studio
PLANTAARDIG

26 september 2025

#99 Hoe maken we de horeca plantaardiger? Lessen van horeca-pionier Pepijn Schmeink

Meer info en luisteren op:
https://studioplantaardig.nl/Podcast/99-hoe-maken-we-de-horeca-plantaardiger-lessen-van-horeca-pionier-pepijn-schmeink/

00:00:51 Esther
Verbeter de wereld met Vork & Mes. Mijn naam is Esther Molenwijk en dit is Studio Plantaardig. Ongeveer één op de vijf maaltijden die we eten, eten we buiten de deur. In een restaurant, op het werk of in de schoolkantine. En daarmee heeft de horeca dus een groot aandeel in wat er op ons bord ligt. Maar misschien nog belangrijker... De horeca kan een veranderende rol hebben. Buiten de deur proberen we voor het eerst nieuwe gerechten en kunnen we een subtiel duwtje krijgen naar een plantaardig menu. En vandaag spreek ik erover met Pepijn Schmeink. Pepijn is een doorgewinterde horecaondernemer die meerdere restaurants runde, waaronder tot voor kort de plantaardige fastfoodketen Jack Bean. Ondanks veel lof heeft die keten het uiteindelijk niet gered. Nu helpt die andere restaurant om meer planten op het menu te zetten. Maar hoe pak je dat nou aan? Hoe trek je zelfs de grootste vleeseter naar binnen en laat je hem genieten van je plantaardige maaltijd? Daarover gaan we in gesprek. Dag Pepijn.

00:01:54 Pepijn
Dag, hai.

00:01:55 Esther
Mooi dat je er bent.

00:01:56 Pepijn
Ja, heel leuk om hier te zijn.

00:01:58 Esther
Om te beginnen ben ik benieuwd, hoe is jouw eigen horeca-avontuur begonnen? Is dat zoals bij iedereen, dat je begint met alles afwassen in de keuken en voordat je het weet opeens een eigen restaurant hebt? Of was het een hele bewuste carrièrepad voor jou?

00:02:10 Pepijn
Nee, letterlijk. Dus inderdaad een afwas begonnen. Ik ben eigenlijk daarna vrij snel naar de bediening overgestapt. Dus ik sta nu meer als chef te boek. Maar het begin van mijn carrière was aan de voorkant. En begonnen bij het Nederlands grootste hotel-restaurantketen ongeveer, oftewel die met de toekan

00:02:32 Esther
De Van der Valk?

00:02:33 Pepijn
Ja, bij het Chinees gedrocht in het Breukelen zeg maar. Daar begon ik als luidlopertje nat achter m'n oren en leerde heel snel heel hard rennen en heel veel dragen. Toen kwam ik erachter dat het me heel erg lag. Het zit ook een beetje in mijn genen. Mijn grootouders hebben een hotel gehad. En van de andere kant mijn overige grootouders hebben een hotel gehad. Dus dat kwam een beetje terug. Dat heeft generaties overgeslagen. Maar voor mij voelde het dus ook direct heel vertrouwd.

00:03:05 Esther
En nog even over die toekan. Ontwikkelde je daar ook een... Toch een interesse voor het culinaire element van een restaurant? Of ging dat meer om de kick van het draaien van zo'n avond en het goed bedienen van je gasten?

00:03:18 Pepijn
Ja, absoluut het laatste. Het culinaire heb ik van huis uit meegekregen. Mijn moeder kan ontzettend goed koken. Dus wij aten best wel spannend voor een gemiddeld Nederlands gezin.

00:03:32 Esther
Noem eens iets.

00:03:34 Pepijn
Mijn moeder maakte tagine en we woonden in Drenthe destijds.

00:03:38 Esther
Onvoorstelbaar.

00:03:40 Pepijn
En slakken en nog heel veel andere dingen. Dus dat vonden de kinderen om me heen maar heel erg raar. Daar werd ik ook leuk mee gepest, dus dat is een nevenzijde. Maar ja, ik ben vanaf jongs af aan mijn culinaire blik redelijk wijd ingesteld.

00:03:58 Esther
Dan gaan we even een grote sprong maken, want jij hebt een flinke horeca-carrière achter de rug. Je hebt eigen restaurants gehad. Even kijken, restaurant Eendracht en restaurant 13.

00:04:09 Pepijn

Klopt.

00:04:10 Esther
En als ik me niet vergis, stond daar nog gewoon vlees op het menu, toch?

00:04:13 Pepijn
Ja, in steeds mindere mate. Toen ik restaurant Eendracht begon, was het een farm-to-table restaurant. Ik was ook al vrij snel een slow food chef, dus het stukje duurzaamheid zat er altijd in. En mijn motivatie is ook altijd geweest om, wat nu Planetary Health Diet heet of hoe je het wil noemen, maar om het bewustzijn van dat je door eten de keuzes kan maken waarmee we misschien nog een redelijke toekomst hebben.

00:04:42 Esther
Je zegt altijd, maar dan moet toch een keer dat zaadje geplant zijn? Ik kan me toch voorstellen dat je eerst meer in een reguliere horecarol zit en dat je op een gegeven moment denkt van, ik wil dat bij mijn eerste restaurant anders gaan doen.

00:04:55 Pepijn
Ja klopt, ik heb, nou goed om te vertellen, ik ben opgegroeid in boerderij. Dus de connectie met boeren voor mij is doodnormaal.

00:05:01 Esther
Wat voor een boerderij?

00:05:02 Pepijn
Mijn moeder fokte paarden destijds en schreef er ook over voor de paardenvakbladen. Maar om me heen waren er gewoon alle reguliere boeren die ik kan verzinnen. Toen ik zelfs chef werd en restauranteigenaar, was het voor mij heel normaal om met boeren in gesprek te gaan. En als je met boeren in gesprek gaat, dan leer je. En dat is nooit meer gestopt. En ik heb, voordat ik mijn eerste restaurant begon, zeven jaar in de Verenigde Staten gewoond en gewerkt. Niet per se een hele duurzame restaurant. Het was echt meer om het management. Dus echt in ketens heb ik gewerkt. Maar daar had je al de farmers markets en farm-to-table restaurants voordat wij ze hadden.

00:05:38 Esther
En farm-to-table, even simpel gezegd, dat betekent eigenlijk rechtstreeks van de boer naar het restaurant.

00:05:43 Pepijn
Ja, dus een restaurant dat heet localism of hyperlocalism of hoe je het allemaal wil noemen. Dat vond ik heel erg mooi en ook belangrijk. En dat paste mij heel erg, denk ik, ook door waar ik opgegroeid was. Dus toen ik mijn eerste restaurant begon, Eendracht, was dat een logische keuze. Werkte ik met een seizoenen werkte ik met wat de boer beschikbaar had, vond ik het mijn taak om te vertalen wat er lokaal op het land te krijgen is. En als je die dialoog zo lang aangaat met boeren, want dat was bijna twintig jaar geleden, dan snap je ook de struggles en snap je ook de problematiek die in Nederland heerst. En op een gegeven moment wordt de oplossing dus ook duidelijker. En dat was bij mijn eerste restaurant begon dat al steeds meer. Ik denk dat dat daar al tachtig, twintig waren. Dan ben je het echt over tien, twaalf jaar geleden.

00:06:32 Esther
Ook tachtig procent plantaardig al bij je eerste restaurant?

