

# Samenwerken om van elkaar te leren

Onze provincie, en dan met name de regio Noord-Limburg, is rijk aan telers van groente en fruit. De tuinbouwsector is een ontzettend belangrijke branche en goed voor miljarden aan omzet en werkgelegenheid. De ontwikkeling van de sector, innovaties, de producten en samenwerking wordt steeds belangrijker. Saskia Goetgeluk, directeur van Brightlands Campus Greenport Venlo, krijgt een rondleiding bij Bakker Sweet Peppers in Sevenum en zoekt verbinding.

TEKST: FRANS VAN TUEL / FOTO'S: BRAM BECKS







**G**

### Gezond

“Oh, we gaan het over oranje paprika’s hebben. Heerlijk, die zijn zo gezond!” Met deze enthousiaste opmerking geeft Saskia Goetgeluk aan dat ze de uitnodiging maar wat graag accepteert. Direct na de kennismaking met de teler laat zij er geen gras over groeien. Als voor-

malig journaliste vraagt ze hem het hemd van het lijf. “Hé Frank, zeg eens eerlijk. Klopt het dat de oranje paprika ten opzichte van de groene en rode soort het gezondst is?” “Ja dat klopt”, lacht Frank. “En dat zeg ik niet alleen. Onderzoeken hebben aangetoond dat de oranje paprika boordevol vitamine C zit. Zelfs drie keer meer dan een sinaasappel. Ook bevat de oranje paprika, net als de wortel, voedingsstoffen die goed zijn voor de ogen.” Saskia vraagt zich af of dit eigenlijk ook bekend is bij de consument. “Nou, het wordt wel eens onder de aandacht gebracht, maar ons marketingbudget is beperkt. Slechts 5% tot 10% van de totale oranje paprika oogst in Nederland blijft in ons land. De rest gaat naar het buitenland. Frank zet zijn paprika’s af via ZON fruit & vegetables. We hebben zeker niets te klagen over de afzet afgelopen coronajaar. Onze omzet bij supermarkten is aanzienlijk gegroeid omdat mensen steeds gezonder eten.

ik merk dat ook aan de verkoopautomaat met verse paprika’s en verspakketten die we buiten hebben staan. Nu consumenten als gevolg van de maatregelen rondom corona bijna nergens meer naar toe konden én het eten van vers en gezond voedsel belangrijker is geworden zijn de producten soms niet aan te slepen.” Saskia beaamt de toename van gezonde voeding. Ook zij is een fervent liefhebster van verse producten van de boerderijwinkels.

### Uitdagingen

“Brightlands Campus Greenport Venlo moet dé aanjager worden van innovatieprojecten, businesscases en zorgen voor nieuwe investeringen en arbeidsplaatsen. Er moet over de campus gepraat worden als een autoriteit: door baanbrekend onderzoek, maar ook door het organiseren van activiteiten waar je ‘bij’ moet zijn”, zei Saskia in 2017 bij haar aantreden als directeur-bestuurder. Alles draait op de Brightlands Campus Greenport Venlo om gezonde en veilige voeding. Vernieuwers uit het bedrijfsleven, wetenschap en onderwijs werken hier samen aan innovaties op het gebied van gezonde en veilige voeding, kweken en telen, alternatieve grondstoffen en voedingsbronnen. Maar wat kunnen deze vernieuwers betekenen voor Bakker Sweet Peppers en de

“Onderzoeken hebben aangetoond dat de oranje paprika **boordevol vitamine C** zit. Zelfs drie keer meer dan een sinaasappel”

tuinbouwsector in de regio? Om die vraag te kunnen beantwoorden inventariseert Saskia bij Frank hoe het staat met de toekomstige ontwikkelingen van zijn bedrijf en die in de branche. “De energievoorziening wordt een uitdaging, want we moeten van het gas af. Daarnaast staat het kweken van paprika’s met lampen nog in de kinderschoenen en zijn innovaties op het gebied van automatisering en mechanisatie net als de resistentie van gewassen volop in ontwikkeling. Onze focus ligt nu nog vooral om de leverwensen van de klanten in te vullen, zoals het garanderen van kwaliteit, hoeveelheid en gebruik van duurzame verpakkingen.” De ontwikkelingen bieden volgens Saskia voldoende aanknopingspunten voor Frank om eens een bezoek te brengen aan de Campus. Hier kan hij gesprekken aanknopen met de aanwezige bedrijven die zich bezig houden met automatisering of energievoorziening. Hoewel in de paprikasector zaken als smaakverbetering en verpakkingen niet op individueel, maar op brancheniveau worden geregeld, kan praten hierover geen kwaad. “Dat is juist ons doel”, zegt Saskia stellig. “De Campus is een plek waar mensen elkaar ontmoeten en van elkaar kunnen leren. Wil je innovaties in de tuinbouwsector voor elkaar krijgen, dan is samenwerken echt noodzakelijk.”

