

Cursor

Dé onafhankelijke nieuwssite voor de [Technische Universiteit Eindhoven](#)

Afhaalpunt verse streekproducten in De Zwarte Doos

14 juni 2016



Seizoensproducten direct van de boer kunnen vanaf 22 juni worden afgehaald bij De Zwarte Doos. Die producten kunnen van tevoren via de site van het bedrijf RechtstreeX worden besteld. Het TU/e-café zorgt wekelijks voor de ruimte; RechtstreeX voor het assortiment, de prijsstelling en uitgifte.

“De meeste afhaalpunten die we al hebben, zijn in wijken en fungeren onder meer als ontmoetingsplek om de sociale cohesie te bevorderen”, vertelt Renée van der Heijden, regiocoördinator bij RechtstreeX. “Het is interessant om te zien hoe het gaat werken aan de TU/e. We zien dat ons concept vooral aanslaat bij hogeropgeleide mensen en dat is een van de redenen dat we hier een afhaalpunt starten.”

Richard Cornelissen, Food & Beverage Manager TU/e, laat weten waarom Eurest het platform steunt: “Vanwege een groeiende belangstelling voor lokale producten en een duurzame voedselketen vinden wij het belangrijk om, naast de ontwikkelingen binnen onze eigen assortimenten, ruimte te creëren voor andere initiatieven. De samenwerking met RechtstreeX is hier volgens ons een goede eerste stap in.” GO Green office, TU/e-platform met duurzame ambities, is ook de samenwerking aangegaan met RechtstreeX en biedt twee tweepersoonsmaaltijden aan voor vijf euro.

De TU/e zorgt verder alleen voor de ruimte; het assortiment en de prijsstelling zijn de verantwoordelijkheid van RechtstreeX. Het bedrijf koopt direct in bij de boer en wil daarmee het voedseltransport beperken, verspilling tegengaan en ervoor zorgen dat mensen weten waar hun eten vandaan komt. Van elke euro die je bij RechtstreeX uitgeeft, krijgt de boer 63 cent.

Het bedrijf werkt met 'wijkchefs'; voor de TU/e wordt dat Marlijn van den Broek. “Het spreekt me aan dat het lokaal is en dat een product niet de hele wereld over is geweest. Waarom appels uit Nieuw-Zeeland laten komen als je ze ook in de buurt kunt krijgen? Bovendien vind ik het belangrijk om productkennis niet te verliezen, bijvoorbeeld het feit dat het een jaar kost om een aardbei te laten groeien.”

Van den Broek is vanaf 22 juni elke woensdag van 16.00 tot 20.00 uur aanwezig om de bestelde producten uit te geven. Die zijn in het weekend, van vrijdag tot zondag, te bestellen op [de website](#). De eerstkomende mogelijkheid om een online bestelling te doen, is op vrijdag 18 juni.

Door: Judith van Gaal

Gerelateerd nieuws



[CLMN | Cateringrevolutie](#) - 2 nov 16

1708 keer gelezen