BEVER INNOVATIONS

HORTI CULTURE

CASE STUDY

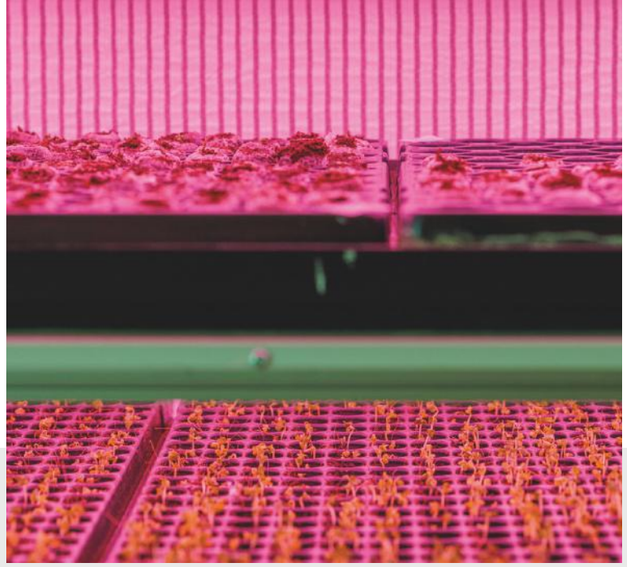
KLANT: PLNT.be

LOCATIE: Antwerpen (België)

PROJECT: Leaf Carrier voor kiemfase

PLNT beyond bio

PLNT: *Uitzonderlijke kwaliteit en 'beyond bio'*



"Het bedrijfsmodel van PLNT is gebaseerd op twee pijlers: radicale duurzaamheid en uitzonderlijke kwaliteit", vertelt Hans Snijder, CEO en co-founder van de urban vertical farm PLNT. In het havengebied in Antwerpen-Noord kweken ze 45 soorten leafy greens – salades en kruiden – in een volledig gecontroleerde omgeving. Hun motto: Beyond bio. Voor de kiemfase maakt PLNT gebruik van Leaf Carriers van Bever Innovations. Op die manier breidt het bedrijf hun teeltcapaciteit met ruim 30% uit.

PLNT biedt een breed palet aan smaken, vormen en kleuren, met in het assortiment onder meer Koreaanse Shiso, mizuna, zuring, rode melde, baby boerenkool, diverse soorten basilicum en andere kruiden. Daarmee richt PLNT zich primair op chefs die in hun keuken graag werken met hoogkwalitatieve duurzame producten. Op abonnementsbasis levert PLNT ook saladeboxen aan consumenten – een uitbreiding van het businessmodel die het bedrijf snel moest maken, want kort na de start vielen de horecaleveringen weg door corona.

Jaarrond consistent superieure kwaliteit

"We willen agricultuur terugbrengen naar de stad", vertelt Hans Snijder. "Ik beschouw mezelf als een techno-optimist en met dit concept wil ik mijn bijdrage leveren aan de klimaatuitdagingen waar we voor staan. Hoe het begon? Je krijgt kinderen, die wil je de beste voeding geven, je gaat je er in verdiepen en je realiseert je dat er nog wel een en ander schort aan ons voedingssysteem. Voor mij als technoloog is vertical farming dan de enige teeltoplossing waarmee je in de stad afnemers jaarrond een consistent superieure kwaliteit kunt leveren – en voor de horeca is dat een must."

Bewuste keuze voor nichemarkt

De vertical farming sector is volop in ontwikkeling en van grootschalige toepassing is nog geen sprake. "Er wordt nog steeds gepionierd", aldus Snijder. "Daarbij zie ik twee richtingen: je kunt volledig focussen op de technische oplossingen en die zoveel mogelijk optimaliseren zodat je uiteindelijk kostenefficiënt kunt produceren. Of je ontwikkelt een businessmodel met de techniek als basis, waarin je je puur richt op de teelt en waarin je commercieel en operationeel gezond kunt functioneren. Wij kiezen voor het laatste en kiezen daarom expliciet voor een nichemarkt, met een onderscheidend en consistent verhaal. We leveren een ánder product, met jaarrond een consistente superieure kwaliteit, in combinatie met radicale duurzaamheid."Het assortiment wordt efficiënt geteeld in twee hergebruikte 40 ft zeecontainers, die een high-tech teeltomgeving herbergen. Met een geautomatiseerd carrouselsysteem van een externe partij beschikt PLNT over 86 m2 teeltoppervlak. "Wat wij in onze bakken produceren, komt overeen met de oogst van vierhonderd vierkante meter volle grond."

