



Het team van de Clique en partner Tekkoo.

EEN DUURZAME KIJK OP VOEDSEL

GERICHT INKOPEN, SLIM HERGEBRUIKEN

De Utrechtse bedrijven de Clique en Zero food waste dragen bij aan de overgang van een lineaire naar een circulaire economie. Door voedselverspilling te voorkomen en restafval zo hoogwaardig mogelijk te hergebruiken, zijn minder grondstoffen nodig. “Het huidige systeem is simpelweg niet houdbaar.”

Anja Cheriakova was betrokken bij duurzame initiatieven zoals UrbanSeeds, Crowd Effect en BinBang. Nog steeds verbaast ze zich over onze afvaleconomie. “Verbranden van afval is een efficiënt, goedkoop proces. Mede daardoor blijft een perverse situatie in stand: we onttrekken grondstoffen aan de natuur en maken er producten van, vaak met behulp van energie. Is iets gebruikt of overbodig dan gooien we het weg. Grondstoffen worden verbrand en zijn voor altijd verdwenen. Dit lineaire systeem is simpelweg niet houdbaar; het put de aarde uit.”

Om dat te doorbreken, wil Cheriakova met de Clique de stedelijke afvalketen sluiten. “Afvval heeft heel vaak waarde. Er komen steeds meer voorbeelden van

hoogwaardig hergebruik: koffiedrab als basis voor bioplastics, drankjes van sinaasappelschillen.”

CIRKEL IS ROND

Om deze en andere initiatieven te faciliteren en op te schalen, bouwt de Clique in Utrecht een ecosysteem voor het inzamelen, sorteren en hergebruiken van bedrijfsafval. “Dit halen we met hoge frequentie op bij onze klanten. Nu nog via elektrische cargobikes, binnenkort ook met busjes. Klanten krijgen advies om te komen tot optimale reststromen.” Het bedrijfsafval wordt in de hub van de Clique gesorteerd en daarna verwerkt. “In een aantal gevallen doen wij dat zelf, zoals bij het kweken van oesterzwammen met koffiedrab. Andere

reststromen vinden hun weg naar partners die er producten van maken. Dat gebeurt zoveel mogelijk lokaal; zo wordt transport en CO₂-uitstoot beperkt.”

Klanten betalen voor het afvoeren van afval. “Ook de producten leveren inkomsten op. Leveranciers van restafval kunnen deze met korting aanschaffen. Zo is de cirkel rond.”

SAMEN INNOVEREN

De Clique streeft naar een nieuw systeem. “Daarvoor is innovatie nodig. Gezamenlijk met klanten en partners zoeken we naar stromen die zich lenen voor hergebruik en naar producten die in een behoefte voorzien. Centrale vraag: hoe kunnen we samen de kringloop sluiten?”

Het vliegwiel dat de Clique op gang brengt, gaat steeds harder draaien. “Het aantal klanten groeit, zowel in de horeca als uit de zakelijke markt. Denk aan organisaties zoals de UWV. Ook worden nieuwe producten ontwikkeld op basis van de reststromen.”

EERSTE STAP

Waar de Clique zoveel mogelijk afval wil hergebruiken, richt Zero food waste zich op de eerste stap in de circulaire keten (zie kader): het vermijden van verspilling. “In de horeca wordt heel veel voedsel weggegooid,” zegt Olaf van der Veen, CEO en een van de drie oprichters. “Door deze verspilling in kaart te brengen, zorgen wij voor bewustwording. De inkoop kan

worden beperkt waardoor minder wordt weggegooid. Duurzaamheid krijgt zo een forse impuls.”

SLIMME CAMERA

De oplossing van Zero food waste bestaat uit een camera met beeldherkenningstechnologie plus een weegschaal. “De camera onderscheidt al meer dan 1.000 items, van appels en courgettes tot krentenbollen en lasagne. Door een foto te koppelen aan een gewichtsmoment, wordt exact geregistreerd wat weggegooid wordt.” De camera wordt alsmat slimmer en herkent steeds meer soorten voedsel. “Ook de context wordt geregistreerd; gaat het om bereid voedsel, is het snijafval of heeft een gast eten laten staan? Zo wordt het inzicht steeds fijnmaziger.”

Zero food waste stelt hun product op abonnementsbasis ter beschikking. “Omdat we onze technologie continu ontwikkelen, zijn klanten op die manier zeker van het beste product. En in de toekomst zorgen wij voor terugname en herbestemming van de apparatuur.”

ENORME IMPACT

Als afnemers had Zero food waste aanvankelijk vooral individuele restaurants voor ogen. “Maar tot onze verrassing beschikken ook bedrijfs cateraars en hotels nog niet over een vergelijkbare oplossing. Daarom richten wij de pijlen nu vooral op deze doelgroep. Grote cateraars en hotelketens zijn gewend te sturen op data en KPI's. En omdat het grootverbruikers

LADDER VAN LANSINK

De ladder van Lansink – vernoemd naar de gelijknamige CDA-politicus – geeft de hiërarchie van meest milieuvriendelijke alternatieven aan. Allereerst preventie, vervolgens hergebruik, sorteren en recylen. Pas als het echt niet anders kan, rest verbranden en in het uiterste geval storten.

van voedsel zijn, is de potentiële impact enorm.” Maar restaurants worden zeker niet vergeten. “Dit moet een oplossing worden voor iedereen in de horecasector.”

DUURZAAM PROFIEL VERSTERKEN

De geavanceerde technologie van Zero food waste lijkt niet goedkoop. “Vrijwel altijd is de verspilling aanzienlijk groter dan men denkt,” weet Van der Veen. “Zelfs kleine restaurants verdienen de abonnementskosten ruimschoots terug. Grootverbruikers besparen nog veel meer.” Terugdringen van verspilling versterkt ook het duurzame profiel van een bedrijf. “Niet alleen klanten, ook medewerkers vinden dat belangrijk.”

STRAKS GAS GEVEN

Inmiddels hebben veertig restaurants een food waste-monitor in hun keuken geïnstalleerd. Verlenging van het abonnement blijkt vrijwel vanzelfsprekend. “In februari waren we klaar om met een schaalbaar product de markt op te gaan. Alle seinen stonden op groen.” En toen ging de wereld op slot. “We gebruiken deze tijd om onze oplossing te fi-

netunen,” zegt Van der Veen. “Als de markt weer in beweging komt, kunnen wij gas geven.” Voor de post-coronaperiode ziet hij extra kansen. “In de horeca- en hospitalitybranche zal rendement nog meer nadruk krijgen. Door verspilling te beperken, neemt de marge toe. Verder hoop ik dat duurzaamheid nog vanzelfsprekender wordt. Ook dat speelt ons in de kaart.”

NIEUW PERSPECTIEF

De coronacrisis raakt ook de Clique. “Onze groei kwam abrupt tot stilstand,” zegt Anja Cheriakova. “Bij veel klanten liggen de activiteiten stil en is er dus ook geen afval. Ook zaten we midden in een investeringsronde. Die staat nu *on hold*.” Desondanks ziet zij een nieuw perspectief. “In veel organisaties is ruimte voor reflectie, voor vragen als: wat is de essentie, wat vinden we echt belangrijk? Ik hoop dat dit leidt tot een versterkt besef dat onze houding ten opzichte van afval en grondstoffen rigoureus anders moet. Om de toekomst van de planeet – en dus van onze samenleving – veilig te stellen, is echt een ander systeem nodig.”



De monitor van Zero food waste: bijna altijd is de verspilling aanzienlijk groter dan verwacht.