

Henri van de Bunt koopt ruim 2000 m² op de Flier

Op zijn 34^e kun je hem moeilijk een ‘oude’ rot in het vak noemen. Maar dat hij veel kennis en ervaring meeneemt naar de nieuwe locatie op de Flier is duidelijk. Onlangs tekenden wethouder Broekman en Henri van de Bunt het koopcontract voor bedrijfsgrond op de Flier. Binnenkort wordt de eerste steen gelegd voor het bedrijfspand.

Op de locatie op de Flier vindt straks de op- en overslag plaats van brood. Heel veel brood, in de categorie *bake-off* om precies te zijn. Op zijn 19^e stond Henri al op de markt. Oorspronkelijk met kip maar dat werd al snel brood. Toen hij een aantal jaar geleden op zoek ging naar interessante handel voor de markt, was dit ook de branche waarin hij vond wat hij zocht. Producenten van brood, met overproductie of restproductie, zijn de belangrijkste leveranciers van Henri van de Bunt. De teveel geproduceerde voorraden verkoopt Henri als groothandel door aan supermarkten of marktkooplui. Ook neemt hij zelf deel aan weekmarkten in Apeldoorn, Zwolle, Scherpenzeel, Bodegraven en Gouda.

Voedselverspilling

Henri: “Er wordt zóveel brood weggegooid. Ik denk dat ik heel Nijkerk zou kunnen voorzien van brood dat anders gewoon wordt vernietigd. Broodjes die geen 18 cm lang zijn maar 20cm, en daardoor niet in het schap passen worden weggegooid. Of een supermarkt verandert van product waardoor een hele voorraad afbakbroodjes zo de prullenbak in kan. Een héle grote prullenbak, want dat kan zomaar om 700 pallets vol met een prima product gaan.”

Marielle Broekman: “Met de invulling die hij straks geeft aan de locatie past hij op 2 manieren ontzettend goed bij Nijkerk. Natuurlijk past het goed bij alle andere foodbedrijven. Maar ook het feit dat hij met zijn manier van bedrijfsvoering ervoor zorgt dat er minder voedsel wordt verspild past goed bij onze ambities.”

5 maart 2019