

Marketing

Nieuwe fabriek voor Beeter

Klaar voor industriële productie

Tekst en foto's: Tom van der Meer

- ▶▶▶ **Ojah heeft in Ochten de nieuwe productiefaciliteit officieel in gebruik genomen. Hier kan op jaarbasis zo'n 800 ton van vleesalternatief Beeter geproduceerd worden. Gezondheid, duurzaamheid en smaak gaan daarbij hand in hand.**

"Het wordt beter, met elkaar wordt het beter", schalde Bløf uit de speakers in Ochten, geheel in lijn met de gedachte achter Beeter. Dit alternatief voor vlees op basis van soja heeft een 'beet' en smaak die door de vezelige structuur sterk op vlees lijkt. Het is honderd procent plantaardig, niet-GMO, eiwitrijk, glutenvrij, vetarm én in Nederland geproduceerd. Beeter is, volgens Blonk Milieuvadvis, qua energie- en landverbruik drie keer beter dan Nederlands kippenvlees. Daarnaast heeft het een vijf keer lagere CO₂-uitstoot. En de smaak, zo blijkt volgens Ojah uit diverse smaaktests, wordt als beter ervaren dan andere vleesvervangers.

Geheim proces

Loco-burgemeester Hans Keuken van Neder-Betuwe opende vorige maand het pand door met een hakmes een stuk Beeter in tweeën te hakken. Het gebouw is 1600 vierkante meter groot en de productiehoele meet 20 bij 25 meter. Hier wordt eiwitrijk, glutenvrij

meel en water in één stap (op basis van afschuiving) gemengd, gekneet, gekookt en geperst tot Beeter. Het productieproces is geheim. Tijdens de rondleiding was de productieruimte met de machines dan ook verboden gebied. "Mogelijke concurrenten zouden anders direct kunnen zien hoe het gemaakt wordt en dat is niet de bedoeling", stelt Jeroen Willemsen, manager externe zaken van Ojah. In Ochten wordt het ruwe, neutrale product gemaakt, dat geen toevoegingen als vitamine B12, ijzer of additieven bevat. "Het is een basis zodat mensen die er vlees- of visvrije producten en gerechten van maken, de vrijheid hebben het zelf te kruiden, marinieren en te bewerken. Voor de verdere verwerking zijn enkele partijen geselecteerd. Ook koks kunnen er mee aan de slag. Er zijn al diverse eindproducten die de smaak van vlees dicht benaderen, zoals kipspiesjes,

schotels, gyros, kipburgers en hamburgers. Tijdens een bijeenkomst over eiwitten kon eerder ook geproefd worden van 'chili non carne' met Beeter.

Culinaire jamsessies

Het bedrijf focust vooralsnog op groothandels, cateraars en restaurants, en vandaaruit richting retail. Ojah wil bij de producten het EetBeeter-icoon steeds zichtbaar houden, als kwaliteitsteken voor gezondheid en duurzaamheid maar ook om richting consument transparant te zijn. V&S, producent van diverse producten op spies, introduceerde Beeter-spiesjes op de Deli XL beurs. Tijdens culinaire jamsessies konden koks naar hartenlust met het product experimenteren. Beeter wordt sinds vorig jaar verkocht bij De Vegetarische Slager in Den Haag en Vegabites in België. Verder staan Beetergerechten op het menu bij restaurants, als Puur in Berg en Dal, 2028 in Papendal en Keuken van Hackfort in Vorden. Binnenkort worden vegetarische burgers met Beeter verkocht bij hamburgerrestaurantketen Burgerz. Ojah belooft dat meer bestaande en nieuwe aanbieders de komende maanden producten op basis van het vleesalternatief gaan verkopen. ◀◀◀

Multi-inzetbaar

Beeter is ontwikkeld door de levensmiddelentechnologen Wouter Jansen, Frank Giezen en Jeroen Willemsen die daarvoor in 2009 het bedrijf Ojah oprichtten. Ze zijn trots dat het gelukt is om in korte tijd de technische vinding te vertalen van eerste idee tot opgeschaalde productie. Het bedrijf was genomineerd voor de Food Valley Award 2011. "Om het ingrediënt te branden moeten we over de keten heen", zegt Jeroen Willemsen. "We zijn geen marketeers, maar hebben veel geleerd. Groothandels die ons eerst niet zagen staan, komen nu zelf bij ons." Ingrediënt Beeter is warm en koud eetbaar. Ook zijn er diverse bewerkingen mee mogelijk, zoals verkleinen, marinieren, (na)garen en invriezen. Smaak, sappigheid en 'beet' zijn naar wens instelbaar. Het bedrijf heeft voor geïnteresseerden monsters van het basisproduct onder de naam Beeter op Proef. Ojah kan verder ondersteunen bij conceptontwikkeling en positionering. Op termijn zullen ook lokale eiwitbronnen als lupine en erwit als grondstof gebruikt gaan worden.

Meer informatie: www.eetbeeter.nl en www.ajah.nl



Loco-burgemeester Keuken (met hakmes) te midden van het Ojah-team: (van links naar rechts) Wouter Jansen, Frank Giezen, Jeroen Willemsen en Joeri Hollink.