

Samenwerken aan circulaire ketens

Baril Coatings

Samenwerking is essentieel voor
een circulaire verfindustrie

United Repair Centre

De weg naar een
schone kledingindustrie





Simon Rombouts - Chainable
Romy Olislagers - Set
Evie Jetten - Set



5 minuten



Interview

Een circulaire revolutie in de keukenindustrie



In een wereld waarin duurzaamheid steeds belangrijker wordt, verandert Chainable de keukenwereld.

Het bewijst dat innovatieve en duurzame veranderingen mogelijk zijn in traditionele industrieën. De combinatie van duurzame producten, sterke samenwerkingsverbanden en maatschappelijke betrokkenheid maakt het bedrijf een koploper in de circulaire keukenmarkt.

Romy en Evie spraken met Simon Rombouts, CEO bij Chainable. Zijn droom is om keukens te produceren die aan het einde van hun levensduur niet eindigen als afval, maar een nieuw leven krijgen. Samen met Cees van Nispen en Jordi van Osch richtte hij daarom in juni 2020 Chainable op.

Vijftien keer de wereld rond

Jaarlijks worden in Nederland 200.000 keukens vervangen binnen de projectmarkt. "Als je al die keukens achter elkaar zou leggen, kun je vijftien keer de wereld rondgaan," zegt Simon. "Het is onvoorstelbaar dat al deze keukens simpelweg worden weggegooid. Daarom ontwerpen we onze keukens voor meerdere levenscycli, met duurzame materialen die hergebruikt kunnen worden."

Deze cijfers kwamen Simon ter ore via Cees. Cees was een ondernemer uit de keukenbranche en hij zag dat keukens vaak na vijftien tot twintig jaar op de afvalberg belanden. Bij ABN AMRO pitchte Cees zijn idee voor een circulaire keuken. Simon deed op dat moment zijn afstudeeronderzoek naar circulaire businessmodellen bij de bank. Simon was onmiddellijk enthousiast over het idee van Cees: "Het is een grote markt en het is een product met veel materiaal. Echt de moeite waard om aan te pakken." Beiden misten echter technische kennis voor het ontwerpen en het verantwoord produceren van de keukens. Simon gaat verder: "We kwamen al snel uit bij een goede relatie van Cees die hem verwees naar zijn zoon Jordi." Jordi was destijds een student duurzame technologie met ervaring in zijn familiebedrijf dat gespecialiseerd is in aanrechtbladen. Met zijn technische kennis van het product vulde hij de andere twee goed aan.

Pionieren

Met een sterke focus op circulariteit en innovatie zijn de drie gaan pionieren in de wereld van duurzame keukens. Het team koos voor een volledig circulair model gericht op woningcorporaties en beleggers. "In de consumentenmarkt worden keukens vaak vervangen als iemand het huis verkoopt. Dat maakt het lastig om circulaire processen te waarborgen", legt Simon uit. "Met woningcorporaties kunnen we duidelijke afspraken maken over de levensduur en het terugnemen van de keukens. Zo garanderen we dat materialen langer meegaan."



"De uitdaging is het overtuigen van partners om mee te werken aan circulaire processen die niet direct winst opleveren"

Circulariteit als uitgangspunt

De kracht van Chainable ligt in de eenvoud van het ontwerp en de focus op circulariteit die de basis vormt voor alle bedrijfskeuzes. De strategie van Chainable is gebaseerd op de R-ladder van de Rijksoverheid. Deze ladder geeft de mate van circulariteit aan en weergeeft de verschillende bijbehorende strategieën. De nadruk ligt hierbij op het verminderen van verspilling en het hergebruik van materialen. "We focussen ons op 'Refuse, Rethink, Reduce, Reuse'," vervolgt Simon. De keukens zijn ontworpen om eenvoudig te demonteren en opnieuw in elkaar te zetten. "De keuken functioneert als een compleet meubel, met een geïntegreerde achterwand. Hierdoor kan het eenvoudig worden geplaatst en later weer

verplaatst, zonder dat er grote aanpassingen nodig zijn. Deze flexibiliteit is een belangrijke troef in de circulaire markt." Elk model is voorzien van een robuust stalen frame, dat zonder afval opnieuw gebruikt kan worden. Dit ontwerp zorgt ervoor dat de keuken langer meegaat en er tot 47 procent aan materiaal wordt bespaard.

