



ABN AMRO: TEGENGAAN VOEDSELVERSPILLING ALS ONDERDEEL VAN VERDUURZAMING

DE URGENTIE IS HOOG

Inmiddels begint het bedrijfsleven ervan doordrongen te raken dat Klimaatakkoord van Parijs en de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties niet vrijblijvend zijn. In dat kader hamert ABN AMRO erop dat verduurzaming, inclusief CO2-reductie en het indammen van de voedselverspilling, hoger op de agenda moet bij ondernemers.

TEKST: AART VAN DER HAAGEN
FOTOGRAFIE: ABN AMRO, FLORIS HEUER



13

“Reken er maar op dat de internationaal geformuleerde doelstellingen steeds meer in regelgeving worden gegoten,” stelt Rob Morren, sector banker food op de afdeling Sector Advisory bij ABN AMRO, een rol waarin hij de trends binnen de voedselketen volgt. “Anticipeer daarop als ondernemer en neem niet het risico dat je op enig moment je acuut en gedwongen móet schakelen. Trouwens, afnemers zullen alleen maar kritischer gaan kijken naar je duurzaamheidsbeleid; dat beïnvloedt ook hún imago. Integreer het in je dna en maak er geen sluitpost van, maar een speerpunt. Wij zien er steeds meer bewijs van dat bedrijven die dit goed oppakken beter gaan presteren, enerzijds door versterking van hun reputatie, anderzijds door het scherp monitoren van hun processen in de zoektocht naar CO2-reductie. Uiteindelijk wil toch iedereen een betere wereld nalaten voor zijn kinderen.”

TERUGREIS VAN PRODUCTEN

Morren zoomt in op het tegengaan van voedselverspilling, als onderdeel van de circulaire economie. “Waar het om draait is dat we reststromen beter ‘verwaarden’. Het houdt in dat je minder primaire grondstoffen gebruikt door bestaande dingen in je producten te verwerken en dat je de restanten weer beschikbaar stelt voor andere bestemmingen, ook buiten je keten. Dat betekent een andere richting voor je processen en techniek, zoals robotisering om snijafval te beperken. Zo’n apparaat werkt nu eenmaal secuurder dan een mens en vindt het ook geen probleem om in een koelcel te staan. Daarnaast moet je data genereren, om real-time inzicht te verkrijgen in het optimaal verwerken van je reststromen. Wie heeft waar en wanneer behoeften aan wat? Er ontstaan steeds meer platformen die als een soort marktplaats werken en adviesbureaus die je kunnen begeleiden in de ‘terugreis’ van producten. Overigens zit een deel van de

voedselverspilling in menselijk gedrag en in de moeizaamheid van transport in ontwikkelingslanden.”

“Afnemers zullen alleen maar kritischer gaan kijken naar je duurzaamheidsbeleid”, aldus Rob Morren.





14



PILOTS

ABN AMRO geeft zelf een interessante indruk van de circulaire economie in zijn multifunctionele paviljoen Circl aan de Zuidas in Amsterdam, geheel opgetrokken uit herbruikbare en hergebruikte materialen. "Op het gebied van catering, met alle aandacht voor het tegengaan van voedselverspilling, werken we nauw samen met de Vermaat Groep," zegt Morren. Bijgaand kader licht dat uitgebreid toe. Het past binnen een proactief beleid op het gebied van verduurzaming, waartoe ook het gericht adviseren van relaties en het delen van

kennis behoren, ondersteund door specialistische partners. "Momenteel doorlopen we pilots met een aantal klanten, die hen inzicht verschaffen in de processen die bij hen de grootste CO₂-uitstoot veroorzaken. Bij kredietaanvragen wordt het voor ons een standaardprocedure om met de desbetreffende ondernemer aan de hand van een vaste reeks vragen in gesprek te gaan over hoe duurzaam hij zijn bedrijf heeft ingericht of dat in de toekomst wil doen. Ook het beleid op het gebied van minder voedselverspilling komt daarbij aan de orde. Wij willen onze klanten helpen om in de pas te lopen met

de maatschappelijke ontwikkelingen en hen bewust maken van de urgentie die verduurzaming heeft."

