

Masterstudent start bedrijf met cacaovruchtvlees

WANT WEGGOOIEN IS ZONDE

Linda Klunder (25) is naast haar studie co-founder van Kumasi Drinks, een start-up die sap maakt van cacaovruchtvlees. ‘Het vruchtvlees is een afvalproduct. Wij maken er fruitsap van. Zo krijgen boeren meer betaald en wordt er minder eten onnodig weggegooid.’



Tekst Luuk Zegers

Klunder begon haar studententijd in Groningen, waar ze Internationale Betrekkingen studeerde. ‘Tijdens mijn stage op de Nederlandse ambassade in Saoedi Arabië besepte ik dat ontwikkelingssamenwerking beter bij mij paste. Na mijn diploma vertrok ik naar Egypte voor een stage bij *Masterpeace*: een organisatie die werkt aan de verspreiding van vrede. Daar hielp ik mensen over de hele wereld om *grassroots* gemeenschapsprojecten op te zetten.’ Na haar stage kon ze er blijven werken. ‘Mooi werk, maar toch miste ik iets. Ik wilde graag zien wat de impact van de projecten was. Het bleef allemaal heel kwalitatief, terwijl impact kwantificeren óók belangrijk is. Ik ging kijken bij welke masteropleiding ik dat het beste zou kunnen leren. Dat was best lastig: ik wilde de econometrische kant op zonder dat ik daar een goede achtergrond in had én wilde naast mijn studie bij *Masterpeace* blijven werken. Bijna alle universiteiten reageerden terughoudend, als ze al reageerden. “Een studie is fulltime” hoorde ik dan.’

Cacaowereld

In Wageningen krijgt Klunder wél een kans. ‘Studiebegeleider Sietse Sterrenburg van Management, Economics and Consumer Studies zei: “Een studie met werk combineren, is juist een kracht, omdat je praktijkervaring hebt in de sector waar je studie over gaat.” De steun die ik voelde vanuit WUR was doorslaggevend.’ Klunder verhuisde van Cairo naar Utrecht om bij het Nederlandse

kantoor van *Masterpeace* aan de slag te gaan. Voor haar studie reist ze naar Wageningen. ‘Ik had niet verwacht dat ik ooit in Wageningen zou studeren’, zegt Klunder. ‘Het voelde altijd als de *middle of nowhere*. Maar zonder mijn master was ik niet in de cacao wereld beland.’ Die wereld leert ze kennen via Academic Consultancy Training (ACT). ‘Nederland is de grootste importeur van cacao wereldwijd. Hoe kan het dat zoveel cacao boeren nog in armoede leven en wat is de rol van Nederland daarin? Met die vraag ging ik met mijn ACT-groepje aan de slag voor *Africa in Motion*, een organisatie die kijkt hoe de Afrikaanse diaspora in Nederland kan helpen om de positie van Afrikaanse ondernemingen te verbeteren. Door dat project ging ik nadenken over de cacao-industrie: wie maakt mijn chocola en wat verdient diegene? Ik ben zelf groot chocoladeliefhebber. Fairtrade is geen echte oplossing—cacao boeren leven nog steeds in armoede.’

Fairer dan Fairtrade

Samen met *Africa in Motion*-directeur Max Koffi zet Klunder de *Cacao Coalition* op, een platform om belanghebbenden in de cacao-industrie te inspireren de *supply chain* eerlijker te maken. ‘Zo kon ik met de cacao wereld bezig blijven en met experts, organisaties en activistische consumenten praten over de cacao wereld. Ik kwam in contact met Lars Gierveld, die net een documentaire had gemaakt over Nestlé’s *supply chain*. In die documentaire

proeft hij het vruchtvlees van de cacaovrucht. Hij was compleet verrast door de frisse smaak van iets wat normaal gesproken wordt weggegooid. Lars zag een kans: als je sap maakt van dat vruchtvlees hoef je het niet weg te gooien én kun je boeren betalen voor een product dat ze al hebben maar dat niemand van ze afneemt.'

Er is direct een klik tussen Klunder en Gierveld. 'Ik bleef hem uitdagen in gesprekken: hoe pak je dit aan? Hoe ga je impact maken? Toen zei hij: "Jij hebt die impact-kennis, ik kan het verhaal vertellen. Wil jij met mij Kumasi Drinks beginnen?"' Klunder neemt ontslag bij *Masterpeace* en begint in februari 2020 als *head of impact* bij de start-up.

Ondertussen studeert ze gewoon door, steeds met de focus op impact. 'Voor m'n scriptie onderzocht ik welke impact het geven van geld aan Rwandese vrouwen heeft op *women empowerment*. Hoe kun je data verzamelen en waarvoor kun je die gebruiken? Wat wil je meten en wat zijn mogelijke negatieve effecten van interventies? Dingen die ik leer, neem ik mee naar Kumasi.'

Sneltrainvaart in coronatijd

Vlak na het begin van Kumasi Drinks brak de coronacrisis uit. 'En waar wil je sap verkopen? In de horeca. Maar tijdens de crisis werden we benaderd door KOA, een Ghanaes bedrijf met een machine waarmee ze heel stabiel sap kunnen produceren. Door de productie aan hen over

'DE STEUN DIE IK VOELDE VANUIT WUR WAS DOORSLAGGEVEND'

'IK BEN ZELF GROOT CHOCOLADELIEFHEBBER'

te laten, konden wij focussen op *business to consumer*. Dit scheelde twee jaar. We hebben proefavonden georganiseerd en kwamen uit op twee producten: Gassi en Sappi, oftewel mét en zonder prik.'

Kumasi (vernoemd naar de hoofdstad van de Ashanti-regio in Ghana, waar veel cacao wordt verbouwd) ligt in zo'n vijftien chocoladespecialzaken in Nederland. 'Het is ook online verkrijgbaar op kumasi-drinks.nl', zegt Klunder. 'Begin 2021 willen we opschalen naar grotere winkels en in 2022 willen we de supermarkt in. Opschalen is belangrijk als je écht impact wil hebben.' ■



WUR-student Linda Klunder in de sapfabriek. Foto Kumasi Drinks.