



GEMEENTE, KENNISINSTELLINGEN EN BEDRIJFSLEVEN BOUWEN SAMEN AAN CIRCULAIRE ECONOMIE

KENNISDELING CREËERT STERKE WAGENINGSE NETWERKEN

‘Samenwerken in plaats van concurreren’. Deze slogan verwijst naar de effectiefste route richting een circulaire economie. Zowel de gemeente Wageningen als lokale en regionale kennisinstellingen en ondernemers koersen dan ook op die stip aan de horizon. Daarbij gaat het ze niet alleen om materieel gewin, want inzetten op circulaire economie betekent concreet: investeren in de kwaliteit van leven en milieu. Met als belangrijke bijvangst: het ontstaan van informele netwerken van gelijkgestemde ondernemingen, kennisinstellingen en overheden. “Er is voor ondernemers die iets willen inbrengen óók iets te halen.”

Het gesprek met wethouder Maud Hulshof en met Stefan Duurkoop, mede-eigenaar van de Stadsbrouwerij Wageningen, begint met de vaststelling dat de Wageningse bodem vruchtbaar is. Want allebei merken ze dat duurzaamheid en circulariteit in Wageningen leeft. “We zitten hier in een bubble”, begint Hulshof. Met in haar portefeuille onder meer Economie, Financiën, Arbeidsmarkt, Binnenstad en Groen heeft ze de spreekwoordelijke helikopterview op de plaatselijke gemeenschap. “We bezitten

een bijzondere bevolkingsamenstelling. Zo lopen hier vanwege de WUR (Wageningen University & Research) veel studenten uit binnen- en buitenland rond. We tellen maar liefst 134 nationaliteiten. Daarnaast werken veel burgers bij kennisinstellingen en bedrijven die zich op de agro sector richten. Bovendien zie je überhaupt een toenemend bewustzijn als het over de productie en herkomst van voedsel gaat. Waarbij vooral de belangstelling voor lokaal geproduceerd voedsel sterk groeit.”

Wageningse bodem: de kraamkamer van bijzondere smaken

Die woorden zijn een mooi bruggetje naar haar gesprekspartner. Want naast een ondernemer die heel bewust met de reststromen van zijn productieproces omgaat, staat Duurkoop ook borg voor de productie van mooie lokale bieren. “Ik geloof in de Wageningse bodem, in ons terroir”, zegt Duurkoop. “We gebruiken als Stadsbrouwerij de lokale smaak uit lokale

TERROIR DOET ERTOE, NIET ALLEEN ALS HET OM UNIEKE KWALITEIT GAAT, MAAR ZEKER OOK ALS HET OM CIRCULAIRE ECONOMIE GAAT

grondstoffen voor onze lokale markt. Voor mij is ook dát duurzaamheid, dus niet alleen het bezig zijn met landschappelijke aspecten van groen, maar óók met het oogsten, in productie nemen en consumeren van wat de omgeving ons allemaal te bieden heeft.” Wat ook wel degelijk leidt tot onderscheidende bieren, haakt Hulshof in. En dat wil heel wat zeggen, want ze is van zichzelf niet zo'n bierdrinker. “Terroir levert verschillende mooie smaken op. Het is écht anders. Uitleggen in woorden kan ik dat niet, je moet het proeven.”



Wethouder Maud Hulshof is onder meer ambassadeur voor circulaire economie, zowel binnen als buiten de regio. Daarvoor zit ze onder andere in de Circulaire Raad van het Living Lab Regio Foodvalley Circulair. Binnen dat samenwerkingsprogramma van regionale overheden, ondernemers, onderwijs- en kennisinstellingen verbindt ze partijen die innovatief met circulariteit omgaan en daarover nadenken.

