



Erik van Luyn, Market Endeavour:

“De markt voor Halal is versnipperd,

De mensen achter Market Endeavour, een creatief marketing en innovatiebureau, zijn van veel markten thuis. Vanuit een voormalig woonhuis in Amersfoort, bedenkt een multicultureel team concepten op het gebied van food en zet die eigenhandig in de markt. Een van hun meest succesvolle initiatieven is Marhaba Halal Food, dat de ambitie heeft om het eerste echte A-merk voor Halalproducten te worden.

“Wij zitten met ons kantoor in de meest gemiddelde wijk van Nederland. De gemiddelde Nederlander en de gemiddelde nieuwe Nederlander, die woont hier in Amersfoort”, zegt Erik van Luyn van Market Endeavour. Dat komt goed uit want het bedrijf heeft naast een aantal foodactiviteiten ook een markt-onderzoekstak. De mensen in de buurt zijn dus de verpersoonlijking van de gemiddelde Nederlander. Altijd goed om hen te interviewen, als je nieuwe kansen ziet. Van Luyn: “Onze kernactiviteiten bestaan uit praktisch onderzoek, creatieve conceptontwikkeling en

concrete advisering op strategisch en tactisch niveau, binnen zowel de food als non-food-sector. Naast onze vestiging in Amersfoort hebben we een vestiging in Cambridge (UK), waardoor we in staat zijn om ook internationaal te opereren.”

Uit marktonderzoek dat Market Endeavour uitvoerde, kwam vaak naar voren dat Nederlanders met een Marokkaanse of Islamitische achtergrond behoefte hebben aan Halalproducten. Van Luyn: “En die uitkomst werd versterkt door een Marokkaanse vriend van mij,

die klaagde dat hij zijn dochter nooit eens een spekkie of een kauwgompje kon geven. Dat was voor ons reden om eens een inventarisatie te maken van dagelijkse producten die niet Halal zijn. We kwamen uit op heel gewone voedingsmiddelen, daar zit eigenlijk wel heel vaak iets wat Haram (onrein) is. Omdat die Marokkaanse vriend uit een bakkersfamilie kwam, maakte dat de beslissing om in eerste instantie met een zoetwarenlijn de markt op te gaan, voor de hand liggend. Dit bleek al snel een gat in de markt.”

A-merk

“Waar we ook al snel achterkwamen is dat er wereldwijd niet zoiets bestaat als een A-merk voor Halal-producten”, vervolgt Van Luyn. “Natuurlijk wordt er wel genoeg geproduceerd, maar heel versnipperd en vaak wordt het niet eens als een specifiek Halalproduct in de markt gezet. De chocoladefabrikant in Irak bijvoorbeeld, werkt vanzelfsprekend volgens Halalrichtlijnen, maar dat is niet aan het reepje af te zien. Je moet er maar vanuit gaan. Zo sprak ik op een beurs een Pakistaanse snoepjesfabrikant. ‘Zijn je snoepjes Halal’, vroeg ik. ‘Ja, natuurlijk’, zei hij. ‘En die glycerine dan die op het etiket staat?’ Dan blijkt dat zo’n fabrikant bepaalde grondstoffen gewoon op de wereldmarkt inkoopt, en dat helemaal niet duidelijk is waar zijn ingrediënten nu precies vandaan komen en waar ze uit bestaan. De fabrikant gaat ervan uit dat het plantaardig is, maar de kans is groot dat er dierlijke resten in verwerkt zijn.”

Van Luyn: “Wij hebben dat ondervangen door in zee te gaan met een certificeerder die strikt toeziet op de naleving van Halal-eisen. We werken ook volgens strenge procedures. Als wij op een bepaalde productielocatie producten laten maken, dan is alles in een procedureel handboek vastgelegd. Het is heel belangrijk dat de grondstoffen door de keten heen zijn gewaarborgd. Wat je eigenlijk doet is niets anders dan het voorkomen van contaminatie. Vroeger werd bij het produceren van Halalproducten gezegd dat het voldoende



