

# RAYMOND NOLET

TEKST: ARTZ TEKSTWERK  
BEELD: HANS VAN DER BEELE

‘We willen jouw weerstand tegen de verschillende welvaartsziekten verhogen’, aldus Raymond Nolet (57), mede-initiatiefnemer en directeur van MiFood. ‘Dit doen we door dagelijkse opname van voldoende groente en fruit met maximale diversiteit mogelijk te maken.’



**R**aymond is zijn halve leven actief geweest in de agrarische sector. Hij zag hoe bijvoorbeeld het voer voor biggen geoptimaliseerd werd om de gezondheid te bevorderen. Voor hem was duidelijk dat ook voor de voeding voor de mens optimalisering mogelijk en noodzakelijk is. ‘In groente en fruit zitten bio-actieve stoffen die welvaartsziekten kunnen voorkomen. Hoe krijgen we dagelijks genoeg van deze onmisbare stoffen binnen? Op zoek naar het antwoord zijn we in 2012 de eerste gesprekken gestart en zijn we in een later stadium met een vijftal ondernemers bij elkaar gekomen om te investeren in een gezond initiatief: MiFood.’ Masters in Food verwerkt groente en fruit tot mixproducten waarbij de vitamines, mineralen, eiwitten, vezels en de bio-actieve stoffen maximaal behouden blijven. ‘Dus geen medicijnen (curatief) maar



## ‘We zijn continu bezig met jouw preventieve gezondheid!’



groente en fruit (preventief) op een makkelijke manier opneembaar.’ Raymond vertelt enthousiast over hoe belangrijk gezondheid en samenwerking zijn.

### Samenwerking

De mixen zijn samengesteld met medewerking van verschillende kennis-, overheidsinstellingen en ondernemers. Raymond bevestigt dat het zonder deze partijen nooit was gelukt. ‘Samenwerken doe je niet alleen!’ is zijn motto. Met Universiteit Maastricht en op de Brightlands Campus Gezonde Voeding in Venlo onderzoekt MiFood het effect van de groente- en fruitopname op de weerstand van verschillende welvaartsziekten. In het Nutritional Concepts Lab (R&D) in Villa Flora in Venlo is MiFood in staat om de juiste mixen te maken van vooraf geselecteerde groente- en fruitsoorten. ‘Met de procesinstallatie die speciaal door Dinnissen Process Technology is gemaakt, onderzoeken en ontwikkelen we nieuwe voedingsmiddelen’, licht Raymond toe. ‘We verwarmen de producten tot een temperatuur die onder de 35 graden blijft om zo min mogelijk positieve inhoudsstoffen verloren te laten gaan. Samenwerking heeft ook hier het beste naar boven gebracht op het gebied van kennis en innovatie.’

### Onderzoek

‘Universiteit Maastricht test gedurende drie jaar onze mixen op hun effect’, meldt Raymond. ‘Want niet iedereen reageert hetzelfde op voeding. Circa 200 consumenten nemen deel aan deze humane Food interventietest. Onze producten worden daar nu getest om wetenschappelijk te onderbouwen wat de werking is (evidence-based). We zijn nu ook met steeds meer vaste telers in gesprek over een optimale en constante inkoop van ingrediënten. En met bedrijven die verlagings van het ziekteverzuim en verhoging van de vitaliteit van hun medewerkers hoog in het vaandel hebben staan. Mijn ideale toekomstbeeld is dat we met zijn allen bezig zijn met gezondheid in preventieve zin.’

### wie

Raymond Nolet, mede-initiatiefnemer en directeur van MiFood, Masters in Food.

### wat

MiFood ontwikkelt en maakt aanvullende voedingsmiddelen op basis van groente en fruit

### waar

In Villa Flora op de Brightlands Campus Greenport Venlo.

### waarom

‘We hebben als doel mensen te helpen gezonder oud te worden.’

### Preventie

Op dit moment heeft MiFood negen gezonde producten, variërend van sappen tot droge korreltjes. Joycie, een concentraat van groente, fruit en een beetje groene thee, is het eerste product dat nu verkocht wordt (red.: zie de kortingsactie in deze Rabo & Co). Raymond meldt dat slechts 2% van de Nederlandse volwassenen de minimale hoeveelheid van 500 gram groente en fruit per dag consumeert. ‘Door een mix van 250 gram in drinkbare vorm aan te bieden, maken we het makkelijk! Wil je weten wat het met jou doet? Mail naar [info@mifood.nl](mailto:info@mifood.nl) en maak een afspraak. Via een bloeddruppel laten wij zien hoe het met jouw opname van groente en fruit gesteld is en hoe dit na een periode verandert. MiFood legt zich dagelijks toe op jouw voeding en gezondheid, vooral preventief!’

