

# Verantwoord ondernemen met het 'witte goud' van Poperinge



Het landschap van het West-Vlaamse Poperinge wordt van oudsher sterk gedomineerd door de hopteelt. Hop is vooral in trek als belangrijkste grondstof voor bier. Dat de jonge uitlopers van hopplanten erg in trek zijn bij topchefs en fijnproevers is minder bekend. De Poperingse hopscheuten worden zelfs het 'witte goud' genoemd. Het maatwerkbedrijf Sowepo produceert producten op basis van hopscheuten. Een interview met Pascal Pauwelyn over deze innovatie.

## *Sowepo is een maatwerkbedrijf. Wat houdt dat precies in?*

'Bij ons werken mensen met een zekere afstand tot de arbeidsmarkt. Eerder kon je hier alleen terecht als je laaggeschoold was en langer dan vijf jaar inactief was. Nu begeleiden we ook mindervaliden vanaf zestien jaar tot de pensioengerechtigde leeftijd. Ons doel is om ze naar de reguliere arbeidsmarkt te begeleiden, maar velen voelen zich hier zo goed dat ze bij ons blijven.'

## *Onder de naam 'Houblonesse' produceren jullie streekproducten van hopscheuten. Wat maakt hopscheuten zo'n bijzonder ingrediënt?*

'Hop is een belangrijk product voor onze regio. Bij de verwerking van hop in een eindproduct worden de stengels van de hopplant, de hopscheuten, weggegooid. Zonde, want uit de stengels kunnen we ingrediënten winnen die de natuurlijke smaak versterken. Hierdoor voegen ze echt waarde toe aan producten als caramelwafels, jenever en bijvoorbeeld kaas.'

## *En de producten blijken een succes...*

'Absoluut, door Houblonesse zijn er verschillende grote spelers uit de voedingsindustrie op ons pad gekomen. Zo maken we nu ook bio-gecertificeerde confituren en is onze grootste klant Purasana, een bedrijf dat superfoods, zoals shakes levert. Ongeveer 33% van onze werkzaamheden bestaat nu uit voeding, terwijl we daar in 2008 nog helemaal niks mee deden.'

## *Circulaire economie zit bij jullie als het ware in het DNA?*

'Ja, dat vinden wij ontzettend belang-

rijk. En we blijven innoveren op dit gebied. Zo willen we al langer werken met het overgebleven draf van brouwerij Sint Bernardus. Dat wordt gebruikt als veevoer. Nu we sinds kort fruitpersers Lombards calville als klant hebben, zien we nieuwe kansen. Hun overschot aan appelpulp kunnen we, samen met het draf van de brouwerij, verwerken tot een koekje. Het idee hebben we aan beide klanten voorgesteld en ze zijn ontzettend enthousiast.'

## *Welke rol speelt Food from Food hierin?*

'Wij hebben zelf bij Food from Food aangeklopt en ze hebben ons enorm geholpen. Ze hebben hun kennis gedeeld en ons in contact gebracht



met het kenniscentrum van Hogeschool Roeselare. Die partij heeft ons uiteindelijk begeleid in de hele opzet om het koekje te produceren. We zijn gaan onderzoeken: Wat zijn de mogelijkheden en welke grondstoffen kunnen we gebruiken? Het was een flinke uitdaging omdat we een lekker, maar vooral ook gezond koekje willen. Daarnaast heeft Food from Food ons ook marketingtechnisch veel bijgebracht.'



## *Wanneer kunnen we het koekje verwachten?*

'Nu we de juiste receptuur hebben ontwikkeld, willen we het koekje presenteren als hét voorbeeld van circulaire economie. We willen mensen inspireren en motiveren. Het is de bedoeling om het koekje in het najaar te gaan verkopen en daarna de productie geleidelijk uit te bouwen.'

## *Hoe zien jullie de toekomst?*

'We zijn ontzettend blij met waar we nu staan. Vooral voor onze mensen is dit ongelooflijk mooi. Waar ze eerst niet meer aan het werk konden, kunnen ze nu trots vertellen dat ze mee hebben gewerkt aan dit nieuwe product. Dit smaakt absoluut naar meer. We spelen dan ook met verschillende ideeën, zoals het inzetten van een industriële droger om food te drogen en te conserveren en zo bepaalde grondstoffen te stabiliseren. We hebben nog genoeg om over na te denken.'