

# SAMEN

(VER)PAKKEN WE DE TOEKOMST!

## Onderzoeken in beeld

VAN GREENWASHING  
TOT DUURZAME  
LOEMPIAVERPAKKING

---

## Ondernemers vertellen

DE JEUGD HEEFT  
DE TOEKOMST

---

## Studenten aan het woord

PASSIE VOOR CIRCULARITEIT

---

## Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss maakt indruk

STAKEHOLDERS OVER HET  
BELANG VAN SAMENWERKEN

21 JUNI 2023

# Laat je inpakken!

Een trots gevoel krijgen van boodschappen doen – het overkomt me geregeld. Want al die saladebakjes, hagelslagverpakkingen, colablikjes en andere omhulsels in de schappen... Die worden toch maar mooi in Oss gemaakt.



Vandaag de dag kijken we steeds beter naar hoe we verpakkingen duurzamer kunnen maken. Een goede zaak, vind ik. Want de mens zorgt voor een grote footprint op de aarde, en de BV Nederland is daarop geen uitzondering. Dat maakt het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss extra waardevol. Sterker nog: ik denk dat iedere zichzelf respecterende ondernemer aan de slag is (of gaat) met duurzaamheid en circulariteit.

## Openheid

Opvallend aan het programma is de openheid waarmee partijen samenwerken. Met open vizier laten ondernemers zich uitdagen en inspireren. En van studenten hoor ik veelvuldig terug 'dat het overal zo makkelijk binnenkomen is'. Typisch Oss, wat mij betreft: als het nodig is, staan onze deuren open en weten we elkaar te vinden.

## Impact

Gaan we hiermee de wereld veranderen? Niet meteen. Maar we hebben wel degelijk impact. Lokaal, bijvoorbeeld in de vorm van concrete oplossingen. Maar ook op grotere schaal: wat het programma ons leert, delen we graag met anderen. Ik hoop dan ook van harte dat ons programma ook in de toekomst nog veel ondernemers, studenten en andere betrokkenen gaat inpakken.

Veel leesplezier!

## Frank den Brok

Wethouder Economie & Financiën bij Gemeente Oss

# Inhoud

Gefeliciteerd! Je hebt het magazine ontvangen over het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss. Dat betekent dat je óf een bijdrage hebt geleverd aan het programma, óf geïnteresseerd bent in het verduurzamen van de verpakkingketen. In dit magazine blikken we terug op drie jaar Innovatieprogramma. Je leest de verhalen van studenten, ondernemers, bestuurders en nog veel meer betrokkenen. Veel leesplezier!

## Colofon

Tekst: Texperts  
Vormgeving: Gemeente Oss  
Fotografie: eigen materiaal  
Voorpaginafoto: Steyn Wallroth  
Druk: Kampert-Nauta

Trotse wethouder aan het woord	02
Waarom eigenlijk een innovatieprogramma?	04
Onderzoek in beeld: Karton als alternatief voor plastic	06
Student aan het woord: Bibi van de Wiel	08
Zo kijkt HAS green academy naar het Innovatieprogramma	09
Onderzoek in beeld: Studenten verrassen docent	10
Ondernemer Leo Klapwijk (Nutripack)	12
Zo belangrijk zijn onze social-mediakanalen	13
Onderzoek in beeld: Greenwashing	16
De rol van Circulair Food Center	18
Dag van de Duurzaamheid: keer op keer succesvol	20
Onderzoek in beeld: Vers brood uit de diepvries	22
Business Model Template bewijst zijn waarde	24
Student aan het woord: Joes Renger	25
De Dag van de Duurzame Verpakking in 10 stappen	26
Onderzoek in beeld: Coatings op papier/karton	28
Ondernemer David Kennis (Daka Plastics)	30
Regionale aanpak met internationale impact	31
Imro Buth (Doggybag) durft te dromen	32
Onderzoek in beeld: Duurzaam saladebakje	34
De onmisbare steun van Regio Deal Noordoost-Brabant	36
Student aan het woord: Amber van Bakel	37
Onderzoek in beeld: Loempia in de startblokken	38

# “Ik krijg nog steeds spontaan **kippenvel**”

Cindy Hagenstein is projectleider van het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss. Ze blikt met trots terug op de fraaie resultaten die behaald zijn. Waarbij niet alleen de successen tellen, maar ook de manier waarop alle betrokkenen samenwerkten, kennis deelden en elkaar inspireerden.

## **Wat vond je het meest bijzondere aan het Innovatieprogramma?**

“Poeh... Daar kan ik eigenlijk niet één ding noemen, want daarmee doe je automatisch andere elementen tekort. Uniek was wel de samenwerking tussen de drie O's: onderwijs, ondernemers en overheid. Met zijn allen hebben we drie jaar lang prachtige stappen gezet op het gebied van verduurzaming van de verpakkingsindustrie.”

## **Waarom is dat belangrijk?**

“Aan het onderwerp ‘verpakkingen’ kleeft voor sommigen een negatief imago, vooral door de associatie met afval. Maar verpakkingen hebben zo veel meer functies! Marketing, logistiek, voedselveiligheid... en wat dacht je van houdbaarheid? Zonder dat plastic folietje is je komkommer veel minder lang houdbaar, wat verspilling in de hand werkt. En *waste* is nóg negatiever voor het milieu. Kortom: ons voedingsmiddelenstelsel heeft op dit moment nog verpakkingen nodig. En waar kansen liggen om verpakkingen te verduurzamen, pakken we die.”

**“Waar kansen liggen om ons voedingsmiddelenstelsel te verduurzamen, pakken we die”**

## **Waarom was het Innovatieprogramma op zijn plek in de gemeente Oss?**

“Oss herbergt een sterk cluster aan bedrijven die gespecialiseerd zijn in foodverpakkingen. Trek je koelkast of keukenkastje open en je komt gegarandeerd een bakje, doos of folie tegen uit Oss. Met dank aan de Osse historie, die zich grotendeels kenmerkt door een rijke foodindustrie. En tsja, al dat eten moest natuurlijk worden verwerkt, vervoerd en... verpakt.”

## **Mogen we Oss zien als een soort innovator op het gebied van circulaire verpakkingen?**

“Zo kun je het zeker zien. Toch is het Innovatieprogramma niet beperkt tot onze gemeentegrenzen. Er haakten bijvoorbeeld bedrijven aan van buiten Oss, en de HAS-studenten en -docenten komen uit het hele land. We hebben vooral gedacht in potentie. We hebben kansen handen en voeten gegeven door de experts van nu te verbinden met de professionals van de toekomst.”

## **Wat heeft dat opgeleverd?**

“Veel mooie onderzoeken, waarvoor de bedrijven gezamenlijk de onderzoeksopdrachten hebben bedacht. Vaak met een concreet resultaat, soms met een goede basis voor verder onderzoek. In alle gevallen hebben we stappen gezet in het innovatieve spectrum van circulaire verpakkingen. Want samenwerken, ontdekken, inspireren - dat zijn óók successen.”

## **Wist je vanaf dag één dat het programma zou slagen?**

“Nou... Ik herinner me de eerste bijeenkomst nog goed: nagenoeg alle Osse verpakkingsproducenten zaten bij elkaar. Natuurlijk, ze kenden elkaar allang, maar dat ze samen in gesprek zouden gaan over de toekomst van hun bedrijven en van de branche - dat was heel mooi. En spannend!”

## **Waarom spannend?**

“Omdat we een manier moesten vinden om ze drie jaar lang aan boord te houden. En dat in en tijd waar-

in Covid-19 de samenwerking flink bemoeilijkte... Maar het is gelukt: iedereen heeft vanuit zijn of haar eigen rol een waardevolle bijdrage geleverd.”

## **En inmiddels? Trots?**

“Nou en of! Samen met HAS green academy zijn we ervoor gegaan. En als ik denk aan de inzet van de betrokkenen, krijg ik nog steeds spontaan kippenvel.. Het enthousiasme, de energie, de inspiratie... Ik herinner me een ondernemer, die tijdens een eindpresentatie van studenten een pelgrimstocht maakte naar Santiago de Compostella. Hij heeft onderweg op een heuveltop naar mobiel bereik gezocht om de resultaten mee te krijgen. Dat zegt toch genoeg?”

## **En nu is het ineens voorbij...**

“Voorbij? Ja, het Innovatieprogramma ronden we af. Al komt er in juni 2024 zeker nóg een Dag van de Duurzame Verpakking, de vijfde. In aanloop daar naartoe denken we na over hoe we ons programma kunnen voortzetten. In een andere vorm, onder een andere paraplu, met nieuwe partners... Het lustrum in 2024 wordt dan wel een einde, maar waarschijnlijk ook een nieuwe start.”

## **Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen**

Het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss startte in 2021, als samenwerking tussen de gemeente Oss, de HAS green academy en verschillende Osse (food-)verpakkingsproducenten. Drie jaar lang leverde dat ieder jaar drie onderzoeken op (uitgevoerd door studenten), drie Business Model Template-trajecten en twee samenwerkingstrajecten (waarbij De Kracht van New Business Oss ondernemers begeleidde in het realiseren van hun dromen), en één landelijk event Dag van de Duurzame Verpakking.



# Speciaalbier straalt in kartonnen draagtas

Studenten Nina Welten en Rebecca Haag onderzochten de mogelijkheden om krimpfolie (om producten bijeen te houden) te vervangen door karton. Samen met Ton Dielissen van Total Pack bedachten ze een kartonnen draagtas, geschikt voor het presenteren én vervoeren van acht flessen speciaalbier.



Even was de vraag: op welk product zouden Nina en Rebecca zich focussen? Maar eenmaal op bezoek bij Sligro Food Group in Veghel was het antwoord snel gevonden. “Toen we de enorme flessenmuur zagen met speciaalbier, allemaal verpakt in krimpfolie met sterk variërende kwaliteiten, wisten we: bingo. Ook bij Sligro zelf stonden ze open voor het verbeteren van hun carbon footprint. Voor ons het sein om er iets mee te gaan doen”, vertelt Nina.

## Knoop doorhakken

Toch stonden de twee voor een dilemma. Want is karton eigenlijk wel duurzamer dan plastic? Volgens Ton Dielissen is dat zeker niet altijd het geval (zie ook kader), een mening die Nina en Rebecca delen. “Veel mensen keuren plastic af, maar het heeft wel degelijk voordelen. Het is relatief goedkoop én het is duurzaam, mits je het goed recycle. Een nadeel schuilt in de onwetendheid van veel consumenten. Scheiden we misschien wel zó veel, dat het voor sommigen too much is? Karton heeft als voordeel dat iedereen weet dat het in de papiercontainer thuis hoort. Dus met een keuze voor karton - mits onbedrukt - weet je in ieder geval dat het recycleproces zuiver is.”

**“Toen we de enorme flessenmuur met speciaalbier zagen, allemaal verpakt in krimpfolie, wisten we: bingo”**

## Verschillende eisen

Dus startten Nina en Rebecca hun onderzoek, in de wetenschap dat karton nóg een belangrijke streep voor heeft op plastic. “De uitstraling”, aldus Nina.



## “Samenwerking met studenten was geweldig”

“We zagen het een paar jaar geleden al aankomen: de maatschappij ziet folie steeds meer als ongewenst”, vertelt Ton Dielissen, directeur van Total Pack. “Dat geldt dus ook voor poly-ethyleenfolie, kortweg PE-folie of krimpfolie. Of dat terecht is, is een andere discussie. PE-folie is namelijk perfect recyclebaar en heeft een oneindige levensduur. Toch zijn we gaan onderzoeken welke producten we in karton kunnen verpakken in plaats van PE-folie. Daar hebben Nina en Rebecca een waardevolle rol in gespeeld.”

“Eén van de concrete resultaten is een kartonnen draagtas voor flessen speciaalbier. We hebben deze innovatie samen met Acket ontwikkeld en wat mij betreft is hij meer dan kansrijk. Het project staat door verschillende oorzaken momenteel on hold, maar dit balletje gaat zeker een keer rollen. En de samenwerking met Nina en Rebecca? Die was geweldig. Eerdere ervaringen leerden me dat stagiairs vooral zorgen voor extra belasting. En dat ze geen wezenlijke bijdrage leveren. Maar dát was nu heel anders. Nina en Rebecca werkten zelfstandig, toonden initiatief en konden zich uitstekend inleven in ons bedrijfsbelang. Ik kijk er met veel plezier op terug.”

“Flessen speciaalbier hebben vaak fraaie etiketten. En die komen veel beter tot hun recht als ze niet in krimpfolie zitten. Dat was dan ook een van de eisen voor de kartonnen draagtas. Verder moest hij voldoen aan nog meer voorwaarden. Het productieproces van de draagtas moest bijvoorbeeld goed doorgerekend worden. En wat denk je van de logistiek? Passen er nog steeds evenveel flessen in dezelfde transportbewegingen? Wiebelen de draagtassen niet te veel tijdens het transport? Ook de stapelbaarheid was belangrijk: eenmaal in de winkel moest de schapindeling efficiënt genoeg blijven.”