00:06:34 Pepijn
Ja, echt. En bij dertien was dat nog veel meer. Daar waren bijna alle voorgerechten plantaardig. Dan misschien nog één plakje lardo erop of dat soort dingen. We waren echt gek op planten. Dus toen mijn oud-kompioen van Jack Bean binnenstapte en zei van ik wil de meest duurzame restaurantketen van Nederland beginnen. Toen zei ik eigenlijk van ja, dan moet die dus plantaardig zijn.

00:06:58 Esther
Ja, maar oké, want jij had wel het gevoel die 80-20 was nog niet genoeg.

00:07:01 Pepijn
Nee, het is een glijdende schaal. Dus hoe meer je beseft, hoe meer je leert, je glijdt een gat in waar je gewoon niet meer... Het stopt niet. En die kennis stopt dus ook niet.

00:07:15 Esther
Maar daar ben ik toch even benieuwd bij, want je zegt dat het klinkt heel diplomatiek. Je spreekt met boeren en je begrijpt de struggles die er zijn en je gaat in dialoog. Maar per saldo, als jij zegt ik wil een 100% plantaardig restaurant beginnen, dan is er een heel groot deel van de boeren waarvan je zegt ik neem jouw producten niet meer af. Dus dat is niet helemaal in lijn met wat veel boeren in Nederland in ieder geval vinden dat een goede maaltijd is.

00:07:36 Pepijn
Nee, klopt. Dus mijn gesprekken, mijn progressieve gesprekken vonden ook steeds meer plaats met boeren die op een andere manier dachten over waar we naartoe moesten.

00:07:46 Esther
Jij ging met andere boeren praten?

00:07:48 Pepijn
Ik bleef met boeren praten waar ik 1 op 1 een klik mee had. Daar praat ik nog steeds mee. Ik praat met veel

mensen, maar een paar boeren spreek ik al 20 jaar hierover. Die zitten in de buurt van Rotterdam en daar werk ik al lang mee. En inmiddels hebben we ook hele mooie projecten samen gedaan. Het is een heel organisch verloop geweest door die jaar.

00:08:12 Esther
Het is bij jou geen hele grote ommekeer geweest met een heel nieuw inzicht. Nee, nee.

00:08:16 Esther
Helder.

00:08:17 Esther
Goed, dus toen liep er iemand bij jou binnen en die zei ik wil het duurzaamste restaurant van Nederland beginnen.

00:08:22 Esther
Ja.

00:08:23 Esther
En toen zei jij dat moet een plantaardig restaurant worden.

00:08:25 Pepijn
Ja, een beetje later, maar inderdaad vrij snel.

00:08:28 Esther
Ja, en dat werd toen Jack Bean. Kun je het concept van Jack Bean uitleggen?

00:08:32 Pepijn
Ja, zeker. Nou, Mathijs Huis in het Veld was mijn compagnon. Die liep bij mij binnen. Ik kwam zelf niet uit de horeca, maar uit impact entrepreneurship en wilde meer impact maken en kwam op voedsel terecht. En op een gegeven moment was hij aan het oriënteren, heel veel koffietjes aan het doen en toen hoorde hij op dezelfde week twee keer mijn naam vallen. En toen dacht die, nou dan ga ik maar een keertje langs. En toen kwamen we in gesprek en een half jaar daarvoor begon ik al na te denken, oké, dit is leuk 13, maar ik wil de volgende stap maken. Ik wil meer impact maken, ik wil meer mensen bereiken om een andere keuze met een vork te maken. Dus dat was een prachtige match. En toen gingen we plannen smeden. We wilden echt een keten bouwen, dat hebben we ook gedaan. En omdat we het over impact hadden, we hadden het helemaal niet over vegan op dat moment, zei ik op een gegeven moment, ja dan moet het eens plantaardig zijn. Het is de enige heldere boodschap die je kan maken als je echt mensen wil laten zien dat het anders kan. Nou, we zijn een jaar met dat concept bezig geweest. We hebben onze eerste locatie geopend. Toen hebben we begin 2019, of 2020 was het eerste jaar van corona.

00:09:37 Esther
Misschien is het nog goed om even terug te gaan naar dat concept, want dat was best bijzonder. Het was een beetje een soort, je zou bijna kunnen zeggen fastfood. Ik vind het een ondankbare term, maar toch een beetje fastfood, maar dan hoge kwaliteit, plantaardig.

00:09:49 Pepijn
Ja, we noemden het ook al fast cuisine.

00:09:50 Esther
Oké, ja.

00:09:51 Pepijn
Dat was onze eigen verzonnen term, want er was geen term voor inderdaad. Ja, dus wat we heel erg belangrijk vonden is dat het eten wat we maakten voor iedereen lekker is en toegankelijk was voor iedereen. Dus betaalbaar, maar ook herkenbaar. Burgers, burritos, bowls. Nou, gewoon dingen die een gemiddelde millennial normaal vindt in zijn dagelijkse eet. Dat was onze focus.

00:10:14 Esther
En die kon je daar ter plekke eten, maar je kon het ook take away, geloof ik.

00:10:17 Pepijn
En je kon het ook thuis bestellen. En bij ons in de zaak stond een groot scherm, dus we waren echt op de fastfood-achtige manier bezig. Dus je kon aan een scherm bestellen en dan kreeg je een nummertje en een nummer op. Dus alsof je bij de gele M bent, maar dan op een hele andere manier.

00:10:33 Esther
Ja, en dat was natuurlijk ook de hele verwachting op dat moment, van we moeten dat plantbased toegankelijker maken. We moeten het dichterbij maken, goedkoper maken, voor iedereen beschikbaar maken, gewoon heel lekker maken. We moeten naar de nieuwe generatie plantbased, was toen denk ik het idee.

00:10:49 Pepijn
Klopt.

00:10:49 Esther
En ik kan me herinneren dat dit in de plantaardige community een feest was, werd dit gevierd. Deze restaurants.

00:10:55 Pepijn
Ja, daar waren mensen heel blij mee. Ja, klopt.

00:10:58 Esther
En jullie hebben twee vestigingen geopend. Eén in 2018.

00:11:00 Pepijn
Vier.

00:11:01 Esther
Vier?

00:11:02 Esther
Oh, kijk. Kijk eens aan. Vier vestigingen in Rotterdam.

00:11:05 Pepijn
Drie in Rotterdam en één in Amsterdam.

00:11:08 Esther
Ja, ja, ja. Ja, dat moeten we het er toch over hebben. Het is uiteindelijk niet gelukt.

00:11:16 Pepijn
Nee, er kwam iets met een ziekte voorbij.

00:11:17 Esther
Ja, iets met Covid.

00:11:18 Pepijn
Ja, een kleine pandemie. Ja, en nou ja, iedereen die weet wat er... Iedereen die in de horeca... gewerkt heeft in die periode. Je weet het heel erg goed. Het bijzondere is dat mensen buiten de horeca wel wisten dat het niet goed ging, maar al vrij snel dachten dat het weer oké was. Dus bijna iedereen in de horeca herkent de term van toen covid voorbij was. Oh, het gaat weer goed. Het is toch weer druk. Terwijl het jaar na covid denk ik zwaarder is geweest voor de horeca dan de hele covid bij elkaar.

00:11:45 Esther
En waar zat dat dan in?

