

P+
SPECIAL
Jaargang 17
Week 40 | 2018

Fastfood Jack Bean
gebruikt alles, maar
alleen groenten

Pepijn Schmeink

Circulaire chef-kok

Circulaire chef-kok

In fastfood restaurant Jack Bean gaat niets verloren. Chef-kok Pepijn Schmeink bestelt sowieso geen vlees. Van de 30 kratten kraakverse groenten van het land die hij wekelijks binnen krijgt, gaat geen grammetje in de GFT-bak. Alles gaat op in groenteburgers, saladebowls en sauzen. Waar blijven de volgende circulaire koks?

De keuken van Jack Bean lijkt op elke andere horeca-keuken, maar is toch anders. Die rij met vrieskisten. Die bakken met prachtige gedroogde boontjes. Die potten met geweekte tomatenpuree en met fermenterende groenten. Het ontbreken van een grote afvalcontainer... Het lijkt heel gewoon, maar dat is het niet. Deze eerste pop-up van Jack Bean pal tegenover de nieuwe stationshal van Rotterdam CS dook deze zomer op en herbergt unieke innovaties.

Chef-kok Pepijn Schmeink (1973) heeft in heel wat professionele keukens gestaan, voordat hij zelf chef werd: "Neem een spitskool voor de salade, voor de groentebowl. De kern daarvan gaat in elke keuken in de afvalbak. Te hard. Maar niet bij ons. Wij fermenteren de harde stukken tot zuurkool. In andere restaurantkeukens zijn er reststromen van 30 procent. Circulair koken is in de horeca heel schaars, terwijl *greenwashing* algemeen goed is. Denkt eens na als je op de menukaart 'lokaal' ziet staan. Hoe kan het dat er dan toch zoveel gerechten op staan die buiten het Nederlandse seizoen om niet te maken zijn? Uit verre landen komen?"



Chef-kok Pepijn Schmeink:
"In andere restaurantkeukens zijn er reststromen van 30 procent. Bij ons is er geen voedselverspilling."

Schmeink maakt het zichzelf niet makkelijk. Om op het idee van een plantaardige fastfoodketen te komen, bewandelde hij een lange weg. Na de Hotelschool in Den Haag switchte hij naar de kokschool en leerde 25 jaar geleden onder toezicht van topkok Robert Kranenburg in de pannen te roeren. Daarna dook hij het management in, om vervolgens de grote plas over te steken naar de Verenigde Staten, waar hij leerde wat er nodig was om een succesvol restaurateur te zijn. "Maar het was zielloos", zegt hij nu. "Voedsel is wel wat meer dan iets wat je maag vult. Alle meerwaarde was verdwenen." Terug in Nederland begon hij eigen restaurants. Een daarvan heeft hij nog steeds, ook in Rotterdam. Dat restaurant kreeg de naam **Dertien** mee.

Als commentaar op *Fifteen* van Jamie Oliver? Schmeink kijkt oprecht verbaasd. Daar had hij nou nog nooit aan gedacht. "Nee, Dertien omdat we niet willen passen in een dozijn."

Zo presenteerde Schmeink aan 400 gasten jonge geitenbokjes uit de rookoven. Hij vindt het zonde dat de dieren anders naar het buitenland gaan, waar dit Nederlandse vlees zeer wordt gewaardeerd. Onderscheidend was Schmeink ook als een van de eerste professionele klanten van biologische boeren uit de Hoeksche Waard, die zich bundelden tot de coöperatie Biologisch Goed. Ze begonnen groenten en fruit aan te bieden, op schootsafstand van Rotterdam. Kraakvers.

De Hoeksche Waard. Kun je dat nog net stadslandbouw noemen?

