

De OlioBox: kroniek van een aangekondigd succesverhaal

De supermarkt als inzamelpunt voor gebruikte frituurolie

Een succesverhaal. Het kan moeilijk anders of dat is wat de OlioBox te wachten staat. De OlioBox is een afvalcontainer aan of binnen een supermarkt waar de consument zijn gebruikte frituurolie kan achterlaten. Het idee komt van de frituurolieverwerker Atravet uit Lokeren die op amper acht maanden tijd zowat 650 boxen wist te plaatsen, voornamelijk bij franchiseneemers. Maar na Makro is nu ook Carrefour hyper voor het idee gevallen.

Wie zijn frituurolie ververst en niet de onhebbelijke gewoonte heeft het gebruikte vet in de gootsteen, riolering of tuin te kieperen, heeft voortaan een alternatief voor het weken of maanden lang stockeren van de oude frituurolie alvorens eindelijk naar het containerpark te kunnen gaan: de OlioBox. De OlioBox is een container die opgesteld staat aan de ingang van een supermarkt, of ergens binnenin, en in dewelke men zijn olie simpelweg kan deponeren. Enige voorwaarde: het moet om plantaardige olie gaan, vloeibare frituurolie dus.

De OlioBox is eigenlijk een roodoranjekleurig omhulsel in kunststof rond een onzichtbaar gemaakte rolcontainer. De consument ziet enkel een groot gat. Een klep is er niet. Niemand die zich de handen kan bevuilen. Een afdakje beschermt de container tegen de regen. Geen vieze troep dus. De OlioBox is proper. En gratis te gebruiken. Van die boxen staan er ondertussen zowat 650 opgesteld in ons land. En er komen er ongetwijfeld nog massa's bij want het concept van de OlioBox is in feite even geniaal als eenvoudig.

Het is een idee van het bedrijf Atravet uit Lokeren dat vandaag zowat een derde van alle frituurolie van de restaurants en frituren in België inzamelt en recycleert. Het was tot nog toe een zuiver B2B-verhaal, maar nu heeft Atravet met zijn OlioBox de weg naar de consument gevonden.

BIODIESEL

Atravet is ontstaan uit de vetmelterij Van Pollaert Gebroeders uit Dendermonde die naast het verwerken van vetten en beenderen ook gebruikte frituurolie recycleerde. Deze activiteit werd na het uitbreken van de dioxinecrisis in 1999 verkocht aan een familielid die ze voortzette onder de naam Atravet. Met de Kyotonormen kwamen enorme nieuwe afzetmogelijkheden. Olieraffinaderijen werden immers verplicht een minimumpercentage (van 5%) biodiesel te mengen bij de gewone diesel. Biodiesel kan gemaakt worden uit frituurolie. Dat betekende voor Atravet enorme groeimogelijkheden.

In 2008 kwam het bedrijf opnieuw volledig bij



Dany Van Assche (AD Delhaize Lochristi) en Pol Van Pollaert (OlioBox) demonstreren de OlioBox. De consument ziet enkel een groot gat. Een afdakje beschermt de container tegen de regen.



In 2011 nam Atravet een milieuvriendelijke verwerkingsinstallatie in gebruik op het industrieterrein van Lokeren.

Gerald Van Pollaert. Zijn zonen Piet (30) en Pol (29) traden toe tot het bedrijf. Er werden enkele sectorgenoten overgenomen en in 2011 werd op het industrieterrein van Lokeren een gloednieuwe, milieuvriendelijke verwerkingsinstallatie in gebruik genomen. Het gaat ondertussen almaar harder met Atravet. Vijftien vrachtwagens halen maandelijks zowat 1.000 ton frituurolie op bij restaurants en frituren in heel België, Luxemburg en in Noord-Frankrijk tot in Parijs.

Veel recyclagebedrijven kopen hun vet of olie aan via ophalers, maar dat doet Atravet niet. Het haalt alles zelf op bij zijn circa 13.000 klanten. "Daar zijn enkele containerparken bij, maar ook kleintjes, zoals een schooltje of een voetbalclub waar we slechts een keer per jaar langsgaan. Ja, we zijn zeer flexibel georganiseerd", vertelt Pol Van Pollaert terwijl hij ons rondleidt in de verwerkingsinstallatie in Lokeren waar alweer een nieuwe lading containers wordt afgeleverd. Wat na de bewerking zal overblijven is een homogeen samengestelde olie ontdaan van alle onzuiverheden waaronder frituurresten. De verwijderde organische stoffen worden afgevoerd naar een biogasinstallatie voor het opwekken van groene stroom. De resterende gezuiverde olie, die niet meer geschikt is voor menselijk gebruik, wordt verkocht aan producenten van biodiesel over heel Europa.

Het businessmodel van Atravet draait op de marge tussen wat enerzijds voor de vervuilde olie betaald wordt aan de klanten en wat anderzijds de afnemers van het materiaal betalen. De vraag is groot sinds Europa het gebruik van gerecycleerde frituurolie voor de aanmaak van biodiesel extra heeft aangemoedigd. Om aan de grote vraag te voldoen, heeft Atravet nu een nieuwe markt aangeboord: die van de particulier.

