

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Wortelen: inagro
Witloof: België
Bloemkool: Frankrijk
Kiem alfalfa
stoofappel

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
Boerekool: de lochting
Witloof: België
Bloemkool: Frankrijk
Kiem alfalfa
Stoofpeer
Winterpostelein: de lochting

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Witloof: België
Bloemkool: Frankrijk
Kiem alfalfa
Stoofappel
Appel jonagored: België
Sinaas azahar:

Bio groenten en fruit mini:

Wortelen: inagro
Witloof: België
Kiem alfalfa
stoofappel
Schorseneer: België
Sinaas azahar
Kiwi

Bio fruit:

Banaan
Appel jonagored: België
Sinaas moro
kiwi

Aardappelen: Heidi

Per 5kg : 4.53€

Ajuin: België

Per 3 kg: 3.62€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Kwaliteit, niet altijd even evident.

Iedereen verwacht een kwalitatief goed product, maar wat betekent dit? Wanneer is een product kwalitatief goed en wanneer moet het afgekeurd worden. Wat voor de ene persoon kwalitatief goed is, zal voor de ander misschien niet goed zijn. Het is dus eigenlijk een relatief begrip en vooral afhankelijk van het individu.

En toch staan we ervoor om kwalitatieve producten te kunnen leveren. Dus moet kwaliteit eigenlijk meetbaar zijn. Maar hoe maak je kwaliteit meetbaar? Kwaliteit betekent de mate van voldoening aan de norm van de klant (volgens Wikipedia). Normen zijn voor iedereen verschillend. Misschien moeten we aan jullie vragen wat voor jullie een kwalitatief product is. We kennen dan wel jullie normen, maar hoe bepaal je dan welke normen gebruikt zullen worden om een kwalitatief product te kunnen leveren? Dus een rondvraag is nog steeds geen garantie op kwaliteit voor iedereen.

Er zijn verschillende factoren die de kwaliteit mee bepalen. In de eerste plaats zijn het onze medewerkers op de werkvloer die bepalen of het product kwalitatief goed is of niet. Zij beslissen of een stuk fruit of groente in het pakket komt. Misschien zijn ze niet altijd even streng of controleren ze niet goed. Het tempo ligt misschien te hoog waardoor ze niet mee kunnen. De taal, soms begrijpen ze niet goed wat ze moeten doen en maken daardoor fouten. Cultuur speelt hier zeker ook een rol. En zo kan ik er nog wel een aantal opsommen.

Kwaliteit leveren is dus niet zo vanzelfsprekend. Ik kan niet garanderen dat we nooit meer iets over het hoofd zullen zien en dat de kwaliteit voor iedereen altijd voldoende zal zijn. Maar we moeten blijven proberen om scherper te controleren en zo de kwaliteit te verbeteren.

Ik hoop dat iedereen een kwalitatief pakket heeft gekregen, zodat jullie er met veel smaak kunnen van eten!

Appeltaart met speculoos

Ingrediënten (4 pers)

- 1 vel bladerdeeg
- 1 pak speculoos
- 5 appels
- 60 g koude sojaboter
- 60 g rietsuiker
- 60 g tarwebloem
- appelmoes (of kweeperengelei of perensiroop)
- amandelschilfers (voor de afwerking)

Bereiding:

Leg het bladerdeeg in een taartvorm en prik er gaatjes in. Leg er vervolgens een laagje speculoos op en bestrijk met de appelmoes of kweeperengelei. Maak het crumbledeeg: snijd de koude sojaboter in blokjes en meng met de bloem en de suiker. Eventjes kneden. Het moet een soort brokkelig poeder worden. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in schijfjes. Leg de appels op de taart en spreid het crumbledeeg erover.

Bak de taart ongeveer 35 minuten op 180°C. Bestrooi met amandelschilfers en laat nog 10 minuten bakken

Bron: Eva