## Modellen tot leven

Nina en Rebecca produceerden tientallen schetsen en schoven geregeld met Ton aan tafel om ideeën te

beoordelen. “Uiteindelijk bleven er zo'n tien over. Die zijn we gaan testen bij kartonleverancier Acket, waar we gebruik mochten maken van alle kennis, kunde en middelen. Daar zijn onze modellen tot leven gekomen en konden we testen of ze daadwerkelijk werkten.”

## Voldaan gevoel

Naast het praktische resultaat zijn Nina en Rebecca te spreken over de reacties van de ondernemers met wie ze samenwerkten. “Hun enthousiasme heeft ons verrast”, aldus Nina. “Want ja, we zijn studenten en we hebben ons best gedaan, maar dat maakt ons nog geen verpakkingsdeskundigen. Dat ervaren ondernemers in de verpakkingsindustrie zo positief reageren, ook op de Dag van de Duurzame Verpakking, maakt ons blij en trots. We houden er een heel voldaan gevoel aan over.”

# “Het kan altijd **nóg duurzamer**”



Bibi van de Wiel (24) uit Drunen rondde in februari de opleiding Food Innovation af, met als specialisatie Packaging & Design. Ze is klaar voor het werkende leven, mede dankzij de kennis die ze opdeed bij het organiseren van de Dag van de Duurzame Verpakking.

## **Waarom koos je voor deze studie?**

“Ik studeerde hiervoor mediavormgeving, en daarnaast vind ik biologie heel interessant. Die twee komen in deze studie mooi samen. Ik kon in deze opleiding bovendien mijn creativiteit kwijt. Vooral op het gebied van marketing.”

## **Wat heb je met verpakkingen?**

“Tijdens mijn studie ben ik me veel meer bewust geworden van het belang van het gebruik van duurzame materialen. Zo heb ik een verpakking ontwikkeld die het pakje met rietje vervangt. Het papieren rietje zorgt voor gevaar bij kleine kinderen, omdat kleine delen kunnen losweken. Bovendien bestaat zo'n pakje uit meerdere materialen, wat recyclen lastig maakt. Mijn idee: een flesje met vaste dop waar gaatjes in zitten om uit te drinken. Het flesje bestaat uit één soort kunststof en is dus super circulair.”

## **Je bent onlangs afgestudeerd. En nu?**

“Sinds 1 juni ben ik aan de slag als creative marketeer bij Fruitfunk in Den Bosch. We maken snoep dat voor 98 procent bestaat uit fruit. Hier krijg ik ook de ruimte om met verpakkingen aan de slag te gaan. Want het kan natuurlijk altijd **nóg duurzamer**.”

## **Hoe was het voor jou om de Dag van de Duurzame Verpakking te organiseren?**

“Superleuk! De samenwerking met de gemeente Oss en de bedrijven verliep erg soepel. Het interessantste vond ik om te zien wat er allemaal komt kijken bij de organisatie van zo'n evenement. We deden echt van alles: locatie en catering regelen, bedrijven uitnodigen, een website bouwen... We hadden twintig weken de tijd, en die hadden we hard nodig. Soms werkten we meer dan veertig uur per week.”

## **Wat heb je ervan opgestoken?**

“Vooral op communicatief gebied heb ik veel geleerd. Je moet continu schakelen met bedrijven, en dat vond ik in het begin best spannend. Maar door het gewoon te doen, werd het steeds makkelijker. En ik weet inmiddels: een beller is sneller!”

# “Waar het kan, laten we ons **groene hart spreken**”

Koen Nouws Keij is namens HAS green academy programmaleider van het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen. Een mooie, dankbare taak, stelt hij. “Los van de praktische resultaten is dit een prachtig voorbeeld van hoe de drie O's kunnen samenwerken.”



Koens officiële functie past nauwelijks op zijn visitekaartje: senior adviseur en coördinator Zakelijke Dienstverlening, cluster Food & Industry. In die rol begeleidt hij doorlopend tientallen projecten, waarvan het Innovatieprogramma er één is. Twee jaar geleden nam Koen het stokje over van Domingo Loth, die inmiddels van een welverdiend pensioen geniet. “Domingo heeft de eerste twee jaar van het Innovatieprogramma gedraaid. Ik heb het stokje met groot enthousiasme overgenomen en daar heb ik geen seconde spijt van gehad.”

## **Verbinding met de praktijk**

Volgens Koen heeft het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen veel aanknopingspunten met waar HAS green academy voor staat. “We staan al 75 jaar bekend om onze verbinding met de praktijk. Daarnaast is circulariteit een belangrijke drijfveer: onze studenten, docenten en onderzoekers zijn zeer bevoegen om deze maatschappelijke uitdaging aan te pakken. Waar het kan, laten we ons groene hart spreken.”

## **Innovatief denken**

HAS green academy is niet alleen opleider, maar ook een gerespecteerd onderzoeksorgaan en dienst-

verlener. Koen vertelt: “Dat leidt ertoe dat we projecten niet zien als ‘zomaar een stage’. Integendeel! Ook het Innovatieprogramma is een project waarin alle partijen serieus commitment leveren. Het is heel mooi om onze vierdejaars in actie te zien. Neem de laatste tussentijdse rapportage, waarbij onze studenten me positief verbaasden met verzorgde presentaties. Trouwens, ook anderen waren zwaar onder de indruk, onder wie de directeurs van toonaangevende verpakkingbedrijven. In de wandelgangen hoor ik lovende verhalen over de snelheid, de verbindingskracht en het innovatieve denken van onze studenten. Als je dat later terugziet in de uitwerking van de projecten, vervult me dat met een groot gevoel van trots.”

**“In de wandelgangen hoor ik lovende verhalen over de snelheid, de verbindingskracht en het innovatieve denken van onze studenten”**

## **Positieve impact**

Volgens Koen is het in meerdere opzichten belangrijk dat soortgelijke samenwerkingsvormen blijven bestaan. Naast de praktische resultaten en het waardevolle effect op duurzaamheid noemt hij de positieve impact op de arbeidsmarkt. “Door dit soort projecten geef je de lokale arbeidsmarkt en de ontwikkeling van regionaal talent een enorme boost. Een belangrijk gegeven, zeker in de fight for talent, waarin veel bedrijven verwickeld zijn. Dankzij het Innovatieprogramma leren studenten bedrijven kennen, die op hun beurt in contact komen met de medewerkers van de toekomst. Zo heeft dit project voor de regio Oss een grote innovatieve en economische waarde.”

# “Als ze **zelfstandig onderzoek** gaan doen, zie ik studenten groeien”

In het vierde jaar van hun studie werken HAS-studenten gewoonlijk aan een beroepsopdracht: een project uit het bedrijfsleven. “De beroepsopdrachten die uit het innovatieprogramma rollen, zijn extra leuk, spannend en leerzaam. En als docent word ik vaak verrast”, vertelt programmamanager Packaging & Design Stefan Hermsen. Hij is sinds het begin intensief betrokken bij het programma.

## Wat is er ‘anders’ aan deze beroepsopdrachten?

“Om te beginnen: de manier waarop we tot de onderzoeksvragen komen. Het eerste jaar hebben we een brainstormsessie gehouden om te achterhalen welke vragen leven bij ondernemers. Zij gingen met elkaar in gesprek over thema’s als: materialen, de keten, en communicatie.”

“Die sessies waren heel inspirerend, en we konden de uitkomsten achteraf goed aan elkaar knopen en daar overlappende vragen uit distilleren. Zo hielden we concrete onderzoeksvragen over. De resultaten van de onderzoeken zijn gepresenteerd tijdens de Dag van de Duurzame Verpakking. Ook dat was een succes, dus die dag hebben we erin gehouden, net als de brainstorms.”

## Waar zat het succes hem in?

“Ondernemers weten steeds beter welke vragen ze aan ons kunnen stellen. En wij kunnen voortborduren op de eerdere onderzoeksvragen en -resultaten. Daardoor worden vraagstukken smaller, en de uitkomsten nóg concreter.”

“Andere vraagstukken worden trouwens juist groter. Zo ontdekten studenten bijvoorbeeld dat één norm rondom voedselveiligheid voor coatings ontbreekt; de wetgeving is tegenstrijdig. Ze zijn daar vragen over gaan stellen, met als resultaat dat een paar studenten zelfs in gesprek gaan met het team van de ‘green deal’ van Frans Timmermans. Prachtig natuurlijk! En vooral: heel relevant.”



## Wat vinden studenten ervan?

“Ze zijn ontzettend enthousiast. Ze werken zelfstandig aan projecten en merken dat ze goed zijn voorbereid op hun toekomstige werk. Ze komen er bovendien achter dat ondernemers en organisaties de antwoorden op veel vragen ook niet weten. Dat maakt duidelijk wat hun toegevoegde waarde is, en dat geeft zelfvertrouwen.”

“Ook leren ze nadenken over allerlei praktische aspecten, en ze leren veel van elkaar. Zo was een groepje bezig met greenwashing en een ander groepje verdiepte zich in *rethinking production lines*. Allebei wilden ze bedrijven vragen voorleggen, en toen bedachten dat ze beter één gezamenlijke vragenlijst konden maken.”

## Is het net zo leuk voor de begeleiders?

“Zeker. Ik help studenten op weg, reik literatuur aan en geef denkrichtingen, maar de antwoorden zijn niet

gedefinieerd. Ze werken aan open vragen en komen terug met antwoorden die mij soms ook verrassen. En de studenten zelf verbazen me ook vaak. Degenen over wie ik eerder dacht ‘die mag zelfstandiger worden’, of ‘die moet eens aan de gang gaan’, die zie ik ineens stappen zetten en groeien.”

## Doorgaan dan maar, met dit programma?

“Als het aan mij ligt wel. Ik vraag me alleen af hoe we nog meer bedrijven kunnen betrekken. Als ze eenmaal meedoen zijn ze super enthousiast, maar we hebben het juiste kanaal om ze te benaderen nog niet gevonden. Misschien kunnen we dat wel laten onderzoeken door andere HAS-studenten. Nu waren vooral studenten Food Packaging en Food Innovation betrokken, maar studenten bedrijfskunde of marketing kunnen vast bijdragen aan dit vraagstuk. Nu ik er zo over nadenk... eigenlijk is dat een heel goed idee!”

## Driehoekige containers voor zoet smeerbaar broodbeleg

Welk onnodig verpakkingsmateriaal kan de supermarkt uit? Lotte van der Beek, Dominique van de Put en Marije Temminck bedachten dat pindakaas, chocoladepasta, jam, honing en stroop in dezelfde, herbruikbare pot kunnen. Het meest duurzaam bleek een gelijkbenige driehoeksvormige, taps toelopende container van gerecycled plastic (rPET).

“Het duurde even om van de onderzoeksvraag een concrete case te maken”, vertelt Lotte. “Toen we die eenmaal hadden, hebben we contact opgenomen met verschillende bedrijven om meer te weten te komen. Normaal zijn we vooral gefocust op de verpakking zelf, maar nu ook op andere aspecten, zoals het transport, de smeerbaarheid van het beleg, en de vraag: hoe haal je een product uit de verpakking?”

Het hergebruik van containers bleek in de praktijk lastig. “De infrastructuur voor inzameling bestaat nog niet. Bovendien willen producenten bepalen wat er op de verpakking staat; ze willen zich kunnen onderscheiden. Dat gaat niet als je deze verpakking hergebruikt. Daarom hebben we een variant bedacht die goed recyclebaar is.”

Het onderzoek was nog niet af op de Dag van de Duurzame Verpakking 2023. Lotte: “We twijfelden daardoor of het zin had om in een stand te gaan staan. Maar veel geïnteresseerden kwamen langs en gaven hun mening. Dat bracht ons verder! We hebben uiteindelijk ook een concreet stappenplan opgeleverd, dat helpt bij het reduceren van andere categorieën supermarktverpakkingen.”



## “Oss als kenniscentrum voor duurzame verpakkingen”

Leo Klapwijk is een van de smaakmakers van het Innovatieprogramma. De countrymanager, channelmanager en exportmanager van Nutripack staat er namelijk om bekend discussies te voeren met een open vizier, en iedere uitdaging voortvarend aan te gaan. Hij deelt zijn ervaringen met het Innovatieprogramma.

