Van bodem tot bord

De keten van Streekproducten

Koploper Project

Duurzaam ondernemen voor mkb'ers

Symposium ‘Van bodem tot bord’

De afgelopen 9 maanden hebben de Koplopers van het voedselketenproject Oost-Groningen gezamenlijk gewerkt aan de ontwikkeling van regionale streekproducten en de verduurzaming van hun bedrijf. Vandaag op het Koplopersymposium ‘Van bodem tot bord’ presenteren de Koplopers hun duurzame resultaten en producten. Ze maken de keten van (biologische) streekproducten zichtbaar. Er is een proeverij van een aantal streekproducten. Deze producten worden beoordeeld door een deskundig panel.

De Koplopers zijn: Marne Mosterd, Bio-boerderij Landleven, Hooghoudt Distilleerderij, PuurIDee “team voor strategie & design”, De Natuurwinkel Winschoten, Restaurant ’t Backhuys Winschoten, De Graanrepubliek, Wedeka Werkvoorziening, Bakkerij John Meinds, Molen Mulder Pot Kropswolde, Zorginstelling de Blanckenborg, Blijham en de Rabobank Zuid en Oost Groningen. De Koplopers vertellen in deze brochure hun eigen verhaal over de (biologische) streekproducten.

Deze brochure is een uitgave van koplopers Rabobank Zuid en Oost Groningen en PuurIDee. Het project biedt deze koplopers, mede dankzij dit symposium een podium om de verhalen te vertellen en de producten te laten zien.

Rabobank

Rabobank ondersteunt initiatieven in maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid van harte en wil een substantiële bijdrage leveren aan het welzijn en de welvaart in Nederland. Speerpunten daarbij zijn onder andere ondernemerschap, food en het versterken van de lokale leefomgeving. Het Koplopers-project past hier dan ook perfect bij. We blijven zeker in contact met dit project en deze ondernemers en ondersteunen hen in het bereiken van hun doelen.

PuurIDee

Het project biedt deze koplopers, mede dankzij dit symposium, een podium om de verhalen te vertellen en de producten te laten zien. Alle deelnemende koplopers hebben verhalen en ambities die verteld moeten worden. Als team voor strategie & design vertalen we deze verhalen graag naar doeltreffende communicatie. Zo kunnen de ondernemers nog meer (nieuwe) klanten bereiken en zo hun ambities omzetten in impact.

Inhoudsopgave

De proefproducten van de koplopers 6

Koploper Bakker John Meinds 'Westerwolds Kwarkgebak' 8

Koploper Restaurant 't Backhuys 'Appelcompote' 10

Koploper Mulder Pot Kropswolde 'Biologisch volkorenbroodje' 12

Koploper De Graanrepubliek 'Pastasaus' 14

Koploper Bio-boerderij Landleven 'Notenkoekijs' 16

Koploper Gasterij Natuurlijk Smeerling 'Hennepthee' 18

Koploper Natuurwinkel Winschoten 'Biologisch mueslireep' 20

Andere deelnemers van de koplopers 22

Koploper Distilleerderij Hooghoudt 24

Koploper De Marne Mosterd 26

Koploper Wedeka bedrijven 28

Koploper De Blanckenborg Zorgcentrum 30

Koploper Rabobank 32

Koploper PuurIDee 34

'Westerwolds Kwarkgebak'
— Bakker John Meinds

'Appelcompote'
— Restaurant 't Backhuys

'Hennepthee'
— Gasterij Natuurlijk Smeerling

'Biologische mueslireep'
— Natuurwinkel Winschoten

'Biologisch volkorenbroodje'
— Mulder Pot, Kropswolde

'Pastasaus'
— De Graanrepubliek

'Notenkoekijs'
— Bio-boerderij Landleven

De proef-producten van de Koplopers

Koploper Project
Duurzaam ondernemen voor mkb'ers

'Westerwolds Kwarkgebak'
— Bakker John Meinds

Koploper
Bakker John Meinds
'Westerwolds Kwarkgebak'

Bij ons allemaal, ook binnen ons bedrijf, komt het besef dat we meer en meer gebruik moeten maken van elkaar. We kunnen elkaar hierin versterken en aanvullen om samen tot een mooi product te komen. Het kan anders met onze kwarkpunt vonden wij. Het kan beter! Waarom dan geen gebruik maken van de biologische kwark die Bio-boerderij Landleven in Onstwedde maakt?

