

Stroopwafels Ecuador: een Interview met Eric van Maasdijk

Eric van Maasdijk (50) is handels medewerker binnen Ecuador en ook de founder van Stroopwafel Ecuador. Als Raad van Advies-lid voor International Business Research (IBR 22-23), helpt hij IBR met contacten leggen en adviezen.

Zou je jezelf kort kunnen introduceren?

Ik ben half Nederlands en half Ecuadoriaans. Ik ben geboren in Ecuador en ben daar ook opgegroeid, tot ik naar Nederland ging om te studeren. In de jaren die volgde, heb ik in verschillende sectoren gewerkt, met als meest recente in de bankwereld. Hiervoor reisde ik af naar landen zoals Engeland en Spanje.

Ik reisde regelmatig tussen Nederland en Ecuador. Na vele malen de vraag om Nederlandse producten mee te nemen (voornamelijk stroopwafels), bedacht ik om zelf in 2017 de stroopwafel te introduceren in mijn geboorteland. Zonder enige ervaring in het starten van een eigen bedrijf, of überhaupt ooit zelf een stroopwafel te hebben gebakken, heb ik binnen vijf jaar tijd het meest Hollandse product op de Ecuadoriaanse markt gezet.

Wat bracht jou op het idee om de stroopwafel naar Ecuador te brengen?

Dit is vooral heel persoonlijk. Ik ben dus half Nederlands en half Ecuadoriaans en wilde daarom graag een stukje Nederland naar Ecuador brengen. Ik ben gek op Nederland en wilde mijn twee 'helften' combineren. En toen dacht ik; waarom niet met het lekkerste product van Nederland?



Wat waren de grootste dingen waar je tegenaan liep als bedrijf?

Alle problemen die ik heb gehad vinden hun oorsprong in het feit dat er geen recept bestaat. Google het maar eens, je vindt niks behalve een vaag YouTube filmpje. De reden hiervoor is dat stroopwafels alleen door bakkers worden gemaakt—het is een familie recept. Mijn zoektocht naar een recept duurde lang maar uiteindelijk was er iemand die het recept met mij wilde delen.



Maar, de ingrediënten waren lastig te vinden in Ecuador. Een voorbeeld is dat wij in Nederland suikerbiet gebruiken en in Ecuador suikerriet. Daarnaast is er ook veel verschil in vochtigheid in de bloem. Ik reisde naar Nederland met een koffer vol verschillende bloemsoorten om die daar te laten testen. Een koffer uit Ecuador vol zakjes witte poeder viel wel op natuurlijk. Gelukkig kon iedereen er al snel om lachen toen ik vertelde dat het bloem was.

“Een koffer uit Ecuador vol zakjes witte poeder viel wel op natuurlijk.”

Het belangrijkste ingrediënt, stroop, was ook niet te vinden in Ecuador. Ik ben een trotse Nederlander en wilde dat mijn stroopwafel precies hetzelfde smaakte als die wij uit Nederland kennen. Na enige tijd had ik eindelijk een bakker gevonden die zo ver te

krijgen was om naar Ecuador te komen om mijn koek te proeven. Hij nam een hap en spuugde het meteen uit, de bakker bleek een gluten allergie te hebben. Daarna legde hij het idee voor om een vervanger voor stroop te vinden, Ecuadorianen kende de originele smaak toch niet. Dulce de leche is hier nou eenmaal erg geliefd en werd daarom ook de vervaging voor stroop. Na acht maanden had ik het recept gevonden.

Aangezien stroopwafel machines niet verkocht werden en oude werden vernietigd om concurrentie te voorkomen, werkte ik samen met een Ecuadoriaanse monteur. Maanden werkten ik met hem samen om het perfecte apparaat te creëren.

Wat waren de grootste dingen waar je tegenaan liep als Nederlandse ondernemer in Ecuador?

Veel problemen waar ik tegenaan liep waren vooral in het productieproces, de ingrediënten en het recept in het algemeen, zoals ik net vertelde. Je staat er ook van te kijken hoeveel Ecuadorianen de stroopwafel al kennen. Toen ik supermarkten en winkels opbelde met het verhaal dat ik mijn stroopwafels in hun winkels wilde verkopen, wisten al veel over welk Hollands koekje ik het had. Maar nog niet iedereen had het natuurlijk al geproefd. Ik had van tevoren dozen van stroopwafels meegenomen uit Nederland en vroeg mensen op straat om het te proeven. Iedereen vond ze heerlijk.



Toen ik het ontwerp van de verpakking aan het maken was, had ik aan een Ecuadoriaans

bedrijf gevraagd om dit op zich te nemen. Ik wilde het 'klassieke Nederlandse plaatje'. Of te wel; een weiland, koetjes, windmolen en dat natuurlijk allemaal in oranje en delftsblauwe kleuren. Helaas kwam dit niet helemaal tot zijn recht en moest dit in Nederland ontworpen worden en hier gefabriceerd. Alles was toen geregeld en zo kwamen de stroopwafels in Ecuador te recht!

Als huidig handels medewerker in Ecuador, welke mogelijkheden zie je voor Nederlandse bedrijven binnen Ecuador?

Ecuador is een fantastisch land om in te investeren. Het is natuurlijk goedkoper dan Europa en veel andere landen. Het heeft een sterke valuta waardoor er geen zorgen ontstaan over devaluatie. Daarnaast is de infrastructuur waanzinnig. We hebben hele goede wegen en gekwalificeerde en vriendelijke arbeiders die veel willen leren. Zeker een avontuur dat niemand snel zal vergeten.

Veel dank aan Eric van Maasdijk voor dit interview.

Is uw interesse gewekt en wilt u verder kijken naar de mogelijkheden in Ecuador? International Business Research (IBR) levert op maat gemaakt marktonderzoek om de positie van Nederlandse bedrijven te versterken in Ecuador en Colombia voor een kostprijs. IBR heeft al dertig jaar lang succesvolle onderzoeksprojecten als consultants voor zowel multinationals als MKB's weten neer te zetten, uit allerlei verschillende sectoren.

Voor meer informatie bekijk onze website ibr-groningen.nl of neem contact met ons op.

Emmeline Urlus
External Relations & International Collaboration
IBR 22-23

Nummer: +31 6 19 35 55 71
Mail: e.urlus@ibrgroningen.nl

