

JUNION HANENBERG INTELLIGENT FOOD

www.intelligentfood.nl

“Wat als je reststromen ineens waarde krijgen?”

Junion Hanenberg werkte vroeger in een restaurant, waar hij van dichtbij meemaakte hoe ongelooflijk veel voedsel er werd weggegooid. Het was een tijd waarin extreem grote porties op je bord nog volstrekt normaal waren. De daar opgebouwde afschuw van food waste verliet hem nooit meer. Met zijn start-up IntelligentFood legt hij zich nu toe op de verwerking van reststromen bladerdeeg en vis tot luxe koekjes en aromatische olijfoliën op basis van visextracten. Onder de vlag van een coöperatie blaast hij een nieuw businessmodel leven in, waarin reststromen nieuwe waarde krijgen.

Junion Hanenberg: “Als het gaat over voedselverspilling, zijn we vaak geneigd om als eerste naar de consumentkant te kijken. Voor mij een reden om me juist te richten op de voedselproductie-industrieën. Deze bedrijven zagen food waste voorheen meestal helemaal niet als een probleem; de vrijkomende reststromen bij de productie calculeerden ze gewoon mee in hun verkoopprijs. Ik heb de kans gekregen om mee te lopen in twee van dergelijke bedrijven. Het ene bedrijf had een grote hoeveelheid snijresten van bladerdeeg, die standaard naar een bedrijf voor diervoeding gingen. Het andere bedrijf genereerde een behoorlijke stroom visresten. Dat triggerde mij om na te denken over een goede manier om deze opnieuw te verwerken tot producten die geschikt zijn voor humane consumptie.” IntelligentFood maakt van de aangeboden reststromen luxe koekjes voor de horeca en olijfoliën met extracten van

gerookte paling en makreel. Dit gebeurt in samenwerking met studenten en foodprofessionals. De producten vallen vooral in de smaak bij bedrijven die ‘iets met duurzaamheid hebben’. “Het gaat mij er niet alleen om dat ik onze producten weet te verkopen, we hebben ook een hoger doel. We willen mkb-bedrijven graag uitdagen om naar hun huidige keten en hun reststromen te kijken.”

Businessmodel

Het bijzondere businessmodel dat Junion Hanenberg voor zijn bedrijf heeft bedacht, trekt de aandacht. Om die reden is het de afgelopen weken ook ‘gefileerd’ door de Nederlandse Beroepsorganisatie van Accountants (NBA). Immers, ook voor accountants heeft het consequenties als reststromen bij klanten ineens nieuwe waarde vertegenwoordigen. “Wij hebben een coöperatie opgericht, waar bedrijven lid van kunnen worden die voedingsreststromen hebben. Als zij hun reststromen gratis bij ons willen aanleveren, ontvangen ze hier geen geld voor. Maar worden (onderdelen) van hun reststromen verwerkt tot nieuwe producten die we verkopen, dan krijgen zij een percentage van de winst.”

Eerlijk zakendoen

In de optiek van Junion is eerlijk zakendoen een elementair onderdeel van circulair ondernemerschap. Voor hem een kernwaarde van waaruit hij handelt. “Een bedrijf dat palingvellen leverde, wilde dat belangeloos doen, zonder coöperatief te worden. Ik heb hen echter meegenomen in het gehele traject – alsof ze wel lid waren. Van de winst die wij maken met behulp van producten waarin hun reststromen zijn benut, krijgen zij dus gewoon een percentage. Die aanpak vind ik ook voor de langere termijn beter. Bedrijven die graag

betaald willen worden voor hun reststromen, moet je een prijs bieden die het voor hen de moeite maakt om mee te doen. Tegelijkertijd moet die prijs hen niet stimuleren om meer reststromen te produceren. We hebben in dat kader lang met elkaar gesproken over wat ‘een verstandige prijs’ is.”

Platform voor reststromen

Op dit moment bouwt IntelligentFood het platform AGNES verder uit. Dit platform moet ondernemers helpen om circulair te gaan ondernemen. Alle deelnemers van de coöperatie kunnen daarin straks alle transacties rond de reststromen zien, om hoeveel kilo’s reststromen het gaat, om hoeveel geproduceerde flesjes olie, wat het winstpercentage is, etc. Binnen AGNES worden de projecten afgebakend. Betrokkenen bij de reststromen koekjes kunnen dus niet meekijken bij de visresten en vice versa. Op die manier wordt optimale transparantie per traject nagestreefd.

Circulair ondernemen

Junion vult zijn rol als circulair ondernemer breed in, onder meer door met mkb-ondernemers constructief in gesprek te gaan over de wijze waarop ze hun bedrijfsketen nog slimmer kunnen inrichten. Tegelijkertijd is hij docent aan de Hogeschool van Rotterdam, waar hij bij studenten een zaadje probeert te planten om in de toekomst circulair te gaan ondernemen. Voor het Albeda College en het Zadkine College organiseert IntelligentFood jaarlijks bakwedstrijden, om culinaire circulaire producten te ontwikkelen. “Ik wil de jeugd er bewust van maken dat verspilling doodzonde is en dat je met reststromen leuke andere dingen kunt doen. Zij zijn wel onze toekomstige bakkers en koks, dus dat stukje bewustwording hierover geef ik graag mee!” IntelligentFood zoekt nog naar nieuwe financiers.



Junion Hanenberg: “We dagen mkb-bedrijven graag uit om naar hun reststromen te kijken”

Nieuwe kansen

“Voor Alfa heb ik onder meer gekozen, omdat ik weet dat zij diverse agrarische klanten in hun portefeuille hebben. In de toekomst verwacht ik zelf nog veel met agrariërs te maken te krijgen, omdat bij hen nog de grootste food waste zit. Alfa doet mijn boekhouding en Eelco Storre (senior accountant bij Alfa Bleiswijk) is mijn vaste contactpersoon. Hij participeert namens Alfa in het onderzoek van de NBA en Circle Economy, waar ook Nyenrode University nauw bij betrokken is. Alfa ziet dat bedrijven op een andere manier zaken moeten gaan doen om duurzaam te zijn. Mijn businessmodel is echter zo nieuw, dat ook Eelco aangaf dat ze zich even moesten beraden op de vraag hoe ze hierover moesten adviseren. Die eerlijkheid, daar houd ik van.”

