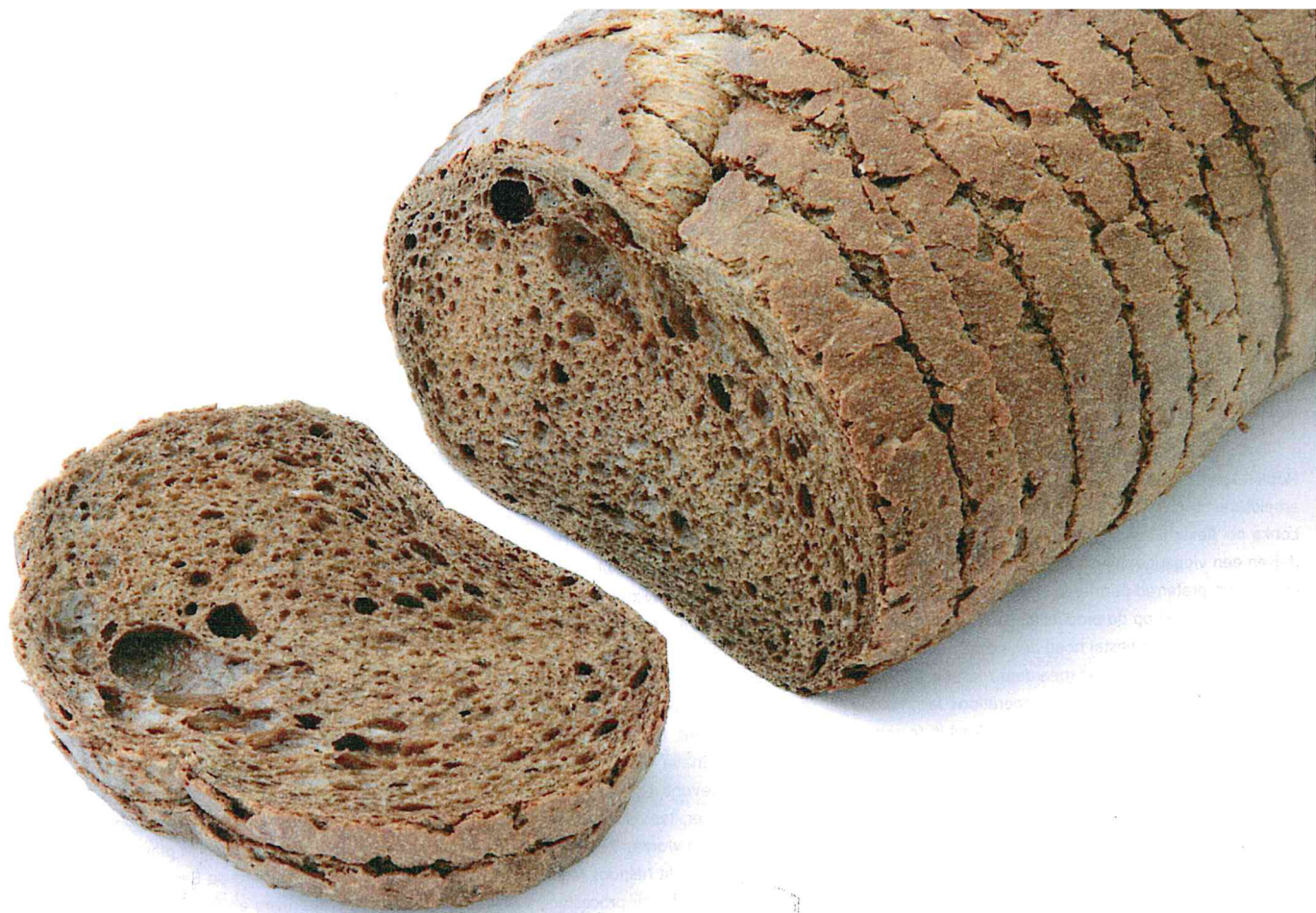




'Hele keten nodig voor vermindering voedselverspilling'

Biogas uit retourbrood

Tekst: Clara Bloemhof | Foto's: Bakkers in bedrijf, Food Valley NL

Jaarlijks vinden duizenden broden als 'onvermijdbaar retourbrood' hun bestemming in de veevoederindustrie. Maar er is meer te doen met brood, bleek tijdens een bijeenkomst van Food Valley NL. Maar om verdere vooruitgang te boeken, moeten alle neuzen dezelfde kant op.

