

De Smaakmaker

KARI'S CRACKERS – Noorse krachtpatzers

Mijn eerste kennismaking met Kari's Crackers was liefde op het eerste gezicht mét een tikkeltje keuzestress. De zes soorten knekkebrød zagen er stuk voor stuk veelbelovend uit en niets kopen was geen optie. Uiteindelijk koos ik voor de rogge/haver-variant en na de eerste hap was ik verkocht. Een combinatie van een knappe structuur en volle granen. De crackers gaan goed samen met alles wat je erop wil leggen en zijn vullend bovendien. Ook fijn: alle crackers zijn biologisch, sommige soorten zijn glutenvrij én ze worden geproduceerd met een goed sociaal verhaal. Voor deze editie van LekkerVega spreek ik Patrick Roozmond, de man van en achter Kari, om meer te weten over dit voedzame product naar Noors recept.



Hoe kwamen jullie op het idee voor Kari's Crackers?

Mijn vrouw Kari komt uit Noorwegen en bakte thuis met grote regelmaat crackers naar eigen recept. Deze werden gretig afgenomen door familie en vrienden. Ik liep al enige tijd met het plan om een sociale onderneming te beginnen en zag opeens de kracht van de crackers om dat idee vorm te gaan geven. In april 2017 zijn we van start gegaan.

Het sociale aspect is een enorme meerwaarde van jullie werk en merk. Daar wil ik graag meer van weten. Maar eerst het product zelf. Wat maakt jullie crackers zo bijzonder?

De crackers worden gemaakt van beslag in plaats van deeg. We gebruiken meer water dan gebruikelijk en door dat langzaam te laten verdampen in de oven ontstaat er een bijzondere brosheid. Het is telkens weer een uitdaging om te zorgen dat de samenhang van de ingrediënten klopt. We gebruiken geen ei of bakpoeder om het proces te sturen. Ons beslag heeft een substantie die zich goed laat drogen en een volle smaak oplevert door het gebruik van pure zaden en granen.

Er is inmiddels een uitgebreid assortiment van negen variaties. Hoe ontwikkelen jullie nieuwe producten?

Onze ambachtelijke bakker Tonny heeft het vermogen om helemaal in het basisproduct te duiken. Hij heeft er inmiddels veel gevoel voor. Zijn idee om zeewier toe te voegen of te flirten met Italiaanse smaakmakers heeft veel goeds opgeleverd. We testen zijn nieuwe receptuur met elkaar aan tafel. Iedereen proeft mee. Daarna toetsen we het bij een paar lokale klanten. Als het nieuwe product in de smaak valt, gaat het in productie.

Dat brengt ons op het werkproces: hoe geeft Kari's Crackers inhoud aan het sociale aspect?

We maken ons product met een team van mensen in vaste dienst en mensen aan wie we een tijdelijke werkervaringsplek bieden. Dat zijn mensen die lange tijd buiten de maatschappij geplaatst waren. Als je een drempel ervaart om deel uit te maken van een team, dan scheppen wij de voorwaarden om met een goed gevoel over jezelf mee te draaien. Zo is er geen werkdruk. We geven nieuwe deelnemers eerst een periode om rustig te landen. Daarna kunnen ze groeien als ze hun plek innemen en gezien worden. Gemiddeld komen deelnemers drie dagdelen per week. Het heeft een grote meerwaarde om te kunnen functioneren in een echt bedrijf. Daar word je weer mens van. Vorig jaar zijn er 19 mensen uitgestroomd naar banen met nieuw perspectief.

Het creëren van werk voor mensen die een kans nodig hebben om weer in te stromen lijkt voorop te staan. Klopt dat?

Dat klopt: 'samen' staat bij ons bovenaan. Onze onderneming neemt geen mensen aan om crackers te bakken, maar bakt crackers om mensen aan te nemen. Een ander aspect van onze visie is dat mensen op zoek zijn naar zingeving in hun werk en saamhorigheid. Werk is bedoeld om jezelf geestelijk te verrijken en gezamenlijk het leven te vieren, in plaats van dat je slechts alleen een kleine taak verricht in een groter geheel. Ik zie soms productiebedrijven waar mensen als een operator een handeling moeten verrichten, vaak in hun uppie en met een koptelefoon op. Dan mis je de vreugde om met elkaar te werken aan iets moois, en elkaar te ondersteunen of bevragen waar mogelijk. Onze cracker afpak en de inpak doen we altijd gezamenlijk, in een



zogenaamd 'wij-land', waar mensen als ze willen met elkaar kunnen converseren of elkaar kunnen helpen. En de coördinator of jobcoach zorgt niet alleen voor de praktische zaken, maar ook dat iedereen gezien en gehoord wordt, en het naar zijn zin heeft of uitgedaagd wordt.

Bij Kari's Crackers is vanaf het begin gekozen voor 100% biologisch en in alles hanteren jullie de menselijke maat. Wat is jouw visie op de waarde van kleinschaligheid?

Bij grootschalig ondernemen en machinale voeding gaat het om het beheersbaar maken van het proces. Als je voeding kleinschaliger produceert heb je minder procesingrediënten zoals gist of dierlijke producten nodig. Die worden doorgaans niet toegevoegd voor de smaak of de voedingswaarde. Wij kunnen zo puurder eten produceren.

Jullie werken ook meer en meer lokaal, zag ik.

Het lukt ons inderdaad om steeds meer lokaal in te kopen. Onder de vlag van 'De Kracht van Salland' werken we met een hecht netwerk van vrijwilligers en organisaties samen aan vernieuwende plattelandsontwikkeling waarbij de boer minder risico draagt – mede mogelijk gemaakt door subsidie vanuit diverse overheden, de EU, Nederland en de gemeente. Samen richten we ons op lokale kracht, integrale aanpak en duurzaamheid. Op dit moment zijn we druk bezig met het ontwikkelen van een Sallandse cracker in samenwerking met lokale boeren uit Salland. Lokaal graan dringt onze voedselkilometers sterk terug.

Wat kunnen we nog van jullie verwachten?

Onze Noorse stagiaire heeft een groentecracker ontwikkeld met prei en spinazie. Die gaan we binnenkort introduceren. En er komen nieuwe borrelcrackers bij in

de smaken kaas/ui en kaas/tomaat. En we breiden onze webshop uit met brievenbuspakketten.

Ondertussen stijgt de vraag gestaag. Wat helaas nog meer stijgt is de prijs voor energie. Hoe pakt dat uit voor Kari's Crackers met de lange oventijden die bij het bakproces horen?

We kijken nu naar een vervienvoudiging van onze energiekosten. We kunnen geen concessies doen aan het maakproces of aan de ingrediënten. Om de stijging van alle kosten te compenseren passen we de inhoud van onze verpakking aan. We zijn van negen naar acht crackers gegaan. We willen onze mensen aan het werk houden, dat staat bovenaan. En wellicht goed om hier te vermelden dat we ruimte hebben voor meer productie dus nieuwe klanten zijn welkom, daar zijn we op voorbereid.

Heel goed, we sturen geïnteresseerden door! Waar kunnen we als consument jullie producten vinden?

Bij Odin, Ekoplaza en bij allerlei lokale winkels door het hele land. En Crisp neemt het op in zijn assortiment. Via onze webshop (www.kariscrackers.nl) kunnen mensen ook crackers bestellen.

Lezers van LekkerVega ontvangen een korting van 15% op hun eerste bestelling met code kari15. De code is geldig tot en met 31 december 2022.

