

Wat je niet allemaal met champignons kunt doen. Een gesprek met directeur Jan Klerken (54) van familiebedrijf Scelta Mushrooms inspireert en de passie voor zijn product weerklinkt in alles. Klerken bouwde het bedrijf van zijn ouders uit tot een wereldwijd opererende onderneming. Inmiddels staat de derde generatie Klerken klaar om Scelta (Italiaans voor keuze) verder te brengen.



‘Winnoveren is ons doel’

“Wij doen alles behalve vers als het gaat om champignons”, zegt Klerken. “Denk aan diepvriesproducten, snacks, smaakmakers als poeders en concentraten. Onze poeders gaan onder andere in de Cup-a-Soup maar ook Heinz en Campbell’s zijn partners.”

Scelta Mushrooms verzorgt de sales, marketing en innovatie voor een zevental partner-productiebedrijven, waarvan vijf in Nederland, een in Frankrijk en een in Indonesië. En dan is er de innige exportrelatie met buurland Duitsland. Scelta Mushrooms vind je op 70% van alle Duitse pizza’s als decoratie. Vergeet Italië, Duitsland is de grootste pizzaproductent in Europa.

Scelta voorziet vrijwel de hele wereld van champignonproducten. Het bedrijf focust zich nu vooral op Zuid-Amerika. Naast een sterke aanwezigheid in Noord-Amerika, is Scelta ook al jaren actief in Japan en Australië. Maar ook in een concurrerend land als Polen. “Wij doen het beter dan onze Poolse collega’s, vooral als het gaat om voedselveiligheid, traceerbaarheid, duurzaamheid en efficiency. Allemaal factoren waar multinationals naar kijken”, stelt Klerken.

Een jaar of acht geleden startte Scelta een pilotproject waarbij reststromen uit de champignonindustrie verwerkt worden. “Na de oogst zit er een voetje met aarde aan de champignon, dat bestrijkt ongeveer 20% van het gewicht van de champignon en wordt normaal gesproken weggesneden”, legt Klerken uit. “Wij halen het op bij de teler, verwerken het en dikken het uiteindelijk in, zodat een soort pasta ontstaat met 100% smaak. Een paar jaar geleden hebben we, speciaal om dit proces verder te ontwikkelen, een compleet nieuwe fabriek gebouwd waar we deze reststroom verwerken tot een kwalitatief hoogstaand eindproduct. Een smaakversterker waar we ‘ongezonde’

smaakversterkers als monosodium glutamaat (ve-tsin) en zout mee kunnen vervangen. Hieruit is een nieuwe lijn van snacks voortgekomen die we met partner Iglo in februari op de markt brengen. Daarin is de champignon in concentraatvorm dus een smaakversterker. Denk aan zuurkool met Dijonmosterd of rode kool met satésaus: champignons in plaats van zout.”

Champignons telen is volgens Klerken dubbel duurzaam. “Champignons groeien op substraten onder andere bestaande uit reststromen als kippen- en paardenmest. We verwaarden dus eigenlijk twee keer. Deze manier van kijken naar je product maakt dat Scelta in de champignonbusiness wereldwijd bekend staat als de dynamische veranderaar. “Winnoveren is ons doel” zegt Klerken, “winnen met innoveren. We constateren dat de markt toe is aan verandering, dat je buiten de traditionele kanalen moet kijken. Duurzaamheid en mvo zijn containerbegrippen geworden, voor ons zijn het verdienmodellen.”

The Scelta Institute

‘Dare to share’ is het motto van Jan Klerken. Geheel passend in die gedachte opende hij zo’n vier jaar geleden The Scelta Institute in Venlo. Een hypermodern ontwikkelingscentrum voor alles wat met champignons te maken heeft. Je kunt er teelt op kleine schaal ervaren, chefs proberen in het kader van R&D nieuwe recepten uit en er is naast een restaurant ook een champignonmuseum. Daarnaast wordt het pand gedeeld met derden voor inspirerende bedrijfsevenementen.

www.thesceltainstitute.com

