



GIA Award zet Warenhuis Vanderveen aan tot extra stap 'From farm to fork' doorvertaald naar het 'grand magasin'

In 2023 wist Warenhuis Vanderveen Assen zich als Nederlands kampioen te plaatsen in het internationale rijtje genomineerden voor de GIA Retail Excellence Award (de Global Innovation Award). Een internationale onderscheiding die in Chicago wordt uitgereikt en die vorig jaar in de wacht werd gesleept door kookwinkel Balthazar in Hilversum. Voor Vanderveen is de nominatie een aansporing geweest om een stap extra te zetten in duurzaam ondernemen. Geïnspireerd ook door het EU-concept 'from farm to fork' en door de Herenboeren Assen, is de collectie van de warenhuisafdeling Koken & Tafelen aantrekkelijk verbreed en verdiept.

Duurzaamheid is niet langer een bijzaak in de retail, maar een speerpunt. Zo ook bij Warenhuis Vanderveen. Waar veel retailbedrijven al herbruikbare materialen en lokaal geproduceerde producten en milieuvriendelijke alternatieven zoals bamboeserviezen inzet-

ten, wil Vanderveen echt het verschil maken en duurzaamheid in een breder perspectief plaatsen. Ook omdat consumenten steeds vaker verwachten dat winkels een groen alternatief bieden. Dat betekent voor het warenhuis niet alleen het inkopen van duurzame mer-

ken, maar ook het presenteren op een integrale manier. Denk aan aparte schappen voor eco-vriendelijke producten, storytelling op de winkelvloer, instore demo's en samenwerking met lokale producenten.

Hof van Rhee wint nationale publieksprijs Agrarisch Ondernemer 2025

Hof van Rhee is dit jaar winnaar van de publieksprijs Agrarisch Ondernemer van het Jaar 2025. Het gemengd boerenbedrijf, met boer Henk Boer als boegbeeld, kreeg op 27 maart de meeste stemmen van het publiek.

Korte keten

Inspiratie komt onder andere van Herenboeren Assen, waar 500 coöperanten uit Assen en omgeving samen bepalen wat en hoe er op hun twintig hectare, de 'Hof van Rhee', wordt geteeld en geweid. Van groenten en fruit tot vlees, eieren en kruiden. Boer Henk Boer benadrukt dat de kracht ligt in de korte keten. "Mensen weten hier letterlijk waar hun eten vandaan komt. Het zorgt voor betrokkenheid én voor bewustwording." Elke zaterdag wordt de weekoogst verdeeld onder de leden. Dat het bedrijf hogelijk wordt gewaardeerd, bleek dit voorjaar toen de landelijke publieksprijs 'Agrarisch Ondernemer van het Jaar 2025' in de wacht werd gesleept.

Katalysator

Verduurzaming is iets waar elk bedrijf zich tegenwoordig mee bezighoudt. Ook retailers pakken de handschoen op. Warenhuis Vanderveen in Assen ziet de noodzaak tot verduurzaming als katalysator voor innovatie. De contacten met het natuurinclusieve boerenbedrijf brachten het warenhuis op veel productideeën. Directeur en eigenaar Nico Vanderveen van warenhuis Vanderveen is graag op de boerderij. "Het is een project waar op een verantwoorde manier wordt omgegaan met zaken als biodiversiteit en regeneratieve landbouw. Vele van de 500 coöperanten zijn nauw betrokken bij het geheel, via commissies, werkgroepen en de ALV. Uitgaven en opbrengsten van het land worden eerlijk verdeeld onder de deelnemers."



De onderneming wordt gerund door Herenboeren Assen, een coöperatie van 500 particuliere investeerders uit Assen en omgeving die samen hun eigen voedsel produceren volgens het principe 'from farm to fork'. Coöperanten bepalen zelf wat en hoe er wordt geteeld en geweid – van groenten, fruit en kruiden tot eieren, rundvlees en varkensvlees. Elke zaterdag wordt de weekoogst onderling verdeeld.



De jury roemde vooral de deskundigheid met betrekking tot teeltplannen, de aandacht voor de sociale, maatschappelijke en organisatorische kant van het bedrijf en de opbloeiende biodiversiteit. "De nominatie en de publieksprijs zijn een prachtige bevestiging van onze manier van werken", aldus Henk Boer. Hof van Rhee viert dit jaar zijn eerste lustrum.

De vakjury kende de hoofdprijs Agrarisch Ondernemer 2025 toe aan arbeidenteler Jan van Genderen van Royal Berry in Bemmelen.

Duurzame artikelen

Nico Vanderveen – wiens voorouders de familienaam in verband met (afgeblazen) emigratieplannen verengelden van Van der Veen naar Vanderveen – ziet het als zijn missie om verduurzaming door te vertalen naar de winkel. Verantwoordelijk voor de afdeling Koken & Tafelen is Marijn van der Veen (geen familie, red.). Ook zij reisde twee jaar geleden af naar Chicago voor de uitreiking van de GIA Retail Excellence Awards. En ook zij ziet het als haar taak een next step te zetten op haar afdeling. Marijn is verantwoordelijk voor de inkoop en kent – ook vanuit een vorige inkoopfunctie – de markt voor huishoudelijke artikelen als geen ander.

