

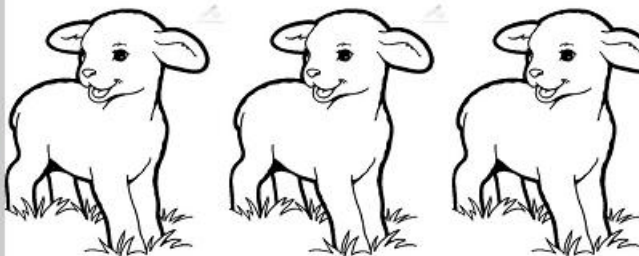
Winkel & Wereld



Ledenblad

Wereldwinkel
Haastrecht

**Voorjaar
2011**



Noteer al vast in uw agenda:

Jaarvergadering dinsdag 17 mei 2011

**Eerlijke Beurs Zaterdag 8 oktober 2011
(hulp is welkom!)**



Wereldwinkel Haastrecht
Vereniging "Levenskansen voor allen"
Hoogstraat 51
2851 BB Haastrecht
Tel. 06-12049783
Rabobank 11.85.46.082

Secretariaat
Mireille van der Wurff
Oranjepoldererf 44
2807 EH Gouda

Openingstijden

Dinsdag	14.00-16.00
Woensdag	14.00-16.00
Donderdag	14.00-16.00
Vrijdag	10.00-16.00
Zaterdag	10.00-16.00

Kopij kwartaalblad
Saskia Verzijden
Dunantstraat 63
2851 BX Haastrecht

In dit nummer:

Jaarverslag 2010 Vereniging Levenskans voor Allen

Groen katoen

(H)eerlijke brownies

Eerlijke producten nu ook bij wehkamp.nl

Maaltijdsoep met noedels en garnalen

Dans voor ontwikkeling

Tony's Choclonely, een marketingsucces

Echte Hollandse stroopwafels uit Paraguay

Alles eerlijk heerlijk

Jaarverslag 2010

Vereniging Levenskans voor Allen

In 2010 bestond de vereniging Levenskans voor Allen 30 jaar. Dit jubileum heeft bij veel activiteiten een rol gespeeld en liep als een rode draad door 2010.

Leden

De vereniging Levenskans voor Allen had op 31-12-2010 een ledenbestand van 292 personen.

Jaarvergadering

Op 17 mei is de jaarvergadering gehouden. Er waren 27 leden aanwezig. We hebben in deze vergadering afscheid genomen van Saskia Verzijden als bestuurslid. Helaas is hiervoor nog geen nieuw lid in de plaats gekomen. Saskia blijft gelukkig op allerlei gebied nog actief voor onze vereniging. In verband met het 30-jarig jubileum had het tweede gedeelte van de jaarvergadering een extra feestelijk tintje. Er is een modeshow gehouden door Sari Fair Fashion waarbij 4 vrijwilligers van de Wereldwinkel als model hebben opgetreden.

Publiciteit

De leden kregen dit jaar drie maal het verenigingsblad "Winkel en Wereld" waarin naast informatie over de Wereldwinkel en haar producten ook informatie over ontwikkelingssamenwerking en eerlijke handel werd gegeven. Er werd ook -huis aan huis- een kerstfolder bezorgd.

Subsidie

De Rabobank heeft de vereniging dit jaar het mooie bedrag geschonken van € 960,= De subsidie is besteed aan extra activiteiten in verband met het jubileumjaar.

Medewerkers

Omdat de vereniging volledig uit vrijwilligers bestaat, is het plezierig deze vrijwilligers eens in het zonnetje te zetten. Daarom is het afgelopen najaar een feestelijke avond georganiseerd. De avond begon met een welkomstdrankje en daarna is een heerlijk stampottenbuffet geserveerd. Vervolgens was er gelegenheid om deel te nemen aan een workshop bloemschikken. Alle vrijwilligers gingen daar enthousiast mee aan de slag. Het gemaakte bloemstukje kon iedereen mee naar huis nemen.

Activiteiten

In de week van 15 t/m 20 maart, de week waarin de vereniging 30 jaar geleden is opgericht, is aan alle klanten die in de winkel kwamen een cadeautje gegeven.

Ook op de jaarmarkt in Haastrecht was de Wereldwinkel weer present. In het kader van het jubileumjaar waren er een tweetal spellen gehoord, waar jong en oud leuke prijsjes mee konden winnen.

Op Open Monumentendag organiseerde de Historische Vereniging Haastrecht in het pas gerenoveerde Concordia een presentatie van alle Haastrechtse Verenigingen. Ook wij waren daar vertegenwoordigd en hebben er een collage gepresenteerd van allerlei oudere documenten, foto's en krantenknipsels. Tevens hebben wij van deze gelegenheid gebruik gemaakt om leden te werven en een bescheiden aanbod van onze producten te koop aangeboden.

