

Workshop Zelfoogsttuin Eetmeerbosch, en boeren-coöperatie Oregional

Siem Ottenheim is de boer van **zelfoogstmoestuin Eetmeerbosch**, die hij vorig jaar heeft overgenomen. Mensen kunnen naar behoefte bij hem groenten maar ook bloemen en kruiden oogsten. Hij heeft ook 4 varkens en 30 kippen dus hij verkoopt ook (apart) eieren en vlees. Er zijn nu 200 'oogstgenoten', naar verhouding nogal wat dames tussen de 50 en 70, uit de omgeving (Beuningen, tot aan Ewijk) maar ook uit de nabijgelegen Nijmeegse wijk Lindenholt en uit heel Nijmegen. Het abonnement was 200 euro, dat gaat waarschijnlijk wel wat omhoog. (De gemiddelde prijs elders is 250 euro).

Het is een goed eerste jaar geweest, echt een succes. De beleving is wat mensen trekt, die vind je niet in de supermarkt en ook in mindere mate bij een pakket aan huis. 'Geen verpakkingen' vinden mensen ook een groot voordeel.

Naast de tuin heeft de gemeente een **voedselbos** laten aanleggen dat Siem beheert; in de toekomst kunnen mensen dus ook fruit kopen. Dat wordt geen zelfoogst maar pakketten.

Discussie: voor de toekomst ziet Siem meer diversiteit in de groepen zodat het project ook dichterbij huis bekend wordt in bijvoorbeeld Neerbosch Oost. Uit de discussie kwam naar voren dat scholen hier een essentiële rol in zouden kunnen vervullen. Scholen van kleuters tot middelbare scholen in de regio. Afgelopen week had Siem drie groepen kleuters van 'de Sterrendans' op bezoek. Deze kleuters moesten opdrachtjes doen met als thema de moestuin. Erg succesvol!

Uitbreiding zelfoogsttuinen in Nijmegen is zeker mogelijk (bijvoorbeeld Nijmegen Noord is een zeer geschikte locatie) Dan zouden er op strategische plekken drie zelfoogsttuinen in Nijmegen zijn. Uitbreiding in de zin van meer oogstgenoten kan, maar dan mogen we de sociale kant van het bedrijf en het kleinschalige niet uit het oog verliezen.

Jos Bolk, namens Oregional:

Jos is veehouder in Aerdt, gemeente Rijnwaarden, ten oosten van Arnhem. Zijn koeien (Blonde d'Aquitaine) begrazen natuurgebieden, maar ze staan 's winters wel op stal. Het vlees wordt verkocht in een eigen winkeltje, bij slagerijen in de omgeving en via de **coöperatie Oregional**. Jos zit in het bestuur van Oregional.

B.V.Oregional is gehuisvest in een voormalige boerderij in Ressen, langs de snelweg van Nijmegen naar Arnhem. Ze leveren producten van boeren aan de universiteit, gemeente, zorginstellingen, horeca en bedrijven.. Naast de directeur werken er 2 medewerkers en 4 chauffeurs. De boeren kunnen leveren tot 12 uur 's nachts, hoe later hoe liever. De chauffeurs laden in vanaf 4 uur 's morgens; 3 bestelbussen zijn voortdurend op route. Rond 11 uur zijn ze klaar. Er is een koele ruimte met ijskasten. De producten blijven maar 3 dagen vers; ze doen geen citroenzuur over de groenten en stoppen ze niet in een gas-verpakking, zoals de supers. Er is geen verspilling want er wordt op bestelling gewerkt.

Naast de B.V. Oregional staat de **coöperatie Oregional**, zo'n 20 boeren.

Jos Bolk zit in het bestuur. Ze hebben een moeilijke tijd gehad toen er nog een stichting tussen hen en de klanten stond die voornamelijk dreef op (vnl. Europese) subsidiegelden. Die stichting ging ter ziele en toen was de vraag: doorgaan of niet? Sindsdien doen de boeren het zelf. Het is wel meer werk dan alles 'dumpen bij de veiling', want als de kwaliteit van je appels wat minder is blijf je met de spullen zitten. 'Vroeger' gingen die via de veiling naar de varkens, daar had je verder geen omkijken naar.

Maar alles bij elkaar houden ze wel zo'n 5% meer over omdat er enkele schakels van de voedselketen tussenuit zijn. Naast de 20 boeren in de coöperatie zijn er nog 20 'externen', boeren die ook producten leveren. Het komt aan op 'op maat werken', en kwaliteit leveren.

Menu's verzinnen, promotie van bepaalde producten, bijv. een nieuwe kroket; daarmee doe je aan klantenbinding. En de producten moeten schoon en gebruiksklaar zijn.

Vragen:

1. kiest Oregional bewust voor niet bio bedrijven? antwoord Jos: ze kiezen echt voor het lokale karakter en dat is hun speerpunt. Er zijn ook biobedrijven bij; de meeste zijn gangbaar..

2. Moeten ze veel opslaan in koelingen? antwoord Jos: Nee juist vanwege de korte keten en snelle levering hoeven ze geen gekoelde opslag te hebben. Natuurlijk wel gekoeld transport. Omdat ze natuurlijk moeten voldoen aan de hoogste kwaliteit eisen wat voedsel betreft zoals vlees. Dit moet op de optimale temperatuur blijven, dat zijn EU richtlijnen. Ze werken veel met grote ziekenhuizen samen dus de kwaliteit moet gewaarborgd blijven.