00:11:46 Pepijn
Geen personeel. Alles was duurder. Elektriciteit, gas was bizar duur. Bijvoorbeeld, we hadden een locatie waar we 800 euro gas en elektra betaalden en na covid betaalde 4000 euro per maand. Nou ja, dan moet je dat allemaal terugverdienen, dus dat is best lastig. En heel veel impactbedrijven, dus waarbij de focus op impact ligt en niet per se op de keiharde marge. Er moet wel geld verdiend worden, maar we zijn hier om om de mensen te veranderen. Ja, die hadden het heel erg zwaar. En wij inclusief.

00:12:17 Esther
Ja, leg dat eens uit. Waarom hadden juist die bedrijven het zwaar? Hebben die gewoon een veel lastiger verdienmodel? Is dat het eigenlijk?

00:12:22 Pepijn
Ja, hogere inkoop. Hij kocht echt voor een eerlijke prijs in met boeren. Deelde ook samen met boeren. We hadden deelplannen opgesteld om met boeren bepaalde gewassen...

Esther
Welke gewassen bijvoorbeeld?

Pepijn
We hebben één boer specifiek, dat is Jeroen Klompen. Dat is één van de grootste regeneratieve boeren in Nederland. Dat is één van de boeren waar ik echt al 17 jaar mee samenwerk. Hij is ook de boer achter Tomasu de Sojasaus om hem een voorbeeld te noemen. Echt een voorloper op vele vlakken. En we hebben met hem 12 hectare grond als deelplan gepland en ook 12 verschillende gewassen. Dus heel verschillende bonen, granen. En de wortelen, de uien en dergelijke allemaal.

00:13:03 Esther
Dus die teelde heel specifiek voor jullie. En op het moment dat zo'n restaurant dan wegvalt, is dat voor een boer ook een stop.

00:13:10 Pepijn
Ja, het meeste kon hij prima kwijt. En een gewas, daar moesten we aan trekken. Maar dat is juist weer een prachtig succesverhaal geworden. Kunnen we het zo nog over hebben.

00:13:22 Esther
Ja, oké, ik noteer hem. Maar dan zeg je dus eigenlijk, doordat jullie zo'n samenwerking hadden, Je zit toch met wat krappere marges?

00:13:32 Pepijn
Nee, het is het overal. Het is niet specifiek die samenwerking. Kijk, aan de andere kant is de inkoop... Als je alles zelf maakt en je koopt bij lokale boeren in, dan is je inkoop eigenlijk relatief laag. Want een boon kost niet veel geld en je maakt er fantastische falafel en burgers van. Dat is veel goedkoper dan als je vleesburgers helemaal, als je de Beyoncé en de Marob wil kopen. Dat is echt vele malen duurder. Het is alleen dat je in de horeca, ja, een zaak die pizza's maakt of pannenkoeken of dergelijke, heeft een hele lage inkoop, hele hoge omloopsnelheid. En dat zijn dingen die niet automatisch gegeven zijn bij ons soort zaken zoals wij waren. Dus dat maakt het heel erg lastig. En er zijn ook ontzettend veel bedrijven onderuit te gaan. De plantaardig bedrijven, dat was een beetje zo'n rumoer op een gegeven moment. Alle veganzaken gaan onderuit. Maar ja, ik zit zelf echt best wel diep in de haarvaten van de horeca. En het waren echt heel veel zaken die onderuit zijn gegaan. En niet alleen maar plantaardige zaken, maar wel zaken die het anders deden. Ook restaurants die echt lokaal werkten, zijn er heel veel van onderuit gegaan.

00:14:39 Esther

Maar dat is links- of rechtsom toch wel een hele teleurstellende conclusie dan. Dat de restaurants die het beter willen doen, die mooier willen inkopen, die misschien wat bewerkelijkere producten hebben dan een pannenkoek of een pizza, en ook wat gezondere, dat het voor hen eigenlijk ontzettend moeilijk is om een goed verdienmodel te hebben?

00:14:56 Pepijn
Ja, en het lastige is, je zal nooit meer met zekerheid kunnen zeggen waar het dan heeft gelegen, behalve dat covid een flinke kink in de kabel was. Dus je weet nooit of de plantaardige restaurants of de sustainable restaurants het wel hadden gered in een normale situatie. Alleen die normale situatie was er niet meer. En dus het normale verdienmodel was er ook niet meer. En het normale personeelsbestand was er ook niet meer. Want alle restaurants hadden het moeilijk. Ook de grote gooi en smijtzaken, die hadden het ook moeilijk. De jaren daarna zijn er nog steeds bedrijven die aan het opkrabbelen zijn.

00:15:34 Esther
En tegelijkertijd zie je nu op die fantastische plek waar jullie zaten met Jack Bean, als je loopt Rotterdam Centraal uit en je liep er tegenaan. En daar liep je dan tegen dat hele mooie tentje met die waanzinnig lekkere plantaardige maaltijd. Er zit nu dus een soort kipfastfoodrestaurant. Ik heb ze nog eens even bekeken. Je kan daar dus grillkip krijgen en hotdogs in een bakje friet met mayo uit zo'n plastic bak. En je kan nog geen schijfje tomaat erbij krijgen, nog niet eens een ui. Het is alleen maar vlees en patat. En mayonaise.

00:16:05 Pepijn
Klopt.

00:16:06 Esther
En volgens mij loopt dat als een speer. Ik bekijk het af en toe als ik er langs loop. Ja. Ben je toch ook niet gewoon te optimistisch geweest over wat de consument wil?

00:16:16 Pepijn
Nou, wij zijn zeker te optimistisch geweest. Ik denk dat je ook als je een bedrijf begint altijd optimistisch moet zijn. Je moet een soort calculated naivety hebben. Dus je moet gecalculeerd naïef zijn. Dat vind ik wel Entrepreneurschap houdt dat ook in. Er moet een soort drive in zitten. En daar neem je dus ook een risico. Dat hoort er ook bij. Ik denk, mijn mening is, toevallig was ik gisteren aan het wandelen met mijn oud-compagnon en hebben we nog veel gesprekken over wat we nu allemaal doen. En we kwamen er eigenlijk allebei op dat die gedachte die ik al heb, ik al langer, dat de horeca misschien niet de plek is waar de transitie moet plaatsvinden.

00:16:55 Esther
Dat meen je niet. Ik begon met mijn introductie met die horeca. Daar kunnen we allemaal voor het eerst nieuwe dingen gaan proeven.

00:17:01 Pepijn
Toen je begon dacht ik al, oké, sorry, maar die moet ik onderuit gaan halen. Tenminste, wat ik denk. Nou, er is toch wel echt gebleken de afgelopen jaren, nog duidelijker dan daarvoor, dat de horeca de plek is waar mensen even alles willen loslaten. Waar ze niet over hun sores willen nadenken. waar ze vooral niet over een gezonde gedrag willen nadenken, waar ze vooral de zonde momentjes hebben. Dat zie je ook best wel duidelijk met de restaurants die op dit moment echt hip zijn. Daar spat het rundervet bijna vanaf, zeg maar, om het zo te noemen.

00:17:40 Esther
Steakhouses.

00:17:41 Pepijn
Steakhouses, smashburgers, ja, noem maar op. En ja, daar kan je dus tegenin gaan lopen vechten. Of je moet gaan nadenken over andere manieren waarop je die transitie teweeg brengt. En dat is onverminderd.

00:17:58 Esther
En toch even daarmee zeg je eigenlijk ook dat de indulgence, dat hele lekkere vette van we letten even niet op, we doen gewoon iets lekkers. Dat kan blijkbaar niet plantaardig zijn.

