



## De Stichting voor Toekomstige Generaties presenteert de vier SE'nSE 2022-laureaten

Vier innovatieve Belgische start-ups met positieve milieu-impact ontvangen filantropische financiële steun om door te breken met hun projecten rond energie, voeding, afvalverwerking en uitwisseling van goederen en diensten.

[www.stg.be/sense](http://www.stg.be/sense)

[Greenzy](#), een eenvoudige geurloze binnenhuiscomposteerder met een ecologisch design (Louvain-la-Neuve)

[Heau](#), douchekranen die binnen drie seconden warm water geven (Bilzen)

[Merciki](#), een gratis netwerk om spullen en diensten uit te wisselen in ruil voor 'Merci's' (Brussel)

[OceanBites](#), kweekt zeewier in waterbassins op het vasteland (Oostende)

**Brussel, 1 december 2022** – Voor het zevende jaar op rij selecteerde de [SE'nSE-jury](#) (Seed Equity & Sustainable Entrepreneurship Fund) vier beloftevolle jonge ondernemingen met een grote positieve impact op het milieu. De vier start-ups ontvangen in totaal 85.000 euro aan zaai kapitaal, in de vorm van ondergeschikte leningen. De Stichting voor Toekomstige Generaties kan deze financiële steun verlenen dankzij de bijdrage van het [SE'nSE Fonds](#), opgericht door Pierre Mottet (IBA), waarna het [Aether Fonds voor Toekomstige Generaties](#) en de [Eurofins Foundation](#) zich ook aansloten.

### De CEO van Youmeal, die zelf steun ontving van SE'nSE, zit dit jaar in de jury

De SE'nSE-jury selecteerde uit 29 kandidaturen de projecten met de meest significante **milieu-impact, duurzame werking**, en het meest **solide businessplan**.

Dit jaar zit Sophie Flagothier, CEO en medeoprichtster van Youmeal, in de SE'nSE-jury. Haar ervaring zal zeker een meerwaarde zijn, want haar bedrijf, **Youmeal**, was een van de SE'nSE-laureaten van 2016. Sophie: **"Ik heb een paar jaar geleden een SE'nSE-lening gekregen. Intussen is mijn bedrijf dankzij dat eerste zetje veel groter geworden!"**

[Youmeal](#), een groeiend foodtechbedrijf, ontwikkelde een softwareplatform en aanvullende diensten waarmee vooral cateringbedrijven kunnen garanderen dat ze gezonde en duurzame voeding aanbieden.



In 2020 betaalde Youmeal de SE'nSE-lening terug aan de Stichting voor Toekomstige Generaties, waardoor het bedrag naar andere winnende start-ups kon gaan. Een opwaartse spiraal waaruit nog heel wat andere succesverhalen van SE'nSE voortkwamen, zoals [urbike](#) en [Shayp](#). Al deze bedrijven kregen in een erg vroeg ontwikkelingsstadium steun van de Stichting. *“18 maanden lang hoeven de SE'nSE-laureaten geen interest te betalen op hun ondergeschikte lening”,* herhaalt Benoît Derenne, directeur van de Stichting voor Toekomstige Generaties. *“De volgende 18 maanden stijgt de rentevoet naar 5%, want het is de bedoeling dat we dat geld snel terugkrijgen, zodat we andere start-ups in wording een duwtje in de rug kunnen geven. **Na zes edities hebben we 24 ondernemingen gefinancierd met een totaal bedrag van 835.000 euro, en tot op vandaag zijn daarvan maar drie projecten niet geslaagd.** Dat is best inspirerend en het toont aan dat bedrijven met een positieve impact goed presteren en veerkrachtig zijn. Het bewijst ook dat het loont om risico's te nemen en zulke projecten in een erg vroeg ontwikkelingsstadium te steunen.”*

## De vier SE'nSE 2022-laureaten

[Greenzy](#) (Louvain-la-Neuve), *een eenvoudige geurloze binnenhuiscomposteerder met een ecologisch design*