Als bestuurder van FoodvalleyNL is Hulshof tevens betrokken bij het stimuleren van de internationale kenniseconomie. De

Stadsbrouwerij is een mooi voorbeeld van hoe die internationale kenniseconomie juist lokaal zichtbaar wordt en lokaal bijdraagt aan duurzaamheid. Dat bedrijf onderscheidt zich door bewust met reststromen van het brouwproces om te gaan. Bierbostel is zo'n restproduct en komt vrij bij bierproductie. Hoewel er wel meer bierbrouwers zijn die bostel niet als afvalstof zien en Duurkoop niet de enige is die het als voedsaam veevoer aanbiedt, maakt de moderne brouwinstallatie van de Stadsbrouwerij een verschil. Dat houdt daardoor een ander type bierbostel over dan de meeste brouwerijen. Het composteren of verbranden daarvan is de laagste verwaarding, legt Duurkoop uit. Maar vanwege de hoge kwaliteit van zijn bierbostel zoekt Duurkoop naar een hogere verwaarding dan in veevoer. “We willen eigenlijk de stap van diervoer naar humane voeding maken. In termen van circulair gebruik van reststoffen heb je bij verwerking in een consumptieproduct niet alleen de hoogste verwaarding maar tevens het minste energieverlies. Dat is het hoogst haalbare als het om circulaire verwaarding gaat.”

Is die hogere verwaarding van bierbostel vooralsnog een ambitie, of lukt het nu al om dat praktisch te realiseren?

Duurkoop: “Ja, wij werken al samen met bakkerij Robin in Wageningen, dat ons bierbostel verwerkt in haar zogenoemde bostelbrood. Inmiddels komen er zelfs al mensen speciaal voor naar de bakkerij. Dat is weliswaar een leuk succesje, toch blijven we nadenken over nog andere, waardevolle toepassingen voor dit restproduct, want er zit nog veel meer in. Zo is het ook geschikt als ondergrond voor het kweken van paddenstoelen en zien we theoretisch mogelijkheden voor bijvoorbeeld een mueslireep



met bostel erin. Wij stellen ons product voorlopig ter beschikking van bedrijven en WUR-studenten, om zo verschillende nieuwe toepassingen te onderzoeken.”

Is er nog een andere interessante innovatie gaande in reststof management?

Duurkoop: “We voeden blaarkopkoeien met onze moutresten en van hun melk wordt weer mooie kaas gemaakt. Wat we nu willen is kaasrest hergebruiken in een Milk Stout. Dat is een soort bier waarbij lactose smaakbepalend is, wat het bier een hele volle smaak geeft. Doorgaans voegen brouwerijen die lactose direct toe in het productieproces, maar wij willen dat anders doen en met wei, een restproduct van de kaasmakerij, gaan werken. Als dat lukt hebben we een cirkel door hergebruik, die leidt tot verschillende mooie natuurproducten. Feit is dat we nu de wei moeten voorbehandelen en het van het grootste deel van de vetten moeten ontdoen, omdat het bier anders niet schuimt. Dat is veel werk en economisch loont dat niet voor kaasmakers. We zoeken nu dus een partij die dit proces kan oppakken en dat rendabel kan doen.”

Jullie zijn voorstanders van circulair werken in de korte keten. Wat houdt dat in?

Duurkoop: “Onder meer dat je niet met allerlei zaken aan het rondslepen bent. Dus dat je bijvoorbeeld niet eerst graan uit Oekraïne haalt, dat hier vermout, daar Nederlandse varkens mee voert, die vervolgens naar Italië brengt om er daar Parmaham van te maken die je uiteindelijk in een New Yorkse bistro verkoopt. Het is dus vooral een logistiek verhaal. Helaas bestaan dit soort uitwassen bij de gratie van onze globale economie en de ongebreidelde marktwerking, en ik denk dat we daarvan af moeten. Lokaliteit speelt daarin een sleutelrol. Terroir doet ertoe, niet alleen als het om unieke kwaliteit gaat, maar zeker ook als het om circulaire economie gaat. Het prettige van korte keten samenwerking is ook dat je met een klein groepje ondernemers werkt die je kent en die ook aan een circulaire economie willen bijdragen. We gunnen elkaar iets en dat leidt tot synergie, bijvoorbeeld in de vorm van gedeeld materiaalgebruik. En ook dat stimuleert hergebruik.”