00:18:09 Pepijn
Dat is het idee wat mensen inderdaad hebben. Ja, en dat is misschien wel het belangrijkste wat ik... Nee, ik heb op dit moment een aantal activiteiten. Eén daarvan is een cateringbedrijf. Een voornamelijk zakelijke catering. Daarin probeer ik echt te laten zien dat indulgent prima plantaardig kan zijn.

00:18:30 Esther
Met alle vet en zout en alles wat je erbij zou willen.

00:18:36 Pepijn
Met dezelfde beleving, maar tegelijkertijd ook echt een stuk gezonder. Dat is ook wel iets wat belangrijk is, dat mensen dat ook doorkrijgen.

00:18:45 Esther
Je vertelde dat je in Rotterdam woont. Dus ik ga er maar vanuit dat jij ook nog steeds regelmatig Rotterdam Centraal uitloopt en langs dat gebouwtje moet waar jij een aantal jaar dat prachtige restaurant had en nu dat kipfastfood gebeuren. Met wat voor gevoel loop jij daar langs?

00:19:00 Pepijn

Ik heb er echt volledig vrede mee. En we hebben het aan hem verkocht ook trouwens. Dus we wisten wat het ging worden voordat ook iemand anders het wist. Dus op dat moment was het slikken. Maar ga je door? Want je probeert te overleven. Dat was ruim een jaar voordat we volledig stopten.

00:19:19 Esther
Jullie zijn niet failliet gegaan begrijp ik, jullie zijn gestopt.

00:19:21 Pepijn
Nee, we zagen aankomen. De keuze wordt voor ons gemaakt of wij maken de keuze. Mathijs en ik wilden samen met opgeheven hoofd de sleutel achter ons inleveren, zeg maar. En dat hebben we ook gedaan. Dus daar ben ik ook blij van dat dat gelukt is.

00:19:42 Esther
En toch, dan ben je met al die idealen begonnen. Dan heb je zoiets moois neergezet wat zoveel lof krijgt. En dan komt er een moment dat jij de sleutel moet geven aan iemand die er een kiprestaurant in gaat beginnen. Dat moet toch pijn hebben gedaan?

00:19:55 Pepijn
Nee. Nee, het deed meer pijn dat we locatie aan het sluiten waren, maar niet per se dat dat een kipplek werd.

00:20:02 Esther
Want je vindt het eigenlijk prima dat er nog veel vleesrestaurants zijn?

00:20:06 Pepijn
Nee, dat vind ik absoluut niet. Alleen voor die specifieke plek, ja, het is niet onlogisch wat er is gekomen. Dat is wat de mensen op dit moment willen. Dat het een teken aan de wand is, ja, absoluut. Maar dat heeft niks met die ondernemer of die plek te maken. Het heeft meer te maken met wat ik net vertelde. Dus dat de horeca een andere functie vervult dan dat wij misschien tien jaar geleden dachten dat die zou kunnen vervullen. En ik denk dat daar de crux zit. Toen wij stopten, viel er binnen twee weken een gigantische last van mijn schouders. Het waren gewoon drie verschrikkelijke jaren geweest, corona en het jaar erna. Dus dat waren drie echt hele zware jaren. Dus toen dat stopte. Al heel snel, binnen maanden, kwamen allemaal dingen op mijn pad die superspannend, supertof waren. Allemaal dingen die ik nooit kon doen daarvoor, omdat mijn baan bestond uit operationele brandjes blussen en alle ballen hoog houden in een periode dat het allemaal zwaar was. En dat viel weg. En op een gegeven moment had ik de ruimte om weer meer met mijn hoofd bezig te zijn, dus ook meer mensen inspireren, goede gesprekken aan te gaan, maar ook om projecten aan te gaan die waarvan ik denk dat ze veel meer impact hebben gemaakt aan het maken zijn dan dat wij probeerden te doen destijds met Jack Bean.

00:21:25 Esther
Je hebt op zich nog wel vertrouwen in de horeca en wat hij kan doen.

00:21:30 Pepijn
Het is niet mijn primaire focus. Het is een gedeeltelijke focus, maar je moet heel erg nadenken over wat voor horeca. Dus ik denk dat echt het restaurant s'avonds, dat zal een van de laatste bastions zijn op een paar toffe uitzonderingen na, waar de transitie plaats gaat vinden. En de reden is gewoon heel erg eenvoudig. Je wordt niet rijk van een restaurant over het algemeen. Dat denken heel veel mensen wel, maar de marges zijn flinterdun. Dus een ondernemer maakt de keuzes die veilig zijn veel meer dan dat ze bij andere maaltijdverstrekkers doen. Dus je kan niet van iemand verwachten die elke dag zijn oude dag op het spel zet, dat hij de keuzes gaat maken. die risicovol zijn, waarmee die z'n propositie ondermijnt.

00:22:19 Esther
En met risicovol bedoelen we dan toch maar even vlees van de kaart halen?

00:22:22 Pepijn
Op dit moment absoluut. Ja, hoe rooskleurig we het ook zouden willen. En jij en ik en velen met ons zouden het heel graag anders zien. Ik ben wel echt een Rotterdamse pragmaticus in dat opzicht. En ik weet inmiddels wat er nu leeft, denk ik.

00:22:43 Esther
Zullen we dan eens kijken naar wat je nu aan het doen bent? En op welke manier jij denkt, gaan we dat wel realiseren. En dan vind ik het meteen leuk om maar meteen eens even in een van de eerste casussen te duiken waar jij mee bezig bent, namelijk de Postillion Hotels. Ik begreep dat die als klant op jouw pad zijn gekomen met de vraag, wij willen plantaardiger. En ik vond het eigenlijk zo grappig, want dat is echt wel ongeveer de laatste hotelketen waar ik aan zou denken. Naast die ene met die toekan wellicht waarvan ik denk die gaan voorop lopen in die transitie.

00:23:09 Pepijn
Zeker weten.

00:23:10 Esther
Hoe werkt dat? Zat daar een hele bevlogen directeur of?

00:23:18 Pepijn
Ja, er zat een hele bevlogen directeur. En die had contact met, ik denk, een van de meest bevlogen personen in de plantaardige wereld. Dat is Maartje Nelissen

van o.a. Plant Forward. En Maartje was gevraagd om aan de bedrijfsvisie mee te sleutelen. En ook naar een breder duurzaam vlak. En in de gesprekken tussen haar en de directeur destijds kwam de durf om wat te doen aan het foodbook zoals het heet. Dus de basis-gerechtenboek. En toen hebben ze gevraagd om een inspiratiesessie. Het klinkt heel tof, maar ik kon er niks bij voorstellen. Ik zei, daar weet ik wel iemand. Dus toen mocht ik op de proppen komen en heb ik ze dingen laten proeven. Dat vonden ze heel erg leuk. En toen de hele tijd niks. En op een gegeven moment, we willen voor 100% plantaardig.

00:24:04 Esther
100%?

00:24:05 Pepijn
Dat was de eerste keuze.

00:24:06 Esther
Gewoon een nationale hotelketen, ik geloof dat is acht vestigingen of zo. Is dat wel heel stoer.

00:24:14 Pepijn
Ja, heel erg gedurfd. Uit het hele proces en ook zeker op ons advies is het teruggeschaald. Fantastisch als iemand voor 100% gaat, maar voor een keten op dit moment vind ik het onverstandig. En dat is natuurlijk heel raar als je dat hoort van mensen die zich hier al jarenlang keihard inzetten om de wereld plantaardig te maken.

