



Persbericht donderdag 13 maart 2025

Contact: zie gegevens onderaan

## Wrapid demonstreert machine op de Bakkersvak

***Ruim een jaar geleden gaf Wrapid B.V. de opdracht aan machinebouwer Rens Bakery Solutions om haar eerste echte productiemachine te bouwen. En er is nu goed nieuws, want eerder deze week was Wrapid, samen met Rens, op de Bakkersvak in Gorinchem, waar - in het bijzijn van (potentiële) partners, investeerders en andere belangstellenden - de machine, die nu zo goed als klaar is, voor het eerst werd gedemonstreerd. [Er zijn ook tv-opnamen gemaakt voor Ondernemerslounge \(RTLZ\).](#)***

### **Wrapid: van idee naar machine**

Wrapid B.V. is een innovatieve food-startup die een juridisch beveiligde wrap / tortilla met een bodem in de markt zet. Het avontuur begon in 2021 met een idee van founder Jessie van de Graaf, waarna al snel een werkende prototypemachine volgde. Het bedrijf werd/wordt gefinancierd door middel van equity funding, waarvoor Wrapid aan Bondex, onderdeel van Nxchange, genoteerd is. Medio 2023 vond er een herstructurering plaats, gecombineerd met een kapitaalinjectie, waarmee Wrapid toekomstbestendig werd gemaakt. Machinebouwer Rens Bakery Solutions werd vervolgens begin 2024 ingeschakeld om de eerste productiemachine te gaan bouwen. Een jaar later is deze machine zo goed als klaar voor gebruik en is de machine - eerder deze week - voor het eerst aan het publiek gedemonstreerd op de vakbeurs Bakkersvak in Gorinchem. Het enthousiasme is erg groot!

### Gemak dient de mens

Op de stand van Wrapid en Rens is het een drukte van jewelste. Founder Jessie van de Graaf wordt door Laurien Verstraten van Ondernemerslounge (RTLZ) geïnterviewd bij de productiemachine en legt uit: "Uiteindelijk wil je natuurlijk niet alleen dat er een machine staat, maar het zou leuk zijn als er straks echt mensen over straat lopen met een Wrapid in hun hand. Ik zie regelmatig mensen de reguliere, gevulde wraps eten; en dan valt er eten op hun shirt. Gelukkig hoeft dat straks niet meer!"

Johan van Rens, van Rens Bakery Solutions te Sevenum, licht vervolgens de werking van de door zijn team gebouwde machine toe: "In de machine zit een zestal verhitte binnen- en buitenmallen. In de buitenmallen worden deegballetjes geworpen. De Wrapid wordt in één keer gevormd én gegaard in de machine; dus je hebt twee processen ineen. De productiecapaciteit ligt momenteel op zo'n duizend tot vijftienhonderd stuks per uur. We zijn trots om de machine te mogen presenteren!"

Niet veel later is het tijd om met een grote schaar een lint door te knippen, waarna de machine voor het eerst in gebruik wordt genomen. Er staat een groep belangstellenden om het schouwspel heen.



### Nu is het doorknallen!

Terwijl de gevulde Wrapids worden uitgedeeld, vertelt directeur Chef Lars Vierhout dat het nu tijd is om te gaan perfectioneren: "We gaan nu onder meer verder met een microbiologisch onderzoek, om de houdbaarheid te bepalen en bevorderen. En we gaan ook zeker aan de slag met de verpakkingen." Bovendien bedankt hij de investeerders: "We hebben sterke mensen achter ons staan, waar we heel dankbaar voor zijn, want daardoor hebben we deze mijlpaal kunnen halen. Nu is het doorknallen!"

Er liepen al constructieve gesprekken met prominente marktspelers, maar ook op de beurs zijn nu waardevolle contacten gelegd. Wrapid spreekt in de komende periode met diverse potentiële strategische partners - ook internationaal - en zal dan de beste keuze(s) maken. Investeerder van het eerste uur Bertus Rossing (van Groeikapitaal B.V.) verwoordt het helder voor de camera: "Nu moeten we vol de markt in. We gaan *kiezen* naar welke partijen we gaan. We gaan er een succes van maken!"

[Beleggers en investeerders kunnen desgewenst nog altijd mede-eigenaar worden van Wrapid.](#)