



## Van de bestuurstafel

De KAM eind september gaat helaas, voor ons, niet door, omdat Ruud deelneemt aan de taptoe. Begin september zal er een terrasconcert gegeven worden. Later volgt er meer informatie.

Walter Clement is tijdens de ALV gekozen als nieuw bestuurslid.

Op donderdag 9 april vindt de instrumenten-Carrousel bij Basisschool de Werft plaats. (Haagse Beemden)

Als je een dag(deel) aanwezig wilt zijn, laat dit a.u.b. weten aan het secretariaat.

We zijn nog op zoek naar [prijzjes voor de loterij](#) die wordt gehouden tijdens ons concert bij de Zonnebloem op 13 juni.

Deze kunnen weer ingeleverd worden bij Claudia.



## Lottowinnaars

4 januari	4	Jules	8 februari	35	niemand
11 januari	30	niemand	15 februari	31	Angelique
18 januari	41	niemand	22 februari	1	niemand
25 januari	23	Cees	29 februari	45	niemand
1 februari	38	niemand	7 maart	30	niemand

## Wij feliciteren

3-3	Juliën	3-4	Carlo
5-3	Stijn	5-4	Jan
8-3	Kirsten	10-4	Conny
18-3	Henk	25-4	Cees
21-3	Colinda		



## ACTIVITEITEN

9 april Instrumenten-carrousel met groep 5 en 6 van BS De Werft 8.45 uur tot 14.30 uur

13 april Geen repetitie i.v.m. 2e Paasdag

20 april Afsluiting Project 'Blaasmuziek is Cool' met groep 5 en 6 van BS De Werft vanaf 19.00 uur in 't Kraaienest

## Wist u dat

- We 2 proefrepetities gaan houden in Buurthuis Gageldonk
- Er op Koningsdag een kraam van Fidelis staat op WC Heksenwiel, je kan je hiervoor opgeven om daar ook (een dagdeel) te gaan staan.
- Mirte, Madelon en Kirsten aangenomen zijn als lid van Fidelis.
- Marlies weer heerlijke cake had gebakken voor de ALV, bedankt!

## GROENBEWUST VOEDSELVERSPILLING

# ‘Neus, ogen en mond weten het best of product nog goed is’

Jaarlijks wordt in Nederland **1,7 tot 2,5 miljoen ton** aan eten verspild. Reden voor Erika van Meer uit Breda om via Too Good To Go goed voedsel te redden van de vuilnisbak.

Sandra Moerland  
Breda

Een paar kilo kip, een flinke bak haringen, een pak vla, worstjes en een entrecote; de Bredase Erika van Meer (52) hoeft er maar een paar euro voor te betalen, gewoon bij de Makro. Haar geheim? Ze maakt gebruik van Too Good To Go, een app waarbij winkels, restaurants en supermarkten zich kunnen aansluiten om producten die aan de datum zijn en normaal gesproken weggegooid zouden worden, voor een habbekrats te verkopen. Het is dus een app tegen voedselverspilling. Winkels bepalen zelf of ze zich bij het initiatief aansluiten. In Breda zijn dat er best veel.

„Ik haal eens per week een pakket en heb er zo'n 50 'gered'. Ik haal ze op verschillende locaties, soms bij de Coop, soms bij de Jumbo of de Makro, maar ook bij de viskraam“, vertelt Van Meer. Een pakket van de supermarkt kost € 4,99 en moet een winkelwaarde van minimaal € 14,99 bevatten. „Daar gaan de pakketten vaak overheen. Kijk dit pakket, dat zou normaal gesproken zo 50 euro kunnen kosten. Er zit alleen al voor zo euro aan kipfilet in.“

Bij een bakker betaal je € 3,99 voor een pakket waar het driedubbele aan waarde in moet zitten. „Op zich werkte dat ook goed, maar we zijn toch gestopt met het ophalen van de pakketten bij de bakker. We kregen steeds heerlijke taartjes, hartige hapjes en andere lekkernijen. Super natuurlijk, maar je wordt er zo dik van“, vertelt de Bredase met een lach.

