

Zonnespelt: granen met een goed verhaal

Geboren en getogen in Harderwijk, maakt Rogier op zijn vijftiende kennis met de agrarische sector. Hij gaat vakantiewerk doen bij biologisch-dynamisch gemengd bedrijf De Zonneboog in Lelystad. Dat bevalt hem zo goed, dat hij er twintig jaar later nog steeds rondloopt. Inmiddels als eigenaar van graanverwerkingsbedrijf Zonnespelt, ontstaan uit De Zonneboog.



"In de tussentijd heb ik de opleiding Sportmanagement gedaan", vertelt Rogier "want ik wilde mij breder ontwikkelen en meer leren over ondernemen. Tijdens de opleiding moest ik een businessplan schrijven, maar dat hoefde niet per se met sport te maken te hebben. Dus schreef ik een plan om met Zonneboog als eerste bedrijf in de wijde omtrek zelf alle granen te verwerken, te pellen én uit te leveren. Ook de spelt."

Pellen en malen

Rogier legt uit waarom juist daar een unieke kans voor het bedrijf lag. *"Spelt moet je, in tegenstelling tot andere granen, pellen voordat je het kunt malen. Daar heb je speciale machines voor nodig. Veel boeren kiezen er daarom voor om hun spelt ergens anders te laten verwerken. Wij wilden het zelf kunnen doen, het leek ons een goede manier om de keten van boer tot consument in te korten. Dat scheelt ook flink in de transportbewegingen en is dus duurzamer."*

Het ontstaan van Zonnespelt

Martijn Schieman, eigenaar van De Zonneboog, is enthousiast over Rogier zijn businessplan. Samen brengen ze het tot uitvoer en Zonnespelt wordt geboren. In 2016 neemt Rogier het -dan inmiddels zelfstandig graanverwerkingsbedrijf- over, zodat beiden zich volledig op hun kernactiviteiten kunnen storten. *"Ik vind het heerlijk dat ik nu de praktische kant van het werk kan combineren met het ondernemerschap. Het ene moment sta ik in de verwerking, het volgende moment dompel ik me onder in de inkoop, verkoop en marketing. Die mix is ontzettend leuk en houdt het uitdagend",* vertelt Rogier zichtbaar stralend.





Steengemalen meel

Nog enthousiaster wordt hij wanneer hij de molen laat zien die hij dit jaar op de kop getikt heeft. *"Molenstenen die elektrisch worden aangedreven."*, legt hij uit. *"Zodra ik die samen met mijn collega Martijn op de juiste locatie heb opgebouwd, hebben we een extra stap in de keten. Het malen was iets wat we tot op heden moesten laten doen. Dat is straks niet meer nodig."* Steengemalen meel verschilt erg van andere varianten meel en bloem die we kennen uit supermarkten, zegt Rogier. *"Het meeste meel wordt gemalen met walsen. Hierbij zijn er fabrieken die de korrel in ongeveer 15 elementen scheiden om altijd de perfecte mix te kunnen leveren. Voor de grote bakkerijen is dat perfect, maar zo mis je ook veel smaak en voedingswaarde en gaat de identiteit van het graan verloren."*

Ambacht in een nieuw jasje

"Wij malen de granen hier straks op steen. Dat zorgt voor een hogere kwaliteit meel, maar het betekent wel dat het meel per keer iets in textuur kan verschillen. Het is aan de bakker om hier op in te spelen en zo tot heerlijke, authentieke producten te komen. Hoe voelt het product aan? Hoe ziet het eruit? De bakker moet zijn expertise gebruiken om tot het beste product te komen. Eigenlijk zoals het vroeger ging, voordat alle brood door machines gemaakt werd. Ambacht in een nieuw jasje, noem ik dat. En geloof mij, dat proef je!"

WIST JE DAT...

- Spelt op relatief arme gronden kan groeien? Dankzij de rijke grond in FI heeft spelt weinig tot geen extra mest nodig.
- Spelt naar schatting al sinds 7000 voor Christus geteeld wordt?
- Hoewel spelt al een heel oud graan is, speltproducten pas een jaar of tien in de meeste supermarkten en bij de bakker in de schappen liggen?

Populariteit

Zonnespelt levert niet alleen aan bakkers, supermarkten en grote bedrijven. Ook als consument kun je in de webshop rechtstreeks verschillende producten kopen. *"Blijkbaar is er een grote behoefte aan pure producten waarvan de consument weet waar het vandaan komt en hoe het verwerkt is"*, verklaart Rogier het succes van de shop. *"Daar spelen we op in. De meest populaire producten? Dat zijn denk ik de granola, pannenkoeken mix en de bieren."*

Focus behouden

Met zoveel mooie producten en een groeiende vraag, is het de kunst om als ondernemer de focus te behouden, legt Rogier uit. *"Door de coronacrisis heb ik kritisch naar het bedrijf leren kijken en weet ik nu beter waar onze kracht ligt. Het bouwen van een sterk merk kost tijd. Steeds weer bijsturen, feedback van klanten verwerken. Leren over welke producten wel geschikt zijn voor in de schappen en welke niet. Om blijvend te kunnen groeien, moet je niet overhaasten. En misschien wel het belangrijkste: het verhaal dat je vertelt moet kloppen."*

Ambities

Of Zonnespelt ook internationale ambities heeft? Dat niet, zegt Rogier. *"We focussen ons echt op Nederland. Hier valt nog genoeg winst te behalen. Ik geloof dat we met 'positief activisme', zoals ik dat noem, toe kunnen werken naar een kortere, transparante voedselketen. Binnen die voedselketen staat alles met elkaar in verbinding. De keuzes die je op korte termijn maakt voor de snelle winst, kunnen een grote impact hebben op onze omgeving en gezondheid op de lange termijn. Als we allemaal een klein stapje dichter naar de natuur zetten, dan komen we samen een heel eind, denk ik."*

Meer weten?

Op www.zonnespelt.nl vind je meer informatie over het bedrijf en de granen. Neem ook eens een kijkje in de webshop! Voor wekelijkse (kook)inspiratie volg je Zonnespelt of Facebook en/of Instagram.



BIERTJE?

Zonnespelt heeft in de afgelopen jaren in samenwerking met verschillende brouwerijen 4 bieren ontwikkeld:



Primal Spelt
een blond speltbier



Primal Blue
blauw weizen van het graan Utrechtse Blauwe



Primal Rye
een rogge bock met het (eeuwenoude) Sint Jans rogge



Primal Oats
een New England IPA van Aalter troshaver met havermout

Rogier: *"We hebben er voor gekozen om de bieren in blik op de markt te zetten. het blik zorgt ervoor dat er geen uv licht bij het bier komt wat een sterke invloed heeft op smaak. Dat is waarom bijvoorbeeld wijnen en speciaal bieren vaak in donker glas zitten. Daarnaast is blik qua recyclen een van de beste verpakkingsmaterialen qua dranken."*

"Ik liep al langer met het idee om een bierlijn te ontwikkelen waarin oude graanrassen centraal staan. Die rassen hebben vaak een lage opbrengst, maar een heerlijk rijke smaak. Dat maakt dat je dit bier haast nergens vindt. Tijdens de Tulpenroute een paar jaar geleden raakte ik hier met iemand over in gesprek en zo ging het balletje rollen. Tegenwoordig worden aan speciaalbier de gekste ingrediënten toegevoegd. Wij vertellen hier de basis van bier: de granen. Wat het volgende biertje wordt? Wie zal het weten!"

"Met 'positief activisme' kunnen we toewerken naar een korte, transparante voedselketen."