

## Fiber Foods onderscheidt zich met gedroogd jackfruit uit eigen keten

Gisteren **Business Interview**



*Dankzij zijn stevige, vlezige textuur en vermogen om smaken en kruiden op te nemen, is jackfruit een geschikte vleesvervanger. - Foto's™ Fiber Foods*

**Fiber Foods creëert economische, sociale en duurzame waarde voor de gehele keten. Inez van Oord en Ineke Aquarius kopen met hun bedrijf jackfruit in, rechtstreeks bij de boeren. Ze betalen een eerlijke prijs. In de fabrieken waar het jackfruit wordt gedroogd, helpen ze vrouwen aan een baan. Door jackfruit – als enige partij – gedroogd aan te bieden, kan enorm op transport- en energiekosten worden bespaard.**

### **Serie: Hoe combineer je het sociale aspect met je businesscase?**

Dit artikel maakt deel uit van een serie over sociaal ondernemen. Hierin laten we diverse sociale ondernemers aan het woord. Wat zijn hun drijfveren? Hoe combineren zij het sociale aspect met een succesvol bedrijf? Maakt dit de businesscase moeilijker of juist makkelijker? En welke tips hebben ze voor andere ondernemers? Eerder verscheen in deze serie het interview met **Patrick Roozmond over zijn bedrijf Kari's Crackers**.

Inez van Oord en Ineke Aquarius hebben samen **Fiber Foods** opgericht. "We zijn beiden in 2015 met ons gezin naar Oeganda geëmigreerd en raakten bevriend met elkaar", blikken de initiatiefnemers terug. Ze deelden een frustratie over de programma's die in Oeganda liepen. "Het zijn goede trainings- en innovatieprogramma's, gericht op het opzetten van betere ketens, maar daar wordt zelden de markt bij betrokken. Daardoor kunnen de initiatiefnemers aan het eind van de programma's hun nieuwe producten en technologieën nergens kwijt. Uiteindelijk blijven de boeren teleurgesteld achter."

Daar wilden Van Oord en Aquarius verandering in brengen. "In 2020 onderzochten we welk product uit Oost-Afrika interessant is om te exporteren", vertelt Van Oord. "Al vrij snel dachten we aan jonge jackfruit. Dat groeit hier rijkkelijk, maar er was nog geen markt voor." Aquarius vult aan: "De jackfruit die je tot nu toe in de winkel koopt, komt uit Azië. Daar wordt het ingeblikt of ingevroren. Dat heeft verschillende nadelen. Er wordt heel veel water getransporteerd en jackfruit wordt door het inblikken zuurder. Drogen is veel praktischer en duurzamer. Dat werd nog helemaal niet gedaan. Zodoende besloten wij ons als eerste speler op de export van gedroogd jackfruit te richten."



## Impact maken

In 2021 werden de plannen verder uitgewerkt en verhuisden de gezinnen terug naar Nederland. Een jaar later ging een samenwerking met vijf klanten van start. Met hun bedrijf willen Van Oord en Aquarius veel waarde toevoegen. "Wij leveren een bijdrage aan de werkgelegenheid en aan het in stand houden van de biodiversiteit. Daarom kiezen we er bewust voor om onze jackfruit niet uit plantages, maar rechtstreeks uit voedselbossen te halen. Jackfruit groeit overal in Oeganda, er is een overschot. We zorgen ervoor dat de bomen niet gekapt hoeven te worden."

Voor veel kleine boeren is het een nieuw product, vertelt Aquarius. "Jackfruit groeit aan de bomen, maar leverde nooit iets op." Dat maakte het extra lastig om een eerlijke prijs te berekenen. "Gelukkig was Wytze Marinus van de Universiteit van Wageningen beschikbaar om een Living Income / Fair price-studie uit te voeren voor onze jackfruit in navolging op zijn promotieonderzoek naar het leefbaar inkomen in Oeganda. Hieruit hebben wij de eerlijke prijs voor de jonge jackfruit kunnen vaststellen. Deze prijs vinden wij een belangrijke richtlijn, die we ieder jaar weer opnieuw valideren."

Dat is essentieel voor boeren. "Als een keten onder druk komt te staan, dan gaat de prijs voor de boer als eerste naar beneden. Kleine boeren zijn vaak afhankelijk van de wereldprijzen voor koffie en cacao. Die zijn enorm gedaald, waardoor de inkomsten voor de boeren verder onder druk staan. Daarnaast is er door klimaatverandering een grotere kans dat de oogsten mislukken of onbetrouwbaar worden. Daardoor wordt de situatie voor de boeren steeds slechter. Door de verkoop van jonge jackfruit aan ons, hebben ze het hele jaar door een extra inkomstenbron."



