

Helmonds bedrijf stapt in zeewier

door Toine van Esch
e-mail: t.vesch@ed.nl

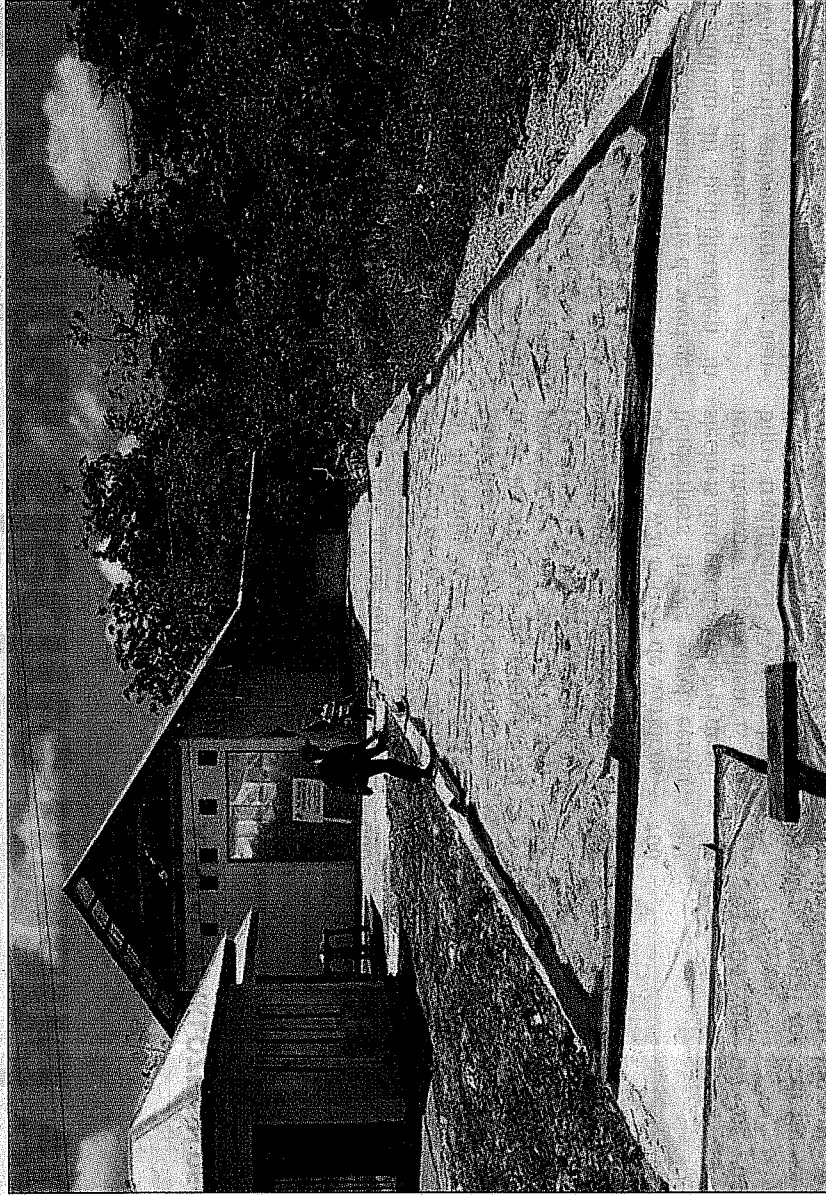
HELMOND - In Helmond wordt een verkoopkantoor voor zeewier gevestigd. Initiatiefnemer is Mees Rahangmetan. Eind februari wil hij de definitieve plannen bekend maken. Op het kantoor komt ruimte voor zes werknemers, verwacht Rahangmetan. Mees Rahangmetan heeft een Molukse achtergrond. Dat is meteen ook een van de redenen waarom het verkoopkantoor, dat zijn activiteiten over heel Europa moet uitspreiden, in Helmond komt. „Een deel van mijn familie woont daar. Zij gaan in het Helmondse bedrijf, de Rahan Monlak Company (RMC), werken.”

Rahangmetan zegt inmiddels aan de Kasteel Traverse kantoorruimte te hebben gehuurd. „Ik ben met een projectteam al sinds 2012 bezig met de oprichting van dit verkoopkantoor. Ik heb een achtergrond als financiële man, fiscalist. Het is de bedoeling dat ik straks ook financieel directeur word van het nieuwe bedrijf”, zegt Rahangmetan.

Zeewier kent diverse toepassings-

“De Chinese handelaren maken de grootste winsten

Mees Rahangmetan



Zeewier ligt te drogen bij de fabriek op de Molukken.

mogelijkheden. Volgens Rahangmetan wordt het gebruikt in de foodsector, de cosmetica- en de energiesector en de farmaceutische industrie. Het zeewierpoeder dat RMC vanuit Helmond gaat verkopen moet gezien worden als een halffabrikaat. Zeewier kent veel verschillende rassen. De

plant groeit gewoon in zee. Het klimaat rond de Molukken en de kwaliteit van het zeewater zorgen voor een goede voedingsbodem. Zeewier is relatief gemakkelijk te oogsten. Zeewier wordt als een stekje aan een touwtje in zee gehangen. Na 45 dagen is het stekje volgroeid tot een oogstrijpe plant

wenlang zeewier fabrieksmatig geoogst. Met name Chinese kopen het gedroogde en vermalen zeewier, wat dan een poeder wordt, op en vermarkten het. Het probleem van die werkwijze is dat slechts een klein deel van de opbrengst ten goede komt aan de lokale bevolking. „De Chinese handelaren maken de grootste winsten. Daarvan vloeit nauwelijks iets terug naar de Molukken. Ik wil daar met een verkoopkantoor in Helmond verandering in brengen. Met het geld dat wij hier verdienen moeten we de leefomstandigheden op de Molukken en het niveau en de omzet van het bestaande bedrijf op een hoger niveau kunnen brengen”, zegt Rahangmetan.

De beoogde financieel directeur van de nieuwe onderneming zegt een externe investeerder te hebben die gelooft in de toepassingsmogelijkheden van zeewier en ettelijke miljoenen wil investeren in de Rahan Monlak Company. „Naast het verbreden van de verkoop in Europa zal ook de bestaande fabriek, 100 werknemers, op de Molukken ingrijpend vernieuwd worden”, belooft Rahangmetan. Hij wil de fabriek met name toekomstbestendig maken op het gebied van energieverbruik. „De fabriek moet zoveel mogelijk gaan draaien op wind- en zonne-energie. Bovendien wil ik kijken of we het afval uit de fabriek kunnen hergebruiken.”

van ongeveer 1 kilo. Om 1 kilo poeder te krijgen moet ongeveer 4 kilo zeewier gedroogd en vermalen worden. 1 kilo gedroogd zeewier levert ongeveer 2 dollar op. In de handel kost 1 kilo zeewierpoeder volgens Mees Rahangmetan 45 dollar.

„Op de Molukken wordt al eeu-