

Van lelijke groenten maak je lekkere soep



Smartmat levert gezonde en lokale ingrediënten bij je thuis zodat je zelf gemakkelijk een gerecht kunt bereiden. Om voedselverspilling tegen te gaan bood Smartmat afgelopen winter soeppakketten aan met lelijke, kromme groenten. Groenten die anders genadeloos uit het gewone supermarktsegment gekieperd worden. Stadslab2050 sprak met marketingverantwoordelijke **Séverine Debecker** over het initiatief.

Filosofie van duurzaamheid

Hoe is dit idee tot stand gekomen?

Séverine: “In alles wat we doen, proberen we telkens zo duurzaam mogelijk te handelen. Het beeld van de verspilde, kromme groenten dook al verschillende keren op in de media. Het is zo absurd dat deze perfect gezonde groenten niet gebruikt worden omdat ze er niet standaard uitzien. Er is amper aanbod van lelijke groenten in de rekken. De supermarkt voedt ons slecht op waardoor ons beeld helemaal vervormd is. Kweek zelf eens groenten en je zal zien dat een tomaat vaak een totaal andere vorm heeft dan wat we doorgaans in de supermarkt vinden.

We hebben ook een rondvraag gehouden via sociale media. Hieruit bleek dat 90% van de bevroegden het weinig kan schelen hoe groenten eruit zien. Zeker als je ze verwerkt tot soep. Een [leuke reclamespot](#) [1] van een Franse supermarktketen speelt hier ook op in.”

Claire Dekens (trouwe klant van Smartmat): “Ik koop al 30 jaar biologische groenten. Die zijn nooit echt mooi, maar voor mij primeert de versheid en niet de looks van een groente.”

Hoe zijn jullie van idee naar concrete uitvoering overgegaan?

Séverine: “Niet lang na onze eerste ideeën contacteerde Gert van Stadslab2050 ons. ‘Of we niet wilden deelnemen aan de ontmoetingsruimte Aan tAfel?’ Tijdens deze meeting ontmoetten we ongelooflijk veel gelijkgestemden uit de voedingssector. Voor ons als kleine organisatie was het een ontzettend belangrijke bevestiging om te horen dat ook grotere spelers zoals Colruyt fel bezig zijn met duurzaamheid. Daarnaast was het ook enorm fijn om ons cliënteel eens in het echt te ontmoeten. Als online bedrijf is dat niet altijd evident. De vraag van Stadslab was dus eigenlijk doorslaggevend, want een collega van de menuplanning heeft nadien een concreet voorstel voor soepen uitgewerkt.

Het was al snel duidelijk dat we partners moesten vinden. De veiling voor fruit en groenten Belorta garandeerde ons een vaste levering van biologische, lelijke groenten binnen een bepaalde periode. De veiling deed zelf ook logistieke voorstellen, wat ons veel tijd en stress bespaarde. Een goede partner die echt meedenkt is cruciaal in zo’n project.”

Creatief met lelijke groenten

Hoe werd het nieuwe soeppakket onthaald bij jullie klanten?

Séverine: “Mensen waren erg enthousiast. We hebben in onze communicatie onze lelijke groentenstrategie zo goed mogelijk gekaderd zodat de consument zich ook bewust werd van het waarom achter dit idee. Het was de eerste keer dat we soeppakketten in ons gamma hebben opgenomen en we kunnen toch spreken van een klein succes.”

Claire: “Eerlijk gezegd vond ik niet dat die groenten er zo enorm lelijk uitzagen. Maar ik ben biologische groenten natuurlijk wel gewend (lacht).”

Waren het bekende soepen voor de mensen?

Séverine: “Smartmat probeert creatieve, maar haalbare recepten te ontwikkelen. We bieden dus geen kant-en-klare soepen aan, maar wel alle onderdelen om zelf te kokkerellen. We stelden drie andere pakketten voor die afwisselend terugkeerden. Per pakket waren er twee verschillende soepen: een gewonere groentesoep en een speciale zoals bijvoorbeeld rode biet met mierikswortel en zure room. Met dit aanbod probeerden we mensen tegelijkertijd bewust te maken dat pakweg rode biet een wintergroente is.”

