

••••• Wie in Duitsland, Frankrijk, België, of een ander willekeurig Europees land in de supermarkt een vers groentesapje van het betreffende huiskmerk koopt, loopt een grote kans dat de inhoud afkomstig is van het Nederlandse Provalor. Ruim vijf jaar geleden startte Provalor met het verwerken van groentereststromen tot sap. Groenten die om esthetische redenen geweerd worden uit het schap, maar waar verder totaal niets mis mee is.

Provalor creëert waarde uit reststromen

Het is niet zo dat Provalor ontzettend graag groentesap wil maken, het bedrijf heeft als missie om groentereststromen volledig te verwaarden. Het maken van sap was daarin een logische eerste stap. Inmiddels produceert Provalor op jaarbasis ruim 5000 ton groentesap. En omdat de groentesapmarkt in Nederland bescheiden is, wordt bijna al het sap geëxporteerd. Het aandeel 'biologisch' heeft sinds de start van het bedrijf ook een vlucht genomen; een derde van de productie wordt geproduceerd voor de biologische markt.

Paulus Kusters, een van de mensen van het eerste uur van Provalor: "Wat mooi is dat wat vijf jaar geleden werd gezien als een leuk en duurzaam idee, uitgegroeid is tot een gerespecteerd en serieus bedrijf met een omzet die verdrievoudigd is. Steeds vaker komen er klanten en toeleveranciers naar ons toe of wij iets met hun reststromen kunnen". Op dit moment kijkt Provalor ook verder dan Europa. "We hebben zoveel 'bewijslast' dat er vanuit de rest van de wereld ook meer aandacht komt om manieren te zoeken om voedselverspilling tegen te gaan en daar dragen wij graag een steentje aan bij."

De uitkomst van stap twee in de missie van Provalor om de reststromen volledig te verwaarden, is bijzonder te noemen. "De afgelopen 2,5 jaar hebben we in relatieve stilte gewerkt aan een nieuw concept. Als we sap

produceren, blijft er 'ontsapt' groentepulp over. Je hebt het dan over zo'n 20 tot 35% van de groente die overblijft. En juist in dat gedeelte zit een heel groot deel van de waardevolle voedingsstoffen, de vezels. We waren ervan overtuigd dat we van die pulp een goed ingrediënt moesten kunnen maken. En dat is gelukt met Veggiefiber. Deze toepassing is ideaal gebleken om structuren en texturen en in bepaalde gevallen ook de smaak van voedingsmiddelen te verbeteren. Veggiefiber wordt al gebruikt door onze afnemers en met positieve resultaten. Het wordt gebruikt in vlees, vleeswaren, het werkt goed in gebakken producten als snacks. We zijn zo enthousiast over Veggiefiber dat we er patent op hebben aangevraagd en dat is inmiddels al in Canada verleend", aldus Kusters.

Kusters verwacht dat Veggiefiber onverwacht wel eens zou kunnen uitgroeien tot iets groter dan ze hadden kunnen bedenken. De voordelen zijn eindeloos. Groentevezels toevoegen aan producten om die - op welk vlak ook (smaak of structuur) - te verbeteren is duurzaam en gezond. En groentevezels zijn goedkoper dan andere toevoegingen zoals het kostbare inuline. Kusters: "Alleen de handling en opslag vergen een iets andere aanpak. Veggiefiber is een enigszins 'nat' product, maar als we zorgen dat de voordelen voor de afnemer opwegen tegen de op zich beperkte nadelen, zie ik alleen maar mogelijkheden."

