



Delft University of Technology

Biobased Bikken, meer dan eten!

Sleenhoff, S

Publication date

2013

Document Version

Final published version

Published in

BioBased Economy

Citation (APA)

Sleenhoff, S. (2013). Biobased Bikken, meer dan eten! *BioBased Economy*, 2013, 1-3.

Important note

To cite this publication, please use the final published version (if applicable).
Please check the document version above.

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download, forward or distribute the text or part of it, without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license such as Creative Commons.

Takedown policy

Please contact us and provide details if you believe this document breaches copyrights.
We will remove access to the work immediately and investigate your claim.



Biobased Bikken, meer dan eten!

Gepubliceerd op 8 januari 2013

In het kader van de CSG Centre for Life Sciences **'Shaking Science'** maand, op uitnodiging van TU Delft promovenda Susanne Sleenhoff, gingen Dinsdag 13 November 35 Delftenaren samen in de **HypokunstSupermarkt** aan tafel. Op het menu stond **'Bio-Based Bikken'**, een avond over de ontwikkeling van een bio-based economie met de vraag: **wat betekent deze ontwikkeling voor mij als inwoner van Delft?**

Er lag voldoende 'stof tot nadenken' op tafel; kaartjes met daarop vragen en stellingen waarover de gasten al tafelend konden nadenken en discussiëren. Bijvoorbeeld: 'hoeveel afvalstromen heeft u thuis?' of 'als de industrie duurzaam produceert hoe ik mijn gedrag niet aan te passen'. Tussen de verschillende gangen en praatjes door was er ruimte om over deze onderwerpen met elkaar van gedachte te wisselen.



Onder leiding van Menno van der Veen van **Tertium**, werd de 'food for thought' verzorgd door Eric Roos van de **Bioprocess Pilot Facility** (BPF), Nina Haase van het **Wereld Natuurfonds** (WWF) en Eduardo van den Berg van **Pharmafilter**. Eric Roos vertelde over het nut en de noodzaak van de proeffabriek die op het DSM terrein in Delft verrijst, en nieuwe duurzame productieprocessen op industriële schaal kan testen en optimaliseren. Delft, met alle kennis en ontwikkelingsfaciliteiten die zij in huis heeft, is

als locatie voor de BPF uniek in haar ligging. In het midden van enerzijds de haven in Rotterdam, als centrale hub voor biologische grondstoffen, en Den Haag, waar internationale wet- en regelgeving wordt gemaakt voor een bio-based economie. Kortom: echt iets om trots op te zijn als Delftenaar.



Nina Haase van het Wereld Natuur Fonds vertelde over het Markt Transformatie Initiatief. Hierin probeert het WWF door contact met grote internationale bedrijven hele productieketens te verduurzamen. Zo kunnen wij als consumenten onze ecologische voetafdruk verkleinen. Ze liet zien hoeveel water er nodig is voor het maken van een enkele cappuccino. Verrassend was dat, in tegenstelling tot wat je zou verwachten, het meeste water gebruikt wordt in het verbouwen en verwerken van de koffiebonen in plaats van het maken van een wegwerpbeker. Door efficiënter te werken kan er meer koffie met minder water worden geproduceerd. Daarnaast vertelde Haase hoe dit initiatief keuzes van consumenten voor duurzaam geproduceerde producten probeert te vergemakkelijken door middel van het opzetten van een certificeringssysteem. *'The challenge is to be smarter about how we produce and what we buy and sell'*



Als laatste spreker van de avond nam Eduardo van den Berg de gasten mee naar het Reinier de Graaf Gasthuis in Delft. Hij vertelde over de ontwikkeling van Pharmafilter: een nieuw product, systeem en werkpraktijk waarmee het gasthuis nu efficiënter, goedkoper en hygiënischer kan werken. Hij liet zien hoe, met behulp van van bio-plastic bedpannen en urinalen, gemaakt van aardappelschillen en makkelijker te verwerken, door

vergisting energie kan worden opgewekt en hormoon- en medicijnresten worden verwijderd. Door het nieuwe ontwerp van de bedpan is deze daarnaast makkelijker in gebruik voor zowel patiënt als verplegend personeel waardoor geld en tijd bespaard wordt. De Pharmafilter staat op het terrein van het Reinier de Graaf Gasthuis, waar deze ook werd ontwikkeld.

De koks van de [Gastro-Van](#) zorgden dat door het gebruik van alternatieve eiwitbronnen, seizoensgebonden in regio Delft verkrijgbare duurzame ingrediënten, minder afwas en afval al etend voorbij kwamen. De gasten konden genieten van wortelcocktails met meelwormen, speltrisotto met ganzenham op afgezaagde boomstammetjes, broodjes gevuld met pompoen, paddenstoelen en linzen, en een tompouce van rode bietenmousse op een chocolade bordje toe. Menukaarten gedrukt op groenteafval, kandelaars en tafels gemaakt van Bereklaauw, en live muziek van [Zero Sharp](#) maakten de ambiance compleet.



De gasten waren enthousiast en aangenaam verrast. *“Met plezier kijk ik terug op Bio-Based Bikken. Naast het lekkere eten, heb ik een goed beeld gekregen van de bio-based ontwikkelingen.”* Ze reageerden, spontaan, nieuwsgierig en kritisch op zowel het eten, de praatjes en elkaar. *“In alle opzichten een inspirerende avond, die zeker voor herhaling vatbaar is.”*

Voor meer informatie over deze dag, of informatie over het onderzoek van promovenda Susanne Sleenhoff, mail naar [Susanne](#).