"Puurder kan niet en dat proef je"

"We hebben geen last van weersomstandigheden, van luchtkwaliteit of van PFAS. We kunnen elk klimaat nabootsen. Aantal uren licht, temperatuur, hoeveelheid water, windsnelheid, alles wordt geoptimaliseerd voor het bekomen van de beste smaak. Omdat we telen onder volledig gecontroleerde omstandigheden kunnen we ook het watergebruik minimaliseren.

De planten groeien in steriel kokossubstraat met toegevoegde nutriënten, hermetisch afgesloten van de buitenwereld. Dat zorgt ervoor dat er niets te bestrijden valt – geen beestjes en geen ziekten. Er komt dus ook geen druppel pesticide aan te pas; niet chemisch, en ook niet biologisch. Je kunt alles plukken en zó opeten. Puurder kan niet en dat proef je!"

Radicale duurzaamheid als kernwaarde

Radicale duurzaamheid is een kernwaarde in elk facet van de bedrijfsvoering. Hergebruik en zero-waste staan centraal, ook in de teelt. "We recupereren 95 procent van ons water en we werken enkel met groene stroom, voor zover we het niet zelf genereren via onze eigen zonnepanelen. Het kokossubstraat waarin we zaaien, is een afvalproduct van een afvalproduct. Van het afgeleide van kokosschilfers en kokosmelk wordt textiel gemaakt, en wat overblijft is de grondstof voor substraat. Na de teelt wordt het gecomposteerd en weer hergebruikt als grondverbeteraar."

Ultrakorte keten per bakfiets

PLNT houdt de keten ultrakort en organiseert ook de logistiek volledig zelf. "We oogsten twee keer per week. Vandaag besteld, morgen gesneden en dezelfde dag aan huis bezorgd per bakfiets - in statiegeldcontainers om afval te minimaliseren. De snelle levering vergroot ook de houdbaarheid: de gesneden producten blijven minimaal anderhalve week vers. Daarbij werken we met order to grow om verspilling te voorkomen. Mocht er toch iets overblijven, dan bieden we dat aan via de Too good to go-app. Overschot is niet volledig te vermijden, want de inkoop vanuit de horeca is nu eenmaal variabel. Als de zon schijnt, verwerken ze meer dan als het regent."

Horeca kiest voor superieure smaak en duurzaamheid

Chefs en consumenten vallen voor de superieure smaak. "We leveren aan een breed scala aan restaurants. Tophoreca met sterrenrestaurants als Le Pristine en The Jane, die voor topkwaliteit kiezen. Ook restaurants voor wie onze focus op duurzaamheid heel belangrijk is, denk aan vegetarische en veganistische restaurants zoals Camion en Camionette. En ten slotte gaan verschillende chefs ook simpelweg overstag door de smaak van onze producten – zo leveren we ook aan bijvoorbeeld Rush Rush en Nordica31. Maar ook aan een pizzeria die groot fan is van onze basilicum en rucola. Niemand biedt deze kwaliteit, horen we vaak."

Leaf Carrier: uitbreiding teeltcapaciteit

Het concept van PLNT slaat aan. Als eerste stap naar een uitbreiding van de teeltcapaciteit, koos het bedrijf voor de aanschaf van enkele Leaf Carriers van Bever Innovations. De teeltkarren worden ingezet bij de kiemfase: de plantjes ontkiemen in trays en verhuizen daarna naar de teeltomgeving. "De meerlaagse teeltkarren zorgen voor een forse uitbreiding van ons teeltoppervlak per vierkante meter, tegen flink lagere kosten dan in de teeltcarrousel. Wij zijn nog aan het ontwikkelen en dat sluit goed aan bij de filosofie van Bever. Hun engineers kijken met ons mee hoe we de karren optimaal kunnen benutten, bijvoorbeeld op het gebied van bewatering. Ze verdiepen zich in onze specifieke situatie en reageren snel en adequaat. Dat maakt de samenwerking heel prettig."

Gecontroleerde groei

Langzaam maar gestaag groeit PLNT verder door. Die gecontroleerde groei is een bewuste keuze: "Te snel groeien is kwetsbaar, daarvoor zijn er teveel onzekere factoren. Je hebt bij vertical farming te maken met een significante capex die je moet terugverdienen via hele kleine plantjes. Het is helder dat je initieel investeringen moet doen, maar ik wil als start-up niet jarenlang ook operationeel geld verbranden aan kosten voor personeel, energie of zaden. Want technisch is vertical farming nog niet klaar om te concurreren met reguliere greenhouses. Wél als het gaat om een alternatief te bieden voor verse sla die wordt ingevlogen vanuit Israel."

Bever Innovations B.V.
Techniekweg 2 | 4301 RT Zierikzee
Nederland

Tel +31(0)111 74 54 00
info@beverinnovations.com
www.beverinnovations.com

Fotograaf: (c) Erik Bogaert