

# Plantaardig en lokaal: dat wordt het Groene Normaal

Een oproep tot actie van HAK, da's anders dan je van ons gewend bent. Toch vragen we je aandacht én je hulp. De manier waarop we nu ons voedsel telen, distribueren en consumeren is niet langer houdbaar. Willen we ook in de toekomst lekker, gezond en duurzaam kunnen blijven eten, dan moet het huidige normaal vervangen worden door het Groene Normaal; plantaardig en lokaal. Hieronder lees je hoe HAK wil bijdragen aan deze verandering en hoe je zelf kunt helpen het Groene Normaal te realiseren.

## ELKE DAG GROENTEN OP JE BORD

Groenten en bonen zitten bomvol vitamines, vezels en plantaardige eiwitten. Voldoende ervan eten draagt bewezen bij aan een goede gezondheid en immuniteit. Toch eten we in Nederland maar de helft van de aanbevolen hoeveelheid en lang niet elke dag.

Kies groenten, elke dag. Keus genoeg. Of het nu vers, diepvries, pot, blik of stazak is, het is allemaal ongeveer even gezond. En: een plantaardiger menu heeft een bewezen lagere milieu-impact, wat beter is voor onze planeet!

Wij beloven dat we iedereen elke dag blijven helpen om het zo lekker en gemakkelijk mogelijk te maken (nog) meer groenten en bonen te eten. Met nieuwe ideeën en producten die aansluiten op je vertrouwde weekmenu.

Bovendien spannen we ons in voor een snelle introductie van de Nutri-score in Nederland. Dit onafhankelijke voedingskeuzelogo helpt om gezondere keuzes te maken in de supermarkt en is in de ons omringende landen al succesvol ingevoerd.

De manier van voedingsvoorlichting heeft de afgelopen 30 jaar helaas onvoldoende gewerkt. Dat kan anders. Laten we als producenten, retailers, overheden en andere ketenspelers mensen inspireren in plaats van beleren. Laten we helpen elke dag een schepje meer groente toe te voegen in bestaande routines, rekening houdend met de dagelijkse realiteit waarin er niet altijd tijd of inspiratie is.

## SEIZOENSGROENTEN VAN DICHTBIJ

Op de Hollandse akkers groeit een grote variatie aan groenten. Elke groente heeft zijn eigen seizoen waarin het groeit en wordt geoogst. Onderzoek wijst uit dat je het beste vers in het seizoen kunt eten. Toch worden er groenten van ver weg geïmporteerd, met veel transportkilometers.

Je kunt beter vers met de seizoenen mee-eten. Of kies buiten het seizoen voor Hollandse groente uit diepvries, pot, blik of stazak. Die zijn meteen na de oogst houdbaar gemaakt, zo blijven de vitamines bewaard.

## WAT BELOOFT HAK?

Wij beloven dat we minimaal 85 procent van onze groenten en peulvruchten oogsten binnen een straal van 125 kilometer van onze fabriek in Giessen. En waar dat nog niet lukt doen we proeven om in Nederland te kunnen telen.

We oogsten onze lokale groenten in het seizoen. Kort daarop wekken we ze met hitte en vacuüm in glazen potten, zodat je er de rest van het jaar van kan genieten.

## TELERS EXTRA BETALEN VOOR HUN DUURZAME INSPANNINGEN

De teler van nu heeft een onhoudbaar verdienmodel. Nog meer telen tegen lage prijzen voor een internationale afzetmarkt is geen duurzame oplossing – niet voor de teler, niet voor de consument en niet voor onze planeet.

Wat dan wel? Een betere prijs voor lokale duurzame gecertificeerde kringlooplandbouw. Met minder milieu-impact, waarbij jij een beter en duurzamer product krijgt en de teler een betere prijs.

Wij beloven onze telers zoveel mogelijk te helpen en te motiveren om over te schakelen naar duurzame teelt. Hoe meer telers meedoen, hoe groter de positieve milieu-impact.

Wij beloven dat we uiterlijk volgend jaar al onze Hollandse groenten en bonen On the Way to PlanetProof (een onafhankelijk duurzaamheidskeurmerk met 36 eisen) certificeren.

Wij betalen de telers hierbij extra voor hun inspanningen.

## ONZE OPROEP

Kies zoveel mogelijk voor Hollandse seizoensgroenten. Koop en eet vooral lokaal. Of het nu uit je eigen moestuin komt, van de groenteboer, de teler om de hoek, uit de supermarkt, vers, pot, blik of stazak: het maakt niet uit. Weet waar je groente vandaan komt en check bijvoorbeeld de website van het Voedingscentrum met tips over seizoensgroenten. Zo help je de teler, jezelf en onze planeet.

Koop vaker duurzame kwaliteitsvoeding (zoals biologisch of On the Way to PlanetProof) en koop geen producten voor spotprijzen. Want eigenlijk weet je dan dat er altijd iets of iemand tekort komt: de kwaliteit, onze planeet, het inkomen van de teler of dit alles samen. En we hebben het hier niet over extra euro's, maar over centen. Dat zou toch moeten lukken?

Het Groene Normaal realiseren. Dat kunnen we niet alleen! We bereiken het alleen als producenten, consumenten, supermarkten, telers, belangenorganisaties en andere partners die hetzelfde nastreven met elkaar samenwerken. Doe jij mee?

#hetgroenenormaal

Kijk voor meer informatie op [hak.nl](https://hak.nl)

