

Bio groenten klein (8.5€)

Wortelen: divers
Ijsbergsla: de groene grond
Paksoy: de groene grond
Trostomaat: België
Courgette

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: divers
Rode biet: België
Ijsbergsla: de groene grond
Paksoy: de groene grond
Peterselie: de groene grond
Appel
Aubergine
Courgette

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de lochting
Rode biet: België
Ijsbergsla: de groene grond
Paksoy: de groene grond
Peterselie: de groene grond
Komkommer: België
Appel Alural oms
Peer Anjou
Sinaas ovali

Bio groenten en fruit mini (10€)

Prei: de lochting
Ijsbergsla: de groene grond
Paksoy: de groene grond
Aubergine
Courgette
Appel Alural oms
Banaan
Kiwi

Bio fruit (10€)

Appel alural oms
Peer Anjou
Pompelmoes
Sinaas ovali
mango

Aardappel Connect: 5 kg - 5.88€

Ajuinen : 3kg - 5.31€

Een maandag in de Lochting.

De maandag start in de Lochting vaak op een dubbel tempo. Geen tijd om de nieuwe week rustig te starten, maar we vliegen er onmiddellijk in.

Op het werkrooster van de maandagmorgen staan onze bio pakketten en onze fruitleveringen ingepland. Tegen 11u moeten deze bestellingen gemaakt zijn en klaarstaan voor de chauffeur, zodat zij snel en correct kunnen inladen en de leveringen afzetten op jullie afhaalpunten.

De controle van de binnengekomen goederen kan beginnen. (onze eigen groenten + groenten en fruit van aanverwante bio boeren en groothandel)

Is alles binnengekomen? Kloppen de aantallen? En voldoet de kwaliteit? En hier wringt af en toe het schoentje. Meestal verloopt alles vlot, maar de 2 laatste weken hadden we door overmacht enkele problemen.

We moeten snel creatief zijn en kijken hoe we deze het best kunnen oplossen. Kunnen we de groente en/ of fruit vervangen voor een andere soort? Compenseren we het tekort de volgende week? Stellen we ons transport enkele uren uit, zodat de pakketten volledig gemaakt kunnen worden, maar later in de afhaalpunten geleverd worden? Het is wikken en wegen, wetend dat we niet voor iedereen de juiste beslissing kunnen nemen.

De bakken met groenten en fruit worden allemaal klaargezet in onze sociale werkplaats en de medewerkers krijgen hun specifieke taak bij het samenstellen van de pakketten. Deze taak bestaat uit het afwegen van de producten, het verpakken en de kwaliteitscontrole. Dit lijkt misschien een eenvoudige taak, maar niets is minder waar. De concentratie moet hoog blijven en de norm 'kwaliteit' verschilt van persoon tot persoon.

Dit proces wordt met de grootste zorg toegepast. De verschillende tassen worden gemaakt en mooi gestapeld per rit. De chauffeurs kunnen inladen en tegen de middag kunnen de medewerkers van de verpakkingafdeling even herademen, vooraleer te starten aan andere verpakkingsoopdrachten.

Wij zijn onze afhaalpunten enorm dankbaar voor hun geduld en begrip, en hopen hiermee toch wat meer inzicht te hebben gebracht.

Paksoi overschotel

Ingrediënten: 4

750 g aardappelen, 400 g rundergehakt (vegetarisch)
15 g boter, 1 ui, 1 knoflookteentje, 500 g paksoi
Zout, peper, 2 theel. Kerrievoeder, 100 g geraspte kaas

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, snijd ze in plakjes en kook ze in een pan met een beetje water en zout 5 minuten. Laat ze uitlekken. Pel de ui en het knoflookteentje en snipper deze. Maak de paksoi schoon en snijd ze in reepjes.

Verhit de boter in een pan en bak hierin het gehakt rul.

Voeg dan de ui, knoflook, zout, peper en kerrievoeder toe en bak dit een paar minuten. Voeg dan de paksoi toe en bak dit enkele minuten mee.

Vet een ovenschaal in, schep hierin het gehakt-paksoi mengsel en verdeel de aardappelschijfjes hierover.

Bestrooi de schotel met geraspte kaas en zet deze 1u en 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden celsius.

