

AKB.nl en Amefa introduceren circulair concept voor recycling bestek

PERSBERICHT

MAART 2019

UTRECHT/ZEIST/APELDOORN – Op Zorgtotaal in de Jaarbeurshallen in Utrecht introduceren AKB.nl en Amefa dinsdag 12 maart een innovatief circulair concept voor de recycling van bestek. “We willen in de sector graag een voortrekkersrol op ons nemen.”

Het initiatief voor de recycling van het bestek komt van AKB.nl, zegt directeur Jos den Hengst. Bestek dat vanwege slijtage door klanten ongeschikt wordt geacht voor gebruik, wordt door AKB.nl ingezameld, gescheiden en getransporteerd naar een MRF-gecertificeerd recyclingbedrijf. Dit bedrijf zorgt ervoor dat de materialen geschikt gemaakt worden voor hergebruik en weer terug in de keten gebracht. Daarbij ligt de focus op waardebehoud, ofwel een maximale beperking van waardeverlies van de materiaalstroom. Het gaat om bestek met de metaallegeringen 18/10 (chromnikkelstaal), 18/0 (chromstaal) en 13/0 (chromstaal).

Voortrekkersrol

Om het proces gecontroleerd te laten verlopen, heeft AKB.nl samenwerking gezocht met Amefa. Directeur Eduard Bakker toonde zich direct enthousiast. “De sector waarin wij werken, is op het vlak van duurzame en circulaire initiatieven tamelijk reactief. Met dit initiatief nemen we dus echt een voortrekkersrol op ons, maar de tijd is wat ons betreft daar nu ook rijp voor. Op termijn zal de druk op het hergebruik van roestvaststaal, waarvan bestek wordt vervaardigd, gaan toenemen. Niet alleen vanuit de politiek en belangenorganisaties, maar juist ook vanuit ons eigen cliënteel. AKB werkt bijvoorbeeld veel voor ziekenhuizen, zorginstellingen, cateringbedrijven en overheidsinstanties; die zullen steeds vaker vragen gaan stellen over de kringloop van ons product. Het is dus fantastisch dat we met dit programma kunnen laten zien thema’s als duurzaamheid en circulariteit ons hart hebben.”

Winst voor het milieu

Dat intrinsieke motivatie de enige drijfveer is, beaamt Jos den Hengst van AKB.nl. “Er zit geen verdienmodel achter dit concept, sterker nog: wij nemen de kosten van scheiden en transporteren op ons. Daar staat echter winst voor het milieu tegenover: door hergebruik van grondstoffen beperken we de afval tot nihil. Het bestek dat nu een nieuw leven krijgt, zou anders worden weggegooid. Als fabrikant en leverancier nemen we onze verantwoordelijkheid voor een goed geregelde keten van onze producten, waarbij we onze footprint tot een minimum beperken. We richten ons met dit circulaire concept uitsluitend op de business-to-businessmarkt, omdat het hier om grote aantallen gaat. Daar valt direct milieuwinst te behalen.”

Certificaat voor deelname

Klanten die hun afgedankte bestek voor recycling aanbieden, ontvangen een officieel certificaat voor hun bijdrage aan de circulaire economie. Voor hen zijn er geen kosten aan verbonden, benadrukken Jos den Hengst en Eduard Bakker.

Eigentijds en noodzakelijk

Dinsdag 12 maart zal het circulaire concept voor de recycling van bestek door AKB.nl en Amefa worden gepresenteerd op Zorgtotaal in de Jaarbeurs in Utrecht. “We hopen dat klanten en relaties ons initiatief van harte omarmen; uiteindelijk is het welslagen natuurlijk van hun bereidheid afhankelijk. Maar we hebben er goede verwachtingen van; het is hartstikke eigentijds maar bovenal heel erg noodzakelijk dat bedrijven en instellingen hun verantwoordelijkheid nemen voor een bijdrage leveren aan een circulaire economie.”

Meer informatie over het circulaire concept is te vinden op www.akb.nl/circulairbestek.

NOOT VOOR DE REDACTIE, NIET VOOR PUBLICATIE

Voor meer informatie over het circulaire concept van AKB.nl en Amefa kunt u contact opnemen met Jos den Hengst via (030) 699 09 35 of denhengst@akb.nl.