

NIEUWSBRIEF

editie 9, dec 2015

De Soepclub (linkedin groep) Vrienden van Soup-a-go-go

Het voorjaar

Heerlijk weer nieuwe verse groente en kruiden van het land en uit de kas! Super ook omdat we weer lekker naar buiten kunnen en genieten van de natuur. Geeft ons allemaal weer nieuwe energie.

Ook zijn er weer leuke evenementen en gezellige feestdagen de komende tijd, waar we kunnen genieten van lekkere gerechten en verfrissende drankjes. Het evenement 'Kom in de Kas' is net achter de rug en andere staan op de planning.

Ook tijd voor de nieuwsbrief met allerlei nieuwtjes uiteraard een overpeinzing en de kalender.

Veel leesplezier.



Mijn overtuigingen en overpeinzingen!

Deze keer wil het graag hebben over een 'hot item' verspilling van voedsel. We horen en lezen overal hoeveel kilo's goed voedsel wij als consument gewoon in de prullenbak gooien. Pure verspilling natuurlijk! En uiteraard zou Nederland Nederland niet zijn als we daar weer

allerlei initiatieven op los laten en overheidscampagnes tegen aan gooien. Ook de Voedselbank schijnt er enorm bij gebaad te zijn en volop goederen extra te ontvangen.

Absoluut super, bewonderingswaardig en hopelijk zet het snel zoden aan de dijk zetten als het gaat om bewustwording van deze onnodige verspilling!

Maar.....en die voelde je waarschijnlijk al wel aankomen! Wat ik nou echt niet begrijp is de regelgeving, of eigenlijk het gebrek eraan, in de EU als het gaat om het bepalen van de HOUDBAARHEIDSDATUM, van producten. Want wie is er niet groot gebracht met het blindelinge vertrouwen dat iets niet meer goed is zodra de datum is verstreken? en dus weggooien die hap!

Ik zal je meenemen in mijn verbazing omtrent de regels van het bepalen van de houdbaarheidsdatum. Ook ik heb natuurlijk met Soup-a-go-go, als ik iets wil in de retail, te maken met de verplichting een THT-datum op mijn verpakkingen te plaatsen. Dus ging ik op onderzoek naar bureaus die die voor mij kunnen bepalen, toch? Wat schetst mijn verbazing: de THT-datum bepaal ik zelf...en die bureaus checken dan, voor veel geld, of ik het juist heb in geschat!



Laat dit even bezinken met het hele verhaal van verspilling in het achterhoofd.....

Want wat betekent dit eigenlijk voor producenten die een hoge omloopsnelheid van hun product willen bewerkstelligen?

Of voor producenten die het niet kunnen bepalen voor hun product en er dan maar conserveringsmiddelen (lees E-nummers) aan toe voegen om toch iets te kunnen zeggen over die houdbaarheid (THT), want dat is namelijk verplicht!

En dan die consument die vol van vertrouwen kijkt naar die datum (en helaas bijna niet in staat is de rest van het etiket te ontcijferen!), is opgevoed dat die datum heilig is en 1 dag er overheen betekent weggoien!

Dus leuk al die campagnes over je, mag niets weggoien, maar laten we eerst eens beginnen met de juiste informatie te verstrekken....en je gezonde boerenneus in dit geval eens te gebruiken. Want geur zegt al een hele hoop.

Tot zover mijn verbazing!

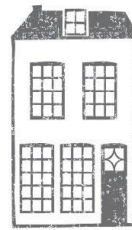


Nieuwtjes

Vorige keer had ik het al even over het kookboek, waarvan ik co-auteur ben, NATUULIJK SAMEN KOKEN. Het boek gaat eind september op de markt komen, maar ruim daarvoor zal ik een leuke boeklancering verzorgen. Wanneer en waar, daar houd ik jullie van op de hoogte!

Ook leuk te vermelden is dat ik met 3 winkels in gesprek ben om in het assortiment opgenomen te worden. Allemaal voor verse soepen en wellicht ook de ingemaakte sauzen. Hierover zeker later meer!

Sinds deze week ben ik ook een samenwerking aangegaan met het Bommels Bakhuis in de Gamersche straat te Zaltbommel.



BOMMELS BAKHUYS

Dit etablissement is 5 dagen overdag en 3 avonden per week geopend. Voor koffie met gebak, lunch, borreltje en s' avonds een Plat du Jour. De eigenaren Simon en Carlijn houden ook van pure regionale verse producten, dus de link was snel gemaakt.

Elke derde woensdag van de maand zal Soup-a-go-go een soep-proeverijtje verzorgen, waarbij je een soep mag kiezen om te eten aldaar of mee te nemen naar huis.

Ook zijn de verse soepen van Soup-a-go-go daar, vanaf di. 28 april a.s. dagelijks te verkrijgen om mee naar huis te nemen! (beker voor 2 personen kost 4,50) Dus ga er snel eens langs of we zien elkaar op de volgende soep-proeverij.



Aanbieding ivm 2 jarig bestaan

Op 1 mei a.s. bestaat SOUP-a-go-go 2 jaar. Omdat niet helemaal ongemerkt voorbij te laten gaan, wil ik graag de nieuwsbrief lezers een aanbieding doen.

Twee potten saus naar keuze voor maar 2 euro per pot

(normaal 3,95 euro per pot)

[klik hier voor de smaken](#)

Wat moet je doen?

Stuur een mail bericht met jouw smaakkeuze(s) van het mailadres waarop je deze nieuwsbrief ontvangt naar info@soup-a-go-go.nl. Je ontvangt dan een mailbericht vanaf wanneer je de saus kan ophalen in het Bommels Bakhuis in Zaltbommel.

Kalender

Voor overige leuke evenementen, weeksoepen etc kijk in de [KALENDER](#) op de website.

28-4	Dagelijks verse soepen te koop bij Bommels Bakhuis
1-5	2 jarig bestaan SOUP-a-go-go
10-5	MOEDERDAG: geef eens een origineel cadeau van soup-a-go-go ! Zie cadeausuggesties
20-5	Soep-proeverij in het Bommels Bakhuis

20-6	Boerenmarkt Zaltbommel
21-6	VADERDAG: geef eens een origineel cadeau van SOUP-a-go-go! Zie cadeausuggesties



Tot slot

De nieuwsbrieven van De Soepclub (Vrienden van SOUP-a-go-go) hebben als doel het informeren, enthousiasmeren en betrekken van de lezers bij alle ontwikkelingen rondom het bedrijf, de soepen/sauzen en de markt. Een brede doelstelling die past binnen de visie van SOUP-a-go-go; **het op een hedendaagse manier bewustwording creëren voor gezond, vers en gemakkelijk eten, vol van smaak**. Daarnaast hoop ik natuurlijk gewoon op een toegankelijke manier nieuwtjes te verspreiden waar iedereen elke keer weer naar uitkijkt! Mocht je de nieuwsbrief niet meer willen ontvangen stuur dan een mailbericht met onderwerp "geen nieuwsbrief soup-a-go-go" naar info@soup-a-go-go.nl Kijk ook eens op de site www.soup-a-go-go.nl en 'like' de [Facebookpagina 'Soup a go go'](#).

Manita
manita@soup-a-go-go.nl
06-12705693