Voor de proeverij heeft een aantal vrijwilligers van de Wereldwinkel, op verzoek van de Ondernemingsvereniging Haastrecht, amuses gemaakt die tegen inwisseling van een bon werden uitgedeeld. Daarnaast waren er natuurlijk vele lekkere hapjes gemaakt die tegen een kleine vergoeding geproefd konden worden.

Op de kerstmarkten is ook extra aandacht besteed aan het jubileum. Bij aankoop van € 10,= mocht men een envelop uit de kerstboom pakken en zo kregen verscheidene mensen een cadeautje of een cadeaubon.

Groen katoen

Onder het label Fair + Green introduceert Fair Trade Original een brede lijn producten van biologisch fairtrade katoen. Het gaat om producten voor in de keuken, aan tafel, in de bad- en slaapkamer. Tijdens de productie van het katoen zijn geen kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Beter dus voor de producenten en voor het milieu.

Er zijn in totaal 24 nieuwe producten:

keukendoeken, schorten, tafellakens, servetten, handdoeken, badmatten en beddengoed. Gezocht is naar een pure en moderne uitstraling voor in het hele huis. De lijn is verkrijgbaar in ecru of antraciet. De meeste producten hebben een rand met rode geborduurde strepen.



Herkomst

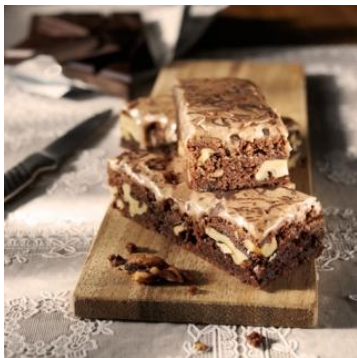
Het biologisch katoen is afkomstig van producenten in India: Chetna Organic, de coöperatie die de biologische katoen verbouwt en Rajlakshmi Cotton Mills, het bedrijf dat de verdere verwerking inclusief verven en stikken voor zijn rekening neemt. Het katoen is verbouwd zonder chemische bestrijdingsmiddelen en ook het verwerken en verven van het katoen

vindt met minimaal gebruik van chemische stoffen plaats. De producten hebben het Fairtrade keurmerk van Max Havelaar én het GOTS (Global Organic Textile Standard) label, wat staat voor 100% biologisch katoen.

De totale productlijn wordt verkocht bij WAAR, de meest duurzame cadeauwinkel van Nederland. Je vindt WAAR in Amsterdam, Den Haag, Haarlem, Maastricht, Nijmegen, Rotterdam en Utrecht.

Ook bij de Wereldwinkels zijn producten uit de Fair + Green collectie verkrijgbaar.

(H) eerlijke brownies



Ingrediënten:

- 100 gram pure chocolade*
- 125 gram boter
- 275 gram suiker*
- 2 (biologische) eieren
- 85 gram bloem
- 2 eetlepels cacaopoeder*
- 1 snufje zout
- 100 gram walnoten
- 125 gram poedersuiker
- 3 eetlepels koffielikeur*

*Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de chocolade au bain marie of in de magnetron. Klop de boter in een kom met een mixer. Voeg de suiker toe en dan de eieren. Mix goed door elkaar. Zeef de bloem, cacao en het zout erdoor. Schenk de enigszins afgekoelde chocolade in de kom. Voeg de walnoten toe en schep het

beslag in een ingevet vierkant bakblik van ongeveer 20 x 20 cm. Bak 30–35 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C. Let op: de echte brownie mag nog iets sponzig zijn. Laat de cake afkoelen in het bakblik. Meng de poedersuiker en de koffielikeur tot een glazuur. Smeer deze uit over de brownie. Hard laten worden en in blokjes snijden.

Eerlijke producten nu ook bij Wehkamp.nl

Producten van Fair Trade Original zijn voortaan online te koop via wehkamp.nl. De eerste collectie van Fair Trade Original op de afdeling Wonen van wehkamp.nl bestaat uit zo'n dertig artikelen waaronder Vietnamese designmanden ontworpen door Piet Hein Eek, serviesgoed met Thaise motieven, vazen en een laptotas van recycled rubber.

Fair Trade Original bestaat sinds 1959 en is de grondlegger van de ontwikkelingshandel. Door ontwikkelingshandel vinden producten van boeren, ambachtslieden en van bedrijven met een goed sociaal beleid hun weg naar de exportmarkt. De herkenbare, eigentijdse collectie van Fair Trade Original schept werkgelegenheid waardoor de welvaart van de mensen zelf én hun omgeving stijgt.