### Kun je kort vertellen wat Nutripack doet?

“Nutripack is een van de grootste spuitgietbedrijven ter wereld voor verpakkingen van warme maaltijden. Dat doen we vooral voor partijen in de retail en institutionele markt. Koop je een kant-en-klaarmaaltijd in de supermarkt? Dan is de kans groot dat de verpakking van ons is. Hetzelfde geldt voor de maaltijden in de zorg, in het gevangeniswezen en op onderwijsinstellingen.”



### Waarom ben je enthousiast over het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss?

“Terecht of niet: rondom plastic heerst een negatief sentiment. Daar moeten we dus iets mee. De overheid heeft daarin een sturende, coördinerende rol, bijvoorbeeld op het gebied van wet- en regelgeving. Het initiëren van het Innovatieprogramma past ook prima in die rol. Samen met het bedrijfsleven kan er vervolgens een mooie *pas de deux* ontstaan.”

### Heb je er zelf ook wat aan?

“De onderzoeken die zijn uitgevoerd vormen een mooie bijdrage in de discussie rondom duurzame verpakkingen. Neem het onderwerp *life cycle analysis* en de toepasbaarheid ervan bij verschillende bedrijven. Of pak de duurzaamheidsbarometer, die je als ondernemer helpt om een weloverwogen, duurzame keuze te maken - en die keuze vervolgens aan leveranciers of klanten uit te leggen. Zo heeft het programma verschillende relevante resultaten voortgebracht.”

### Welke plek heeft duurzaamheid eigenlijk in jullie eigen organisatie?

“Heb je even? We hebben de naam van onze moederorganisatie niet voor niets veranderd van ProPlast - dat stond voor professional plastics - naar The Impact Group. Single use plastics, re-usable plastics, de mogelijkheden van cellulose en gelamineerd karton... We doen ontzettend veel op het gebied van duurzaamheid. En we vertellen ons verhaal ook actief aan de buitenwacht.”

### Wat vind je van de Dag van de Duurzame Verpakking?

“Leuk en belangrijk, maar niet bijzonder. We staan namelijk maar even stil bij een onderwerp waar je eigenlijk iedere dag mee bezig zou moeten zijn. Het is een mooi moment om even te focussen, handig voor de ‘O-ja-daar-moeten-we-wat-mee’-mensen. Een mooie spin-off zou zijn dat Oss een nationaal kenniscentrum wordt op het gebied van duurzame verpakkingen. Dat zou pas écht impact hebben.”

## Inspireren kun je altijd en overal



Wat zijn we trots op de resultaten van ons Innovatieprogramma! Het liefste zouden we alle *success stories* van de daken schreeuwen - en eigenlijk doen we dat ook. Door onze verhalen te delen via diverse social mediakanalen, is het circulaire verpakkingen-netwerk stevig gegroeid. En wie weet waar dát in de toekomst toe kan leiden...

Op LinkedIn publiceerden we ruim twee jaar geleden het eerste verhaal. Het bleek de opmaat voor veel meer mooie, verrassende en inspirerende posts. Ook het aantal ambassadeurs groeide: steeds meer mensen deelden verhalen, zochten het gesprek op en legden nieuwe verbindingen. Al snel groeide het Innovatieprogramma uit tot een nationaal netwerk met zelfs connecties van over de landsgrenzen (zoals in Australië, de Filipijnen, Engeland, Venezuela, Oekraïne en Amerika).

Verschillende geïnteresseerden taggen het LinkedIn-account van het Innovatieprogramma Duurzame Verpakkingen Oss geregeld in berichten over verpakkingen. Onlangs noemde een journalist ons bijvoorbeeld in een artikel over single use voedselverpakkingen. Ook mooi: een van onze recente volgers is een

bekende Nederlandse tv-kok en ondernemer uit het Brabantse land: Jeremy Vermolen!

De rol van de HAS-studenten is onmisbaar in dit verhaal. Zij vertelden hun achterban over het innovatieprogramma, voor een belangrijk deel via hun social mediakanalen (zoals Instagram). Ook zorgden ze voor verbinding tijdens evenementen zoals de verpakkingen-vakbeurs Empack en natuurlijk onze eigen Dag van de Duurzame Verpakking. Mede dankzij hun enthousiasme traden diverse supermarktketens, afvalverwerkers, horecaondernemers en diverse andere geïnteresseerden toe tot het netwerk dat is ontstaan.

Wat mij betreft is deze dag dan ook niet het sluitstuk van ons Innovatieprogramma. Want verhalen delen, verbinden en inspireren - dat kun je iedere dag en overal.

in @dagvandeduurzameverpakking  
@InnovatieprogrammaCirculaireVerpakkingenOss  
@OssWerkenenOndernemen

ig @dagvandeduurzameverpakking @osske  
tw @Oss\_KE

# Innovatieprogramma op **social media**

Het circulaire verpakkingen-netwerk groeit! Met dank aan onze vele ambassadeurs op diverse sociale media. Laten we blijven posten, inspireren en delen - dan blijven we onze missie uitbouwen!

**Frank den Brok · 1e**  
Wethouder Economie & Financiën  
Gemeente Oss  
1j · 🌐

Drukbezochte 'Dag van de duurzame verpakking' door studenten van **HAS Hogeschool** i.s.m. **Gemeente Oss**

**DUURZAME VERPAKKING**

**ONLINE EVENT** **MELD JE AAN**

**CIRCULARITEIT. HOE ZIT DAT IN DE REALITEIT?**

**Dag van de Duurzame Verpakking · 1e**  
Event van het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss  
1j · 🌐

De derde editie van de Dag van de Duurzame Verpakking zit er weer ... meer weergeven

**GEEN PLEKKEN MEER VRIJ!**

**100%**

**@DOMEXOSS**

**MORGEN IS HET ZOEVER...**

**OSS**

**@DAGVANDEDUURZAMEVERPAKKING**

**#HETWASTOP** 👍

**@HASHOGESCHOOL**  
**@DOGGYBAG\_STREETFOOD**  
**@WILSKRACHT\_STADSBROUWERIJ**  
**@MRLONG.NL**

**Vaktijdschrift Pakkracht**  
1.206 volgers  
2 mnd · 🌐

De eerste uitgave van Pakkracht van dit jaar valt deze week op de ... meer weergeven

**PAKKRACHT**

**Natasja van Asten - Bloem · U**  
Accountmanager Economische Zaken bij Gemeente Oss | Account manager economi...  
1 mnd · 🌐

Te interessant om zomaar voorbij te laten gaan! ... meer weergeven

13 3 commentaren

**BAMI!**

13:00 - 17:00 DOME X IN OSS

**TOT MORGEN!**

**#DAGVANDEDUURZAMEVERPAKKING**

**#DVOOV**

Bijna zoever

**Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss**  
209 volgers  
3 mnd · 🌐

Kent u Bibi nog? Ze werkte mee aan het organiseren van het event ... meer weergeven

**Bibi van de Wiel · 1e**  
Afgestudeerd Food Innovator - Packaging  
3 mnd · 🌐

**AFGESTUDEERD & OP ZOEK NAAR EEN BAAN!** ... meer weergeven

**OP ZOEK NAAR EEN BAAN!**

**Food innovator - packaging**

• Bakkerij / AGF / dranken / zoetwaar / non - food  
• Innovatie / design / verduurzamen van verpakkingen

bibivandewiel@hotmail.com +31 6 18 28 12 80





## Greenwashing: laat je niet meer misleiden!

Met hun onderzoeksopdracht gingen Sascha van Duin, Defne Güzel en Noera Tabbaa een gecompliceerde uitdaging aan. Want hoe zorg je dat consumenten beter door 'greenwashing' heen prikken? En bewuster boodschappen kunnen doen? Na twintig weken ligt er een bijzonder kansrijke concept-oplossing, in de vorm van een aansprekende campagne.

We beginnen bij het begin: greenwashing. Een probleem dat al decennia lang bestaat, want al in de jaren tachtig van de vorige eeuw bestonden er tv-reclames van zogenaamd groene, diervriendelijke benzine-merken. "Dat is wat greenwashing is", vertelt Sascha. "Met greenwashing doen producenten zich bewust milieuvriendelijker voor dan ze in werkelijkheid zijn."

### Geen wetgeving

Nog een voorbeeld: bedrijven gebruiken allerlei zelf bedachte keurmerken en kreten, waardoor consumenten het idee krijgen dat ze goed bezig zijn. "Denk aan termen als *ecologisch*, *100% natuurlijk* en *CO<sub>2</sub>-neutraal*", vertelt Sascha. "Ook wemelt het van de groene blaad-

jes op producten. Soms geven producenten plastic verpakkingen zelfs een *paper-look* mee om duurzamer over te komen. En het ergste is: het mag allemaal. Er is geen wetgeving die dit verbiedt, al heeft de Europese Commissie onlangs wel ingestemd met enkele regels die moeten zorgen voor meer transparantie."

### Doel: bewustwording

In hun onderzoek richtten Sascha, Defne en Noera zich op bewustwording. Hun doel: een campagne bedenken om consumenten te informeren. Daarvoor brachten ze de bestaande *Seven Sins of Greenwashing* terug tot drie gecombineerde thema's:

1. Valse labels, claims en keurmerken
2. Geen transparantie
3. Misleidend beeld

"We hebben een concept ontwikkeld met drie *pop-up boxen*, die je bijvoorbeeld in een winkelcentrum kunt plaatsen", vertelt Sascha. "Als bezoeker kom je tijdens je 'reis door die boxen' de genoemde thema's tegen. Je speelt bijvoorbeeld een spel om Top-keurmerken van Flop-keurmerken te onderscheiden. Ook laten we zien wat er met je product gebeurt voor- en nadat je het koopt. Tot slot kom je langs een lachspiegel, die

net zo misleidend is als de industrie. Daarna ben je beter in staat om greenwashing te doorzien: je laat je niet meer misleiden."

**"Je komt langs een lachspiegel, die net zo misleidend is als de industrie"**

### Veel vrijheid

De studenten werkten in hun onderzoeksperiode samen met meerdere bedrijven, waaronder Vetipak (zie ook kader). Daar kijken ze tevreden op terug. Sascha: "Het was heel leuk om samen op te trekken en te spreken over greenwashing. Wat we fijn vonden, is de vrijheid die we kregen: we kregen het vertrouwen om groots te denken. Dat kunnen we erg waarderen."

### Uitrollen in Oss

Met het lanceren van hun campagne-draaiboek zit het onderzoek erop voor Sascha, Defne en Noera. "Natuurlijk hopen we dat het opgepakt wordt, dat zou supertof zijn", aldus Sascha. "Maar daar is budget voor nodig. Misschien een mooie kans voor de gemeente Oss? Hier, in het hart van het Innovatieprogramma, ligt een mooie kans om te starten met bewustwording rondom greenwashing."

### "We móeten de consument goed informeren"

Vetipak-verpakkingstechnoloog Rens van de Rakt is sinds de start betrokken bij het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss. "Dit programma is een mooie kans om het thema duurzaamheid verder op de kaart te zetten. Én om ons eigen netwerk te versterken, want we zijn inmiddels in contact met bedrijven die we al kenden, maar waar we nog geen zaken mee deden. Dat laatste gaat in de toekomst wellicht veranderen."

### Verkeerde been

Het onderzoek waar Rens dit jaar bij betrokken was, raakt met greenwashing een belangrijk thema. "Iedereen weet dat het beter moet met het milieu. En dat kán ook. Maar dan moeten we stoppen met de consument slechts een deel van het verhaal te vertellen. In de publieke opinie is plastic slecht, terwijl dat helemaal niet altijd zo is. Integendeel zelfs: papier en karton zijn vaak meer belastend. Dat moeten we uitleggen."

### Eerlijk informeren

"En tja, soms is informatie op verpakkingen zelfs onjuist", aldus Rens. "Dat is helemaal kwalijk. Als erop staat dat het gemaakt is van papier, maar er zit wel degelijk een percentage plastic in, dan zet je de consument op het verkeerde been. En dat kan niet. Het onderzoek dat Sacha, Defne en Noera uitvoeren, is erop gericht om consumenten beter te informeren. Want de consument eerlijk informeren - daar ligt een belangrijke sleutel om uiteindelijk écht iets te veranderen."



# Verpakken versus verliezen: op zoek naar de **juiste balans**

“Verpakkingen en voedselverspilling zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden,” stelt Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. “Daarom werken we vanuit het Circulair Food Center (CFC) in Veghel veel aan verpakkingvraagstukken. Een innovatieve verpakking zorgt voor minder milieu-impact, én gaat verspilling tegen.”

## Waar ligt voor jullie de voornaamste focus in de strijd tegen voedselverspilling?

Bij het CFC hanteren we vier actielijnen: om te beginnen houden we ons bezig met het meten van voortgang en impact. Ook werken we samen met bedrijven om voedselverspilling in de keten te voorkomen en reststromen op te waarderen. Daarnaast beïnvloeden we consumentengedrag, en tot slot proberen we de spelregels voor een circulair, verspillingvrij voedselsysteem te veranderen.”

