

# 10 Regionaal

## Groenten uit de Schermer

Ruim tien ton broccoli van Appelman en enkele honderden kilo's spruitjes van Van der Burg. De opbrengst tot dusver voor de voedselbanken van Alkmaar, Purmerend en Hoorn. Elke maandag geoogst door vrijwilligers van de diaconie en de raad van kerken van Schermer.



# Oogsten voor



Geheel boven, vlnr: Jorrit de IJlrijn, Jac Smit, Johan Heusinkveld en Dik Michielen op het land. Daaronder: Pim de Vries (linksvoor) en Jac Smit (rechtsvoor) sorteren spruitjes. Onder: rechts goede broccoli en links een doorgeschoten exemplaar.



Marjolein Eijkman  
m.eijkman@hucmedia.nl

**Stompetoren** • Iedere maandagochtend meldt Jac Smit zich bij de firma Appelman aan de Noordervaart in Stompetoren. Om te horen of en waar ze het land op kunnen die middag. Hij coördineert namens de Diaconie van de Protestantse Gemeente te Schermer het oogsten voor de voedselbanken, een project van de diaconie in samenwerking met de Raad van Kerken in de Schermer. „Er blijft veel prima voedsel achter na de oogst”, vertelt Smit. „Dat wordt vernietigd, terwijl arme gezinnen er goed van kunnen eten. Daarom hebben wij agrarische bedrijven in de Schermer aangeschreven.” Peter Appelman en Margo van der Vliet, die samen groenteteeltbedrijf Appelman runnen, wilden wel met Smit om tafel om zijn ideeën te horen. „De voedselbanken zelf hadden ons ook al eens geschreven. Die wilden graag broccoli hebben, maar hadden geen mensen om het van het land te halen”, vertelt Van der Vliet. „En het is te duur om onze mensen nog een keer het land in te sturen”, voegt Appelman toe. Want het gaat om broccoli, die achterblijft als de oogst van het land is gehaald. „Broccoli waar bijna niets mis mee is”, vertelt Appelman. „Maar die nog te klein was toen wij gingen oogsten of een vreemde vorm heeft. Wij moeten standaardiseren, handelaars willen steeds dezelfde kwaliteit. Maar wat achterblijft, de B-kwaliteit, is nog steeds heel erg goed.” Op het erf rijden hefrucks en vrachtwagens met broccoli en witte kool, want die heeft Appelman ook, af en aan. In enorme koelcellen staan de groenten op pallets gestapeld, klaar voor vervoer. „Er kunnen hier niet zomaar wat vrijwilligers rondlopen, ons bedrijf moet productie draaien”, zegt Appelman. Van der Vliet: „Daarom zijn we zo blij met Jac als coördinator. Hij is een man van zijn woord en heel punctueel.” Vrijwel elke maandag zitten er ook