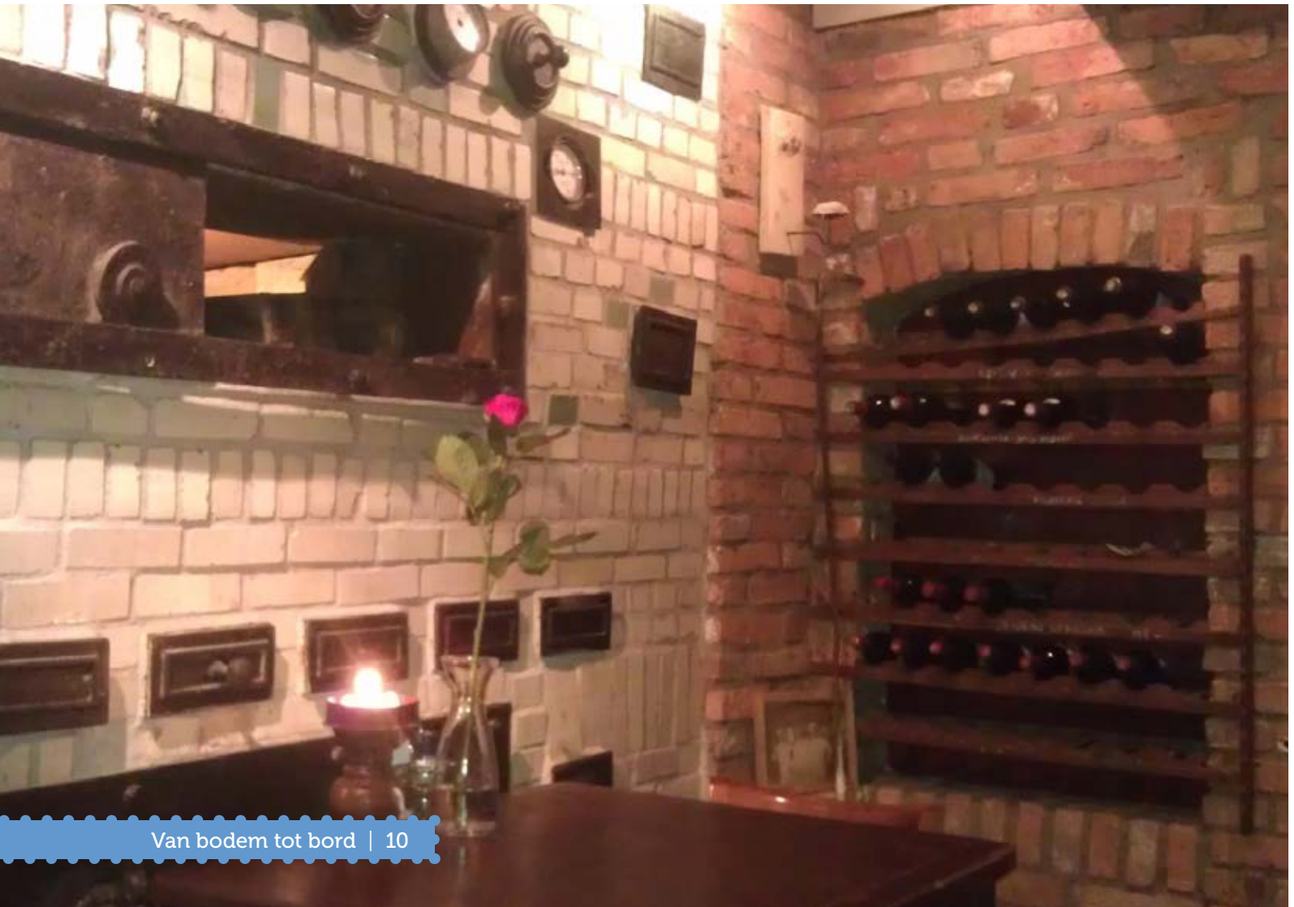
Wij hebben deze kwark geprobeerd, getest en zijn van mening dat deze combinatie voller van smaak is dan onze "oude" kwarkpunt. De keuze was dan ook snel gemaakt. Sindsdien gebruiken we alleen nog de biologische kwark uit eigen dorp. Verkrijgbaar in de smaken aardbei, kers, citroen en vanille.

Andere streekproducten die wij maken zijn de Groninger Speltbrood, een 100% speltbrood. De spelt wordt in de provincie verbouwd en gemalen bij Mulder Pot in Kropswolde. In de Westerwoldse Honingkoek gebruiken we de honing uit Westerwolde. De eieren, appels en aardbeien halen we lokaal, lekker dichtbij! De chocolade waar wij binnen de bakkerij mee werken is van het merk Callebaut, een duurzame basis van eerlijke cacaobonen. Waar het kan gaan we in de toekomst lokale producten gebruiken, korte lijnen. Wij zijn ons ervan bewust dat de consument meer dan ooit waarde hecht aan een verantwoorde herkomst van producten. Stap voor stap willen we deze ontwikkelingen doorvoeren binnen ons bedrijf. Een ambachtelijk, duurzaam en allerlekkerst product maken!

Op zeer korte termijn gaan we samen met Koploper Hooghoudt uit Groningen sparren over een Gronings Breekbrood met dipsaus. Een broodje met een lekkere bite, gemaakt van kruiden uit de provincie.... Een echte aanrader!!!

Echte Bakker John Meinds
Dorpsstraat 41
9591 AR Onstwedde
0599 33 14 26
john.meinds@echtebakker.nl
echtebakkerjohnmeinds.nl

'Waar we kunnen, gebruiken we de grondstoffen uit de regio.'



