

[&]

**VNK**

*In dit nummer*

• **BELGIË!**

*& Verder*

• **LEO PEETERS**

• **VELDZURING**

• **LYOBEL**

• **VRIESDROGEN IN BEELD**

## VOORWOORD



VNK timmert al jaren aan de weg. Dat doen wij, zoals bekend, niet alleen in Nederland. Ook internationaal staan wij ons mannetje. Zo hebt u waarschijnlijk wel vernomen dat wij dit voorjaar de onderneming Lyobel uit het Belgische Hulshout hebben overgenomen. Dit overnametraject nam veel tijd en energie in beslag en we zijn dan ook zeer blij dat de overname is geslaagd en dat wij nu de bedrijfsactiviteiten van de Belgische vriesdroger kunnen voortzetten. Voor VNK betekent de overname een welkome uitbreiding van het assortiment luchtgedroogde kruiden met diepvries- en gevriesdroogde kruiden. Onze positie als marktleider in de Benelux is hiermee verstevigd. VNK had al een langdurige relatie met Lyobel. Zo werd een groot deel van de in België verwerkte verse kruiden al op contract door VNK in Nederland geteeld. Met de overname van Lyobel wordt de Raad van Commissarissen van VNK versterkt met de heer Ton Lammers (CFO van Vion).

Deze & staat vrijwel geheel in het teken van België. Wij willen op deze manier onze zuidelijke collega's van Lyobel van harte welkom heten. Vandaar dus dat wij het door VNK overgenomen bedrijf In Beeld nemen, zodat u wat meer over ons "nieuwe" bedrijfs onderdeel te weten komt. Ook nemen we het typisch Belgische kruid Veldzuring In Beeld en u krijgt meer Inzicht in Leo Peeters, bedrijfsleider VNK/Lyobel BVBA. In VNK in Ontwikkeling doen we uit de doeken hoe de samenwerking tussen en uiteindelijk de overname van Lyobel tot stand is gekomen.

Ook dit jaar weer werden de jaarlijkse Flevopenningen uitgereikt. VNK was een van de genomineerden in de categorie meest innovatieve onderneming van Flevoland. Verderop leest u hier meer over. Uiteraard brengen wij ook deze keer weer het laatste nieuws uit de markt en natuurlijk is & ook te lezen via internet. Via <http://www.vnk-herbs.nl/nieuws.html> kunt u & als pdf-bestand downloaden. En houdt u onze internetpagina's in de gaten! Er wordt hard gewerkt aan een nieuwe frisse website.

Zoals altijd kunt u met uw vragen of opmerkingen over deze editie of over VNK bij ons of onze redactie terecht. Veel leesplezier!

*Bauke van der Veen*  
*Directeur VNK B.V.*

## VNK IN ONTWIKKELING



Dat VNK in ontwikkeling is, moge duidelijk zijn. Betrokken wij al een nieuw onderkomen en namen we een nieuwe huisstijl aan, ook in het buitenland manifesteerden wij ons nadrukkelijk. En niet alleen om producten te verhandelen. Wij timmeren daar zelf ook nadrukkelijk aan de weg. Onze Joint Venture B&V Herbs in Bulgarije is daar een mooi voorbeeld van.

Echter ook dichterbij huis, maar toch over de grens, is VNK al enige jaren actief. Met het Belgische Lyobel deden wij al een tijd zaken en er is lange tijd sprake geweest van een samengaan van beide ondernemingen. Daar kwam het echter niet van. Helaas dreigde een faillissement voor Lyobel vanwege tegenvallende resultaten in de markt en de beste oplossing voor beide ondernemingen bleek een overname door VNK te zijn.

Het bedrijf uit Hulshout is gespecialiseerd in vriesdrogen en diepvriezen van kruiden. Met de overname van Lyobel kreeg VNK de mogelijkheid haar droogcapaciteit fors uit te breiden. Met de komst van Lyobel als bedrijfs onderdeel hebben wij nu drie verschillende conserveringsmethodieken in eigen huis, waarmee wij weer een stukje sterker staan in onze markt.