Drie jonge burgerlijk ingenieurs van UCLouvain, **Adélaïde Biebuyck, Laetitia Dupret en Fiona Milano** ontwierpen Greenzy, **een binnenshuis composteersysteem voor particulieren**. Ze worden hierbij gecoacht door Yncubator in Louvain-la-Neuve. Greenzy is eenvoudig te gebruiken, ontworpen om makkelijk te integreren in een keuken. Greenzy is volledig autonoom, het maalt en mengt organische materialen tot compost in 1 tot 2 maanden, zonder geur en zonder inspanning. Het is **gekoppeld aan een app die gepersonaliseerd advies geeft** over het verbeteren van compost. De app stimuleert ook wijkactiviteiten door de uitwisseling van compost mogelijk te maken.

In 2019 won Greenzy een *Prototyping the Future*-beurs van 5000 euro van de Stichting voor Toekomstige Generaties, waarmee het team in samenwerking met ontwerpers het derde en finale prototype ontwikkelde.

Vandaag konden Adélaïde, Laetitia en Fiona nog een andere jury overtuigen met hun project (intussen al een start-up): de SE'nSE-jury. Ze sleepten **een achtergestelde SE'nSE-lening van de Stichting voor Toekomstige Generaties** in de wacht. *“Deze prijs staat garant voor meer naambekendheid en zal onze onderneming zichtbaarder en geloofwaardiger maken”,* zegt Adélaïde Biebuyck. *“We zijn volop bezig met fondsen te werven, en met deze lening kunnen we de interesse van andere duurzame fondsen opwekken.”*

Er werden al 127 composteerdere vooruitbesteld, maar welke impact zal dit apparaat precies hebben op het milieu? 50% van al het huisvuil is composteerbaar. Door te composteren, verklein je de afvalberg én wordt het milieu minder vervuild door afvalverwerking (verbranding, begraving...). Tegelijkertijd verwerkt de composteerder het afval tot



kwaliteitsgrond om de diversiteit van onze fauna en flora te bewaren. Daardoor moet er minder kunstmest worden geproduceerd. **Met deze composteerder kan een huishouden elk jaar 40 kilogram CO2 minder uitstoten** (de uitstoot van de productie van de composteerder zit daarin meegerekend).

**Heau** (Bilzen), *“douchekeurane die binnen drie seconden warm water geven”*

Heau werd opgericht door **Philippe Bijne**s en **Alexander Gowie**, twee burgerlijk ingenieurs uit Limburg die bevriend raakten op de universiteit. Hun start-up verkoopt **douchekeurane met een uniek hydraulisch mechanisme dat de warmte van de vorige douchebeurten opslaat**. Daardoor geeft de douche vanaf het begin van je douchesessie warm water zonder energie te verbruiken. Bovendien houden deze douchekeurane bij hoeveel water en energie je verbruikt terwijl je doucht, zodat gebruikers hun verbruik kunnen optimaliseren op basis van die gegevens en ecologische tips die ze van het apparaat krijgen. Het douchekeurane systeem van Heau zorgt ervoor dat het comfort van particuliere en professionele gebruikers (sportinfrastructuur, hotels, spa’s, rusthuizen...) toeneemt, terwijl de ecologische voetafdruk kleiner wordt en het water- en energieverbruik afneemt.

**Mensen wachten gemiddeld 1,5 minuut voor ze onder de douche stappen**. Terwijl ze wachten op warm water, kleden ze zich uit, scheren ze zich... Omdat we ons zo vaak wassen en douches zo’n groot debiet hebben, verspillen we ontzettend veel water. Een gemiddeld huishouden verspilt elk jaar 8.000 liter tijdens het wachten. **De opwarming van sanitair water is een van de grootste energievreters in huis**. Deze water- en energieverspilling kost een gemiddeld gezin dat regelmatig doucht, elk jaar 104 euro. Gezinnen met een regendouche verspillen – en betalen – dubbel zo veel (208 euro/jaar).