Ineke Aquarius

## Eigen keten

In Oeganda hebben Van Oord en Aquarius een eigen keten opgezet. "Omdat wij die zelf organiseren, hebben we meer invloed op wat er voor de boer overblijft." Voor het drogen van jackfruit heeft Fiber Foods een eigen productielijn opgezet in fabrieken in Oeganda en Kenia", vertelt Van Oord. "We willen zeker weten dat de vrouwen goed behandeld worden. Dat er geen kinderarbeid plaatsvindt en dat we goed inzicht hebben in alles wat er gebeurt. We willen heel nadrukkelijk een volledige invloed hebben op het gehele proces van vrucht tot aan het gedroogde product. We hebben veel tijd en energie gestoken in het opzetten van de keten en we hebben ervoor gezorgd dat de traceability 100% op orde is. Ons systeem is transparant."



Inez van Oord, mede-oprichtster van Fiber Foods en met name verantwoordelijk voor de sales. – Foto: Tycho Müller

## Vrouwen helpen

Ze willen niet alleen de boeren een eerlijke prijs betalen, maar hebben daarnaast nog een andere missie. Aquarius licht toe: "Vrouwen zijn in Oeganda achtergesteld in de economie. Terwijl het in het belang is van de hele samenleving dat de vrouw haar rol kan spelen. Daarom willen wij kansen creëren voor vrouwen op alle niveaus in onze waardeketen. Onder andere door werkgelegenheid te bieden in onze fabrieken aan jonge vrouwen."

Vorig jaar is er 500.000 kilo jackfruit voor Fiber Foods geogst. Meer dan 1.500 kleine boerenfamilies in Oost-Afrika verdienen het hele jaar door een extra inkomen uit jackfruit en in de fabrieken werken nu 160 dames. "We verwachten de komende tijd snel te groeien, zodat wij 500 vrouwen een baan kunnen bieden."



Dankzij zijn stevige, vlezige textuur en vermogen om smaken en kruiden op te nemen, is jackfruit een geschikte vleesvervanger.

## Drogen

Het drogen van jackfruit is uniek, benadrukken ze. "Wij zijn de enige partij die jackfruit droogt in het land van oorsprong." Gedroogde jackfruit heeft diverse voordelen. "Ons gedroogde jackfruit hoeft niet gekoeld bewaard te worden en we kunnen enorm op transport besparen. Het gebruik van gedehydrateerde jackfruit vermindert de transport-footprint met bijna 90% ten opzichte van ingevroren of gepasteuriseerde jackfruit. Een container van onze jackfruit staat tegenover acht containers met ingeblikte jackfruit uit Azië. Bovendien kunnen we met onze gedroogde jackfruit de kostprijs van de eindproducten voor onze klanten behoorlijk verlagen." De mogelijkheden van gedroogde jackfruit zijn volgens hen eveneens veel beter. "Gedroogde jackfruit is zoals een spons en neemt veel beter smaken op."



Door de verkoop van jonge jackfruit aan Fiber Foods, hebben boeren in Oeganda en Kenia het hele jaar door een extra inkomstenbron.

## Kansen voor jackfruit

Van Oord en Aquarius zien veel kansen. "Jackfruit bevat veel vezels. De Nutri-Score wordt steeds belangrijker voor de supermarkten. Klanten vragen erom. Bij een goede Nutri-Score gaat het niet alleen om proteïne, maar ook steeds vaker om vezels. Door een deel van het vlees te vervangen door jackfruit zien vleesverwerkende bedrijven hun Nutri-Score aanzienlijk verbeteren."

De ondernemers hopen zo ook een bijdrage te kunnen leveren aan het eten van minder vlees. "Dankzij zijn stevige, vlezig textuur en vermogen om smaken en kruiden op te nemen, biedt jackfruit een verrassend authentieke vleesbeleving. Ideaal voor vleesproducten waarin een deel jackfruit wordt verwerkt, of voor volledig plantaardige producten."

De toekomst zien beide vrouwen zonnig. "Ons bedrijf groeit hard. Binnenkort maken we een aantal grote lanceringen bekend. Daarnaast willen we ons product internationaal aanbieden. We zien veel kansen in Duitsland. Zo willen we nog veel meer impact maken."

### Sociaal ondernemen

Bij een sociale onderneming is het volgens Inez van Oord en Ineke Aquarius belangrijk om 'de business' niet te vergeten. "Anders ben je niet toekomstbestendig. Natuurlijk gaat het niet alleen maar om de winst, maar je moet wel commercieel naar je bedrijf kunnen kijken. Aan de andere kant hebben wij wel een aantal belangrijke voorwaarden. Zo doen wij geen concessies aan de goede prijs voor de boer en de arbeidsomstandigheden in onze fabrieken." Ze denken dat er vooral voor startende ondernemers veel kansen liggen op het vlak van sociaal ondernemen. "Het is lastig om een traditionele business om te turnen tot een sociaal bedrijf, terwijl wij ons hier bij de start al op hebben gefocust. Onze keuzes zijn zo inherent aan ons product dat wij gewoon niet anders kunnen. Dit is hoe wij het willen en hoe wij het doen."