Koploper Restaurant ‘t Backhuys ‘Appelcompote’

Als de eerste appels klaar zijn is het altijd weer geweldig om lekkere compote te maken van appeltjes uit de streek, ‘de lekkerste appel pluk jezelf’ duurzaam en lokaal. Fruit van biologische oorsprong heeft ook meer voedingswaarde en voor elke appel die je vroeger at moet je er tegenwoordig drie eten om dezelfde voedingswaarde binnen te krijgen. Dit heeft te maken met de onderkenning van de biologische activiteit in de bodem.

In mijn kokscarrière in Adam heb ik het recept geleerd van mijn chef, eigenlijk heel simpel en puur maar wel verdomd lekker. Toen ik in Winschoten ben gaan koken heb ik het recept weer toegepast. Een goede vriend met een boerderij in Oude Pekela kwam met het aanbod om appels aan te leveren en zo is de ‘streekcompote’ eigenlijk ontstaan. ‘Schudt de hand die u voedt’ en nu is de compote al jaren een begrip bij ons in de keuken. Sinds die tijd zijn er steeds meer particulieren die appels aanleveren. De bedoeling is om dit jaar nog meer appels te oogsten van meerdere locaties uit de streek en dan de compote te wekken in potjes. In samenwerking met collega Koplopers is het idee ontstaan het product aan te gaan bieden aan de consument.

De bomen die bij onze vrienden staan worden eigenlijk geheel met rust gelaten en er worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt. Puur natuur en biologisch dus en met een gezonde biologische activiteit in de bodem. Daarnaast is het geweldig om met producten uit de streek te werken die je zelf plukt. De passie om met biologische producten uit de streek te werken omvat een doel om een antwoord te geven op het postindustrieel voedseltijdperk en om terug te gaan naar puur eten uit de streek. Gastronomisch gezien is het oogstseizoen altijd een feest, als het tijd voor wild is zijn de appels ook weer klaar en dat gaat qua smaak gewoon echt super bij elkaar.

Restaurant Backhuys
Langestraat 96
9671 PL Winschoten
0597 43 29 44
info@backhuys.nl
backhuys.nl

‘De lekkerste appel pluk jezelf.’

Koploper
Mulder Pot Kropswolde
‘Biologisch volkorenbroodje’

Vroeger moesten de producten goed van kwaliteit en aantrekkelijk in prijs zijn. De laatste jaren worden andere dingen steeds belangrijker, zoals hoe het product wordt gemaakt en hoeveel schade het aan het milieu veroorzaakt. Wat steeds belangrijker wordt zijn streekproducten, dus is het belangrijk om alle grondstoffen zo dicht mogelijk in de buurt te kopen.

Om van bodem naar bord te komen heb je voor een brood een aantal logistieke stappen nodig. De eerste stap is grond om de gewassen te laten groeien, daarvoor heb je landbouw nodig. De tweede stap is het malen van het graan, daar heb je een molenaar nodig. De derde stap is het bakken van brood, daar heb je de bakker voor nodig. De laatste stap is de consument die het heerlijke brood bij de bakker koopt. De consument heeft dan een (h)eerlijk en voedzaam brood op zijn bord.

Mulder Pot - Kropswolde heeft deze partijen bij elkaar gebracht, korte directe lijnen. Het graan wordt verbouwd in de regio. Wij malen het graan. Het meel gaat naar diverse bakkerijen in de regio. Ook de consument kan zelf zijn brood bakken met het meel. Als er gevraagd wordt waar het graan verbouwd wordt kunnen wij dat vertellen.

Mulder Pot - Kropswolde is een modern molenbedrijf waar op ambachtelijke wijze met molenstenen gemalen wordt. De molenstenen worden zoveel mogelijk door windkracht in werking gezet. Door met molenstenen te malen blijven de voedingsstoffen in het meel, met name de kiem. De kiem bevat essentiële voedingsstoffen (vitamines, mineralen en voedingsvezel) en het geeft een (h)eerlijk smaak en aroma aan het brood. Zo komt het brood gebakken met meel gemalen door Mulder Pot – Kropswolde van ‘bodem tot bord’.

Mulder Pot, Kropswolde
Woldweg 70
9606 PG Kropswolde
0598 39 49 53
info@molenmulderpot.com
molenmulderpot.com

‘Passie voor duurzaam ambachtelijk meel.’

Koploper De Graanrepubliek ‘Pastasaus’

‘Eli*Pasta*Deli’ is ontstaan vanuit het idee dat pasta als product veel mogelijkheden biedt voor vernieuwing. Door te spelen met vorm en kleur geven we een eeuwenoud product een modern jasje, zonder de smaak aan te tasten.

Passend bij pasta is natuurlijk de pastasaus. Ik gebruik graag mijn achtergrond voor inspiratie. Hieruit is dan ook de dip/pasta saus ~paprikash~ ontstaan. Zoals de naam doet vermoeden is het hoofdingrediënt paprika. De saus heeft een romige, zoete met een tikkeltje zure smaak.

