



© NELE LAUWERS

# Starter PachaGreens toont opmerkelijk traject

Oprichter Tom De Windt van PachaGreens ging pas vier jaar geleden van start met de productie van microgroenten. Hij moest tegelijk de teelt leren kennen, een nieuw product in de markt zetten en onderhandelen met de grote spelers in retail. Recent kreeg Tom de Newbie Award voor zijn opmerkelijk traject als nieuwkomer in de land- en tuinbouw.

**P**achaGreens is gespecialiseerd in het telen van microgroenten. De zaadjes worden uitgestrooid in trays met een substraat van hennepvezel dat achteraf gecomposteerd wordt. Na vier dagen in de donkere kiemkamer komen ze op tafels in de serre. De huidige locatie huurt hij van een voormalig azaleabedrijf in Desteldonk.

Nog 4 tot 5 dagen later zijn de plantjes oogstklaar en worden ze afgesneden met een eigen systeem: een lopende band met daarop een snoeischaar die ontwikkeld is voor het oogsten van theeblaadjes. Op korte termijn zal Tom de productie nog verder optimaliseren waarbij de planten automatisch door de serre bewegen. De zaai wordt geautomatiseerd en de oogst geoptimaliseerd. Op die manier verbetert de werkorganisatie en wordt tegelijkertijd de ruimte beter benut. Hiervoor diende PachaGreens een dossier in bij het VLIF voor innovatiesteun, waarin het werd begeleid door het Innovatiesteunpunt.

## Keuzes maken

Van in het begin zoekt Tom naar manieren om een gezond product te telen met weinig impact op de omgeving. Dat bracht hem aanvankelijk bij het idee om de teelt van

microgroenten te combineren met viskweek, waarbij de vissen de nutriënten leveren voor de microgroenten. Maar dat bleek niet rendabel voor zijn bedrijf. De focus kwam dus te liggen op microgroenten die tot voor kort deels ook in een gesloten omgeving groeiden onder ledverlichting. Die manier van produceren heeft hij verlaten omdat er meer voordeel te halen was door het efficiënter organiseren van de planten in de serre. Ondertussen kijkt hij alweer vooruit en hoopt over twee jaar naar een eigen locatie te verhuizen en nog een stukje uit te breiden.

## Een nieuw product in de markt

Het is Toms missie om de mensen te overtuigen dat microgroenten veel meer zijn dan wat decoratie. Ze komen in alle vormen, smaken en kleuren en zijn heel voedzaam. Door verschillende soorten microgroenten te combineren, biedt hij ze aan als verschillende types salademengelingen. Het concept slaat aan, want een steeds groter publiek koopt zijn microgroenten via Bio-Planet, Cru en enkele lokale Delhaize-winkels. Ook in de horeca is het een geliefd ingrediënt voor de chefs. Momenteel verkoopt hij wekelijks ongeveer 220 kg microgroenten. ■