Schmeink: "Je moet stadslandbouw echt binnen de stadsgrenzen houden. Het heeft bijna altijd een sociaal doel: verbinding in de wijk brengen, mensen met natuur in aanraking brengen. Maar professioneel volumes leveren aan een serieus restaurant, constante kwaliteit garanderen? Dat is stadsboeren commercieel nog nergens in Nederland gelukt. Zelfs de meest succesvolle organisaties als Rotterdamse Munt zijn toch vooral een sociaal gebeuren. Voor volumes moet je toch bij echte boeren zijn. Maar ik stel wel een grens: ik haal onze groenten en fruit niet verder dan 20 minuten rijden verwijderd van mijn restaurant. Ik zie ze wel, biologische restaurants die hun ingrediënten uit de hele wereld halen. Daarmee doe je alle milieuwinst teniet. Daarom plaats ik lokaal voor biologisch. En dan ook nog: hoe groter de massa, hoe dichterbij ik het wil halen. Zwarte kolen, aardappels. Ze komen uit de Hoeksche Waard. Ook zaden als quinoa, sorghum en boekweit.

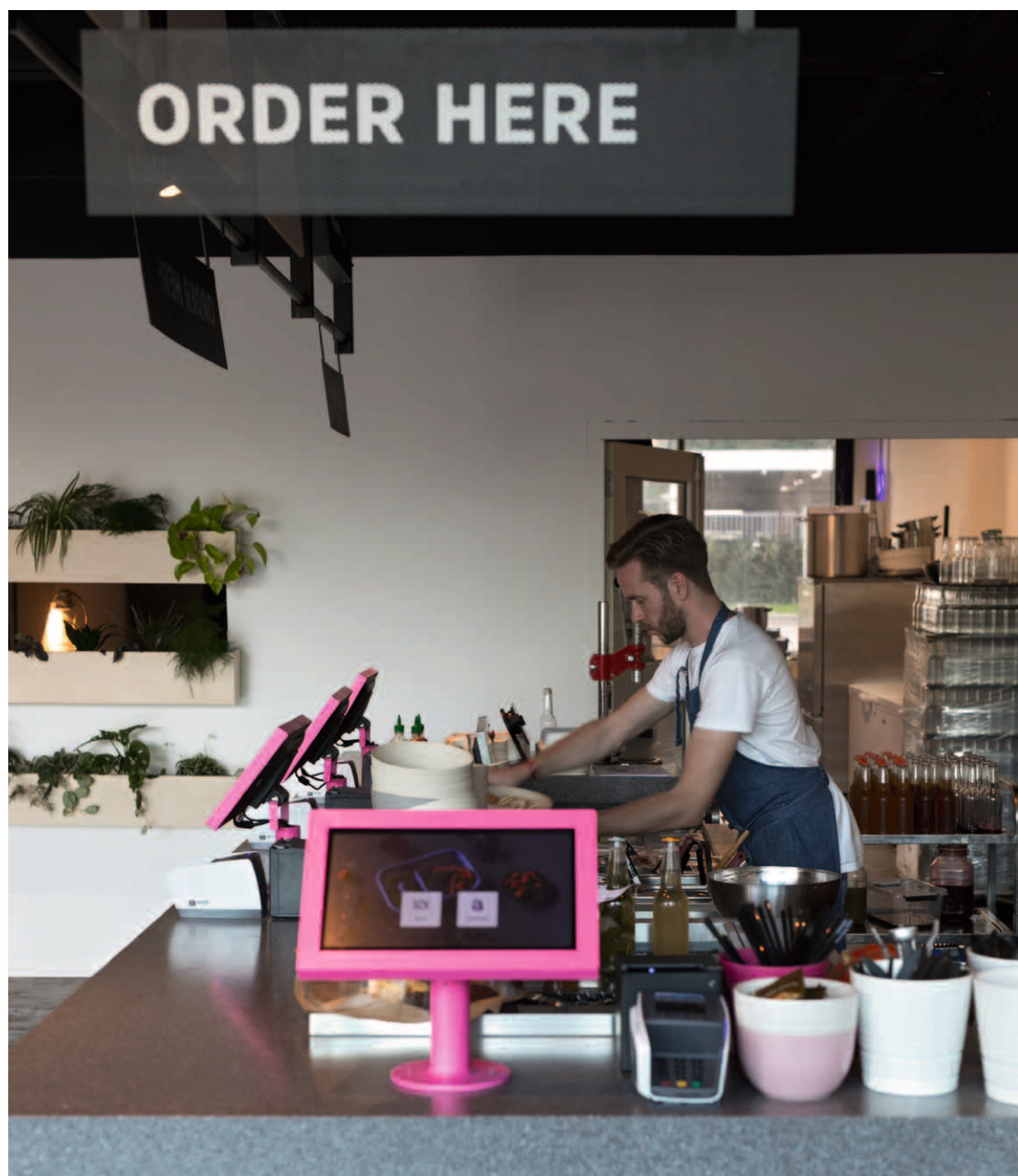
"Ik haal onze groenten en fruit niet verder dan 20 minuten rijden verwijderd van mijn restaurant"



Groenten die over zijn inmaken, fermenteren, of er sauzen van maken. Het resultaat: unieke smaken.

