



*Weet wat je
lekker eet!*



Beste Boer aan Tafel fans,

We zijn alweer bijna een jaar bezig met de productie van heerlijke Boer aan Tafelsoepen.

Daarmee vertellen we het verhaal van lekker, puur en eerlijk eten zoals wij dat graag zien.

Onze soepen zijn het bewijs dat tijd en kwaliteit ook in het potje kan worden gestopt en dat je weet wat je lekker eet!

Voor nu en in onze duurzame toekomst!

Hier een terug & vooruitblik van Boer aan Tafel



Januari - April '17

De productie van drie soepen gaat van start: mosterd, aardappel /prei en tomaten. Hans Snippe, de eigenaar van de keuken van Feest&Culinair geeft me de kans om samen met zijn team te kijken hoe we het idee van Boer aan Tafel het beste in een potje kunnen stoppen. Chefkok Bas Rodijk denkt, ontwikkelt en creëert mee. Boer aan Tafelsoep gaat na veel voorbereiding de markt op en de eerste boerderijwinkels en speciaalzaken hebben de soep in hun schap. We voelen ons goed en gaan ervoor!

Mei - Augustus '17

Helaas, niet alle soep is zo goed als verwacht en soms moet er zelfs iets terug gehaald worden. Want door te werken zonder onnatuurlijke toevoegingen en met verse groenten is het heel lastig een constante te vinden. We zoeken hard naar oplossingen maar het is niet eenvoudig. "Hier is geen kennis van" is een veel gehoorde uiting. We leren veel over conserveren e.d. en schakelen een voedseltechnoloog in.

Dat proces kost tijd maar we zitten niet bij de pakken neer en bouwen ondertussen verder met de



Weet wat je lekker eet!



soepen die wel goed zijn en staan op vele markten om het verhaal van Boer aan Tafel te vertellen. Onze toehoorders worden blij van Boer aan Tafel en worden fan. Dat geeft hoop en de moed om door te gaan! Ook geven we smaakworkshops als smaakmaker voor een het project Jij&Ik Overijssel en maken we een prachtige zomer-serie met de streekproducenten van Overijssel.

September – December 2017

De provincie Overijssel gelooft in Boer aan Tafel en stimuleert het onderzoek naar de houdbaarheidskwestie en we komen er achter hoe we het proces moeten aanpakken.

Daarna komen er nog vier soepen bij: paprika, wortel/pastinaak, bieten en pompoen/wintersoep

We nemen zelfs een sprong in het diepe en presenteren Boer aan Tafel op de Nationale vakbeurs in Houten.

Het is niet te geloven zoveel belangstelling dat we krijgen. De visie van lekker, puur en eerlijk wordt ontzettend gewaardeerd door landwinkels, speciaalzaken, restaurants etc.

Dit is zo gaaf!

Na een superdrukke decembermaand zijn we de balans aan het opmaken van 2017.

Zowel inhoudelijk als financieel. Het is een jaar geweest (en nog) waarin ontwikkeling centraal staat. We constateren dat het potje soep van Boer aan Tafel is uitgegroeid tot een merk - en vooral een verhaal - waar veel belangstelling voor is.

De kernwaarden - *op smaak ge-oogst, direct van het land verwerkt tot een gemakproduct, smaak en voedingswaarden behouden, gepasteuriseerd houdbaar, traceerbaar en vooral smaakvol* - zijn uniek. Vooral hard werken, geloof in onszelf en onderzoek, met vallen en weer opstaan, hebben ons gebracht tot waar we nu zijn.





Weet wat je lekker eet!



Boer aan Tafel in 2018.....

In 2018 gaat Boer aan Tafel door op de ingeslagen weg en willen we heerlijke smaken en nieuwe producten ontwikkelen; denk aan pastasaus, jam, chutney In ieder geval produceren we met de seizoenen mee en blijven we verrassen met lekker eten en nieuwe verhalen.

En.....

We blijven verder dromen! Van een locatie op het platteland, waar beleving en productie samenkomen. Waar we nog intensiever kunnen samenwerken met de boeren uit de regio.

Zodat we kunnen blijven focussen op duurzaamheid in verbouwen, verwerken en consumeren van (h)eerlijke Boer aan Tafel producten.

Dit is de eerste nieuwsbrief van dit jaar. Met elk seizoen stuur ik je een nieuwe met veel nieuws, resultaten, plannen en verrassingen.

Weet wat je lekker eet!

Hartelijke groet,

Janneke Donders / Boer aan Tafel

Januari 2018



Bekijk de Boer aan Tafel Flipagram!



FLIPAGRAM