"Verduurzamen doen de klanten ook. Ik zie een tendens dat men duurzame, PFAS-vrije artikelen wil. Mensen investeren graag in goede producten voor het koken en tafelen. Vooral de pannen zijn belangrijk nu, na alle negatieve berichten in de media over anti-aanbaklagen. Pannen zonder coating of met een keramische bodem zijn populair."



Nico Vanderveen tussen Boer Henk en zijn partner die het Hof van Rhee onderhouden



Fermenteren

Wat ook populair is, zijn de producten voor fermenteren en inmaken. Of dat regiogebonden is weet Marijn niet. Zij heeft wel het idee dat dit elders in het land ook leeft. "Mensen willen graag weten waar producten vandaan komen en wensen ook maatregelen te nemen tegen voedselverspilling. Consumenten zijn daar nu veel mee bezig. En dus hebben wij weck- en fermenteerpotten en andere zaken om producten langdurig in te kunnen bewaren in de collectie. Leuke eigentijdse producten!"

Energietransitie

Ook de energietransitie speelt een rol in huishoudens; die zorgt er eveneens voor dat er andersoortige artikelen worden verkocht. Marijn van der Veen: "Het feit dat elektriciteit niet zomaar meer terug geleverd kan worden, zorgt ervoor dat mensen omschakelen van gas naar inductie. Opvallend is dat vaak door keukeninstallateurs dure en zware inductie kookplaten worden geadviseerd. En daarop kun je niet met alle pannen koken. Ik zeg dan altijd: "Een Ferrari zet je ook niet op Peugeot-banden. Die mensen hebben zich laten adviseren om inductiekookplaten voor de horeca thuis te nemen, dus dat stelt dan ook andere eisen aan je pannen."

Winkelparadijs

Vanderveen is een totaalwarenhuis met 60 gespecialiseerde shops, geclusterd in Mode, Vrije Tijd, Wonen, Culinair en Diensten. De afdelingen zijn verdeeld over maar liefst 17.500 m² winkelvloeroppervlak. Op de Bijenkorf Amsterdam na is Warenhuis Vanderveen in Assen



het grootste 'grand magasin' van Nederland. In het winkelparadijs worden ook modeshows, workshops, signeerses-

sies, proeverijen en instore optredens van muzikanten gehouden; het laatste op één van de grootste en beste muziekshops van Nederland. Het warenhuis is uniek in zijn soort en heeft meerdere restaurants - al dan niet met (dak)terras én uitzicht op het Koopmansplein. Opvallend zijn onder andere een prachtige mercado, een mini-Ballorig speelparadijs, een kunstplaza, wellness-studio's, de parfumerie en een inspirerende speelgoedafdeling. Ook een shop van het Wereld Natuur Fonds is in het warenhuis terug te vinden. Nico Vanderveen: "Zij betalen voor de huisvesting en als ik gevraagd word een lezing te geven dan stort ik het bedrag dat ik daarvoor krijg weer aan het WNF. Zo maken we het cirkeltje mooi rond."

Nico Vanderveen naast Marijn van der Veen, die de in- en verkoop verzorgt van de huishoudelijke- en keukenartikelen



Gemengde Branche

Vakblad voor koken, tafelen, wonen en cadeaus, sinds 1948 | uitgave 4, november 2025, jaargang 77

Nieuwe formule: Allesz

Drieëntwintig zelfstandig ondernemers uit heel Nederland hebben de handen ineengeslagen en introduceren de formule Allesz, van A tot Z voor elk huishouden.



gia-genomineerden



Nederland doet het goed bij de Global Innovation Awards (gia) die elk jaar worden uitgereikt bij The Inspired Home Show in Chicago. Ook dit jaar zijn er weer twee parels naar voren gekomen. **Koken en Wonen** in Appingedam is de Nederlandse winnaar. De jury spreekt respect uit voor Oldenhof in Maastricht.

GRATIS TOEGANG!

ambiente creativeworld christmasworld

Van 6 tot en met 10 februari 2026 vinden in Frankfurt de vakbeurzen Ambiente, Christmasworld en Creativeworld plaats. Dankzij afspraken met de beursorganisatie kunnen abonnees van vakblad Gemengde Branche **gratis** entreekaarten aanvragen. Een beurskaart kost normaal 78,- euro.

23

Gemengde Branche



the Blender, voor fijnproevers.

Espressions presenteert the Blender – krachtiger, efficiënter en stiller dan ooit. De opvolger van de succesvolle Power Blender Pro is ontwikkeld in Nederland, in samenwerking met topchefs, en tilt prestaties en precisie naar een nieuw niveau.

www.espressions.eu

RUBRIEKEN

- 2 Economie & Recht
- 7 Profiel: Warenhuis Vanderveen in Assen
- 16 Vakcentrum Bedrijfsadvies
- 26 Opleiding & Training
- 28 Tot slot

VERDER

- 4 Henk van Dorst met pensioen
- 10 De laatste Trade Mart oude stijl
- 12 Terugblik Foodspecialiteitenbeurs in Houten
- 14 Interview Derek Miller, The Inspired Home Show
- 22 Oproep Vakcentrum: Meld uw MEERwaarde
- 22 the Blender van IT&M
- 23 TICA en The Stage bundelen krachten
- 24 Trendz biedt exposant en retailer contactmoment
- 27 Workshop over de messen van Fissler

SLUITDATUM

De volgende uitgave verschijnt op 24 februari 2026.