Minimale transport bewegingen

Naast het ontwerp is ook de samenwerking met leveranciers erg belangrijk. Alle onderdelen worden binnen een straal van 200 kilometer van de productiefaciliteit in Gilze ingekocht. "Deze regionale sourcing minimaliseert transportbewegingen en de bijbehorende CO2-uitstoot. Zo sluiten we perfect aan bij onze duurzaamheidsdoelen", aldus Simon. Daarnaast worden de keukens met minimaal verpakkingsmateriaal vervoerd om de ecologische voetafdruk zo laag mogelijk te houden.

Kansen voor de toekomst

Tegen 2030 moet de bouwsector in Nederland vijftig procent circulair zijn. Woningcorporaties en beleggers tonen steeds meer interesse in circulaire oplossingen. Sinds de oplevering van de eerste keukens in oktober 2020 is de vraag naar Chainable-keukens explosief gestegen. Waar het bedrijf in 2021 nog 80 keukens leverde, steeg dit aantal in 2023 naar 450. Voor 2024 wordt een verkoop van 900 keukens verwacht. Op basis van deze cijfers voorspelt Simon een groei naar 5000 keukens in 2028. Om deze groei te ondersteunen, werkt het bedrijf aan de implementatie van een ERP-systeem voor het stroomlijnen van voorraadbeheer en facturatie. Volgens Simon kan het bedrijf nog meer winst behalen in het beperken van het materiaal en de afvalstroom in de gehele branche: "We willen nog verder gaan dan dat we momenteel doen. We onderzoeken of we oude keukens van concurrenten kunnen overnemen, zodat die materialen opnieuw gebruikt kunnen worden." Ook internationaal ziet Chainable kansen voor de toekomst. "In sommige landen, zoals Duitsland, worden keukens gezien als roerend goed. Mensen nemen hun keuken mee bij een verhuizing. Ons modulaire systeem biedt hier een uniek voordeel. Binnen drie uur kan een

keuken worden gedemonteerd en ergens anders opnieuw opgebouwd. Dat kan geen enkele andere keukenleverancier bieden", aldus Simon.

Grootste uitdaging

Toch ervaart Chainable soms nog terughoudendheid in de markt. "De grootste uitdaging is het overtuigen van partners om mee te werken aan circulaire processen die niet direct winst opleveren", zegt Simon. Een belangrijk voordeel van circulaire keukens is dat ze op de lange termijn goedkoper zijn, stelt Simon. "Hoewel de aanschafprijs van een Chainable-keuken aanvankelijk hoger lijkt dan een traditionele keuken, zijn de totale kosten over de levensduur van de keukens aanzienlijk lager. Een volledige kostenberekening laat zien dat de totale kosten minstens 40 procent lager uitvallen. Daarnaast kunnen alle onderdelen worden hergebruikt of opgeknapt, waardoor de levensduur wordt verlengd en de kosten per gebruikscyclus dalen."

Durf imperfect te zijn

Simon deelt zijn tips voor (jonge) professionals die willen bijdragen aan de circulaire economie: "Jonge professionals die in de supply chain werken hebben zo'n belangrijke rol. Binnen een bedrijf kun je in deze rol de grootste stappen maken wat betreft duurzaamheid. Door slim in te kopen, na te denken over hoe een project in elkaar zit en afspraken te maken over de terugname van materialen. Door dat laatste te doen word je je eigen materialenbank, onderschat die impact niet." Simon moedigt anderen aan om impact te maken door simpel te beginnen en te leren van fouten: "Het ontwikkelen van een lerend vermogen en het voortdurend verbeteren van processen, is de sleutel tot succes in de circulaire economie. Pak een probleem en begin gewoon ergens om het op te lossen. Als je gaat ondernemen, moet je durven om niet perfect te zijn. Als wij direct 100 procent circulair hadden moeten zijn, dan waren we nog steeds niet begonnen."



Ready,
set,
go!

Een talent ontwikkelt zich niet alleen

Samen
ontwikkelen we
de supply chain
leiders van de
toekomst