

De praktijk van meelwormenkweek

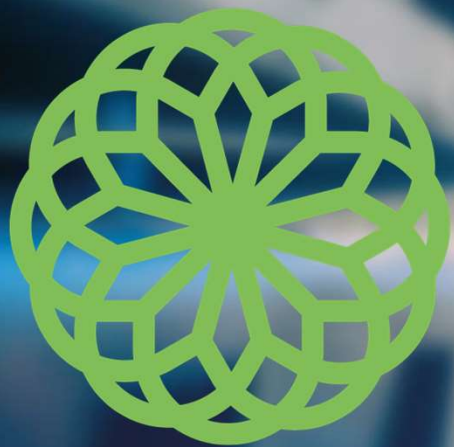
Wouter Simons



“Past het dier nog op ons bord?”

De rol van dierlijk voedsel in een planeetvriendelijk dieet

Imke de Boer

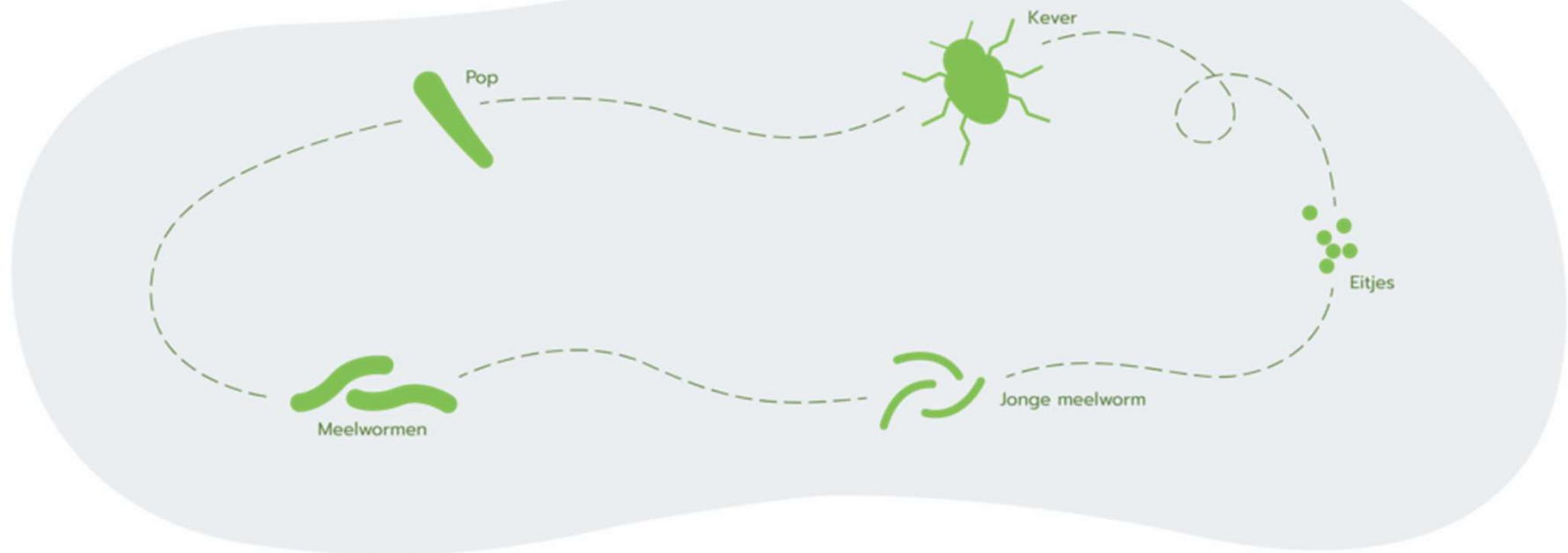


CRQLR Group

Powering **circular** concepts in agri & food

Over 10 jaar eet iedereen in
Nederland wekelijks producten met
ingrediënten van onze
meelwormen