In Biddinghuizen zijn de afgelopen winter- en voorjaarsmaanden gebruikt om de capaciteit van de drogerij fors te verhogen. Hierdoor kunnen we nu nog meer keukenkruiden verwerken gedurende het zomerseizoen. De vraag naar de door ons geteelde en gedroogde kruiden is op dit moment zo groot, dat we het niet bij deze eerste capaciteitsuitbreiding zullen laten. Op deze manier kunnen we blijven inspelen op de toenemende vraag naar kruiden uit de markt.

Momenteel wordt op het hoofdkantoor in Biddinghuizen een organisatiewijziging voorbereid, waardoor ook in de toekomst op de groei kan worden ingespeeld. Zo zal het Management Team worden uitgebreid en worden de productieactiviteiten ondergebracht in zelfstandige werkmaatschappijen. De commerciële en algemene (ondersteunende) zaken worden ondergebracht in de Nederlandse Holding.

In België is vanaf begin mei hard gewerkt om alles weer bedrijfszeker klaar te zetten voor zowel vriesdroog als diepvriesproductie. We proberen hier nog zoveel mogelijk kruiden te verwerken uit de oogst van 2007.

In Bulgarije organiseren we op dit moment de oprichting van een Producenten Organisatie (P.O.). Een dergelijke P.O. is vergelijkbaar met onze Nederlandse telercoöperaties en we willen daarmee net als in Nederland, de teelt van kruiden bij lokale Bulgaarse boeren promoten. Voor onze joint-venture B&V-herbs is het van het grootste belang dat de teelt van kruiden door lokale boeren wordt opgepakt. Momenteel beperkt de teelt zich nog tot die op de door ons zelf gepachte velden.

## VRIESDROGEN IN BEELD

Met Lyobel als nieuwste onderdeel van VNK, hebben wij een andere droogtechniek in huis gehaald: Vriesdrogen. Hoe gaat dit eigenlijk in zijn werk? Hieronder ziet u de techniek van het vriesdrogen in woord en beeld.

Vriesdrogen is een industriële methode die vanouds wordt toegepast voor het conserveren van levensmiddelen en geneesmiddelen. Het principe van vriesdrogen is dat door de lage temperatuur (-30, -40) de watermoleculen worden opgenomen in ijskristallen. Hierdoor wordt de lucht extreem droog en het water aan het te drogen product onttrokken. Dit proces is gebaseerd op het verschijnsel sublimatie: het direct overgaan van vaste vorm naar damp. Door levensmiddelen te vriesdrogen blijft de smaak beter behouden, nemen volume en gewicht af en het product is veel langer houdbaar. Een ander groot voordeel van vriesdrogen is het feit dat micro-organismen als bacteriën niet kunnen leven in een omgeving met een groot gebrek aan water. Hierdoor wordt het product veel beter geconserveerd. Tot de gevriesdroogde producten behoren: soepen, thee en oploskoffie.



1. VNK/Lyobel in Hulshout



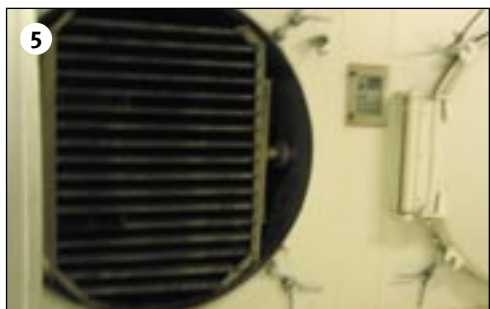
2. De Vriesdrogerij



3. Vrieshuis voor de opslag van diepgevroren kruiden



4. Ruimte met vriesdroogketels



5. Geopende vriesdroogketel

## **IN BEELD... LYOBEL**

**VNK heeft Lyobel overgenomen. Dat moge inmiddels wel bekend zijn. Wat misschien minder bekend is: wat is Lyobel en waarom de overname door VNK? & ging op onderzoek uit en laat u kennis maken met een vriendelijk Belgisch bedrijf waarmee VNK al enkele jaren samenwerkt.**

Sinds de oudheid maken mensen gebruik van aromatische kruiden bij voedselbereiding. Verse kruiden hadden daarbij steeds de voorkeur. Conserveringstechnieken als vriezen, vriesdrogen en luchtdrogen, bieden echter een oplossing voor de niet doorlopende beschikbaarheid van verse kruiden en dienen het gebruikersgemak.