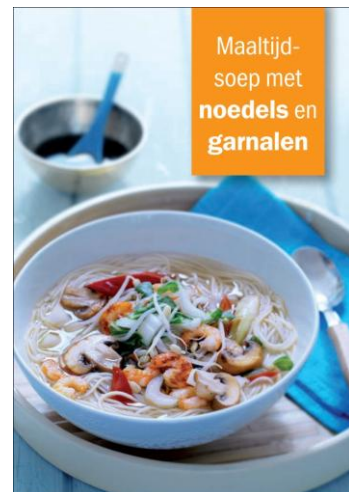
Wehkamp.nl heeft inmiddels ruim 58 jaar ervaring met het verkopen van meubels en woonaccessoires. Het online warenhuis ziet de vraag naar meubels en woonaccessoires de laatste maanden toenemen. De eenvoud van het online bestellen speelt hierbij een grote rol. Door topmerken toe te voegen aan hun collectie wil het online warenhuis hun klanten meer en meer blijven inspireren. Naast Fair Trade Original voegde het online warenhuis topmerken toe als Lifestyle, VTWonen, Wood en Pols Potten.

Maaltijdsoep met noedels en garnalen

Voor 4 personen, Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten:

250 g tijgergarnalen
1 rode puntpaprika, in repen
3 bosuitjes, in dikke ringen
100 g champignons, in dikke plakken
2 el Piri piri olie*
2 knoflooktenen, fijngehakt
1 liter kippenbouillon
1 struik paksoi, klein gesneden en gewassen
250 g Noedels*
75 g taugé, gewassen
sojasaus



*Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

Bereiding

Marineer de garnalen en paprika, bosui en champignons in circa 10 minuten in een mengsel van piri piri olie en knoflook. Verhit een grillpan en grill de garnalen en groenten enkele minuten.

Breng intussen de kippenbouillon aan de kook en voeg de witte delen van de paksoi toe. Breng in een andere grote pan een ruime hoeveelheid water aan de kook en kook hierin de noedels in 3 minuten gaar. Giet het water van de noedels af boven een vergiet met taugé en het groene deel van de paksoi.

Verdeel de noedels over vier diepe borden en leg er de gegrilde garnalen en groenten, paksoi en taugé op. Giet de hete bouillon erbij en breng op smaak met sojasaus.

Dans voor ontwikkeling

Door Esther van der Zijden uit Haastrecht. Esther is inmiddels woonachtig in Guatemala, maar verblijft momenteel bij haar ouders in Haastrecht vanwege de geboorte van haar eerste kindje.

Na mijn studie afgerond te hebben, nam ik zoals veel jongeren de beslissing om een wereldreis te maken. Na acht maanden gereisd te hebben van Argentinië tot Guatemala, wilde ik een periode vrijwilligerswerk gaan doen. Dat verhaal heeft, nu ruim drie jaar later, een behoorlijk staartje gekregen.



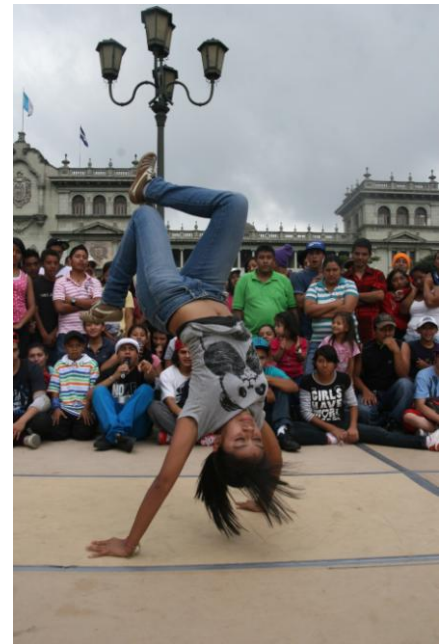
Ik ging aan de slag bij een organisatie in één van de sloppenwijken van Guatemala Stad. In de organisatie waar ik werkte raakte ik in aanraking met een aantal jongeren die breakdansten. Ik was erg onder de indruk van de positieve invloed die deze dansvorm op hen had. Samen met een andere vrijwilligster besloten we een breakdance zomerworkshop op te zetten, zodat meer jongeren met breakdance in aanraking konden komen. Tijdens het tien weken durende programma hebben we de deelnemers zien opbloeien en hun zelfvertrouwen enorm zien groeien.

