

Naar een meer rationeel materiaalgebruik (RMG)

i Materials Consult
Frans Vos



Onze brievenbussen worden - ondanks "geen reclaimedrukwerk" stickers - toch lustig volgepropt met zaken waar we geen boodschap aan hebben; van populistisch politiek drukwerk tot allerhande reclamefolders. Maar eerlijk toegegeven, van mijn energieleverancier, mijn distributienetbeheerder en van zij die mij water leveren, weet ik de "boekskes" wel te waarderen.

Rationeel Energiegebruik en duurzaam waterbeheer zijn immers termen die ik een warm hart toedraag en waarvan ik vind dat ze nog meer aandacht mogen krijgen. Het zal onze portemonnee, ons milieu en de toekomstige generaties aanzienlijk ten goede komen.

Maar waarom passen we diezelfde principes niet toe op de wijze waarop we materialen gebruiken? Het start al in uw keuken. Roestvast stalen potten en pannen, bestek, de binnenzijde van uw vaatwasser enz., het

is allemaal gemeengoed, maar door sommigen worden ze niet al te best onderhouden. En dan maar roepen en tieren dat "het roest".

Nochtans is er een simpele regel om corrosie te vermijden: hou het droog. Met andere woorden: als je roestvast stalen gerei hebt gebruikt, was het dan onmiddellijk af, droog alle hoekjes en kantjes en bewaar het op een droge plaats. Een praktische tip: hoe goed en gesofisticeerd je vaatwasser ook is, de vaat komt er NIET droog uit. Zodra je de vaatwasser opent, slaat waterdamp onvermijdelijk neer op de vaat. Nadrogen met de keukenhanddoek is dus de boodschap. Nog een tip: Bewaar roestvast stalen gerei NIET in kasten naast of boven de dampkap. Hoe goed je dampkap ook is, als je je dagelijkse kost op het vuur hebt staan, zal er toch nog wat waterdamp links en rechts van de dampkap verloren gaan. Heb je dan roestvast stalen gerei in

de nabij gelegen kastjes staan, dan zal de waterdamp op de koude oppervlakken neerslaan. Nog een aanvullende keukentip: bewaar voor dezelfde reden ook geen gedroogd voedsel boven, links of rechts van de dampkap.

Droog houden is dus de eerste regel om corrosie tegen te gaan, maar in je warmwater boiler, in de waterleidingen of voor je tuinlampen zal dat moeilijk gaan. Idem in de industrie: vele toestellen zijn in contact met water- en stoomfracties om zo hun werk te doen. Geen energie zonder water bijvoorbeeld. Hoe kunnen we in die gevallen corrosie tegen gaan? Wel, door rationeel met die materialen om te gaan. Het gebruik van allerhande waterbehandelingsmethodes, de juiste druk en temperatuur, het oordeelkundig controleren van die en nog vele andere parameters, het opstellen van een geschikte reinigingsprocedure en ook effectief het aldus toepassen van die procedure; het zijn allemaal zaken die helpen om het materiaal intact te houden zonder dat we het vroegtijdig in de afvalstroom moeten verwerken. Nog even terug naar de keuken: Het schuren van een roestvast stalen pot met een stalen of koperen borstel is compleet uit den boze; je gaat toch ook niet met een schuurspons door de teflon-beklede pot?

Afvalbeheer gaat dus niet alleen over energiebewust materialen produceren en recyclen, maar ook over het drastisch verkleinen van de afvalberg door rationeel materiaalgebruik (RMG), door veel meer zorg te dragen voor de materialen die er al zijn. Door er voor te zorgen dat de reeds bestaande materialen intact blijven, niet ten koste van alles, maar binnen de limieten waarvoor zij oorspronkelijk werden gemaakt. Dat geldt voor uw keuken, voor de industrie en voor de overheid.

Meer rationeel energiegebruik, meer duurzaam waterbeheer, EN "meer rationeel materiaalgebruik." De volgende generaties zullen ons dankbaar zijn.