

# COMPOST UIT DE KEUKEN

Gasten die bij restaurant De Burg in Noord-Scharwoude hebben gegeten, kunnen na afloop een baaltje droge compost mee naar huis nemen. Compost van groenafval uit de keuken, bedoeld voor de tuin. Duurzaamheid ten top, dankzij de composter van Joraform.

**E**co-Cycle is sinds maart dit jaar importeur/-distributeur van de composters van Joraform AB uit Zweden. Het systeem is gebaseerd op het principe van de natuurlijke kringloop, maar dan sneller en schoner. Het composteren van keukenafval in eigen beheer kan het gewicht van af te voeren huisvuil met 50 procent verminderen, stelt Niels Kraaipeel van Eco-Cycle. „Andere voordelen zijn: geen stinkende groene afvalbakken en geen last van vliegen of ander ongedierte. Juist voor de horeca zien wij uitstekende toepassingsmogelijkheden. Daar kan het *cradle to cradle*-principe direct in de praktijk worden gebracht. Van alles wat in de composter verdwijnt, blijft slechts 10 procent over.”

Vanuit die gedachte is de eerste JK5100 composter in gebruikgenomen door restaurant De Burg in Noord-Scharwoude. Vanaf mei draait het apparaat op volle toeren; 700 liter afval per week kan het verwerken. De compostering heeft inmiddels geleid tot een behoorlijke vermindering van afvoer van keukenafval. Eigenaar Ton Horseling: „Het scheelt één lediging van de groencontainer en van twee gft-containers met sinaasappelschillen per week. Op jaarbasis besparen we minimaal €3500,- aan stortingskosten. Daar komt bij dat we veel schoner en hygiënischer werken. Al het organisch afval wordt direct verwerkt en blijft niet dagen doorsudderen in de container, met alle vieze luchtjes van dien.”

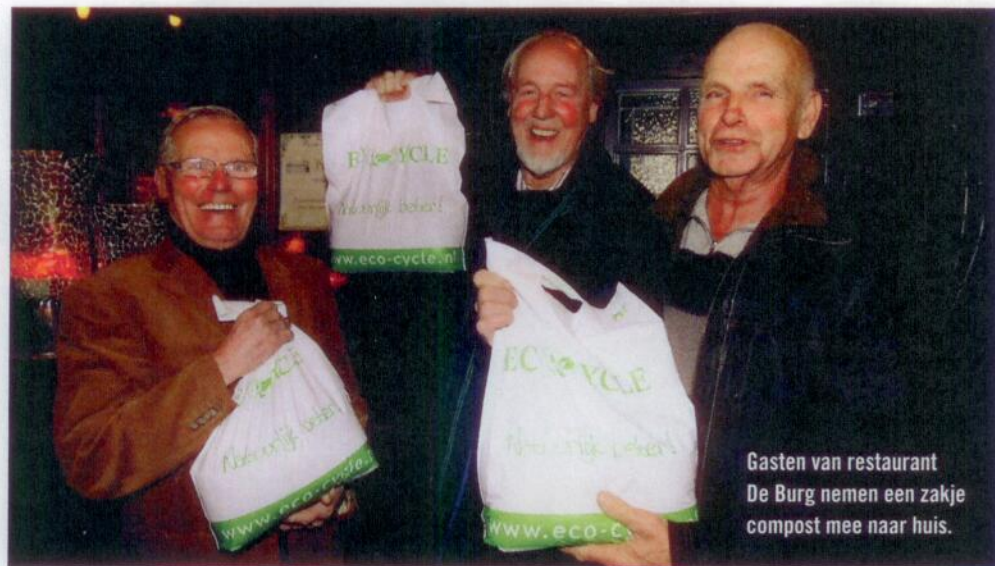
## 'EERSTE KAMER'

Bij De Burg verdwijnt 98 procent van al het organische keukenafval in de composter. Groentesnijdsel, sinaasappelschillen en vis-, vlees- en andere keukenresten, met uitzondering van de harde botten van spareribs. Eerst gaat het afval door de hakselaar om in kleine stukjes te worden vermalen. Vervolgens rust het twee weken in de 'eerste kamer', waar het verteringsproces

**Van alles wat in de JK5100 verdwijnt, blijft slechts 10 procent over.**



FOTO: ECO-CYCLE



Gasten van restaurant De Burg nemen een zakje compost mee naar huis.

in gang wordt gezet. Na drie weken glijdt het afval automatisch door naar de 'tweede kamer' voor het rijpingsproces. Na twee weken is de droge compost rijp om te oogsten. De Burg stopt het in recyclebare draagtasjes en geeft ze mee aan gasten die de compost in hun tuin willen verspreiden. Horseling: „We onderbouwen dat met een verhaaltje over duurzaamheid: het groenafval uit de keuken komt terug in de natuur. Vies? Welnee. Het afval ruikt een beetje, net als gewone compost, maar na een regenbuitje is die geur weg. We willen onze voortrekkersrol op het gebied van duurzaam ondernemen benadrukken, waarbij in dit geval ook de gast een actieve bijdrage kan leveren aan een beter milieu.” Volgens de restaurateur slaat het enorm aan. „Gasten vragen bij binnenkomst al of ze een zak compost mee naar huis mogen nemen.”

De werking van de composter is in oktober gemonstreed in het tv-programma *Vroege Vogels*. Het filmpje is terug te zien op de website van Eco-Cycle. €25.000,- is de richtprijs van de JK5100. Een mega-investering die volgens Kraai-

peel door grote restaurants, hotels en instellingen in enkele jaren is terug te verdienen door te besparen op de afvalkosten. Eco-Cycle heeft een verzoek bij het ministerie van VROM ingediend om op de Milieulijst 2011 te komen. Eind dit jaar wordt deze lijst gepubliceerd. Aan de hand hiervan kunnen horecabedrijven een beroep doen op subsidieregelingen als de MIA (Milieu-Investeringsaftrek) en de Vamil (willekeurige afschrijving milieu-investeringen).

Eetcafés en kleine restaurants kunnen met een veel kleiner handbediend model op de duurzame toer gaan: de JK400, met een inhoud van 400 liter (€800,-). Wie de werking van de mechanische composters wil zien, neemt op 19 december een kijkje op de Pure Markt in Amsterdam, die in Park Frankendael plaatsvindt.

[www.eco-cycle.nl](http://www.eco-cycle.nl); [www.deburg.nl](http://www.deburg.nl); [www.puremarkt.nl](http://www.puremarkt.nl)



Droge compost is al wat rest van het organische keukenafval.

FOTO: TON HORSILING