



Duurzaam ondernemen leeft in Noord-Holland. Goede Zaken maakt iedere maand een trip langs ondernemers die de krachten bundelen om van duurzame ontwikkeling een bloeiende business te maken. Reis met ons mee en maak kennis met een creatieve en inspirerende wereld. Meer voorbeelden op www.DOinNH.nl

'Streekproducten in dynamische en duurzame kookstudio'

Marjet van der Vis (rechts op de foto) is eigenaar van Keukencentrum Texel, een unieke combinatie van keukens, kookwinkel en kookstudio. Annette van Ruitenburg, is samen met Ruth de Ruwe eigenaar bij Van Lamsoor tot Oorlam, gespecialiseerd in het maken van kookboeken gericht op natuur, streek en vergeten groenten. Annette is tevens voorzitter van Slow Food Texel.

Vanwaar die passie voor duurzaam, verantwoord ondernemen?

Marjet van der Vis: „Passie voor koken en duurzaamheid is voor ons vanzelfsprekend. Met daarbij onze zeer duurzame nieuwbouw met Groenverklaring en veel energiebesparende toepassingen.”

Annette van Ruitenburg: „Aandacht voor streekproducten is een belangrijke invalshoek voor duurzaamheid. Het stimuleert de lokale economie, landbouw en duurzaam toerisme op Texel.”

Wat is de motivatie de krachten te bundelen?

Marjet van der Vis: „We werken al jarenlang samen op het gebied van kookdemonstraties. Haar nieuwe kookboek 'Onvergetelijke Groenten' en 'Hot Duo' ovenwantsen worden verkocht in onze kookwinkel.” Annette van Ruitenburg: „Slow Food Texel organiseert regelmatig evenementen, Marjet is sponsor en enthousiast lid van Slow Food, zo ontstaat onderlinge inspiratie en samenwerking.”

Wat levert het op?

Marjet van der Vis: „Keukencentrum



Texel won dit jaar de Texelse Ondernemersprijs 2012 op gebied van MVO. Een maand later waren we tot onze verrassing ook winnaar van de Ondernemingsverkiezing Noord-Holland!” Annette van Ruitenburg: „Voor onze kookfilmpjes 'Texels koken met Annette' maken wij gebruik van de prachtige kookstudio bij Marjet die van alle gemakken is voorzien. En ze gebruikt recepten uit ons nieuwe kookboek bij haar kookdemonstraties.”

Waar zien jullie kansen liggen voor een duurzame toekomst?

Marjet van der Vis: „Maak contact met andere ondernemers en stimuleer elkaar. Tijdens onze wekelijkse kookdemonstraties gebruiken we Texelse producten ter promotie van duurzaam voedsel uit de regio, zoals de Texelse Gans.”

Annette van Ruitenburg: „Ik ben actief in

het project 'De Gezonde Schoolkantine'. We richten ons daarbij op lunchen met streekproducten en verzorgen lessen over duurzaam voedsel.”

Gouden tip voor ondernemers die hun bedrijf willen verduurzamen?

Marjet van der Vis: „Samenwerking is van essentieel belang om kennis op duurzaam gebied te delen. Neem een kijkje in de keuken bij een koploper van Duurzaam Ondernemen in Noordwest Holland!”

Annette van Ruitenburg: „Ik probeer mijn bevoegenheid vanuit mijn bedrijf over te brengen op andere mensen. Onderneem vanuit de inhoud en niet vanuit commercie!”



www.keukencentrumtexel.nl
www.vanlamsoortotoorlam.nl