De vriezers van de familie Van Meer zitten, met dank aan Too Good To Go, vaak bomvol. „We hebben twee vriezers; eentje met vier laden in de keuken en eentje van bijna twee meter hoog in de garage. Als je veel vlees krijgt, kun je dat niet allemaal voor de verloopdatum openen. Dus stoppen we wat we overhouden in de vriezer, daar blijft het nog een hele tijd goed. Laatst hebben we twee weken geen nieuwe pakketten gehaald, omdat we eerst het nodige uit



▲ Erika van Meer met een stapel producten uit een Too Good to Go-pakket voor zich op tafel. FOTO JOYCE VAN BELKOM/PIXAPROFS

de vriezer moesten openen. Als het vlees zich opstapelt, moet je het uiteindelijk alsnog weggooiden. En dat is juist niet het idee natuurlijk.“

Overigens stopt ze niet alles in de vriezer. Iets eten na de houdbaarheidsdatum, kan volgens haar met veel producten best, zegt zij. „Een datum is een formaliteit. Je ogen, neus en mond weten het beste of een product nog eetbaar is. Zolang smaak en geur goed zijn, is er niks aan de hand. Zeker als je het altijd gekoeld hebt bewaard. Toen ik klein was, reed er

„**Zit er veel melk bij, dan bakken we pannenkoeken. Is er veel yoghurt, dan maken we smoothies**“

– Erika van Meer, Breda

een melkboer door de straten. Er stonden kratten melk achterop zijn kar, soms urenlang in de volle zon. Als je niet thuis was, zette hij de melk in het rekje bij de voordeur. Melk stond daardoor soms een halve dag in de brandende zon. Wij hadden nog geen koelkast thuis, wel een koele kelder. En op die melk stond ook geen datum. Toch zijn we er alle-

maal groot mee geworden.“

Volgens het Voedingscentrum gooien we jaarlijks 41 kilo eten per persoon weg. „Dat redden we hier niet. Ik durf gerust te zeggen dat wij op een heel jaar hooguit zo kilo weggooiden met zijn drieën. We passen wat we koken goed af. Zit ik er eens echt flink naast, dan bewaren we de rest in een bakje voor de volgende dag. Ik gooi weinig weg en probeer altijd wat te maken met de restjes“, zegt Van Meer. „Er kan echt van alles in zo'n pakket zitten, maar ik merk dat de Makro vaak vlees en vis overheeft. Bij de Jumbo krijg je vaak eten mee voor een dagmenu en bij de Coop een afwisselend assortiment aan vlees, zuivel en brood. Soms krijgen we veel melk, dan bakken we pannenkoeken en zijn we zo weer van een liter verlost. Hebben we veel yoghurt? Dan maken we smoothies.“

Een pakket van Too Good To Go wordt door het bedrijf samengesteld en kan dus ook producten bevatten die je zelf niet snel zou kopen. „Dat vind ik juist leuk. Ik kook graag, heb zelfs naast mijn baan nog een cateringbedrijfje. Ik ben dus best creatief in de keuken. Als ik even niet weet wat ik met bepaalde producten kan, pak ik Google of Pinterest erbij voor inspiratie en recepten. Zo ontdek je vanzelf nieuwe producten en nieuwe smaken die je anders waarschijnlijk niet zou ontdekken of kopen. En onze ervaring is dat die nieuwe ontdekkingen erg in de smaak kunnen vallen.“

## TOO GOOD TO GO

De initiatiefnemers van Too Good To Go omschrijven zichzelf als 'Waste Warriors' die erin geloven dat iedereen een verschil kan maken.

■ Het verminderen van voedselverspilling kan een belangrijke bijdrage vormen tegen de opwarming van de aarde.

■ Een vriendengroep uit Denemarken richtte Too Good To Go eind 2015 op. Inmiddels zijn ze in veertien landen actief en begin dit jaar werd de uitbreiding naar de Verenigde Staten aangekondigd.

■ Ondernemers kunnen zich via de site [toogoodtogo.nl](https://toogoodtogo.nl) aanmelden als ze pakketten willen aanbieden. Klanten kunnen de app downloaden en zo zien welke bedrijven in hun omgeving zijn aangesloten.

Voedselverspilling tegengaan is voor de Bredase de voornaamste reden om de Too Good To Go-pakketten te kopen. „Ik vind het zo zonde wat er allemaal maar wordt weggegooid. Daarnaast besparen we er natuurlijk ook een hoop geld mee. Voor ons gezin scheelt het al snel een paar tientjes per week. Er zijn mensen die het gênant vinden om zo'n pakket te halen of denken dat het alleen voor arme mensen is, maar dat is niet zo. Iedereen kan zich inzetten tegen voedselverspilling. Sterker nog, dat zou eigenlijk zelfs moeten.“



**DE FIEPERS**



**'T ZOOIKE**



**ONGELOOFeloos**