

Z

ZELFGEMAAKT
Groentegoed



Je boterham als taartje

Kok Jeroen Schuurman en salesman Albert van der Veen vonden elkaar in een nieuw bedrijf. Ze maken smeersels met groente van lokale telers.

TEKST
CATRIEN SPIJKERMAN

Het lunchmenu van de gemiddelde Nederlander is over het algemeen niet spannender dan een boterham met kaas, worst of pindakaas en wie weet eens humus, bij wijze van culinaire uitspatting. "Hoe komen ze dan aan die aanbevolen dagelijkse hoeveelheid van 250 gram groente?" vraagt chef-kok Jeroen Schuurman (40) zich af. Schuurman is, net als zijn compagnon Albert van der Veen (53) vader, en weet hoe moeilijk het is: "Al die groente 's avonds op je bord? Dat redt bijna niemand. Je kunt het beter spreiden over de dag." Dat betekent: groente op brood.

Schuurman was als kok altijd al bezig met nieuwe recepten. En Van der Veen had al jaren ervaring in sales en marketing bij supermarkten en producenten. Ze kwamen elkaar drie jaar geleden tegen tijdens een opdracht voor worstenmaker Stegeman en besloten samen verder te gaan.

Meteen de eerste keer dat de mannen een zelfbedacht groentesmeersel aan supermarktketen Plus lieten proeven, was het raak. Ze hadden nog maar net een bedrijf, geen productieplaats, en geen receptuur die bruikbaar was voor grotere schaal dan de keuken van Schuurman – maar wél een supermarktketen die het zag zitten. Vier maanden later lag het eerste product van Groentegoed in de



'We werken bewust zonder conserveringsmiddelen'



koeling: Tomaat Americain, een smeersel van gedroogde Hollandse tomaat, wortel, ui, wat eigeel en kruiden. "Alleen maar ingrediënten die iedereen kent", zegt Van der Veen trots. "We willen per se geen conserveringsmiddelen, omdat E-nummers onduidelijkheid scheppen voor consumenten." Schuurman: "Belangrijker nog: vaak tasten conserveringsmiddelen de smaak aan."

Groentegoed laat zijn producten daarom pascaliseren, wat betekent dat ze een paar minuten worden blootgesteld aan zeer hoge waterdruk van wel 6000 bar. De hoge druk schakelt bacteriën en schimmels uit, maar laat de voedingswaarde, de structuur, en smaak intact, verzekert Schuurman. "Het is net als met een druif in een plastic fles water. Als je op die fles springt, blijft de druif ge-

woon heel, omdat de druk zich gelijkmatig verdeelt", legt Van der Veen uit.

Ze maken het zichzelf wel lastig, geven ze toe. Pascaliseren kan alleen met dure machines, dus moet Groentegoed dit uitbesteden. "Gewoonlijk maak je je product, je voegt conserveringsmiddel toe, stopt het in de verpakking, deksel en etiket erop, en de hele lading kan naar de klant", vertelt Schuurman. Als Groentegoed daarentegen z'n smeersels in hun fabriek in Pijnacker heeft geproduceerd, moet de hele lading eerst op en neer naar het pascalisatiebedrijf in Helmond, om daarna in Pijnacker gedekseld en gestickerd te worden. "Ja, dat kost wat meer", zegt Van der Veen. "Maar het is het waard! De smaak is alsof Jeroen het in z'n keuken net voor je heeft bereid."

Inmiddels zijn er zes producten: niet alleen smeersels, maar ook twee 'toppings' – ingelegde rauwkost voor boven op het beleg. "Alsof je boterham een taartje is." Ze waken er wel voor het al te bont te maken. Van der Veen: "Gedragsverandering is moeilijk. Dat plakje kaas op brood is prima, maar smeer er dan in plaats van boter wat groente op."

Meer info: groentegoed.com