

Lezing gehouden op het Social Innovation Event 6 dec 2007: <http://www.nederlandinnovatief.nl/>

Goedemiddag, Ik zal mij even voorstellen. Ik ben Bart Hogebrink. Ik heb vorige week de door TNO georganiseerde wedstrijd 'Not Invented Yet' gewonnen met mij idee van de FoodFactory. De FoodFactory is een plan om de honger in de derde wereld aan te pakken met een manier om extreem goedkoop voedsel te produceren.

De doelgroep van de FoodFactory wijkt nogal af van de doelgroepen in de meeste bedrijfsplannen. De doelgroep van de FoodFactory bestaat namelijk niet uit rijke consumenten, maar uit allerarmsten: de mensen die sterven van de honger.

Gemiddeld sterven er ongeveer 1000 mensen per uur aan de hongersdood. Dat zijn er veel meer dan alle AIDS- en oorlogsslachtoffers bij elkaar. Toch is er geen wetenschappelijke of culturele doorbraak nodig om deze de honger aan te pakken. Het enige dat nodig is, is het combineren van bestaande kennis en een innovatief business model.

Wat is de FoodFactory?

In het Westen hebben we de bio-industrie uitgevonden. Zo zorgen we dat we net zo veel vlees kunnen eten als we willen zonder dat de diersoort uitsterft, dat de kosten van vlees zo laag mogelijk zijn, en we veel controle houden over de kwaliteit van het vlees. Maar er kleven ook nadelen aan. Zo is er het dierenleed, is er enorm veel langbouwgrond nodig om het plantaardige voer voor het vee te verbouwen, en is de mest een zware aanslag op het milieu.

In het Oosten worden veel insecten gegeten. Die zijn daar populair omdat ze vol met proteïne en eiwitten zitten. Maar als er het ene jaar te veel gevangen worden, zijn er het volgende jaar te weinig over, en zo blijven ze schaars en te duur voor de armen.

De FoodFactory combineert het Westerse idee van bio-industrie met het Oosterse idee van het eten van insecten. In de FoodFactory worden miljarden insecten gefokt en tot meel vermalen. Van dit meel worden lekkere en voedzame koekjes gebakken. Zo worden de voordelen van de bio-industrie – de kwaliteitscontrole, de lage kosten en de controle over de hoeveelheid voedsel – gecombineerd met de voordelen van het eten van insecten. Naast het hoge eiwit- en proteïnegehalte hebben insecten ook nog het voordeel dat ze zich heel snel voorplanten en heel efficiënt plantaardig voedsel omzetten in dierlijk voedsel.

Je kunt met deze vorm van bio-industrie dus enorm veel voedsel produceren met relatief weinig ruimte en voer. Daardoor kunnen de broodnodige voedingsstoffen zo goedkoop geproduceerd worden dat zelfs de allerarmsten voldoende eten kunnen krijgen om te blijven leven, te leren en te werken. Zo kan niet alleen de honger, maar kunnen ook de armoede en het milieuprobleem aangepakt worden.

Mijn vraag aan het panel hier is dan ook: Hoe stelt u zich het businessmodel rondom de FoodFactory voor dat nodig is om dit plan uit te realiseren?