

WEET →

VOORKOM VERSPILLING VAN VOEDSEL

Zo'n 14 procent van de Nederlandse boodschappen belandt ongebruikt in de vuilnisbak. Daarmee zijn consumenten de grootste verspillers van eten en drinken. Maar ook elders in de voedselketen gaat veel mis. Er zijn tal van initiatieven, van klein tot groot, om deze verspilling tegen te gaan

Elke dag worden er gigantische hoeveelheden voedsel verkwanseld. Rooimachines nemen alleen grotere aardappels mee, waardoor een deel van de productie op het land achterblijft. Door temperatuurverschillen en beschadiging tijdens het transport gaat jaarlijks 3 procent van alle voedsel in Europa verloren. En een Nederlands huishouden gooit jaarlijks gemiddeld ruim 100 kilo eten en drinken (met een totale waarde van 350 euro) onnodig weg. Het zijn een paar voorbeelden van wat er tussen akker en bord allemaal fout kan gaan. Met als resultaat: eenderde van al het voedsel wordt verspild. Omgerekend kost die verkwisting de Nederlandse economie jaarlijks 4,5 miljard euro (de hele wereld 550 miljard euro). Om niet te spreken van de gigantische milieubelasting die deze verspilling veroorzaakt. Reden genoeg voor de Nederlandse overheid om te proberen de voedselverspilling tot 2015 met 20 procent terug te dringen. Daartoe waren er tientallen initiatieven – variërend van de oprichting van de Alliantie Verduurzaming Voedsel door Nederlandse brancheorganisaties in de voedselketen, tot de miljoen 'eetmaatjes' die het Voedingscentrum en Albert Heijn dit voorjaar verspreiden – om consumenten te helpen de juiste portiegrootte van pasta

en rijst te bepalen. Toch lijkt dit streefcijfer niet te worden gehaald. Dat komt vooral doordat niet vanaf het begin is gekozen voor een overkoepelende aanpak, meent ir. Toine Timmermans (49), programmamanager duurzame voedselketens aan Wageningen University & Research centre. 'Er gebeurt van alles, maar de meeste projecten zijn nog te kleinschalig en bottom-up gestart,' zegt hij. 'Voedselverspilling is per definitie een complex, brancheoverschrijdend en vaak grensoverschrijdend probleem. Dat kun je alleen serieus aanpakken als je op systeemniveau iets verandert.' Daarmee doelt Timmermans niet alleen op wet- en regelgeving die verbiedt dat groente met een afwijkende vorm in de winkel komt, maar ook op de Nederlandse eetcultuur. 'Voedsel is hier in overvloed aanwezig. Bovendien is het spotgoedkoop. Het maakt dat we er weinig waarde aan hechten. Verder hebben we nauwelijks nog gevoel bij waar ons eten en drinken vandaan komt. Ook daardoor is de weggooirempel laag.' De keerzijde is dat er nog een wereld valt te winnen: 40 tot 50 procent minder voedselverspilling moet haalbaar zijn, denkt Timmermans. 'De grootste winst is te halen bij consumenten, die zijn verantwoordelijk voor de helft van de verkwisting. Maar ook door minder oogstverlies,

slimmere verpakkingen en beter schapmanagement in de winkels kan de verspilling flink verminderen. Het is wel een kwestie van een lange adem. Ik vermoed dat er een generatie overheen gaat voordat we echt op een andere manier met voedsel omgaan.'

Traditioneel

Een voorbeeld van een bedrijf dat al jaren aan de weg timmert met het terugdringen van voedselverspilling is de Zweedse verpakkingsgigant Tetra Pak. De multinational is in 170 landen actief en leverde in 2013 meer dan 178 miljard kartonnen verpakkingen. Enkele decennia geleden stond Tetra Pak aan de wieg van het kartonnen melkpak – goedkoper, lichter en efficiënter dan glazen flessen – die melk zonder toevoegingen tot wel twaalf maanden houdbaar maakt. 'Innovatie en duurzaamheid zitten in ons DNA, dus het is vanzelfsprekend dat we daarin blijven investeren,' zegt CEO Stefan Fageräng (49). 'De wereldbevolking groeit de komende jaren van zeven naar negen miljard. We kunnen het ons simpelweg niet meer veroorloven om zo veel voedsel te verspillen, noch uit maatschappelijk, noch uit milieuoogpunt. We moeten echt minder gaan weggooien.' Tetra Pak speelt daar op verschillende manieren op in. Zo werkt het bedrijf voort

Een supermarkt gooit wekelijks gemiddeld voor 500 tot 1.000 euro aan producten weg



Zuivelproducten worden veel verspild

durend aan verpakkingen waarvan de inhoud minder snel bederft (denk aan de schroefdop die het melkpak beter afsluit) en waarin minder restjes achterblijven. Er zijn al melkpakken met sensoren die laten zien of je de melk op de juiste temperatuur bewaart en of de melk wel of niet is bedorven. Verder brengt het bedrijf steeds meer kleine verpakkingen op de markt, om tegemoet te komen aan één- en tweepersoonshuishoudens.