"WIJ WILLEN ONZE KLANTEN HELPEN OM IN DE PAS TE LOPEN MET DE MAATSCHAPPELIJKE ONTWIKKELINGEN"

Marije Vroom, Vermaat Groep: 'Circl, een living lab'

Als 'huiscateraar' van de grotere locaties binnen ABN AMRO raakte de Vermaat Groep (met meer dan 3750 mensen actief op zo'n 325 plaatsen in Nederland) nauw betrokken bij de ontwikkeling en de exploitatie van Circl. "Wij nemen onze verantwoordelijkheden op het gebied van duurzaamheid en het tegengaan van voedselverspilling, als onderdeel van een keten die maatschappelijke uitdagingen ontmoet, zoals gezondheid en biodiversiteit," aldus CSR-manager Marije Vroom. "Daarbij onderscheiden we drie thema's in alle activiteiten die we aanbieden, namelijk gezondheid, sociale impact en duurzaamheid, met de strijd tegen voedselverspilling als één van de belangrijke speerpunten. Circl vertegenwoordigt voor ons een fantastisch living lab op het gebied van circulariteit, mede dankzij een intensieve samenwerking met Instock, dat reststromen bij supermarkten ophaalt. Onze ervaringen op dit gebied benutten wij vervolgens binnen de gehele Vermaat Groep."

MEERVOUDIGE AANPAK

Het indammen van de voedselverspilling kent volgens Vroom een meervoudige aanpak. "Samen met de producenten die aan ons leveren ontwikkelen wij vanuit reststromen heel mooie producten. Zo keren de afsnijdsels van vis terug in viskoekjes en gebruiken we op oud koffiedik gekweekte oesterzwammen voor ovenbitterballen. Van Instock nemen we dagelijks een deel van de reststromen af die uit de supermarkten komen. Het gaat dan over producten die kort voor de houdbaarheidsdatum zitten of er niet aantrekkelijk genoeg meer uitzien, terwijl ze

zich nog uitstekend in verse gerechten laten verwerken, zoals groenten en fruit. Instock ontwikkelt zelf onder andere granola met bierborsstels als belangrijk bestanddeel en 'Bammetjes-bier' op basis van 'gered' brood, dat wij schenken in Circl. Soms krijgen we extra producten geleverd, waarvoor we eveneens een bestemming zoeken, zoals pepers. We wekken ze en maken ze in voor later. Het concept van Circl staat het heel makkelijk toe om dagelijks de gerechten aan te passen aan de beschikbare ingrediënten, waardoor het menu er elke dag anders uitziet. Heel verrassend en gevarieerd, dus. Ook in onze bedrijfshoreca, waar we zonder menucyclus werken, zie je die flexibiliteit terug."

BEWUSTZIJN

De eigen verspilling reduceren vormt een onmisbaar element in de integrale aanpak. Vroom: "Voedzaamheid vinden we belangrijker dan grootte van de porties. Bij buffetten kijken we kritisch naar de presentatie, wat inhoudt dat we niet zomaar blijven aanvullen, maar liever iets op bestelling bijmaken naar behoefte. Ook blijken resten van producten in veel gevallen prima op een andere manier te gebruiken. Verwerken we broccoli in een salade, dan verwerken we de stronkjes de dag erna in een soep. We kopen het bewust niet gesneden in, maar koken from scratch, iets dat alleen maar op locatie kan. Verder dragen we ons antiverspillingsbeleid actief uit en nemen de gasten erin mee, via thema's die aandacht voor een onderwerp vragen. Zo hadden we dit najaar de maand 'Goatober': een kennismaking met het heerlijke vlees van de

geitenbok, dat we als Nederlanders normaliter nooit eten. De vrouwtjes geven melk, geschikt om bijvoorbeeld kaas van te maken, de mannetjes sterven en blijven onbenut. Wij zetten zo'n thema in de spotlights en promoten het ook via de media. Zo bieden we in Circl heel bijzondere smaakervaringen en een stukje bewustzijn, passend bij het circulaire karakter dat dit paviljoen van ABN AMRO draagt."

"Voedzaamheid vinden we belangrijker dan grootte van de porties", aldus Marije Vroom.

