

Industrie, retail en kennisinstellingen denken na over convenant

Retourbrood in de herkansing

Is het mogelijk een convenant te sluiten om de enorme stroom brood die vooral industriële bakkerijen retour krijgen van supermarkten te verminderen? Op de historische plek Hotel De Wereld in Wageningen is daartoe vorige maand een aanzet gegeven, aangejaagd door Food Valley, dat bedrijven ondersteunt restbrood zo waardevol mogelijk te benutten.

DOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

Het is het aloude dilemma voor met name grote en middelgrote bakkerijen: supermarkten willen genoeg brood op voorraad hebben om klanten te bedienen en tegelijkertijd niet te veel weggooid. Bakkerijen zitten niet op retourbrood te wachten, maar ontkomen er niet aan als ze zaken willen doen met de retail. Jaarlijks wordt mede daardoor 75 miljoen kilo brood gerecycled en weggegooid. Uit gegevens van het HAS Kennis Transfer blijkt dat bij dagvers brood alleen al de retourstroom in Nederland neerkomt op 35 miljoen kilo brood per jaar.

Deze kostenpost is niet volledig in cijfers uit te drukken, maar is hoe dan ook fors. En geld blijkt toch nog altijd de belangrijkste drijfveer om tot afspraken te komen, zo stelt onder andere directeur Wim Kannegieter van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB).

Cijfers van student-onderzoeker Anouk Schrauwen van Wageningen Universiteit staven het verlies in geld. Een ton brood dat naar de consument gaat, heeft een waarde van €2285, ook als de consument dit weggooit of aan de eenden voert. Als diezelfde hoeveelheid naar industriële veevoerindustrie gaat, brengt 1000 kilo nog maximaal €40 op. De vraag is dan ook: hoe kan restbrood beter tot waarde worden gemaakt?

Grondstof

Brood dat retour komt van supermarkten is niet alleen maar verspilling. Het is een grondstof voor biobrandstof, diervoeding, de farmaceutische industrie, nieuw brood en bijvoorbeeld milieuvriendelijk verpakkingsmateriaal. Die

perspectieven kwamen donderdag 13 juni samen in de serre van Hotel de Wereld, waar een selecte denktank zich boog over de problematiek: grote en middelgrote industriële bakkers, vertegenwoordigers van de retail, wetenschappers en vertegenwoordigers van kennisinstellingen. 'De agrofoodketen gaat al goed om met reststromen', constateerde dagvoorzitter Hanno Spanninga van FoodResult in Wageningen. 'De bakkerij is hard op weg daarin mee te gaan.'

De kans dat grote en middelgrote bakkerijen en de retail een modus vinden om de retour- en afvalstromen te verkleinen tegen acceptabele kosten, is klein. Niettemin is een selecte groep bakkers (onder meer Bake Five en Bakkersland),

Eén brood is goed voor 300 liter biogas

retailers (waaronder Lidl), en vertegenwoordigers van de overheid, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen bereid daarover na te denken. Ze worden daartoe aangejaagd door Food Valley, die bedrijfsleven, overheid en kennisinstellingen met elkaar wil verbinden om tot oplossingen te komen.

De wil van het bedrijfsleven komt niet alleen voort uit financiële belangen, maar ook uit oogpunt van verantwoord ondernemerschap en een 'groen' imago. Het zijn marketinginstrumenten die kunnen bijdragen aan een beter bedrijfsresultaat.

Woordvoerder Ivo van Dijkhuizen van Bake Five en Laurent-Jan van den Ham namens Lidl zien in elk geval mogelijkheden voor overleg. 'Marketing heeft meer P's dan die van prijs. We

hebben zoveel mogelijkheden om mooie dingen te doen', aldus Van Dijkhuizen, die name Bake Five uitleg gaf over het Bread-to-bread-project van de bakkerijketen om oud brood op te zetten in nieuw brood (gist), diervoeding en farmaceutische toepassingen. Dat doet Bake Five samen met Feed Valid (zie illustratie).

Van Dijkhuizen: 'Wij hebben te maken met 75.000 ton retourbrood. Daarvoor moest een structurele oplossing komen, die niet te veel gaat kosten. We hebben daar partners bij gezocht om oplossingen te vinden.' Het Bread-to-bread-project is in 2008 gestart en moet de keten uiteindelijk tussen 2015 en 2020 in staat stellen 100.000 ton retour- en restbrood te verwerken. Van Dijkhuizen: 'Wat levert dat op? Een goed gevoel, een goed verhaal en een verantwoordelijkheidsclaim. We zetten oud brood om in iets nieuws.'

Producent Feed Valid distilleert uit de reststromen niet alleen diervoeding, maar ook gist voor de productie van nieuw brood en grondstoffen voor de farmaceutische industrie. 'We willen onnodige reststromen voorkomen', aldus Bas Jan Remijn van Feed Valid. 'Dat lijkt tegenstrijdig, maar daarmee willen we een duurzame relatie opbouwen met onze leveranciers om jaren bij de bakkers als partner binnen te mogen blijven. In de koekjesindustrie hebben we zelfs tot 90 procent reductie gehaald door hergebruik.'

