

Zo voorkom je voedselverspilling

Jong en onverschrokken. Wat nou ‘voedselverspilling is een onoplosbaar probleem’? Drie jonge ondernemende vrouwen bieden met hun start-ups praktische oplossingen. Heel creatief. En lekker!

“Zet je kerstpakket in onze kast”

Naam: Eva van Dijk (1977)

Organisatie: FoodSharing

Doel: FoodSharing plaatst overal in Nederland kasten, waar consumenten blikjes, glazen potten, zakjes en andere goed conserveerbare voeding in kunnen zetten. Eten dat niet bevalt en waar iemand anders misschien blij mee is. De filosofie van dit initiatief: door overgebleven boodschappen niet weg te gooien maar te delen, ontstaat gemeenschapszin, verbinding.

Over food waste: “Zit er eten in je kerstpakket dat je niet lekker vindt? Niet weggooien. Zet het in onze kast! Die oproep van vorig jaar herhalen we ook nu weer. En dan is het niet de bedoeling dat mensen die het goed hebben hun overvloedige eten aan armen geven. FoodSharing is geen Voedselbank. We trekken eerder een hipsterachtig publiek, dat met

elkaar wil delen, meer verbinding wil leggen, verontrust is over de uitputting van de aarde en verspilling van grondstoffen. In Tilburg stond onze kast in een buurthuis, waar de leiding de houding had van: dit is heel fijn voor mensen met een kleine portemonnee. Toch werkte het niet, de kast werd niet gevuld. We gaan dus wel voor het sociale aspect, maar blijven weg bij het werk van de Voedselbank. Vorig jaar wonnen we de ASN Bank Wereldprijs. Met die tienduizend euro hebben we de website geprofessionaliseerd, zodat mensen elkaar overal kunnen vinden. Je kunt ook eten dat nog in je eigen koelkast staat aanbieden. Het is voor ons tot nu toe liefdewerk, maar we gaan wel onderzoeken of we er een businessmodel onder kunnen schuiven. Onze kast kan voor extra toeloop zorgen en dat kan interessant zijn voor bepaalde partijen.”

Website: www.foodsharing.nl

Naam: Chantal Engelen (1983)

Organisatie: Kromkommer

Doel: Het tegengaan van verspilling doordat groente en fruit niet voldoen aan criteria die in de keten worden gesteld. Door deze eisen wordt 5 tot 10 procent van de teelt verspild, inclusief overproductie. Kromkommer begon met de presentatie van ‘gekke groenten’ op recepties, maar inmiddels biedt de start-up ook een assortiment van vijf soepen, gemaakt van tomaten, courgettes, wortels, bieten en een ‘koele soep’ voor de zomer.

Over food waste: “Iedereen met een tuintje weet dat de worteltjes niet altijd kaarsrecht uit de grond komen. Maar smaken ze daarom minder? Moet je een kromme peer er dan maar doorheen draaien? Met onze soepen vertellen wij het verhaal: gekke groenten eten is positief. Om dat te bereiken werken we met alle schakels in de keten samen. Het is hard

werken, ik draai zeker zestig tot zeventig uur in de week. Er loopt nu een crowdfunding om 10 duizend kilo groente en fruit te redden: ‘Bijna Waste Geweest’. Wie intekent krijgt voor acht euro een tas met vijf kilo groente en fruit op een van onze feestlocaties. We leveren die pakketten ook aan restaurants. We willen op deze manier de veroorzaker van de verandering zijn. Ook al maakt het zaken voor ons complexer, we vinden het goed dat een cateraar als Bob Hutten een Verspillingsfabriek opent, waarin hij ook tonnen aan afgekeurd voedsel gaat verwerken. Hij versnelt zo de verandering. Wij hebben zelf ook al honderd verkooppunten in Nederland, waar we een omzet van 100 duizend zakken soep draaien. De reacties van mensen zijn heel positief. Ook oudere mensen die de oorlog nog hebben meegemaakt zijn fan. ‘Ik gooi nooit iets weg’, hoor je dan.”

Website: www.kromkommer.com

“We willen de veroorzaker
van de verandering zijn”



“We zitten elke avond vol”

➤ **Naam:** Freke van Nimwegen (1986)

Organisatie: Instock

Doel: Instock haalt elke ochtend bij filialen van Albert Heijn voeding op die uit de schappen moet: groente, fruit, aardappelen en brood. Met deze oogst van de dag wordt in het restaurant ’s avonds een verrassingsdiner gekookt, afhankelijk van het aanbod. Ook via een foodtruck en een afhaaltoko wordt op deze manier ‘afval’ opgewaardeerd tot een kwalitatief hoogstaand product.

