



Food Inspiration / Gene Sierksma

- [f](#)
- [in](#)
- [X](#)
- [📧](#)
- [✉️](#)

INTERVIEW FOOD PEOPLE

'De wereld veranderen met je vork'

15 Juli 2022 - Max van der Heijden

Iedereen droomt ervan het roer radicaal om te gooien en een levensveranderende beslissing te nemen. Sheila Struyck deed het. Bijna vier jaar geleden besloot ze haar functie als lid van de raad van bestuur bij het Franse Europcar op te zeggen en een koksopleiding te gaan volgen.

Je maakt de stap van de directiekamer naar de keuken, waarom?

Als kind stond ik al graag in de keuken en dat was tijdens mijn studie bedrijfskunde niet anders. Ik had een bijbaantje in de keuken van een grand café en leerde van chef van Arnhem alle kneepjes van het vak. Maar met een bedrijfskundediploma ging je in de jaren tachtig niet professioneel koken. Dat werd toen anders gezien dan nu, dus begon ik als Brand Manager bij Procter & Gamble.

Nee, ik ging carrière maken, maar ben vaak bij food betrokken gebleven, want daar heb ik altijd een grote liefde voor gehad, voor voeding en gastronomie. Ik werkte onder andere voor producten als Pringles, Senseo, Tivall (vegetarische producten) en Philips keukenapparatuur (airfryers, blenders en PerfectDraft) Heel wat jaren later -ik was ondertussen in de mobiliteit gaan werken- zit ik de raad van bestuur van Europcar in Parijs en vraag ik mezelf af of ik dit nog wel 10 jaar wil doen.

Je combineert nu beide werelden met elkaar, hoe doe je dat?

De combinatie is best lastig. Ik ben nu eigenlijk altijd aan het werk, want gastronomie vindt plaats op momenten dat anderen vrij hebben. Ik heb niet van de ene op de andere dag besloten dat ik kok wilde worden. Daar is heel wat voorbereiding aan vooraf gegaan. Ik ben met een korte cursus begonnen, gevolgd op Le Cordon Bleu, heb stage gelopen en ervoor gezorgd dat er financiële ruimte was. Want als stagiair in een keuken krijg je niet veel betaald. Vandaar dat ik in Frankrijk tegelijk met mijn koksopleiding op Le Cordon Bleu ook een commissarissenopleiding heb gedaan op INSEAD. In de jaren voor deze radicale verandering was ik al begonnen als impactinvesteerder bij Shift Invest. Wij investeren in startende ondernemers die impact op het klimaat willen maken.

Dankzij mijn investeerderswerk en mijn twee commissariaten, had ik de vrijheid om rustig stage te lopen en kon ik tijdens de opleiding van 9 maanden mij het vak meester maken. Wat dan weer niet hielp is dat er steeds lockdowns zijn. Dus op het moment dat ik na het einde van m'n studie eindelijk in een echt restaurant aan de slag wilde, ging de horeca dicht. Dit maakte het voor mij mogelijk om alle drie m'n functies te combineren met een concentratie op duurzame gastronomie. Die focus is er bij al het werk wat ik doe.

Wat is je rol bij SHIFT INVEST

SHIFT Invest is een investeringsfonds, wij verwerven aandelen in bedrijven in een hele vroege fase en helpen die bedrijven om te groeien. Door die groei maken ze ook meer impact op het klimaat. Bedrijven waar wij in geïnvesteerd hebben zijn onder andere Chaincraft, Protix, Pieter Pot, Vandebrom en Ful. En dat laatste bedrijf is interessant. Er is een ondernemend team dat een klimaatnegatieve frisdrank heeft ontwikkeld op basis van spirulina. Met het team, dat volledig uit vrouwen bestaat, werkte ik een keer per maand aan hun businessplan. Ook bel ik met mensen, leg ik contacten en deel ik mijn ervaringen met hen.

Je bent naar eigen zeggen op een plant forward missie, wat houdt dat in?

Plant forward is een term die veel gebruikt wordt in de kookwereld. Waar plant based 100% plantaardig is, is de verdeling bij plant forward 80/20. 80% van wat er op een bord ligt moet plantaardig zijn, 20% mag van dierlijke producten komen. Waar op het bord nu het vlees de hoofdrol heeft, geldt dat bij plant forward voor de groente. Het is een manier van koken die een positieve impact heeft op het milieu. Als iedereen plant forward zou eten dan zouden we al een stuk minder in de problemen zitten. Ik heb in Nature gelezen dat het de CO2-uitstoot met 60% zou verlagen.

