

WINNAAR MKB INNOVATIE TOP 100 2012

# “Verhip, het is net kip!”

Drie voedseltechnologen deden op een vrijdagmiddag een proef met meel en water. Het resultaat is nu bekend als Beeter, een vleesvervanger waar zelfs de meest overtuigde carnivoor mee kan worden genept, meende de jury van de MKB Innovatie Top 100 2012.

TEKST MILOE VAN BEEK FOTOGRAFIE TON ZONNEVELD



Jeroen Willemsen,  
commercieel directeur Ojah.

**S**appig, stevig en zeer smaakvol. De ‘spekjes’ en gerookte stukjes die de productontwikkelaar van Beeter serveert, smaken zoals het juryoordeel belooft: “Beeter kan qua smaak glansrijk concurreren met echt vlees.” Ojah, het bedrijf hierachter, won er de MKB Innovatieprijs mee. En dat terwijl de vleesvervanger is gemaakt van louter water en sojameel. Voedseltechnologen Jeroen Willemsen, Wouter Jansen en Frank Giezen deden in 2006 een proef met het mengen, koken en persen van water en meel. “Verhip, het is net kip!” riepen ze in koor toen ze het resultaat proefden. En ze wisten direct: hier moeten we verder mee. Zes jaar later zijn ze eigenaar van het bedrijf Ojah en bouwden ze een grote fabriek in het Gelderse Ochten. Via de klanten van Ojah worden inmiddels vijfendertig verschillende producten op basis van Beeter (de naam verwijst naar de bite) verkocht in Nederland én zijn er plannen voor uitbreiding in het buitenland.

Beeter wordt in Ochten geproduceerd als halffabricaat, het rolt in grote lappen uit de machine. “Een afnemer kan daar stukken uit snijden, scheuren of stansen, het roken, koken of bakken en naar eigen inzicht op smaak brengen. Je kunt Beeter vergelijken met een kippendij, daar moet je ook nog iets mee”, zegt commercieel directeur Jeroen Willemsen. De doelgroep is niet per se de vegetariër, maar juist mensen die minder vlees willen eten, maar dat moeilijk vinden omdat ze het zo lekker vinden. Willemsen: “Een vleesvervanger moet minstens zo goed smaken als vlees, op dezelfde manier bereid kunnen worden en ongeveer evenveel kosten. Dat is ons product allemaal. Wij noemen het daarom het meest veelzijdige stukje alternatief voor vlees.”

#### Wat betekent de MKB Innovatieprijs voor jullie?

“Heel veel. Allereerst wordt de prijs toegekend door mensen die hun sporen hebben verdiend in het ondernemerschap en hebben meegemaakt waar wij met Ojah het afgelopen anderhalf jaar doorheen zijn gegaan. Het is bijzonder om van zulke iconen erkenning te krijgen. Ten tweede geeft de prijs ons meer zichtbaarheid en last but not least: we mogen een jaar lang in een Mercedes-Benz busje rijden. Daar zijn we heel erg blij mee, het maakt ons een stuk mobieler doordat we zelf ons product kunnen transporteren.”

#### Waarom heeft Ojah gewonnen, denk je?

“Vanaf de uitvinding tot aan de productiefabriek die er nu in Ochten staat, hebben we het helemaal

met z'n drieën gerealiseerd. Innovatie is zoveel meer dan iets leuks bedenken; het moet ook maatschappelijke impact genereren en commercieel succesvol zijn.”

**Jullie komen uit de onderzoekswereld. Waarom hebben jullie besloten het product zelf op de markt te brengen?**

“Toen we de ontdekking hadden gedaan, wisten we meteen dat dit een groot commercieel succes kon worden. We hadden bij onze werkgevers veel ervaring opgedaan met productinnovatie en gemerkt dat echte innovaties van kleine bedrijven komen. Grotere bedrijven hebben andere belangen; zij kopen kennis in, daarna verdwijnt het in het schap zodat concurrenten er niet mee aan de haal kunnen. Defensieve innovatie noemen we dat. Als iets echt jouw kindje is, kan alleen jij er die passie, enthousiasme, tijd en focus in stoppen die nodig is om er écht een succes van te maken. Voor onszelf beginnen was overigens geen makkelijke beslissing, we hebben gezinnen en hypotheek. We moesten zekerheden opgeven en het avontuur aangaan.”

**De Vegetarische Slager was jullie eerste klant. Hoe belangrijk was hij?**

“Heel belangrijk. Na die deal konden we tegen financiers zeggen: kijk, er is belangstelling voor Beeter. We kwamen via via met De Vegetarische Slager in contact. Toen hij Beeter proefde, viel hij van zijn stoel: dit was waar hij naar zocht. ‘Doe maar 20 ton’, zei hij een beetje voor de grap, want hij dacht niet dat we dat konden produceren. We hebben vervolgens veel haast moeten zetten achter de financiering. Er was een kleine 1,5 miljoen euro nodig voor de fabriek in Ochten en de benodigde apparatuur. Dit is bij elkaar gebracht door een combinatie van investeerders en de Triodos Bank.”

