

Sponsor in de schijnwerpers

GreenS & SaladS, van supporter naar OSSH-lid

‘Maar het blijft draaien om het voetbal’

Chris de Jong van het bedrijf GreenS & SaladS is al zo lang hij zich kan herinneren supporter van sc Heerenveen. Samen met zijn ouders heeft hij al jaren enkele seizoenkaarten. ‘Die hebben we nu overgezet op de zaak. Sinds het begin van het seizoen zijn we lid van de OSSH. Voor ons een mooie kans om onze producten beter onder de aandacht te brengen. Maar, op nummer één blijft het voor ons draaien om het samen kijken van goed voetbal.’

GreenS & SaladS uit Meppel is de moderne snijkeuken, laat De Jong weten. Klanten die ‘s ochtends hun gewenste hoeveelheid gesneden groente en fruit bestellen, hebben dit later op de dag al in huis. ‘Dat kan iedere gewenste hoeveelheid zijn. Van een kilo tot een paar duizend kilo, maar net hoeveel je nodig hebt. En van één soort tot gemengde producten. Onze groente en fruit komt vers van het land. Doordat we het direct verwerken, kunnen we de klant een vers eindproduct beloven. Iedereen kan bij ons bestellen van speciaalzaken, supermarkten en productiebedrijven tot horeca en groothandels. Zo leveren we onder andere in Heerenveen aan Keurslager van der Meer en vispecialist Het Neusje van de Zalm.’

Nieuwe producten

Naast het snijden van groente en fruit, is GreenS & SaladS ook bezig met het ontwikkelen van nieuwe producten. De Jong kan nog niet alles verklappen, maar laat wel weten dat één ervan een soepconcept is. ‘We werken aan een kant-en-klare verse soep met groenten. Het is eenzelfde idee als Cup-a-Soup, maar dan vers en met eerlijke en gezonde producten. Een bouillon met verse groenten waar je alleen nog maar kokend water bij hoeft te doen, binnen tien seconden heb je een lekkere verse soep.’ Het bedrijf is al ver



Chris de Jong: ‘Wij leveren op maat. Klanten kunnen iedere gewenste hoeveelheid bestellen en van één soort of gemengde producten.’

in de ontwikkeling van het nieuwe product en hoopt het begin volgend jaar op de markt te kunnen brengen. ‘Het is niet altijd makkelijk, maar wel een ontzettend leuk traject met straks een heerlijk eindproduct.’

Mens en natuur

Dat GreenS & SaladS niet zomaar een productiebedrijf is van gesneden groente en fruit is snel duidelijk. Het bedrijf besteedt veel aandacht aan maatschappelijke thema’s. Als we in het bedrijf rondkijken, zien we direct dat de doorsnee werknemer niet bestaat. ‘Wij willen mensen een kans geven die normaal niet zo snel aan het werk komen. Dat is een bewuste keuze. We willen iedereen

een kans geven, van een 55-plusser, iemand met een rugzakje of beperking tot bijvoorbeeld iemand met een andere culturele achtergrond’, vertelt De Jong. ‘In totaal hebben we nu ongeveer veertig medewerkers. Mensen die bij ons komen werken, leiden we op. Doordat je ze een kans en het vertrouwen geeft, krijg je erg gemotiveerde en trouwe werknemers. Het is prachtig om te zien hoe iedereen hier volledig meedraait in het team.’ Ook de liefde voor de natuur staat centraal in het bedrijf. Er wordt geprobeerd zo milieuvriendelijk mogelijk te werken, met naast de reguliere groente- en fruitsoorten ook biologische producten. ‘We hebben een Skal-certificaat voor onze biologische productie. Deze productie is gescheiden



De gesneden producten van GreenS & SaladS worden gemaakt met aandacht voor natuur en milieu.

van de normale productie om aan alle voorwaarden te kunnen voldoen. En we beschikken natuurlijk over het IFS Higher Levelcertificaat waarbij we aan de strengste hygiëne-eisen voldoen en de kwaliteit van onze producten is geborgd. Onze groenten en het fruit wassen we vier keer nadat we ze gesneden hebben. Dat doen we in ons eigen bronwater', aldus De Jong. Hij legt uit dat ze zelf water oppompen uit de Drentse zandgrond. 'Het is prachtig water en ontzettend schoon, zelfs zuiverder en schoner dan normaal drinkwater.' Daarnaast wordt bij GreenS & SaladS geen enkel restproduct zomaar weggegooid. 'Voedselverspilling is een schande, daar doen wij niet aan mee. Natuurlijk hebben we te maken met snijafval en procesafval, daar ontkom je niet aan. Dat verwerken wij tot veevoer en compost. Groente en fruit dat op de grond valt, mag niet meer gegeten worden en gaat naar de biovergister. Het snijafval brengen we naar een biologische varkensboer. Hij gebruikt het voor het

bijvoeren van zijn dieren die vrij rondlopen in de bossen van Appelscha.' Tot slot wordt ook het andere restafval gescheiden voor hergebruik, zoals hout, blik, plastic en karton. De Jong: 'Op den duur willen we een volledig circulaire onderneming worden. Daar zijn we trots op.'

sc Heerenveen

De liefde voor sc Heerenveen zit er bij veel supporters al vroeg in. Ook bij De Jong. 'Ik ben altijd supporter geweest, zo lang ik mij kan herinneren. Dat is bij mijn kinderen helemaal zo. Zij zijn nog fanatieker dan ik. Mijn jongens hebben ook weleens meegelopen in de line-up. Eén keer aan de hand van Björn Kuipers en een keer aan de hand van Kenneth Otigba. Fantastisch vonden ze dat. Ik ben blij dat ik nu met mijn OSSH-lidmaatschap een bijdrage kan leveren aan de club.' Daarbij staat het voetbal bij De Jong altijd centraal. 'Het draait om het spel. Dat we daarnaast ook op promotioneel vlak voordeel kunnen hebben bij het lidmaatschap, maakt het

natuurlijk extra interessant.' Hij laat weten dat sc Heerenveen eind januari voor de OSSH-leden een exclusieve culinaire avond organiseert. 'De club heeft ons gevraagd daar onze producten te presenteren en laten proeven. Dat zijn natuurlijk erg leuke initiatieven waar we graag aan meedoen.'

Over de ambities dit seizoen is De Jong helder. 'Ik verwacht dat we de play-offs halen en dat we die uiteindelijk net niet winnen. Daarnaast denk en hoop ik dat we ver komen in de KNVB-beker. Ik hoop trouwens ook dat de supporters, mede door de goede resultaten nu, het ook eens op kunnen brengen om tot het eind van de wedstrijd te blijven. Mensen die voor het laatste fluitsignaal weggaan is echt mijn grootste irritatie. In goede en slechte tijden moeten we allemaal achter de club blijven staan. Je laat je team toch niet in de steek als het even wat minder gaat?'

Jildou Visser