

MEALHERO MAAKT VAN LEKKER EN GEZOND KOKEN EEN KOUD KUNSTJE

Tweede succesvolle kapitaalronde voor unieke foodtech scale-up van alumnus Jeroen Spitaels

Toe aan een nieuwe uitdaging en zin in een lekker stevige kluit? Kijk dan eens naar de vacatures op de website van Mealhero. De foodtech scale-up, geleid door alumnus Jeroen Spitaels, is sinds vorig jaar bezig aan een flinke groei, die door pandemie in een nog hogere versnelling terecht kwam. “Wie met ons mee wil draaien moet vooral heel hongerig zijn, letterlijk en figuurlijk”, tipt hij.

Zelf studeerde Jeroen af als handelswetenschapper in 2012. “Ons huidige team telt al een paar alumni van de faculteit of de vroegere HUB. Flexibele doeners met een brede achtergrond, die kaas gegeten hebben van marketing, finance, operations ..., zijn zeker welkom want we zijn een bedrijf waar ontzettend veel gebeurt en dat voortdurend verandert. Dat betekent ook dat je takenpakket snel kan evolueren, want zowat elke vier maanden verdubbelt onze omzet en ons team.”

Mealhero wil vooral lekker en gezond eten makkelijk maken. Zo zijn er natuurlijk wel meer – aan *foodbox*-leveranciers vandaag

geen gebrek – maar dankzij een ingenieuze stomer en vriesverse ingrediënten veroverde Mealhero een unieke positie. “We zijn de enigen die er echt in slagen om vers eten op tafel te brengen zonder dat je moet koken. Zelf koken is natuurlijk leuk – als je daar tijd voor hebt. Op dagen dat dat niet lukt, blijf je vaak aangewezen op bereide maaltijden vol bewaarmiddelen of met vooral saus en weinig voedingswaarde. Wij willen de volledige lading dekken: lekker, gezond én snel”, aldus Jeroen.

GEZOND EN TOCH SNEL

‘Wij’ dat zijn naast CEO Jeroen Spitaels ook ingenieurs en medeoprichters Anton Claeys (CTO) en Steven Debaere (CIO). Het drietal leerde elkaar kennen tijdens een aanvullende opleiding aan de Vlerick Business School. In de zomer van 2015 begonnen ze op een festival te brainstormen over een gulden middenweg naar makkelijke én gezonde maaltijden. Als telg uit de derde generatie van vleeswarenbedrijf Spitaels groeide Jeroen op in de voedingssector en was hij ook in het familiebedrijf aan de slag. De evolutie in de sector was en is voor hem dagelijkse kost: “Gezonde keuzes zijn voor voedingsbedrijven al een tijdje een must. Dus waarom is een snelle hap per definitie ongezond en gezond eten zo omslachtig? Naast zelf koken, is op restaurant gaan zowat de enige optie als je een smakelijke, verse maaltijd wilt.”

“In de ideale wereld zou ieder drukbezet gezin een persoonlijke chef-kok in huis hebben – en dat is waar we bij Mealhero met innovatieve technologie uiteindelijk naar streven. Eerst zijn we beginnen nadenken over hoe je snel een verse maaltijd met verschillende verse ingrediënten kan bereiden. Over gezond eten valt te discussiëren, maar als je het objectief bekijkt – zoals behoud van vitamines en voedingswaarde – dan kom je bij diepvriezen en stomen uit. Dus zijn we zelf een stomer beginnen ontwikkelen.”