Over food waste: “We zitten elke avond vol. Wil je zeker van een plek zijn, dan moet je reserveren. Maar we serveren nu ook al ontbijt en lunches. Het concept is zo goed aangeslagen dat we nu voor de vraag staan hoe we echt impact willen gaan maken. We gaan met onze elektrische truck nu alleen nog bij filialen van Albert Heijn in Amsterdam langs, maar dat zou natuurlijk net zo goed in andere Nederlandse steden kunnen. We kijken of we in een andere stad een tweede restaurant kunnen beginnen. We willen het teveel dat we ophalen ook gaan conserveren, door er jam van te maken en chutneys.

Het idee voor Instock is ontstaan in de Albert Heijn, waar wij toen werk-

ten. Ik was er na mijn studie International Business & Management begonnen aan een management traineeship. Als assistent-supermarktmanager zag ik wat er elke dag werd afgevoerd. Daar werd dan wel biogas van gemaakt, maar toch. Bij een interne wedstrijd hebben wij toen ons idee van Instock gelanceerd. De directie was enthousiast en we mochten proberen het vanuit dienstverband te realiseren. We gebruiken overigens geen producten die over de datum zijn, want dan zouden we problemen met de Voedsel- en Warenautoriteit krijgen. Bij sommige producten zoals harde kaas is dit de grootste onzin; volgens regelgeving zouden we een stuk kaas eerst aan microbiologisch onderzoek moeten onderwerpen als het een dag over datum is. We halen nu tweeduizend kilo aan voedsel per week op. Zoals dit zakje met citroenen. Op één zit schimmel, die gooien we weg. De andere zijn nog helemaal goed. Of deze broccolistronk. Eén schoonheidsfoutje. Dat snijden we eruit en met de rest gaan we koken. Elke dag krijgen we ook brood van een dag oud binnen, als je dat even in de oven stopt is het nog lekkerder dan de dag ervoor.”

Website: www.instock.nl

Consument verspilt **1 euro** voedsel per dag

Niet boeren, niet de voedingsindustrie, niet de supermarkten, maar consumenten verspillen het meeste voedsel. Het loopt op tot 2,7 miljoen ton per jaar, omgerekend 1 euro per persoon per dag. Dat stelt onderzoeker Toine Timmermans, een pionier die al tien jaar onderzoek doet naar food waste.



Ir. Toine Timmermans en Ellen van den Adel

Ir. Toine Timmermans (1965) is programmamanager duurzame voedselketens van Wageningen UR en lid van kennisnetwerk Het Groene Brein. Hij zegt na al die jaren research met grote stelligheid: “In Nederland, net als in alle westerse landen, is de consument verantwoordelijk voor de grootste hoeveelheid voedselverspilling. Daar laat al het recente onderzoek eenzelfde beeld zien. Er is onder andere onderzoek beschikbaar van Nederlandse gemeenten die de afvalemmers laten uitpluizen. Daar komt een getal uit van 47 kilo eetbare voedselverspilling per persoon per jaar, maar laten we zeggen dat het tussen de 45 en 50 kilo in zit. Dat is al zo sinds 2009. Ondanks alle campagnes. Ondanks alle aandacht in de media. Ondanks de debatten hierover in de Tweede Kamer. Ondanks het gestegen bewustzijn bij de consumenten zelf. Dat getal is tot nu toe stabiel.”

Timmermans is een pionier op gebied van onderzoek naar voedselverspilling, eerst in Nederland, maar nu ook op Europese schaal. Hij coördineert het lopende project ‘FUSIONS’ en het nieuwe Europese project ‘REFRESH’, dat een bijdrage wil leveren aan de realisatie van

30 procent minder voedselverspilling in Europa in 2025. Twaalf landen nemen aan beide projecten deel. Timmermans is echter niet optimistisch over een oplossing, ook al juicht hij de ondernemingslust van jonge wereldverbeteraars toe. “Het probleem is dat niet één maar wel vijftig factoren een rol spelen. Er zijn er drie het belangrijkste: beter plannen, op maat koken en de bewaarde restjes opeten.”

Hoe leer je mensen een gezond boerenverstand aan?

Timmermans: “Te veel mensen weten niet goed met de houdbaarheidsdatum van producten om te gaan. Die THT-datum (Ten minste Houdbaar Tot) moet je interpreteren: voeding blijft langer goed dan wat op het etiket staat. Het is een kwaliteitsgarantie. Maar mensen vertrouwen op die datum, want ze denken dat dit met voedselveiligheid te maken heeft. Wat de houdbaarheidsdatum inhoudt weet slechts 35 procent van de consumenten goed te beschrijven. Het beste zou zijn om te leren de eigen zintuigen te gebruiken: je ziet, ruikt en proeft heel goed wanneer een THT-product niet meer lekker is. Daar valt heel veel winst op te halen.”