Het credo van circulair werken in de korte keten luidt: 'samenwerken in plaats van concurreren'. Zien jullie door die samenwerking de ontwikkeling van innovatieve oplossingen ook daadwerkelijk versnellen?

Hulshof: "Ja, het is niet alleen iets dat wij hopen, we zien het inderdaad ook gebeuren. Bijvoorbeeld in het hergebruik van sloopmateriaal in de bouw, iets wat juist qua rendement en circulariteit lonend is. In dat sloopmateriaal is inmiddels een levendige markt ontstaan in tweedehands hout, steen en sanitair. Betrokken partijen pakken het dus breed op en dat vanuit de gedachte dat je alles wat je gebruikt ook kunt hergebruiken. Juist door dat samen te doen met gemeenten als Ede, Barneveld en Veenendaal, waar veel bouwbedrijven zitten, zien we dat het goed loopt en impact heeft. Het mooiste is dat ondernemers, overheid en kennisinstellingen verbonden worden zodat zij innovatief met circulariteit om kunnen gaan."

Als wethouder heeft u ook Arbeidsmarkt in uw portefeuille. Levert circulariteit arbeidsplaatsen op?

Hulshof: "Absoluut. We zien bijvoorbeeld tweedehands winkeltjes in het straatbeeld verschijnen, een uitkomst voor mensen

die betaalbare kwaliteit willen. In die tweedehands winkels koop je kwaliteit en circulair gezien stimuleert dat hergebruik. Dat is heel wat anders dan kopen bij grote prijsvechters die goedkope kleding aanbieden. Die kleding verslijt heel snel en draagt juist bij aan een groeiende afvalberg. Daarnaast zijn er ook repaircafés in Wageningen die werk verschaffen en tevens in een groeiende consument-behoefte voorzien. Verder hebben we het Werkpunt in Wageningen, een plek waar mensen met afstand tot de arbeidsmarkt kunnen ontdekken welk werk bij hen past. Ook daar zetten we onder meer in op reparatie. Dat kan gaan om fietsen, maar bijvoorbeeld ook om zonnepanelen en technische installaties."

Welke rol hebben mensen in uw visie op duurzaamheid?

Hulshof: "Een centrale. Wij vinden het cruciaal om duurzaam met menskracht om te gaan. Hoeveel mensen lopen niet tegen een burn out aan of hebben problemen met het vinden van een gezonde werk/privé-balans? Juist die balans is essentieel. Doordat Werkpunt Wageningen daar echte aandacht aan besteedt en mensen met een afstand tot de

arbeidsmarkt helpt om terug te keren op de werkvloer, draagt het ook op letterlijk humane wijze bij aan circulariteit."

'Samenwerken en kennisdelen' zou in deze context een andere slogan kunnen zijn. Zijn jullie tevreden over de inzet van het bedrijfsleven aan circulariteit?

Hulshof: "Het is natuurlijk fijn om te zien dat er al ondernemers met goede initiatieven bezig zijn. Toch is mijn ambitie dat op termijn alle Wageningse bedrijven circulair bezig gaan. Ik zie dat ondernemers niet altijd weten waar ze naartoe moeten met vragen en zodoende geen begin maken met deze transitie. Voor hen is het goed om te weten dat we met het Living Lab Regio Foodvalley Circulair een vragenloket hebben (zie <https://regio-foodvalleycirculair.nl/circulair-loket>). Dat is de portal tot interessante netwerken, zodat ondernemers in de transitie naar circulaire economie tevens relevante lokale en regionale partijen leren kennen. Er is voor ondernemers die iets willen inbrengen dus óók iets te halen."