### **Oprichting**

Dat bedacht Jos Verbeeck ook. Hij begon letterlijk vanuit zijn garage met het vriesdrogen van uien. Hij deed dit met een zelf ontwikkelde vriesdroger. Van kleinschalige thuisproductie groeide dit via Mechelen en een vriesdroogunit in Boortmeerbeek waar in 1989 Lyobel werd opgericht, naar een bedrijf dat zich specialiseerde in het vriesdrogen en diepvriezen van kruiden. In 1993 verhuisde het bedrijf naar Hulshout. Het bedrijf vestigde zich daar in een voormalige kippenslachterij. Hier staan negentien zelf ontwikkelde vriesdroogunits. Lyobel werd de grootste vriesdroger van kruiden in Europa.

In eerste instantie verwerkte Lyobel alleen verse kruiden. De beschikbaarheid van het verse product is echter beperkt. Om de bezetting van de vriesdroogunits te verhogen verwerkt Lyobel daarom nu ook diepgevroren product. Als een neveneffect hiervan ontwikkelde het bedrijf een afzetkanaal van diepvriesproduct richting de diepvriesmarkt.

### **Afnemers**

De afnemers van gevriesdroogde producten stellen hoge eisen aan de kwaliteit en verwerken deze producten veelal in gedroogde maaltijden, soepen en voor kleinverpakking voor de consument of grootverbruiker in de hotels en restaurants.

De diepvriesproducten vinden hun weg onder andere richting voedingsmiddelenindustrie (pizza's, kant-en-klaar maaltijden) en ook de cateringsector. In de afgelopen jaren is door Lyobel ervaring opgedaan in een breed scala aan producten. Naast kruiden en groenten zijn bijvoorbeeld ook fruit en visproducten verwerkt in de vriesdrogerij.

### **Samenwerking**

De samenwerking tussen VNK en Lyobel dateert uit 1994. VNK levert sinds die tijd diverse verse keukenkruiden ten behoeve van de vriesdrogerij. In een later stadium werden producten eerst diepgevroren voordat vervolgens een deel werd ingezet in de vriesdrogerij. In de eerste jaren verpakten onze telers de producten in kisten. Daarna enkele jaren in kuubskisten en tegenwoordig wordt het product los in containers geleverd. Het belangrijkste product is Peterselie. Daarnaast worden producten geleverd als Kervel, Selderijblad, Korianderblad, Tijm, Basilicum, Tuinkers en Maggiblad.

### **Marktleider**

In die tijd ontwikkelde VNK zich tot een marktgerichte onderneming, waar de wens van de klant centraal staat. Verbetering van efficiency en kwaliteit, van zowel product als verwerking, vraagt nieuwe investeringen. De Nederlandse kruidentelers hebben baat bij een verbetering van de afzetmogelijkheden en een rendabele verwerking van kruiden. Het investeringsbeleid van VNK is daar ook op gericht. Het was voor VNK dan ook een goede stap om Lyobel over te nemen en daarmee alle facetten van de bewerking van kruiden in eigen beheer te hebben en daarmee marktleider te worden.