## Welke raakvlakken zijn er met verpakkingen?

“Verpakkingen zorgen voor houdbaarheid en kwaliteitsgarantie, maar het zijn bijvoorbeeld ook communicatiedragers. We kunnen ze voorzien van het kijk-ruik-proef-logo, of er uitleg op zetten over de THT- en TGT-datum, want veel consumenten kennen het verschil niet. Zo geven we de consument houvast op het moment dat die een besluit moet nemen.”

“Met die datums zelf zijn we trouwens ook bezig. Die willen we graag koppelen aan de werkelijke houdbaarheid van het voedsel. Maar die datums flexibeler maken, kan nog niet binnen de huidige regels. De Nederlandse Warenwet schrijft namelijk voor dat de datum op het product geprint moet zijn.”

## Hoe maak je een houdbaarheidsdatum flexibel?

“We hebben pilots gedaan met slimme houdbaarheids-sensoren die voortdurend de temperatuur van producten meten. Als vlees op een warme dag een tijdje in een boodschappentas in de auto heeft gezeten, verkort dat de houdbaarheid. Bewaar je dat vlees onder ideale omstandigheden, dan is het juist langer te gebruiken. De datum op het product wil je dus kunnen aanpassen.”

## Wat is er nodig voor het opzetten van zo'n pilot?

“Het is vooral een kwestie van intensief samenwerken met bedrijven, overheden en andere instellingen. We zoeken trouwens ook de verbinding met het onderwijs, want we willen nieuwe generaties leren wat de impact van verspilling is. We bieden ruimte aan hybride leren. Studenten en scholieren gaan met concrete vraagstukken aan de slag, en daar krijgen wij leuke oplossingen voor terug.”

## En dat samenwerken gebeurt allemaal in Veghel?

“Ja, in de voormalige mengvoederfabriek aan de Noordkade. We werken samen in een omgeving gericht op co-creatie en vertrouwen. Dat zorgt voor focus op oplossingen, en het delen van ideeën en ervaringen. En voor de energie die nodig is om oplossingen in de praktijk te brengen en verder op te schalen. Precies wat we nodig hebben om ons doel te bereiken: de helft minder voedselverspilling in 2030.”



# Drie onderzoeken toegelicht

Studenten van de HAS green academy werkten de afgelopen drie jaar aan tien verschillende relevante verpakkingvraagstukken in het kader van het Innovatieprogramma Circulaire verpakkingen Oss. Bedrijven en organisaties uit de regio droegen de onderwerpen aan tijdens brainstormsessies. Drie onderzoeken in vogelvlucht:

**Jaar:** 2021 - **Titel onderzoek:** Duurzaam verpakken meetbaar en objectieverbaar maken - **Onderzoeksvraag:** Hoe meet je circulariteit van (nieuwe) verpakkingconcepten en hoe maak je dit inzichtelijk en communiceerbaar? - **Met dank aan:** Wihabo en Nutripack

## Meetmethoden langs de meetlat

Met verschillende methoden is vast te stellen hoe circulair een verpakking is. Maar welke meetmethode kun je nou het beste gebruiken? Om bedrijven te helpen bij het beantwoorden van die vraag, vergeleken **Eva Gudde, Martijn van Heijningen** en **Diane van Herwijnen** vijf (inter)nationale meetmethoden.

Ze keken daarbij naar de betrouwbaarheid van de methoden en naar certificering. Ook bestudeerden ze de input waar de tools om vragen, en de overzichtelijkheid van de output. Het eindresultaat is een tool die bedrijven snel inzicht geeft in de plussen en minnen van de meetmethodes. Daardoor kunnen ze hun voorkeur gemakkelijker bepalen.

**Jaar:** 2021 - **Titel onderzoek:** Circulariteit in de verpakkingketen - **Onderzoeksvraag:** Welke stappen kunnen bedrijven uit de verpakkingketen doorlopen om een goed onderbouwde keuze te maken bij het ontwikkelen of uitzoeken van een circulaire verpakking? - **Met dank aan:** Looman Salades - **URL stappenplan:** [stappenplan.wixsite.com/stappenplan](https://stappenplan.wixsite.com/stappenplan)

## Van ingewikkeld begrip naar concreet stappenplan

Osse ondernemers willen de verpakkingketen graag verduurzamen. Maar in de eerste brainstormsessie werd duidelijk dat ze ‘circulariteit’ een ingewikkeld begrip vinden. Dat maakt het lastig om concrete stappen te zetten. Want waar moet je als bedrijf beginnen?

**Aniek van Rijn** en **Charlot Haenen** ontwikkelden daarom een digitaal stappenplan. Dat geeft op een overzichtelijke manier informatie over circulariteit, en biedt handvatten voor het produceren van meer duurzame en/of circulaire verpakkingen. Het is bedoeld voor medewerkers van grote én kleine bedrijven. Van duurzaamheidsmanager tot designer, van verpakkingstechnoloog tot directeur; het stappenplan helpt iedereen op weg.

**Jaar:** 2022 - **Titel onderzoek:** Het wekelijkse boodschappenwagentje, duurzaam en goed verpakt - **Onderzoeksvraag:** Is het mogelijk om de recyclebaarheid van verpakkingen jaarlijks te monitoren, en zo ja hoe? - **Met dank aan:** PreZero, Vetipak en Nutripack

## Duurzaamheid monitoren via de weekboodschappen

Als het verduurzamen van een verpakking geld kost, houdt dat producenten van A-merken tegen. **Sam van Erp, Noera Tabbáa** en **Lynn Willems** bedachten een manier om producenten aan te spreken. Hun idee: naast de jaarlijkse monitor voor supermarktprijzen, moet er een monitor komen voor de verpakking van producten.

De studenten selecteerden 55 producten die de gemiddelde Nederlandse consument regelmatig in het winkelwagentje legt. Ze ontwikkelden vervolgens een methode om de recyclebaarheid te meten van de verpakkingen van die producten. Door dit onderzoek elk jaar te herhalen, krijgt het onderwerp aandacht in de media. Bovendien kunnen verpakkingproducenten - maar ook consumenten - de uitkomsten gebruiken om kritische vragen te stellen aan producenten.

*Meer weten over een van de onderzoeken? Mail dan naar [Koen Nouws Keij](mailto:Koen.Nouws@has.nl) of [Cindy Hagenstein](mailto:Cindy.Hagenstein@oss.nl).*

*\* [k.nouws@has.nl](mailto:k.nouws@has.nl)*

*\* [c.hagenstein@oss.nl](mailto:c.hagenstein@oss.nl)*

NA VIER EDITIES OP NAAR EERSTE LUSTRUM

# Dag van de Duurzame Verpakking: **keer op keer succesvol**



## 22 juni 2020 Dag van de Duurzame Verpakking

Programma:

- Case: Toekomstvisie op verpakkingen, verduurzamen doe je samen!
- Onderzoeksbureau The LCA Centre, gespecialiseerd in het bepalen van de milieu-impact van verpakkingen
- Ariane van Mancius: the future is wasteless. Rethink product and packaging
- Siem Haffmans: products that flow. Circulaire business modellen en design-strategieën voor verpakkingen

De allereerste Dag van de duurzame verpakking vindt plaats in Dome-X in Oss met maar liefst 180 online bezoekers. Denise Abbel, Marleen Roelofs, Danique Basters en Lisanne de Wilt leggen hiermee de eerste bouwsteen voor het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss. Bekijk hier hun promotiefilmpje!



## 7 juni 2021 Circulariteit, hoe zit dat in de realiteit?

Programma:

- De verpakkingindustrie van Oss in beeld
- Jouw circulaire toekomst: Bjorn de Koeijer en Maaïke Mulder-Nijkamp van Packalicious geven een verfrissende kijk op dit onderwerp
- Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss
- De visie van de consument op duurzaam verpakken
- Mega brainstorm over de visie van de consument, geleid door Rick van Asperen
- Tafelgesprek: visie op toekomstige trends

Amber van Bakel, Pien Wielens en Juul van Rooij geven een succesvol vervolg aan de Dag van de duurzame verpakking in De Groene Engel in Oss met maar liefst 380 online bezoekers.

Kijk hier het event terug!



## 8 juni 2022 Samen (ver)pakken we de toekomst

Programma:

- De Zwerfinator en zijn avontuur tegen zwerfafval
- Eline Bobbe over haar duurzame to-go-koffiebeker *Tricup*
- Leo Klapwijk: hoe duurzaam is onze samenleving?
- Vivian Selen, consultant bij KTBA: wetgeving rondom duurzame verpakkingen.
- Netwerkborrel met streetfoodhapjes van Mr. Long en Doggybag.

Eindelijk een live event in Dome-X met 100 bezoekers! Joes Rengers, Bibi van de Wiel, Kayleigh Lucassen en Joya Maffioli del Casteletto sluiten hun Dag van de duurzame verpakking af met geslaagde netwerkborrel. Bekijk hier de aftermovie!



## 21 juni 2023 Samen gaan we ALL-IN

Programma:

- Antien Zuidberg: duurzaamheidsdilemma's in het bedrijfsleven
- Talentvolle studenten HAS green academy: over de uitkomsten van studentonderzoeken naar: greenwashing, coatings op karton, duurzame vries-vers-broodverpakking en een duurzame brood-toastsalade verpakking.
- Alles op tafel: een tafelgesprek met tafelgasten uit verschillende schakels van de verpakkingketen NVC, FNLI, NRK verpakkingen, Global Goals Oss, Changing Ways, Bunzi Retail & industry en Milgro.
- Margot Meijerink: over de visuele tool die zij heeft ontworpen voor afvalverwerkingsbedrijf Attero, die kan bijdragen aan het creëren van schonere afvalstromen.

Vandaag gaan Eveline van de Laar, Kiki Lucassen en Santana Wingelaar ALL-IN in de Raadzaal van het gemeentehuis van Oss. Zij presenteren vol trots hun vierde editie van de Dag van de duurzame verpakking!

**Ook in 2024 komt er een Dag van de duurzame verpakking! Houd onze 'socials' in de gaten voor de datum.**



# Vers brood uit de vriezer? Dat vraagt om een **passend jasje**



Joyce van Heertum, Lynn Spaans en Iris Goense zijn op zoek naar de ideale verpakking voor vers ingevroren brood. Dat doen de studentes Food Innovation van HAS green academy in opdracht van de stichting Samen tegen Voedselverspilling. Want we gooien met zijn allen veel te veel brood weg.

Per week belanden er in Nederland zo'n 2,5 miljoen broden in de prullenbak. Dat is zonde en niet bepaald duurzaam. De oplossing: verkoop vers brood vanuit

de vriezer. Op die manier is het langer houdbaar, en hoeft een supermarkt minder vers brood op voorraad te hebben.

## Duurzame verpakking

Zo gezegd, zo gedaan... zou je zeggen. Maar zo simpel is dat niet. Grootste drempel? Een geschikte verpakking voor vers brood uit de vriezer. "Een duurzame verpakking", voegt Joyce van Heertum toe. "Want het concept om brood vanuit de vriezer te verkopen, vermindert verspilling. En is dus al duurzamer. Dus daar hoort ook een duurzame verpakking bij."

De drie studenten startten in februari de zoektocht naar de beste verpakking. Ze presenteren hun bevindingen tijdens de Dag van de Duurzame Verpakking. Joyce: "We willen een prototype van de vernieuwde, duurzamere broodzak laten zien. Dat is best een uitdaging, want de huidige broodzak is al best duurzaam. De milieubelasting is namelijk hetzelfde als die van één verspilde boterham."

## Shock freezing

Toch kan het duurzamer. Dat komt onder meer omdat de huidige broodzakken van polypropyleen (PP) zijn gemaakt. Het trio focust zich op Polyethyleen (PE). "PE is veel beter bestand tegen lage temperaturen en *shock freezing*", weet Joyce. "En dit materiaal is bovendien beter te recyclen dan PP."

## "Het is ook een kwestie van wennen, want we kennen die broodzak al zó lang"

Maar er komt nog meer kijken bij het ontwikkelen van de ideale verpakking. Zoals uiterlijk, communicatie en gebruiksgemak. Om alle ingrediënten voor het beste recept te verzamelen, sparren Joyce, Lynn en Iris met bedrijven in deze business. En dan gaat het niet alleen om het ontwerpen van een nieuw jasje, zo weten de studenten inmiddels. Lynn: "Denk aan aanpassingen van verpakkingsmachines en het logistieke proces. Of de marktverkenning. Want het is ook een kwestie van wennen, want we kennen die broodzak al zó lang. Dit lijkt een kleine wijziging, maar het betekent een grote verandering voor supermarkten én consumenten."

