

Sowepo & VIVES samen in de bres voor voedingsoptimalisatie

# Smaakprikkelende kruisbestuiving rond hopscheuten

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Maatwerkbedrijf Sowepo uit Poperinge verrast en excelleert al enkele jaren met de ontwikkeling en creatie van originele voedingsproducten waarin telkens de subtiele smaak van West-Vlaamse hopscheuten is verwerkt. Hun Houblonnesse assortiment gaat van kazen tot confiserie en zelfs sterke dranken. Voor de ontwikkeling van deze innovatieve producten werkt Sowepo nauw samen met het expertisecentrum Agro- en Biotechnologie van hogeschool VIVES. Een smaakprikkelende kruisbestuiving...

## Sociale Werkplaatsen Poperinge

**(Sowepo) vzw** is als maatwerkbedrijf en als arbeidszorgcentrum met 150 vaste medewerkers en ook met een 40-tal projectgerelateerde personen, actief in Poperinge. In 2020 realiseerde de organisatie circa 4 miljoen euro aan inkomsten. Het sociale economiebedrijf is toeleverancier en partner van de regionale industrie in domeinen als assemblage, elektronica, verpakking en voeding (zowel bio als niet-bio). De organisatie doorloopt momenteel een samenwerkingstraject met collega **'t Veer vzw** uit Menen onder de nieuwe vlag **Forena**, die 710 doelgroepmedewerkers zal overkoepelen.

## Walter Bilcke, algemeen directeur

**Sowepo vzw**: "De twee betrokken vzw's hebben sinds 4 mei 2021 gelijklopende statuten, dezelfde leden in de algemene vergadering, dezelfde bestuurders en dezelfde algemene directeur. Operationeel blijven beide maatwerkbedrijven aparte vzw's die hun

eigenheid en identiteit behouden. Het doel van deze samenwerking met 't Veer is een krachtenbundeling om ons te wapenen tegen de uitdagingen van de toekomst. Willen we onze opdracht als maatwerkbedrijf kwalitatief blijven invullen, dan hebben we diversiteit (en dus ook risicospreiding) nodig in ons werkaanbod ten behoeve van onze maatwerkers. Ook hebben we blijvend nood aan diverse ondersteunende functies. Om hierin een optimaal punt te bereiken, is een bepaalde **schaalgrootte** belangrijk. We zullen leren van elkaar en zo stap voor stap vooruitgaan. Beide organisaties zijn complementair op verschillende vlakken. 't Veer is sterk in het bewerken van ijzer, Sowepo heeft dan weer veel expertise in het werken met de grondstof aluminium. Sowepo heeft net geïnvesteerd in een nieuwbouwsite bedoeld voor voedingsactiviteiten, terwijl 't Veer hierin niet actief is. We versterken elkaar ook in belangrijke maatschappelijke thema's. Beide bedrijven zetten sterk in op circulaire

economie: 't Veer werkt met een grote enclave bij metaalrecyclagebedrijf **Galoo** in Menen, waar maatwerkers al jarenlang meehelpten aan de depollutie van elektrotoestellen. Sowepo trekt de circulaire kaart in haar voedingsactiviteiten."

## Sowepo ontpopte zich de jongste tien jaar als een innovator in voedingscreaties en als een pionier op het vlak van werken met reststromen. Wat behelst dat?

**Walter Bilcke**: Onder de naam Houblonnesse lanceren we producten waarin de hopscheuten als lokale delicatessen zijn verwerkt. We gebruiken naast de hopscheuten zelf ook de stengels van hopscheuten die anders worden weggegooid. Op die manier zetten wij als 'foodsaver' deze nevenstromen opnieuw in voor de primaire voedingseconomie. We oogsten en verwerken deze in heerlijke streekproducten, die 100% West-Vlaams erkend zijn.



Sowepo excelleert met zijn originele Houblonnesse-voedingsproducten waarin telkens de subtiele smaak van West-Vlaamse hopscheuten is verwerkt.

Bij de Houblonnesse-activiteiten zijn van bij de start ongeveer tien mensen betrokken die onze grondstoffen, de hopscheuten, oogsten op het veld. Daarna doen we beroep op een vijf- à tiental medewerkers om de verworven hopscheuten te kuisen en voor te bereiden in de vorm die we later nodig hebben. In onze keuken hebben we een continue tewerkstelling die varieert tussen de vijf tot vijftien personen (in piekperiodes).