De saus wordt op ambachtelijke wijze gemaakt in Midwolda op basis van verse groente. Groente wordt zo lokaal mogelijk ingekocht. De saus is zowel koud als warm te eten.
Van borrelhapje tot een avondmaal.

graanrepubliek

Coöperatie de Graanrepubliek
Oudezijl 1
9693 PA Bad Nieuweschans
0599 31 26 11
info@graanrepubliek.nl
graanrepubliek.nl

‘De saus heeft een romige, zoete met een tikkeltje zure smaak.’

'Notenkoekijs'
— Bio-boerderij Landleven

Koploper Bio-boerderij Landleven 'Notenkoekijs'

Boer en bakker verbinden kan met een beetje creativiteit op heel veel manieren. In de bakkerij worden zuivelproducten gebruikt, in de zuivelmakerij ook bakkersproducten. Eén zo'n product is notenkoekijs waarbij de zuivel producent 'Westerwolds Goud' ijs maakt met notenkoek van bakker Meinds.

Groninger koek is een van de typische producten die onze provincie rijk is. Voeg daar noten aan toe en je krijgt notenkoek. Een koeksoort die bakker Meinds heel lekker weet te bakken. Dit mooie streekproduct is een goede smaak voor in roomijs.

Het roomijs van Westerwolds Goud bestaat uit een simpele basis. Eigen biologische melk en room, bio eidooier, biologische bietsuiker (de meeste biologische suiker is rietsuiker maar wij kiezen liever voor lokaal) en een beetje zeezout dat is alles. Aan die basis worden de mooie smaken uit de regio toegevoegd.

Naast notenkoekijs worden de streek-smaken arretjescake en zomerrood (met zwarte bes) ook gemaakt. In de winter maken we geen ijs, in het voorjaar starten we weer met de verkoop. Deze streekproducten en meer zijn te koop in de Landwinkel bij Bio-boerderij Landleven, Scholtweg 9 in Onstwedde. De Landwinkel is geopend op vrijdag van 16.00 tot 19.00 uur en op zaterdag van 10.00 tot 13.00 uur.

Westerwolds Goud
Bio-boerderij Landleven
Scholtweg 9
9591 AD Onstwedde
info@westerwoldsgoud.nl
westerwoldsgoud.nl

'Aan die basis worden de mooie smaken uit de regio toegevoegd.'

Koploper Gasterij Natuurlijk Smeerling 'Hennepthee'

Passie voor de ongelooflijk veelzijdige hennep plant en verbazing over de onbekendheid ervan. Combineer dat met een liefde voor thee en voilà, Dutch Harvest hennep thee!

Hennep telen, mag dat wel? Ja, de hennep rassen die voor de hennep thee gebruikt worden mogen gewoon geteeld worden in Europa. Het zijn namelijk rassen van de zogeheten 'vezelhennep' die vallen onder de EU voorgeschreven maximum norm van 0,2% THC (THC is de psychoactieve stof die in 'marihuana'-hennep vaak wel zo'n 5 tot 20% voorkomt). Van deze rassen kun je dus absoluut niet stoned worden. De bladeren waarvan Dutch Harvest hennep thee gemaakt wordt bevatten de stof CBD (Cannabidiol) en CBDA (Cannabidiol-zuur). Deze stoffen worden momenteel herontdekt bij de behandeling van verschillende aandoeningen. Echter, de concentratie CBD en CBDA in de hennep thee is laag. De thee kan dan ook geen medicijn genoemd worden.

Wij hebben 4 smaken hennep thee in het assortiment. Een prachtig product met een natuurlijke antibiotica gemaakt in Oude Pekela door vezelhennep verbouwer en verwerker Dun Agro.

Gasterij Natuurlijk Smeerling
Smeerling 15
9591 TX Onstwedde
0599 31 26 11
info@gasterij-natuurlijk-smeerling.nl
gasterij-natuurlijk-smeerling.nl

'Een prachtig product met een natuurlijke antibiotica gemaakt in Oude Pekela.'

Koploper Natuurwinkel Winschoten 'Biologisch mueslireep'

De Natuurwinkel Winschoten had behoefte aan een uniek product uit de regio. 'Iemand uit de hoek van de sociale media bracht ons in contact met een plaatselijke bakker en onder een kopje koffie was het idee snel geboren, de biologische mueslireep'.

Het is een mueslireep in de vorm zoals die bekend is maar dan gebakken van speltmeel met ingrediënten als noten, zaden en zuidvruchten. Het idee is ontstaan vanuit een bestaande mueslireep uit het reguliere circuit. Deze mueslireep is in ontwikkeling, er is nog geen definitief concept wat al op de markt kan worden gebracht. Er zijn nu geen vergelijkbare repen op de markt, waardoor er kansen zijn voor grotere productie aantallen. We hebben goede hoop op een succesvol nieuw product!

