



Dennis en Irene Out met een deel van de plasticvervangers van hun bedrijf Biodisposables.

FOTO UNITED PHOTOS / TOUSSAINT KLUITERS

Eetbaar 'afval'**Verslaafd aan plastic**

Beelden van vrachtwagens die afval in zee lozen, plastic soep, microplastics in vis. Het zijn dingen die Driehuizenaren Dennis en Irene Out aan het denken hebben gezet, hoe ze de wereld willen achterlaten voor hun twee zoons. „We zijn een beetje plastic verslaafd”, zegt Dennis. „Het is goedkoop en behoudt goed zijn vorm. Maar je merkt pas hoeveel plastic je op dagelijkse basis gebruikt, als je afval gaat scheiden. Een paar jaar geleden waren er nog niet echt alternatieven, nu wel”, wijst hij naar de schappen vol dozen met bordjes en snackbakjes in verschillende soorten en maten. Voor bepaalde dingen is plastic dan wel weer handig, zoals het voor langere tijd opslaan van producten. „Maar dat soort bakken wordt vaak ook afgewassen en opnieuw gebruikt.”

Smakelijk alternatief voor plastic in de horeca

Aardappelzetmeel, palmbladeren, tarwezemelen, suikerriet en bananenblad hebben een ding gemeen. Het zijn geweldige alternatieven voor het gebruik van plastics die maar een keer gebruikt worden en daarna op de afvalhoop verdwijnen. Dennis en Irene Out uit Driehuizen zagen een gat in de markt en begonnen een jaar geleden een groothandel in plasticvervangers voor de horeca: Biodisposables. Hun missie: een alternatief bieden voor plastic. En dat lukt aardig, is de enige conclusie die je kunt trekken als je naar de voorraden in hun warenhuis kijkt. Irene: „Want

alles is beter dan plastic. Inmiddels mogen we onder meer Waasdorp in IJmuiden, de Leidse schouwburg, verschillende snackbars,

bestellingen gaat naar België.” Sinds plastic tasjes niet meer gratis zijn, lijken Nederlanders wel bewuster over hun plasticverbruik. De horeca gaat langzaam maar zeker over op alternatieven. De consument heeft die kans nog niet echt. Dennis: „In de supermarkt is een schap vol plastic voor de barbecue, maar de Lidl wil dat volgende jaar uit de schappen halen. Ik denk dat ze wel met een alternatief gaan komen, ik ben heel benieuwd.” Ook maaltijden die thuisbezorgd worden, zitten vaak in een bakje van plastic. Er is een wereld te winnen daar. Irene: „Markt doet maaltijden nu in verpakkingen die afbreekbaar zijn. Zo komt het vervangen van plastic waar dat kan, toch steeds dichterbij.”

Dennis ziet het vaker gebeuren dat iets eerst doordringt in de horeca en dan ineens overslaat naar de consument. Waar consumenten zelf het product niet altijd kunnen krijgen, verlangen ze dit wel van bedrijven om hen heen. „Soms krijgen ondernemers ook vragen hierover van hun klanten. Zo werd de IJmuidense vishandel Waasdorp hier klant”, vertelt Irene. „Nico Waasdorp belde ons op 'ik wil af van het plastic'. Zijn snackbakjes zijn sinds afgelopen zomer biologisch afbreekbaar. Hij kreeg vragen van klanten. Het is stoer dat hij het doet hoor.”

Een nieuwe ontwikkeling is het gebruik van tarwezemelen, legt Dennis uit. „We importeren ze uit Polen. Daar wordt het in elke gewenste vorm geperst. Ik heb zelfs al eens soep gegeten uit zo'n bakje. Extra voordeel is dat je na het eten je bordje zo in de tuin kan gooien, binnen 48 uur is het vergaan.”

Dat duurt iets langer bij bijvoorbeeld een snackbakje van suikerriet, maar suikerriet heeft als voordeel dat het hernieuwbaar is en de

plant snel groeit. „Bij ons draait alles om: wat is de beste keus?”, legt Irene uit. „De snackbakjes komen uit Azië, die moeten hierheen vervoerd worden. Maar de meeste plastic snackbakjes komen ook uit Azië.”

Eetbaar rietje

Als product is het duurzamer, maar het vervoer dus niet altijd. Daarom probeert Biodisposables dingen dichterbij huis te vinden. Zo willen ze een hamburgerdoosje aan het assortiment toevoegen dat gemaakt wordt in Nederland. Dennis: „Dat is gemaakt van cellulose in een fabriek in Groningen, een product zonder reststoffen en een fabriek die volledig op groene energie draait. Ook hebben we contacten in Duitsland. Daar zijn ze bezig met de ontwikkeling van een rietje uit appelpulp, een eetbaar rietje.” Hij wijst op een aantal rietjes die al in het assortiment zitten. Het rietje is het schoolvoorbeeld van plastic dat eenmalig wordt gebruikt en dan weggegooid. „We hebben rietjes van stro, van bamboe, of deze zwarte van

aardappel- en maïszetmeel. Maar ook een eetbaar rietje van suiker in verschillende smaken. Aardbeienmaak of appel of een neutraal eetbaar rietje. Heel goed te gebruiken in cocktails door de extra smaak, maar ook voor frisdrank als je het 'neutrale' rietje gebruikt.”

Innovatie

Elk 'vrij' moment besteden Dennis en Irene Out aan het zoeken naar innovaties in binnen- en buitenland. De strijd tegen plastic is te winnen met een uitgebreid assortiment. Dennis: „Uiteindelijk willen we alles kunnen leveren op het

gebied van plasticvervangers.” Met zijn horeca-achtergrond - in het verleden heeft hij als kok gewerkt - ziet hij soms ideeën voorbij komen die tot een product in hun winkel leiden. Irene: „We waren in

een hotel waar de jam in een klein bakje werd gedaan dat leek op een mini-ijskoekbakje. Na het eten van de jam, kun je het bakje ook openen. Wij verkopen nu zo iets.”

Susanne Moerkerk

Tarwebord kan na gebruik in de tuin

het Kweekcafé in Haarlem, Buiten in de kuil in Hilversum en de Hema tot onze klanten rekenen. Ook veel foodtrucks kopen bij ons in”, somt Irene op. „Veel festivals hebben richtlijnen waarin staat dat er geen plastic gebruikt mag worden. Ja, daar zijn wij wel blij mee”, lacht ze.

Maaltijd bakje

Eerst runden ze de webshop vanuit huis. „Maar het werd krap met alle dozen overal in huis en in de kinderkamer. Inmiddels huren we ruimte in een pakhuis in Amsterdam.” Vanuit daar bezorgen ze de bestellingen zelf, of versturen ze hun producten naar elk gewenst adres. Dennis: „In alle Europese landen hebben we wel spullen verkocht, twintig procent van de

