



## Streekfonds stelt revoluerend budget ter beschikking

# Sap persdagen krijgt eigen Het Groene Woud-verpakking

Dankzij het Streekfonds krijgt Het Groene Woud eigen sapverpakkingen. Dit jaar worden er in Het Groene Woud drie sap-persdagen georganiseerd, waar zowel particulieren als ondernemers de verpakkingen kunnen verkrijgen en hun appels en/of peren kunnen laten persen. Als merknaam voor het bijzondere vruchtensap is gekozen voor 'Sappig'. De persdagen worden georganiseerd op zaterdag 3 oktober in Oirschot, zondag 4 oktober in Boxtel en op zondag 11 oktober in Schijndel.

Stichting de Brabantse Boerderij heeft de afgelopen jaren een impuls gegeven aan de organisatie van sapdagen. Op deze dagen kunnen particulieren hun overschot aan (hoogstam)fruit omzetten in vruchtensap, dat voor een langere periode bewaard kan blijven. 'Sappig' bevat 100% vruchtensap, geproduceerd van 7 kilo versgeperst fruit, dat ongefiltreerd het pak in gaat. Dat verklaart de karakteristieke troebele 'kleur'. Dankzij pasteurisatie blijft 'Sappig' puur en (h)eerlijk lang lekker. Een pak sap blijft ongeopend 2 jaar goed en na aanbreken 2 maanden (mits liggend bewaard).

### Duurzaam

In de praktijk blijkt dat de sapbox veelal op het keukenblad staat en daardoor veel bekijks heeft. Zowel kinderen als volwassenen drinken het (h)eerlijke sap en zijn enthousiast over de duurzame dorstlesser. 'Sappig' kent geen toevoegingen en bevat alleen de natuurlijke aanwezige fruitsuikers. Eenmaal gekocht ben je verkocht. In 2015 worden er 2.000 pakken 'Sappig' verspreid. Met het persen of kopen van het sap dien je ook meerdere duurzame doelen. Je helpt mee aan het tegengaan van verspilling, draagt bij aan de versterking van de hoogstamfruitcultuur en houdt de bijstand in stand. Voor een extra duurzame impuls, zit er statiegeld op de boxen. Gebruikte verpakking worden ingezet voor een tweede leven.

### Meerwaarde voor ondernemers

Het is voor ondernemers ook mogelijk om de speciale Het Groene Woud-verpakking middels een etiket te voorzien van het eigen logo en bedrijfsinformatie. Zo wordt de streek nog meer gepromoot onder de toeristen die in Het Groene Woud verblijven. B&B Het Groene Bed in Oirschot biedt sinds een jaar sap van hoogstamfruit uit eigen tuin aan en heeft daar zeer positieve ervaringen mee. De verbinding tussen toeristen en de streek Het Groene Woud versterkt daardoor. Meer weten hierover? Kijk dan op [www.hetgroenewoud.com/sappig](http://www.hetgroenewoud.com/sappig) of stuur een e-mail naar [sapkopen@gmail.com](mailto:sapkopen@gmail.com).

### Sapdagen & Sappig kopen

Heb je interesse om dit jaar sap van je eigen fruit te laten maken? Meld je dan via e-mail aan bij een van de sapdagen in Het Groene Woud: zaterdag 3 oktober Oirschot ('t Zand) ([sapdagoirschot@gmail.com](mailto:sapdagoirschot@gmail.com)), zondag 4 oktober Boxtel (oude fruitboomgaard centrum) ([sapdagboxtel@gmail.com](mailto:sapdagboxtel@gmail.com)) of zondag 11 oktober Schijndel (Schaapskooi) ([sapdagschijndel@gmail.com](mailto:sapdagschijndel@gmail.com)). Bij deze sapdagen komt uw sap in de nieuwe verpakking 'Sappig'.

Je kunt 'Sappig' ook kopen. Dat kan (binnenkort) via de webwinkel van Het Groene Woud. Een pak 'Sappig' met 5 liter vruchtensap kost € 10,95. Wie in september bestelt, is voordeliger uit. Dan kun je voor € 10,- per verpakking 'Sappig' kopen. Reserveer je sap via het volgende e-mailadres: [sapkopen@gmail.com](mailto:sapkopen@gmail.com).

### Revoluerende middelen

De verpakkingen van 'Sappig' zijn gerealiseerd met behulp van een renteloze lening van Streekfonds Het Groene Woud. Het is voor het eerst in de geschiedenis van het streekfonds dat het een deel van de financiële middelen revoluerend ingezet worden. Dat wil zeggen dat het geld voor de aanschaf van de verpakkingen terugbetaald wordt, zodat later andere initiatieven opnieuw gebruik kunnen maken van het Streekfonds. Dit is mogelijk, omdat Stichting de Brabantse Boerderij een nieuw verdienmodel opzet. Daarmee is er ook sprake van financiële duurzaamheid.

*Noot voor de redactie:*

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met Erik van den Oord, T: +31 6 145 70370.