

# Zoet drankje blijkt een kans voor Ugandese boer(inn)en

Eva de Vries

## Reportage

KAMPALA. In Uganda verovert bushera, een drankje gemaakt van granen, razendsnel de lokale markt. Goed nieuws voor de boeren die de belangrijkste grondstoffen produceren, want de vraag blijft maar groeien. Een dag op pad met de 29-jarige ondernemende vrouw achter dit succes: Gloria Aranaitwe.

Echtgenoot Edgar zit achter het stuur en manoeuvreert door het drukke verkeer in de hoofdstad Kampala. Kort geleden zegde hij zijn baan op om zijn vrouw Gloria fulltime te helpen met haar bedrijf. Vorig jaar won ze een innovatiewedstrijd georganiseerd door de Nederlandse ontwikkelingsorganisatie ICCO. Met de cheque van 20.000 euro kreeg ze de kans om haar bedrijf uit te bouwen. „Het is ongelooflijk hoe snel het is gegaan”, zegt Gloria. Een lach verschijnt die de rest van de dag niet van haar gezicht verdwijnt. „Van een werkloze en thuiszittende vrouw naar een heuse zakendame, in nog geen jaar tijd.”

Het idee ontstond een paar jaar geleden. In het zuidwesten van Uganda zag Gloria vrouwen een

lokaal drankje maken van gierst- en sorghumgranen, waarna ze het in plastic bekertjes op straat verkochten. Bushera, heet het drankje. „Het is daar enorm populair. Ik wilde de kwaliteit van bushera verbeteren, de houdbaarheid verlengen en het in flessen op de markt brengen in het hele land.” Ze besloot het drankje de naam „Pistis” te geven, Grieks voor geloof of vertrouwen. „Het sloot mooi aan bij mijn plannen, en het is origineel.”

### Supermarkt

We rijden naar het hectische centrum van de stad. Edgar parkeert zijn auto aan de zijkant van de

## Gloria gaf het drankje de naam „Pistis”, Grieks voor geloof of vertrouwen

weg. Een file ontstaat en er wordt luid getoeterd. In de supermarkt laat Gloria de verschillende soorten Pistis zien die hier verkocht worden. Het is hun belangrijkste verkooppunt. Voor bushera is zelfs een apart schap gereserveerd.

Gloria's drankje staat tussen de



De vraag naar bushera –het zoete drankje waarin Gloria en Edgar investeerden– is groot in Uganda. Ze gaan hun onderneming uitbreiden, wat goed nieuws is voor het inkomen van de boeren die de granen leveren.

andere merken. Bang voor concurrentie is ze niet. „Zo worden we gedwongen om ons product voortdurend te verbeteren.” Volgens de supermarktmanager gaat het product als warme broodjes over de toonbank. „Het zit vol voedingsstoffen, heeft een zoete smaak en is niet duur.” Gloria vult aan dat de substantie vanwege de granen heel vullend is, waardoor het geschikt is als maaltijd. „Je kunt er echt uren op teren.”

### Vrouwelijke boeren

In de testfase nam Gloria gierst en sorghum af van slechts één boer. Nu zijn dat er ruim honderd. Ze verbouwen hun granen in de groene heuvels in het zuidwesten van Uganda. Maar zij kunnen maar een deel leveren van wat er gevraagd wordt. „Omdat de vraag zo snel stijgt, gaan we nu ook samenwerkingen aan met boeren elders in het land.”

Gloria focust op vrouwelijke boeren omdat zij het kwetsbaarst zijn. „Doordat ze hun eigen geld verdienen, worden ze weerbaarder en onafhankelijker”, zegt ze hoopvol. Volgens haar is het leven van de boeren al erg verbeterd

## „Van een werkloze vrouw naar een heuse zakenvrouw, in nog geen jaar tijd”

sinds Pistis op de markt is. Doordat hun inkomen is gestegen, kunnen hun kinderen nu naar school en kunnen ze gezondheidszorg, zonnepanelen en extra voedingsmiddelen betalen.

De kleine fabriek waar het drankje wordt gemaakt is gevestigd in de zogenaamde innova-

tieve broedplaats van de Makerere Universiteit. Het witte gebouw staat boven op een heuvel, in de verte strekt Kampala zich uit. Voordat we naar binnen gaan, stappen we met rubberen laarzen in een bacteriedodende bak met water. In de hal liggen zakken gierst en sorghum. De granen worden elders in de stad tot fijn meel gemalen.

Achterin roert een dame met een grote lepel in een pan. „Hier wordt het gierstmengsel met het sorghummengsel gemengd”, legt Gloria uit. Het enthousiasme spat ervan af. „Gist- en pasteurisatieprocessen vinden plaats waardoor de houdbaarheid verlengd wordt.” Ze neemt een slokje om te proeven. „Heerlijk, maar nog iets beter roeren”, instrueert ze. Vier jongens gehuld in witte jassen schenken de goedgekeurde bushera in plastic flessen, die ze vervolgens in een bak koud water gooien zodat het drankje kan afkoelen. In een aparte kamer zijn twee medewerkers druk bezig met het labelen en verpakken van de flessen Pistis. „Zo, de volgende vracht is klaar. Dit wordt morgen naar de supermarkten vervoerd.”

### Markt veroveren

Terwijl Gloria en Edgar over de stad uitkijken, praten we over de toekomst van hun bedrijf. „Om te beginnen gaan we in december onze eigen fabriek openen, op een andere plek in de stad”, vertelt Edgar. Het is de bedoeling dat ze dan hun productie kunnen uitbreiden van 12.000 flessen naar 40.000 flessen per week over twee jaar. Ze zetten in op andere delen van Uganda, omdat de vraag naar bushera daar groot is. Maar tot nu toe konden ze er niet aan voldoen. „Het inkomen van nog meer boeren gaat hierdoor groeien. Daar zijn we heel trots op”, voegt Gloria toe. „Maar het is ook heel fijn om zelf geen geldzorgen meer te hebben.”

Aan het einde van de dag wordt er geproost met David Kamukara van de Ugandese tak van ICCO. Hij was onderdeel van de jury van de innovatiewedstrijd waar Gloria aan meedeed en heeft veel vertrouwen in haar bedrijf. „Er schreven zich 600 mensen in, maar haar idee was veruit het beste. Haar verdienmodel was duidelijk en ze had zich goed verdiept in de markt.” Daarbij scoorde het sociale aspect, de profiterende boeren en de focus op vrouwen, hoog. „Dat ze niet eens aan de vraag kunnen voldoen, zegt veel over de toekomst. Zij gaat het heel ver schoppen.”



KAMPALA. Gloria Aranaitwe (29) uit Uganda ontwikkelde Pistis, een drankje van gierst- en sorghumgranen, gebaseerd op een lokaal recept. Met haar onderneming won ze vorig jaar een innovatiewedstrijd die werd georganiseerd door de Nederlandse ontwikkelingsorganisatie ICCO. beeld Eva de Vries