



Duurzaam ondernemen leeft in Noord-Holland. Goede zaken maakt iedere maand een trip langs ondernemers die de krachten bundelen om van duurzame ontwikkeling een bloeiende business te maken. Reis met ons mee en maak kennis met een creatieve en inspirerende wereld.

# ‘Hergebruik van organische restproducten is prima voedingsbodemp voor voedzame producten’

**Marcel Hansen, eigenaar van restaurant Zilte Zoen in Bergen, Egmond en Schoorl en Jan Willem Bosman Jansen, initiator van Gro Holland in Egmond dat voedsel verbouwt op organische restproducten uit de horeca, delen hun interesse in duurzaam voedsel. Het resultaat: TerraBites, de gezonde kroket van duurzame oesterzwammen.**

*Vanwaar die passie voor duurzaam ondernemen?*

Marcel: „Ik heb veel gereisd en met eigen ogen gezien dat we te veel van de aarde nemen en te weinig geven. Door duurzame producten op het menu te zetten kan ik een klein beetje bijdragen aan een betere wereld.”

Jan Willem: „Mijn inspiratie kreeg ik tijdens een bezoek aan Zimbabwe, waar mensen leren voedsel te verbouwen op organische restproducten, wat direct hoogwaardig voedsel oplevert. Ook in Nederland hebben we te maken met een overschot aan organische restproducten. Het hergebruiken ervan is het antwoord op een deel van de problemen die ons huidige economische systeem tot gevolg heeft.”

*Wat was de motivatie om de krachten te bundelen en wat levert het op?*

Marcel: „We hebben dezelfde interesse voor duurzaam voedsel. Bovendien klikt het tussen ons persoonlijk goed.”

Jan Willem: „Naast het feit dat Marcel onze kroketten verkoopt, heeft hij een

bijdrage geleverd aan de totstandkoming ervan. Via hem ben ik met Eric Swaghoven, meesterkok van restaurant met Michelinster Valuas in Venlo in contact gekomen, die de kroket voor ons ontwikkelde.”

Marcel: „De TerraBites van Gro zijn bijzonder en daarmee kan ik mijn restaurant profileren. Het is aantrekkelijk voor mijn klanten om eens iets anders te kunnen bestellen en proeven.”

*Waar zien jullie kansen liggen voor een duurzame toekomst?*

Jan Willem: „Hergebruik van restmaterialen om voedzame producten te maken is een uniek concept waar we nog flink mee kunnen uitbreiden. Naast TerraBites wer-

ken we aan de ontwikkeling van een ambachtelijke bitterbal, een alternatief saucizenbroodje en verschillende soorten soep.” Marcel: „Ik denk dat het een nieuwe trend wordt dat vlees- en visconsumptie ondergeschikt wordt aan groenten. Dus menu’s waar naast veel groenten en bijvoorbeeld aardappeltjes, een klein stukje vlees of vis wordt geserveerd.”

*De gouden tip voor andere ondernemers die hun bedrijf willen verduurzamen?*

Jan Willem: „Ga vooral door met dingen scheppen en maken, maar doe het met meesterschap en elegantie. Maak kosten, gebruik grondstoffen, maar verspil niet. Wees briljant in je ondernemerschap (met dank aan columnist Johan Schaberg).”



Marcel Hansen (links) en Jan Willem Bosman Jansen.