



Anton, Steven en Jeroen, de drie oprichters van Mealhero

www.mealhero.me

Snel, eenvoudig en gezond eten: *Mealhero to the rescue!*

Dat het niet altijd vanzelfsprekend is om op het einde van de dag een gezonde, lekkere maaltijd op tafel te toveren, zal geen enkele fulltime werkende ouder met rondhuppelende peuters in huis ontkennen. Drie jonge ondernemers stampten met Mealhero een eenvoudig, succesvol en milieuvriendelijk alternatief uit de grond om gezond eten gemakkelijker te maken.

Vijf jaar geleden werd het idee voor Mealhero geboren en amper drie jaar later ging de eerste maaltijd de deur uit. Wij spraken met CEO en mede-oprichter, Jeroen Spitaels, over het prille begin, duurzaamheid en de uitbouw van het bedrijf. “Samen met Steven en Anton sta ik aan de wieg van Mealhero. We leerden elkaar kennen tijdens onze General Management-opleiding in Gent. Toen we alleen gingen wonen, merkten we al snel hoe moeilijk het is om gezond en lekker te koken. Het enige wat ik at, was pizza, pitta en frieten. We stelden ons de vraag waarom we niet even gemakkelijk iets gezond konden koken.”

“Het eten wordt in de stoomoven bereid, dus klanten hoeven zelf niets meer te doen”

Niet meer zelf koken

Jeroen groeide op in het vleesbedrijf van zijn familie, Steven is afgestudeerd als software-ingenieur en Anton is gespecialiseerd in alles wat met toestellen te maken heeft. “Als je drie mensen met die achtergronden bij elkaar zet, dan kom je al snel tot het concept van wat Mealhero vandaag is.” In tegenstelling tot concurrenten zoals HelloFresh moeten Mealhero-klanten niet alles zelf meer bereiden. “Eerst kiezen onze klanten voor hoeveel personen en dagen ze willen bestellen. Dan maken ze een selectie uit de recepten en ingrediënten die we aanbieden en dat wordt vervolgens aan huis geleverd. Het eten wordt in de stoomoven bereid, dus klanten hoeven zelf niets meer te doen.”

“Vooral voor jonge gezinnen met twee fulltime werkende ouders en eventueel kinderen is Mealhero heel handig. Als je lekker en gezond eten op tafel wil, sta je al snel een uur in de keuken.

Vaak grijpen zo'n mensen dan maar al te vaak naar ongezonde pakjesvoeding en dat is waar wij tussenkomen. Het is niet omdat je geen zin of tijd hebt dat je meermaals per week moet inboeten aan kwaliteit van je voeding.”

“We proberen de plaats in te nemen van een echte kok: we gaan de klanten nooit verplichten, maar we geven hen wel advies”

Maaltijd op maat

Naast voeding ligt de focus bij Mealhero ook op data. Om zo goed mogelijk aan de wensen en noden van klanten te voldoen. De Mealhero app leert jou beter kennen. Hij weet wanneer je eet en wat je graag eet. “Wij staan heel dicht bij onze klanten. Ik eet bijvoorbeeld zelf geen vis en mijn vriendin is lactose-intolerant. De app zal ons dus nooit vis of ingrediënten met lactose aanbieden, want door alle data weet hij perfect wat we willen. We proberen de plaats in te nemen van een echte kok: we gaan de klanten nooit verplichten, maar we geven hen wel advies.” Bij Mealhero staat de klant duidelijk centraal. Ook de naam verwijst naar hen:

Jeroen Spitaels (30) groeide op als derde generatie in een familiebedrijf. Hij is CEO en co-founder van Mealhero.

Steven Debaere (30) is als Big Data wetenschapper gek op cijfers en computers.

Anton Claeys (30) is burgerlijk ingenieur elektromechanica. Hij heeft een achtergrond als process engineer.

zij zijn de *hero*, omdat ze de gezonde maaltijden slim bekijken.

Milieubewust

“Voedselverspilling heeft een enorme impact op onze ecologische voetafdruk. Daar proberen wij echt iets aan te doen, want het is onbegrijpelijk hoeveel eten er dagelijks wordt weggegooid.” Door met een vriesvers concept te werken waarbij alles geproportioneerd is, gaat er bij Mealhero veel minder voeding verloren. “Als je op maandag iets ontvangt van ons en je eet het niet direct op, dan hoef je het niet onmiddellijk weg te gooien. Je kan het binnen drie dagen, weken of zelfs maanden nog opeten. Ook zijn onze porties goed afgemeten, waardoor voedselverspilling echt tot een minimum beperkt is.” Klanten krijgen een Mealhero-leverancier ook amper eens om de vier weken over de vloer. Daardoor zijn er minder zendingen, wat ook beter is voor het milieu.

In tegenstelling tot veel andere bedrijven, blijft Mealhero goed draaien tijdens de coronacrisis. “We waren al aan een opmars bezig, maar door de pandemie krijgen we steeds meer bestellingen. Mensen gaan minder graag naar de winkel, dus het is mooi meegenomen als je je eten thuis geleverd krijgt. We hopen in de toekomst nog op een goede, duurzame manier te groeien. We zijn gestart in België en sinds kort werken we ook in Nederland. Het is onze ambitie om in de toekomst nog meer landsgrenzen te overschrijden.”

Tip van de ondernemer

“Stel hoge doelen en ga ervoor. Als je iets uit de grond wil stampen en je wil dat het vooruitgaat, dan moet je op de gas duwen. Met slim en hard werken, zal je er wel komen.”