

13. GreenPan



De groene Pan



Milieuvriendelijk koken beperkt zich niet tot het gebruik van bio-ingrediënten of vegetarische menu's want ook de potten en pannen die je hiervoor gebruikt, zijn van belang. GreenPan is een Belgisch bedrijf dat niet alleen zoveel mogelijk gerecycleerd materiaal gebruikt, belangrijker nog is de samenstelling van de anti-aanbaklaag. "Normaal wordt hiervoor een chemische stof gebruikt die niet afbreekbaar is en zelfs kankerverwekkend zou zijn, maar nu is er een ecologisch verantwoord alternatief: de Thermolon-antikleeflaag", zegt Jan Hoekstra die zowel industrieel designer als GreenPan-productdirecteur is.

GreenPan is een Belgisch bedrijf dat niet alleen zoveel mogelijk gerecycleerd materiaal gebruikt, belangrijker nog is de samenstelling van de anti-aanbaklaag.

////////////////////////////////////

Wie wel eens een pan op het vuur zet, staat er nauwelijks bij stil dat er in de antikleeflaag heel wat innovatie schuilt. Nu ja, innovatie is misschien te veel eer voor een technologie die dertig jaar onveranderd is gebleven. "De antikleeflaag betekende een revolutie in het koken, want het bakte niet zomaar aan. De vernieuwing lag vervat in een kunststofverbinding polytetra-fluor-etheen, beter bekend als PTFE", zegt Jan Hoekstra die als industrieel designer van meet af aan betrokken werd bij het innovatieve GreenPan.

Over dat PTFE is al heel wat te doen, hoewel de inzet van de discussie eigenlijk nog een andere chemisch component moet zijn, namelijk PFOA. "PFOA is het additief dat je nodig hebt om PTFE te kunnen toepassen." Dat PFOA is een schadelijke grondstof en al jaren de inzet van heel wat wetenschappelijke onderzoeken waaruit steeds vaker naar voren komt dat het kankerverwekkend is. Al is er maar een zweem van vermoeden, je kan je afvragen waarom ze de boel dan niet stante pede verbieden, al was het maar uit voorzorg. Het Amerikaanse

Environmental Protection Agency - zeg maar het federaal agentschap voor milieu en volksgezondheid - heeft wel een verbod uitgevaardigd, maar pas vanaf 2015.

"Je zal er niet bij stilstaan omdat je niet elk jaar een nieuwe pan koopt, maar dit is een sector waarin jaarlijks 600 miljoen antikleefpannen worden verkocht. Dan begrijp je vast wel de context van dat verbod, want heel wat fabrikanten hebben geen alternatief." Het gevaar schuilt vooral in de hittebestendigheid van de bestaande antikleeflaag want zodra de temperatuur boven de 260°C uitkomt, worden er al chemische stoffen vrijgeven. Het is geen onzin want er zijn genoeg getuigenissen, maar we houden het vooral bij een geval waarbij een kanarie - toch ook de gas-graadmeter van de mijnwerkers - het loodje legde omdat er in de keuken waar hij zijn kooi had op een PTFE-antikleefpan werd gebakken.

"Je kan je inbeelden dat een volwaardig alternatief heel wat potentieel heeft", aldus de GreenPan productdirecteur. En dat volwaardige alternatief is er ook effectief en te danken aan de Belgische ondernemer Wim De Veirman, ceo van GreenPan, die in Korea uitkwam bij een keramische coating die aan dezelfde producteisen voldeed. Kras- en hittebestendigheid én anti-kleef eigenschappen. "Deze coating werd gepatenteerd onder de naam Thermolon en het mooie is dat de hittebestendigheid zelfs tot 450° C reikte in plaats van de 260° bij de PTFE-pannen; en er is het bijkomend voordeel dat er veel minder energie nodig is om in de pan te bakken."

