Dagblad van het Noorden, 27 juli 2023, pagina 11.

Bedrijf ziet regen als geschenk uit de hemel

Dat de Kleinste-soepfabriek in Leek soep gaat maken met gefilterd regenwater, is een kwestie van tijd. Het wordt nu al gebruikt voor de schoonmaak van de ketels en leidingen.

JOHN GEIJP

Michel Jansen (links) en Martijn Nitzsche bij de ketels waar de soep wordt gemaakt. FOTO'S PETER WASSING

Nee, Michel Jansen heeft geen reden tot klagen. Het gaat goed met Kleinste-soepfabriek in Leek, waarvan hij oprichter en grootaandeelhouder is. Jaarlijks verlaten 1,4 miljoen potjes het bedrijf. De ene helft gevuld met bouillon, de andere helft met één van de 36 soorten soep die de fabriek maakt.

„Zo veel blikken maakt Unox in drie dagen", grapt Jansen. Hij is er geenszins jaloers op. „Ik wil niet groter worden", zegt de ondernemer. De capaciteit van zijn fabriek wordt volledig benut en hij wil de bereiding van zijn biologische soepen, waarvan hij zelf de recepten heeft uitgedokterd, niet uitbesteden.

„Ik ben een creatieve 'mind'. Ik zit aan de grenzen van mijn ondernemerschap. Meer moet ik er niet bij hebben." Hij gaat evenwel fors investeren in zijn fabriek om het bedrijf toekomstbestendig te maken: met het terugwinnen van restwarmte, en de opvang en zuivering van regenwater, dat uiteindelijk ook voor de bereiding van de soep gebruikt moet gaan worden.

Hij vertelt wat hij nu jaarlijks moet afrekenen: 2000 kubieke meter water, 80.000 kubieke meter aardgas en 280.000 kilowattuur elektriciteit. „En dat wordt allemaal alleen maar duurder", zegt Jansen. „Ik streef naar autonomie voor wat betreft water en energie."

Tijd dus om de productie verder te 'optimaliseren', nadat Jansen de laatste jaren al belangrijke delen van zijn fabriek had vernieuwd en verduurzaamd. De meest opmerkelijke innovatie: de opvang van regenwater. Kleinstesoepfabriek gebruikt dagelijks 7000 liter water: 2000 voor de bereiding van de bouillon en soep, 5000 voor het reinigen van de ketels en leidingen.

Op termijn wordt daarvoor allemaal gefilterd hemelwater gebruikt. De Delftse waterdeskundige Martijn Nitzsche droeg daarvoor de techniek aan: de 'RainWaterWall'.

De eerste van de beoogde drie modules is al in werking. Die staat buiten tegen een van de buitenmuren van het bedrijfsgebouw. Het is een smalle uit golfplaat opgebouwde tank die tegen de buitenwand van de fabriek staat: 9 meter lang, 1,2 meter breed en 3,7 meter hoog. Daarin zit een zak met een inhoud van 30.000 liter. Het regenwater stroomt vanaf het dak via een regenpijp en grove filters de zak in. Onderin de zak loopt het regenwater verder langs veel fijnere filters waarna het 'schoon' in een ondergrondse opslagtank met een volume van 20.000 liter terechtkomt.

Nitzsche: „De zwaartekracht doet al het werk. Voor het filteren is helemaal geen elektriciteit nodig." Als de twee andere 'regenmuren' er ook staan, kan Kleinstesoepfabriek 110.000 liter water opslaan.

Martijn Nitzsche bij de RainWaterWall waar hemelwater wordt opgevangen en gefilterd.

Kleinstesoepfabriek in Leek streeft met water en energie naar autonomie

Het gefilterde regenwater wordt voorlopig alleen gebruikt voor het schoonmaken. „De bedoeling is dat het op den duur ook voor de soep wordt gebruikt", zegt Nitzsche. „Dat kan ook. De allerkleinste bacteriën en virussen worden eruit gefilterd. Het certificeringsbedrijf KIWA heeft de filterinstallatie goedgekeurd en zegt dat het water gewoon te drinken is." Er zijn echter andere overheidsinstanties die de verkoop van gezuiverd regenwater voor consumptieve doeleinden nu nog verbieden. „Maar dat gaat een keer veranderen", zegt Nitzsche.

Al het water dat Kleinstesoepfabriek gebruikt, moet ook worden verwarmd. Het water waarmee de ketels en leidingen worden gereinigd, moet een temperatuur hebben van minstens 70 graden. Ook voor de bereiding van de bouillon en de soepen is veel energie nodig.

Jansen: „Al onze producten moeten bovendien worden gesteriliseerd. Dat betekent dat ze minimaal 3 minuten op een temperatuur van 121 graden worden gebracht."

Een andere vinding van Nitzsche moet ervoor zorgen dat ook de energiekosten daarvoor fors lager worden: de 'EnergyWaterWall'. Dat is in feite een grote boiler waarin de restwarmte die vrijkomt bij de productie van de soepen en bouillons in water wordt opgeslagen. Dat kan dan worden benut voor het opwarmen van nieuwe soepen en spoelwater.

Nitzsche: „Volgens de analyse die we hebben laten maken, gaan we 30 procent minder energie gebruiken. Dan praat je over een besparing van tienduizenden euro's per jaar."

Eigenzinnig bedrijf

Ondernemer Michel Jansen begon zijn bedrijf met de eigenzinnige naam in 2005 in Noordbroek. Zes jaar later betrok hij het huidige onderkomen, een voormalige vleesfabriek. De onderneming kwam in een kritieke fase toen het in 2017 tot een breuk kwam tussen Jansen en zijn Brabantse partner Willem Versteeg, die een van zijn bv's failliet zag gaan. Die vennootschap verzorgde in Eindhoven de etikettering, sales, logistiek en administratie voor Kleinstesoepfabriek.

Jansen kijkt lachend terug op de doorstart die hij maakte. Hij hecht aan 'vrij ondernemen', zonder bemoeienis van anderen. In Poppe Braam, ondernemer in de biologische sector, vond hij een investeerder die hem niet lastigvalt, maar vooral steunt, zegt Jansen.

Kleinstesoepfabriek heeft elf mensen in dienst. Voor de eigen webshop werken zes mensen met een beperking of met afstand tot de arbeidsmarkt. Daarnaast staan de potjes in de schappen van zo'n tweeduizend winkels. De omzet van de fabriek bedraagt 2,5 miljoen euro, die van de onlineverkoop een ton. „We draaien met een goed rendement en zijn bijna schuldenvrij", zegt Jansen.