### **Transparantie**

Mede door behoefte aan transparantie willen afnemers terug naar de producent. Zowel Lyobel als VNK staan aan het begin van de keten. Ook inkopers verwachten in een gesprek dat men tegenover iemand zit die weet waarover men praat. “Tracing” en “tracking” van producten is daarom belangrijk en wordt voor de toekomstige afzet van nog groter belang. Ketenbeheersing is iets wat VNK al lang als aandachtspunt heeft. Doordat VNK bij de Nederlandse teelt van kruiden de regie over de gehele keten in eigen beheer voert, zijn de verschillende stappen in het proces voor belanghebbenden (controleerende overheidsinstanties en klanten) heel transparant. Het goed functioneren van deze ketenbeheersing heeft zich in de afgelopen jaren bewezen. Voor VNK is dit ook aanleiding geweest om in andere oorspronglanden zoals Bulgarije projecten op te starten, waarbij op dezelfde manier als in Nederland geteeld en verwerkt zal worden. In de verschillende marktsegmenten, zowel voor medicinale als voor aromatische kruiden, wordt aan dit onderwerp een groeiend belang gehecht.

### **Niche**

De combinatie Lyobel/VNK wil een belangrijke plaats in de markt gaan innemen. In beide bedrijven is veel specifieke kennis aanwezig bij de mensen achter de bedrijven. Omdat de kruidensector een niche is en blijft, is deze kennis niet zomaar voorhanden bij derden. Over productie en op technisch gebied kan veel van elkaar worden geleerd. Bovendien zijn in beide bedrijven jonge goed opgeleide en ambitieuze mensen in dienst, die de uitdagingen die er voor de nieuwe organisatie liggen graag op willen pakken.

### **De voordelen van de overname voor beide bedrijven:**

- Onze kruidenassortimenten vullen elkaar prima aan en voor een deel zitten wij bij dezelfde afnemers.
- Samen voeren we de regie over een groot aantal schakels in de keten (van zaad tot eindverbruiker (=industrie/winkelketen)).
- Twee bedrijven met veel kennis van zaken en infrastructuur
- Belangrijke positie in de markt is gezamenlijk te verwezenlijken.
- Mogelijkheden om teelt (sterk) uit te breiden door specialisatie in een beperkt aantal producten met grotere volumes.



## INZICHT



Als klant van VNK heeft u regelmatig contact met ons. Een aantal medewerkers ziet u regelmatig, omdat we bij u over de (werk)vloer komen. Maar voor een groot deel ziet u niets van ons. Wij leveren onze dienstverlening voor een groot deel buiten beeld. Eén telefoontje naar VNK is meestal voldoende om de totale service te kunnen verlenen die met u afgesproken is. Toch is het af en toe prettig om te weten wie de gezichten zijn achter die stemmen met wie u regelmatig contact heeft en die zorg dragen voor onze uitstekende service en optimale dienstverlening. In deze rubriek geeft een gezicht achter VNK inzicht in zichzelf.

*Naam: Leo Peeters Leeftijd: 43*

*Functie: Bedrijfsleider VNK/Lyobel BVBA*

### ‘WIJ GAAN HET HIER LATEN DRAAIEN ALS NOOIT TEVOREN!’

Van 1996 tot begin 2007 was hij productieverantwoordelijke, milieucoördinator en preventieadviseur bij Elitec NV in Hulshout. Totdat het dochterbedrijf, net als Lyobel zelf failliet werd verklaard. Gelukkig voor hem en voor het bedrijf maakte Lyobel een doorstart als dochteronderneming van VNK BV en kon hij aan de slag blijven bij de Belgische Kruiden- en groentevriesdroger. Sinds mei 2007 is Leo Peeters bedrijfsleider van VNK/Lyobel BVBA.

“Ik was, en ben nog steeds, heel blij met de komst van VNK. Met dit bedrijf komen er nu mensen binnen die weten wat ze willen en die er alles voor doen om het goed te laten draaien. De laatste jaren werd er door het bedrijf niet echt meer geïnvesteerd en het bedrijf kon de toenemende vraag van de klanten niet aan. En dat was natuurlijk zonde, want dan kunnen klanten al snel niet anders dan naar een ander gaan omdat de wachttijd te lang wordt. Wat gebeurde. Lyobel ging ten onder. Maar gelukkig kwam VNK. Ik zie het weer helemaal zitten met het bedrijf!”

