

Kleurrijke pasta verovert harten van kinderen en sporters

Meer smaak, minder verspilling

Pasta vol spinazie, bieten, wortel of pompoen die niet geschikt zijn voor het winkelschap. Dát is in een notendop het geheim van Whole Greens. Naast de groente bestaat de pasta uit spelt, een supergezonde graansoort. Iedereen kan met Whole Greens op eenvoudige wijze voedselverspilling tegengaan. Ongemerkt krijgt men ook nog eens een flink deel van de aanbevolen dagelijkse portie groente, vitaminen, mineralen, vezels en eiwitten binnen. Tel uit je winst!

JAN DE GRAAF

Nog geen jaar geleden lanceerde Whole Greens haar eerste producten. De nieuwe pasta, samengesteld uit 50% groente en 50% spelt, viel direct in de smaak. “Onze missie is het tegengaan van voedselverspilling”, vertelt Pieter van der Manden, samen met Walter Zantinge de gangmaker van Whole Greens. “We maken vrijwel uitsluitend gebruik van afgekeurde groenten. Niet omdat de kwaliteit of smaak niet deugt, maar vanwege wat plekje of een iets afwijkende vorm. Dit soort groenten wordt veelal weggegooid of hooguit gebruikt als veevoer.” Bijzonder is ook het gezondheidsaspect. “Ons product bevat veel meer eiwitten en vezels dan reguliere pasta. Dit stelt mensen op een makkelijke en toegankelijke manier in staat om gezond te eten.”

Vooraf om de laatste eigenschap hebben sporters de meerwaarde van Whole Greens inmiddels ontdekt, vult zijn partner aan. “Dankzij het hoge eiwitgehalte herstellen spieren sneller na een forse inspanning”, weet Zantinge. “Voor sporters is spierherstel superbelangrijk en veel eiwit consumeren helpt daarbij. Dat herstel begint al voor de training. Ook het hoge gehalte aan vitamine, mineralen en vezels in ons product helpt daarbij.”

Smaken én kleuren

Voor ouders van moeilijk etende jonge kinderen is de pasta een uitkomst, merkt Van

der Manden op. “Kinderen zijn over het algemeen kieskeurig. Van ouders in mijn omgeving hoor ik vaak dat hun peuters pasta eten zonder iets. Dan is het gewoon superfijn dat er in ons product veel meer zit dan alleen maar water en meel. Kinderen zelf zijn vrijwel direct fan van Whole Greens. De vier smaken en kleuren helpen daarbij. Voor ouders is dit een enorme geruststelling en zo voorkomen ze veel strijd aan de eettafel. Met onze pasta krijgen kinderen immers automatisch een flink portie groenten binnen. Wel plaatsen we hierzelf altijd de kanttekening bij dat er niets beters is dan verse groente.”

De nieuwkomer op de voedselmarkt wint snel aan naamsbekendheid. De opvallend kleurige verpakkingen maken Whole Greens tot een ware blikvanger in het winkelschap. “We hebben al aardig wat vaste afnemers”, geeft Zantinge aan. “En het ziet er naar uit dat dit er de komende periode nog veel en veel meer worden. De respons van consumenten is gewoon heel positief. We krijgen allerlei enthousiaste reacties terug. Men is echt verrast dat Whole Greens, soms tegen de verwachting in, goed smaakt.”

Verkrijgbaarheid

Whole Greens is inmiddels in heel Nederland verkrijgbaar, bijvoorbeeld via de supermarktketens Jumbo en Albert Heijn. Andere verkooppunten zijn Holland &

Barrett, de Bijenkorf en de bezorgdiensten Gorillas, Crisp en Pieter Pot. Verder wordt samengewerkt met verscheidene grote cateraars en wordt het product soms geserveerd in de saladerestaurants van SLA. “Allemaal veelbelovend voor de verdere uitrol”, concludeert Van der Manden. “Overigens kan men ook via onze website de pasta bestellen. Met het oog hierop overwegen we om Whole Greens als pakket via een abonnementsmodel aan te bieden. Dus dat je dan maandelijks je pasta thuis ontvangt.”

Nieuwe varianten

Van de huidige vier smaken zijn pompoen en spinazie het populairst. Intussen gaat de productontwikkeling door, vertelt Zantinge. “We zijn bezig met het ontwikkelen van vier nieuwe varianten, waaronder een glutenvrije en een biologische. De andere twee nieuwe producten richten zich volledig op het gezondheidsaspect, bijvoorbeeld voor mensen met suikerziekte of die moeite hebben met het verteren van eiwitten. Verder krijgt de gezondheidskant in al onze producten nog meer aandacht. Hiervoor gaan we samenwerken met bedrijven als bio farma die hierin gespecialiseerd zijn. Maar dat heeft nog wel wat tijd en onderzoek nodig. Het is ook onze missie om op termijn toe te werken naar een ander soort model om met boeren samen te werken, onder meer door ervoor te zorgen dat zij een betere prijs voor hun producten krijgen.”



Walter Zantinge (l) en Pieter van der Manden

‘Hoe meer pasta wij verkopen, hoe meer restgroentes er worden gered’

Hoewel flink gezonder en smaakvoller, ligt de prijs van Whole Greens, vergeleken met reguliere pastamerken, in het midden-segment. Die is volgens Van der Manden ongeveer vergelijkbaar met bijvoorbeeld pasta's van peulvruchten. “Pasta van louter bloem, water en ei is weliswaar een stuk goedkoper, maar dan heb je het eigenlijk over een heel ander product. Je moet er nog van alles bijkopen om het gezond en smaakvol te serveren. Vergelijk je ons product met high protein of koolhydraatarme pasta dan zijn wij over het algemeen goedkoper.”

Duurzaamheidsambities

De ontwikkeling van het product is vooral te danken aan de duurzaamheidsambities

van beide ondernemers. “We hebben allebei het gevoel dat het niet de goede kant op gaat met de wereld”, aldus Zantinge. “Het is fijn dat we met ons product impact kunnen maken. Echt de mouwen opstropen om wat moois te bereiken. Duurzaam ondernemen is soms lastig en niet altijd leuk, maar wel uitdagend. Ons initiatief bewijst het. Er liggen gewoon kansen. Hoewel een klein landje is het Nederland eerder gelukt om door de industrialisatie grote supply chains op te bouwen. Ik denk dat wij door het tegengaan van voedselverspilling een verschil kunnen maken. Zowel in als buiten ons land.” Hij wijst erop dat Whole Greens de inkoop helemaal in eigen hand heeft. “Hetzelfde geldt voor de productiekant. Daarbij werken we samen met mensen die

afstand hebben tot de arbeidsmarkt. Wij vinden dat ook dit aspect aandacht verdient als je duurzaam onderneemt.”

Van der Manden benadrukt tot slot dat Whole Greens het iedere consument gemakkelijk maakt om persoonlijk voedselverspilling tegen te gaan. “Hoe meer pasta wij verkopen, hoe meer restgroentes er worden gered. Daar komt bij dat we nu nog met ons bedrijf tussen het servet en het tafellaken zitten. Als we een bepaalde milestone bereiken, kunnen we in schaal omhoog gaan. Dan combineer je het commerciële aspect met het maken van impact op het gebied van duurzaamheid en gezondheid. Een zuivere win-win voor iedereen. Nu zijn we vooral nog het best bewaarde geheim van Nederland.” ●●●

Word mede-eigenaar!

Recent is een investeringsronde geopend om Whole Greens verder te laten groeien. Je kunt vanaf € 200 aandeelhouder worden. Kijk via de QR-code snel op het platform van Eyevestor.