Zelfvertrouwen is ongelooflijk belangrijk in dit soort wijken. Het ontbreken hiervan in combinatie met weinig geloof in een (positieve) toekomst maakt kinderen een gemakkelijk slachtoffer voor het bendelidmaatschap. In de arme wijken van Guatemala Stad is een groot deel van de jongeren bendelid en de meesten zijn jonger dan achttien jaar. Jaarlijks worden er ruim 3.000 kinderen en jongeren vermoord; het merendeel van deze moorden is bende gerelateerd.

Dit programma alleen was niet voldoende. Als we een groep van twintig jongeren konden helpen, moest dat ook met meer jongeren kunnen. In de wijk waar ik werkte was dit helaas niet mogelijk. In dit soort wijken zijn bendeleden aan de macht en jongeren uit omliggende wijken kunnen niet veilig naar binnen, omdat ze gezien kunnen worden als iemand uit een rivaliserende bende. Ik raakte in aanraking met verschillende (beeldbepalende) Guatemalteekse hip-hop artiesten en deze liepen met hetzelfde idee rond als ik: een breakdanceschool oprichten in Guatemala Stad om jongeren een alternatief te bieden voor het bendelidmaatschap en de straat.

In januari 2010 werd deze droom werkelijkheid. We begonnen met 12 workshops per week en bieden nu, tijdens het eerste trimester 2011, zelfs 30 workshops (niet alleen breakdance, maar ook de overige elementen van de hip-hop cultuur: mc-ing (rap), graffiti en dj-ing) per week aan. Naast de workshops hebben we ook een ruimte waar jongeren vrij kunnen oefenen. In totaal (workshops en vrije oefenruimte) maken ongeveer 500 jongeren per week gebruik van onze ruimte, bijna alle jongeren zijn afkomstig uit de marginale achterstandswijken van Guatemala Stad. In gehouden evaluaties geven deze jongeren aan dat hip-hop hen helpt om uit de bendes te blijven, geen verslavingen aan te gaan, dat het hen helpt om problemen te vergeten en om meer zelfvertrouwen te hebben.

Resultaten waar we enorm trots op zijn!!!



Elke hulp is welkom, aangezien we werken met de armste laag van de bevolking. In Guatemala kunnen we geen bijdrage aan de jongeren vragen en zijn we afhankelijk van donateurs!

Stichting Amigos de Trasciende

KvK: 34343510

Rekeningnummer: 1504.54.724 (Rabobank te Amsterdam)

E-mail: trasciende-guate@hotmail.com

Tony's Chocolonely: een marketingsucces

“Je moet veel investeren in promotie om kopers te vinden”

Soms ontstaat een duurzaam merk echter bijna per ongeluk, zoals het chocolademerkt Tony's Chocolonely overkwam.

Het merk was in eerste instantie bedoeld als actiemiddel tegen de gevestigde chocolade-industrie.

Keuringsdienst van waarde

“De reep is geïntroduceerd in het tv-programma Keuringsdienst van Waarde in 2005”, vertelt directeur Eveline Raymans. “Het idee was: waarom kunnen wij wel slaafvrije chocolade maken en de industrie niet?” Er waren vijfduizend repen te koop voor geïnteresseerde kijkers. Die waren dezelfde avond uitverkocht. Er volgden nog meer afleveringen van de Keuringsdienst van Waarde over duurzame en slaafvrije cacao uit West-Afrika en presentator Teun van der Keuken gaf zichzelf aan als ‘chocoladecrimineel’, omdat hij producten gebruikte die door slavenarbeid tot stand waren gekomen. Zijn actie haalde alle kranten. Raymans: “Dat was een vliegende start.”

De redactie van het tv-programma besloot Tony's Chocolonely te blijven maken en het merk ook uit te breiden met nieuwe producten. Het assortiment bestaat vijf jaar later uit repen van 50 gram en 200 gram in de smaken melk en puur, paaseitjes en chocoladeletters. De verkoop ging het eerste jaar via de website, maar inmiddels ligt de reep bij supermarkten, Wereldwinkels, speciaalzaken en op stations. “Ik geloof in duurzame producten”, zegt Raymakers. “Maar net als bij een regulier product moet je veel investeren in promotie en marketing om kopers te vinden.”



Echte Hollandse stroopwafels uit ... Paraguay

Zin in een oer-Hollands koekje en ook nog verantwoord snacken? Grijp dan naar de stroopwafels van de Wereldwinkel. De wafels komen uit Paraguay en worden voor een eerlijke prijs in de Wereldwinkel verkocht.



Alles heerlijk eerlijk

Door Sake Kruk. Sake moest voor school een betoog schrijven over eerlijke handel: dit is het geworden.