00:24:33 Esther
Ik pak nog maar even die quote erbij die ik van je las. We kunnen het ons niet veroorloven om rustig aan te doen.

00:24:38 Pepijn
Nee, klopt. Maar je kan ook te hard gaan en daarmee onderuit gaan. En als je weet, wat je net zegt, Postillion is echt een normale hotelketen die ook in Deventer zit en ook in Amersfoort zit en in Arnhem zit, in Dordrecht, dus echt op plekken waar gewoon een normale gezin stopt onderweg en gewoon even wat gaat eten. Ik denk dat het een fantastische kans is om mensen te laten zien hoe tof plantaardig kan zijn. Maar ik denk dat je ze volledig afschrikt. Op dit moment, als je het menu 100% plantaardig en geen dierlijke opties meer geeft. Nu. Hoe graag ik dat ook zou willen, denk ik niet dat dat de verstandige keuze is. Ik denk dat de keuze die ze gemaakt hebben, echt de goede is.

00:25:23 Esther
Dus wat heb jij ze geadviseerd? 80-20?

00:25:25 Pepijn
Het is een heel proces geweest. Wij hebben met z'n allen geadviseerd en waar we op uit zijn gekomen, wat er dus ook een maand geleden gepresenteerd is en wat dus nu ook live is. Het is een foodbook voor de banqueting. De meeste maaltijden die zij verstrekken zijn banquetting, grote events.

00:25:45 Esther
Vergaderingen en dat soort zaken.

00:25:46 Pepijn
Ja, congressen, noem maar op. Een aantal hele grote locaties. Dat basisfoodbook is 100% plantaardig en daar kan je Add-ons. Dan kan je, als je wil, een sateetje aan toevoegen. Dan kan je aan toevoegen en dan moet je bijbetalen voor die toevoeging. En wat erbij wordt betaald, wordt gedoneerd aan Trees for All. Een hele mooie formule uiteindelijk. En ik denk een hele impactvolle formule, want je maakt mensen bewust van... Als je die keuze maakt... En wat ik tot nu toe gehoord heb van de Corporate Chef ook, dat heel veel partijen het zo laten en eigenlijk dolgelukkig zijn, Waarom? Omdat we hebben het gewoon heel herkenbaar, heel toegankelijk gemaakt. En vooral lekker. En dat is denk ik heel goed gelukt.

00:26:31 Esther
Want dat is dan nog wel even aardig. Laten we het eerst even afmaken. Je hebt de banqueting, die is in principe honderd procent plantaardig. En dan hebben we nog het restaurant.

00:26:39 Pepijn
Ja, die is 80-20.

00:26:40 Esther
En jij bent de keuken ingedoken, kan ik me maar zo voorstellen. Met het personeel daar.

00:26:44 Pepijn
Corporate Chef

00:26:46 Esther
Ja, want daar ben ik ook nog benieuwd naar. Ik denk dat je een heel team daar mee moet nemen. Die directeur kan dat wel willen, maar er staan allemaal mensen in die keuken die dat leuk moeten vinden, lekker moeten vinden, die moeten zien zitten. Hoe heb je dat aangepakt?

00:27:01 Pepijn
Wat grappig was toen we begonnen, dachten we echt dat het creëren van het menu en de goede ingredienten source via de groothandel, ze werken met één groothandel, dat dat de grootste uitdaging zou zijn. Dat was ook wel een goede uitdaging. Maar de allergrootste uitdaging was echt al winning hearts en minds van het personeel om die mee te krijgen. Tijdens het project zag je die switch, dat er steeds meer aandacht daarop

kwam en eigenlijk gingen wij, dat is de corporate chef en ik, in de keuken heel erg goed. En het leuke was dat de corporate chef in het begin best wel een beetje sceptisch was. Een oude rot in het vak, een fantastische vent, een Loek. En na gelangen ik hem dingen liet proeven en dat we samen recepten gingen ontwikkelen, werd hij steeds enthousiaster en dacht even dit gaat gewoon werken. Hij vond dit heel erg tof.

00:27:49 Esther
Kun je zowat van die dingen noemen die hem nou echt hebben overgehaald om.

00:27:54 Pepijn
Ja, een aantal. Op een gegeven moment heb ik voor hem een keer een no-meatloaf gemaakt. Dat is een soort aangepaste recept dat ik zelf in mijn eigen keuken ook gebruik.

00:28:02 Esther
Een soort gehaktbrood.

00:28:03 Pepijn
Ja, maar dan helemaal van bonen, granen en groenten. Niet van vleesvervangers. En heb ik een quichevorm gemaakt met een tof product wat op mijn pad kwam. En op die manier, ja, dit is zeker net zo lekker. Ja, dat kan ook. En daarmee kwam je dus al meer... Dan werd het er steeds positiever. Maar ook gerechten die gewoon niet echt leunden op alternatieven. Een quiche en een no-meatloaf ga je nog echt wel uit van het originele dierlijke. Maar bijvoorbeeld een hele goeie chili sin carne, die hadden we op een gegeven moment ook in een burritootje zitten. Dat vond iedereen waanzinnig. Dus als je maar een paar principes aanhoudt, kan je ontzettend tof plantaardig koken, weten wij. Maar heel veel mensen weten dat ook niet.

00:28:58 Esther
Wat zijn die principes?

00:29:01 Pepijn
Ah, Check je umami. Dat is gewoon heel erg belangrijk. De Japanse smaak wordt het ook wel genoemd, maar het is dus je basis smaak.

00:29:11 Esther
Het hartige.

00:29:12 Pepijn
Ik noem het altijd lengte. Dus het is hetgeen dat blijft hangen in je mond. En het is eigenlijk de eerste smaak die je leert. Want moedermelk heeft heel veel umami. Het probleem in de plantaardige kuiken uitdaging is dat dierlijk heeft van zichzelf veel, produceert veel makkelijker umami dan dat het plantaardig is. En als je fermentatie gebruikt, kan je weer supergoed umami toevoegen. Ik heb nu bijvoorbeeld miso geïntroduceerd. Dus ook in je niet typisch Japanse keuken. Dus als je tomatensaus gebruikt, dan leek miso erbij in. Ja, je tomatensaus wordt een ragout-achtig als je er ook een beetje structuur in gaat. Dus die werd helemaal fan van, en die jongen op een gegeven moment stond in de keuken, waar is mijn vriendje? Nou, bedoel je deze? Ja, dan kwam de pot miso tevoorschijn.

00:29:58 Esther
En Loek, dat was de corporate chef.

00:30:03 Pepijn
Ja

00:30:05 Esther
Ja, oké. Dus dat is een belangrijke, check je umami, dat is jouw eerste principe.

00:30:03 Pepijn
Check je umami en gewoon stapels maken. Je mag echt bij het leuke van plantaardige keuken is gewoon, ga lekker los, maak er een circus van. Vroeger hebben wij geleerd als chefs dat je heel erg in een lijn moet blijven, dus dat je een beetje puristisch moet koken. En dat is ook zo als je bijvoorbeeld een heel mooi stukje vis hebt en je wilt daar een mooie saus op, een goed passend garnituur in, that's it. Bij plantaardige keuken, de curry's, de chili's, noem maar op, dat is heel veel smaken. Voeg maar toe en voeg texturen toe en ga los. Dat maakt het alleen maar leuker.

00:30:40 Esther
Leuker en denk ik nu ook even bewerkelijker.

00:30:44 Pepijn
Nee, niet per se.

