

21



De Groente & Fruitbrigade redt de oogst die is voorbestemd voor de vernietiger, al is er weinig mis mee. Al dat lekkers gaat naar de voedselbank, die zo gezonde pakketten kan uitdelen.

tekst Frank Straver foto's Judith Jockel

Op de bres voor de kromme komkommer

Bert de Visser (70) snijdt met een stanleymes behendig een avocado doormidden. "Wat is hier mis mee? Zeg het maar." Hij klinkt bijna boos. De avocado is mooi pastelgroen van binnen, er is niets gek aan te zien. "Precies ja, een prima product. En toch is hij afgekeurd. Klasse 2 noemen ze dit", broemt De Visser.

Achter hem staan kratten vol met die avocado's, daarnaast pallets met ander groente en fruit. Het is koel in de hal in Poeldijk, hartje Westland, om deze voorraad vers te houden. De Visser is druk bezig om alles te sorteren en te controleren. Hij is een van de drijvende krachten achter de Groente & Fruitbrigade, dit jaar de nummer 21 in de Duurzame 100. Die brigade verzamelt groente en fruit dat voor telers onverkoopbaar is vanwege 'imperfecte vorm' of een krappe houdbaarheidsdatum, maar waar niets mis mee is.

De 25 vrijwilligers van de reddingsbrigade verkopen het voedsel niet door en ze peuzelen het ook niet zelf op. Ze hebben maar een doel: zorgen dat de bananen, kiwi's, slakroppen, tomaten en ga zo maar door bij Voedselbank Nederland, nummer 24 in de Duurzame 100, terecht komen. Vrijwilligers van de voedselbank zorgen er op hun beurt voor dat de groente en het fruit worden uitgedeeld aan mensen die erom verlegen zitten. Meer dan 1 miljoen kilo groente en fruit bereikten al 88.000 gezinnen.

Als De Visser daarover praat, komt onder zijn snor een brede lach tevoorschijn. Daar doet hij het voor, drie dagen per week, sinds de oprichting van de Groente &

Fruitbrigade twee jaar geleden. De Visser reikt van anderhalve meter een tomaatje aan. "Proef eens." Sappig, smaakvol, zo koop je ze ook in de supermarkt. "Nee hoor: dit lekkere tomaatje krijgt in de handel code oranje. Hij zit te dicht tegen de houdbaarheidsdatum aan."

Onzin, vinden ze bij de reddingsbrigade. Dus rukken ze uit, met een speciale bus. Hun logo prijkt er groot op: links één tomaat, een appel en een citroen. Rechts een peer, een avocado en een banaan. Een lijst aan de muur in Poeldijk laat zien dat de diversiteit van gered voedsel enorm is. Eetbare bloemen, topinambour (ook wel aardpeer), Chinese kool, tommelo, kokosnoten, de reddingsbrigade sleept van alles binnen.

Het aanbod van telers en handelaren groeit, zegt Elianne Leeffers (38). Ook zij is wekelijks vrijwilliger bij de Groente & Fruitbrigade, naast haar baan bij de milieudienst van olie- en gasbedrijf Shell. "We krijgen steeds meer binnen. Prima voedsel, waar je mensen blij mee kunt maken." Het streven van de brigade is om, het liefst binnen vijf jaar, voor elk pakket dat de voedselbank uitdeelt 1 kilo groente en fruit aan te leveren. Uitbreiden wil ze ook, met nieuwe projecten rond teelregio's Venlo en Barendrecht.

SOEP EN PASTA

"De vraag is groot", zegt Leeffers, terwijl ze langs de klaargezette kratten loopt. "Pakketten van de voedselbank hebben van oudsher veel houdbare producten: blikken soep en pasta. Onze aanvulling van vers, gezond eten is welkom." En het aantal klanten van de voedselbank neemt toe, deels omdat mensen hun werk verliezen door de coronacrisis.

Daar is schaal voor nodig. "We kunnen niet alleen >>

JURY-OORDEEL SASKIA MULDER

'De Groente & Fruitbrigade haalt twee mooie successen. Mensen met weinig geld ontvangen gezonde producten, die anders weggegooid zouden worden. Heel belangrijk.'





Elianne Leeffers en Bert de Visser. 'Wie legt groente en fruit nou schoonheidsidealen op?'

>> bij Pietje in zijn marktkraam restanten ophalen", zegt De Visser. G.F.B. staat er op zijn pet; de afkorting van het project dat hij met trots uitdraagt.

De brigade heeft afspraken met grote teel- en handelsbedrijven, die hun overschotten doneren. Voor telers heeft dat twee voordelen. Ze betalen geen kosten voor vernietiging en ze dragen bij aan het goede doel.

Omdat de voedselbank van regio Haaglanden zorgt dat het voedsel bij mensen in de keuken terecht komt, heeft de brigade geen direct contact met de ontvangers. Maar via de voedselbanken krijgen ze in Poeldijk leuke reacties binnen. "We gaven een keer dozen vol aardpeperen weg", zegt De Visser, die voorheen vijf jaar vrijwilliger was bij de voedselbank Haaglanden. "Ik dacht zelf: wat moet men ermee? Dan hoor je later dan een Rotterdamse vrouw er soep van heeft gekookt voor de hele buurt." De Visser lacht luid. "Of je krijgt een berichtje binnen: wat een heerlijke druifjes waren het."

VAST STRAMIEN

Een week bij de Groente & Fruitbrigade verloopt volgens een vast stramien, om te zorgen dat alle waar binnen een week, nog lekker en vers, bij de klant van de voedselbank is. Maandag en dinsdag: voedsel redden. Woensdag: uitzoeken en klaarzetten. Donderdag en vrijdag: de voorraad naar de voedselbank brengen.

In de omgeving Poeldijk, vol kassen en tuinderijen, is genoeg te halen. Leeffers stapt in de auto en rijdt naar de burens, even verderop hetzelfde bedrijfsterrein, de Fresh Group. In de gigantische hal ruikt het naar fruit, de mango domineert. Dit is een van de grootste, internationale handelsbedrijven in gezonde voeding. "We hebben altijd overschot of producten die net tegen de houdbaarheidsdatum aanzitten", zegt manager Gerrit Vermeer. Een deel daarvan moet naar de vernietiger, vanwege schimmel of een teveel aan pesticiden. Maar zelfs een snipper van het totaal, geen 1 procent, is voor nog altijd een vrachtlading aan versproducten voor de voedselbank.

Dat een supermarkt als AH 'imperfecte' producten verkoopt onder de naam Buitenbeentjes, neigt volgens De Visser naar een marketingtruc. De oud-vrachtwagenchauffeur blijft zich verbazen over de redenen dat voedsel afgekeurd wordt. "Komkommers die te krom zijn, omdat er dan geen tien, maar vijf in een doos passen. Zolang de handel schoonheidsidealen oplegt aan groente en fruit, brengen wij de afdankers naar de voedselbank." <<