

# PaperFoam zoekt samenwerking in SmartFoodIndustry

Een smartphone zit soms verpakt in aardappel. Net als sommige scheermesjes. Of oordopjes. Die verpakkingen zijn duurzaam, want ze zijn biologisch afbreekbaar, de productie vraagt veel minder water en energie dan papier of plastic en de CO2-uitstoot is veel kleiner. Het gaat hier om het product PaperFoam, gemaakt door het gelijknamige internationale bedrijf dat Barneveld als thuisbasis heeft.

TEKST LEENDERT DOUMA FOTOGRAFIE SJEFF PRINS | APA FOTO



“PaperFoam wordt gemaakt uit aardappelzetmeel, vezels, water en een premix”, vertelt Mark Geerts, CEO van PaperFoam. “Het productieproces is vergelijkbaar met dat van papier. Alleen: wij draaien het om. In papier zitten heel veel vezels en een beetje zetmeel. En PaperFoam bestaat juist voornamelijk uit aardappelzetmeel. De productie vraagt om de helft minder water dan papierpulp nodig heeft. De CO2-uitstoot is ook vijftig procent minder. En zelfs tachtig procent minder dan de productie van plastic.”

## Geheim

De zetmeelslurrie wordt in matrijzen geperst en verhit tot tweehonderd graden, waardoor het water verdampt. De vaste vormen rollen vervolgens op een lopende band. Het zijn eigenlijk stukjes schuim. De verschillende eigenschappen van PaperFoam worden bepaald door de premix. Dat zorgt er bijvoorbeeld voor dat

het kan scharnieren zonder te breken. Of dat het geen vocht opneemt, zodat het bedrijf zelfs een champagnekoeler van aardappelzetmeel kon ontwikkelen. Die heeft geen last van condenswerking. Maar over de bestanddelen van die premix wil Geerts niet zoveel kwijt. “Dat is het 'Coca Cola-geheim' van ons bedrijf. Ooit zullen mensen er misschien achter komen, maar dat zal niet morgen zijn.”

## Innovatieve koeler

Meteen bij binnenkomst in het Barneveldse bedrijf, sta je tegenover een overweldigende hoeveelheid verschillende verpakingsproducten. PaperFoam is onder andere bekend van de eierdozen voor Rondeel-eieren. Maar het zit ook om telefoontjes, tandenborstels of cosmetica. En PaperFoam bedient de markt voor medische apparatuur met verpakkingen voor bijvoorbeeld injectiespuiten, insuliepompen of tandartssetjes. Geerts: “Het voordeel van die laatste sector is dat de

verpakkingen niet zo modegevoelig zijn. Dat betekent dat we minder vaak een nieuwe matrijs hoeven te ontwikkelen, want dat is erg arbeidsintensief.” En PaperFoam zoekt samenwerking in de food-sector. Vorig jaar is het bedrijf genomineerd voor de FoodValley Award vanwege de innovatieve koeler die het samen met Wageningen UR ontwikkelde voor champagnehuis Veuve Clicquot.

“We zijn begonnen in 1998”, zegt Geerts. “Maar de wortels van het bedrijf liggen bij Vertis, de toenmalige IT-dochter van aardappelverwerker Avebe. Daar werkten we aan een methode om bioplastics te maken. Maar op een gegeven moment heeft Avebe de stekker eruit getrokken en zijn we zelfstandig verder gegaan.” Met succes, inmiddels zijn er zo'n vijftig medewerkers in Nederland. Er is een productie-unit in de Verenigde Staten met zo'n 25 man en in Maleisië werken ongeveer tweehonderd personen voor

Dit artikel is het eerste in een reeks artikelen over SmartFoodIndustry: moderne technologie en ICT achter de ontwikkeling en productie van voedsel voor mens en dier. Deze keer een impressie van Paperfoam uit Barneveld dat verpakkingen maakt voor eieren.

PaperFoam. Er zijn vergevorderde plannen voor fabrieken aan de Amerikaanse westkust, in China en in Oost-Europa. En PaperFoam heeft een verkoop- en designkantoor in Silicon Valley. “Daar zitten veel ontwerpers van klanten van ons”, legt Mark Geerts uit. “En het is toch handiger als je dicht bij elkaar zit, dan kun je ontwerpen beter fine-tunen.”

## SmartFoodIndustry

PaperFoam startte in Barneveld. De keuze werd destijds bepaald door de centrale ligging midden in het land, maar de samenwerking met andere instellingen in de FoodValley regio was snel gelegd. En dat bevalt nog steeds heel goed. Geerts: “Bij kennisinstellingen kunnen we stukken onderzoek laten doen. NIZO Food Research en Wageningen UR weten heel

veel van zetmeel en vezels. Het is fijn om die kennis dicht bij huis te hebben.” Met andere bedrijven binnen de gemeenten van de Regio FoodValley zoekt PaperFoam samenwerking op het gebied van technische kennis en automatisering.

Een van de platforms voor kennisdeling is SmartFoodIndustry. Dat is een initiatief van een aantal partijen, waaronder Regio FoodValley en het Regionaal Centrum voor Techniek de Vallei waarvan Mark Geerts bestuurslid is. “RTC de Vallei moet je zien als een soort makelaar in kennis voor en tussen bedrijven”, zegt Geerts. “Een van de speerpunten is SmartFoodIndustry, een actieagenda voor maakbedrijven en toeleveranciers in de agrofoodsector. Ook ondernemersvereniging FME en Wageningen UR zijn er bij betrokken. Die denken aan masterclasses voor ondernemers en de organisatie van een groot kennisevent dit jaar.”

Geerts is nadrukkelijk op zoek naar kennis over ICT-toepassingen voor de sector, zoals robotisering. Een concreet voorbeeld daarvan binnen zijn fabriek is de controle op kleine scheurtjes, zo legt hij uit. “Dat gebeurt nu door de inpakkers, met het blote oog. Die zijn heel nauwge-

zet, maar door automatisering kun je kleinere scheurtjes opsporen. En wat nog veel belangrijker is: je hebt dan data over de snelheid waarmee ze groter worden. Met die informatie weet je van tevoren wanneer je je machines iets moet aanpassen. Dat is belangrijk, want de snelheid van inpakken is bepalend voor de prijs.”

## Branding

Maar PaperFoam zoekt samenwerking op nog veel meer gebieden, zo gaat Geerts verder. “We leveren vaak onderdelen aan complexe verpakkingen, dozen waar ook plastic of karton in zit. Dat roept weer allerlei design- en logistieke vragen op. Maar we zoeken ook verkooppartners met kennis van markten, vooral de cosmetica- en de sportbranche.” Het bedrijf gaat graag in zee met marketingexperts. “Klanten kiezen uit redenen van duurzaamheid voor PaperFoam, en soms vanwege de aard van het materiaal. Branding is daarbij heel belangrijk.” ■