De consument is de grootste verspiller van voedsel. De Telegraaf stelde eerder dit jaar dat de bakkerij 'er ook wat van kan', zo laat Hanno Spanninga, eigenaar van marketingadviesbureau FoodResult weten. Hij is tijdens deze discussie in het kader van het project Koplopers in Ambitie (KIA) aangesteld als voorzitter. KIA is begin dit jaar gestart door Food Valley NL. Doel van het project is om bedrijven in de foodsector die duurzaam wil-

len werken, te ondersteunen. Projectleider Frances Fortuin merkt dat de ambitie om te innoveren er wel is, maar dat de realisatie van ideeën vaak op zich laat wachten.

Bread to bread

Ivo van Dijkhuizen, marketeer bij broodproducent Bake Five, vertelt over het Bread tot Bread-principe dat het bedrijf heeft ontwikkeld. "Jaarlijks gooien wij 75.000 ton brood

weg. Met onze vijftien vestigingen hebben we met heel veel kruimels, restdegen (misbaksels) en retourbrood te maken. Het gaat hier om onvermijdelijke retourstromen. Van het bakproces hebben we veel kennis, maar over oud brood wisten we weinig. Een groot deel van de restproducten wordt gebruikt in diervoeding. Maar wat doen we met de rest? Daarvoor hebben we een partner in Feed Valid gevonden. Samen met deze diervoederproducent realiseren we nu een hoogwaardig hergebruik van brood en roldegen. In een aparte fabriek wordt glucose van eiwit gescheiden. Een deel van de glucose gaat naar de vergister, waarna het weer ingezet wordt in de productie van nieuwe degen en een ander deel gaat naar de farmaceutische

industrie. De eiwitten die we eruit weten te halen, gaan alsnog naar de diervoederindustrie. Uit onderzoek blijkt dat door het op deze manier extraheren van eiwitten, ook nog eens een betere kwaliteit eiwit oplevert." Bake Five heeft de ambitie om in 2022 100.000 ton te verwerken. "Dat gaat in kleine stappen", stelt de marketeer. "Zo willen we in 2015 10.000 ton verwerken en zo verder." Een goed verhaal, dat volgens Van Dijkhuizen bovendien een goed gevoel oplevert. "Als je claimt voorloper te zijn in de branche, dan moet je dat ook uitstralen. Je hebt toch een bepaalde verantwoordelijkheid in de keten."

Beeldvorming

Waar Van Dijkhuizen tegenaan loopt, is dat bakkers en leveranciers volgens hem allerlei excuses verzinnen om niet zelf ook iets te hoeven ondernemen. "Iedereen wijst naar elkaar als het gaat om de verantwoordelijkheid. Het is voor velen kennelijk heel moeilijk om de stap naar verbetering te zetten." Hugo Gijzen van Bakkersland vindt dat in deze discussie de consument wordt vergeten. "Die heeft een bepaalde verwachting van brood. Als brood een dag oud is, is het volgens hem niet meer vers en houdbaar. Ik denk dat er daarom veel onnodige retouren zijn in de supermarkt. Een groot deel van de voedselverspilling is te wijten aan de beeldvorming." Van Dijkhuizen: "Natuurlijk willen we de consument opvoeden. Maar dan nog blijft er een onvermijdelijke reststroom. We zullen iedere partij in de keten nodig hebben – van de boer tot aan de supermarkt."

Weeg- en registratiesysteem

Feed Valid ontvangt jaarlijks 350.000 ton aan voedselafval, waarvan 80 procent afkomstig is van broodproducenten. Het bedrijf ontwikkelde een weeg- en registratiesysteem voor onder meer bakkerijproducenten. Vrijgekomen producten zoals kruimels en restdegen worden verzameld, gewogen en in kaart gebracht. "Zo meet het systeem wát er precies wordt weggegooid", laat Bas Jan Remijn weten. Feed Valid regelt de registratie, maar de preventie van reststromen is aan de bakker zelf. De managementtool heeft effect: "We zien bij sommige bedrijven die het systeem geïntegreerd hebben een reductie van 25 procent in de reststromen. In de koekjes-industrie hebben we zelfs een reductie van 90 procent gesignaleerd."

