

In gesprek met

Frank Hanssen en Renate de Klein

woorden: Esther van Bezoijen beelden: Rik Stadhouders

De tassen stonden ingepakt, Frank en Renate waren klaarvoor hun grote wereldreis. De belangrijkste spullen in een opslag, de rest verkocht, inclusief huis. Maar een paar maanden voor het geplande vertrek hadden ze met hun zelfgemaakte taartjes op de Rotterdamse Oogst Markt gestaan, en de reacties daarop brachten een verandering van plan.

De Rotterdamse horreca zag dit vernieuwende glutenvrije en vegan gebak wel in hun vitrines staan. 'We kregen veel reacties op het concept, mensen trokken aan ons. Een half jaar voordat we weggingen, waren we al aan het overdenken of we echt iets met ons gebak gingen doen.' Dus hielden ze het bij een reis van een maand, en keerden terug om van start te gaan met hun bedrijf *Sharp Sharp* dat een wervelend succes werd.





Het was nooit de bedoeling geweest iets met hun bakkunsten te gaan doen, je zou eerder kunnen zeggen dat hun fanatisme voor het zelf maken uit nood was geboren. Renate: 'Ik eet glutenvrij, en daarbij werden we ook nog veganist, toen was er niet meer veel te vinden dat voldeed aan onze randvoorwaarden.'

'We aten bijna geen suiker en op een gegeven moment stopten we ook met het eten van geraffineerde suikers. We zijn toen zelf gaan bakken, want een paar jaar geleden was er bijna niets te krijgen dat met ons gevoel klopte. Met hartige dingen als lunch en avondeten lukte dat prima, maar zoetheid bleek lastiger. Op dat gebied was er haast niets dat echt lekker was. Sharp Sharp is ontstaan omdat we zelf zo leven. We hebben nooit het plan gehad om een bedrijf te runnen. Maar nu we met onze bakkerij aan andere horeca leveren en een eigen café hebben, willen we dat wel doen op dezelfde manier als hoe wij leven.'

Die manier van leven is niet iets waarmee het stel is opgegroeid. Renate's familie in Zuid-Afrika, een land met een enorme eetcultuur, is begripvol omtrent hun veganisme maar moest wel even schakelen. Nog steeds kunnen onverwachte bezoeken best een uitdaging zijn met alle zoete verleidingen. Ook Frank was er niet van jongs af aan mee bezig. 'Ik ben ook gewoon opgegroeid met drie glazen melk per dag en dagelijks vlees of vis. Tot ik doorkreeg wat de impact is van de vleesproductie

op het milieu, we waren daarvoor eerst al gestopt met het eten van vis. We vonden het eigenlijk vreemd dat wilde dieren zomaar gevangen worden en we lazen ook steeds meer over overbevissing.'

Dit besef kwam tegen het eind van hun studententijd. 'Toen onze relatie begon studeerden we nog, we waren studenten en aten gewoon alles.' Frank studeerde af als ontwerper aan de TU Delft en werkte met zijn ontwerp bureau in 2007 aan de ontwikkeling van de eerste opblaaspalen voor elektrisch rijden. Op dat moment begonnen er dingen te veranderen. 'We kwamen ineens in een wereld terecht waar men bezig was met duurzaamheid en ontdekten dat het heel slecht gaat met het milieu. Het was alsof onze ogen geopend werden. Die dingen zorgden ervoor dat we onze levensstijl aanpasten.'

'Dit bedrijf willen we runnen zoals we leven, gewoon met ingrediënten werken die zo eerlijk mogelijk zijn, en daarmee een verschil maken.' Je bedrijf zo runnen als je wilt leven, voor de eigenaren van Sharp Sharp is het haast een mantra. Iets waarin ze geen concessies willen doen en iets waar ze zichzelf aan willen blijven herinneren. Niet om een mooi plaatje weg te zetten, maar omdat dit is wat voor hen goed voelt. 'We communiceren niet alles naar de klant, we gebruiken bijvoorbeeld ook groene stroom en gefilterd water omdat het achter de schermen ook moet kloppen. Dat is gewoon hoe we willen leven.'