SLIM VOORBEREID DUS GEEN WERK

Mealhero combineert een foodbox van ingevroren ingrediënten naar keuze met een slimme stomer die in een mum van tijd een verse maaltijd klaarstoomt. Ze leveren momenteel in België en Nederland. Op de website of via de app voer je het aantal personen, maaltijden en bezorgingen die je wenst in. Zo creëer je een plan met een vaste prijs per maaltijd. Dat plan is flexibel: je start, pauzeert, wijzigt en stopt wanneer je wilt. Voor elke levering kies je welke maaltijden of ingrediënten je in je foodbox wilt en het exacte bezorgmoment. De vriesverse producten zijn 6 maanden houdbaar in de diepvriezer. De slimme stomer huur je voor 5 euro per maand. Hij heeft drie stoommandjes en 1 startknop waarmee je het etiket op de verpakkingen scant. De stomer geeft dan met een lichtje aan welk ingrediënt in welk mandje hoort en stelt zelf de juiste gaartijden in, zodat alles tegelijk klaar is. Dertig minuten nadat je op start drukt, kan je aan tafel!

CROWDFUNDING

Eind 2017 stond het concept op punt en haalde het drietal via een crowdfundingcampagne 80.000 euro op bij geïnteresseerde klanten om de productie van de stomer te starten. Een klein jaar later leverde een eerste kapitaalronde 900.000 euro op die ingezet werd voor productontwikkeling en klantenwerving. De slim voorbereide maaltijden (zie kader) sloegen aan en Mealhero sleutelde verder, niet alleen aan de maaltijden maar ook aan de stomer en de app.

“Om nog eens terug te komen op die persoonlijke chef-kok, met ons concept mikken we op een oplossing die echt alles voor je doet. Als je de stomer met internet verbindt, communiceert die met je app. Dat is geen noodzaak, maar zo krijg je wel de volledige ervaring. Je weet altijd en overal wat je nog in huis hebt, je krijgt tips voor maaltijden op basis van wat er in je vriezer zit en alleen informatie waar je wat aan hebt ... Wie altijd vegetarisch eet, heeft immers geen boodschap aan onze samenwerking met Balls & Glory. We willen heel dicht bij onze klanten staan om een persoonlijke service te bieden. Dat gebeurt enerzijds door ons sterke *customer team* dat elke dag uren belt met klanten om te leren wat er leeft, wat er goed loopt en wat beter kan. Anderzijds is er ons platform: we zijn een voedingsbedrijf dat van data houdt én een databedrijf dat van voeding houdt. Via de stomer en de app willen we 1-op-1 inspelen op de wensen van onze klanten,” aldus Jeroen.

VERSNELLING HOGER DOOR CORONA

Sinds begin 2020 gaat het hard. Jeroen: “De stijgende lijn was er al voor corona, ze is alleen steiler geworden. Maar we waren het al gewoon om keihard aan te pakken: in onze beginperiode stonden we van 's morgens tot 's avonds in de keuken om daarna alle andere bedrijfsaspecten te regelen. De grootste uitdaging van de pandemie was het onbekende: al die nieuwe regels tijdens de lockdown, de vrees dat de toeleveringsketen zou opdrogen of stilvallen en daarbij de stijgende vraag ... We moesten razendsnel uitzoeken wat kon en wat niet om de extra productie te garanderen. We zijn toen van 1 naar 3 productie-shifts gegaan en iedereen in het bedrijf werkte permanent. Tegen het einde van het jaar zaten we aan 30 medewerkers en tienduizenden maaltijden per maand.”

Een tweede financieringsronde eind 2020 leverde nog eens 2,5 miljoen euro op, onder meer van de familie Haspeslagh van diepvriesgroentenproducent Ardo, de mensen achter Deliverect (software voor de integratie van online maaltijdbezorgingsplatformen met kassasystemen van restaurants) en de investeerders achter de Bavet-spaghettirestaurants. “Een raket heeft brandstof nodig om ver te kunnen vliegen. Het nieuwe kapitaal gaat naar de verdere uitbreiding van ons team en ons klantenbestand en naar de verbetering van ons product. Met de app en de stomer staan we echt nog maar aan het begin van wat mogelijk is”, besluit Jeroen Spitaels.

Honger? Surf naar mealhero.me

Veerle De Grauwe