## Supermooie kans

Ondanks alle uitdagingen blijven de meiden enthousiast. "Uitdagingen maken ons werk juist zo leuk", vertelt Joyce. "Het is mijn passie om duurzame verpakkingen te ontwikkelen. Daar wil ik me ook na mijn studie mee bezig blijven houden. Dit is een supermooie kans om er op deze manier al ervaring mee op te doen."



## "Brood heeft echt onze focus"

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling is de beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Hierin werken bedrijven, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties aan de gezamenlijke ambitie om jaarlijks 1 miljard kilo voedsel binnen de keten te behouden. "Brood is één van de producten waar wij als stichting heel veel mee bezig zijn", vertelt Saskia van der Laan, programmamanager business solutions.

De stichting opereert vanuit het kennis- en ontmoetingscentrum Circular Food Center op de CHV Noordkade in de gemeente Meierijstad. De initiatieven in het centrum dragen bij aan Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om in 2030 voedselverspilling te halveren in de keten ten opzichte van 2015.

Het Circular Food Center brengt clusters van bedrijven en kennisinstellingen bij elkaar om innovaties, die het niveau van een individueel bedrijf overstijgen, in de praktijk te brengen. Daarnaast worden ook studenten uitgedaagd om mee te denken over innovatieve oplossingen. Zij zoeken samen met professionals uit de beroepspraktijk naar (deel)oplossingen.

Het vriesvers-concept voor brood is hier een voorbeeld van. Saskia: "Brood is het meest verspilde voedselproduct. Daarom heeft het echt onze focus. Als de studenten goede stappen maken in het onderzoek, zou het zomaar kunnen bijdragen aan een snelle verdere opschaling van het vriesvers-concept in de supermarkt."

# Circulaire dromen komen uit

Een mooi onderdeel van het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen zijn de zogenaamde Business Model Template-trajecten. Dave van Schaijk begeleidde deze trajecten namens de Kracht van New Business Oss. Inmiddels zijn verschillende circulaire ondernemersdromen uitgekomen.

De Kracht van New Business Oss is opgericht in 2016 met twee hoofddoelen: ondernemers helpen met samenwerking, en kansen verzilveren op het gebied van verduurzaming. “En reken maar dat ondernemers in deze regio willen verduurzamen”, vertelt Dave. “Natuurlijk, vaak vraagt dat om een investering. En zeker ook om lef. Maar het levert altijd *meer* op.”

## Concrete bouwstenen

Om verduurzamingsambities te verwezenlijken, gebruikte Dave het succesvolle Business Model Template (BMT), dat hij mede ontwikkelde (en waarvan alleen al van de Engelstalige versie meer dan 220.000 exemplaren zijn gedownload). “Het BMT helpt je om concrete bouwstenen te formuleren in de richting van verduurzaming en circulariteit. Wat is je droom? Hoe wil je die bereiken? En welke partners heb je daarvoor nodig? Het BMT is een perfect instrument om die vragen te beantwoorden en om structuur aan te brengen in de aanpak.”

## Krachten combineren

Dave gelooft heilig dat innovatie een boost krijgt als je krachten combineert. “Dus: visies bundelen, processen structureren, partijen samenbrengen, enzovoorts”, vertelt hij. “Daarbij moet je soms de gebaande paden durven te verlaten, maar dat is juist waar we goed in zijn. Overigens is onze rol vooral faciliterend: we zijn een krachtige buitenboordmotor, maar de ondernemer zit aan het roer.”



**“Soms moet je de gebaande paden durven te verlaten, maar dat is juist waar we goed in zijn”**

## Circulaire loempiabakjes

Concreet begeleidde Dave de voorbije jaren verschillende BMT-trajecten. Hij vertelt over de Vietnamese loempia-specialist Mr. Long, die inmiddels een eigen fabriek bezit waar bakjes geproduceerd worden van geperste palmbladeren. “Een volledig nieuw verdienmodel dus, dat perfect geschikt is voor bijvoorbeeld festivals, evenementen in stadions of bedrijfscatering. En later hebben we, samen met studenten van de HAS, een verpakking ontwikkeld die geschikt is om in te vriezen. Voortaan kan Mr. Long zijn loempia’s dus ook via supermarkten verkopen.”

## Prachtige antwoorden

Dave vertelt honderduit over plastic bakjes van suikerbietenpulp, over bio-based soepbekers en over duurzame verpakkingstechnieken voor landelijke cateraars. Hét sleutelwoord is samenwerken. Dave: “Partijen succesvol verbinden bezorgt me een fantastisch gevoel! Waarom ik daarin zo gedreven ben? Ik heb drie tienerzonen, die me wel eens vragen wat ik doe om de wereld mooier te maken. Inmiddels kan ik kiezen uit de prachtige antwoorden - net als de ondernemers die profiteren van onze begeleiding. Samen maken we echt een verschil.”

# “Je moet weten dat je nog **een groentje** bent”

Wie bij de vorige editie van de Dag van de Duurzame Verpakking aanwezig was, heeft hem zeker gezien. En gehoord. Joes Renger was namelijk de dagvoorzitter. De 23-jarige Bosschenaar heeft zijn diploma inmiddels op zak: Food Innovation, met als specialisatie Packaging & Design.

## Waarom koos je voor deze studie?

“Het is de gaafste mix tussen ontwerpen, duurzaamheid en de praktische toepassing. En bij de HAS zijn ze er van doordrongen dat het allemaal duurzamer moet. Dat sprak me erg aan. Dus koos ik heel bewust voor deze richting.”

## Wat heb je met verpakkingen?

“Ik vind het fysieke aspect erg leuk. Dat je echt iets maakt wat gebruikt wordt. Er komt veel kijken bij het lanceren van een nieuwe verpakking. Alles moet kloppen: het ontwerp, de logistiek, de verkoop en nog veel meer.”

## Je bent onlangs afgestudeerd. En nu?

“Ik twijfel nog: doorgaan op deze weg, of misschien het onderwijs in. Ik heb nu tijdelijk een baantje in de horeca. Daar merk ik trouwens dat ik erg let op duurzaamheid. Als een collega kapot servies in de glasbak gooit, zeg ik daar wat van. Want dat is porselein! En door een schoolexcursie naar een glasfabriek weet ik dat dit totaal niet handig is voor de recycling.”

## Hoe was het voor jou om de Dag van de Duurzame Verpakking te organiseren?

“Inspirerend. Als dagvoorzitter had ik veel contact met ondernemers en andere betrokkenen. De insteek van dit evenement is om partijen samen te brengen. Het is



gaaf om voor een zaal met tachtig mensen te staan die hun neuzen allemaal dezelfde kant op hebben staan.”

## Wat heb je ervan opgestoken?

“Ik heb ervaren dat het bedrijfsleven heel welwillend is. Het overdonderde me zelfs beetje. Iedereen wil onderdeel zijn van de oplossing, en zorgen dat ze volgend jaar weer een stukje duurzamer ondernemen. Als student moet je een voet tussen de deur van bedrijven durven zetten. Zonder dat je doet alsof je alles al weet. Want tja, je bent natuurlijk nog een groentje. Gelukkig gaan de ondernemers zo niet met ons om.”

# De reis naar... vandaag!

In dit magazine lees je veel over de onderzoeken die studenten hebben gedaan. Eén groep organiseerde als onderzoeksopdracht de Dag van de Duurzame Verpakking. Maar... hoe gaat dat eigenlijk in zijn werk? Eveline van de Laar, Kiki Lucassen en Santana Wingelaar hielden een logboek bij. Hun reis naar de Dag van de Duurzame Verpakking kende 10 stations.



▲ **28 februari 2023: plan van aanpak goedgekeurd!**

"Bij een goed georganiseerde dag hoort uiteraard een plan van aanpak. Dit hebben we onlangs ingeleverd en vandaag volgde er goed nieuws: ons plan is goedgekeurd! Dat betekent dat we verder kunnen met het in de steigers zetten van een mooie, gestructureerde Dag van de Duurzame Verpakking."

▼ **8 maart 2023: de datum is bekend**

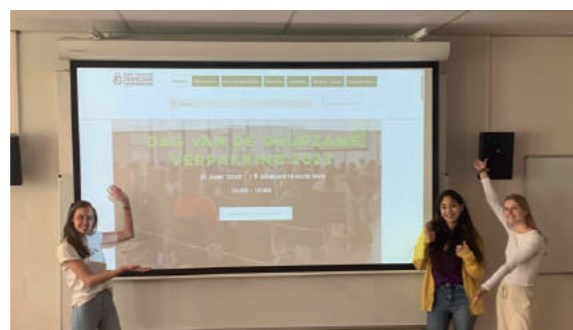
"Lekker op tijd: de datum waarop de Dag van de Duurzame Verpakking gaat plaatsvinden is bekend. We gaan voor woensdag 21 juni. Een fijne doorbraak, we hebben meteen een 'Save the Date' geplaatst op onze social-mediakanalen. En door!"

► **20 maart 2023: we hebben een locatie!**

"De datum is bekend, maar wat is nou een geschikte locatie voor de Dag van de Duurzame Verpakking? Toen we de raadzaal van het Osse gemeentehuis zagen, waren we meteen enthousiast. De ruimte voldoet aan alle eisen, is ruim genoeg en was op 21 juni nog beschikbaar."

▲ **23 maart 2023: de website is online**

"We hebben een website ontwikkeld, waarop alle informatie staat over de Dag van de Duurzame Verpakking. Het thema (dat bijna definitief is), de locatie, het programma van de dag... je leest er alle belangrijke gegevens. En die website is vandaag live gegaan!"



► **27 maart 2023: het thema is bepaald**

"Met het thema 'Samen gaan we ALL IN', focust de Dag van de Duurzame Verpakking op de gehele verpakkingsketen, van ontwikkeling tot afvalverwerking. We kwamen op dit thema via onze interviews bij Osse verpakkingsbedrijven, de gesprekken met *Packaging Innovators* en een online trendonderzoek."

►► **4 en 5 april 2023: we staan op de Empack**

"Wil je een succes maken van je evenement? Dan moet je het natuurlijk promoten. En dat hebben we gedaan! Zoals op verschillende beurzen, waarvan de Empack misschien wel de mooiste is. Je kon ons vinden bij de stand van de HAS green academy. Wat het bezoeken van de beurzen ons heeft opgeleverd? Veel! Zoals een schat aan nieuwe registraties en persoonlijke connecties."

► **21 april 2023: rivierkreeftbitterballen**

"We zijn te gast bij Lena Wabeke, bekend van het concept 'De Goede Vangst'. Lena ontwikkelde heerlijke rivierkreeftbitterballen, gemaakt van invasieve rivierkreeften. Hiermee won ze eerder al de publieksprijs op de Food Experience! Benieuwd? Zoek haar even op, want Lena is aanwezig op de Dag van de Duurzame Verpakking!"

►► **17 mei 2023: de 100e aanmelding!**

"Yes! De honderdste aanmelding is een feit. En daar zijn we uiteraard heel blij mee. Ook mooi: de bezoekers komen uit het hele land én uit alle schakels van de verpakkingsketen. Hopelijk volgen er nog veel meer."

► **23 mei 2023: de dagvoorzitter is bekend**

"We hebben Stijn Kling bereid gevonden om de taken op zich te nemen van dagvoorzitter én gespreksleider op de Dag van de Duurzame Verpakking. Stijn is een jonge, ambitieuze Ossenaar die het publiek als geen ander weet te enthousiasmeren. Oordeel zelf: je kunt op de Dag van de Duurzame Verpakking niet om hem heen 😊."

►► **31 mei 2023: het programma is definitief**

"Het is zover, we hebben het programma rond! Om 13.00 uur opent wethouder Frank den Brok de Dag van de Duurzame Verpakking. Daarna nemen talentvolle studenten het stokje over, samen met professionals uit het onderwijs en het bedrijfsleven. Om 17.00 uur sluiten we de dag af met een gezellige netwerkborrel. Nog drie weken te gaan, dan is het zover... We hebben er zin in!"



# Helderheid in **Single Use Plastic-doolhof**

Waarschijnlijk heb je wel eens gehoord van *Single Use Plastic*-regelgeving. De Nederlandse overheid conformeert zich aan de maatregelen, opgesteld door de Europese Unie. Maar... wat houdt de SUP-richtlijn precies in? Hoe ga je er als bedrijf mee om? En welke plastics kun je nog wel gebruiken of absoluut niet meer?

De antwoorden op die vragen zijn niet zo makkelijk te geven, constateerden HAS green academy-studenten Laura Laros, Evie Vromans en Mitchell Basten. "Veel ondernemers zien door de bomen het bos niet meer", vertelt Laura. "Ze zoeken helderheid. Dat was het eerste uitgangspunt van ons onderzoek: de wet in kaart brengen."