Hun manier van werken leidt naast positieve reacties ook tot onbegrip. Zo is er een fruitlevancier die nog regelmatig belt dat ze ook goedkopere bananen kunnen leveren. Renate: 'Ik heb al heel vaak uitgelegd dat we een fairtrade merk bananen willen van een specifieke plantage in Ecuador, want daar hebben we vertrouwen in. Toch blijven ze het proberen. Wij willen gewoon dat onze bananen fairtrade én biologisch zijn, anders vliegen er sproeiwiegelingen over de mensen die aan het werk zijn. Daar willen we niet aan meewerken, dan zouden we nog liever besluiten om geen bananen te kopen. Daar moet je wel voor blijven staan, ik hoop dat we dat nooit verliezen.'

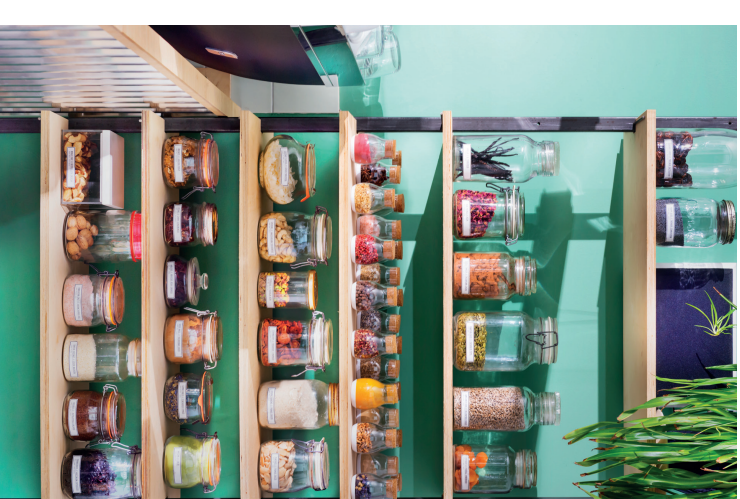
Renate is ook ontwerper, zij studeerde af aan de Akademie voor Kunst en Vormgeving St. Joost in Den Bosch. Twee creatieve ontwerpers bij elkaar dus. Die achtergrond drukt een zichtbare stempel op al hun werk. Het logo en de labels op de verpakkingen zijn van eigen hand, net als de bar en het interieur van het cafégedeelte. Ook de vierkante taartjes van *Sharp Sharp* zijn te herkennen aan hun karakteristieke gekleurde laagjes en natuurlijke decoratie.

'We kleuren vaak dingen met bloemen, puur omdat kleur esthetisch mooier is dan wit. Er zijn bloemenrijes die je in het water kunt leggen, zodat het water knalblauw wordt. Een van onze taartjes is gekleurd met een beetje Spirulina, een blauwgroene zoutwateralg. Paars maken we met verdund bessensap. Zo kun je heel mooie kleuren maken. Het moet er zo aantrekkelijk mogelijk uit zien. Maar we zullen nooit rozenblaadjes op een taartje leggen waar geen roos in zit. Alles moet een functie hebben, de gevriesdroogde stukjes aardbei op een taartje zijn uiteindelijk ook om aan te geven dat het een aardbeientaartje is.'

Hoe creatief ook, de taartmakers hebben geen opleiding tot bakker afgerond. Veel is dus ontstaan door eindelijk eens experimenteren. 'Op een gegeven moment moesten we voor iemand een trouwtaart maken met een soort boterfrosting. We gebruikten cacaoboter en een beetje citroensap, toen kregen we plots een soort lemoncurd. Vervolgens heeft het een half jaar geduurd voor we doorhadden wát we precies gedaan hadden. Je had onze aantekeningen moeten zien.'

'Ook in ons denken merk je nog dat we anders omgaan met problemen, wij zijn gewend om out of the box te denken. In het begin kochten we onze spullen bijvoorbeeld nog gewoon bij een kookwinkel. Daar vonden we dan een soort spateltje dat er perfect uit zag om te gebruiken bij het gladstrijken van onze taartjes. Pas veel later vertelde een bezoeker ons dat 'echte' bakkers dit gebruiken om deeg van de werkbank mee te schrapen, daarmee schopten we dus onbewust flink tegen de bakkersethiëten aan.'