De meelworm

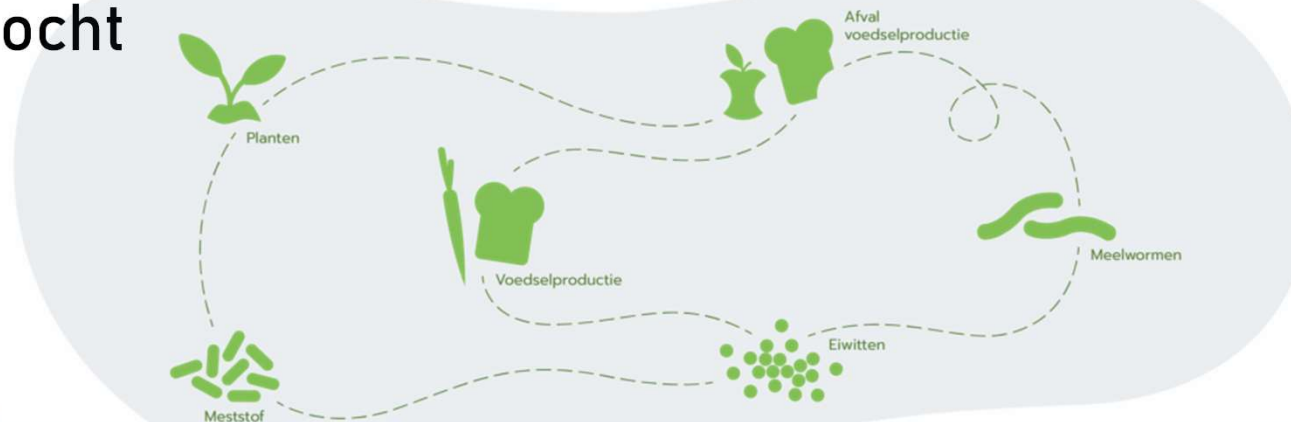


Circulair – zero waste

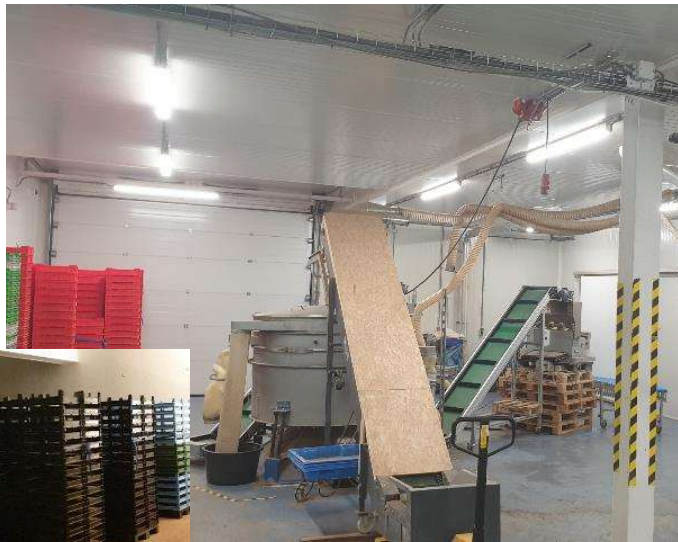
- Reststromen als voer
- Oogstproducten worden verkocht

Kleine voetafdruk

- Hergebruik van warmte
- Op weg naar energie neutraal

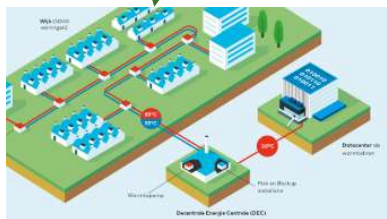






Waarde meelwormen

Kweek
Meelwormen
Chitine
Frass
Warmte



Warmtesystemen



Meststoffen

Ingrediënten
Insectenmeel
Eiwitrijk meel
Olie
Vezels
Basis voor vlees (gehakt achtig)
Puree van hele meelwormen



Bio-based plastics



Veevoer



Sport- en
herstelvoeding



Maaltijden



Bakkerij producten



Petfood

Productieketen in opbouw



Genetics
farm

Breeding farms

Rearing & Processing

Ingredient
sales

In één jaar verandert niet veel

...maar over tien jaar is het heel gewoon dat:

- eiwitten in heel andere producten zitten
- ingrediënten gewonnen uit insecten normaal zijn
- circulair en energieneutraal geen trend bleken

...mensen wekelijks producten eten waarin ingrediënten zitten die gewonnen zijn uit onze meelwormen.