Wat is Halal

Halal betekent in het Arabisch ‘rein’, ‘geoorloofd’ of ‘toegestaan’. Halal is een duidelijk omschreven voedingsleer waarin beschreven staat waaraan moslims zich dienen te houden. Halalvoeding is voedsel bereid volgens zorgvuldig samengestelde Islamitische spijswetten. Aangezien voeding een belangrijk deel van het dagelijks leven is, spelen de Islamitische spijswetten een zeer belangrijke rol in het leven van een moslim. Vlees is pas dan Halal als het dier waarvan het vlees afkomstig is, op religieuze wijze is geslacht. Buiten dat moet het dier een waardig leven geleid hebben met zo min mogelijk stress.

daar springt Marhaba goed op in.”

was als er een moslim bij aanwezig is. Het grote nadeel hiervan is dat de gemiddelde moslim echt geen voedingsdeskundige is en dus niet weet welke gevaren er zowel voedingstechnologisch als productietechnisch op de loer liggen.”

Halal biologisch

Islamitische spijswetten en de eisen van biologische voeding goed op elkaar aansluiten. Beiden gaan uit van natuurlijke methoden, met respect voor de integriteit van levende wezens en het milieu. Volgens Allah

Marhaba exporteert op kleine schaal naar België, Frankrijk en Engeland. Van Luyn: “En ons potentiële afzetgebied is ontzettend groot. We staan binnenkort voor de tweede keer op de Gulf Food beurs in het Midden-Oosten, het leggen van contacten gaat goed, maar neemt veel tijd in beslag.”

“Wist je dat uit onderzoek blijkt dat in Amerika, de grootste markt voor Kosher-producten, meer dan negentig procent van die producten door niet-Joden wordt gekocht? Zo'n product geeft mensen het

“Als wij op een bepaalde productie-locatie producten laten maken, dan is alles in een procedureel handboek vastgelegd.”

zouden alle producten biologisch moeten zijn. Zijn opdracht is dat je goed zorgt voor de aarde en dieren. Daar past bio-industrie en monocultuur natuurlijk niet in. Maar op dit moment zijn Halalproducten voorzien van een biologisch keurmerk, realistisch gezien niet haalbaar. “Wat wij wel willen gaan doen, maar dat kost een aantal jaren voorbereiding, is een keten opstarten waar op zijn minst het gevogelte scharrelkwaliteit heeft”, zegt van Luyn. “We streven naar transparantie, van boer tot eindproduct. Nu heb je inderdaad geen enkele zekerheid of je ritueel geslachte kip, niet zijn korte leventje heeft doorgebracht in een klein hokje.”

Ambitie

Marhaba Halal Foods bestaat pas anderhalf jaar, en het team zit vol ideeën en is druk bezig met het uitbreiden van het assortiment. Een van hun nieuwe producten die binnenkort in het schap zal staan, is een Halal lamsbolognese-saus. Echt uniek, want potjes pastasaus met lamsvlees bestaan niet.

gevoel dat het product zuiverder is, en in feite is dat ook zo. Om die reden denk ik dat het met Halalproducten niet anders is. Toen wij met onze Halalsnoepjes, dus honderd procent plantaardig, op de markt kwamen, kregen we ook veel e-mails van dolgelukkige vegetariërs en Hindoestanen. Mensen willen duidelijkheid, transparantie, weten waar hun voedsel vandaan komt en wat ermee is gebeurd. Die trend hebben we hoe dan ook in ieder geval mee.”

Jacqueline Rogers



Controle en certificering van het Halalkeurmerk

Alle Marhaba Halalproducten zijn gecertificeerd door de Stichting Nationale Halalkeur. De controle en de certificering worden gedaan door Halal Audit Company (HAC). De Halal certificering volgen de Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) en de British Retail Consortium-richtlijnen (BRC). Een bedrijf moet eerst HACCP of BRC gecertificeerd zijn, pas daarna kan de Halalcertificering plaats vinden. Halal Audit Company is een onafhankelijk inspectiebureau dat audits doet op het gebied van voedselveiligheid en Halal. Zij controleert voedsel dat volgens Halalwijze is bereid, behandeld, bewaard en getransporteerd. De organisatie is ontstaan vanuit de behoefte aan Halalproducten in Nederland. Meer informatie www.halalaudit.nl