

# wij stellen je voor aan

TEKST MIRTHE MOLENAAR

**Boodschappen.** We doen ze allemaal en gelukkig niet allemaal op dezelfde plek. Bij het bepalen van de locatie heeft ieder zijn eigen beweegredenen. In deze rubriek willen we je deze keer graag laten kennismaken met een voor Maastricht nieuw concept. **Een coöperatieve winkel** voor de dagelijkse boodschappen met een rijk assortiment aan verse, lokale en biologische voeding.

IN DIT NUMMER: **GEDEELDE WEELEDE**

De winkel ligt in het **Sphinxkwartier** te Maastricht, waar op het moment dat ik er arriveer nog flink gewerkt wordt om ook de omgeving van de winkel in orde te krijgen. De parkeerplaats is goed bereikbaar en als ik, na het stallen van mijn fiets, naar binnenga tref ik een winkel aan die piekfijn in orde is. Voor de nodige uitleg over het ontstaan en de visie van de winkel, zorgt **Wim Peumans**.

'In 2017 zag ik op facebook een oproep voor ondernemersleden. Ik werkte destijds aan de universiteit in Johannesburg, waar ik onderzoek deed naar homoseksualiteit in de Moslimgemeenschap. Ik schreef over dit onderwerp ook mijn tweede boek "Queer Muslims in Europe." Veel bezig met mijn hoofd, dus ik zocht **iets om te doen met mijn handen**. Vanwege mijn interesse in vegetarisch/veganistisch koken, vind je me nu **als ondernemerslid** bij Gedeelde weelde in de keuken, waar ik twee dagen per week bak en het eten opdien voor het cafégedeelte. Je kunt hier ontbijten, lunchen of gewoon tussendoor aanschuiven. We serveren **vegetarisch** en **veganistisch** eten. Heel ander soort werk doe ik dus nu en veel minder op mezelf. Tussen de mensen en samenwerken in een groep. Een mooie uitdaging.'

Vooraleer hij in die keuken aan de slag kon, was er nog heel wat werk te verzetten. De ondertussen 11 ondernemers zochten naar een locatie die groot was (400m<sup>2</sup>), in de sociale verhuur, net aan de rand van het centrum voor de betaalbaarheid en ten westen van de maas, aangezien aan die kant **het biologisch assortiment** in winkels dun gezaaid was. Het werd een pand aan het Petrus Regoutplein. Aan allerlei voorwaarden moest voldaan worden, maar op den duur kwamen ze eruit met de gemeente. Het hout van een perenboom van één van de boeren werd gebruikt om



een tafel van te maken. **Rob van Acker** uit het Werkgebouw maakte het ijzerwerk voor de winkel. Er was genoeg werk voor de handen van Wim, die van de andere ondernemers en voor die van de gewone leden dus.

In februari 2019 werd de winkel geopend. 'De likes op facebook stegen in korte tijd van 500 naar 1300.' De winkel is dan ook **een pionier in de nieuwe economie** door voedsel-, kennis- en geldstromen zoveel mogelijk lokaal en coöperatief te organiseren. Er wordt nu al samengewerkt met zo'n dertig regionale boeren en leveranciers. **Locotuin** (zie Seizoener herfst 2018) is betrokken bij dit project. De ambitie is de producten zo weinig mogelijk kilometers te laten afleggen en uit te groeien tot dé plek voor seizoensgebonden producten. 'Eind mei opent ook de bulkafdeling. Hier kun je zelf noten, peulvruchten en zaden onverpakt kopen. Dit in het kader van het verpakkingsvrij winkelen. Een mooie aanvulling op het assortiment van meer dan 4000 producten.'

Terwijl ik in gesprek ben met Wim komt iemand vragen of er in de keuken nog interesse is in rabarber. 'We zijn hier **tegen voedselverspilling**. Wat 'over' is, verwerken we in de keuken. Zoals gebak, dat we dan serveren als kleinigheidje voor bij de koffie.', vertelt Wim multitaskend.

Je hoeft geen lid te zijn om boodschappen te komen doen, maar als lid draag je met je ideeën bij **aan de koers** van de winkel en help je mee in de winkel. Als vaste klant kun je een voordeelpasje aanschaffen, je krijgt dan aantrekkelijke kortingen op je boodschappen tegen een vast inlegbedrag per jaar. Hiermee help je de winkel om de voorraad te financieren. Het is een **levendige ontmoetingsplek** waar het om meer draait dan alleen inkopen doen. Ontmoet de producent die je groenten kweekt, kom naar een **thema-avond** of één van de **proeverijen**.

>> [ lees verder op pagina 10 ]



Wat over is  
verwerken we in  
de keuken



Ik bedank Wim voor zijn interview en loop natuurlijk nog even rond in de winkel. Het assortiment is inderdaad heel variabel. Van groente, worst, pesto en kaas tot boterhamvlees, brood en lichaamsverzorgingsproducten. Bij de producten staan bordjes met informatie over de producenten. Ik kan de verleiding niet weerstaan en stop het één en ander in mijn ijzeren winkelmandje. 's Avonds genieten wij van heerlijke quiche met witte wijn en geitenkaas.

