West-Vlaams 'Culinair' Ondernemen.

Houblonesse, de rijke smaak van hopscheuten

De streek van Poperinge is gekend voor zijn hopteelt. Heel wat brouwerijen brouwen bier met Poperingse hoppe, met hoppebelletjes worden pralines gemaakt en daarnaast is er 'Houblonesse', een West-Vlaamse onderneming die edele en eerlijke producten maakt met 'hopscheuten'… 100% West-Vlaams!

In het bedrijf Sowepo, waar Houblonesse gemaakt wordt, worden we hartelijk ontvangen door **Melanie Bulckaert** (marketing en communicatie) en **Pascal Pauwelyn** (commercieel).

Een innemend gesprek én boeiende rondleiding, een ontmoeting met enkele maatwerkers en een heerlijke proeverij, verruimen onze blik op het West-Vlaams 'Culinair' ondernemen!

Sowepo vzw

Sowepo, Sociale Werkplaatsen Poperinge, is een maatwerkbedrijf met een arbeidszorgcentrum waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan de slag kunnen om zich te ontplooien via werk op maat. Binnen deze tewerkstelling gebeurt alles volgens de basisprincipes van maatschappelijk verantwoord ondernemen: people, planet, profit. De mens staat sowieso op de eerste plaats!

Houblonesse

Het zijproject van Sowepo ontstond vanuit een noodzakelijkheid om een eigen productlijn op de markt te brengen om na de economische crisis van 2008 te blijven overleven. Samen met Vlajo (Vlaamse Jonge Ondernemingen nvdr) werden de voorwaarden gesteld: een link met Poperinge, handenarbeid, marktconform en niet-concurrentieel zijn met grote spelers op de markt.

De hopscheuten, de jonge uitlopers van de hopplanten geoogst in het voorjaar, zijn al langer dan vandaag een ware delicatesse in de gastronomie. Het is ook een écht Poperings streekproduct.
HOUBLONESSE, een samentrekking van Houblon/hop en Duchesse/hertogin, werd in het leven geroepen en omschrijft het karakter van het edele én eerlijke nieuwe merk!

Voor de zoektocht naar smaakcombinaties voor een assortiment, werd een beroep gedaan op de knowhow van hogeschool VIVES en het Brugse FOODPAIRING. Zo ontstond er na verloop van tijd een mooi gamma waarin én het handwerk van de hopscheutenteelt én het kwalitatieve en rijkelijke van het basisproduct tot hun recht kwamen.

Onder meer koffie, alcohol, karamel en vetten (lees: kazen) komen als smaakversterkers aan bod. Op de markt zijn er nu gedistilleerde dranken, waaronder advocaat en jenever, maar ook kant-en-klare sterke koffies en zoetigheden als karamelsaus, karamelsnoepen, wafeltjes, confituur én uiteraard een op-en-top Poperingse specialiteit: spletters!

Houblonesse ging nog een stap verder om 'kazen' op de markt te brengen, opnieuw een samenwerking met VIVES en deze keer 't GROENDAL (koeveebedrijf Rumbeke nvdr): Een witschimmelkaas als eerbetoon aan de Poperingenaars: de *Keikopkaas* en om het rijtje af te sluiten *Délice de Houblonesse*, een halfzachte koemelkkaas gewassen in hun distillaat op basis van hopscheuten. Beide kazen zijn ondertussen al bekroond op de World Cheese Awards!

Fierheid

Mits een goedkeuring van de VDAB kunnen mensen met een arbeidsbeperking solliciteren bij Sowepo. Op dat vlak gaat het er net zoals in het normale arbeidscircuit aan toe. Want vergis je niet, dit maatwerkbedrijf moet ook voldoen aan de wetmatigheden van een regulier bedrijf: kwaliteitsvol werk afleveren volgens afspraken met de klant.
Samen gaan ze met de kandidaat op zoek naar de meest geschikte job, rekening houdend met de mogelijkheden en beperkingen.

Het werk wordt letterlijk 'op maat' aangeboden. Om mensen te laten groeien zowel op persoonlijk vlak als het verwerven van competenties en vaardigheden, is er een intense technische en psychosociale begeleiding. Op die manier krijgen mensen de kans om op eigen tempo opnieuw een volwaardig lid te worden van de maatschappij.

Voortdoen

Ondertussen is Houblonesse erg belangrijk geworden voor Sowepo. De opbrengst afkomstig uit verkoop van de streekproducten, die ondertussen erkend zijn met het label van "100% West-Vlaams", ondersteunt de missie. Nu representeert voeding 35% van de omzet.
Er is de naambekendheid en tegenwoordig gaat het ook in de omgekeerde richting: landbouwers vragen aan het bedrijf om bioconfituur te produceren. Andere voedingsproducenten zoals 'Purasana' zetten werknemers van Sowepo in om hun producten te verpakken.
Er is tekort aan ruimte en dus breidt Sowepo uit met een nieuwbouwsite voorzien van nieuwe productie-ateliers en extra kantoren.

De ambitie is er om het bestaand assortiment in ere te houden, maar ook nieuwe producten te ontwikkelen en met Houblonesse heel Vlaanderen te veroveren! Durven lonken naar het buitenland, hoort bij het 'voortdoen' van het West-Vlaams ondernemerschap. Amerika ligt in het verschiet…

DE MENING VAN... OVER:

WEST-VLAANDEREN

Pascal Pauwelyn (commercieel): *Onze thuisprovincie, de schoonste streek van de hele wereld. Als er vier auto's aan de rode lichten staan, spreken we al van 'een file', je kunt dit nergens anders zeggen! (lacht) Ach nee, we kennen écht geen files. Het is hier zo goed!*

Melanie Bulckaert (marketing): *Ik denk onmiddellijk aan 100% West-Vlaams, een keurmerk die Houblonesse in haar bezit heeft en daar ben ik trots op. West-Vlaanderen is mijn thuis, en ik vind hier alles waar ik van houd, droom en doe.*

ONDERNEMEN

Pascal: *De goesting voor ondernemen zit in mijn genen en bij mij is dat vooral de drive om 'voort te doen', beter te worden, uit te breiden. Houblonesse is er ook gekomen vanuit de sterke wil en drang om destijds uit de impasse van de economische crisis te geraken en onze mensen garanties te geven om te blijven werken en leven. Ik doe deze job heel graag!*

Melanie: *Ondernemen is creatief zijn. Er zijn hier mogelijkheden 'zat' en dan denk ik in eerste instantie aan het 'maatschappelijk verantwoord ondernemen' volgens het people-planet-profitprincipe. Ik ben erg blij dat ik aan een ondernemingsverhaal als dit mag meewerken!*

HOUBLONESSE

Melanie: *Dit is voor mij iets unieks in de streek van Poperinge en het maakt me erg gelukkig dat ik hierin een kleine schakel mag zijn in die immense ketting van mensen die lekkere streekproducten op de markt brengen.*

Pascal: *Ik ben 'fier' dat ik mag meewerken aan de 'fierheid' van onze maatwerkers om hen opnieuw zelfrespect en integratie in de maatschappij te gunnen.*

Tekst: S. Goethals
Fotografie: ©mich 2020

www.houblonesse.be