



Zwammenburger



Jan Willem Bosman

Organisatie: GRO (Green Recycled Organics).

Opgericht: 2011

Doel: Eiwitrijke vleesvervangers kweken uit afval en het grote publiek aan een plantaardig eetpatroon helpen.

Hoe: Paddestoelen telen op resten koffiedik van de horeca, die de oogst weer afnemen.

Potentie: Een volledig circulair businessmodel dat mensen aanzet tot eiwitrijke alternatieven.

Waarom zou je koffiedik weggooien als je er ook paddestoelen op kunt kweken?
Wereldverbeteraar Rachel van de Pol spreekt Jan Willem Bosman over een veelbelovende vleesvervanger.

Het idee voor het circulaire ondernemersmodel van GRO komt uit Zimbabwe. Jan Willem: "Mijn vrouw had er een tehuis opgericht voor kinderen met hiv. Onder president Mugabe ontstonden problemen met de voedselvoorziening. Van Zuid-Afrikaanse wetenschappers leerden we paddestoelen te kweken op organisch restmateriaal zoals koffieprut. Wij leerden de kinderen die methode aan, zodat ze zichzelf konden voorzien van voedsel. Toen dacht ik: waarom doen we dit niet in Nederland?"

In Nederland stelde Jan Willem zijn idee voor aan restaurantketen La Place. "Ze waren direct enthousiast, dus richtte ik met eigen middelen GRO op. In onze kwekerij staan grote tunnels met honderden lagen stro, koffiedik, kalk en schimmelsporen. Na tien dagen bootsen we de herfst na door de temperatuur te verlagen, waardoor de paddestoelen uit de grond schieten! En allemaal zonder bestrijdingsmiddelen. De vrachtwagens die onze paddestoelen naar de afnemers brengen, nemen koffiedik mee terug. Zo is de cirkel rond."

Inmiddels gaan de vegetarische producten van GRO naar diverse groothandels, universiteiten en de horeca. Maar het gaat volgens Jan Willem niet hard genoeg. "Ik kan het verhaal goed brengen, maar de echte verkoop bleef uit." Daarom trok hij een paar maanden geleden via ABN AMRO een investeerder aan, waardoor hij een commercieel directeur en een verkoopmedewerker in dienst kon nemen. "Nu krijgen we het *mushroom-effect*", zegt hij lachend.

Uit de koeling haalt Jan Willem twee hamburgers. "Ik heb een primeur voor je", zegt hij trots. "Dit is onze Blended Burger: 50 procent vlees en 50 procent paddestoel." Volgens Jan Willem is dit dé manier om het grote publiek te bewegen naar een plantaardiger dieet. "Voor een kilo rundvlees zijn 15.000 liter water en 25 kilo veevoer nodig. Voor een kilo van onze paddestoelen maar 12 liter water en 2 kilowatt elektriciteit. Met de Blended Burger verlaag je de voetafdruk met bijna de helft. En de vlezige structuur en umamismaak van de paddestoelen zijn een smakelijke aanvulling." Groothandels, catering- en foodservices hebben al interesse getoond. "Dit kan weleens heel groot worden!" ●



Rachel van de Pol

Met haar blog ikreddewereld.nl wil Rachel met eenvoudige tips mensen helpen de wereld vrolijker te maken. Voor OneWorld duikt ze in de wereld van het sociaal ondernemerschap.



Willemijn Verloop van Social Enterprise NL:

"Praten over de circulaire economie is niet meer voldoende. Er zijn ondernemers nodig die circulaire businessmodellen schaalbaar maken. GRO is daar serieus mee bezig. Wat dit bedrijf bijzonder maakt in de voedingssector, is dat hun keten kort, volledig circulair én transparant is. Je weet precies waar je eten vandaan komt. En ze stimuleren het eten van minder vlees. Zo creëren ze impact op verschillende terreinen."

