



Persbericht woensdag 31 december 2025

Contact: zie gegevens onderaan

Wrapid reflecteert op 2025 en richt het vizier op 2026

Het is vandaag 31 december 2025 en de directie van Wrapid ziet dit als het ideale moment om de mijlpalen van het afgelopen jaar nog eens de revue te laten passeren én om vooruit te kijken op het komende jaar. Hierbij komen de oplevering en het testen en optimaliseren van de eerste machine, de vestiging in de Foodvalley en het aangaan van strategische partnerships aan bod. Duidelijk wordt: Wrapid staat momenteel aan de vooravond van een zinderende marktintroductie!

Presentatie van de machine op Bakkersvak

Wrapid B.V. is een innovatieve food-startup die een wrap / tortilla met een bodem in de markt zet. Hiermee wordt het welbekende 'knoeioprobleem' opgelost. Begin 2024 kreeg Rens Bakery Solutions de opdracht om de eerste echte productiemachine te ontwerpen en te construeren. Begin 2025 was de eerste versie van deze geavanceerde machine, die gelijktijdig zes Wrapids perst én gaart, zo goed als klaar en werd deze door het team van Wrapid gepresenteerd op de Bakkersvak in Gorinchem. Wrapid-founder Jessie van de Graaf was hierbij aanwezig: "We hebben het concept direct juridisch beschermd en vervolgens een prototypemachine gebouwd. En hier staan we dan, bij de eerste echte fabrieksmachine van Wrapid." Niet veel later komt hem de eer toe om met een grote schaar een lint door te knippen, waarna de machine voor het eerst in gebruik wordt genomen. Zie ook [deze video](#).

Testen en optimaliseren van de machine

In de loop van het jaar hebben er, in samenwerking met machinebouwer Rens Bakery Solutions en met het biotechnologiebedrijf Breatec, diverse testrondes van de machine plaatsgevonden, op basis waarvan er nog verbeteringen doorgevoerd zijn. Er werd onder meer een drukprobleem opgelost en er werd onderzocht welke coating het beste aangebracht kon worden op de mallen. In oktober volgde de allesbeslissende duurtest. Chef Lars Vierhout, directeur productontwikkeling, zei hierover: "We hebben alle soorten Wrapids - dus volkoren, pompoen, spinazie en rode biet - gemaakt op deze dag. En we hebben er echt duizenden gemaakt. Deze zijn op platen gezet (zie foto) en beoordeeld door ons team, om te zorgen dat we tot een 100% kwaliteitsproduct komen. Ik kan nu zeggen dat we de machine echt klaar hebben." Hiermee komt Wrapid in de volgende fase van haar ontwikkeling

Vestiging in de Mauritskazerne

Inmiddels is het hoofdkantoor van Wrapid gevestigd in de Mauritskazerne, in het hart van de Foodvalley, bij Ede-Wageningen. Lars Vierhout: "Eigenlijk alle grote wereldwijde spelers zijn hier gevestigd. In de Mauritskazerne zitten ook hele interessante food startups. En een stukje verder, op de campus van de Wageningen Universiteit (WUR), zitten ook spelers zoals FrieslandCampina en de Flora Food Group; dat zijn hele interessante partijen om tussen te zitten." Dat biedt dus perspectief!



N.B. De op deze pagina genoemde mijlpalen en doelstellingen komen ook aan de orde in [deze video](#).

Vooruitblik op het jaar 2026

Wrapid stelt zich ten doel om begin 2026 definitief te beslissen met welke strategische partners er samengewerkt zal worden. Er lopen gesprekken met zeker drie (middel)grote partijen uit de sector die - al dan niet gecombineerd - in aanmerking komen om intensief met Wrapid samen te werken. Zoals het er nu naar uitziet, zal Wrapid eerst in een bekend pretpark verkrijgbaar zijn. Later in het jaar moet Wrapid breder verkrijgbaar zijn, aanvankelijk vooral via de convenience food-kanalen.

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