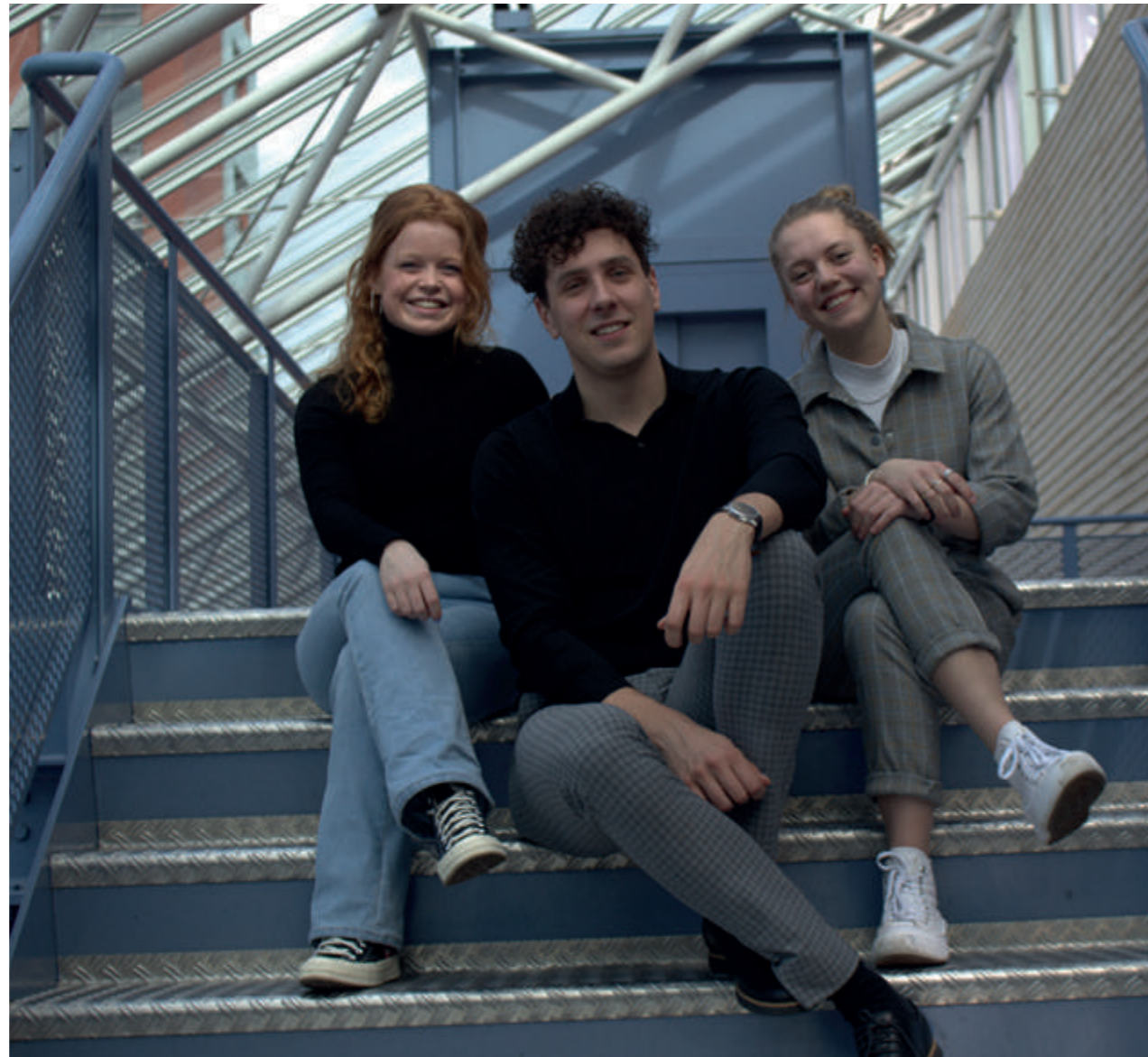
## Veel vragen, veel antwoorden

In hun onderzoek trokken Laura, Evie en Mitchell op met de Osse bedrijven Acket (vouwkartonproducent) en Daka (kunststofleverancier). Daarnaast gingen ze in gesprek met tientallen andere stakeholders, waaronder verpakkings- en recyclebedrijven. Er kwamen talloze vragen aan de orde. Wanneer is een verpakking bijvoorbeeld *single use*? Waar ligt het verschil tussen plastic als coating en plastic als inkt? En hoe onderscheidt de wet natuurlijke polymeren, synthetisch gemodificeerde polymeren en geheel synthetische polymeren?

**"We helpen verpakkingsbedrijven verder, maar leren andersom ook van hen"**

## Structuur en overzicht

"In het begin hadden we best moeite om het overzicht te vinden", aldus Laura. "En wat niet meehielp, was de tegenstrijdige informatie in de SUP-richtlijn en bijvoorbeeld de REACH-verordening. Door de vele gesprekken wisten we steeds meer structuur aan te brengen in onze bevindingen." Wat ook hielp, is de ervaring van Mitchell. Hij werkt als medewerker van de kwaliteitsdienst bij een vouwkartonleverancier. Overigens loopt het onderzoek nog steeds (juni 2023, red.); de studenten zijn bijvoorbeeld net gestart met recyclability-testen volgens de Cepi-methode, bij papierfabrikant Smurfit Kappa in Roermond.



## Op bezoek bij Frans Timmermans

Als hoogtepunt hadden de studenten eind mei een digitale meeting met het team van Frans Timmermans, vicevoorzitter van de Europese Commissie. Evie: "Daar hebben we veel waardevolle input verzameld. Ook hebben we interessante kwesties kunnen bespreken. Stel: je vervangt een kunststof verpakking voor karton met een coating. Dat heeft mogelijk invloed op de barrièrefuncties van de verpakking. Wat betekent dat voor een thema als houdbaarheid? Met in het verlengde een

ander actueel punt: voedselverspilling. Heeft de Europese Commissie daar ook rekening mee gehouden?"

## Enthousiaste reacties

Het is nog te vroeg voor antwoorden, uitslagen en conclusies. Tenminste: inhoudelijk. Want in praktische zin zijn de drie studenten meer dan tevreden over het verloop van hun onderzoek. Evie: "We hebben gezorgd voor inzicht, en voor een andere kijk op een onderwerp waar bedrijven vaak zelf niet in duiken, bijvoorbeeld door tijdgebrek." Laura vult aan: "Het concrete karakter van ons onderzoek maakt het zo leuk. Iedereen erkent de uitdaging. En de reacties op ons onderzoek zijn altijd enthousiast. Dat motiveert óns weer. En waar wij bedrijven in de verpakkingsindustrie iets brengen, leren we andersom ook van hen. Zo is dit in alle opzichten een waardevol onderzoek."

## "We zoeken allemaal naar de holy grail"

"Ik merkte al snel dat de studenten voor een frisse blik zorgden", vertelt Tom Acket, algemeen directeur van drukkerij en kartonnagespecialist Acket. "Dan denk ik vooral aan hun kritische benadering en voortvarende aanpak. In no-time hadden ze bijvoorbeeld een plan om de wetgeving in kaart te brengen en duidelijkheid te scheppen in het speelveld eromheen. Want iedereen gaat er anders mee om: overheden, ondernemers, instanties... En allemaal zoeken we de *holy grail*: een manier om zo veel mogelijk plastic te vervangen door karton, met de juiste barrièrefuncties én recyclepotentie. In die zoektocht hebben Laura, Evie en Mitchell voor veel duidelijkheid gezorgd. Al zitten we wat mij betreft nog midden in het proces, dat eigenlijk voortdurend doorgaat."

"Dat het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss bestaat, is een goede zaak. Door de concrete resultaten, maar zeker ook door de verbinding. Het programma brengt partijen bij elkaar. Ook wij hebben de band met bestaande contacten aangehaald én nieuwe relaties opgedaan. Dat is belangrijk, want als je écht wilt innoveren, zul je moeten samenwerken. Dat is gebeurd. In Oss, maar ook op regionale en landelijke schaal. En de Dag van de Duurzame Verpakking? Die heeft zelfs over de grenzen heen bekendheid gekregen."



## “Iedereen zoekt de duurzaamste verpakking”



David Kennis is een bekend gezicht bij het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss. De directeur van DAKA Plastics uit Oss is er vanaf dag één bij betrokken. “Vooral als vraagbaak voor studenten. En je steekt er natuurlijk zelf ook iets van op.”

### Wat doet DAKA Plastics precies?

“We adviseren bedrijven over kunststof toepassingen in de eindverpakking. Van sluitfolie tot stazak en van verstevigde sixpack tot openingstape met antimaketechnologie. Bijna al onze klanten zijn actief in de foodindustrie.”

### Julie zijn deelnemer van het eerste uur aan het innovatieprogramma. Waarom eigenlijk?

“We zijn destijds benaderd door de gemeente Oss. We wisten toen niet wat het programma inhield en wat er van ons verwacht werd. Maar al bij de allereerste bijeenkomst begrepen we dat we van toegevoegde waarde konden zijn voor de studenten. Vooral als vraagbaak.”

### Heb je er zelf ook wat aan?

“Jazeker! We komen in contact met collega-ondernemers uit onze branche. Samen met docenten van de HAS bedenken we opdrachten voor de studenten. Er lopen er nu twee: een onderzoek naar de mogelijkheden om folie-kartonlaminaat te vervangen door een coating, en een onderzoek naar greenwashing. Oftewel: misleidende claims van milieuvriendelijkheid op verpakkingen. In de projectgroep hebben we nagedacht over duidelijke wetgeving en mogelijk een keurmerk. De onderzoeken leveren nuttige informatie en inzichten op.”

### Zijn jullie zelf ook duurzaam bezig?

“We zijn altijd op zoek naar nieuwe toepassingen en trends. We werken bijvoorbeeld veel met biobased plastics op basis van mais, suikerriet en cassave. Daarnaast passen we steeds meer composteerbare folies toe, en bedienen we onze klanten met mono co-extrudaten. Dat betekent dat een folie uit één soort materiaal is gemaakt, en daardoor veel makkelijker te recyclen. Ook zijn al onze nieuwe coatings gebaseerd op non-fossiele grondstoffen.”

### Wat is jouw mening over de Dag van de Duurzame Verpakking?

“Zoals gezegd ben ik er van begin af aan bij betrokken. Ik zie het evenement elk jaar groeien, het wordt steeds professioneler. Dat is leuk om te zien. Ik wil dan ook absoluut aangehaakt blijven. Al is het maar om me in te zetten voor de mensen die in dit vak bezig zijn als ik allang met pensioen ben.”

## “Regionale aanpak met nationale impact”

‘Kan het niet gewoon wat minder?’ Als het om verpakkingen gaat, wordt die vraag snel gesteld, weet Reggy van der Wielen, voorzitter van het College van Bestuur van de HAS green academy. “Maar ik weet ook hoe ingewikkeld het is om een verpakking aan te passen. Daarom ben ik enthousiast over de samenwerking binnen het Innovatieprogramma Circulaire verpakkingen Oss.”

“In de 25 jaar dat ik zelf in de voedingsmiddelenindustrie werkte, heb ik gezien hoe gecompliceerd verpakkingvraagstukken zijn. Verpakkers moeten denken aan voedselveiligheid, aan allerlei wettelijke eisen, aan transport en andere praktische zaken, en ook nog aan gemak. We zijn bijvoorbeeld lang gewend geweest om kartonnen zuivelpakken open te vouwen. Om geknoei en vieze randen tegen te gaan, kwam er een mooie innovatie: de plastic schroefdop. In het kader van verduurzaming besloot een fabrikant recent om die dop weer te verwijderen. Maar de consument wilde helemaal niet terug. En dus zat die dop er heel gauw gewoon weer op.”

Dit voorbeeld geeft aan hoe moeilijk het kan zijn om iets te veranderen. Wil je grote stappen zetten, dan heb je bovendien te maken met veel meer belangen. En dus moet je samenwerken. En we móeten grotere stappen zetten, gezien de maatschappelijke uitdagingen op het gebied van bijvoorbeeld klimaat, waterkwaliteit en de productie van gezond voedsel.”

“Hoe we ons voedsel verpakken, heeft raakvlakken met al die uitdagingen. Als dé hogeschool in Zuid-Nederland voor agro, food en leefomgeving hebben we daar veel aandacht voor. We hebben zelfs een eigen afstudeerrichting: Food Packaging. Voor de HAS lag het dus voor de hand om aan te haken bij het Innovatieprogramma Circulaire verpakkingen Oss. Nu we drie jaar verder zijn, is te zien wat samenwerken in triple helix-verband oplevert. Het is echt win-win: voor overheid, bedrijfsleven en het onderwijs.”



