

## "Duurzame doggybags"

woensdag 22 december 2010 door de redactie

- 
- Deel ook je ervaring
- Printen
- Stuur door

### De feiten & de cijfers

In de Nederlandse horeca belandt 25 tot 35 procent van alle ingekochte voedselproducten bij het afval. Dat is jaarlijks zo'n 51.000 ton! Dit afval zorgt voor een gigantische uitstoot van CO<sub>2</sub>, namelijk zo'n 0,1 miljoen ton kooldioxide elk jaar. Alleen al om deze uitstoot te compenseren, moeten 5 miljoen bomen in de tropen een jaar lang groeien. Gelukkig is er voor elk probleem een passende oplossing.



### Verbeter de wereld, begin bij compost

We zijn uitgenodigd in Restaurant De Burg in Noord-Scharwoude, om eens met eigen ogen te zien hoe het anders kan. Dit restaurant is de trotse bezitter van een composteermachine en slaat daar absoluut een 'slaatje' uit. Deze composteermachine, afkomstig van het Nederlandse bedrijf Eco-Cycle, zorgt ervoor dat al het ecologische afval tot maar liefst 10-15 procent afneemt. Een eenvoudig rekensommetje leert dat 1000 liter afval binnen maar liefst 4-8 weken gereduceerd is tot 100 liter. Dat is flink voordelig voor het milieu, maar ook voor de portemonnee...

### Compost als unique selling point

Compost is het overblijfsel dat ontstaat na ontbinding van organisch materiaal van zowel plantaardige als dierlijke oorsprong. Door te composteren wordt het natuurlijke verteringsproces versneld en blijft er een aardeachtige substantie over. "Wat moet ik als horeca-ondernemer met compost?", zul je vast denken. Nou, vergis je niet, want je bent niet alleen milieubewust bezig, maar bespaart tegelijkertijd op afvalverwerkingkosten. Ton Horseling, eigenaar van Restaurant De Burg praat hier graag over mee. "Jaarlijks betalen we tenminste 50 procent minder ledigingkosten, aangezien de afvalcontainers veel minder snel vol raken. En dat niet alleen... Onze 'doggybags' zijn niet om aan te slepen. Bij ons krijgen de gasten na hun diner namelijk heerlijke etensrestjes mee, in de vorm van compost. Deze kunnen zij gebruiken om thuis over hun bloemen, planten, kruiden, groenten, fruit en gras te verdelen. Hierdoor groeit alles veel beter!" Dat geldt waarschijnlijk ook voor de omzet van Restaurant De Burg, want de doggybags zijn zo populair, dat de gast er zelfs naar vraagt als ze niet klaarstaan.

### Het 4-stappenplan

Niels Kraaiipoel, eigenaar van Eco-Cycle, importeert diverse duurzame composteermachines uit Zweden. Hij biedt ons daarmee de ultieme ecologische recycler voor zowel thuis als op de zaak. Voor grootverbruik in de horeca, is de roestvrijstalen JK5100 een aanrader. Niels: "Deze volautomatische composteermachine verbruikt jaarlijks slechts 1000 kWh. Dat is op jaarbasis slechts 22 euro aan stroomkosten! Daarnaast kan de machine maar liefst 350 liter afval per week verwerken." Het 4-stappenplan garandeert binnen 4 weken topcompost. Je gooit het afval in de vultrechter, alwaar de integrale molen deze vermaalt. Vervolgens composteert het afval en wordt het gedurende 2 weken continue gemengd met nieuw afval. Hierna schuift het mengmechanisme

het afval door naar de tweede proceskamer, waar 2 weken lang isolatie en rijping plaatsvindt. Na circa 4 weken maak je het deksel los en ben je klaar om de compost op te vangen. Voilà, een kind kan 'de compost' doen.

### **Gelijk aan de slag?**

- Interesse in composteren? Kijk dan eens op [www.eco-cycle.nl](http://www.eco-cycle.nl).
  - De Rolls Royce onder de composteermachines in werking zien? Kom dan eens naar een horeca-infodag. Deze staan voorlopig gepland op 11/12 januari, 25/26 januari en 8/9 februari 2011 (op dinsdag of woensdag, afhankelijk van voldoende belangstelling.) Geïnteresseerd? Meld je telefonisch aan bij Eco-Cycle: 072-5722167.
  - Eco Cycle en Restaurant De Burg zijn op 19 oktober 2010 op TV geweest bij het VARA-programma Vroege Vogels. Bekijk hier de uitzending.
  - Meer doen met afval? [www.doemeermetafval.nl](http://www.doemeermetafval.nl).
- 

- Kenniscafé
- Tools
- Onderzoek
- Thema's
- Heffing
- Over