

Albert Heijn-spin-off Instock staat op eigen benen

16-01-2019 15:06



Anti-verspillingsrestaurant Instock wil onafhankelijk van Albert Heijn verder groeien. De startup heeft voortaan een zelfstandige status en heeft de deur voor andere organisaties met reststromen opengezet.

Instock werd ruim vier jaar geleden door vier medewerkers van Albert Heijn opgezet om voedselverspilling tegen te gaan. Er kwam een pop-up restaurant, waar gekookt werd met onverkochte producten bij de plaatselijke supermarkt en leveranciers. Inmiddels zijn er drie permanente restaurants en worden ook producten gemaakt van voedsel dat anders wordt weggegooid.

Albert Heijn vervulde de afgelopen jaren de rol van incubator. Zo werd Instock van advies voorzien, het salaris doorbetaald en werden nieuwe initiatieven gefinancierd. De supermarktketen had in ruil daarvoor onder meer een nieuwe bestemming voor zijn reststromen.

Instock zegt met een zelfstandige status meer initiatieven te willen ontplooien om voedselverspilling terug te dringen. Zo wil het andere horeca stimuleren om met reststromen te werken, door deze producten beschikbaar te maken. Het bedrijf blijft samenwerken met Albert Heijn.