Dankzij de groeiende naamsbekendheid van Houblonnesse, werden we als maatwerkbedrijf al snel aangesproken door reguliere voedingsbedrijven om hen bij te staan in hun productie (zowel bio als niet-bio). Houblonnesse was voor onze organisatie het startsein voor de implementatie van een eerste

keuken en tegelijkertijd van onze eerste nevenactiviteiten in de voedingsindustrie. In de lente van dit jaar openden we een nieuwbouwsite, uitsluitend bedoeld voor voedingsactiviteiten. Onze omzet in voeding bedraagt ondertussen circa 35% van onze totale omzet, wat het belang van deze bedrijfstak onderstreept.”

**Sowepo werkt rond het concept Houblonnesse nauw samen met het Expertisecentrum Agro- en Biotechnologie van hogeschool VIVES. Hoe is die alliantie ontstaan?**

**Walter Bilcke:** In de crisis van 2008 tot 2010 verloren wij heel wat omzet. Omzet staat voor ons gelijk aan handenarbeid. We waren genoodzaakt om in die periode mensen in werkloosheid te zetten. Daarmee konden wij niet langer

voldoen aan onze missie: namelijk mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt zinvolle arbeid aanbieden. Op dat ogenblik hebben wij gezocht naar een nieuw soort werk dat veel handenarbeid vraagt én een buffer kon zijn voor onze activiteit als toeleverancier van de economie. We zijn naar **VLAIO**, het Agentschap Innoveren & Ondernemen van de Vlaamse overheid (het vroegere IWT) gestapt. Zij adviseerden ons om een eigen productgamma op de markt te brengen. De bouwstenen van dit concept waren: een link met Poperinge, voldoende arbeidsintensief, markconform zijn én ook weer niet te grootschalig (= moeilijk automatiseerbaar) zodat grote spelers ons idee niet zouden kopiëren. Het idee om te werken met de reststromen van hopscheuten was geboren.



foto Luk Dombrecht

VLAIO heeft ons vervolgens in contact gebracht met VIVES. Ons maatwerkbedrijf had destijds, tien jaar geleden ondertussen, totaal geen expertise op vlak van voeding, laat staan met het ontwikkelen van producten. Het expertisecentrum Agro- en Biotechnologie van **VIVES** helpt bedrijven om recepturen op punt te zetten én om mee te denken rond productontwikkelingen in voedingsactiviteiten.

### Tot welke resultaten heeft die samenwerking geleid?

**Walter Bilcke:** Dankzij VIVES zijn wij in onze opzet geslaagd om hoogstaande, doch artisanale producten te vervaardigen én te vermarkten. Enerzijds heeft VIVES ons geholpen met de productontwikkeling van ons

Houblonnesse-assortiment en het op punt zetten van recepturen. Ze hielpen ons ook met de technologie voor het breken van de vezelstructuur van hopscheuten. Anderzijds heeft de hogeschool een belangrijke rol gespeeld in het extrapoleren van productie op laboschaal naar een grotere productiecapaciteit, ondanks het sterk ambachtelijke karakter van onze producten. VIVES is steeds een trouwe partner geweest in de opvolging van de gemaakte ontwikkelingen, zoals het bepalen en optimaliseren van houdbaarheidstesten.

De vruchtbare samenwerking met VIVES loopt verder. Momenteel zijn wij met een nieuw innovatief project bezig inzake circulaire economie waarbij we deze keer inzetten op draf en fruitpulp. Met deze grondstoffen willen we nieuwe gezonde producten op de markt zetten.

Ook hiervoor doen wij opnieuw beroep op **Yves De Bleecker en** zijn team. In de toekomst wensen we nog meer de kaart te trekken van het circulaire gebeuren. Het wordt dus een sociaal, groen en regionaal verhaal. De focus ligt ditmaal op vernieuwende producten die én lekker én gezond zijn, met reststromen afkomstig van fruit-, bier- en wijnproductie. We nemen onze tijd om een gedegen marktstudie af te werken en ons op de juiste manier in de markt te profileren. Wordt vervolgd in 2022.

*PS: **Walter Bilcke** nam einde september 2021 afscheid van Sowepo om te genieten van een welverdiend pensioen. Dit interview dateert van net daarvoor.*

[www.houblonnesse.be](http://www.houblonnesse.be)