft de Nederlandse importeur (Amigos International) geïnvesteerd in een kwekerij voor de nieuwe associatie, waar boeren tegen een zeer lage prijs plantjes kunnen kopen om op middellange termijn hun opbrengst te verhogen. Want de prijs van de koffie is het probleem



niet meer (wereldwijd is die ongekend hoog, óók voor niet-FT koffie) maar de lage productie per hectare.

Deze kwekerij is tot nu toe een groot succes! Zie foto hiernaast.

Lees er meer over op www.amigos-international.org



INTERN NIEUWS

Uitlevergraad

Als gevolg van een ongelukkige samenloop van omstandigheden was de afgelopen weken onze uitlevergraad met 93% een fors stuk lager dan je van ons mag verwachten. Diverse leveranciers (w.o. Halm, Machandel, Piramide & Primeal) konden na hun vakantiesluiting de vraag niet aan. Gelijktijdig hadden we te maken met partijen die we moesten afkeuren vanwege de kwaliteit, zoals de abrikozen, walnoten (en daarmee dus ook de notenmix en studentenhaver), en de brooddrank. Verschillende producten (zoals appelmoesje, kapucijners in pot en komijn) zijn in afwachting van verwerking van de nieuwe oogst nog niet leverbaar.

Ten slotte konden een aantal aangekondigde vervangende producten door producenten nog niet geleverd worden terwijl de oude voorraad al op was (Weleda, Lavera). Deze aspecten kwamen nog eens bovenop de terugkerende manco-leveringen van een aantal leveranciers.

Inmiddels is het gros van bovenstaande problemen opgelost en verwachten we dat onze uitlevergraad vanaf nu weer 97% zal zijn. We zijn met diverse leveranciers nog in de weer om onze uitlevergraad op de door ons gewenste 98% te krijgen.

Excuses als je van voorgaande hinder hebt ondervonden.

Speculatie met voedsel en de prijzen van biologisch

We hebben er eerder dit jaar ook al over geschreven; de prijzen van levensmiddelen zijn flink aan het stijgen. Voorbeelden zijn koffie, cacao, suiker en, meer recent: tarwe. In het merendeel van de gevallen gaat het niet om mislukte /slechte oogsten, maar worden de explosieve prijsverhogingen vooral veroorzaakt door acties van speculanten op de beleggingsmarkt. Koffie bereikte eind augustus het hoogste prijsniveau in dertien jaar en de prijs van cacao schoot omhoog nadat een investeerdersgroep in juli een kwart van de West-Europese cacao-voorraden opkocht.

Vanwaar de prijsstijging van tarwe? Dit jaar hebben een langdurige hittegolf en enorme bosbranden in Rusland gezorgd voor tekorten. In Canada kon door overvloedige neerslag een deel van de landbouwgrond niet worden gebruikt voor het verbouwen van tarwe. In tegenstelling tot voorjaar 2008 met de historische recordprijs voor tarwe zijn er nu wereldwijd veel meer tarwe-voorraden opgebouwd, waardoor de misoogsten in Rusland en Canada voor het grootste deel worden opgevangen. Dat de prijs omhoog schiet is nu het gevolg van speculanten die zich op tarwe hebben gestort en speculeren op de te verwachten oogstopbrengsten.

Omdat de prijs voor biologische tarwe gekoppeld is aan de prijs van conventionele tarwe, stijgt deze navenant mee. Voor wat betreft tarwe heeft onze hoofdleverancier van ons molensteengemalen meel, de Commandeursmolen in Mechelen, per direct afgelopen maand haar prijzen met bijna 15% verhoogd. Per 1 oktober zullen ook wij de prijzen van de meeste soorten meel moeten verhogen.

Meer prijsnieuws volgt in onze volgende Nieuwsbrief, die tegelijkertijd met ons nieuwe Prijs- en Bestelboek uitkomt.

Van Haver tot Gort

In onze Nieuwsbrief zetten we regelmatig een winkelier voor het voetlicht. We hopen andere winkeliers hiermee te informeren en te inspireren! Hieronder Vera Verrips en Hannah Mutsaerts van "Van Haver tot Gort" aan het woord.

Wie, wat waar?

