

NIET VERVUILEN SPAART ENERGIE

VOLGENS FRISDRANKPRODUCENT OGGU IS DUURZAAM PRODUCEREN DÉ OPLOSSING VOOR DE ENERGIE-UITDAGING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE.

De voedingssector is na de industrie en nijverheid de grootste verbruiker van energie. Door de toenemende welvaart in de opkomende landen zoals China, India en Brazilië zal de energiebehoefte de komende decennia verder stijgen. Rijkere mensen eten meer vlees, importeren meer voedsel, drinken meer frisdranken en willen vervolgens grotere koelkasten. Allemaal zaken die energie slurpen. Tegelijk groeit de wereldbevolking. Het is dus noodzakelijk om de productie van voeding zo energie-efficiënt mogelijk te maken. 'Technologie is de enige weg om wereldproblemen op het gebied van duurzaamheid, energie en grondstoffen op te lossen,' stelde onlangs Robbert Dijkgraaf, vertrekend voorzitter van de Koninklijke Nederlandse Academie van Wetenschappen. 'We hebben er wel alles voor over om wapens te ontwikkelen of mensen op de maan te zetten. Maar we zoeken niet met dezelfde urgentie naar fundamentele oplossingen voor wereldproblemen rond energie, voeding, water en klimaat.'

Dijkgraaf heeft een punt. Maar volgens Leonard Freeke, oprichter van het Nederlandse biologische frisdrankmerk Oggu, is technologie maar een deel van het antwoord op de uitdaging waarvoor de voedingsindustrie staat. Die moet volgens Freeke veel meer duurzaam gaan denken en analyseren wat er in de gehele productieketen gebeurt. Freeke: 'Bij het opzetten van Oggu hebben we ons bewust voor ogen gehouden dat elke bedrijfs-

beslissing en investering een mogelijke milieu-impact heeft. We hebben dit volledig inzichtelijk gemaakt. Het is van belang, met name voor voedingsproducenten, om de lucht, het water en de aarde schoon te houden, want die bepalen weer de kwaliteit van de volgende landbouwproducten.'

Voor een producent van voeding is de keuzevrijheid op energiegebied op het

'Zet de milieu-kosten op de verlies-en winstrekening'

WAT IS OGGU?

Oggu is de eerste 100 procent biologische frisdrank ter wereld en is verkrijgbaar in drie smaken: cola, orange en lemon-lime. In 2011 werd het merk met succes op de Nederlandse, Britse en Amerikaanse markt geïntroduceerd. Climate Neutral Group heeft Oggu begeleid naar klimaatneutraliteit. Oprichter Leonard Freeke werd onlangs onderscheiden met de Challenger Award van het blad Sprout. >> www.oggu.com



Oggu's Leonard Freeke, winnaar van de Challenger Award

eerste gezicht beperkt, erkent Freeke. Die betreft zijn grondstoffen van derden en is voor de distributie aangewezen op externe distributeurs. 'En toch kan ook de voedingsindustrie fundamentele keuzes maken. Bedrijven moeten klimaatneutraal gaan denken en opereren. Dat begint bij het meten van de eigen *footprint*, waarin de reikwijdte van het productieproces is opgenomen. Op die manier kan de CO₂-impact in kaart worden gebracht. Oggu meet dat vanaf het plukken van het fruit tot aan het afleveren van het eindproduct in de winkels.'

Biologisch

Zo'n inventarisatie laat onmiddellijk zien waar de energieconsumptie het hoogste is. Bij dat 'laaghangende fruit' is vaak meteen winst te boeken in de vorm van energiebesparing. Maar de tweede stap is belangrijker, vindt Freeke. Zodra een producent ziet waar in de keten de CO₂-impact zit, weet hij waar de milieukosten en de compensatiekosten zitten. 'Hierin schuilt de grote kracht, want dan zet men bewust deze kosten op de verlies-en winstrekening. Bedrijfs-economisch zal een ondernemer er altijd naar streven om kosten te minimaliseren. Indien bijvoorbeeld vervoer en koeling zware CO₂-compensatiekosten met zich meebrengen, dan zal de keuze voor een klimaatneutrale vervoerder en koelingspartij direct kostenbesparingen opleveren.'

Freeke is ervan overtuigd dat zo'n integrale benadering van duurzaam produceren tot een aanzienlijk lagere energieconsumptie zal leiden. De energie-impact van biologische landbouw bijvoorbeeld is volgens hem 50 procent lager doordat er geen kunstmest en pesticide in het grondwater belandt. 'Die hoeven er dus ook niet met energie-intensieve waterzuiveringsinstallaties uitgethaald te worden. Niet vervuilen is uiteindelijk de energiezuinigste manier om voeding te produceren.' *