“Bedrijven zitten verlegen om de onderzoeken van onze studenten. Andersom bieden ze de stage- en afstudeerplekken die de HAS nodig heeft. En omdat lokale bedrijven deelnemen, en wij studenten hier opleiden, blijft deze regio qua kennis vooroplopen. Dat draagt weer bij aan het prettige vestigingsklimaat waar gemeente en provincie op inzetten.”

“De regionale aanpak heeft nationaal en internationaal impact. Kijk naar de Dag van de Duurzame Verpakking. De eerste keer had die dag een lokaal karakter, nu is er landelijk aandacht voor en komen bedrijven er studenten scouten. Als ik die groei optel bij de onbeantwoorde vragen die er nog liggen, denk ik maar één ding: op deze manier moeten we verdergaan.”



# Doggybag durft te dromen

Wie onderneemt als een visionair, omarmt altijd nieuwe dromen en ideeën. Neem Imro Buth, eigenaar van restaurant Doggybag in de Osse Kerkstraat. Hij wil iets veranderen aan de grote hoeveelheid afval die ontstaat door maaltijdbezorging aan huis. Daarom trekt hij op met onder andere Dave van Schaijk van de Kracht van New Business Oss.

De afhaalmaaltijden die je bij Doggy Bag koopt, zijn al verpakt in duurzame verpakkingen (kracht). “Die zijn kostbaar, maar we doen het toch”, vertelt Imro. “We zijn namelijk allemaal verantwoordelijk voor het afval dat we produceren. Hoe mooi zou het zijn als we een systeem opzetten met re-usable disposables? Voor mij is het niet de vraag óf, maar vooral wannéér dat de nieuwe realiteit wordt.”

## Ingenieus systeem

Zie daar de kern van Imro's ambitie: een bezorg- en inzamelsysteem, gebaseerd op maaltijden in luxe schalen (voor de juiste beleving op tafel), maar wél gemaakt van duurzame materialen. Na gebruik levert de consument de schalen in (of hij laat ze ophalen), waarna hij zijn eerder betaalde statiegeld retour ontvangt. Imro droomt over centrale inzamelpunten en over de inzet van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (die de schalen kunnen reinigen en gereedmaken voor een volgende ronde). Hij voert zelfs al gesprekken met leveranciers over het leasen van re-usable verpakkingen, waardoor ondernemers hun dure disposables-kostenpost voorgoed wegsnijden uit hun begroting.

## Potentie en hobbels

Deze ambitie heeft potentie, maar kent ook hobbels. Zo is het gesloten systeem-principe belangrijk: de maaltijdschalen móeten ingezameld worden (en niet bij de consument thuis achterblijven). Imro: “Een financiële prikkel is een goede motivator. Maar we willen veel liever toe naar een overtuiging: *je bent goed bezig*. Een gedragsverandering dus. Daarnaast maak je zo'n systeem alleen rendabel bij voldoende volume. Het is dus belangrijk dat andere horecaondernemers aanhaken.

Stel je voor dat die allemaal naar behoefte gebruikmaken van een gezamenlijke voorraad maaltijdschalen...”

**“Een financiële prikkel is een goede motivator, maar we willen liever toe naar een overtuiging: je bent goed bezig”**

## Helderheid in de puzzel

Ook (lokale) overheden spelen een rol, bijvoorbeeld in het optuigen van een statiegeldsysteem en het faciliteren van inzamelpunten. En wat te denken van investeerders? Of andere stakeholders? Om die puzzel te verhelderen, gebruikt Imro het Business Model Template. Dat template is mede-ontwikkeld door Dave van Schaijk van De Kracht van New Business Oss. “Hiermee kunnen we heel mooi in kaart brengen wat de centrale vragen zijn en wie welke rol kan vervullen om tot een succesvol project te komen”, vertelt Dave, die zijn model al talloze keren succesvol inzette (zie ook kader).

## Potentie aantonen

Misschien denk je als lezer: *Dit concept bestaat toch al?* Dat klopt, in de grote steden zijn al vergelijkbare initiatieven. Maar ook op lokale schaal heeft dit idee uitrolpotentie. “Daarom blijven we onderzoeken en uitproberen”, vertelt Dave. “We zouden in Oss heel graag starten met een duurzaam bezorgserviceconcept. Dat hoeft niet eens meteen rendabel te zijn; ook het aantonen van de potentie kan een doel zijn. Wie weet dient ons voorbeeld daarna wel als inspiratie voor andere gemeenten, waardoor er kansen ontstaan om op te schalen. Als dat zou lukken, hebben we al iets moois bereikt.”



## Meer winst door het Business Model Template

Er zijn nog veel meer samenwerkingen ontstaan via het Business Model Template. De Kracht van New Business Oss begeleidde in het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss in totaal negen BMT-trajecten: bij Mr. Long, Looman Salades, Nutripack, Acket, Intopack, Padifood, BBQuality, Doggybag en Bakker Lamers.

Daarnaast werkte de Kracht van New Business Oss zes samenwerkingstrajecten uit. Dat deed het voor Looman Salades (ontwikkeling van een verpakkinglijn met 85% minder afval), Mr. Long (palmblad als biobased grondstof en inzet als bodemverbeteraar), Intopack (verkenning biobased productlijn van Nederlandse bodem), BBQuality (kunststof biobased zakken die vacuüm kunnen worden getrokken), Nutripack (volledig recyclebare verpakking) en natuurlijk Doggybag!

# Verpakkingsconcept laatste stap voor Looman Salades



Enige tijd geleden ontwikkelde Looman Salades een duurzaam saladebakje. Deze verpakking bevat 85 procent minder plastic dan het huidige bakje, bestaat voornamelijk uit gerecycled karton en er blijven geen lijmresten achter na het verwijderen van het folie. De producent heeft zelfs al geïnvesteerd in een nieuwe verpakkinglijn. Toch is het bakje nog nergens verkrijgbaar. Maar: er is licht aan de horizon.

“Het ontbrak nog aan een goed verpakkingconcept”, aldus Anton Looman, eigenaar van de gelijknamige saladeproducent. “Maar dat is nu niet meer het geval, dankzij HAS-studenten Ailien Jansen van Rosendaal, Eva van Abeelen en Jean Reeder. Zij hebben de laatste stap voor ons gezet. Nu zijn we klaar om groothandels en winkeliers te benaderen.”

#### Van dertig ideeën naar één

De opdracht voor de drie studenten was om te onderzoeken hoe de duurzame bakjes op de markt gebracht konden worden: met welke salades en met welke communicatie. Het trio begon breed. “Ze zijn van start gegaan met wel dertig ruwe ideeën”, vertelt Anton. “We hebben de drie plannen geselecteerd waarvan we intern dachten dat ze de meeste kans van slagen zouden hebben. Met deze plannen zijn de studenten daarna naar de consumenten gegaan om hun opinie te peilen. Uiteindelijk is daar één favoriet uitgekomen, die na verdere uitwerking opnieuw is getoetst. Zo hebben we continu aan het concept geschaafd.”

#### Als Vanouds

De winnaar van de ideeënstrijd is het concept *Als Vanouds*. Hiermee gaat Looman Salades terug naar de basis. Anton: “Dat doen we op verschillende manieren. We hebben bijvoorbeeld gekozen voor een rustig design, want teveel poespas komt niet bepaald duurzaam over. Ook vullen we de nieuwe bakjes alleen met salades gemaakt met duurzame grondstoffen - bijvoorbeeld met een Beter Leven of MSC keurmerk -, zoals scharreleisalade, Oudhollandse kaassalade, rauwkost en komkommersalade. Tot slot vindt de consument informatie over hoe ze het afval kunnen scheiden, en krijgen ze verduurzamings-, moestuin- en serveertips. Want met een blaadje sla of een tomaatje uit eigen tuin smaken onze salades nog lekkerder!”

#### Overtuigd

Anton en zijn collega's zijn tevreden over de planmatige aanpak van Ailien, Eva en Jean. En ook zeker over het eindresultaat. “We gaan hier absoluut

**“Ik geef dit verpakkingconcept zeker tachtig procent slagingskans, en misschien wel meer”**

de markt mee op”, vertelt de Looman-directeur. “Met de nodige tamtam uiteraard, waarvoor de studenten ook nog een plan maken. De allerlaatste zet is dan aan ons: het overtuigen van de groothandels en winkeliers. Gaat dat lukken? Ik geef dit verpakkingconcept zeker tachtig procent slagingskans, en misschien wel meer.”

#### De consument kiest

Als alles volgens plan verloopt, liggen de duurzame bakjes binnenkort dan toch in de winkels. Naast de gebruikelijke plastic bakjes. “Consumenten hebben dan de keuze”, aldus Anton. “De *Als Vanouds*-salades zijn wat duurder dan dezelfde salade in een gewone verpakking. Maar... daarvoor krijg je dus ook een schat aan inspiratie!”

#### “Hoe gaaf is het als we straks onze eigen salades kunnen kopen?”

“Wat we allemaal geleerd hebben?”, aldus Ailien Jansen van Rosendaal, ook namens Eva van Abeelen en Jean Reeder. “Superveel! Bijvoorbeeld hoe belangrijk consumentenonderzoek is. Op basis van aannames kun je namelijk geen goede keuzes maken. Je moet weten wat de behoeften in de markt zijn en wat consumenten aanspreekt. Ook de onderzoeksmethode is leerzaam. Dat begint bij een concrete vraagstelling en eindigt met een doordacht concept, klaar voor de markt. Maar om dat te bereiken, moet je eerst starten vanuit een brede denkrichting.”

“En hoe gaaf is het als we straks onze salades kunnen kopen?”, vervolgt Eva. “Stel je voor: we lopen in een supermarkt in Bostel, Eindhoven of Tilburg, waar we vandaan komen, liggen onze *Als Vanouds*-salades daar... Het geeft voldoening om te weten dat we werken aan een opdracht die niet ergens in een la verdwijnt. Dat maakte het extra leuk om dit concept voor Looman Salades te bedenken.” Jean: “We hadden hier sowieso een fijne tijd. De medewerkers zijn toegankelijk en de sfeer is gemoedelijk. Lekker Brabants, een beetje zoals ons concept.”



## “Dit programma heeft een voorbeeldfunctie”

Een belangrijke pijler onder het succes van het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss is de steun van Regio Deal Noordoost-Brabant. Programmamanager Regio Deal Karin van Meer kijkt met een positief gevoel terug op het programma.

“Heel positief zelfs”, vertelt Karin. “En het Rijk denkt er hetzelfde over. In Den Haag is bijvoorbeeld opgevallen dat we in Noordoost-Brabant bovengemiddeld vaak studenten betrekken bij onze programma’s. Daar is het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen een prima voorbeeld van.”

### Écht samenwerken

Karin constateert dat de steun heeft gezorgd voor versnelling, verbinding en vermenigvuldiging in het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen. “Zo zijn verschillende Osse verpakkingbedrijven door het programma écht gaan samenwerken. Ook is de band tussen de gemeenten Oss en Meierijstad hechter geworden, grotendeels doordat het Innovatieprogramma Circulaire Verpakkingen Oss en Circular Food Center in Meierijstad samen één Regio Deal-project vormen.”

### Dezelfde opgave

Volgens Karin is het thema van het Innovatieprogramma goed gekozen. “De regio Noordoost Brabant is van oudsher sterk in landbouw en voedselverwerking. Circulaire verpakkingen passen daar uitstekend bij. Sterker nog: het Innovatieprogramma is een perfect voorbeeld voor de rest van Nederland. Want uiteindelijk staan we

allemaal voor dezelfde opgave: minder verspillen en duurzamer produceren. Vanuit de Regio Deal leggen we graag verbindingen met andere gemeentes. Zoals via de presentatie voor wethouders economie uit de hele regio Noordoost-Brabant. Er zijn na die presentatie heel wat aanwezigen geïnspireerd naar huis gegaan.”

### “Samenwerking is een absolute voorwaarde voor innovatie”

### Voedingsbodem

Terug naar de rol van studenten in het Innovatieprogramma. Want die is volgens Karin in meerdere opzichten belangrijk. “Voor de studenten zelf, maar op termijn ook voor de Osse economie. En wat denk je van HAS green academy? De kennis die is opgedaan, is weer een voedingsbodem voor nieuwe studenten.” Karin noemt de Dag van de Duurzame Verpakking als sprekend voorbeeld van de bijdrage die studenten hebben geleverd (uiteraard naast hun deelname in de projecten). “Zo’n dag had ook prima door een extern bureau georganiseerd kunnen worden. Maar de studenten hebben de handschoen zelf opgepakt. Dat bewijst nog maar eens dat samenwerking een absolute voorwaarde is voor innovatie. Ik vind het een eer dat we daar een bijdrage aan hebben mogen leveren.”