Natuurwinkel Winschoten
Venne 7B-9
9671 DA Winschoten
0597 42 18 94

'Een uniek product uit de regio, een biologische mueslireep.'

Andere deelnemers van de Koplopers

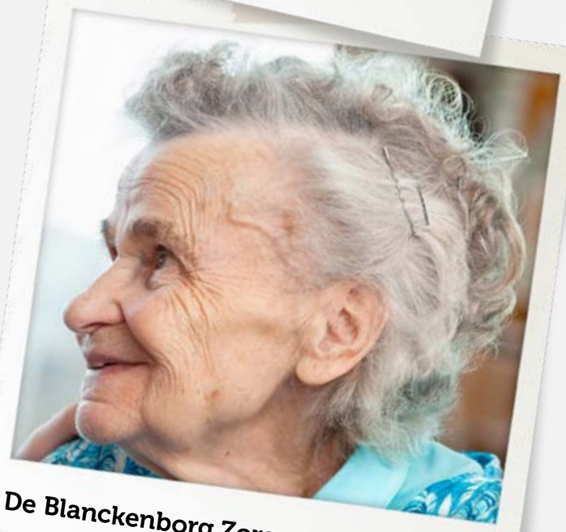
Distilleerderij Hooghoudt

De Marne Mosterd

De Rabobank

PuurIDee

Wedeka bedrijven



De Blanckenborg Zorgcentrum

Koploper Project
Duurzaam ondernemen voor mkb'ers

Koploper Distilleerderij Hooghoudt

Hooghoudt is sinds kort onderdeel van De Graanrepubliek, de coöperatie van Groningse graanboeren die graanrassen telen die het erg goed doen in de Dollardklei zoals rode emmer, zwarte haver en spelt.

Naast de telers hebben zich een aantal makers geschaard die met al hun passie en kennis prachtige producten maken van deze granen. Hooghoudt gaat van deze granen uit de regio prachtige jenevers stoken. Het doel is om gebruik te maken van de lokale kennis en ambacht.

Alle ingrediënten die een jenever bijzonder maken komen dan uit de regio. Denk bijvoorbeeld aan graan, jeneverbes, water, kruiden en de kennis. Hooghoudt maakt dranken op 100 % natuurlijke basis. Dit past bij ons. De natuur geeft ons de basis voor ons succes en daar moeten wij zuinig en met respect mee omspringen. Binnen het proces van het maken van jenever kijken wij hoe wij dit zo milieu- en mensvriendelijk kunnen doen.

Wij zoeken samenwerking met de bron van onze producten; de toeleveranciers zijn voor ons van groot belang. Als wij deze gepassioneerde puristen kunnen ondersteunen in hun bedrijfsvoering door hen onderdeel te laten zijn van onze keten, geniet dat onze voorkeur. Het Koploper project betekent voor Hooghoudt het delen van ervaringen, kennis en relaties. Elkaar versterken en verbinden in de regio én daarbuiten, met trots voor ons ambacht en trots voor onze regio.

FAMILIE DISTILLEERDERIJ SINDS 1888
HOOGHOUDT

Familiedistilleerderij Hooghoudt
Hooghoudtstraat 1
9723 TG, Groningen
hooghoudt.nl

‘Het doel is om gebruik te maken van de lokale kennis en ambacht.’

Koploper
De Marne Mosterd

**'Groninger mosterd weer Gronings maken'.
Deze ambitie is uitgesproken door het management van Marne's Mosterd in Groningen. De Marne produceert en verkoopt mosterd over de gehele wereld waaronder Groninger mosterd. In een ver verleden kwam het mosterdzaad uit de provincie Groningen. Tegenwoordig komt dit uit Oost-Europa of Canada, van ver dus.**

Onze ambitie is om op een duurzame wijze de lekkerste mosterd te maken. De provincie Groningen biedt volop kansen voor de teelt van mosterdzaad. Er is voldoende goede (rijke) grond ter beschikking, er zijn voldoende boeren die hun traditionele teeltplan willen aanpassen en willen verrijken met de teelt van mosterdzaad. Daarnaast is er voldoende kennis in de provincie om goed mosterdzaad te telen zodat wij er de beste mosterd van kunnen maken. En met deze mosterd maken wij eten nog lekkerder!

Ook zo dragen wij ons steentje bij aan een duurzame wereld en maken wij Groninger mosterd weer authentiek Gronings.

De Marne Mosterd
Van der Hoopstraat 21
9716 JL Groningen
info@marnemosterd.nl
marnemosterd.nl

'Onze ambitie is om op een duurzame wijze de lekkerste mosterd te maken.'

Koploper Wedeka bedrijven

Maatschappelijk betekenisvol ondernemen en een duurzame bijdrage leveren aan de versterking van de regionale economie staan hoog in het vaandel van Wedeka bedrijven.