Naam (web)winkel: Van Haver tot Gort
Initiatiefneemsters: Vera Verrips en Hannah Mutsaerts
65 Afhaalpunten door heel Nederland
Begonnen in 2007 in Utrecht en Dordrecht

Wat drijft je als winkelier?

'Van Haver tot Gort is een webwinkel met een persoonlijke benadering. Je bestelt bij ons online en haalt je boodschappen bij jou in de buurt op of laat het bezorgen. De laagdrempeligheid van het anoniem bestellen is voor heel veel mensen een groot voordeel. Wij horen van klanten die nog onbekend zijn met biologische producten dat het fijn is uitgebreid rond te kunnen kijken in de "winkel" zonder dat iemand naar ze kijkt. En dan is het toch prettig dat je al je vragen kunt stellen via de email of telefoon. Persoonlijk maar toch ook anoniem is fijn in een wereld die niet geheel de jouwe is.

Veel van onze klanten zijn relatief nieuw in de wereld van biologisch eten, maar vinden wel gemakkelijk hun weg op internet, óf wonen in een gebied waar geen biologische winkel is, maar wel een afhaalpunt van Van Haver tot Gort (Haverpunt). Veel Haverpunten zijn immers gevestigd vanuit de behoefte in de directe omgeving biologisch eten te kunnen kopen. De mensen die met ons samenwerken gunnen niet alleen zichzelf de voordelen van biologisch, maar ook de mensen om zich heen, en dat sluit mooi aan bij onze missie om goed te willen zorgen voor onze medemens en Moeder Aarde.

Van Haver tot Gort wil "biologisch" toegankelijk maken. In eerste instantie was dit puur voor onszelf: wij zijn beide moeders met kleine kinderen en hebben ervaren dat het heel moeilijk is om met meerdere kleine kinderen op de fiets naar de biowinkel te gaan en flink in te kopen. Vanuit dat ongemak en de behoefte aan een goed gevulde voorraadkast is Van Haver tot Gort ontstaan. Veel van onze klanten zijn moeders die meerdere monden moeten voeden maar niet

elke dag of om de dag naar de winkel willen rennen. Wij kopen één keer per maand groot in bij de groothandels en leveren één keer per maand via ons eigen distributienetwerk de grootverpakkingen uit aan de consument. Wij verkopen geen verswaar, omdat dit of in de biologische winkel gekocht moet worden samen met de producten waar je geen grootverpakking van wenst, of bij de boer dichtbij zodat je eet van de grond waar je woont. Wij willen graag een aanvulling zijn op de markt om zo nog meer mensen biologisch te laten eten.'

Hoe gaat het?

'We hebben een zeer sterke groei gehad in de eerste twee jaar dat we bestonden, we konden de vraag bijna niet aan. Doordat afgelopen jaar de vraag minder hard groeide, was het mogelijk om te consolideren, het systeem klaar te maken voor grotere groei, en het assortiment uit te breiden. Nu zien we dat de verkoop weer aantrekt en dat er een nieuwe groep

klanten, die voorheen nog niet biologisch kocht, blijkt.

Hoe past De Nieuwe Band bij je?

'De Nieuwe Band wil zichzelf graag onderscheiden en tegelijk op een open, prettige manier samenwerken om zo de consument te laten ontdekken hoe prachtig en lekker biologisch eten is. Deze twee

drijfveren zijn voor ons zeer herkenbaar. "Samen kijken hoe het beter kan voor alle betrokkenen", is een vruchtbare basis voor samenwerking.'

Wat ga je dit jaar veranderen?

'Wij hebben plannen liggen om samen met andere (maatschappelijke) organisaties te gaan kijken hoe we de consument duidelijk kunnen maken dat gezond en eerlijk eten vanzelfsprekend is in plaats van bijzonder. Want alleen wanneer iets "gewoontegoed" is geworden, zullen veel meer mensen bereid zijn over te stappen op goede voeding.'



Coöperatieve groothandel in biologische levensmiddelen
De Nieuwe Band
Noorderringweg 12
9363 TC Marum
tel. 0594-645300
fax. 0594-643385
e-mail: info@nieuwiband.nl
internet: www.nieuweband.nl