Opstaan om vier uur 's ochtends en vervolgens de hele dag zwoegen en ploeteren in de hitte, zonder pauze: zo ziet iedere willekeurige dag van de meeste boeren in ontwikkelingslanden eruit. Desondanks verdienen ze onvoldoende om hun gezin te onderhouden. Waarom? Omdat 'wij' westerse consumenten niet bereid zijn een paar centen extra uit te geven. Liever kopen we een spotgoedkope reep chocolade die met behulp van kinderarbeid is vervaardigd dan een wat duurdere reep eerlijk geproduceerde chocolade. Hier moet een einde aan komen indien we de levenskwaliteit van de boeren in ontwikkelingslanden willen verhogen. Hoe? Door simpelweg alles eerlijk – dat wil zeggen onder goede omstandigheden en tegen een loon waarmee rond te komen is – te produceren. Alle productie moet eerlijk zijn.



Om te beginnen is hetgeen nu gebeurt ethisch onverantwoord. De handel is gewoon oneerlijk. Producenten en hun arbeiders worden uitgebuit en werken onder slechte omstandigheden. Eerlijke productie houdt in dat deze omstandigheden verbeterd worden en dat de uitbuiting stop wordt gezet. Eerlijke productie verbetert de levensomstandigheden van miljoenen mensen. Wie zegt daar nou nee tegen?



Daarnaast is eerlijke productie een impuls voor de lokale economie van het desbetreffende land. De koopkracht van de boeren neemt toe ten gevolge van de eerlijke prijs die ze voor hun producten ontvangen. In het mooiste geval kunnen de kinderen naar school gaan, wat ook een enorme stimulans voor de economie is. Tevens is een goede toekomst voor de kinderen gewaarborgd. Zo kan het welzijn van een heel land verbeteren. Eerlijke productie is dus niet alleen voordelig voor de boeren, maar voor een hele economie. Het is de manier om de kloof tussen arm en rijk een stukje te verkleinen. In de ontwikkelingslanden gaan de boeren erop vooruit. Dat geld moet wel ergens vandaan

komen. De tussenhandelaren en multinationals kunnen makkelijk wat van hun winstmarge inleveren. De economie hoort namelijk niet alleen om maximale winst te draaien, is nog maar eens duidelijk geworden in deze economische crisis. De hele wereld wordt dus een beetje eerlijker.

Ten slotte gaat eerlijke productie vaak gepaard met milieuvriendelijke en biologische productie. “Via de betere handelsvoorwaarden van Fairtrade verbeteren arme boeren geleidelijk aan hun levensstandaard. Ze krijgen middelen in handen om te investeren in hun bedrijfsvoering en in hun milieuprestaties, waarbij biologische certificatie niet zelden de bekroning vormt.”¹ De productie is dus ook eerlijk voor het milieu en geeft een zetje de goede kant op.



Daartegenin valt te brengen dat de producten in de supermarkten een aanzienlijke mate duurder zullen worden. De boeren moeten namelijk een hoger bedrag ontvangen voor dezelfde productie. Dit ‘probleem’ kan echter anders opgelost worden, zoals eerder aangetoond. De vele tussenhandelaren en multinationals maken enorm veel winst. Deze winstmarges moeten ingeperkt worden. Een deel moet terecht komen waar het hoort: bij de boer die moet eten en niet bij de bestuurder die een extra zwembad in de tuin wil aanleggen.



Concluderend kunnen we zeggen dat het mogelijk is om de wereld een stukje beter te maken. Men moet er alleen toe bereid zijn. Levens kunnen worden verbeterd en economieën gestimuleerd, zonder dat dit enorme prijsstijgingen in de westerse wereld met zich meebrengt. Als consument kun je zelf je steentje bijdragen om de omschakeling naar volledig eerlijke productie te bespoedigen. “Een keus voor het Max Havelaar keurmerk voor Fairtrade is een keus voor eerlijke handel. Het keurmerk neemt het op voor mensen die in de marge worden gedrukt, garandeert productie met respect voor het milieu en zorgt dat er eerlijke prijzen worden betaald.”² De vraag is of we ervoor kiezen mensen te helpen een eerlijk bestaan op te bouwen en of we handelaren die daarmee helpen, steunen. Het is mogelijk. De keuze is aan ons.



¹ Auteur onbekend, Max Havelaar Stichting, *People, planet, profit*, 29-09-2010, <http://www.maxhavelaar.nl/keurmerkvoorfairtrade/people-planet-profit>

² Auteur onbekend, Max Havelaar, *Millenniumdoelen*, 29-09-2010, <http://www.maxhavelaar.nl/maxhavelaarkeurmerk/millenniumdoelen>