

Een bruine drab van mango'

DOOR COEN POLACK

LIJNDEN - Noba Vetveredeling groeit aan de Raasdorperweg in Lijnden uit zijn jasje. Daarom verhuist het bedrijf over enkele jaren naar de Amsterdamse haven. Noba steekt jaarlijks een flinke som geld in de Zwanenburgse feestweek en is van plan dat ook te blijven doen. Directeur Peter Bakker: „Het is toch prachtig om iedereen uit zijn dak te zien gaan in de feesttent.”

Nog maar weinig staat de bouw van een nieuw vetverwerkend complex in de Amsterdamse haven in de weg. Bakker gaat er van uit dat na de bouwvakantie begonnen kan worden. Maar voordat hij definitief de laatste loods in Lijnden sluit, wil hij een goede bestemming voor de grond gevonden hebben. Bakker: „Ik zou hier graag veertig woningen bouwen. Het is een prachtige plek, midden in het groen. Maar van de gemeente mag het niet. Het is te dicht bij Schiphol. Ik vind dat onzin. Er zijn genoeg mensen die hier willen wonen. Ik verhuis een groot industrieel complex een stuk verder van de bewoonde wereld en ik krijg daar verder niets voor terug. Zo werkt dat niet, als je het mij vraagt.”

Ruimtegebrek is de belangrijkste reden om te verhuizen. Het bedrijf wordt gewoon te groot voor Lijnden. Op de achterkant van speciaal voor de Zwanenburgse feestweek gemaakt t-shirts prijken de namen van alle bedrijven die onder de Greenmills-paraplu vallen: Noba, Rotie, Biodiesel, Tankstorage en Truckcleaning. Bijna zestig jaar geleden begon het allemaal met een dagelijkse ronde om kaantjes bij slagerijen op te halen, nu rijdt een vloot vrachtwagens door heel Nederland om bij restaurants, snackbars en instellingskeukens vestresten in te zamelen en supermarkten en andere winkels te ontdoen van etenswaren die over de uiterste houdbaarheidsdatum heen zijn. In Lijnden wordt dit alles verwerkt tot veevoer, biodiesel en biogas, de af-



Directeur Peter Bakker tussen de kenmerkende opslagtanks van Noba.

zetmarkt voor deze producten strekt zich uit tot aan Israël en Egypte.

Een korte wandeling over het terrein. Twee mannen in blauwe overalls en gele laarzen zijn buiten bezig met het openscheuren van pakken met hotdogs en hamburgers. Het plastic gaat in één bak, het vlees in een andere. Op de binnenplaats tussen de vetverwerkingsloodsen staan pallets met zogenoemde 'recall-producten', supermarktwaar die over de datum is en vernietigd moet worden. Een paar pallets dieetyoghurt, een stapel kratten met rotende mango's, uien, grootverbruikblikken boter. Alles wordt ontdaan van verpakkingsmateriaal en bij elkaar in een grote trog gedumpt. Resultaat: een dampende, bruine drab van mango's, hotdogs en boter. Maar veel belangrijker: biogas.

In een andere loods wordt biodiesel gemaakt, een product waarmee het bedrijf pas sinds kort aan het 'experimenteren' is. „We zijn klein begonnen om de markt een beetje af te tasten”, zegt Bakker. 'Klein' is dit geval relatief, want per week

wordt toch al gauw 150.000 liter biodiesel gemaakt. In de nieuwe havenraffinaderij wordt dat uitgebreid naar 150.000 ton per jaar. De biodiesel ziet er uit als plantaardige olie en ruikt eigenlijk ook meer naar wat er in de frituurpan gaat dan wat er bij benzinstations uit de pomp komt, maar - zo belooft Bakker - auto's en vrachtwagens kunnen er op rijden.

Bakker is een geboren Zwanenburger. Hoewel hij op het punt staat met zijn bedrijven te verkassen naar de Amsterdamse havens, wil hij betrokken blijven bij zijn woonplaats, die tevens de woonplaats is van een groot deel van zijn personeel. „Daarom sponsor ik al jaren optredens van de Zwanenburgse MEBAR-feestweek. Dit jaar maken we mogelijk dat René Froger en Jan Smit daar straks op het podium staan. Dat zijn grote jongens, die een hoop geld vragen, maar het is toch prachtig om iedereen uit zijn dak te zien gaan in de feesttent.” De gezelligheid tijdens de feestweek doet hem goed, maar op de vraag wat zijn bedrijf overhoudt aan de prijzige feest-

s, hotdogs en boter



Tonnen met gebruikt vet worden bij restaurants en snackbars opgehaald en in Lijnden verwerkt tot diervoeders en biodiesel.



Een 'monstertje' biodiesel. De productie wordt de komende jaren verhoogd tot 150.000 ton per jaar.

FOTO'S HDC MEDIA/COEN POLACK

weeksponsoring, heeft Bakker niet één-twee-drie een antwoord. „Eigenlijk niks. Ja, vijf-

honderd liter frituurvet dat tijdens die vier dagen wordt gebruikt.”