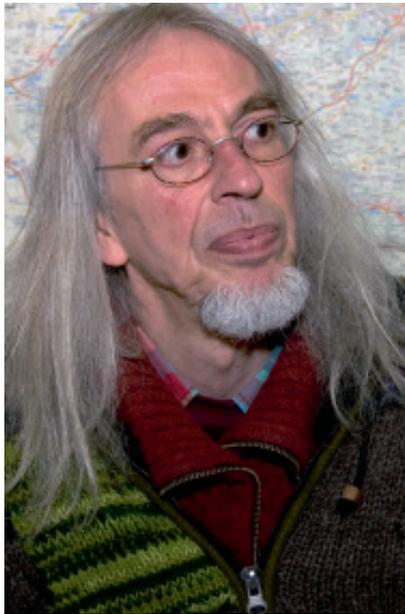


Naturkost vom Niederrhein – Bio Rhein-Maas

Peter van Leendert ist ein Bio-Profi. Nicht allein, dass der 56-jährige Autodidakt ehemals selber garten- und ackerbaulich aktiv war und von seinem Land in Schwalmthal Obst und Gemüse geerntet und verkauft hat. Seit 1998 ist er auch als Großhändler für Bio-Frischprodukte aktiv, entstanden aus der engen Zusammenarbeit der Erzeuger am Niederrhein und der Region Rhein-Maas.

Peter van Leendert hat den heutigen Naturkostgroßhandel Rhein-Maas vor rund 15 Jahren als „Naturkost vom Niederrhein“ gegründet und seither kontinuierlich ausgebaut.



„Seit dem 1. Januar 1998 bündeln wir die Erzeuger und verteilen deren Produkte an die Bioläden und Wochenmärkte in der Region Rhein-Maas“, so Peter van Leendert, wobei die nieder-rheinischen Grenzen schon lange nicht mehr mit den tatsächlichen Kreisgrenzen identisch sind, sondern heute auch Erzeuger aus den Niederlanden und Belgien und auf der anderen Seite auch Bioläden in Wuppertal, Köln und Düsseldorf einschließen. Angebotsbündelung, Außendarstellung, Bestellannahmen, Bestellungen sowie Einholung der gärtnerischen und ackerbaulichen Erzeugnisse sowie deren Verteilung an den Einzelhandel im Rhein-Maas-Gebiet sind die Aufgabenschwerpunkte des mittlerweile zehnköpfigen Teams um Peter van Leendert. Und da das gesamte



Zu „Bio Rhein-Maas“ gehört das gesamte Grenzgebiet von Deutschland, Belgien und den Niederlanden.

Portfolio an Frischprodukten, also auch Zitrusfrüchte, Bananen und Avocados, attraktiv für die Kundschaft ist, gehören auch Bioerzeuger in Italien, Israel und Spanien zu seinen Lieferanten.

► Die Erzeuger kommen von selber

„Wenn die Erzeuger sich nicht an uns wenden, bekommen wir es nicht unbedingt mit, ob ein Landwirt oder Gärtner in unserem Einzugsgebiet auf Ökolandbau umgestellt hat“, weist Peter van Leendert darauf hin, dass er selten auf der Suche nach einem Anbieter oder einem ganz speziellen Produkt ist. „Meistens kommen die Erzeuger zu uns, so wie auch Ludwig Eickmanns mit seinem Bio-Porree. Er ist sehr professionell in dem, was er tut – und sehr verlässlich. Auf diese Weise haben sich schon viele enge Zusammenarbeiten zwischen unserem Naturkostgroßhandel und den Landwirten und Gärtnern entwickelt“, erläutert der Unternehmer die langsam wachsenden, dafür umso solideren Strukturen seines Betriebes. „Die Qualität mancher Anbieter ist immer top, so dass wir die Zusammenarbeit über Jahre pflegen. Abnahmegarantien geben wir jedoch in keinem Fall“, ergänzt er.

► Treffen mit den Erzeugern

Um das Produktportfolio so vielfältig wie möglich zu gestalten, lädt van Leendert seine Erzeuger jährlich zu einem Treffen ein. Da werden Anbauab-sprachen getroffen. „Auf diesen Treffen geben wir unseren Landwirten und Gärtnern Hinweise auf diejenigen Produkte, die im Sortiment fehlen und die wir gut gebrauchen könnten, da die Nachfrage von Seiten der Kunden da ist. Und diejenigen Erzeuger mit dem entsprechenden Produktschwerpunkt



In mehreren Lager- und Kühlhallen, die zuvor das Kühlhaus einer Bäckerei und Konditorei beherbergten, stehen die Kisten und Kartons mit der Bioware nie lange – nach dem Just-in-Time-Prinzip bestellt van Leendert die Ware erst, nachdem seine Kunden sie bei ihm gezielt geordert haben.

Fotos: Nele Siebel