Al meer dan 60 jaar biedt Wedeka passende arbeid en begeleiding aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en in de laatste jaren begeleiden we meer werkzoekenden naar een baan. We dragen bij aan een inclusieve arbeidsmarkt door onze medewerkers te plaatsen bij reguliere bedrijven. We werken daarin samen met vele bedrijven en organisaties in de regio. Als deelnemer in het Koploperproject ontwikkelen we initiatieven voor een gezonde toekomst. Door te investeren in milieu en innovatie hebben we onze CO2 uitstoot drastisch kunnen verlagen. Wij geloven in de kracht van samen!

Koploper kaasplankje

Het 'Koploper kaasplankje' is een regionaal kaasplankje en is ontstaan om de kracht van de regio te laten zien en om elkaar te versterken. Het kaasplankje is eigenlijk een groeidiamant. De producenten komen allemaal uit de regio en hebben een grote drive om zoveel mogelijk gebruik te maken van regionale en duurzaam verkregen ingrediënten. De één is daarin al verder dan de ander.

Restaurant 't Backhuys heeft een heerlijke compote van zelf geplukte appels en Bio-boerderij Landleven maakt de kaas van melk uit het eigen biologisch melkveebedrijf. Marne Mosterd heeft met een project regionale boeren gestimuleerd om weer mosterdzaad te gaan telen, zodat Marne weer met lokale ingrediënten kan werken voor de Groningse Mosterd. Brouwerij de Witte Klavervier is een mouterij aan het ontwikkelen zodat zij in de nabije toekomst volledig gebruik kunnen maken van lokale en biologische granen. Ditzelfde geldt voor Hooghoudt die druk bezig is om weer zelf de moutwijn te gaan stoken en hierbij gebruik te maken van lokale granen. Voor de één is het een ondersteuning van het bedrijf in datgene wat ze al doen, voor de ander is het een mooie ondersteuning voor de route die zij zijn ingeslagen.

Wedeka bedrijven
Electronicaweg 29
9503 GA Stadskanaal
info@wedeka.nl
wedeka.nl

Deze producten zijn samengesteld op een mooi plankje door Koploper Wedeka. Het mooie is dat er door het samenbrengen van producten ook de producenten samengebracht worden. Er zijn nu al druk gesprekken over combinaties van elkaars producten, zo versterkt men elkaar in de regio.

Koploper De Blanckenborg Zorgcentrum

De Blanckenborg is een zelfstandige organisatie die haar maatschappelijke verantwoordelijkheid serieus neemt. Wij geloven dat Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen een essentiële bijdrage levert aan het succes van de Blanckenborg.

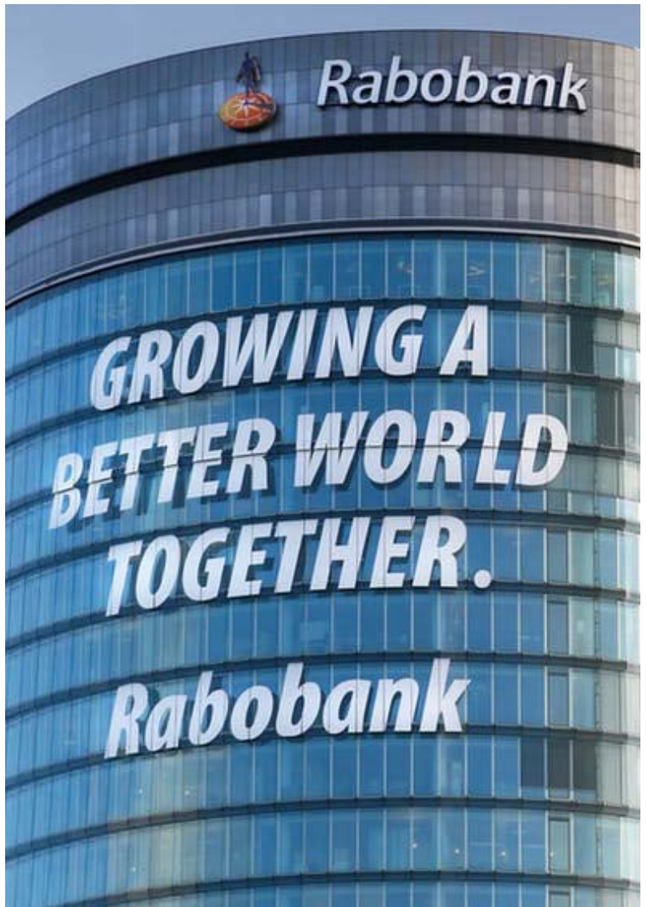
In 2018 zijn wij gestart met het Koploperproject. Naar aanleiding van onze deelname hebben we een plan van aanpak opgesteld waar wij als organisatie in 2019 aan willen werken. Zo hebben we een nulmeting uitgevoerd met de DuOn-San en de Milieubarometer. Op basis van de uitkomsten is er een Duurzaamheidsagenda (DuOn–agenda) opgezet. Door de nulmeting werd het inzichtelijk waar wij als Blanckenborg goed in zijn en waar we nog aan moeten werken.

