



Ineke Aquarius (links) en Inez van Oord verkopen gedroogd jackfruit. FOTO VAN ASSENDELFT

Algemeen

6 november 2024 | Pagina 11

🕒 4 min.

Kroket, pizza of frikadel met gedroogd jackfruit uit Afrika

Fiber Foods levert vleesvervangers en helpt zo vrouwen in Oeganda en Kenia

Hamburgers, frikadellen, knakworsten, kroketten. Steeds vaker bestaan ze geheel of gedeeltelijk uit vleesvervangers. Bijvoorbeeld uit het uit Afrika afkomstige jackfruit. Het in Oss gevestigde bedrijf Fiber Foods levert het.

WOUTER TER HAAR

Oeganda en Kenia. Je zou toch nooit kunnen vermoeden dat er een directe lijn bestaat tussen Oss en deze twee enorme Afrikaanse landen? Maar die band is er wel degelijk. En daar zit de recent in Oss gevestigde start-up Fiber Foods achter. Dit bedrijf, opgezet door Inez van Oord en Ineke Aquarius, wil met

jackfruit uit de twee Afrikaanse landen vanuit Oss de wereld veroveren.

Het ondernemende tweetal - dat elkaar kent vanuit hun destijds gezamenlijke woonplaats Kampala in Oeganda - richtte in 2021 Fiber Foods op. Dit bedrijf, dat exclusief de eigenaren veertien medewerkers telt, richt zich op het oogsten en verwerken van jackfruit tot er uiteindelijk een droog product ontstaat waarmee de voedingsindustrie vleesvervangers kan maken. Van Oord: „Jackfruit is vanwege de structuur en de smaak uiterst geschikt als vleesvervanger. Het is echt een heel goed en duurzaam alternatief."

Bijdragen

Hoewel ze bovenal ondernemers zijn, hebben Van Oord en Aquarius ook uit ideële overwegingen hun bedrijf opgezet. Aquarius: „We willen graag iets bijdragen aan de samenleving in Oeganda en Kenia en vooral de vrouwen ondersteunen." In hun toenmalige woonplaats zag het duo jackfruit-bomen staan. Van Oord: „Die staan er vooral om schaduw te bieden aan koffieplantages en vanilleplanten. Met het jackfruit doen de boeren niet veel. Ze voeren het vooral aan hun varkens. Maar wij hebben ontdekt dat je er meer mee kunt."

Fiber Foods ontwikkelde een technologie en een fabricageproces om -jong - jackfruit te oogsten, te drogen en te verwerken tot een voedingsvezel die producenten van voedsel voor allerlei producten kunnen gebruiken. Zo kan jackfruit toegevoegd worden aan bestaande vleesproducten, zoals hamburgers, gehakt, worstjes, maar ook aan vleesvervangers. Of gebruikt worden in sauzen, soepen. „Maar bijvoorbeeld ook heel goed als vervanging van de stukjes kip op een pizza", aldus Van Oord.

Het oogsten in Oeganda en Kenia is een activiteit die uitgevoerd wordt door de vrouwen en boeren. Ze krijgen daar een faire prijs voor. Inmiddels zijn er zo'n duizend boeren die de jackfruits verzamelen. En er werken zo'n 160 veelal jonge vrouwen in de fabrieken in Oeganda en Kenia. Zij schillen en snijden de vruchten, die vervolgens gedroogd worden.

Aquarius: „In totaal is het een handmatig productieproces van tien stappen om van een vrucht een gedroogd product te maken."

Wanneer de jackfruits gedroogd zijn, worden ze in zeecontainers naar Nederland verscheept. „Doordat we het jackfruit drogen, is het veel lichter en dus duurzaam te verscheppen." In Nederland aangekomen wordt het jackfruit met de productnaam PrimeJack verkocht aan de voedingsindustrie. Van Oord: „We staan nu aan de vooravond van onze echte doorbraak. We hebben inmiddels een toenemend aantal klanten. Nu een stuk of tien. Variërend van een cateraar als Hutten Catering tot vleesbedrijven en producenten van vleesvervangers. Maar ook bijvoorbeeld producenten die rechtstreeks aan

supermarkten leveren, tonen steeds meer interesse."

Het duo schrijft die toenemende belangstelling voor PrimeJack toe aan de duurzaamheidsambities van voedselbedrijven. Aquarius: „De vraag naar duurzame producten stijgt fors. En ons product is zeer duurzaam. Het vergt weinig energie; door het drogen neemt het volume met bijna 90 procent af, waardoor het makkelijk te transporteren is. En doordat het droog is zijn er geen energievervlindende koelingen nodig en we versterken ook nog eens de bestaanszekerheid en het inkomen van vrouwen en boeren in Afrika. Bovendien wordt er wel tachtig keer minder CO2 voor uitgestoten dan bij rundvlees."

Brabant

Fiber Foods is in Brabant neergestreken om dicht bij de klanten te zitten. „Veel voedselproducenten - onze klanten dus - zijn in Brabant gevestigd."

Dat de twee ondernemers vervolgens in Oss terecht zijn gekomen, heeft direct te maken met aandeelhouder Marian Wagemakers. Zij was, tot zij haar Osse bedrijf in 2021 verkocht aan Hilton Foods, eigenaar van Dalco. Tot voor kort werden in deze fabriek vleesvervangers geproduceerd.

Van Oord: „Nu maken we dankbaar gebruik van de voormalige Dalco-fabriek." Zo ontwikkelen medewerkers van Fiber Foods in de keuken van het voormalige Dalco nieuwe producten en toepassingen.

Aquarius: „En wat dat betreft zijn de mogelijkheden oneindig. Nu werken we bijvoorbeeld veel aan hybride vleesproducten; dat is een combinatie van vlees en jackfruit. Maar er zijn al talrijke producten, uiteenlopend van kroketten tot schnitzels en van sauzen tot worstenbroodjes, waar ons jackfruit in is verwerkt. En ze smaken allemaal prima."