“Elf jaar geleden kwam ik hier binnen via mijn neef die al bij Lyobel werkte en werd ik productieverantwoordelijke. Nu ben ik bedrijfsleider. Ik noem me liever niet zo. Ik ben gewoon nog steeds productieverantwoordelijke. En daar voel ik me prima bij.”

“Dat Bauke van der Veen mij vroeg om bedrijfsleider te worden van VNK/Lyobel, maakte mij zeer gelukkig. Het bedrijf is namelijk toch een soort kindje van mij. Ik was al betrokken bij de start van het bedrijf in 1997 en nu mag ik dan zelf de herstart van het bedrijf in goede banen leiden. Geweldig! Na het faillissement had ik al een andere baan geaccepteerd. Toen Bauke met de vraag kwam of ik terug wilde komen, hoefde ik niet lang na te denken. Ik heb mijn nieuwe functie gelijk weer opgezegd en ben aan de slag gegaan bij mijn grote liefde. Ook al moet ik hiervoor verder rijden en langer werken als het moet. Dat heb ik er graag voor over. Ik zit niet zo vast aan kantoortijden, zeker niet als ik daarvoor ‘mijn’ bedrijf weer terug op de benen mag proberen te krijgen.”

“En we werken hard om VNK/Lyobel zo snel mogelijk weer volledig draaiende te krijgen. De klanten staan al weer te trappelen. Het wachten is nu alleen nog op een aantal machines. Maar het vordert gestaag. Zo starten we binnenkort de vriesdrooglijn weer op en als straks ook de invrieslijn weer helemaal gereed is, kunnen we in oktober weer volledig draaien. En dat gaat ons lukken. Van alle mensen die hier voor het faillissement werkten, zijn er vijf over gebleven. Als straks alle lijnen weer opnieuw zijn opgestart, dan werken we hier weer met ongeveer dezelfde hoeveelheid mensen als in het begin. Ik hoop, en verwacht eigenlijk ook, dat het hier een succesverhaal wordt.”

## TEELT IN BEELD



NL: Veldzuring FR: Oseille Lat: *Rumex acetosa*

### Wat is Veldzuring

Veldzuring kennen we ook wel onder de naam Zurkel. De plant kan wel meer dan een meter hoog worden en staat vaak in de buurt van brandnetels. Van zuring zijn veel soorten bekend. De zuringzaden worden van mei tot juli/augustus gezaaid en dit gebeurt ieder jaar opnieuw. Twee maanden na het zaaien, als de planten ongeveer zes bladeren hebben, kan zuring worden geplukt. Het gewas kan ook als spinazie gesneden worden.



De plant bevat veel vitamine C, is bloedzuiverend en wekt de eetlust op. Veldzuring behoort net als rabarber tot de familie van de duizendknopigen. Het is een overblijvende plant. We kunnen het gewas dus wel enkele jaren aanhouden. De soort is tweehuizig, dat wil zeggen dat er mannelijke en vrouwelijke planten zijn.

### Waar vinden we veldzuring

Veldzuring komt van nature voor in grasbermen, weilanden en ruige terreinen. Het wordt ook gekweekt voor gebruik in de keuken. In België vinden we de teelt van veldzuring ten zuiden van Gent.

### Hoe ziet veldzuring er uit

Vaak en vooral op zonnige plaatsen zijn veel delen van de plant rood. Het komt in matig voedselrijke en matig vochtige graslanden voor. Soms zie je de soort op meer open gedeelten in bossen, maar is daar meer bleekgroenig van kleur. Veldzuring heeft pijlvormige bladeren. De plant wordt tussen de zestig centimeter en een meter hoog. In mei - juni bloeit de plant met een flinke bloempracht. De buitenste bloemdekklippen liggen omgeslagen tegen het vruchtsteeltje. De plant is in principe tweeslachtig, maar vaak ook eenslachtig. De bloemkleur is rood tot bruinrood. In gedroogde toestand zijn de bloemen roestbruin van kleur. In (droog)veldboeketten tref je zuring wel eens aan. Het vruchtje is driekantig door de uitgegroeide vruchtdekklippen. Deze slippen lijken het vruchtje vleugels te geven.

