

Petra Noordhuis nd.nl/nederland beeld anp / Sander Koning

Voor Sallands eierbrood naar de Aldi

Zwolle

Voor Staphorster kaas, vers eierbrood uit Salland en een dipschotel met vergeten groente kunnen inwoners van Overijssel voortaan bij Aldi terecht. Niet alleen de recepten komen uit de regio, ook minimaal de helft van de grondstoffen.



Volgens gedeputeerde Hester Maij (rechts) biedt de streekproductenlijn aan alle betrokkenen een verdienmodel.

Aldi heeft maandag twintig streekproducten gepresenteerd die voortaan te koop zijn bij de Aldi-filialen die door het distributiecentrum in Ommen worden bediend. Het gaat om filialen in Overijssel, Zuidoost-Drenthe, Zuidoost-Groningen en de Noordoostpolder (zie kaartje). De recepten én minimaal de helft van de ingrediënten komen uit de regio. De producten worden verkocht onder de naam ‘Streekproduct Noaber’ en zijn geteeld en geproduceerd in Overijssel en omstreken. De producten zijn verspreid over de winkel te vinden. Op de verpakking staat telkens de foto en het verhaal van de boer, teler, slager of bakker. Zo kun je op de kruidkoek lezen dat die is gebakken door Koekbakkerij Nanning uit Dedemsvaart.

‘Kruidkoek wordt veel in het noorden en oosten van het land gegeten’, vertelde Jolande Nanning van Koekbakkerij Nanning maandag bij de presentatie van de Aldi-streekproducten. ‘Het graan voor onze Aldi-kruidkoeken is afgelopen juli in - Annerveenschekanaal geoogst, het is daarna opgeslagen in Delfzijl bij Agrifirm en gemalen bij meelfabriek Waddenmolen ’t Hoogeland in Uithuizermeeden. Twee weken geleden had ik de tarwe in huis en nu zijn de eerste kruidkoeken af.’



De kruidkoeken komen vers in de winkel te liggen, vertelt ze. ‘Eén dag na het bakken.’ Het is volgens Nanning bijzonder dat de tarwe de regio niet uit is geweest. ‘Tarwe komt vaak uit grote graanlanden als Frankrijk, Oekraïne en Duitsland’, vertelt ze. De andere ingrediënten van de koek komen nog wel uit andere landen. ‘Zo komen de kruiden uit Azië.’

‘Jumbo en Albert Heijn verkopen al streekproducten, maar Aldi brengt het nu een stap verder door met een hele serie te komen én er de belofte aan te koppelen dat minimaal de helft van de grondstoffen uit de regio komt’, reageert merken- en retaildeskundige Paul Moers. ‘Ik denk dat Aldi consumenten er een groot plezier mee doet. De hele wereld ligt aan onze voeten, maar ons eigen plekje is toch ons houvast.’ Discounters zoals Aldi en Lidl zijn volgens hem steeds meer bezig met het bieden van toegevoegde waarde. ‘Ooit was het de prijs, toen werden de producten beter en nu zie je iets totaal nieuws gebeuren, namelijk dat ze consumenten en boeren met elkaar in verbinding brengen. Lidl nam klanten al mee naar de boer, Aldi brengt nu eigen streekproducten uit. Het is een kans voor Aldi om een sympathieker imago te krijgen.’

minder tussenhandel

Het assortiment is mede dankzij de provincie Overijssel ontstaan. Die stimuleert verduurzaming van de landbouw en 'kortere voedselketens' ofwel: minder tussenhandel tussen boer en consument. De provincie heeft hierover anderhalf jaar geleden een aantal gespreksavonden belegd, in de hoop dat boeren en retailers - samen initiatieven zouden ontplooiën.

Hester Maij, gedeputeerde 'landbouw, natuur en agro & food' is verrast dat dit zo gauw is gelukt. Volgens haar is Overijssel een echte landbouwprovincie. '1 op de 3 vrachtwagens die hier rijden zijn agro- en food-gerelateerd, 15 procent van de banen is het en 70 procent van de oppervlakte van de provincie wordt ervoor gebruikt.'

De streekproductenlijn van Aldi biedt volgens haar aan alle betrokkenen een verdienmodel, waardoor het kan slagen.

Medewerkers van Aldi hebben meegedacht over de vraag welke producten uit de streek in de Aldi te koop zouden moeten zijn, vertelt Aldi-manager Nadie Winde. Ook Staatsbosbeheer was bij de ontwikkeling van het assortiment betrokken. 'Een deel van de producten wordt gemaakt in onze natuurterreinen', zegt Elke Kunen van Staatsbosbeheer. 'De koeien die in onze natuurgebieden grazen, geven hun melk voor deze producten.'

Het varkensvlees van 'Streekproduct Noaber' is afkomstig van boeren die hun varkens laten leven volgens de normen van het Beter Leven keurmerk 1 ster. Dit betekent dat deze varkens diervriendelijker worden gehouden dan reguliere varkens. Varkens die op biologische wijze worden gehouden, krijgen het Beter Leven keurmerk 3 sterren. Deze dieren hebben nog meer ruimte, kunnen hun biggen langer en onder betere omstandigheden bij zich houden en hebben een overdekte uitloop. Waarom koos de Aldi niet voor dit 3 sterren-vlees? 'We hebben verbinding tussen consument en boeren en verduurzaming centraal gesteld, zonder voor één label te kiezen, zoals biologisch', zegt Winde. Misschien gaat Aldi hierin nog stappen maken, laat ze doorschemeren. 'Het assortiment blijft in ontwikkeling.' Als de Aldi-streekproducten een succes zijn, wordt het aantal regio's met een eigen streekassortiment mogelijk uitgebreid.