“Vis in een restaurant is vijf, zes dagen oud”

Het fastfood restaurant steekt alle arbeidskosten in het maken van unieke gerechten. Bespaard is er op bestellen. Dat mogen de klanten zelf even doen.



➤ Boer **Jeroen Klompe** heeft dit jaar ook voor het eerst glutenvrije haver geoogst.”

Als er concessies aan dit principe worden gedaan, dan moet er wel een hele goede reden voor zijn. Een zo'n uitzondering maakt de chef-kok van Jack Bean voor peulvruchten van de familie **Smak in Lutjewinkel**, Noord-Holland.

Schmeink: “Het is een slow food teler, met als bijzonderheid dat hij de bonen nog droogt op ruiters op het land. Dat was vijftig jaar geleden heel gewoon in de Nederlandse polder. Nu is de familie Smak nog de enige die dit doet. Ze telen ook een uniek Nederlands ras, de Witte Kromme, naast grauwe erwten, citroenboontjes en de vierkante groene kreuikerwt. Slow Food

Nederland heeft de Witte Kromme op de lijst van ‘Ark van Smaak’ gezet. Daarin worden alleen producten opgenomen die gastronomisch interessant zijn en historisch of cultureel aan een bepaalde streek gebonden. We hebben ook Wieringer boontjes. Deze peulvruchten voor het maken van onze burgers komen wel even wat verder weg, maar nog steeds hebben we het over een CO₂-footprint van niks.”

Het idee van een plantaardige fastfood-restaurant is van zijn compagnon Mathijs Huis in 't Veld, een aan de Erasmus Universiteit afgestudeerde innovatieve ondernemer. Ze raakten aan de praat, in een jaar stond het concept en gingen de deuren open. Door de snelle omloop van burgers en salades moet Jack Bean met een

wekelijkse inkoop van 300 kilo versgoed circulair kunnen draaien. Juist in deze categorie van restaurants valt volgens Schmeink de grootste milieuwinst te behalen. “Fastfood wordt gekarakteriseerd door de verpakkingen. Vraag bij de Burger King maar eens om een hamburger zonder doosje of papiertje. Ook wij leveren een servetje, maar wel van papier dat composteerbaar is.” Alleen de enkele grondstoffen van groothandel Sligro zijn vaak verpakt in plastic, dat zorgvuldig wordt gescheiden.

De echte kunst zit hem vooral in de opgave om werkelijk alles te gebruiken. ‘Restjes’ is voor Schmeink dan ook geen vies woord. “Dat heeft in de klassieke keukens grote gerechten opgeleverd. De Fransen met hun quiche, de Italia-



De hamburgers van Jack Bean worden van deze unieke boontjes gemaakt, een streekgebonden product uit Noord-Holland.

nen met hun pizza, de Japanners met miso-soep. Allemaal gemaakt omdat er eten van de vorige dag over was. Wat groente, wat tomaten, wat sojabonen. Het is een oude leerschool. Als de middelen veranderen, gaat het creatieve proces omhoog. Wij hebben bijvoorbeeld resten selderij en komkommer. Dat ‘juicen’ we tot pulp en daar maken we een eigen receptuur groene saus van. Door de ingrediënten is deze saus van zichzelf al wat dikker. Mosterd en andere smaakmakers erbij. Een unieke saus.”

Waarom is er geen massale navolging?
Schmeink: “Fermenteren en inmaken kost tijd. Het probleem van restaurants is dat arbeid duurder is dan het product. Daarom beginnen chef-koks er niet aan. Het kost ook tijd om nieuwe gerechten te ontwikkelen op basis van de circulaire gedachte. Wij hebben bijna alles zelf bedacht, ook de technieken die we gebruiken.”