Hergebruik

Onder leiding van manager QA care Maarten Boonstra heeft grondstoffeleverancier Sonneveld het voedselafval weten terug te dringen van 3



Maarten Boonstra (links) gaf uitleg over het hergebruik van brood. Rechts Bernard Molenaar van Amarant Bakkersholding.



Projectleider van Koplopers in Ambitie Frances Fortuin bedankt Ivo van Dijkhuizen van Bake Five. Van Dijkhuizen vertelde over de samenwerking met Feed Valid.

naar 0,3 procent. "Dat zijn nog steeds tien vrachtwagens per jaar, maar het levert ons jaarlijks 8000 euro op. Bakkers zeggen wel eens tegen me: 'Onze beste klanten zijn de eendjes'. Maar er is veel te doen om reststromen te voorkomen." Zo ontwikkelde Sonneveld Sonextra sustain, waarmee brood 'hergebruikt' wordt. Boonstra legt het eenvoudig uit: "De verhouding is 130 delen 'uitvalbrood', 5 delen sustain en water op 3 graden Celsius. Doe het in een zuurdesemtank, verwarm, roer het twaalf uur en je hebt 48 uur de tijd om het deeg te verwerken tot nieuw brood." Het proces is getest door Stichting Bakkerij Imago en bewezen is dat de besparing in grondstoffen kan oplopen tot 64 procent. "Plus: je krijgt een betere smaak. Dat blijkt uit

consumententests", zegt Boonstra trots. Op industriële schaal zou dit concept zich binnen 2,5 jaar terugverdienen.

>>>

Fermentatie

Het valt Marco Siemerink op dat niet veel bedrijven zich bezighouden met fermentatie. De woordvoerder van MicCel Bioservices laat weten dat er juist met deze techniek heel veel potentie zit in de verwaarding van retourbrood. "Vezels en koolhydraten uit brood zijn door middel van fermentatie om te zetten in biomaterialen. Per 100 gram retourbrood heb je te maken met 33 tot 54 gram koolhydraten en 2,5 tot 9 gram vezels. Hier is een afzetmarkt voor."

Samen verder

Zoals bij iedere duurzame oplossing geldt: het vergt een fikse investering en een rendement is vaak op langere termijn merkbaar. Van Dijkhuizen vindt dat iedere ondernemer juist naar die lange termijn moet kijken. "Uiteindelijk betaalt het zich terug." "Het is gewoon een kwestie van willen", vindt ook Boonstra. Wim Thielen van Thielen Consult meent echter dat het soms goedkoper is om een brood weg te gooien dan om het te herverwerken. Boonstra richt zich nu op de supers. "Levensmiddelen zijn té goedkoop. Vraag voor een brood 2 euro in plaats van 1,80 euro en de consument gaat misschien nadenken voordat hij het weggooit."

Yvonne Koorengevel van het ministerie van Economische Zaken vertelt dat iedereen eigenlijk al precies weet wat er allemaal fout zit. "Maar we zullen toch samen aan de slag moeten. Mede daarom is het Voedingscen-



trum de campagne 'Hoezo50kilo' gestart, wijzend naar de hoeveelheid voedsel die we jaarlijks weggooien." Bernard Molenaar (Amarant Bakkersholding) knikt. "We moeten de publieke opinie nog meer beïnvloeden en als producenten onder ogen zien dat we een enorme maatschappelijke verantwoordelijkheid hebben."

"We staan voor een grote uitdaging, waarbij we bereid moeten zijn om te investeren, zodat we op de lange termijn product én geld kunnen besparen", besluit voorzitter Spaninga. "De retail en bakkerij zullen samen moeten werken en hun ambities met elkaar moeten afstemmen."

Food Valley NL organiseert deze maand weer een bijeenkomst voor bedrijven die samen de eerste stappen in verdere reststroomverwerking durven te zetten. ■

Biogas

"Wie weet hoeveel biogas je kunt halen uit een knipbrood?", vraagt Stefan Blankenburg de tafelgasten. Het antwoord van de eigenaar van Enki Energy verrast hen: "300 liter. Dat is meer gas dan een huishouden dagelijks gebruikt om te koken." Enki bouwt vergistingsfaciliteiten voor bedrijven in de foodsector. Zo staat er een vergistingscontainer bij de nieuwe Van der Valk in Zwolle. In de container zetten bacteriën voedselafval om in biogas. Wat overblijft, is verwaarloosbaar. Biogas wordt voornamelijk gebruikt voor warmte, maar elektriciteit is ook een optie.