GreenPan commercialiseerde de Thermolon in een almaar groter wordend assortiment aan antikleefpotten en pannen en bekommert zich ook om het verhaal dat ermee gepaard gaat. Alle facetten, van verpakking tot de communicatie moeten bijdragen tot het informeren over dit ecologische alternatief. "Het uitsluiten van twee chemicaliën in de productie is uiteraard een belangrijk punt, maar dat we erin slagen om bij het aanbrengen van de coating goed 60 procent minder CO2 uit te stoten dan een normaal coating-proces, is minstens zo belangrijk in dit verhaal."

Als we opnieuw rekening houden met de jaarlijkse productie van 600 miljoen pannen wereldwijd, dan kan met die CO2-reductie alleen al een hele grote vooruitgang worden gerealiseerd. Toch laat GreenPan het daar niet bij, zoals het haar naam betaamt, wil het almaar groener worden door ook de andere nodige materialen in de productie uit recyclage te halen. Volgens de cijfers zou er voor het aluminium op dit moment al 30% tot zelfs 40% uit recyclage worden gehaald en voor het roestvrije staal is dat al de helft. Ook daarin wil GreenPan nog verder de percentages optrekken zonder dat het aan de kwaliteit afbreuk doet.

De ecologische visie heeft GreenPan alvast geen windeieren bezorgd. Op nauwelijks drie jaar tijd boemde de business gigantisch.

////////////////////////////////////,

Jan Hoekstra die zelf ook enkele ontwerpen leverde aan GreenPan moet in de hoedanigheid van product director waken over de duurzame filosofie en dat stopt niet bij het vormgeven van een Thermolon-pan. “Enerzijds waken we over het principe waarbij alle GreenPan producten opnieuw gerecycleerd kunnen worden, zeg maar de strategische designvisie. Anderzijds proberen we met het hele team nog verder na te denken over kookinnovaties.” Wat hij daarmee bedoelt, maakt hij duidelijk door er een soort van slakom met daarin een pot bij te halen. Hoekstra vertelt over de hooi-kistmethode, een verloren gegane kooktechniek waarbij je het voedsel in de pot laat garen zonder er nieuwe warmte aan toe te voegen.

“Je haalt je kookpot van het vuur en vroeger zette men dat in een houten kist met hooi dat voor de perfecte isolatie zorgde waardoor de warmte in de pot verder kon inwerken en alles kon garen. Garen zonder dat er energie moet toegevoegd worden of dat het eten aanbrandt. Welnu met deze Hot Pot proberen we op een moderne



Dubai Cookware voor Green-Pan © Jan Hoekstra



manier deze techniek nieuw leven in de blazen.” De dubbelwandige kom die we als slakom omschreven, is de isolerende hooikist terwijl de pot en de kom twee complementaire keukenaccessoires blijven. “Het is ecologisch gemaakt, het is ecologisch als kooktechniek en het is ecologisch omdat je de pot en kom ook apart kunt gebruiken.”

De ecologische visie heeft GreenPan alvast geen windeieren bezorgd. Op nauwelijks drie jaar tijd boemde de business gigantisch. De productie zit vooral in Azië maar ook daar hecht GreenPan veel belang aan ecologie en alle firma's zijn ISO-gecertificeerd. In Hong Kong zitten ook nog een 25-tal GreenPan-medewerkers om dat geheel te stroomlijnen en alle transport voor de Amerikaanse en Europese markt wordt via het schip vervoerd, nog steeds de minst vervuilende manier. “Ook die bewegingen en het afstemmen van het distributienetwerk is fundamenteel in het GreenPan-verhaal”, besluit Jan Hoekstra. “Onze producten liggen ook in winkelketens zoals een Colruyt omdat ons product een volwaardige tegenhanger is voor de andere pannen, ook in prijs. Alleen dragen we met GreenPan een filosofie uit, een ecologische en dat is geen aangebakken boodschap.”

•
Christophe De Schauvre voor REcentre
Geïnterviewd / Jan Hoekstra, Industrial designer en Product
director GreenPan

GreenPan Europe
X. De Cocklaan 68 bus 7
9830 Sint-Martens-Latem
België

Jan Hoekstra
Heiveldstraat 8
3600 Genk
België

www.green-pan.com

Sector • Huishoudartikelen

Oprichtingsjaar • 2007

Aantal werknemers • 75

Jaarlijkse omzet • nvt