

## Bedrijf uit Leiden geeft 8%-obligatielening uit via de NPEX-effectenbeurs

# Nederlandse innovatie Liquidseal wapen in strijd tegen wereldwijde voedselverspilling

**LEIDEN - Minder verspilling en een langere houdbaarheid van groenten en fruit omdat het bedervingsproces wordt vertraagd zijn belangrijke drijfveren van de ondernemers Victor Monster en Eugène van den Berg.**

**Zij vormen samen de directie van het Leidse bedrijf Liquidseal. Een onzichtbaar filmlaagje coating ontwikkeld door deze onderneming, samengesteld op basis van plantaardige componenten, zorgt ervoor dat fruit, groenten en zelfs bloemen, blijven 'ademen' en langer meegaan.**

De ondernemers Monster en Van den Berg zijn met hun team al jaren bezig met de internationale uitrol van hun product Liquidseal. Liquidseal is een plantaardige coating die er voor zorgt dat de kwaliteit en de kleur van groenten en fruit behouden blijven.

### **Verspilling**

„Eenderde van de totale voedselproductie bereikt de consument niet”, zegt Victor Monster over de onnodige voedselverspilling, terwijl intussen de voedseltekorten wereldwijd alleen maar toenemen. „Het gebruik van Liquidseal resulteert erin dat er, na de oogst, meer tijd is voor transport, de groenten en het fruit langer vers blijven in de supermarkten en bovendien het gebruik van pesticiden en plastic wordt teruggedrongen.”

Liquidseal werd in 2005 opgericht door vier mensen uit dezelfde straat in Oegstgeest. Zij ontwikkelden een vloeistof om de houdbaarheid van bloembollen te verlengen. In de eerste jaren werd de vloeistof gebruikt voor rozen die tijdens het transport moesten worden beschermd tegen besmettingen. Vanaf 2015 concentreerde het bedrijf zich op de veel grotere internationale markt van groenten en fruit.

De samenstelling van Liquidseal verschilt per soort fruit of groente, benadrukken Monster en Van den Berg. En bovendien, het filmlaagje over het fruit is kleurloos en plantaardig, en kent daarom geen gezondheidsrisico's, en heeft geen smaak.

### **Groeifinanciering**

Liquidseal staat aan de vooravond van een stevige groei, zeggen Monster en Van den Berg. Ze zijn aandeelhouders van het eerste uur. De onderneming is volgens hen klaar voor schaalvergroting. Dat is ook de reden waarom Liquidseal via NPEX-effectenbeurs obligaties gaat uitgegeven. „Het kostte vijf jaar tijd om te komen waar we nu staan”, vertelt Eugène van den Berg over de voorbereidingen voor de aanstaande expansie.

Naast Research & Development, dat voor een groot deel plaatsvindt in het eigen laboratorium in Leiden, is ook het juridisch vastleggen en registreren van patenten in de

verschillende landen een tijdrovende exercitie. Liquidseal heeft de wind in de rug. Immers voedselverspilling staat bovenaan de agenda als het gaat om een duurzamer voedselketen.

De tweede 'huid' van Liquidseal is in Europa vooralsnog alleen toegestaan voor fruit met een harde schil: avocado, citrusfruit, mango, meloen en papaja. In de Verenigde Staten mag de innovatieve coating wel worden gebruikt op 'zacht fruit' en bijvoorbeeld ook voor komkommers en andere groenten. Liquidseal heeft de toepassing inmiddels wereldwijd geïmplementeerd.

Liquidseal heeft concrete plannen ontwikkeld voor de beoogde opbrengst (maximaal €1,75 miljoen) van de 8%-obligatielening. Die wordt gebruikt om in een aantal landen (India, Brazilië, Mexico en de Verenigde Staten) met eigen mensen te gaan werken, de bezetting op de Research & Development afdeling uit te breiden en de commerciële slagkracht te vergroten. Verder wordt de emissieopbrengst ingezet om extra apparatuur voor het lab aan te schaffen en voor de financiering van de voorraden.

### **Grote projecten**

Monster zegt dat Liquidseal momenteel bezig is met twee grote projecten. „De behandeling van bananen met Liquidseal zorgt voor minder gewichtsverlies en een langere houdbaarheid van de banaan. De keuze is natuurlijk aan de marktpartijen hoe ze, de door het gebruik van Liquidseal verkregen, langere distributie tijd gebruiken. . Je zou bijvoorbeeld in het kader van de duurzaamheid voor trager vervoer kunnen kiezen”, aldus Monster.

Het tweede grote project speelt zich af in India. Door Liquidseal te gebruiken voor eieren blijft de voedingswaarde van het ei langer op peil. Jongeren in India krijgen op scholen een voedzame maaltijd, waar ook eieren voor worden gebruikt. „Dat is momenteel een hot topic, omdat door de warmte en de hoge luchtvochtigheid de voedingswaarde van een ei snel afneemt. Behandel je eieren met ons product dan wordt de tijd naar 4 weken opgerekt.”

Liquidseal heeft op dit moment niet te klagen als het gaat om belangstelling van potentiële afnemers. Het product wordt in geconcentreerde vorm getransporteerd en door de distributeurs tot eindproduct gemengd. „In de productielijnen zien we dat de meeste distributeurs de faciliteiten al in huis hebben om fruit en groenten te behandelen”, aldus Monster.

---

Dit interview is vrij van rechten en – in context – vrij te citeren