Maar de veranderingen gaan langzaam, erkent ook Fageräng. 'De levensmiddelenbranche is van nature traditioneel. Consumenten en fabrikanten willen geen risico nemen met zoiets belangrijks als eten en kopen daarom het liefst iets bekends. Om dezelfde reden zijn overheden terughoudend met het aanpassen van regels. We moeten ze dus langzaam laten wennen aan vernieuwingen. De truc is om mensen te verleiden met een voortdurende verbetering van het gebruiksgemak. Dat kan ze over de streep trekken zodat ze andere, efficiëntere verpakkingen gaan proberen.'

Supermarkt van de toekomst

Traditioneel en terughoudend, dat waren de termen die Monique Juffermans (47), directeur van conceptbureau Dutchlabel, steeds weer over de levensmiddelenbranche hoorde. Het bracht haar op het idee om een denktank van topconceptdenkers op het probleem van de voedselverspilling te zetten. 'Ons bureau heeft als missie de wereld te verbeteren met een frisse manier van denken. Door zoiets als voedselverspilling op een andere manier te bekijken, kom je tot verrassende oplossingen,' zegt ze. 'Zo willen we de gevestigde orde wakker schudden en de vooruitgang versnellen.'

Juffermans bracht tien vooraanstaande denkers uit verschillende branches bijeen, onder wie kunstenaar en onderne-

HOUDBAAR TOT OF GEBRUIKEN TOT?

Toine Timmermans: 'Van de voedselverspilling door consumenten is 15 procent het gevolg van onbegrip over de houdbaarheidsdatum. Op kort houdbare producten als vlees, zuivel en eieren staat een TGT-datum (te gebruiken tot). Gooi na deze datum het product weg. Op minder bederfelijke producten staat een THT-datum (ten minste houdbaar tot). Meestal zijn producten na deze datum nog prima te gebruiken. Je kunt zelf beoordelen of het dan nog lekker is.'

mer Daan Roosegaarde, trendwatcher Lidewij Edelkoort en de Britse psycholoog Edward de Bono. Samen bogen zij zich over de problemen die tien grote bedrijven uit de hele voedselketen, waaronder Friesland Campina en restaurantketen La Place, aan hen hadden voorgelegd. De uitkomsten worden gepresenteerd op 6 november tijdens het symposium Stop Food Waste (zie kader).

Ook Tetra Pak bracht een aantal kwesties bij de denktank in. 'Het risico is dat je je blind staart op je eigen ideeën,' zegt CEO Stefan Fageräng. 'De input van mensen van buiten onze branche werkt heel verhelderend. Van oudsher zijn wij vooral bezig met productie en techniek. De denktank wees ons erop dat we onze communicatie op eindgebruikers moeten richten, nog meer dan we nu al doen. Zonder bewustwording bij de consument verandert er niets.'

Timmermans van Wageningen University & Research centre is het daarmee eens; ook hij denkt dat alleen een andere mentaliteit ten opzichte van eten een kentering kan veroorzaken. 'Ik ben vooral enthousiast over de ideeën van de denktank over de supermarkt van de toekomst. Dat moet een ontmoetingsplaats worden waar je graag wilt zijn, en waar je advies op maat krijgt over voeding en gezondheid. Vol technische snufjes die je helpen om de juiste keuzes te maken, voor jezelf en voor de maatschappij. Als consumenten hun gedrag veranderen, moet de rest van de keten wel volgen.'



CIJFERS

- Nederlanders gooien per jaar naar schatting 2 miljard euro aan voedsel weg, zo'n 120 euro per persoon. Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen voor 2,5 miljard.
- Het meest verspild worden groente, fruit, brood en zuivel. Weggegooid vlees leidt tot relatief de grootste milieubelasting.
- Naar schatting wordt 5 tot 10 procent van het voedsel niet in de supermarkt verkocht als gevolg van strenge eisen aan het uiterlijk van producten. Zo mag een wortel geen 'poten' hebben.
- Een supermarkt gooit gemiddeld voor 500 tot 1.000 euro aan producten weg, 1,5 procent van de totale omzet.
- Als we op deze manier blijven eten en verspillen, zal de uitstoot van broeikasgassen, gerelateerd aan de voedselproductie, 80 procent groter zijn in 2050.

STOP FOOD WASTE

Op 6 november is in Amsterdam het symposium Stop Food Waste. Daar komen 250 managers en professionals uit de levensmiddelenbranche bij elkaar om de voedselvoorzieningsketen te optimaliseren en zo de 4,5 miljard euro die we jaarlijks in Nederland aan voedsel verspillen, terug te brengen. Tien captains of industry vertellen over hun *waste issues*, en over mogelijke oplossingen die uit de denktank zijn voortgekomen. www.foodwaste.nl.

49

Rolf Benz