**Merciki** (Brussel), **een gratis hulplnetwerk om spullen en diensten uit te wisselen in ruil voor ‘Merci’s’**

Merciki is **een gratis digitaal hulplnetwerk waarop geld niet bestaat**. We verzamelen zoveel spullen die we amper gebruiken, terwijl anderen geen geld hebben om te kopen wat ze nodig hebben. Dankzij dit webplatform en de smartphoneapps van Merciki hebben al 16.000 leden advertenties geplaatst om spullen (kleding, meubels, speelgoed...) en diensten (specifieke lessen, dierenopvang, tuinierdiensten...) aan te bieden of te vragen. Op Merciki kan je niet alleen **spullen uitwisselen, maar ook diensten aan elkaar verlenen**.

Wat Merciki zo bijzonder maakt, is **dat de leden Merci-punten gebruiken** in plaats van euro’s om dingen met elkaar uit te wisselen: wanneer je je (gratis) aanmeldt, krijg je 20 Merci’s. Die gebruik je als ruilmiddel, alsof één Merci één euro waard is. Merciki is gratis voor de eindgebruikers, maar het ontwikkelt ook betaaloplossingen voor ondernemingen en de publieke sector, zodat die een sterke band met hun burgers/werknemers kunnen opbouwen. Daarnaast krijgen ze ook toegang tot bijkomende functies en kunnen ze hun milieu- en maatschappelijke impact in de gaten houden.



Het team achter Merciki bestaat uit **Johan Corsini, Romain Feret, Julien Coppens** en **Sébastien Mouret**. Volgens hen heeft *“iedereen iets om te delen, en geld zou mensen niet mogen verhinderen om elkaar te helpen. Dus op Merciki geldt: hoe meer je elkaar helpt, hoe meer Merci’s je krijgt!”* Johan Corsini voegt eraan toe: *“Met de lening van het SE’nSE-fonds zullen we het platform uitbreiden en veel meer gebruikers aantrekken. Zo kunnen we hun ecologische voetafdruk op onze planeet nog verder verkleinen, want op ons platform kunnen ze spullen uitwisselen in plaats van producten te kopen waarvan de productie onze planeet nog erger zou vervuilen.”*

#### **OceanBites** (Oostende) *kweekt zeewier in waterbassins op het vasteland*

OceanBites **zet zich in voor de duurzame teelt van zeewier op het vasteland** dat later op ons bord terechtkomt. Zeewier is een plantaardige eiwitbron boordevol voedingsstoffen, vitaminen en antioxidanten die uiterst efficiënt groeit. Het is ook goed voor de planeet. Zeewier vervuult het water en de lucht niet, het zuivert ze. Je hebt slechts weinig grond nodig om het te kweken en het mergelt de bodem niet uit. Zeewier heeft een positief effect op de volksgezondheid en op de aanpak van voedselveiligheidsproblemen.

Het team van OceanBites bestaat uit **Hendrik Bekaert, Sander Steenacker** en **Claudia Garcia Alcalde**. Hun doel is om grote hoeveelheden biomassa te kweken in bassins, waarbij de grond niet wordt verontreinigd en het zeewater dat door de bassins loopt tijdens het proces wordt gezuiverd. Zo willen ze zeewier leveren aan lokale restaurants die het product tot bij de consument brengen. *“Het voordeel van het kweken van zeewier in bassins op het vasteland is dat je het niet met een boot moet gaan oogsten. Bovendien heb je meer controle over de kwaliteit en is dit zeewier het hele jaar door verkrijgbaar”,* legt Sander Steenacker uit.