Vergisting

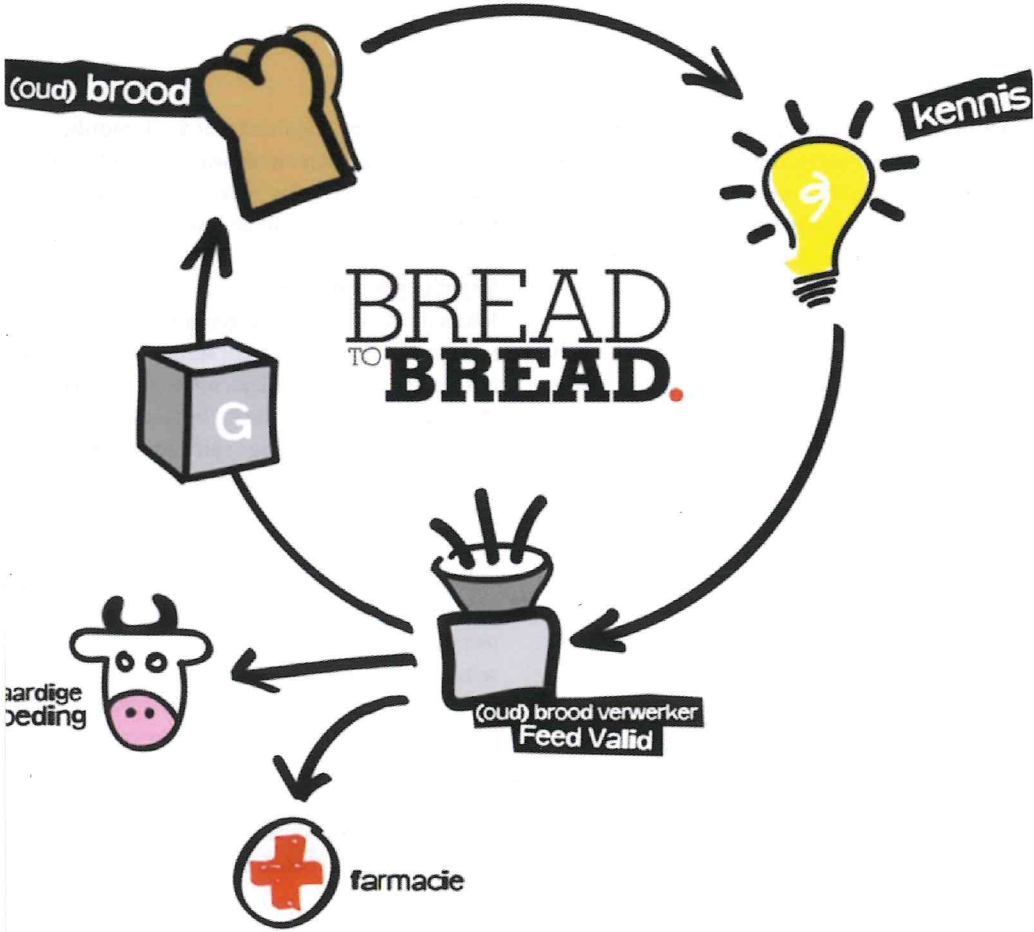
Marco Siemerink van MicCell Bioservices, toonde in Wageningen hoe reststromen kunnen worden verward tot diervoer, medische doeleinden en fermentatie. 'Door de suikers in brood te fermenteren, krijg je een hoogwaardig eindproduct.' De grondstoffen in brood zijn op te zetten om brandstof te maken of bio-



Food Valley - KiA

De discussie over voedselverspilling en de inzet van voedsel voor biobrandstof is wereldwijd gaande. De Europese Unie wil de verspilling tot 2050 terugbrengen met 20 procent. Nederlanders alleen al gooien dagelijks een op de vijf boterhammen weg of voeren het aan de eenden. Dit brood blijft in het traject van retourbrood overigens buiten beschouwing.

Food Valley wil bedrijven met ambitie voor duurzaamheid ondersteunen onder de noemer Koplopers in Ambitie (KiA). Food Valley steunt niet met geld, maar brengt de potentie van een bedrijf in kaart en helpt een plan van aanpak op te stellen. 'Een kartonnen doos kun je makkelijk hergebruiken, maar het recyclen van voedsel werkt een stuk gecompliceerder', zegt Frances Fortuin van Food Valley. 'In de voedingsmiddelenindustrie heb je te maken met organisch materiaal, grote volumes en strenge hygiëne-eisen. Voedselverspilling minimaliseren bij fabrikanten begint met de reststromen goed in kaart te brengen. Hier gaan namelijk veel grondstoffen verloren.' Food Valley beseft dat vermindering van het volume soms lastig is en dan een nuttige bestemming voor reststromen moet worden gevonden.



Het Bread-to-bread-project van Bake Five schematisch weergegeven.

plastics. Het hangt van de hoeveelheid restbrood af of deze aanpak rendabel is voor een bakkerij.

Ook Stefan Blankenburg van Enki Energie legde de verwaarding van restbrood in vergisting uit. Eén brood is goed voor maar liefst 300 liter biogas. Per jaar zijn circa 7500 broden nodig om één huishouden te voorzien van bio-

gas, zo illustreerde hij de waarde van oud brood.

Voor de consument is dit niet zo interessant, maar voor industriële toepassingen wel. 'Brood een nieuwe waarde geven,' aldus Blankenburg. Hij gaf het voorbeeld van een swill-vergasser bij hotel Van der Valk in Cuijk. Alle voedingsrest-

stromen uit het restaurant gaan in de vergister en leveren direct energie terug aan het restaurant. Er hoeft niet meer met afval worden gesleept. 'Dit is voor banket- en snackreststromen ook interessant.' Volgens Blankenburg is d investering in vijf tot acht jaar terug te verdienen.