**De bereidingswijze van Beeter is geheim. Waarom?**

“Het recept voor een glutenvrije, plantaardige vleesvervanger zonder toevoegingen of chemische processen en met zo'n sappige structuur is goud waard. Bij de meeste andere vleesvervangers wordt het plantaardig eiwit tot een soort gehakt gekneed, wij zijn erin geslaagd om er een vezelstructuur van te maken die lijkt op die van echt vlees. De bereiding is te vergelijken met het maken van pasta: water en meel kneden, mengen, koken ▶

“**BEETER** is het meest veelzijdige stukje alternatief voor vlees.”



en persen. Het precieze proces is gepatenteerd, maar er komen in de toekomst zeker anderen met soortgelijke producten. Daarom is het belangrijk dat we niet inwisselbaar worden.”

#### Hoe doen jullie dat?

“Door bijvoorbeeld samen met koks te werken aan nieuwe Beeter-producten en presentaties. We hebben culinaire jamsessies georganiseerd met topkoks. De mogelijkheid om er een eigen draai aan te geven, maakt het tot een zeer veelzijdig ingrediënt. Een aantal restaurants heeft Beeter op de kaart staan, Erik te Velthuis van restaurant 2028 in Arnhem is er bijvoorbeeld heel actief mee. Hij heeft het als Surf & Durv (DUuRzaam Voedsel) op de kaart gezet: Beeter gecombineerd met een tijgergarnaal. Mensen aan het proberen krijgen, is onze grootste uitdaging. Carnivoren zijn gewoontedieren.”

#### Wat zijn jullie ambities?

“Er is interesse vanuit de Verenigde Staten, Azië en Zuid-Afrika. Het past niet bij dit duurzame concept om Beeter grootschalig naar het buitenland te vervoeren. Daarom gaan we met licenties werken, wat overigens een lang traject is. Ook hopen we dat consumenten met ons product uitgebalanceerder gaan eten, het zorgt voor een evenwichtiger combinatie van plantaardige en dierlijke eiwitten. Minder vlees is goed voor je lijf, ik heb het zelf gemerkt: mijn cholesterol en bloeddruk zijn flink gedaald sinds ik meer Beeter en minder vlees eet. Voor mijn kinderen is het normaal om vandaag planten- en morgen dierenvlees te eten. Met Beeter dragen we dus bij aan de acceptatie van nieuwe eiwitproducten, zo doen we iets goeds voor de wereld.”

#### Hoe bevalt het ondernemersbestaan?

“Het is heel hard werken, maar ik krijg er ontzettend veel energie van. Ik werk nu met veel meer passie dan voorheen. Ik vind het nooit erg om ’s avonds achter de computer te gaan zitten, terwijl ik in loondienst dacht: morgen is er weer een dag. De komende twee jaar zijn nog spannend. De enorme investeringen die we hebben gedaan in apparatuur en gebouw zijn niet zomaar terugverdiend. Maar de toekomst ziet er goed uit.”



Twee van de Ojah-oprichters, Jeroen Willemsen (l.) en Frank Giezen (r.), tijdens de uitreiking van de MKB Innovatieprijs.



Erik te Velthuis van restaurant 2028 heeft een gerecht met de vleesvervanger op het menu staan.



Beeter verwerkt in het gerecht genaamd Surf & Durv.

## DE MKB INNOVATIE TOP 100

Op 4 juni 2012 overhandigde demissionair minister van Economische Zaken **MAXIME VERHAGEN** voor de zevende keer de MKB Innovatieprijs. Uit **HONDERD CONCRETE INNOVATIES**, gedaan door het midden- en kleinbedrijf, werden drie finalisten gekozen. **BEETER VAN OJAH** won, plek 2 was voor **HEATMATRIX** uit Rotterdam. Dit bedrijf maakt lichte, **COMPACTE WARMTE-WISSELAARS** voor de industrie. Nu gaat 40 procent van de restwarmte verloren via schoorstenen, de warmtewisselaars van HeatMatrix kunnen dit ontsluiten. De derde plaats was voor **I.C.Y.** uit Lemmer. Zij ontwikkelden een slimme, op afstand bedienbare (zelfs vanuit het buitenland) **THERMOSTAAT**. Niet alleen voor consumenten, maar ook voor bijvoorbeeld de recreatiebranche aantrekkelijk. De MKB Innovatie Top 100 is een **INITIATIEF** van Syntens, NL Octrooicentrum en NRC Handelsblad. Mercedes-Benz is **HOOFDSPONSOR**.