Dankzij de SE’nSE-lening zal het team van OceanBites het bedrijf sneller kunnen uitbreiden om de concurrentie een stap voor te blijven (vandaag komt 99% van het verse zeewier dat op de Belgische markt wordt verkocht, uit het buitenland). Daarnaast willen ze het bedrag gebruiken om hun productie- en verkoopprocessen CO<sub>2</sub>-neutraal of zelfs CO<sub>2</sub>-negatief te maken.

\* \* \* \* \*

#### **Samenstelling van de jury**

**De jury** bestond dit jaar uit: **Piet Colruyt**, SI<sup>2</sup> Fund - **Christophe Guisset**, Chroma Impact Investment - **Yves Jongen**, IBA - **Leonor Leitao de Melo**, Finance.brussels, **Pierre Mottet**, IBA (juryvoorzitter) - **Jérôme Partos**, Eurasia Environmental Technologies - **Julien Pestiaux**, Climact - **Sybille van den Hove**, Bridging for Sustainability - **Sophie Flagothier**, Youmeal (SE’nSE 2016-laureaat) en **David Mellet**, BeeFounders & Little Food (SE’nSE 2016-laureaat).



De **belangrijkste criteria** die de jury in aanmerking nam bij de selectie van deze vier start-ups zijn: de verwachte positieve milieu-impact, de sterkte van het businessplan, de kwaliteit van het team en de duurzame werking van de onderneming.

### Over het SE'nSE Fonds

Het Seed Equity & Sustainable Entrepreneurship Fund ([SE'nSE Fonds](#)) werd in 2016 opgericht door ondernemer Pierre Mottet (IBA) en ondergebracht bij de Stichting voor Toekomstige Generaties. **Het Fonds draagt bij aan een duurzamere wereld door de ondernemingsgeest te stimuleren.** Dankzij een jaarlijkse donatie van de oprichter en van bijkomende donateurs – het [Aether Fonds voor Toekomstige Generaties](#), de [Eurofins Foundation](#) – kan het Fonds ondernemers die projecten ontwikkelen met een aanzienlijke positieve milieu-impact, ondersteunen aan de hand van **zaakkapitaal** en het delen van **ervaring** en een **netwerk**. De ambitie van het SE'nSE Fonds is om ieder jaar drie tot vijf kwaliteitsvolle ondernemingen te selecteren. Voor meer informatie over het SE'nSE Fonds en **de laureaten van de afgelopen jaren**: [www.stg.be/sense](http://www.stg.be/sense)

### Over de Stichting voor Toekomstige Generaties

De Stichting voor Toekomstige Generaties werd opgericht in 1998. Het is een Belgische stichting **die zich uitsluitend toelegt op de transitie naar een duurzaam ontwikkelingsmodel, een van de grootste uitdagingen van de 21e eeuw.** De Stichting voor Toekomstige Generaties is een pluralistische, onafhankelijke stichting van openbaar nut, ze telt veertien werknemers en is actief in heel België. Als **platform voor transformatieve filantropie** maakt ze het voor haar partners, investeerders en donateurs mogelijk om te investeren in de toekomstige generaties. De Stichting heeft **ruime ervaring in het ondersteunen van initiatiefnemers** van duurzame projecten in België en Europa. Voor meer informatie over de Stichting voor Toekomstige Generaties: [www.stg.be](http://www.stg.be)

In het kader van haar steunprogramma voor duurzaam ondernemerschap geniet de Stichting de steun van Vlaanderen, Wallonië (Waals Agentschap voor Lucht en Klimaat) en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (Leefmilieu Brussel).

\* \* \* \* \*

**Foto's en communicatiemateriaal van de laureaten is beschikbaar via de volgende link:**

<https://www.dropbox.com/sh/jnku25yquwday1g/AABB-D7Fp68f80Y9HXGBIKyHa?dl=0>

**Perscontact voor verdere informatie of interviews met de laureaten, juryleden, mecenasen:**

Cécile Purnode

Stichting voor Toekomstige Generaties

0479 52 69 11

[c.purnode@stg.be](mailto:c.purnode@stg.be)