### Hoe smaakt veldzuring en hoe wordt het gebruikt

Egyptenaren, Grieken en Romeinen verzamelden zuring al als tafelkruid. De zure smaak waaraan deze planten hun naam te danken hebben komt van het oxaalzuur dat ze bevatten, een stof die ook in Rabarber (eveneens lid van deze familie) en appels zit. Wanneer vaak zuring wordt gegeten, is de kans aanwezig dat zich calciumoxalaat in de vorm van steentjes vormt. Dat is schadelijk voor de nieren (nierstenen). Oxaalzuur bindt calcium die al in het lichaam aanwezig is. Daarom mogen deze planten niet te vaak worden gegeten. De meeste dieren mijden de planten dan ook.

Toch wordt ze wel door mensen gegeten. Soms wordt op een stengel gekauwd omdat die sappig en zurig is. De blaadjes worden gebruikt voor salades, soepen en de bereiding van sauzen. De plant bevat veel ascorbinezuur. Spaanse zuring (*Rumex scutatus*) schijnt het lekkerste te zijn om gerechten mee te bereiden. In Frankrijk hoort bijvoorbeeld zuringsoep nog altijd thuis in de haute cuisine. Het smaakt naar citroen en bevat veel vitamine C. Zuring was daarom vroeger in trek tegen scheurbuik. Zuringbladen kunnen als salade of als spinazie worden klaargemaakt of om in een heldere bouillon te doen. Als zuringpap met

krenten en rozijnen zijn ze een bijzondere delicatessen. Jonge zuring smaakt het best. Het sap van Veldzuring is ook bruikbaar om de jeuk van Brandnetel te verzachten.

#### **Wat doet VNK met veldzuring**

VNK teelt dit product voor verwerking in België op aanvraag vanuit de diepvriesindustrie (diepvries en in mindere mate vriesdrogen). De voornaamste afzetmarkt ligt in Frankrijk.

## **Hoe eten we veldzuring**

### **Veldzuring-brandnetelsoep**

Gepureerde roomsoep. Dit is een oud gerecht uit de Belgische keuken. Het is te maken in twintig tot dertig minuten.

#### **Ingrediënten:**

- 1 ui (fijn gesnipperd)
- gemengde soepgroenten
- 1 el plantaardige olie
- 200 g brandnetelblaadjes
- 200 g veldzuring
- 1 laurierblad
- 1/2 liter \*frugolabouillon of groentebouillon
- zout, peper en geraspte nootmuskaat
- 2 el zure room

#### **Bereiden:**

Was eerst de soepgroente en snij ze in kleine blokjes. Was de brandnetel en de veldzuring en verwijder de slechte blaadjes. Smoor de groente en de ui in een beetje olie. Voeg de brandnetel, de veldzuring en de laurier toe. Doe daarbij de bouillon en kook dit geheel 10 à 15 minuten op een laag vuur. Breng het geheel op smaak met nootmuskaat. Verwijder hierna het laurierblad en mix de soep met een mixer. Haal de pan van het vuur en roer de room er door. Verwarm het geheel hierna nog even door zonder het te laten koken. Serveer de soep warm.

#### **Andere etenswaardigheden met veldzuring:**

- Zuringblad kan worden gebruikt om melk mee te stremmen
- Zuringsalade is een fris gerecht en kan worden gegeten met lams- en rundvleeschotels of met gerookte zalm
- Een dressing van zuring over gepocheerde zalm:  
smelt 100 gram boter. Voeg een bosje fijngehakte zuring toe en breng het geheel zachtjes aan de kook. Haal de pan daarna van het vuur en voeg 300 ml kookroom of crème fraîche toe. Zet de pan opnieuw op het vuur en breng het opnieuw zachtjes aan de kook. Breng op smaak met een snuifje zout.