Maar er is nog een andere, veel hogere drempel. “Ik moet bij de boeren van Biologisch Goed een keer per week bestellen en vooraf precies weten wat ik nodig heb. Vrijdag bestellen, komt het woensdag binnen. Wij zijn daar op ingespeeld en kunnen daar een week mee verder. De sla is dezelfde dag geplukt en zo kraakvers dat hij zelfs na een week nog net zo fris is als de sla uit de versgroothandel voor de horeca.”

Waarom doen dan niet meer chef-koks het zo?
“Gemakzucht. De avond ervoor bestellen is een gewoonte geworden, een mentaliteit. Lekker makkelijk. Sterrenzaken doen het allemaal, die bellen 's avonds. Maar dat je dan versere producten krijgt, dat is een illusie. Vis in een restaurant

is vijf, zes dagen oud. Dagverse vis is een rareiteit. Handig is ook dat je als restaurant de groothandel gebruikt als je voorraadschuur. Scheelt je ruimte in de stad, waar de vierkante meterprijs duur is. Je neemt ook risico weg, als je een slappe week hebt. Je hoeft minder weg te gooien.”

Hoe haal je deze hobbels weg om ook in andere restaurants de strijd tegen voedselverspilling aan te gaan?
“Er is nu een mevrouw die de verzending op een ochtend in de week regelt. Willen we de rest van de professionele horeca op dit pad meenemen, dan zal er toch samengewerkt moeten worden met groothandel die dagelijks leveren. Misschien met de Sligro, of met de Franse groothandelsmarkt Regis, die is voortgekomen uit de vershallen in Parijs. Als de vraag groeit, moet het ook voor de boeren in de Hoeksche Waard in de toekomst mogelijk zijn zo te gaan leveren. En al die andere, vergelijkbare initiatieven in Nederland.”

En mochten de collega chef-koks toch niet willen aansluiten? Het duo achter Jack Bean is vastbesloten om het niet bij een eerste vestiging te laten. Een landelijke fastfood-keten, dat moet Jack Bean worden. ■

Website van Jack Bean

-
- TEKST JAN BOM
- FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT
- ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10
- UITGEVERIJ ATTICUS BV
- WWW.P-PLUS.NL

Wat zijn andere opvallende voedselpioniers?

Herenboeren Nederland hebben een innovatief voedselsysteem gelanceerd. Een collectief van burgers neemt gezamenlijk een boerderij in eigendom, die hen voorziet in 60 procent van hun voedselbehoefte. De voedselproductie op zo'n boerderij is in alle opzichten duurzaam. De eerste Herenboerderij is in 2016 gerealiseerd in Boxtel. De komende jaren wil Herenboeren Nederland nog vier Herenboerderijen realiseren. Ook wil men het concept en de organisatie verder ontwikkelen, om daarmee meer lokale, duurzame voedselproductie mogelijk maken.

Website Herenboeren

Atlantis Handelshuis verbindt streekproducenten aan zorginstellingen in de Noordelijke provincies. Het op deze manier op grote schaal aanbieden van producten uit korte ketens stimuleert de ontwikkeling van lokale voedselproductie in Nederland. Dit heeft een positieve impact op het milieu en stimuleert gebruik van verse en gezonde voeding.

Website Atlantis Handelshuis

PeelPioneers zijn de schillenboeren van de 21e eeuw. Ze hebben een technologie ontwikkeld om de schillen van geperste sinaasappels om te zetten in waardevolle producten, zoals etherische olie – een product waarvan de marktvraag afgelopen jaren enorm gestegen is. Een fabriek is in de maak.

Website PeelPioneers



Ben jij ook een voedselpionier?

Stichting DOEN is op zoek naar innovatieve koplopers die hard werken aan een eerlijk en duurzaam voedselsysteem. Ben of ken jij zo'n pionier? Vraag dan steun aan bij DOEN om dit initiatief groter, zichtbaarder en sterker te maken. Kijk voor meer informatie op www.doen.nl/dv of op www.doen.nl/aanvraag voor het doen van een aanvraag.