Het vinden van leveranciers is ook iets dat de ondernemers anders doen dan de meeste traditionele horecazaken. Er zijn maar weinig afnemers die naar de havens van Amsterdam rijden om achter de douaneporties eigenhandig een doos cacaoamassa af te halen. 'We wilden heel graag afnemen van chocolademerk *Tony Chocolonely*, maar aan chocolade is al van alles toegevoegd, en daarom moesten we op zoek naar cacaoamassa. Dat's eigenlijk een halffabricaat voor industrie, door het zelf op te halen konden we dat bij hoge uitzondering in een kleinere hoeveelheid kopen.'





Als je zo kritisch bent op de afkomst en de impact van je ingrediënten, wordt inkopen best een lastige verantwoordelijkheid. Gelukkig komen ze bijzondere initiatieven tegen van mensen die hun waarden delen. Twee studenten begonnen bijvoorbeeld een coöperatie voor notenboeren na hun afstudeeronderzoek. 'Daardoor hoeven we geen cashewnoten uit Vietnam in te kopen, een land dat veel Afrikaans neushoornivoor afneemt en waar ook veel misstanden zijn bij de productie van cashewnoten.'

Tot hun grote geluk leerden Renate en Frank de 'een beetje hippies' achter *Hotsoup* kennen. Een stel dat met een enorme liefde voor thee de wereld over reist om goede thee met een evengoed verhaal te selecteren. 'Ze zijn niet heel groot of commercieel, maar maken juist impact door bij kleine theeproducenten in te kopen, zo hebben we dankzij hen thee uit Nepal op de kaart staan.'

De meeste producten die *Sharp Sharp* afneemt zijn biologisch gecertificeerd, maar sommige ook niet. Als je inkoopt met korte lijntjes en van kleinschalige producenten is die stempel soms gewoon een kwestie van vertrouwen. 'De coöperatie van onze noten koopt in bij mensen die al generatie op generatie een paar notenbomen in de achtertuin hebben staan, daar wordt geen gif gebruikt. Maar als we zelf uiteindelijk SKAL-certificering willen, moeten we die noten toch elders inkopen. We mogen officieel niet eens zeggen dat onze producten biologisch zijn. Dat ontdekten we pas later, we kunnen alle certificaten van onze leveranciers laten zien, maar zo werkt het niet.'

Het zou mooi zijn als het bedrijf, en daarmee hun product, het officiële label van biologisch zou mogen dragen. Want uiteindelijk is het Frank en Renate vooral te doen om impact te maken. 'We kijken enorm op tegen bedrijven die verandering teweegbrengen. Het is bijvoorbeeld heel bijzonder wat *Tony Chocolonely* in de Nederlandse chocolademarkt tot stand heeft gebracht. En een bedrijf met natuurlijke cosmetica als *Lush* kan door de aantallen waarin zij afnemen complete plantages laten overschakelen op fairtrade. Voor dat soort impact zijn we nu nog veel te klein, dat is echt een kwestie van tijd en groeien. Uiteindelijk dromen we van onze eigen Willy Wonka-fabriek. Misschien zouden we zelfs een plantage op kunnen zetten, of in elk geval nog kritischer zijn in het selecteren van onze ingrediënten.'

Het leven met een eigen zaak is niet zonder keertijden. Klagen doen Frank en Renate niet, maar de afgelopen vijf jaar heeft het bedrijf wel veel impact gehad op hun privéleven. 'We wonen nog heel studentikoos op een flatte van 40 vierkante meter. We spelen al jaren *tiny house* en er liggen spullen in de opslag die er gewoon niet meer bij passen. Elke dag zijn we druk met het praktische georganiseer van producten en leveren. We hadden nooit verwacht dat we iets zouden maken dat in heel Nederland wordt gegeten. We hebben haast geen tijd om daar bij stil te staan. Maar de tijd die je terugkrijgt van mensen en het idee dat je ze inspireert om anders te kijken naar voeding geeft ook veel energie, dat is waar we het voor doen.'

Esther van Bezooijen gebroet in de inspirerende kracht van verhalen. Voor haar interviewserie 'The wild way' portretteert zij mensen die hun leven bewust vormgeven.