



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## INTRODUCTIE

Even voorstellen:

Jan Craens, levensmiddelentechnoloog en producent van kaasspecialiteiten.

Bedrijf: Kaaslust Veenhuizen.



Veel ervaring opgedaan in het maken van recepturen voor kaas en het gebruik van verschillende melkzuurbacteriën voor de smaakvorming tijdens de rijping van kaas.

Nu kaas uit melk, in de toekomst een plantaardig alternatief op basis van veldbonen



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## INNOVEREN! HOE DAN?

Mijn gebruikelijke aanpak: trail en error.

Na contact met de NOM deelgenomen aan de cursus:  
Business Innovation Program Food (BIPF)

Daarin leer je om doelgericht en consistent te werk te gaan.



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## INNOVEREN! HOE DAN?

Onderdelen BIPF:

Bepalen impact aan de hand van SDG,s (Sustainable Development Goals)

Klantprobleem

Klantprobleem validatie

Productoplossing

Productvalidatie

Businessmodel: gericht op het in elke fase van de onderneming de juiste doelen na te streven

In de start-up fase eerst focus op earlyvangelist en earlyadopter, daarna scale-up.



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## VISIE

De wereldbevolking gebruikt meer grondstoffen als de aarde beschikbaar heeft. Een meer plantaardig dieet zorgt voor minder verspilling van energie en grondstoffen en leidt tot minder uitstoot van CO2 en beperkt daardoor de opwarming van het klimaat.

(Zie ook visie op een duurzaam landgebruik in Nederland,  
**Grond voor een gesprek**, URGENDA, Samen Sneller Duurzaam)



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op basis van veldbonen



## KLANTPROBLEEM

Vegetariërs ervaren problemen met het kopen van alternatieven voor kaas.

Het grootste probleem is de smaak.

Zij zoeken bij supermarkten en online naar een oplossing en lossen hun probleem nu op met producten op basis van sojabonen, cashewnoten en haver.

De nadelen hiervan zijn de smaak, veel bewerkt en niet veelzijdig te gebruiken.



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## OPLOSSING

Een product gemaakt van veldbonen die in Noord Nederland gemakkelijk (biologisch) kunnen worden geteeld.

De bonen worden omgezet in een smakelijk en licht verteerbaar product door middel van fermentatie.

Door voorbereidingen zoals bakken en marinieren is het product gemakkelijk en snel te bereiden.



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## **NPD**

## **plan van aanpak**

1. Vaststellen van een standaardbereiding
2. De-hullen van veldbonen in de ontwikkelingsfase
3. Bepalen van een standaardculture
4. Onderzoek variatie in standaardculture
5. Onderzoek variatie in adjunct culturen
6. Onderzoek variatie in veldbonenrassen
7. Opstelling beoordelingslijst eindproduct



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



**NPD**

**in beeld**



hele veldbonen



na scheiden hullen



na zeven





# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op basis van veldbonen

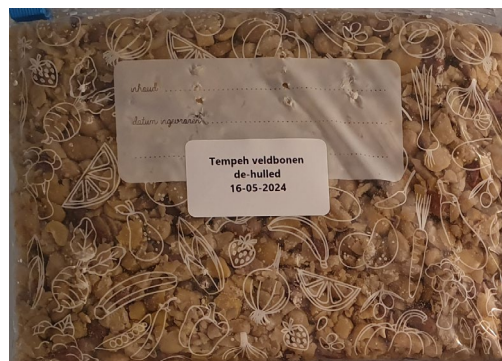


**NPD**

**in beeld**



na koken



na enten met culture



na 24 uur broeden op 30 °C



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op basis van veldbonen



**NPD**

**in beeld**



hele veldbonen na bereiden



hele veldbonen na bereiden zijaanzicht



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



## INNOVEREN! HOE DAN?

Het idee voor een alternatief voor kaas en vlees heeft vorm en inhoud gekregen na gesprekken met de NOM en de TKI Agri&Food Innovatiemakelaar: Mark Kats.

- # contacten met relevante partners op het gebied van grondstoffen en fermentatie deskundigen.
- # cursus Business Innovation Program Food (BIPF).
- # Wegwijs in subsidieland.
- # sparringpartner.



# Fabalous

Een alternatief voor kaas en vlees op  
basis van veldbonen



**Dank u voor uw aandacht**

**Heeft u vragen?**