



In de nieuwe fabriek worden champignons gedroogd en verrijkt met vitamine D. FOTO: VERHEIJEN-SMEETS ARCHITECTEN/ SCelta MUSHROOMS

Power voor champignons

BELFELD
DOOR WILL GERRITSEN

Scelta Mushrooms begint samen met het Hamburgse concern Worlée (gedroogde kruiden, groenten en thee) binnenkort in Belfeld met de bouw van een fabriek waarin het champignons gaat drogen en verrijken met vitamine D. De Venlose paddenstoelenverwerker wil zo'n 25 nieuwe medewerkers werven die er in volcontinuïteit productie draaien. De fabriek gaat in augustus open. Scelta-directeur Jan Klerken verklaart dat met de investering zes à zeven miljoen euro is gemeoid. Met de nieuwbouw in Belfeld en een verdubbeling van de capaci-

De nieuwe fabriek van Scelta in Belfeld droogt champignons en verrijkt ze met vitamine D. Het Venlose bedrijf groeit dit jaar naar 270 werknemers.

teit van de diepvriesfabriek voor champignons in Kesteren (Betuwe) groeit het aantal Scelta-werknemers van 220 naar 270. Van oudsher worden gedroogde champignons uit het Verre Oosten, en met name uit China, aangevoerd „maar de export vanuit dit land is praktisch tot stilstand gekomen. De inwoners eten de champignons zelf op”, zegt Klerken. Daarnaast stellen de afnemers van Scelta, zoals industriële grootverbruikers Unilever en Nestlé, zeer hoge eisen aan voedselveiligheid en

controle op teelt en productie. Dankzij een nieuwe technologie zal de fabriek volgens Klerken energie besparen en de kwaliteit van het eindproduct worden verbeterd. De gedroogde champignonschijfjes behouden volgens hem hun witte kleur en worden knapperiger van beet. Het procedé, ontwikkeld met het Wijchense champignonbedrijf Banken, is niet van invloed op de voedingswaarden. Verder wil Scelta het gehalte aan vitamine D verhogen door ze met ultraviolet licht te beschijnen. Hiervoor moet het be-

drijf nog toestemming krijgen van de Europese voedselinstantie EFSA. Klerken verwacht dat het product breed zal aanslaan: „70 procent van de wereldbevolking heeft een tekort aan vitamine D.”

Jaarlijks wil Scelta in de Belfeldse drogerij 3,5 miljoen kilo champignons verwerken. Het eindproduct zal zijn weg vinden in de voedingsindustrie waar het in soepen, sauzen en dergelijke wordt verwerkt of als smaakversterker in voedingsmiddelen terecht komt. Klerken: „Ook de horeca en detailhandel hebben interesse getoond.” Scelta exporteert zijn producten naar 72 landen. Met de nieuwe fabriek in Belfeld telt het bedrijf dat in Boekend zijn hoofdkwartier heeft acht vestigingen.