

Dutch Spices Nijkerk produceert volledig allergeenvrij

‘Voedselveiligheid wordt steeds vanzelfsprekender’

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN APA TEKST BEELD JORRIT KNUVELDER, APA FOTO

Je moet er maar op kunnen vertrouwen. Voor mensen met een voedselallergie kan het van levensbelang zijn om te weten wat ze eten. Kruisbesmetting, ergens in het productieproces, ligt altijd op de loer. Om dat risico uit te sluiten heeft Dutch Spices in Nijkerk zich volledig toegelegd op het produceren van allergeenvrije kruiden, specerijen en blends. Daarmee bedient het bedrijf vanuit de FoodValley regio een groeiende markt, die veel verder reikt dan consumenten met een voedselallergie alleen.

“Op vrijdag de productielijn reinigen en op maandagochtend allergeenvrij produceren, is niet voldoende”, motiveert Betty Groen, marketingadviseur van Dutch Spices, de keuze om in 2011 een heel nieuwe fabriek op te starten. De high-care productieruimte van Dutch Spices is voorzien van overdrukventilatie en via sluizen en gescheiden kleedruimtes alleen toegankelijk voor geautoriseerd personeel. Marjan van Ravenhorst, van Allergenen Consultancy uit Scherpenzeel, geldt als autoriteit op het gebied van allergenen management en was nauw betrokken bij de bouw van de nieuwe fabriek. Ze noemt het uniek dat het productieproces volledig vrij is van allergenen. “Dit concept krijgt zeker navolging”, voorspelt ze.

Zekerheid

Als geen ander weet Van Ravenhorst, die zelf een ernstige pinda-allergie heeft, wat het belang is van zekerheid voor de consument. Dat begint al bij de leveranciers van de grondstoffen. “Een goede samenwerking binnen de hele keten is daarom essentieel”, benadrukt salesmanager Huub Holterman, van Dutch Spices. Veel leveranciers en klanten zijn in de regio gevestigd en er wordt intensief samengewerkt met kennisinstututen, waaronder

Wageningen UR en de eveneens in Nijkerk gevestigde Stichting Voedselallergie.

Het Nijkerkse bedrijf verkoopt sinds een half jaar onder de titel ‘Simply Spices’ via de webwinkel producten aan de consument, maar richt zich vanaf de start vooral op de industrie. “Reguliere kruidenmixen zijn voor voedselproducenten vaak een bron van verborgen allergenen”, weet Holterman. “Dat kan leiden tot recalls. Verkeerd allergenenbeleid is zelfs de belangrijkste oorzaak van het moeten terughalen van producten.” Het plaatsen van de waarschuwing ‘kan sporen bevatten van’ kan uitkomst bieden. “Maar dat moet geen standaard oplossing worden. Het product wordt daarmee onbereikbaar voor de consument met voedselallergie.”

Wetgeving

Dutch Spices weert in haar producten niet alleen de 14 allergenen die in de Europese wetgeving zijn vastgelegd, maar ook nog eens 10 extra allergenen die op de uitgebreide LeDa-lijst van het Voedingscentrum staan. Voor het bepalen van de drempelwaarden wordt de wereldwijd geaccepteerde Vital 2.0 norm gehanteerd. Holterman sluit niet uit dat de norm in de toekomst een wettelijke basis

krijgt. “De wetgeving wordt steeds verder aangescherpt”, zegt hij. “Zo wordt het vanaf eind dit jaar verplicht om de consument ook over onverpakte voedingsmiddelen allergeneninformatie te geven.”

Er is steeds meer aandacht voor voedselveiligheid en dat is geen overbodige luxe. Dat het een kwestie van leven of dood kan zijn, is onlangs nog op tragische wijze aangetoond. Een 17-jarige jongen overleed aan een allergische reactie na het eten van een wrap. “Net als in het verkeer is elke dode er één te veel”, stelt Holterman. “Het aantal verkeersdoden is de afgelopen jaren, mede onder invloed van wetgeving, sterk teruggebracht. Ik verwacht dat de groeiende aandacht voor risico’s in de levensmiddelenindustrie een vergelijkbaar effect zal hebben.”

Glutenvrij

Naast de droge kruidenmixen heeft Dutch Spices allergeenvrije sauzen en marinades ontwikkeld en wordt vanaf dit jaar ook de foodservicemarkt bediend. “Een half miljoen mensen in Nederland heeft een voedselallergie, maar de behoefte is veel groter”, geeft Groen aan. “Vaak volgt het hele huishouden het dieet. Bij iemand met een pinda-allergie komen echt geen pindaproducten op tafel.” Een

nog veel grotere groep mensen dént een voedselallergie of intolerantie te hebben. “Het glutenvrije dieet is erg populair”, signaleert Holterman. “Bekende sporters bijvoorbeeld, zoals tennisser Novak Djokovic, geven aan zich er beter door te voelen.” Ook Marjan van Ravenhorst ziet deze trend. “De groep wordt steeds groter, zowel vanuit medische overwegingen als vanuit de wens bewuster te consumeren”, ervaart ze.

Kennismotor

Onderzoek en productontwikkeling voert Dutch Spices grotendeels in eigen huis uit. “We hebben inmiddels een flink bestand aan betrouwbare grondstoffen. Dat zijn als het ware onze bouwstenen”, zegt Holterman. Ontwikkelen en testen gebeurt ook samen met de klant. “Kruiden

bepalen nu eenmaal de smaak waarmee de producent zich onderscheidt.” Om kennis te delen en samenwerking binnen de keten te ondersteunen, organiseert het Nijkerkse bedrijf opleidingen en trainingen onder de titel Dutch Spices Academy. “We hebben een spilfunctie als het gaat om kennis en inzichten op het gebied van allergenen.” Groen vult aan: “Zo participeren we in de stichting SimplyOK, om met pictogrammen allergeneninformatie op etiketten overzichtelijker te maken.”

“De kennismotor van de levensmiddelen-industrie”, vat Holterman de FoodValley regio samen. “Internationaal staat de regio goed op de kaart.” Het nieuwe logistieke centrum van moederbedrijf Bieze verrijst binnenkort in Nijkerk. “Het is prettig om te weten dat we hier ruimte hebben om te

groeien”, blik Groen vooruit. Het toekomstbeeld is positief. Holterman: “Straks is het vanzelfsprekend dat voedsel veilig is. Bij een transparant productieproces is iedereen gebaat. Mensen hebben er recht op om te weten wat ze eten.” ■

Dit artikel maakt deel uit van een reeks verhalen over bedrijven in de Food-Valley regio die hun krachten bundelen met andere partijen. Zij laten zien hoe samenwerking en kennisdeling in de regio leiden tot innovatie en een betere concurrentiepositie.