### Samenwerking

Met name op het gebied van smaak en voedingsstoffen valt er volgens Goetgeluk nog veel te winnen in de tuinbouwsector. “Weet de consument hoe je bijvoorbeeld een paprika eens op een verrassende wijze kan verwerken in een gerecht? Juist wanneer je de consumptie van groente en fruit wilt verhogen, moet je mensen inspireren. Daar spelen we als Campus ook een rol in. We kunnen een voorbeeld nemen aan de verspakketten. Die zijn een gigantisch succes en daarin wordt de consument geleerd hoe ze de ingrediënten moeten bereiden. We werken met testpanels die smaken van producten



beoordelen. Daarnaast zijn er ook testpanels met kinderen. We beschikken bij Brightlands over het programma Jeugd, Voeding & Gezondheid. Onderdeel is de Kokkerelli/Kids University for Cooking die voor educatieve voedingsprogramma’s zorgt voor kinderen. Diverse instellingen op de Campus en uit de regio werken samen aan de ontwikkeling van nieuwe concepten en producten die zorgen voor gezonde(re) voedingskeuzes bij kinderen. Dat is uniek in Nederland.”

### Ambities

Ze zijn goed bezig op de Brightlands Campus Greenport Venlo. En met de vele ontwikkeling en ideeën in het vooruitzicht, ziet Saskia de toekomst positief tegemoet. “Ik hoop dat over een aantal jaar de samenwerking met de Maastricht University op het gebied van product- en smaakinnovaties is uitgebouwd. Ik ben ook blij met het Brightlands Future Farming Institute waar de veredeling van planten een grote rol spelen. Ik reken er ook op dat wij in de toekomst efficiëntere arbeidsprocessen kunnen aanbieden voor de tuinbouw en dat we meer kunnen aansturen op de wensen van de consument. Mijn ambitie is dat mensen uit de sector of bedrijven in de regio, die rondlopen met een innovatie of een voeding-/tuinbouw gerelateerde vraag, contact opnemen met de Brightlands Campus.” “Dan kom ik graag eens langs”, besluit Frank het gesprek.



“Met alles wat we doen blijven we **dicht bij de natuur** en zijn we duurzaam”

#### Groene MICHELIN-ster

De ontmoeting in de kas wordt afgesloten met een zeer smakelijke verrassing. Edwin Soumang van Restaurant ONE in Roermond maakte voor het duo een heerlijk gerechtje met natuurlijk oranje paprika als ingrediënt. Voorafgaand aan het gesprek in Sevenum spraken we met Edwin over de toekenning van de Groene MICHELIN-ster. ONE behoorde eind maart tot één van de acht restaurants in ons land die voor het eerst een Groene ster kregen van MICHELIN. “De toekenning was een grote verrassing. We zijn zeven jaar geleden gestart met een eigen moestuin met kruiden, groenten en fruit. Het is namelijk behoorlijk bewerkelijk om het hele jaar de verschillende gewassen te kweken, want je bent afhankelijk van het weer, de zaden, de bodem etc. Dat betekent dat we niet helemaal zelfvoorzienend zijn. Maar de moestuin vormt de basis voor ons menu en is het levende voorbeeld van de filosofie die we nastreven. De moestuin maakt ons nog bewuster in de keuken. Nee, denk nu niet dat er alleen maar vegetarische gerechten op de menukaart staan. Het prachtige vlees voor onze gerechten is afkomstig hier uit de streek. We proberen de gasten tijdens hun bezoek onze overtuiging mee te geven. Lukt dat niet? Geen probleem, want ze komen hier om van de heerlijke gerechten te proeven en een gezellige avond te hebben. We dringen onze overtuiging dus niet op. Maar ik heb ook weer geen tijd om aan iedere tafel telkens een toelichting te geven, daarom hebben we een speciale menukaart laten maken waarin ons verhaal en gedachten staan. Het boekje is gedrukt op tomatenvezelpapier. ONE is gevestigd in een oud fabriekspand op steenworp afstand van de Roermondse binnenstad. Ook dat past in ons totaalplaatje. Met alles wat we doen blijven we dicht bij de natuur en zijn we duurzaam. Of het nu de moestuin is, de natuurlijke materialen in het interieur en de keuken en zelfs de menukaart. Maar, uiteindelijk draait het bij ONE om lekker en gezond eten!” ■