## & NIEUWS

### TWEDE PRIJS VNK OP FLEVOPENNINGENGALA

Eerder dit jaar werd VNK tweede tijdens de verkiezing van meest innovatieve onderneming van Flevoland. De prijzen werden uitgereikt tijdens het jaarlijkse Flevopenningengala, dat werd georganiseerd door de Stichting Flevopenningen. Winnaar in de categorie Flevopenning Innovatieve Onderneming, waarvoor VNK was genomineerd was roboticabedrijf Ferdar Automation Systems B.V. uit Almere.



### KRUIDENTEELT TE VOLGEN VIA INTERNET

Hoe staan de kruiden er op dit moment bij? Welke kruiden staan op dit moment op het land? Wat wordt op dit moment geoogst? Om op deze vragen antwoord te kunnen geven en het u gemakkelijk te maken, plaatsen wij sinds kort regelmatig foto's van onze kruiden op onze website. U kunt zo bijhouden wat wordt geoogst, verbouwd, en hoe ver de kruiden zijn in hun groei.



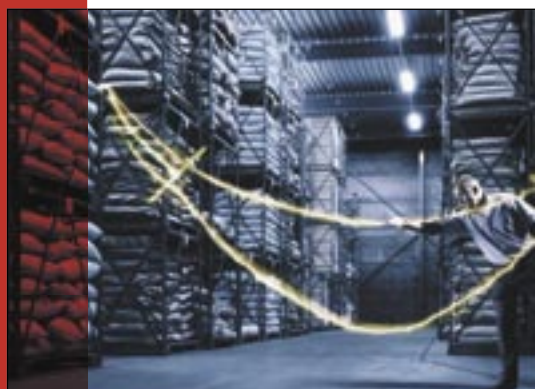
### ONDER CONSTRUCTIE

Houdt u website in de gaten! Zoals u weet is VNK nog steeds in verandering en daarbij hoort ook een update van onze website. Binnenkort gaat de vernieuwde site online. Wij hopen hiermee u en onze andere bezoekers nog beter en vollediger van dienst te kunnen zijn.



### VNK OP BEURS IN LONDEN

Van 30 oktober tot en met 1 november 2007 is VNK aanwezig op de Food Ingredients Exhibition (FIE) in Londen. Deze beurs wordt iedere twee jaar gehouden en brengt de belangrijkste voedselproducenten van Europa bij elkaar.



### FOTO IN BROCHURE ELECTRABEL

VNK betreft energie van Electrabel Nederland uit Zwolle. Als een van de klanten werd VNK en daarmee Bauke van der Veen gevraagd mee te werken aan een zakelijke brochure van het energiebedrijf. Deze mooie foto was het resultaat.

*Bauke van der Veen schiet met vuur door het magazijn*

### MEDEWERKER VNK IN RENAULT 4 NAAR MAROKKO

Hij reed samen met zijn vriend Côme De Villelume in een oude Renault 4 van Parijs naar Marokko: Côme Couty is werkzaam bij VNK en hij reed de barre tocht met nog honderden andere R4-tjes om daar schoolspullen te brengen naar kinderen. De zogenaamde '4L Trophy' verbindt sport met humanitaire hulp. Sinds 1996 wordt de rally gehouden en rijden verschillende teams



van Parijs naar Marokko in een Renault 4 vol met schoolspullen. Doel van het project is dan ook om schoolgaande kinderen in Marokko te helpen. VNK was één van de sponsoren van het project.

In de volgende & meer over deze rally naar één van de landen waar VNK haar kruiden haalt.

#### NIEUWSBRIEF ALS PDF TE DOWNLOADEN

Natuurlijk is deze & weer online beschikbaar. Kijkt u dus snel op [www.vnk-herbs.nl](http://www.vnk-herbs.nl).