00:30:44 Esther
Nee?

00:30:45 Pepijn
Nee, absoluut niet.

00:30:46 Esther
Want je hebt veel meer ingrediënten nodig, die moeten klaarstaan, die moeten gesneden zijn, die moeten op temperatuur zijn.

00:30:49 Pepijn
Maar je kan currypaste prima inkopen. Je kan ook zorgen dat je een potje lekkere currypaste of een paar en een miso in je keuken als je hebt staan, gewoon je condiments, zorg dat die klaarstaan. En dan kan je heel makkelijk iets in elkaar zetten.

00:31:03 Esther

Oké, dus het hoeft niet bewerkelijker te zijn?

00:31:05 Pepijn
Nee, absoluut niet. Nee.

00:31:07 Esther
Oké, goed. Want dat was het tweede principe, denk ik?

00:31:11 Pepijn
Ja, ja. En hoog over. Ik denk dat mensen het idee moeten loslaten dat als je naar een plantaardige keuken gaat, dat je dan iets gaat missen. En dat je ergens afscheid van neemt. Een soort rouwproces. Als mensen geen vlees meer gaan eten. Dan denken ze, ik moet nu echt iets opgeven en iets inleveren. Ik kan echt met zekerheid zeggen, en vele chefs met mij die al jaren geleden deze keuze hebben gemaakt om plantaardig te werken, Ik eet spannender en gevarieerder en toffer dan dat ik ooit in mijn leven heb gegeten. Met gavere smaken, met leuke texturen, met spannende dingen. Ook thuis gewoon heel homey, lekker. Een bowl, noem maar op, van alles. Maar ook in streetfood, wat ik ben doen bij catering, maar ook in high-end diners. Je geeft niks op, er komt echt ontzettend veel voor terug. En dat is omdat de focus van chefs ging zo naar dat dierlijke, naar een stuk vlees. En de rest was natuurlijk bijzaak. Dat is wel veranderd, maar als je de basis kijkt, zo'n dertig jaar geleden, dan ging het allemaal over die tournedos en die saus die gemaakt is van de botten van het dier en dan een beetje erbij. Maar dat was het. En dan doen we een truffeltje omheen en dan kunnen we er goed geld van vragen. En dan ben je er. Als je op een andere manier moet gaan denken, als je op een andere manier moet gaan denken om die componenten, dus die umami, die vlezigheid, die diepte van smaak moet gaan toevoegen, dan wordt het met gelijk spannender. Want het heet vlezigheid, maar het is gewoon een smaakattribuut. Het is niet per se dat dat met vlees te maken is. Ik kan een super vlezige stoof maken, die volledig gemaakt is met plantaardige ingrediënten.

00:33:04 Esther
Ik ben toch nog even op zoek, want ik hoor je erover vertellen en ik geloof het direct. Ik krijg er ook meteen zin in. Maar ik zit me toch nog even te verplaatsen in dat personeel van dat Postillion hotel dat inderdaad nog denkt in dat entrecootje of dat schnitzeltje. En die hebben echt wel een weg te gaan. Hoe heb je ze dit geleerd?

00:33:23 Pepijn
Ja, dit was wel het onderdeel van mijn projectpartners. Dat was Mirian en Maartje hebben dit echt aangevlogen. Maar wat het meest effectief is gebleken, is mensen dingen laten proeven.

00:33:37 Esther
Ja, maar vervolgens moeten ze het ook leren om het te maken.

00:33:40 Pepijn
Nou, de chefs moeten het maken. En de chefs waren al vrij snel enthousiast. Dus de chefs van de locaties, de gemiddelde chef, Op een oude knorrelpot na, zeg maar. De gemiddelde chef vindt het tof om te leren. En hier komt opeens een keuken om de hoek zeilen. Dat helemaal nieuw is, want je kan superveel leren. En chefs hebben het altijd tof gevonden om zich te ontwikkelen. Waarom ben je chef geworden? Omdat de ontwikkeling oneindig is. En iedere vijf jaar verandert de keuken weer. En mag je weer nieuwe dingen leren als je echt een gepassioneerde chef bent. Hier komt opeens iets aan wat zaagt aan je principe is. En dus hele nieuwe ideeën op gang brengt. De gemiddelde chef, als je meeneemt in dat verhaal en dat ook laat zien, vinden ze dat alleen maar tof. Dus de keukenteams waren eigenlijk nog de minste uitdaging die we... Nou, dat hadden we van tevoren wel verwacht. Het ging voornamelijk om de rest van het personeel.

00:34:36 Esther
Ja, het serverend personeel.

00:34:37 Pepijn
Serverend, maar in een hotel heb je ook de receptie en heb je ook sales en heb je ook noem maar op. En je moet er allemaal achter staan.

00:34:45 Esther
Ja. En Pepijn, dan kom je eigenlijk bij het tweede deel, want dan heb je dus die chefs meegenomen, opgeleid. Je hebt zelfs het personeel in de vooruit. Maar dan moet je nog zorgen dat de klanten nog blijven komen en niet die menukaart lezen en nu denken van nou, wij eten vanavond wel ergens anders. Dat vind ik altijd een hele ingewikkelde, ook een beetje een paradox, want je wil juist die vleeseter naar binnen halen. Je wil juist niet dat niche restaurantjes zijn voor mensen die toch al plantaardig eten. Maar je wil vervolgens wel eigenlijk dat die kaart zo plantaardig mogelijk is. Hoe doe je dat?

00:35:17 Pepijn
Nou... Verschillende antwoorden, verschillende casussen. Dus bij Jack Bean heb ik hem verteld. Dus we proberen het zo toegankelijk mogelijk te maken en eten wat iedereen herkent. Platgeslagen, zat meer aan vast vast. Bij Postillion is het slimme dat het heel erg vanuit de events gaat. En als mensen eenmaal bij een buffet staan, pakken ze gewoon wat lekkerder uitziet en lopen ze weer weg. Die keuze is al voor hun gemaakt. Dus dat is de kracht van een 100% plant-based foodbook, of in hun geval plant-first foodbook, zoals het heet. Dus dat werkt heel erg goed. Dus daar is heel slim over nagedacht, voornamelijk door mijn projectpartners in combinatie met Sales. Als ik de adviezen geef aan bijvoorbeeld ho-

reca in Rotterdam, dan kijk ik er veel meer naar waar kan je mee beginnen. Dus wat zijn de stappen waarmee je kan beginnen? ingrediënten vervangen. Je room je boter, dat is meer de onzichtbare transitie noemen we dat ook wel. En het advies wat ik eigenlijk altijd geef is maak je het meest toffe signature gerecht zo plantaardig mogelijk. Dat mensen er eigenlijk niet omheen kunnen. Dat is zo'n vet gerecht, dat moet je wel nemen. Dat daagt de chef ook uit, om daar dan iets neer te zetten. Binnenkort gaan we ons meer richten op de zorg. En daarmee is het een soort hybride vorm. Dus je kijkt heel erg ook naar dat onzichtbare gedeelte.

00:36:48 Esther
Dus de boter vervangen, de eieren uithalen, wat mensen niet zien en wat mensen ook eigenlijk niet boeit. Maar waarmee toch een impact maakt.