“Wie het beste voor zichzelf zorgt, zorgt het beste voor de planeet en gooit het minste voedsel weg”

STELLING VAN ELLEN VAN DEN ADEL

Concluderend? “Voeding is relatief goedkoop, dus alles opeten vanwege de kosten is niet een echte driver voor gedragsverandering. We gooien ieder jaarlijks 400 euro per huishouden letterlijk in de afvalbak. Dat is ruim 1 euro per dag, waarschijnlijk te weinig om je gedrag te veranderen. Hoe doe je je aankopen? Hoe plan je wat je eet? Van die beslissingen is 90 procent onbewust; mensen denken niet zo heel erg na als ze door de supermarkt lopen. En die supermarkten spelen zeker een rol, door acties zoals één plus één gratis. Voor sommige consumenten die gevoelig zijn voor verleidingen, leidt dit zeker tot meer verspilling. Maar er zijn ook consumenten die door dit aanbod juist wel beter gaan plannen. Uit onderzoek blijkt overigens dat de supermarkten zelf relatief weinig bijdragen aan de verspilling: ongeveer 4 procent. Hun verantwoordelijkheid is echter breder, zowel in het helpen van consumenten als in het ontwikkelen van oplossingen samen met hun toeleveranciers. We moeten accepteren dat het een complex vraagstuk is, en alleen met een geïntegreerde aanpak op te lossen.”

Timmermans stelde vast dat het tweede grote lek waarschijnlijk bij de boer zit, oftewel de primaire producent. Hij heeft daar echter heel weinig cijfers over. “Het gaat dan om voor consumptie bedoeld voedsel dat niet is geoogst of is uitgesorteerd vanwege afwijkende kwaliteitseisen, of producten die vanwege te lage prijzen niet op de markt komen. Maar ze kunnen nog wel worden verwerkt tot veevoer, in de vergister verdwijnen of als compost worden uitgereden op het land. Ook dit ligt heel genuanceerd en boeren wijzen erop dat het niet voor consumptie aangeboden voedsel een andere bestemming krijgt, vaak gedreven door economische motieven.”

Kleinere lekkages zitten er bij de voedingverwerkende industrie, met het grootste lek van 10 procent door snijverlies bij groentensnijderijen. Timmermans wijst erop dat de industrie efficiënt is. “Naast verspilling gaat het in totaal ook om ruim 3 miljoen ton bijproducten die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie. Dit gaat vrijwel geheel naar de veevoedersector. Je kunt er in de vergister nog energie van maken, maar dat is veelal een minder efficiënte toepassing, en mede gedreven door subsidies. Verwerking van nevenstromen vanuit de industrie gebeurt centraal, in forse volumes.” ■

Call for action

Ellen van den Adel kwam laaiend enthousiast terug uit Florida, waar zij zichzelf wekenlang onderwierp aan het meest gezonde dieet voor de mens, dat ook nog eens gezond is voor de planeet. “Ik ben eerst beroerd geweest, bij het ontgiften van mijn lichaam. Je hebt geen idee wat je allemaal bij je draagt. Maar daarna... Ik voel me nu geweldig.”

Haar dagen in het Hippocrates Health Institute waren gevuld met veel rauwe lokaal verbouwde voeding en het nuttigen van heel veel baanbrekend wetenschappelijk onderzoek, dat nog grotendeels onbekend is in Nederland. Vooral het boek *Food Choice and Sustainability* van dr. Richard Oppenlander was een inspiratiebron voor Van den Adel, die eerder met P+ de Cultural Creatives in Nederland introduceerde. “Dit boek toont aan dat we welvaartsziekten als hartfalen, obesitas en zelfs kanker kunnen aanpakken door zo te eten dat ons lichaam weer gezond wordt. En dat dieet blijkt dan ook nog het minst belastend te zijn voor de planeet.”

Ze is ervan overtuigd dat geen of weinig vlees eten gezonder is. Juist de vleesproductie is enorm belastend voor de aarde en veroorzaakt onevenredig veel broeikasgas. Door groenten niet of heel kort te koken (energiebesparing) blijft de voedingswaarde het hoogst.

Van den Adel wil van Timmermans weten of hij haar conclusie onderschrijft dat iemand die heel bewust het eigen lichaam voedt, niet of nauwelijks eten weggooit. Wat vindt hij van die stelling? Timmermans lacht: “Dat zou wel eens een hele goede bijvangst kunnen zijn. Het gaat in principe allemaal om waarde. Als jij voeding van heel groot belang vindt voor je gezondheid, dan ga je daarop selecteren en gooi je niet zo snel meer iets weg. Bewustzijn en waarde-creatie zijn de kernwoorden bij het verminderen van *food waste*. Een doelstelling van 50 procent vermindering van de voedselverspilling in de hele keten op termijn is haalbaar.”

Coach Ellen van den Adel werkt nu als Health Educator met partners aan de voorbereidingen voor een symposium over dit onderwerp. Bedrijven en personen die geïnteresseerd zijn kunnen zich direct bij haar melden.

ellen@workonprogress.nl