SIMPELWEG DROPPEN

"Heel wat mensen zien er tegen op om naar het containerpark te gaan met hun gebruikte frituurolie. Zo verdwijnt naar schatting zowat 60% van alle gebruikte frituurolie- of vet gewoonweg in

de natuur. Men stopt het in de huisvuilzak of giet het ergens stiekem weg. Het gaat om zowat 10.000 ton olie per jaar die niet wordt ingezameld en dus ook niet gerecycleerd. Om u een idee te geven: met wat hierdoor verloren gaat in België zou men één jaar lang 22.000 auto's op biodiesel kunnen laten rijden."

"Mensen overtuigen om naar het containerpark te gaan is niet zo simpel, maar wat als ze hun gebruikte frituurolie bij de supermarkt kwijt zouden kunnen? Zo zijn we op het idee van de OlioBox gekomen. Iedereen gaat wel eens boodschappen doen. En waar het doorgaans de taak is van de man om naar het containerpark te gaan, kan de vrouw nu de olie simpelweg in de OlioBox droppen alvorens nieuwe aan te kopen", legt Pol Van Pollaert uit. "Er was aanvankelijk weerstand tegen ons concept. Gemeenten waren gewoon om zelf de afvalstromen te beheren, maar sinds OVAM zich volledig achter het idee schaarde, is er geen probleem meer om boxen te plaatsen aan supermarkten." En die zijn almaar talrijker.

"In 2012 hebben we het systeem gedurende een jaar uitgetest bij Makro. Een achttal maand geleden zijn we het systeem zoals het nu is, beginnen uitrollen bij franchisenemers. Carrefour hyper heeft de OlioBox uitgetest en meteen beslist om er alle 45 vestigingen mee uit te rusten. Inderdaad, een belangrijke referentie."

Voor de OlioBox werd een apart businessmodel bedacht. Net als de restaurants en frituurhouders worden betaald voor hun gebruikte olie, krijgt ook de supermarktbater een vergoeding per opgehaalde container. "Logisch ook", zegt Van Pollaert. "Hij stelt een vierkante meter ter beschikking, moet volle containers vervangen door lege, moet de OlioBox in het oog houden. De consument kunnen we niet individueel betalen, maar dat compenseren wij door per volle container een bedrag te storten dat goed is voor de aanleg van 3 m² bos. Daartoe werken we in Vlaanderen samen met Natuurpunt die nu al in Sint-Gillis-Waas zowat 5.000 m² extra bos kan aanleggen dankzij OlioBox. In Wallonië werken we met Natagora. Het potentieel is enorm. Op volle kruissnelheid zou met het systeem 28 ha

HOE VINDT DE CONSUMENT DE CONTAINERS?

Consumenten kunnen de supermarkten in hun buurt waar een OlioBox ter beschikking staat eenvoudig opzoeken door hun postnummer in te voeren op www.oliobox.be.

nieuwe natuur per jaar aangelegd kunnen worden." De evolutie van de aanleg van nieuwe natuur kan gevolgd worden op www.oliobox.be.

DE EARLY BELIEVER

Een van de eersten met een OlioBox aan de voordeur was Dany Van Assche van AD Delhaize in Lochristi. Hij was een *early believer*. De OlioBox kreeg bij hem een prominente plaats, vlak naast de ingang. Er werden affiches gehangen, flyers uitgedeeld, wobblers in de rekken gehangen en er werd eventjes ook reclame voor gemaakt op de kastickets. "We kregen heel wat positieve reacties van de klanten", vertelt hij. Bij hem worden ondertussen liefst zes containers van elk 70 kg per week gevuld door de klanten. "In het begin was de hoeveelheid enorm. Ik denk dat iedereen zijn kasten toen heeft leeggemaakt. Dat zag je aan de vele vuile en oude verpakkingen. Nu gaat het om mensen die hun olie willen verversen en de ouwe hier achterlaten alvorens nieuwe te kopen. Velen moeten het echter nog ontdekken. Het zal nog stijgen."

"Ik was bang voor zwerfvuil, maar behalve nu en dan een kasticket zal je er niets in vinden. Dat komt natuurlijk omdat de OlioBox helemaal niet lijkt op een gewone vuilnisbak. Dat onderscheid is erg belangrijk. Ik was ook bang voor vliegen, maar die bleven weg. Gelukkig maar." Of hij de OlioBox zou geplaatst hebben, mocht hij er niet voor betaald worden? "We aanvaarden ook leeggoed. Het is dus een vorm van serviceverlening aan de klanten. Maar het is uiteraard altijd plezierig als je er wat voor krijgt. Er is ook wel wat werk aan."

"De OlioBox mocht voor de winkelier geen bijkomend papierwerk veroorzaken", legt Pol Van Pollaert uit. "Bij elke ophaling wordt een ophaalbon afgegeven. Ieder kwartaal krijgt de supermarkt op een aankoopborderel een overzicht toegestuurd van de hoeveelheid die door ons werd opgehaald. Het verschuldigde bedrag wordt door Atravet automatisch overgeschreven. Het aankoopborderel kan door de uitbater simpelweg als creditnota in zijn boekhouding worden opgenomen. Hij moet dus zelf geen facturen uitschrijven. Eenvoudiger kan niet."

René De Witte