



## - Målet er å starte opp flere små butikker rundt omkring i Norge

Av HENRIK CHRISTIE  
Publisert 24. februar 2017

f ...

Ås: Better Price i Ås sentrum driver innenfor det voksende segmentet overskuddsmat.

Butikken åpnet dørene i august 2016 og utvider stadig produktspekket. Lagerbeholdningen har økt fra 6.000 til 19.000 varer.

- Det kommer inn 3-4 nye produkter hver uke. Prisen på produktene er ofte en tredjedel av utsalgsprisen i kjedebutikkene, forteller daglig leder Andries Van Der Wijk til Ås Avis.

Nederlandereren studerer International Development på NMBU. For ham fungerer Better Price som praksis under studiene.

- Jeg er opptatt av sosial entreprenørskap og lærer mye gjennom å drive butikken, forteller han.



Utvider: Better Price i Ås sentrum har utvidet med denne seksjonen. (Foto: Henrik Christie)

### Fullt spiselig

Htttl har Better Price knyttet til seg rundt 30 leverandører. Butikken selger overskuddsmat og varer som nærmer seg "best før"-datoen.

- Noe av maten har lang holdbarhet, Andries Van Der Wijik, og viser en pakke makaroni som går ut på dato i august 2019.
- Dette er mat som skal ut av hyllene til kjedene, fordi nye varer skal inn.

Ellers mener han forbrukerne nå begynner å bli klar over at "best før"-dato er noe produsentene trykker på, som ikke behøver å bety at produktet ikke er fullt spiselig.

- Mange var skeptiske til å begynne med, men vi merker at dette er i ferd med å snu. Til å begynne med var kundegrunnlaget stort sett studenter, men nå har også andre Ås-boere begynt å få øynene opp for overskuddsmat, forteller Van Der Wijik.

[LES OGSÅ: HAR SOLGT "UTGÅTTE VARER" FOR EN HALV MILLION](#)



Fornøyd kunde: Magda Bereza og Better Price-medarbeider Mings Afoworki (Foto: Henrik Christie)

### Lokale leverandører

Better Price ønsker framover å fokusere på lokale produkter og er stadig på utkikk etter leverandører.

- Vi har egg fra Moer gård og brød fra JoAnitas i Ås kvartal. Vi har flere andre i kikkerten, forteller Van Der Wijk

I tillegg ønsker butikken å være et utstillingsvindu for nye produkter som skal prøves ut. Blant annet har en økologisk bambustannbørste har vært en bestselger.

- Hvis vi har muligheten til å velge mellom økologiske produkter og vanlige produkter, velger vi alltid de økologiske, sier Van Der Wijk.



Vil være et sted for å prøve ut nye produkter; Økologiske bambustannbørster. (Foto: Henrik Christie)

### Vil starte butikkjede

Better Price har framtidsplaner som strekker seg utover Ås kommune.

- Først vil vi etablere oss i Ås og få til en stabil drift der. Så vil vi se etter andre lokaler for å utvide. Vi ønsker ikke å lage butikker som er mer enn rundt 200 kvadratmeter store, for kontakten med kundene er viktig, forklarer Van Der Wijk.

NMBU-student Margot Fausko nikker anerkjennende.

- Jeg pleier å svelte Innom her for å se hva de har, så drar jeg innom en av de andre butikkene for å handle resten, forteller hun

- Det er først og fremst et etisk valg å handle her, men det hjelper jo at det er billig.



NMBU-student og daglig leder av Better Price i Ås sentrum, Andries Van Der Wijk, sammen med butikkmedarbeider Mengs Afoworki. (Foto: Henrik Christie)

### **Må planlegge**

Van Der Wijk sier handling i overskuddsbutikker er annerledes enn i vanlige butikker. Utvalget er det som til enhver tid finnes i hyllene. Man kan ikke nødvendigvis lage en handlelapp og dra til butikken.

- Vi prøver å fokusere på populære matvarer. Men vi er avhengig av hvilke matvarer som overproduseres, sier Van Der Wijk.

Butikken har et bredt utvalg: Kjøtt, ost, yoghurt, tørrvarer, hermetikk. Men ikke grønnsaker, siden disse har kort holdbarhet.

- Det kommer barnefamilier og handler inn en hel kasse med müsli. Hvis man planlegger på denne måten kan man spare masse penger, sier Van Der Wijk.

Hvis du lurer på hva som skjer med overskuddsmaten som ikke blir solgt i en overskuddsmatbutikk, har Better Price også en plan for denne.

- Vi donerer den bort til flyktninger og andre som trenger det. Ingenting kastes, avslutter Van Der Wijk.

# Hva betyr holdbarhetsmerkingen?

Å merke mat med holdbarhetsdato er viktig for at du som forbruker skal være trygg på maten. I Norge har vi to holdbarhetsmerkinger: «Siste forbruksdag» og «Best før».

**«BEST FØR»:** Merkingen antyder noe om når produsenten mener maten er på sitt beste. Maten kan likevel være spiselig og holde god kvalitet lenge etter merkedatoen hvis den er lagret på riktig måte og er godt emballert. Egg og syrnede melkeprodukter (yoghurt/kefir/rømme) er eksempler på mat som kan være god lenge etter «Best før»-merkingen. Bruk sansene dine. Tørrvarer holder i mange måneder eller år.

**«SISTE FORBRUKSDAG»:** Mat som er merket med «siste forbruksdag» er såkalt lett bederelig mat. Merkingen forteller om siste dag produktet kan spises hvis det har blitt oppbevart riktig i uåpnet emballasje. Eksempler på slik mat er produkter som farseprodukter, kyllingprodukter, pølser, fersk fisk m.v. Produktene skal ikke selges etter merkedatoen.

På mange produkter står det at de skal *oppbevares i kjøleskap etter åpning*, og at holdbarheten da bare er noen dager. Mange produkter holder likevel mye lenger hvis ikke det er kommet bakterier til. Bruk sansene. Se. Lukt. Smak.

På veggene henger informasjon om holdbarhetsmerking. (Foto: Henrik Christie)

f ...

## Kommentarer til denne saken

---

0 kommentarer

E-POSTVARSLING

**Andries van der Wijk**

Din kommentar...

Debatregler

KOMMENTER

---

Til toppen

Adresse: Postboks 101, 1431 Ås • [Ansvarlig redaktør: Henrik Christie](#) • [Personvernpolicy / Informasjonskapsler](#) • [Redaktørplakaten](#) • [PFU](#) • [Annonser: Birgitte Bjerkenes](#) • [Tips Ås Avis](#) • Copyright © Ås Avis 2014