

Lange rijen in duurzaam paradijs

Zonder horeca-ervaring startte Toon Maassen (25) met twee vrienden een duurzaam café. Wat twee jaar geleden begon als een 'klein cafeetje naast de studie' werd onverwachts een groot bedrijf. Nu komen andere horecabedrijven kijken hoe ze dit hebben aangepakt.



'Duurzaamheid' als een hip label om klanten te trekken? Niet bij De Ceuvel! Deze duurzame broedplaats in Amsterdam-Noord voert het concept door tot in alle details. De architecten ontwierpen het gebouw uit afgedankte containers en woonboten, de vloer komt uit een voormalige gymzaal en het

plafond wordt gestut door oude meerpalen. Het café is onderdeel van de broedplaats. Toon en zijn vrienden zetten hier de duurzame idealen voort: op het menu vind je vooral lokale producten, in plaats van cola in flesjes krijg je zelfgemaakte frisdrank en het 'vlees' komt van de Vegetarische Slager. Op dit moment staat de biogasboot op de planning: hiermee moet het restaurantafval omgezet worden in methaangas voor de keuken.



Hoe ben je in dit avontuur gerold?

‘Een kennis vertelde me dat een scheepswerf werd omgetoverd tot een duurzaam paradijs. Ik ben gaan kijken en zag meteen de magie van deze plek. Op dat moment studeerde ik Future Planet Studies aan de Universiteit van Amsterdam, een studie gericht op duurzaamheid. Ik vind dat het hoog tijd is dat we beter voor onze aarde gaan zorgen. In de collegebanken leerden we veel over de problemen, maar weinig over wat we konden doen. Ik wilde bijdragen aan oplossingen.

Bij De Ceuvel kon ik daadwerkelijk meehelpen en ik ben dan ook meteen als vrijwilliger aan de slag gegaan. Boten isoleren, foto’s en filmpjes maken. Een van de architecten van de broedplaats, Wouter Valkenier, ontwierp het gebouw waar de horeca zou komen. Drie maanden voor de opening van de broedplaats was dit gebouw vrijwel af, maar was er nog geen café-eigenaar. Valkenier vond het moeilijk om iemand te vinden die zijn duurzame idealen kon verwezenlijken. Uiteindelijk vroeg hij mij en twee vrienden van me: Esmee Jiskoot (25) en Joey Hodde (25). Ik dacht: dit kan ik nooit alleen, maar met hen durf ik het aan. Met z’n drieën hadden we al een paar fundraise-festivals opgezet. Daardoor weet ik dat we een perfect team zijn.’

Jullie hadden drie maanden om een café neer te zetten. Hoe hebben jullie dat gedaan?

‘Ik heb mijn studie tijdelijk stopgezet en ging meteen fulltime aan de slag. Alles moest nog worden geregeld: er was nog geen inrichting, geen bar, geen keuken, geen leveranciers. En er moest nog een vergunning worden aangevraagd. We zijn begonnen met een crowdfundingactie, die gelukkig goed werd opgepikt door de media. Ons geld was net de dag voor de opening op. Toen de koelkast werd geleverd blufte we: “Stuur maar een

factuur.” We hielden er stiekem al rekening mee weer bij onze ouders te moeten intrekken.

Op de opening kwamen duizenden mensen af, veel meer dan iedereen had verwacht. De rijen voor de kassa's stonden tot ver buiten de deur. Ineens hadden we een gigantisch bedrijf. We belden al onze vrienden om bij te springen en moesten snel betere kassa's regelen en koks aannemen. De afgelopen twee jaar heb ik gemiddeld zo'n tachtig uur per week gewerkt.

In mijn eentje had ik dit nooit volgehouden, maar met Esmee en Joey vorm ik een soort heilige drie-eenheid. Wij geven elkaar altijd weer energie. En ik ben erg aan deze plek verknocht geraakt. Ik zag hoe dit de ideale plek is om te laten zien dat het kan: beter omgaan met de aarde. Dat past bij deze tijd, vind ik. In de jaren zestig en zeventig was er ook veel bewustzijn voor duurzaamheid, maar toen bleef het vaak bij protesteren. Nu leven we in een tijd waarin mensen niet alleen zeggen hoe het anders moet, maar dit zelf ook doen.'

Wat zijn de leukste reacties die jullie hebben gekregen?

'Een klant die eerst boos is dat we geen cola hebben en daarna helemaal verslaafd is aan onze vlierbloesemlimonade: daar word ik heel blij van. Of iemand die zegt: "Jullie eten was heerlijk, maar dat er kip in zat vind ik niet helemaal passen bij deze plek." Ik vind het heel leuk om dan te vertellen dat deze kip van soja is gemaakt. Dan is ons doel bereikt: laten zien dat duurzaam eten niet minder lekker hoeft te zijn.

Het is ook mooi om te zien dat De Ceugel een inspiratiebron is voor andere ondernemers. We zijn op horecagebied een soort duurzame pioniers. Ik denk omdat we nauwelijks horeca-ervaring hebben en ons vooral lieten inspireren door onze kennis over duurzaamheid. Zo kom je op heel

andere ideeën. Onze limonadetap, waarmee we limonadesiroop aanleggen met gekoeld mineraalwater, is inmiddels overgenomen door andere cafés. Er komen ook regelmatig horecaondernemers kijken hoe wij deze zaak hebben aangepakt.

Soms ben je zo bezig met regelwerk dat je vergeet waar je het voor doet. Ik ben laatst voor het eerst in twee jaar weer voor langere tijd naar het buitenland geweest. Nu ik terug ben zie ik weer hoe bijzonder het is wat we hebben opgebouwd.'

Toons tip voor studenten

'Sluit je aan bij een duurzaam initiatief, bijvoorbeeld Fossilvrij NL. Deze beweging lobbyt bij Nederlandse bedrijven en instituten om hun investeringen in fossiele brandstoffen terug te trekken. Niet alleen heeft dit grote positieve gevolgen voor het klimaat, ook is het een duidelijke boodschap naar de fossiele industrie. Meerdere hogescholen en universiteiten in Nederland zijn al gestopt, maar nog zeker niet allemaal. Op gofossilfree.org/nl/unis vind je een lijst met instellingen die nu nog investeren in kolen, olie en gas. Ook zie je hier bij welke campagnes je je kan aansluiten.'