00:36:54 Pepijn
Ja, en naar gerechten waar mensen misschien wat minder snel vragen bij stellen. Dat klinkt een beetje raar, maar bijvoorbeeld de quiche, de cheesecake, noem maar op. Of een koekje of wat je nog gewoon prima kan eten, maar dan is het toevallig helemaal plantaardig. En voornamelijk zorg vind ik heel interessant, want het zijn astronomische aantallen maaltijden die worden geserveerd. Dus als je daar maar een paar procent impact maakt, dan maak je heel veel impact. En ik denk dat er nog steeds, ondanks alle onderzoeken die wij kennen en alle kennis die wij in onze bubbel, laat ik het maar even zo zeggen, tot ons krijgen, dat er nog heel veel scepticisme is over de gezondheid van plantaardig eten. En ik denk dat een stukje validatie heel mooi zou zijn als dat komt via de zorg. Dus als de zorg plantaardiger wordt en groepen als Caring Doctors en Caring Dieticians, waar ze keihard hun best voor doen, meer attractie krijgen, dan krijg je een validatie van het plantaardig dieet waar de gemiddelde consument, Hopelijk dat niet meer omheen kan.

00:38:10 Esther
Tuurlijk, als ze in het ziekenhuis plantaardig serveren dan moet het wel goed zijn.

00:38:13 Pepijn
Nou ja, theoretisch klinkt dat best plausibel.

00:38:17 Esther
Ja, helder.

00:38:20 Esther
Ik wil je ook nog een beetje uitdagen. Ik denk dat je dit een beetje vloeken in de kerk vindt. Ik heb dus gekeken naar je werk en wat eerdere interviews met je gelezen. Je bent ook heel veel bezig met lokale boeren. Dat ze lokaal gezond moeten zijn, rechtstreeks van de boer, et cetera. En ik vraag me soms af, maken we het daarmee niet extra moeilijk en extra ingewikkeld? Als we kijken naar hoe groot de opgave is waar we voor staan en hoe moeilijk het is om mensen mee te krijgen in duurzamer, plantaardiger eten. Zijn we niet gewoon al een heel eind geholpen als we mensen plantaardig laten eten en dan misschien maar die die vleesburger vervangen door een plantaardige burger als mensen nou eenmaal zo graag een burger willen eten en als dat toch al uit Brazilie komt dan maakt dat ook niet uit als die als die niet van de boer om de hoek komt. Ik heb soms het idee dat als we dan dat ene principe hebben plantaardig dat die mensen dan zo idealistisch zijn dat dat dan ook nog eens een keer circulair en lokaal en met een eerlijk verdienmodel en in biologisch afbreekbare verpakkingen, weet ik wat allemaal geserveerd moet worden, waardoor we eigenlijk onszelf zo ver achterzetten dat we die ene, als je het mij vraagt, belangrijkste transitie, namelijk van dierlijk naar plantaardig, ja eigenlijk een nadeel geven. Hoe kijk jij daarnaar?

00:39:41 Pepijn
Ik ben het 100% met je eens. Dus nee, geen vloeken in de kerk. Maar, kijk, we hebben absoluut bij Jack Bean momenten gehad van, proberen we het onszelf niet te moeilijk te maken. Ik denk het misschien wel. Daarnaast, ik zet me niet alleen in voor een plataardige keuken. Ik zet me ook in voor een gezonder Nederland, een gezonder ommeland. En de ideale situatie waar we naartoe hopen te gaan, is daar een combinatie van. Maar ik zet dat wel bewust soms wel in en soms niet in. En om een voorbeeld te noemen. Bijvoorbeeld Postillion, dan gingen we echt gewoon naar de grote handel en pakten we de producten die gewoon klopte en tof waren en lekker genoeg waren. En daar zaten ook vleesvervangers bij, er zaten ook kaasvervangers bij, zuivelvervangers en ook van de grote merken. Ik had niet de illusie dat ze bij Postillion zo idioot waren zoals ik zelf ben om miso te gaan lopen maken en tempeh en noem maar op. Dat wist ik ook wel heel goed toen ik daaraan begon.

00:40:49 Esther
Oké, daar ben je dan ook wel pragmatisch in.

00:40:51 Pepijn
Absoluut. Wij helpen bedrijven met een initiatief vanuit Blue City. Dat heet Nieuwe Nassen in Rotterdam. Superleuk, daar helpen horeca mee en dus nu ook zorg. Ook daarin geldt wat er goed is voor het bedrijf en wat klopt. Daar passen we ons advies op aan.

00:41:12 Esther
Want even goed om te noemen, het Nieuwe Nassen, dat werkt ook met lokale boeren. Toch? Dat probeert allerlei lokale ondernemers aan elkaar te verbinden en zoveel mogelijk lokaal te sourcen.

00:41:20 Pepijn

Absoluut. Dus wij hebben een hele sterke link naar de boeren om ons om ons heen. Met een paar koplopers die daarin zitten. En die schuiven ook heel graag naar voren. Die geven ook platform richting al die partijen, maar proberen ook producten met hen te ontwikkelen die een plek kunnen vinden. Maar daarentegen helpen we bedrijven ook. Dus we hebben bijvoorbeeld een challenge gehad, meer plantaardig op het bord. Die hebben we samen gedaan met de Green Protein Alliance. En als ik dan met een Franciscus ziekenhuis in gesprek ben, Dan kijken we ook naar wat er beschikbaar is bij de groothandel, waardoor ze al makkelijker bijvoorbeeld een ei kunnen vervangen. En dat komt niet van de boeren uit de Hoeksche Waard. Dus wat je zegt, de guiding principle daar was eerst die aid to challenge met meer plantaardig op het bord. En als dat lokaal kan ingevuld worden en is daar een kans voor die ook haalbaar is en schaalbaar is. En dat zijn best wel twee essentiële attributen.

00:42:21 Esther
Want een boer kan soms maar op een kleine schaal leveren of niet altijd in het seizoen.

00:42:24 Pepijn
Nee, juist andersom. Voor de boer is dat makkelijk als hij veel groter levert. Dus een boer... We hebben heel veel boeren waar we heel lang mee werken en die doen graag mee en die rijden... Die vinden het leuk om af en toe 10 kilo hier eens te droppen en noem maar op. Maar een boer denkt in tonnen. En de oplossingen waar we vooral de afgelopen jaren mee bezig zijn, die moeten ook naar die tonnen gaan. Dus om maar een voorbeeld te noemen, bonen krijg je bijna geen stuiver voor in Nederland. Bonen zijn essentieel voor de biodiversiteit in het land, gezondheid van de bodem en toevallig ook nog eens de beste vleeservaring die er bestaat op aarde. Waarom krijgt de boer dan zo weinig voor? Dus hoe kunnen we die boer helpen om meer bonen te telen en een grotere afzet creëren in het Rotterdams en het Ommeland? Dat zijn vraagstukken waar we ons mee bezig houden. Dus dan integreer je en je transitie naar een ander dieet en je integreert de...

00:43:21 Esther
Ja, maar dan komen we toch weer een beetje terug bij mijn vraag. Moeten we dat hele stuk van die boeren niet even laten liggen om te zorgen dat we eerst maar eens zorgen dat we ons dieet gaan veranderen?

00:43:29 Pepijn
Nou ja, als je op de grote schaal denkt wel, maar wij denken in dit specifieke initiatief, dus bij het Nieuwe Nassen, is het heel belangrijk dat die werelden bij elkaar komen. Wij willen laten zien aan nu zorg versus horeca dat er hele mooie oplossingen zijn voor het dieet vlakbij hun restaurant waar ze normaal niet zijn. Zomaar toegang tot hebben, omdat onze voedsellijnen lopen zo, dat je makkelijker iets van verweggistan krijgt dan dat je de bonen van de boer uit Rotterdam trekt.

