



FOTO JIJFOTO/DICK BREDDELS

Een zak met keukenafval gaat de composter in.

Restaurant geeft zak compost als toetje

DOOR MATTHIE BERGMAN

NOORD-SCHARWOUDE - Na een gezellig etentje van het restaurant een zak compost meekrijgen van keukenafval. Als eerste gelegenheid in Nederland doet restaurant De Burg in Noord-Scharwoude dit en de klanten stellen het op prijs, zo is inmiddels de ervaring.

De Burg heeft als eerste in Nederland een volautomatische

composter van het Zweedse bedrijf Jora, geïmporteerd door het Heerhugovandse bedrijf Eco-Cycle. Het toestel voor grotere restaurants, verzorgingshuizen, appartementencomplexen en dergelijke, werd gisteren gepresenteerd.

Het keukenafval kan van alles zijn: „Bij ons restaurant komt alles 'grof' binnen. Zalm komt met kop en staart en gratat. Dat gaat er

allemaal af en die resten gaan in de composter. Ook de groenten voor de maaltijden snijden we zelf en de resten daarvan gaan dezelfde weg. In totaal komt 98 procent van het afval uit de keuken", aldus mede-eigenaar Ton Horseling.

Dat afval gaat de composter in, waar het allereerst wordt vermalen en indien nodig wordt vermengd met vochtabsorberende

houtpellets. Op die manier kan er 350 liter per week in de composter. Horseling verklaart: „Je houdt door het malen en composteren maar 10 procent over van wat je erin stoppt. Daarom kun je vrijwel onbeperkt bijvullen.”

Het afval blijft eerst twee weken in een eerste compartiment van het toestel en gaat daarna nog eens twee weken in het twee-

de deel, vult Niels Kraaijoel aan. Hij is een van de twee Nederlanders die in België de opleiding tot compostmeester hebben gevolgd, en die Eco-Cycle heeft opgezet.

Na een periode van vier weken is de compost rijp om in biologisch afbreekbare zakken te worden gestopt, waarna het mee wordt gegeven aan de klanten. Meer info: www.eco-cycle.nl