

## **Reactie Albert Heijn (23-10-2023)**

Wij hebben 4 soorten kruiden in pot en 11 varianten verpakte gesneden kruiden. Per soort kruid hebben we een mix aan teeltwijzen die in Nederland anders is dan bij een kruid dat bijvoorbeeld in Marokko wordt geteeld. Hierin zoeken we altijd de juiste balans in beschikbaarheid, kwaliteit, betaalbaarheid en duurzaamheid. Daarom is het lastig om er een generieke uitspraak over te doen. Je hebt namelijk teelt in de volle grond onbedekt, in de volle grond bedekt met tunnels (verwarmd en onverwarmd) en teelt op water. We kopen in zo dichtbij als mogelijk. Enkele producten hebben we het hele jaar uit Nederland, zoals basilicum, andere producten importeren we deels. De 4 kruiden in pot komen uit België. De kruiden in pot kennen een opkweek op vertical farming-wijze met ledlampen en verdere groei op substraat met echte aarde. Deze teler is een van de meest innovatieve kruidentelers waar Albert Heijn mee werkt. Innovatie zit in de manier van opkweken in energiezuinige vertical farming ondersteund met ledlampen.

Een voordeel van de kruiden in pot is dat deze bij goede verzorging thuis bij de klant een langere houdbaarheid kennen dan de zakjes met verse kruiden. Een volgende stap in duurzaamheid is dat we afscheid willen nemen van de plastic pot waarin de kruiden in pot staan vandaag de dag. Ook hierin zoeken we altijd de juiste balans in beschikbaarheid, kwaliteit, betaalbaarheid en duurzaamheid.

Albert Heijn scherpt de ambitie aan voor de reductie van CO<sub>2</sub>-uitstoot in de keten (Scope 3) van 15 naar 45% in 2030 (ten opzichte van 2018). 'Samen beter eten bereikbaar maken. Voor iedereen.', vanuit deze missie nemen wij continu initiatieven om de wereld beter achter te laten. De eigen bedrijfsvoering – winkels, distributiecentra en kantoren – is al volledig klimaatneutraal. Ook in de toeleveringsketen worden er voortdurend stappen gezet. Het aanscherpen van onze ambitie om de CO<sub>2</sub>-uitstoot terug te dringen met 45% in 2030 in de hele keten met al onze (toe-)leveranciers is een serieuze stap. Wij willen onze beweging naar een leefbare aarde concreet invullen en doen dat door samen te werken met alle leveranciers.

## **Reactie Dirk (26-10-2023)**

### **Waarom zijn het bij Dirk geen seizoensproducten?**

Kruidenplanten zijn eetbare planten die het hele jaar gebruikt worden ter verrijking van gerechten.

Daarom bieden we bij Dirk deze producten het hele jaar aan.

### **Wat is de verwachte levensduur van de kruidenplanten (mits de consument de gebruiksaanwijzing volgt)?**

Met de juiste verzorging kun je een kruidenplant meerdere weken tot enkele maanden in leven houden.

Vanuit de teler krijgt de plant voldoende voeding mee voor de eerste 6 tot 8 weken. Wel is goed om in gedachten te houden dat een kruidenplant geen kamerplant is.

**Daarnaast stelt een deskundige dat de planten niet op de lange termijn overleven, aangezien er ontzettend veel plantjes in één pot zitten met relatief weinig potgrond. Hij adviseert dan ook de kruidenplanten te scheuren en te verpotten. Waarom wordt ervoor gekozen om de plantjes op deze manier te verkopen?**

Onze teler zorgt ervoor dat de kruidenplanten voldoende ruimte en tijd krijgen om te groeien. Daarnaast is er sprake van een korte keten: elke dag bestellen we verse planten bij onze leverancier die via ons distributiecentrum zo snel mogelijk richting onze winkels gaan. Zo krijgt de consument een zo vers mogelijke kruidenplant in handen.

### **Reactie Lidl (26-10-2023)**

Onze kruidenplantjes worden met zorg gekweekt en zijn allemaal biologisch. Gedurende het hele jaar zijn de plantjes afkomstig van Nederlandse bodem. De kruidenplantjes hebben voldoende voedingsstoffen meegekregen om een aantal weken verder te kunnen groeien. In de herfst en winter groeien de kruidenplantjes minder snel dan in de zomer. De juiste manier van verzorgen is hierbij van groot belang. Informatie over de verzorging van onze kruidenplantjes vindt de klant op de verpakking.

### **Reactie Jumbo (27-10-2023)**

Verse kruidenpotjes zijn een aantrekkelijk alternatief als je regelmatig lekker kookt en superverse kruiden in de keuken bij de hand wil hebben.

Wij hebben de ervaring dat je de kruiden mits goed behandelt enkele weken goed kan houden. Daarvoor is een lichte plek en warmte belangrijk. Daarnaast moet je de kluit wat vochtig te houden.

De teelaarde in het potje kan in de loop van de tijd wat uitgeput raken. Voor die mensen die echt willen doorkweken met kruiden, is het daarom beter om de plant dan eerst wat in te korten (voor consumptie) en daarna de kluit te splitsen in kleinere porties, en over te planten in nieuwe teelaarde.

Zo kan de plant zich weer ontwikkelen mits mensen thuis goede teeltoomstandigheden hebben. In het voorjaar of zomer kan je ook buiten of op balkon telen. Met basilicum moet je dan wel een beetje oppassen met koude nachten.