

'ZERO WASTE, dat is ons doel'

Hoe kun je industrie-appels optimaal verwaarden? Dat is de centrale vraag in een pilotproject van het bedrijf Yespers. Het project moet uiteindelijk resulteren in nieuwe appelproducten en de waarde van industrieappels verbeteren.

ANK VAN LIER, FRUITTEELT@NFOFRUIT.NL

"De voedselketen beter en duurzamer maken; dat vormde mijn drive bij de oprichting van Yespers in 2014", vertelt mede-eigenaar Stefan Baecke. Hij groeide op op een boerenbedrijf in Zeeuws-Vlaanderen en werkte jarenlang in de

financiële wereld. Zo leidde Baecke onder meer een Rabobank-investeringsfonds dat investeerde in akkerbouwbedrijven in Oost-Europa. "In deze rol liep ik opnieuw tegen de uitdagingen aan die ik van huis uit kende: méér productie per hectare betekent niet per definitie een beter inkomen. Als aanbieder op de markt van anonieme producten is het lastig om een goede boterham te verdienen. Daarbij ligt het risico vrijwel altijd volledig bij de producent c.q. boer."

Meer vraaggestuurd werken was volgens Baecke noodzakelijk. "Als je produceert wat de markt vraagt, ben je als boer ketenpartner in plaats van alleen aanbieder. En behaal je eenvoudiger een goed rendement. Daarnaast werk je duurzamer, omdat er minder verspilling is. En wanneer je reststromen zoveel mogelijk probeert te verwaarden, boek je extra duurzaamheidswinst. Hiermee haal je tegelijkertijd meer waarde uit een product, wat het rendement ten goede komt én ervoor zorgt dat productiemiddelen efficiënter kunnen worden ingezet." Yespers ontwikkelde onder meer fruitspreads, crackers, smoothies

en diverse snackproducten. Hierbij wordt zoveel mogelijk ingesprongen op consumentbehoefte en ontwikkelingen in de markt. "We proberen zowel in- als externe verspilling te voorkomen", licht Baecke toe. "Zo benutten we afgekeurde bananen uit Ecuador voor onze fruitspreads. Die bananen worden lokaal verwerkt tot puree. Zo voorkomen we dat die worden weggegooid, er ontstaat werkgelegenheid en de bananenteler genereert extra inkomen. In het productieproces van de spreads ontstaan echter ook reststromen. Voor deze interne 'verspillingstromen' proberen wij een tweede leven te zoeken. Zo verwerken we een deel van de reststromen die vrijkomen bij de productie van de fruitspreads weer in granola. Zero waste, dat is ons doel." De aanpak van Yespers slaat aan. "Duurzaam werken en verspilling voorkomen, zijn belangrijke thema's. Hierdoor is er steeds meer belangstelling voor onze producten. En bepaalde marktpartijen en consumenten zijn ook bereid om hier iets extra's voor te betalen. Maar eerlijk is eerlijk: er is ook nog veel te winnen. Voor veel consumenten is



Stefan Baecke: 'We willen zoveel mogelijk componenten van de appel benutten.'

Foto: verspillingisverrukkelijk.nl

de prijs nog leidend bij hun voedsel-aankopen.”

Productielijn voor appels

Ook in de fruitketen is volgens Baecke veel winst te boeken. “Vooral bij appels van tweede kwaliteit, die bijvoorbeeld worden gebruikt voor sap of stroop. De productie daarvan verloopt zo efficiënt mogelijk, maar toch blijven er nog behoorlijk wat reststromen over. En die komen in het gunstigste geval terecht in veevoer. Wij verwerken in onze producten diverse ingrediënten op basis van appel; bijvoorbeeld stroop en sapconcentraat. Zo willen wij de verspilling van deze grondstoffen zoveel mogelijk beperken.”

Yespers werkt nu aan een nieuwe productielijn waarmee het bedrijf de benodigde appelproducten zelf kan maken. Voor dit project ontving het bedrijf een voucher van € 17.500 van de Stichting Samen tegen Voedselverspilling. Daarnaast wordt het project financieel ondersteund door Stichting DOEN, Rabo Foundation en de Rabobank Regio Den Haag. “We onderzoeken hoe we de reststromen van onze eigen appelproducten kunnen verwerken in nieuwe producten. Denk aan het verwerken van appelpulp, maar ook aan het uitpersen van de appelpitten. We willen zoveel mogelijk componenten van de appel benutten en zo verspilling tegengaan. Daarin gaan we veel verder dan andere marktpartijen.” Baecke, die de benodigde appels inkoop bij De Buytenhof in Rhoon, verwacht in de loop van dit jaar de eerste producten te kunnen lanceren. “We trekken in het ontwikkeltraject intensief op met marktpartijen en leggen regelmatig samples aan hen voor. Zodat we samen komen tot ketenoplossingen en straks ook producten introduceren waar de markt echt op zit te wachten. Het grote voordeel is dat Yespers inmid-



Yespers wil de keten van industrie-appels verder verduurzamen.

Foto: Yespers

dels een marktpositie heeft opgebouwd. Dit maakt het eenvoudiger om nieuwe producten succesvol te lanceren.”

De ondernemer hoopt met het project de keten van industrie-appels verder te kunnen verduurzamen. “Wanneer we straks 95 in plaats van 70 procent van een appel kunnen gebruiken, boeken we natuurlijk gigantische winst. Hierdoor gaat niet alleen de footprint van de sector omlaag, maar het kan ook bijdragen aan betere verdienmodellen en een beter rendement voor de fruitteiler. Hoe meer componenten van industrie-appels kunnen worden verwaard, hoe hoger immers de prijs die de teler ontvangt. Ook spreid je als ondernemer je risico's, aangezien je actief bent in meerdere markten. De uitdaging hierbij is wel om de keten zo kort mogelijk te houden

en de gerealiseerde meerwaarde daadwerkelijk te laten 'landen' in de portemonnee van de teler.”

Hoopvol

Hamvraag is natuurlijk hoeveel industrie-appels op deze manier verwerkt en verwaard kunnen worden en hoeveel fruitteilers hier daadwerkelijk van gaan profiteren. “We hopen natuurlijk heel veel, maar dat is afwachten. We zoeken in ieder geval wel volop samenwerking met partners in de keten, om verder op te schalen. Denk bijvoorbeeld aan een koekjesfabrikant die meel op basis van appelpulp wil gaan gebruiken. Dat we met deze aanpak winst boeken in zowel duurzaamheid als rendement, stemt ons echter hoopvol. Het optimaal verwaarden van industrie-appels levert meervoudige winst op.” ●