00:43:56 Esther
En heb je dan niet het idee dat dat de transitie tegenhoudt?

00:43:59 Pepijn
Waarom?

00:44:00 Esther
Omdat je het daar toch wat extra moeilijk mee maakt?

00:44:05 Pepijn
Nee, dat heb ik niet. Nee, ik denk dat de bewustwording, als je ziet de community die wij nu hebben gebouwd met het Nieuwe Nasse, er zitten 250 voedselveranderaars, dus boeren, horeca, bedrijven bij. Om een voorbeeld te noemen, een van de gewassen die ik samen met Jeroen Klompen had geplant en geteeld, waar opeens een gigantisch overschot van was, was de gele erwt. Dat vind ik een heel erg leuk verhaal, omdat Jeroen heeft ooit kikkererwten getild en die wilde ik weer. Toen zei hij met nogal wat kracht termen, nooit meer. Oké, wat gaan we dan doen? We hebben lupine geproefd en we hebben van alles geprobeerd. Toen was ik wat onderzoek aan het doen en toen kwam ik erachter dat gele erwt heel belangrijk is als proteïne leveraar voor de isolaten voor onze Beyond en de noem maar op burgers. Gele erwt, heb je daar al eens mee gewerkt? Toen moest hij heel erg hard lachen en zei mijn opa, Een van de belangrijkste gewassen voor mijn opa was de gele erwt. Dus die hebben we geteeld. Fantastisch. Het is een 1 op 1 fantastische vorm van kikkererwt.

00:45:10 Esther
En dat was goed te telen. Dat was niet allemaal verrot?

00:45:12 Pepijn
Perfect te telen. Dit jaar is er 5 hectare van geteeld. We zijn met 1 hectare begonnen. Vorig jaar 3 en dit jaar 5. We hebben inmiddels een aantal bedrijven gevonden die daar mee willen werken. Eén daarvan is Falafval Die maakt Falafval van reststromen en die heeft al zijn kikkererwt vervangen voor de gele erwt. Dat is 9 ton op jaarbasis. Dat is een oplossing die en schaalbaar is, heel erg goed is voor de boer en ook voor zijn verdienmodel. Er zitten alleen maar plussen aan en uiteindelijk betaalt Sifo van Falafval minder voor die gele erwt dan dat hij voor de kikkererwt zou betalen. Het is een win-win-win-win.

00:45:57 Esther
Mag ik je tot slot vragen, om nog even terug te gaan naar de restaurants. Ten eerste, waar jij je het meest aan ergert als je een restaurant binnenloopt. En dan

vooral met betrekking tot wat het plantaardige aanbod en wat de kwaliteit daarvan is. En ten tweede, wat je belangrijkste tip is voor een chef.

00:46:16 Pepijn
Belangrijkste tip voor een chef, oké. Nou, ergeren...

00:46:20 Esther
Wat gaat er het vaakst fout? Waarvan denk je nee?

00:46:23 Pepijn
Op plantaardig nieuws? Ja, dat het niet op de kaart staat.

00:46:32 Esther
Dus, Wat er meest misgaat is dat het niet op de kaart staat.

00:46:33 Pepijn
Ja, en ik denk ook als het wel op de kaart staat omdat het een moetje is, dan merk je dat direct. Dan merk je dat in de bediening. Dan merk je dat in hoe het opgemaakt is, ook de smaken. Daar worden de trucjes mee aan toegevoegd en toch nog een toefje van dat en een dingetje van dat. En laten we er ook nog wat crunch op gooien, want dat is leuk. Ik denk dat het zo wel compleet is.

00:47:03 Esther
Je bedoelt dat de basis van het recept niet goed is en dat ze het een beetje gaan opleuken met allerlei smaakjes.

00:47:09 Pepijn
Precies. Ja, denk daarover wat wil je doen. Dan gaan we naar die tip toe. Ik denk dat het heel erg belangrijk is om te kijken naar: Wat maakt een goed gerecht? En wees dan niet blind voor wat mensen tof vinden aan dierlijke gerechten. Wat vinden mensen daar nou tof aan? En je kan er bozig over zijn of van weg lopen of wat dan ook. Maar wat zijn de triggers? Ik zeg altijd, je moet een kind niet zijn favoriete speeltje afnemen. En dat is eigenlijk in de keuken ook zo. Dus als je iemand blij wil maken, en je wil iemand blij maken met een alternatief voor het favoriete speeltje, dan moet je wel zorgen dat er attributen in zitten die dat favoriete speeltje ook hebben. Mensen houden van een vettigheidje in hun eten. Mensen houden van gewoon comfort en ook een soort umami, een soort soothness naast iets scherps. En als je die balans weet te vinden, analyseer het gewoon. Ga gewoon eens kijken naar gerechten die of je favoriete dierlijke gerechten zijn als je traditioneel chef bent. En kijk dan eens naar plantaardige gerechten waar je denkt dat er iets niet aan klopt. En wat is dan de mismatch? En wat zou je dan anders doen? En ik denk dat dat best, dat kan best helpen.

00:48:28 Esther
Ja, met een salade met kikkererwten ben je er heel vaak nog niet.

00:48:31 Pepijn
Nou ja, ik zeg altijd, weet je, gewoon geproceerde tofu vindt echt niemand lekker. Maar geproceerde kipfilet vindt ook niemand lekker. Nee, waarom niet? Omdat we doen daar heel veel mee. En het is heel normaal om met vlees en vis heel veel te doen. Heel veel aandacht aan te besteden. En van oudsher gooiden we groenten in een grote pot met water. En als we mazzel hadden, ging er nog een tikje olie op en dat was het. Nou, dat moet echt radicaal anders. Dus je moet echt wel kijken naar waar ik het ook eerder had. Vlezigheid is niet iets wat toebehoort aan vlees. Vlezigheid is een ervaring en een emotie. Die moet je wel afvinken als je mensen blij wil maken.

00:49:12 Esther
Dus beste chef, haal je neus niet op voor vlezigheid.

00:49:16 Pepijn
Nou ja, beste chef, denk na over waar mensen vrolijk van worden. Ik denk dat dat het allerbelangrijkste is. Waar wordt iedereen vrolijk van? En smaken verschillen absoluut. Daar kan je ook heel veel van leren. Maar er zijn van die lijntjes die bij iedereen wel iets aantikt. En umami en een vettigheidje zijn daar bijvoorbeeld twee van.

00:49:39 Esther
Pepijn, ik wil je heel hartelijk danken voor het gesprek. Het was een genoegen.

00:49:41 Pepijn
Heel graag gedaan. Dankjewel, het was leuk om hier te zijn.

00:49:43 Esther
En ik heb er trek van gekregen, want het is eind van de middag.

00:49:46 Pepijn
Kom, we gaan eten. Heel goed.

00:49:55 Esther
Dat was hem. Leuk dat je luisterde. Marlon van der Pas verzorgt weer de mixage van deze aflevering. En ik bedank de steeds grotere groep donateurs die deze podcast mogelijk maakt. Wil jij ook een duit in het zakje doen? Ga naar studioplandaardig.nl en de rest wijst zich vanzelf. Dank je en tot de volgende.

VOLG STUDIO PLANTAARDIG OP JOUW FAVORIETE PODCAST PLAYER

Spotify YouTube Podcasts podimo podcastaddict