## & VERDER

#### BRITSE KRUIDENLEVERANCIERS STARTEN MARKETINGCAMPAGNE

Vijf van de grootste Britse kruidenleveranciers, R&G, HumberVHG, Lighthorne Herbs, Scotherbs en Swedeponic, gaan gezamenlijk een marketingcampagne starten voor verse kruiden. Deze vijf leveranciers hebben ongeveer negentig procent van de markt in handen. Met deze campagne willen de bedrijven meer aandacht vragen voor verse kruiden en de verkoop ervan vergroten. In de campagne wordt de nadruk gelegd op de gezondheidsvoordelen van verse kruiden. Een belangrijk onderdeel van de campagne zal zijn om de consument te leren hoe verse kruiden kunnen worden ingezet. (Bron: [www.agf.nl](http://www.agf.nl))

#### CHINESE KRUIDEN KUNNEN KANKER VEROOZAKEN

Een bepaalde groep kruidenpreparaten uit de traditionele Chinese geneeskunde kan aristolochiazuren bevatten. Deze gifstoffen tasten de nieren aan en kunnen, ook in kleine hoeveelheden, kanker veroorzaken. Daarvoor waarschuwt de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). De autoriteit adviseert gifstoffen in traditionele Chinese preparaten te vermijden.

De VWA onderzocht de afgelopen vijf jaar 68 risicovolle kruidenpreparaten. Bij 25 preparaten werden de aristolochiazuren aangetroffen. In de jaren negentig kregen in België meer dan zeventig mensen ernstige nierproblemen en in veel gevallen ook kanker door aristolochiazuren in een afslankmiddel.

Op de VWA-website staan de namen vermeld van producten waarin deze stoffen kunnen voorkomen. Aristolochiazuren kunnen aanwezig zijn in sommige Chinese kruidenpreparaten die vocht moeten afdrijven. Producten met aristolochiazuren mogen sinds 2001 niet meer worden verhandeld. Door kleinschalige importen of handel via internet kunnen deze kruidenpreparaten toch op de Nederlandse markt komen. (Novum)

#### & EEN BEETJE KENNIS KAN GEEN KWAAD...

Kent u het verschil tussen kruiden en specerijen? Kruiden zijn groene planten of blaadjes daarvan, met een kruidige niet scherpe smaak. De meeste groeien in landen rond de Middellandse Zee en ook wel noordelijker. Kruiden zijn daarom vooral in de zomer vers te koop. Specerijen komen van verschillende delen van planten of bomen die in de (sub)tropen groeien. Het kunnen zaden (anijs), schors (kaneel), vruchten (peper), bloemknoppen (kruidnagel) of wortels (gember) zijn. Kruiden zijn tegenwoordig bijna het hele jaar door vers bij uw groenteman verkrijgbaar. Het een in een bosje (peterselie, basilicum), het ander in een potje (bieslook).

## VACATURES

**VNK zoekt versterking!** Op verschillende onderdelen binnen ons bedrijf zoeken we enthousiaste medewerkers.

Zo zijn wij op zoek naar **versterking** van ons **secretariaat** en **administratie**, een **onderhoudsmonteur**, een **machinist** voor onze maaier en een **Manager Operations**.

Voor onze vestiging in **België** zoeken wij op termijn goede en gemotiveerde productiekrachten voor de vriesdrogerij en de diepvriesactiviteiten.

### **Interesse?**

Houd onze website in de gaten of neem contact met ons op. Adressen vindt u onderaan deze bladzijde.

## Colofon

& is een uitgave van VNK BV en is bestemd voor externe relaties.

VNK BV  
De Loofklapper 25-27  
8256 SL Biddinghuizen  
T. 0321 – 335 440  
F. 0321 – 335 450  
E. [info@vnk-herbs.nl](mailto:info@vnk-herbs.nl)  
I. [www.vnk-herbs.nl](http://www.vnk-herbs.nl)

Productie	Lawine Communicatie, Utrecht
Redactie	Thijs-Jan Lanning
Vormgeving	De Vormstrateeg, Den Bosch
Fotografie	Elektrabel, VNK

Redactieadres	Lawine Communicatie Ondiep Zuidzijde 6 3551 BW Utrecht E. <a href="mailto:nieuwsbrief@lawinecommunicatie.nl">nieuwsbrief@lawinecommunicatie.nl</a>
---------------	---