Je kunt de wereld veranderen met je vork. Dat probeer ik mensen duidelijk te maken. Dat kan zonder ingewikkelde investeringen zoals zonnepanelen plaatsen of elektrisch te rijden. Je eet drie keer per dag, je kunt elke keer je eetpatroon aanpassen. Daar hoeft je helemaal niet zo veel offers voor te doen. Dat was voor mij ook een reden om naar Le Cordon Bleu te gaan. Bij de Franse keuken staan room en boter centraal voor smaak en ik wilde leren hoe ik met die Franse technieken plantaardig kan koken.

Denk je dat je de wereld kan veranderen?

Ik heb niet de illusie dat ik de hele wereld ga veranderen, mijn doel is om mensen te laten proeven dat plant forward eten lekker en bovendien mogelijk is. Ik wil m'n tijd besteden aan dingen die ik leuk en belangrijk vind. Ik houd van koken en als ik met mijn gerechten mensen aan het denken zet dan is dat mooi meegenomen. Zo kook ik een keer per maand een zakelijke lunch voor Change Inc. waarbij ik de aanwezigen ook laat zien wat ik doe. Dat inspireert heel veel mensen om het dan zelf ook eens te proberen.

Wel zou ik graag zien dat mensen meer gaan leven naar hun waardes. Zo kom ik wel eens bij bedrijven die bezig zijn met het klimaat en dan krijg ik een lunch voor m'n neus waar totaal niet over nagedacht is. Als je het hebt over vers voedsel of het verkorten van de keten en bij de lunch krijg je iets wat super lang houdbaar is, dan doe je het niet goed. Hetzelfde geldt voor mensen die de lampen aan laten staan 's avonds op kantoor. In de horeca zeggen we altijd dat je nooit met lege handen naar de keuken moet gaan. Je hebt altijd een verantwoordelijkheid voor je gedrag en dat geldt niet alleen voor hetgeen in je businessplan staat.

Heeft u een tip, suggestie of opmerking naar aanleiding van dit artikel? [Laat het ons weten](#)

Max van der Heijden

Max schrijft over de grondstoffenmarkten en alles wat daarmee te maken heeft. Zijn focus ligt vooral op granen, koffie en cacao. Ook is hij iedere ochtend vroeg uit de veren om de marktstarter op papier te zetten. Max houdt van koken, eten en reizen.

Meer artikelen lezen? Ontdek nu onze Foodbusiness-abonnementen voor 3 maanden. Hiermee heeft u een flexibel abonnement met toegang tot analyses, achtergronden en prijsinformatie. Zo blijft u op de hoogte van de actuele grondstofprijzen. Kijk voor meer informatie bij [onze abonnementen](#) »

© DCA MultiMedia.



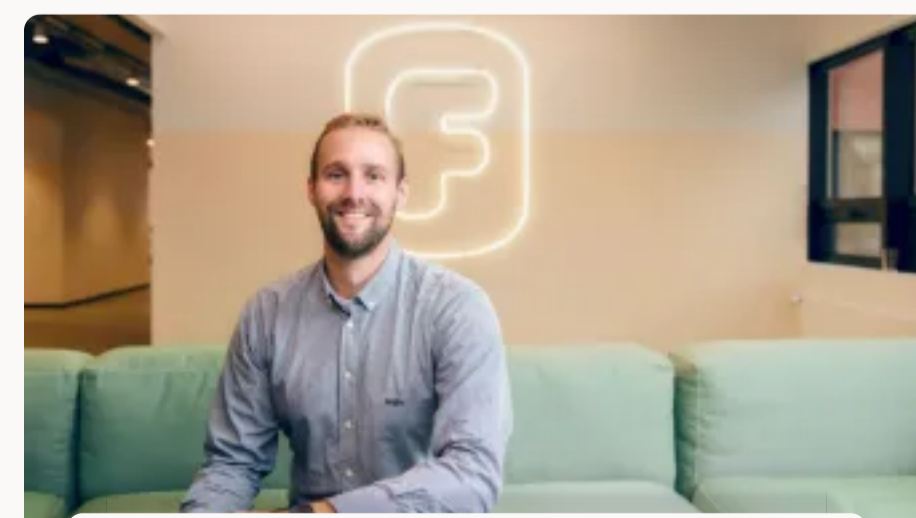
FOOD PEOPLE PIJKER EN SCHIPPER
'We willen het groenste groentesnackmerk zijn'



FOOD PEOPLE VICTOR BOONE
Doelgroep geitenmelk is groter dan je zou denken



FOOD PEOPLE EDWIN BARK
Redefine Meat heeft vleeseters als doelgroep



FOOD PEOPLE BAS DEKKER
'Voedseloverschotten een tweede leven geven'

Blijf op de hoogte

Schrijf u in en ontvang elke dag het laatste nieuws in uw inbox

AANMELDEN