De Blanckenborg heeft een eigen keuken en bereidt dagelijks een grote hoeveelheid maaltijden zowel intern als extern. Vanuit de voedingsdienst gaan we in 2019 de mogelijkheden tot gebruik van regionale producten en grondstoffen onderzoeken.

De deskundige begeleiding binnen het Koploperproject heeft ons niet alleen inspiratie geboden, maar ook geholpen om duurzaamheid binnen het Zorgcentrum structureler op te pakken.

Zorgcentrum De Blanckenborg
Eikenlaan 34
9697 RW Blijham
receptie@blanckenborg.nl
blanckenborg.nl

‘Vanuit de voedings-dienst gaan we in 2019 gebruik maken van regionale producten.’



Koploper Rabobank

In 2050 zal de wereldbevolking zijn gegroeid van 7 naar 9 miljard mensen. Velen van hen zullen dan twee keer zoveel inkomen te besteden hebben als nu. Om tegemoet te komen aan de vraag naar voedsel van gezondere en welvarender mensen, zal de wereldwijde voedselproductie met minstens 60% moeten groeien. Tegelijkertijd ontstaan beperkingen in de beschikbaarheid van land en natuurlijke hulpbronnen. Dit zijn grote uitdagingen voor iedereen.

Als internationaal leidende bank in food en agri is de Rabobank vastbesloten om bij te dragen aan oplossingen hiervoor. Samen met klanten, partners en collega's wereldwijd gaan we aan de slag met de vier dimensies van voedselzekerheid; het vergroten van de beschikbare hoeveelheid voedsel, het verbeteren van toegang tot voedsel, het stimuleren van gezonde voeding en het bevorderen van stabiliteit van deze factoren. Banking for food geeft invulling aan de activiteiten en maatregelen (nationaal en internationaal) waarmee Rabobank via haar klanten wil bijdragen aan het bereiken van dit doel.

Om aan de stijgende vraag naar voedsel te kunnen voldoen, moeten we de manier waarop we ons voedsel verbouwen, verwerken en eten veranderen. Wij zetten onze kennis, netwerken en financiële oplossingen in om onze klanten en partners nog beter te ondersteunen bij initiatieven die ze nemen in het versnellen van duurzame landbouw en voedselvoorziening.

