

Grensverleggers zijn vernieuwende ondernemers in hun branche. Pioniers die in letterlijke en figuurlijke zin grenzen overschrijden. Dutch Spices uit Nijkerk heeft een droom: allergeenvrije voeding voor iedereen. “Wij zijn de smaakmakers van de levensmiddelenindustrie en deze industrie brengt daarmee ook allergenen mee de foodindustrie in. Daar kunnen we nu eindelijk een eind aan maken”, zegt commercieel manager Thédor van der Vleuten.



In een letterlijk smetteloze fabriek in Nijkerk produceert Dutch Spices recepturen die vrij zijn van allergenen. Allergenen komen in bijna alle voedselproducten voor, zijn ook vastgelegd in de etiketteringswetgeving en heten in het dagelijks leven onder andere soja, gluten, tarwe, ei, pinda, gerst, rogge, haver, schaaldieren en glutamaat. Stoffen waarvan een steeds groter wordende groep consumenten ziek kan worden. Kruidenbedrijven als Dutch Spices, zusterbedrijf van Epos en onderdeel van De Bieze Food Group, leveren over het algemeen een vrij groot

## Dutch Spices: allergeenvrije voeding voor iedereen

aandeel van het totaalproduct behalve de hoofdcomponent. Bij aardappels levert Dutch Spices alles behalve de aardappel. Als het gaat om gehaktballen levert het bedrijf alles behalve het vlees. Dus ook de antioxidant, of bindmiddel als rijst- of aardappelzetmeel.

Van der Vleuten legt uit waarom zijn bedrijf brood ziet in allergeenvrije producten. “We maken al een aantal jaren allergeenvrije recepturen voor onze klanten. Dat deden we door onze fabriek in het weekend schoon te maken, zodat we op maandag een allergeenvrije productie op konden starten. Dat hebben we zo’n vijf jaar gedaan. We kwamen steeds vaker in contact met mensen met een voedselallergie. Sommige mensen zijn zo allergisch dat ze al op zeer geringe sporen allergisch kunnen reageren. Dat gaf te denken en we wilden enkele stappen verder gaan. Wij kunnen onze fabriek wel op orde hebben, maar wat doen onze leveranciers om kruisbesmetting te voorkomen? Dat was voor ons het moment om volledige ketenbeheersing na te streven. De zoektocht naar leveranciers die kunnen voldoen aan onze eisen op dat gebied heeft ruim anderhalf jaar geduurd. Maar nu kunnen we consumenten met een voedselallergie voeding bieden die vrij is van allergenen en waarbij geen kruisbesmetting kan voorkomen.”

Ongeveer 3 tot 8% van de westerse wereldbevolking heeft een voedselallergie. Hoe noordelijker gelegen in de wereld, hoe groter de kans op een allergie. Daarnaast is er een groter wordende groep van mensen die denkt dat ze een voedselallergie heeft: 25 tot 30% van de Nederlanders denkt een voedselallergie te hebben. Niet dat Dutch Spices alleen daarom allergeenvrij wil produceren: “Waarom ergens allergenen instoppen als je zonder qua smaak, geur, beet- en bakvermogen hetzelfde kunt bereiken?”, zegt Van der Vleuten. “In productie zijn allergeenvrije producten niet heel veel duurder, die extra kosten zijn ‘verwaarloosbaar’. De extra kosten zitten in het onderzoek en de continue controle. Naast dat we onze producten vrijmaken van allergenen, reduceren we tegelijkertijd onnodige e-nummers en zorgen dat de etikettering goed en leesbaar is. En met allergeenvrije voeding voor iedereen bedoelen

we ook echt iedereen. Ook voor iemand met een kleine portemonnee die niet drie keer zoveel kan betalen voor bijvoorbeeld glutenvrije koekjes in een reformwinkel.”

“Toen wij startten met allergeenvrije producten vroegen leveranciers en klanten ons waar we in hemelsnaam mee bezig waren. Voor ons is het echt een ethische aangelegenheid geworden. Mensen zitten op ons te wachten”, stelt Van der Vleuten. En niet alleen in Nederland en België. Dutch Spices richt zich qua export op West- en Noord-Europa en heeft een verkooporganisatie in Noord-Amerika.

Van der Vleuten verwacht dat de filosofie van Dutch Spices binnen enkele jaren gemeengoed zal zijn geworden. En dan rekent hij niet per definitie op de overheid om regelgeving aan te passen. Het zal komen vanuit het bedrijfsleven, zeker nu ook het inspectieprotocol van het BRC (British Retail Consortium) dit jaar de eisen ten gunste van allergeenvrije producten heeft aangescherpt. En bovendien: retailers willen klanten een verantwoorde en transparante keuze bieden. De sector moet er in 2014 al aan geloven, dan wordt verplicht gesteld om alle mogelijke allergenen te vermelden, dit geldt ook voor bij bijvoorbeeld de Chinees op de hoek en de slagerij.

Dutch Spices werkt nauw samen met diëtisten, het voedingscentrum maar ook met TNO en Wageningen. “Zo worden wij constant ‘gevoed’ met informatie over hoe wij onze producten relevanter en beter kunnen maken. De consument met een allergie vertelt ons waaraan behoefte is, daar kunnen wij dan weer op inspelen”, besluit Van der Vleuten.

[www.dutchspices.nl](http://www.dutchspices.nl)

Ooit een ultiem luxeproduct, en Nederland dankte er vroeger zijn rijkdom aan. Nu zijn specerijen een gemeengoed waar niemand meer voor ten strijde zal willen trekken. Of te veel voor zal willen betalen. Specerijen zijn niet alleen smaakmakers voor ons eten, ze staan ook vaak bekend als allergenen. Dutch Spices (zie hierboven) gaat de uitdaging aan om allergeenvrij voedsel voor iedereen mogelijk te maken.

Foto van de maand