Gedeelde weelde **nodigt jullie van harte uit** om langs te komen en zoekt eventueel ook nog collega – ondernemers.

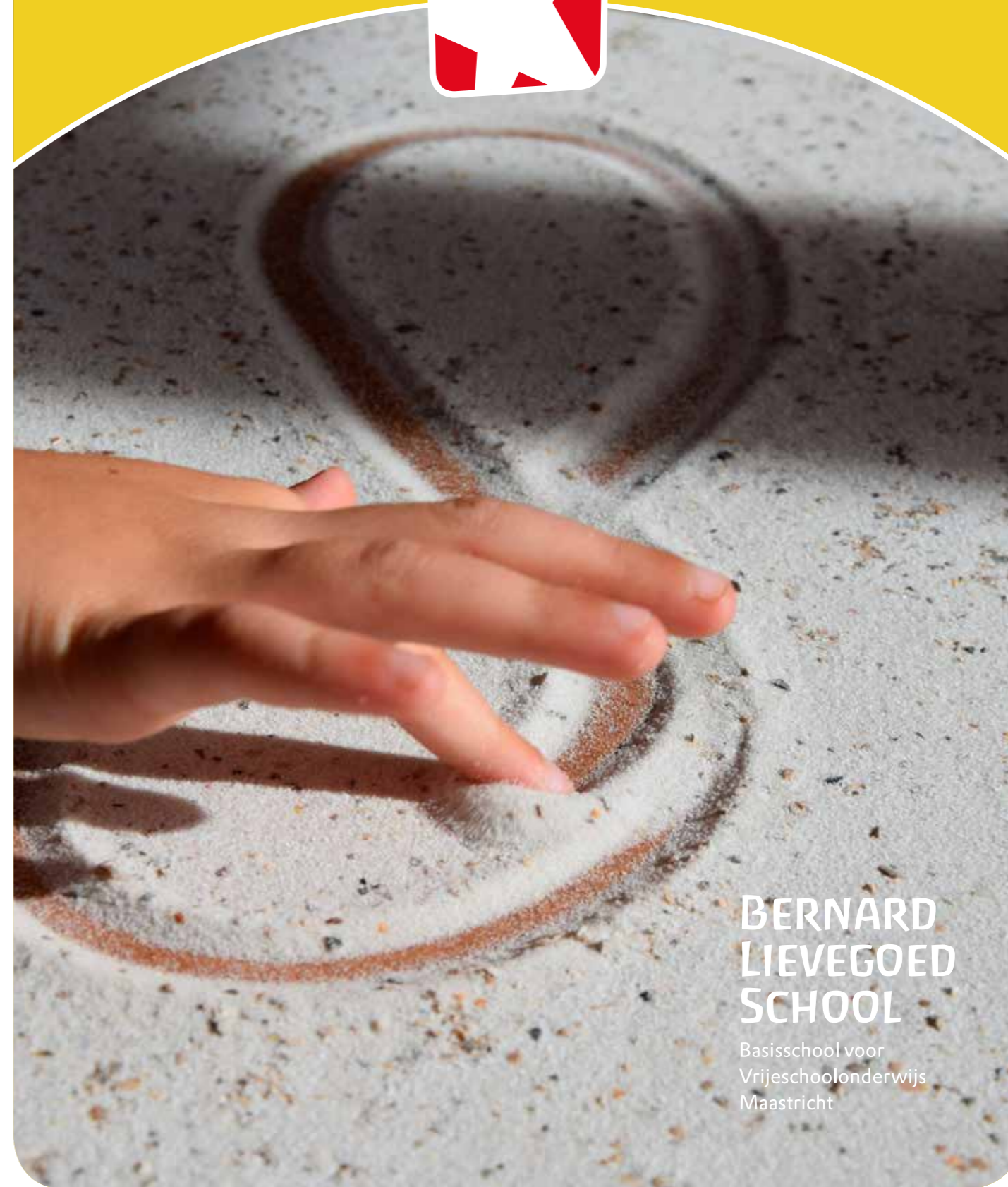
**Alle informatie over deze coöperatie vind je op [www.gedeeldeweelde.nl](http://www.gedeeldeweelde.nl)**

*Geïnteresseerd in de boeken van Wim Peumans?*

- **'Jan Peumans, een zachte anarchist.'** Een biografie over zijn vader, die een bekende politicus is in België.
- **'Queer Muslims in Europe, sexuality, religion and migration in Belgium'.** Engelstalig boek.

# Seizoener

♥ katern Zomer 2019



**BERNARD  
LIEVEGOED  
SCHOOL**

Basisschool voor  
Vrijeschoolonderwijs  
Maastricht