Claire: “Er zaten echt leuke soepen tussen en ik vind het volgen van de seizoenen enorm belangrijk. Dat waardeer ik enorm aan Smartmat. Ik heb mijn kinderen ook aangeraden om zo’n soeppakket te bestellen.”

Een goede partner is goud waard

Hoe verliep het contact met Stadslab2050?

Séverine: “Stadslab2050 heeft ons het noodzakelijke duwtje in de rug gegeven. Dankzij hun platform zijn we in contact gekomen met verschillende andere spelers. Gert heeft ons enorm goed opgevolgd en aangestuurd. Daarnaast juichen we het idee van Stadslab ook enorm toe. We maken er als Antwerps bedrijf graag deel van uit.”

Zijn jullie op hindernissen gebotst?

Séverine: “Initieel wilden we graag rechtstreeks samenwerken met boerderijen. Aangezien we zo lokaal mogelijk willen werken is het ook logisch om zoveel mogelijk tussenschakels te omzeilen. De boeren zelf waren erg enthousiast. Alleen was het logistiek niet haalbaar. Een boerderij kan niet garanderen dat ze tegen maandag 100 kg savooikool kan aanleveren. Als de woensdag voordien

blijkt dat ze maar 50 kg kunnen voorzien, zouden wij last-minute nog op zoek moeten gaan naar een alternatief. Zoiets zorgt voor veel extra werk en stress. Bovendien loop je dan nog steeds het risico dat het niet lukt en zou je klanten moeten teleurstellen. Daarom hebben we voor Belorta gekozen. De veiling kan ons voor 100% van de groenten ook vertellen waar ze vandaan komen.”



Lelijke groenten zoeken in de supermarkt

Willen jullie dit volgend jaar herhalen?

Séverine: “Ik ben redelijk zeker van wel. In de zomer hebben we geen soeppakketten, maar in de winter kun je echt deugd hebben van een verkwikkende soep. Door te werken met kromme, lelijke groenten blijven we trouw aan onze idealen.”

Zou je iets anders doen?

Séverine: “Hoewel we er geen klachten over gekregen hebben, zou ik misschien wel meer pakketten durven aanbieden zodat er onderling meer variatie is. Ook zou ik nog meer inzetten op communicatie en sensibilisering. Daarbij zouden we de boeren ook meer kunnen betrekken. Hen laten vertellen wanneer er welke groenten zijn. Het soeppakket is populair, maar dat is misschien niet noodzakelijk omdat het lelijke groenten zijn. We hopen echt dat onze educatieve boodschap overkomt.”

Claire: “Ik vond het helemaal niet erg dat bepaalde recepten soms terugkwamen. Als je niet werkt met Smartmat, maak je ook niet alle weken een totaal nieuwe soep.”

Welk doel hopen jullie te bereiken met dit idee?

Séverine: “We willen met Smartmat de wereld graag een beetje beter maken. Het ultieme doel zou natuurlijk zijn dat mensen in de supermarkt bewust op zoek gaan naar lelijke groenten.”

Zijn er bepaalde plannen voor de toekomst?

Séverine: “We willen blijven evolueren en het juiste pad bewandelen. Ook al worden we groter, toch willen we trouw blijven aan onze visie van duurzaamheid. Misschien is het nog wel een idee om lelijke groenten ook aan te bieden in een gewone maaltijdbox.”

Ben jij een partner die Smartmat mee wil ondersteunen met dit project? Contacteer dan [Séverine Debecker](#) [2].

Surf naar www.smartmat.be [3] voor meer info over maaltijdboxen.

[Smartmat](#) [4]

[voedselverspilling](#) [5]

Bron URL: <https://stadslab2050.be/voeding/soepbox-van-kromme-groenten/van-lelijke-groenten-maak-je-lekkere-soep>

Links

[1] <https://vimeo.com/105657593>

[2] <mailto:severine@smartmat.be>

[3] <http://www.smartmat.be>

[4] <https://stadslab2050.be/taxonomy/term/115>

[5] <https://stadslab2050.be/taxonomy/term/116>