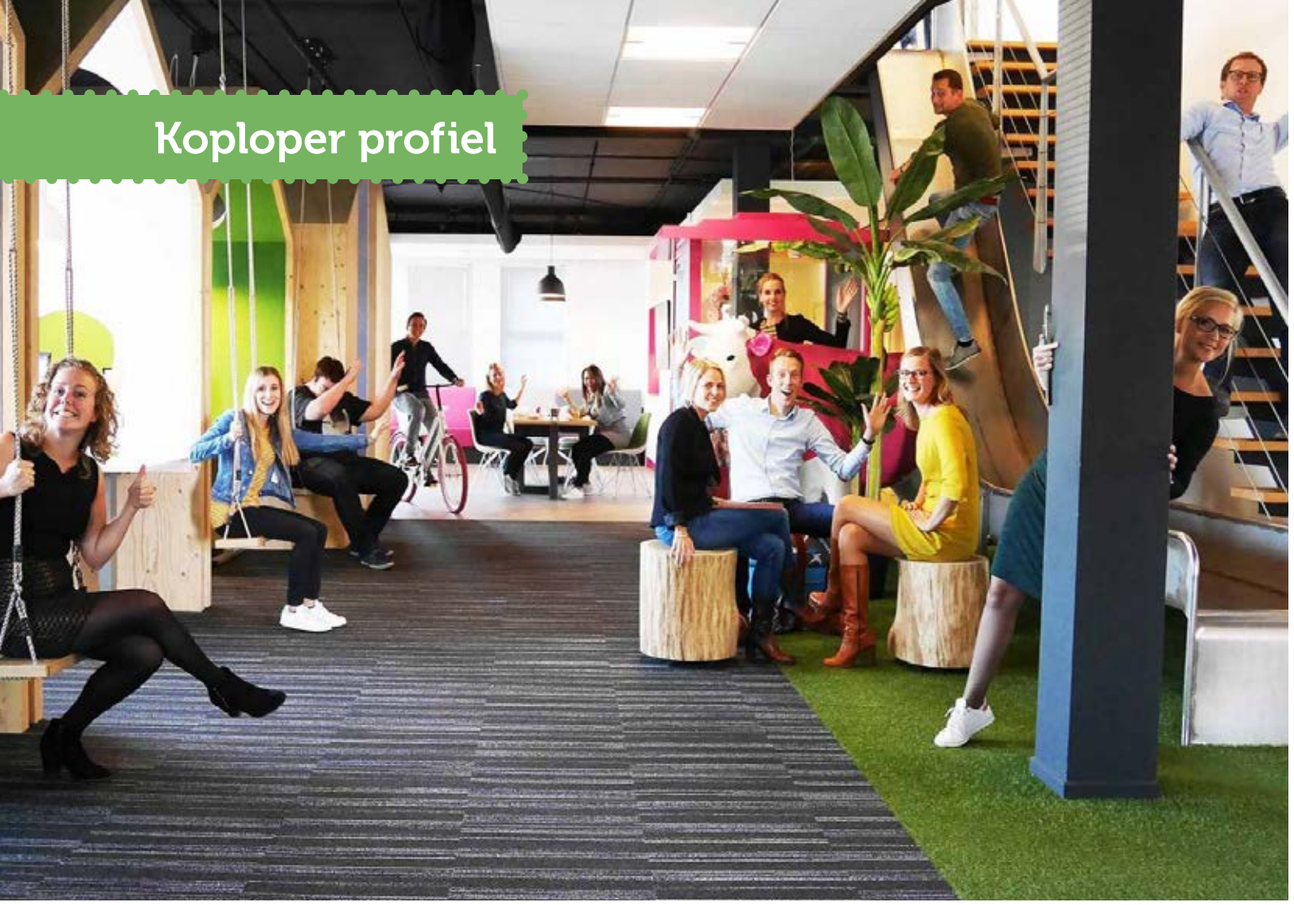
Smaaklessen

In 2019 gaan wij de boer op! We leren kinderen over gezond en duurzaam eten en voedselverspilling. Op basisscholen geven wij smaaklessen en samen met onze klanten uit de voedselketen ontwikkelen we smaakexcursies. De boer laat zien hoe het groeit, een supermarkt vertelt hoe het in de winkel komt en een kok vertelt over de verschillende smaken. Kortom we maken er een smaakfeestje van!

Growing a better world together.

Rabobank Zuid en Oost Groningen
Hemendwarsweg 2
9501 XL Stadskanaal
0599 63 63 63
communicatie.zog@rabobank.nl
rabobank.nl/zog

Onze coöperatieve missie is om de Koplopers uit te dagen en verder te helpen richting gezonde groei en zo bij te dragen aan een betekenisvolle omgeving. Met elkaar in gesprek gaan en door anderen aan het denken te worden gezet levert mooie resultaten en producten op. Wij trakteren de Koplopers op een mooie brochure van de streekproducten!



Koploper PuurIDee

Geen marketing maar mentaliteit

Duurzaam ondernemen is sinds jaren de mentaliteit bij PuurIDee. De norm binnen het team van PuurIDee is dat wij, waar we kunnen, zorgdragen voor mens en maatschappij. Niet alleen binnen ons bureau, maar ook buiten onze muren willen we graag impact hebben. We werken aan de vitaliteit van onze collega's, bieden opleidingsmogelijkheden aan jongeren en ondersteunen maatschappelijke initiatieven die positieve invloed hebben op de regio.

Daad bij 't woord

We hebben de ambitie om nog meer impact te hebben, dit te tonen én zo inspirerend te zijn voor onze omgeving. Daarom hebben we ons in de zomer van 21018 aangemeld voor het Koploperproject Groningen. Op basis van een nulmeting werken we nu aan een concrete actielijst zodat we verbeteren waar het beter kan. Daarbij is ook een MVO-beleid gemaakt dat inmiddels integraal onderdeel is van onze bedrijfsvoering.

Draagvlak duurzaam ondernemen

We vinden MVO belangrijk en willen draagvlak krijgen in de hele organisatie voor duurzaamheid. Daarom zijn alle collega's deelgenoot gemaakt van onze ambities en de actiepunten. Dit wordt jaarlijks openbaar gepresenteerd via een MVO-verslag op onze website.

Onze groene missie

Met het team hebben we een "groene" missie opgesteld: "Als gezond bedrijf beperken wij onze ecologische voetafdruk en hebben we maatschappelijke impact in onze leefomgeving."

Investeren in menselijk kapitaal

We willen dat onze collega's vitaal zijn en stimuleren dit met een gezonde werkplek, fijne werkomgeving (inrichting én cultuur) en goede voeding.

PuurIDee

Team voor strategie & design
Hoogveen 3-5
9501 XK Stadskanaal
0599 65 88 25
info@puuridee.nl
puuridee.nl

Werken aan/in een gezonde wereld

PuurIDee wil graag werken in een gezonde wereld, daarom hebben we actiepunten opgesteld om onze ecologische voetafdruk te verkleinen. Allereerst begonnen we 'dichtbij', door een meer duurzame aanpak van afval-scheiding, een mobiliteitsplan voor woon-/werkverkeer (fietsplan) en selectie van leveranciers op basis van MVO-eisen.

Sterker bedrijf dankzij MVO

PuurIDee gelooft dat het waarborgen van de loyaliteit van de klant steeds meer samenhangt met het leveren van betekenis. Door dit niet alleen binnen onze eigen bedrijfsvoering door te voeren, maar ook door onze klant te inspireren zo te handelen maken we een nog grotere impact.

Koploper Project

Duurzaam ondernemen voor mkb'ers

www.koploperproject-groningen.nl

Deze brochure is mogelijk gemaakt door:

Rabobank

Growing a better world together.

PuurlDee