



Circulariteit en nieuwe waarde uit coproducten

Cosun-dochter Duynie Group is een bijzondere speler in de kringloopeconomie. De specialist in het verwaarden van coproducten helpt de voedingsindustrie te verduurzamen. De coproducten zijn tegelijkertijd een aantrekkelijke bron voor nieuwe producten en afzetmarkten.

“Wij zijn de linking-pin tussen de afzonderlijke Cosun-dochters. Wij verwaarden de coproducten. We willen niet circulair worden, wij zijn het. En we helpen zo mee Cosun circulair te maken. Datzelfde doen we met andere voedingsbedrijven, zoals bijvoorbeeld Heineken en Cargill”, aldus Roel van Haeren, sinds oktober vorig jaar de nieuwe CEO van Duynie Group en lid van de conerndirectie van Cosun. In totaal heeft het bedrijf ruim vierhonderd medewerkers.

“Wij helpen mee aan het voorkomen van voedselverspilling en de maximale

benutting van gewassen”, benadrukt Van Haeren. Duynie Group heeft daarin een ontwikkeling doorgemaakt van een handelsbedrijf in coproducten voor de veehouderij naar een groep bedrijven die maximale waarde, zowel financieel als qua hergebruik, uit coproducten haalt.

De waardevolle grondstoffen als eiwit, zetmeel en vezels uit de coproducten zijn de basis voor nieuwe, duurzame producten.

“Duynie Group verwerkt jaarlijks 4 tot 5 miljoen ton coproducten. Verwacht wordt dat de toevoer

aan coproducten door nauwe samenwerking met toeleveranciers de komende jaren verder toeneemt”, vertelt Van Haeren.

Duynie Group is in zijn soort bijzonder. Vorig jaar was het bedrijf genomineerd voor de Koning Willem I-prijs, een prestigieuze prijs voor innovatief ondernemerschap.

Specialistische bedrijven

Het bedrijf heeft vestigingen in Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Engeland, Slowakije, Hongarije, Tsjechië en Polen. Verdere markt-



expansie ligt in het verschiet. Duynie Group bestaat uit Duynie Feed, Duynie Ingredients, Novidon, AgriBioSource en MijnVoer. Elk met eigen specialisaties en verkoopmarkten. Bij Duynie Feed draait het om coproducten voor de veehouderij; om voederwaarde, efficiënte logistiek en kringlooplandbouw.

‘Verdere markt-expansie ligt in het verschiet’

Duynie Ingredients in Cuijk is gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige en duurzame ingrediënten voor petfood. De fabriek in Cuijk werkt met restwarmte van de ernaast gelegen bio-energiecentrale om coproducten te drogen. Novidon, met fabrieken in Nijmegen, Veurne (BE) en Wrexham (UK) is gespecialiseerd in de winning van zetmeel voor industriële toepassing, zoals boorzetmeel voor de olie-industrie en lijmen en andere producten voor de textiel-,

papier- en verpakkingindustrie. AgriBioSource levert producten voor de biovergisting, waterzuivering en bodemverbetering, zoals Groenfosfaat. De vijfde business unit is MijnVoer, een vernieuwend digitaal platform waar vraag en aanbod van veevoer op een efficiënte manier bij elkaar wordt gebracht.

Bierbostel

“We innoveren in productieprocessen en producten”, zegt Van Haeren. Dat gebeurt ondermeer bij de winning van eiwitten uit bierbostel, een coproduct van de bierproductie, en uit aardappelcoproducten. Duynie Group heeft in samenwerking met Heineken een proces ontwikkeld om uit bierbostel eiwitten te winnen die een bestemming krijgen in feed, petfood en food. Het scheidingsproces is in de demofabriek van Duynie Group in Nijmegen verder geperfectioneerd. De volgende stap is de plaatsing van een splitsingsunit bij de brouwerij, zodat het eiwit op locatie kan worden gewonnen. De bierbostelvezels krijgen als eindbestemming de energieopwekking. Dit ter vervanging van fossiele brandstof. “De brouwerij



‘Duynie Group heeft een mooie toekomst’

kan daarmee haar eigen CO₂-uitstoot verlagen”, aldus Van Haeren. “De veehouderij hoeft zich overigens geen zorgen te maken”, verzekert hij. “Er blijft genoeg over.”

Kansen genoeg

“Er zijn veel nieuwe mogelijkheden om meerwaarde te halen uit coproducten. Het gaat erom focus te houden”, stelt de CEO. “Om van een idee naar daadwerkelijke verwaardiging te komen moeten steeds flinke stappen worden gezet. Je moet van een demoschaal toe naar grootschalig produceren, het productieproces goed onder de knie krijgen en de markt ontwikkelen. Dat kost tijd.” In die laatste ontwikkelingsfase zit bijvoorbeeld de warmtepomp die laagwaardige restwarmte omzet in hoogwaardige warmte geschikt voor het bakproces van frites. De fritesfabriek van Aviko in het Belgische Proven krijgt de primeur. “In Duynie Group zit veel dynamiek”, zegt Van Haeren. “Het bedrijf heeft een mooie toekomst. Met een duurzaam bedrijfsmodel in nauwe samenwerking met ketenpartners nieuwe waarde creëren om zo de voedingsindustrie te helpen verduurzamen. Dat is waar Duynie Group voor staat.”

Ton Schönwetter