### Over Regiodeal Noordoost-Brabant

In Regio Deal Noordoost Brabant investeren rijk, provincie en gemeenten samen meer dan 40 miljoen euro extra in de leefbaarheid en welvaart in deze regio. In vier jaar tijd werken overheden, ondernemers, kennisinstellingen en inwoners in 17 projecten samen aan ‘goed leven, fijn wonen en anders werken’ in Noordoost-Brabant. Om samen duurzaam invulling te geven aan een gezonde toekomst en te bouwen aan een sterke en veerkrachtige regio.



## “Duurzaamheid is een veelomvattend begrip”

Amber van Bakel kijkt met een tevreden gevoel terug op haar studie Food Innovation (specialisatie: Packaging). Net als op de Dag van de Duurzame Verpakking, die ze in 2021 mede-organiseerde en presenteerde. En passant ontwikkelde Amber ook eens het logo. Kortom: een bezige bij!

### Waarom koos je voor de studie Food Innovation?

“Ik vind het leuk om met voeding bezig te zijn. En het is interessant om te weten hoe ons eten en drinken wordt gemaakt. Dat heb ik van huis uit meegekregen: mijn ouders hebben een innovatief melkveebedrijf, waar we onder andere melk, room en magere melkproducten voor in bijvoorbeeld desserts en babyvoeding maken.”

### Wat heb je met verpakkingen?

“Vóór Food Innovation studeerde ik Mediavormgeving. Ik vind het uiterlijk van verpakkingen dan ook boeiend. Daarnaast wil ik graag een bijdrage leveren aan het makkelijker maken van duurzaam consumeren. Dat betekent trouwens niet altijd dat de “duurzaamste” verpakking ook écht de beste is. Want wat als het product vervolgens veel sneller bederft? Duurzaamheid is een veelomvattend begrip.”

### Je bent onlangs afgestudeerd. En nu?

“Ik ben management-trainee bij Cosun Innovation, een coöperatie die de potentie van planten omzet naar bruikbare oplossingen, zoals plantaardige voedingsmiddelen en ingrediënten voor mens, dier, biobased non-food toepassingen en duurzame energie. Onlangs heb ik meegewerkt aan de ontwikkeling van het Cosun Connect-platform, waar we uitdagingen aangaan met startups, scale-ups en kennisinstellingen die plantaardige oplossingen bieden.”



### Hoe was het om de Dag van de Duurzame Verpakking te organiseren?

“Super! Sowieso doordat onze projectgroep erg leuk was, maar ook doordat we zo veel verschillende bedrijven hebben gezien. Ook de discussies met de sprekers van de Dag van de Duurzame Verpakking vond ik erg leuk en leerzaam. Het was jammer dat de dag online moest plaatsvinden, maar aan de andere kant: daarvoor hadden we wél een hoog aantal ‘kijkers’.”

### Wat heb je ervan opgestoken?

“Dat ieder verpakkingbedrijf op zijn eigen, unieke wijze te werk gaat. Dat zet je aan het denken, waardoor je in beweging blijft. Ook het organiseren zelf vond ik waardevol. Leuk? Dat niet altijd. Als bijvoorbeeld een van je sprekers kort van tevoren afzegt, zit je niet te genieten. Hoewel... Als je het programma dan toch rond krijgt, zorgt dat voor een topgevoel. Heel anders dan het inleveren van een verslag. We hebben echt iets neergezet.”

# Mr. Longs loempia startklaar voor de retail

Vietnamese loempia's tussen de grote snackmerken in de supermarktvriezers. Met die droom, een koelbox en een frituurpan verkochten de broers Long en Tam Nguyen begin jaren negentig hun eerste lekkernijen op de Helmondse weekmarkt. Nu maakt Longs zoon Kien de droom mogelijk alsnog waar. "We staan in de startblokken met een duurzame verpakking", aldus de bedrijfsleider van Mr. Long.



Long en Tam Nguyen vluchtten tijdens de Vietnamoorlog naar Nederland. Hier aangekomen, zochten ze naar een manier om wat te terug te doen voor de gemeenschap. Ook wilden ze een stukje van hun cultuur delen. Geïnspireerd door een Indonesische eetkraam in Den Haag startten ze met de verkoop van loempia's.

#### Symbol voor Vietnam

"De loempia staat symbool voor Vietnam, waar eten heel belangrijk is", vertelt Kien. "Als je ergens op bezoek komt, is niet de vraag: hoe gaat het met je? Maar: heb je al gegeten? Onze loempia in de retail - naast catering bij evenementen, op stations en in voetbalstadions - zou de cirkel rondmaken. Dankzij HAS-studenten Lotte van Geldorp, Jill van Leeuwen, Emma Gobes, en Julia van Leeuwen zijn we in elk geval een stuk dichterbij."

**"De studenten hebben ons geholpen buiten de vaste kaders te denken"**

#### Eyeopener

Al snel nadat de vier Food Innovation-studenten aan hun onderzoeksopdracht begonnen, konden ze waardevolle inzichten delen. "Terwijl wij een loempia vooral als snack zagen, concludeerden zij dat de consument de loempia graag eet als bijgerecht", vertelt Kien. "Zelfs voor ons was dat een eyeopener. De studenten hebben ons geholpen buiten de vaste kaders te denken. Ook weten we nu dat de doelgroep een loempia als relatief gezonde diepvriessnack ziet, en dat ze graag een voorraad in huis hebben."

#### "Het project is veel breder aangevlogen"

"Eigenlijk luidde de opdracht: ontwikkel een duurzame verpakking", aldus Evelijn van der Pas, docent bij de HAS en projectleider bij deze onderzoeksopdracht. "Maar het project is veel breder aangevlogen. Want een consument moet natuurlijk wel oren hebben naar een concept. En dan moet het ook nog eens passen in het assortiment van retailers. We hebben daarom een projectgroep samengesteld met studenten die verschillende afstudeerrichtingen hebben: Food & Design, Marketing & Business en Packaging & Design. En met mijn 25 jaar werkervaring in marketing heb ik zelf heel wat productintroducties gedaan, waardoor ik het project goed kon begeleiden."

"Lotte, Emma, Jill en Julia hebben het gedegen aangepakt. Van een specifieke onderzoeksvraag: met welke onderscheidende propositie voor diepvriesloempia's, met focus op een duurzaam verpakkingsconcept, kan Mr. Long instappen in het retailkanaal? Tot een verpakking met uitstekende onderscheidende kenmerken die aansluiten bij de behoeftes in de markt. Bijvoorbeeld omdat je de verpakking steeds kleiner kunt maken, neemt het ook nog eens steeds minder vriezerruimte in beslag. Hiermee kan Kien zeker aankloppen bij retailers."



#### Recyclebare pouch-zak

Na het onderzoek hebben Lotte, Emma, Jill en Julia hun pijlen niet alleen gericht op een duurzame verpakking, maar ook op de aantrekkingskracht ervan. Want Mr. Long moet natuurlijk wél gekozen worden. Kien: "Uiteindelijk hebben ze een hersluitbare pouch-zak ontworpen. Met een rustig design, dat daardoor juist opvalt. Verder hebben ze veel groen gebruikt, voor die 'gezonde' uitstraling, en het verhaal over ons bedrijf en de Vietnamese cultuur verwerkt."

#### Serieuze optie

Om zo min mogelijk impact op het milieu te maken, is het prototype van recyclebaar plastic én voor een grotere verkoopenheid van zes stuks. "De pouch is nog zo'n voorbeeld van anders denken", vervolgt Kien.

"Wij zouden hoogstwaarschijnlijk uitkomen op een standaard kartonnen doosje, die in omdozen op een pallet kunnen. De verpakking van de studenten is een serieuze optie."

#### Cirkel nog niet helemaal rond

Dat het prototype 'een serieuze optie' is, is veelzeggend: de studenten hebben goed werk geleverd. Maar het geeft ook aan dat de cirkel nog niet helemaal rond is. "Snel na het afronden van de onderzoeksopdracht ging onze focus op het festivalseizoen", vertelt Kien. "En nu zijn we druk om de productiefaciliteit, waar mijn oom leiding aan geeft, weer samen te voegen met het verkoopbedrijf van mijn vader. Het zou fantastisch zijn om als eerste gezamenlijke activiteit een nieuwe markt te bestieren met Vietnamese loempia's. Zoals in Helmond."

**Samen (ver)pakken we de toekomst!** Met dank aan: **Bedrijven** Leo Klapwijk (Nutripack) - Ton Dielissen (Total Pack) - Rens van de Rakt en Mark van der Burgt (Vetipak) - Hans Looman, Anton Looman en Martijn Vertogen (Looman Salades) - Tom Acket en Dorien van de Helm (Acket Drukkerij Kartonnage) - David Kennis, Ton Kennis en Evert de Groot (Daka Plastics) - Kien Nyugen (Mr. Long) - Rob Driessen (Ardagh Group) - Ruud Bosch en Jiska Vermeulen (Wihabo) - Nicole van Dinther (Paardekoper) - Walter Bijen (Intopack) - Leon The (Padifood) - Imro Buth (Doggybag) Claus van Vught en Paul van Dinther (BBQuality) - Harm Lamers (Bakker Lamers) - Ronald van Ravensteijn (Dalco Food) - Erik van de Greef (Prezero) **Studenten Bedrijfsopdrachten 2022/2021/2023** Eva Gudde - Martijn van Heijningen - Diane van Herwijnen - Charlot Haenen - Aniek van Rijn - Nina Welten - Rebecca Haag - Lotte van Geldorp - Emma Gobes - Jill van Leeuwen - Julia van Leeuwen - Dominique van de Put - Lotte van der Beek - Marije Temminck - Sam van Erp - Lynn Willems - Noera Tabbaa - Sacha van Duin - Defne Guzel - Laura Laros - Mitch Basten - Evie Vromans - Ailien Jansen van Rosendaal - Eva van Abeelen - Jean Reeder - Joyce van Heertum - Lynn Spaans - Iris Goense **Studenten Dag van de duurzame verpakking 2021/2022/2023** Pien Wielens - Amber van Bakel - Juul van Rooij - Joes Renger - Bibi van de Wiel - Joya Maffioli del Casteletto - Kayleigh Lucassen - Kiki Lucassen - Eveline van de Laar - Santana Wingelaar **Zestig studenten Module Duurzame verpakkingen HAS green academy** - **Projectleiders en docenten HAS green academy** Koen Nouws Keij - Domingo Loth - Stefan Hermsen - Piet Degen - Evelijn van der Pas - Joris van de Loo - Ivar Ooms - Stephanie Ribbers - Tamara van der Elst - Lianne Jansen - Jet van Nieuwenhuizen **Dag van de duurzame verpakking 2021 Circulariteit, hoe zit dat in de realiteit?** Rick van Asperen - Maaïke Mulder-Nijkamp - Bjorn de Koeijer - Pieter Imhof - Rens van de Rakt - Leo Klapwijk - Jan van Munster - Medewerkers van de Groene Engel - 380 online bezoekers **Dag van de duurzame verpakking 2022 Samen (ver)pakken we de toekomst** Dirk Groot - Leo Klapwijk - Eline Bobbe - Vivian Selen - Stijn Wallroth - Medewerkers van Dome-X - 100 bezoekers **Dag van de duurzame verpakking 2023 ALL-IN** Stijn Kling - Antien Zuidberg - Margot Meijerink - Michaël Nieuwesteeg - Joost Lip - Taco Kingma - Marian Wagemakers - Alex van Kuilenburg - Julie de Vaan - Stijn Wallroth - Ronald Goudberg - Medewerkers van de gemeente Oss - Medewerkers van Vitam - 150 bezoekers **Partners HAS green academy** Petra Veen (Kennisinstituut Duurzaam Verpakken) - Alan Campbell (The LCA Centre) - Koen Kuypers (Vereniging Nederlandse Verpakkingskundigen) - **Gemeente Oss** Frank den Brok - Cindy Hagenstein - Natasja van Asten-Bloem - Eva Verlouw - Nathalie van der Pluijm - Nynke Stein - Kristel Hendriks - Gery van Uuden **Kracht van New Business Oss** Dave van Schaijk - Erik van den Oord **Stichting Samen tegen voedselverspilling/Circular Food Center** Toine Timmermans - Lia Spaans - Saskia van der Laan **Global Goals Oss** Marian Wagemakers - Han Ribberink **Talentencampus Oss** Richard van Ommen **Regio Noordoost-Brabant** René Peerenboom - Karin van Meer - Christine Veraart - Nisha Marapin **Gemeente 's-Hertogenbosch** Mindy Bax **Provincie Noord-Brabant** Janny van der Heijden **Ministerie van LNV** Monique Hootsmans **Texperits** Saskia Horvath - Ted Gijssel - Hanneke Verkleij - Jasper Schel - Bart van Grinsven - Stijn Kling **En nog vele anderen!**

