

## COLUMN – Zaterdag Live 8 april 2017 - Columnist: Henny van der Most

### Voedselverspilling

We kunnen er niet omheen; consumenten en bedrijven verspillen jaarlijks miljarden kilo's aan eten. En hiermee gepaard miljarden euro's. De overheidsdoelstelling om de voedselverspilling met 20 procent terug te dringen is niet gehaald. Er is wereldwijd geen sprake van een voedseltekort het voedsel wordt verkeerd verdeeld. De verspilling van voedsel aan de ene kant en het tekort aan voedsel aan de andere kant is een schande, die we met zijn allen creëren Een serieus probleem dat schreeuwt om oplossingen. De oplossingen die er nu voor een deel al zijn, bieden kansen voor het bedrijfsleven. Denk aan De Verspillingsfabriek in Veghel. Deze 'fabriek' maakt van reststromen groenten en fruit verschillende soepen, sauzen, ragouts en maaltijdcomponenten. Of de buitenbeentjes van de bekende kruidenier.

Ook particulieren komen met slimme ideeën om voedselverspilling tegen te gaan, zoals de Achterhoekse voedselkastjes en foodbattles. Maar ook in ons eigen Den Haag staan inmiddels een paar buurtkoelkasten Nieuwe internetbedrijven als Get Chef's en ResQ proberen overgebleven maaltijden van restaurants aan de man te brengen via apps. Mensen kunnen dan tegen een gereduceerd tarief de overgebleven maaltijden bestellen. Ziekenhuizen experimenteren met een gevarieerder aanbod aan maaltijden. Al deze oplossingen zijn echter het hooghangend fruit. Het respect voor voedsel moet terug in de maatschappij.

Voedselverspilling is geen thema dat alleen bij consumenten moet liggen. Bijna ieder bedrijf en individu kan maatregelen nemen om verspilling van voedsel tegen te gaan. Overheden wijzen al snel naar de burgers, die moeten de verandering bewerkstelligen. 20% minder voedselverspilling was het niet gehaalde streven. Maar de consument is maar een schakeltje in de keten: van de 135 kilo voedsel per persoon, die we jaarlijks weggooien wordt 50 kilo rechtstreeks door de consument weggegooid. De grote verspilling zit dus eerder in de keten. Van oogst via transport naar opslag, verpakken en de winkel. Voor het voedsel op uw bord ligt is 1/3 al verspild.

De slogan voor de consument luidt nu: koop aan de hand van een lijstje en proef/ruik of het eten nog goed is, in plaats van alleen naar de houdbaarheidsdatum te kijken. Een verkeerde insteek, mensen geven geen geld uit aan voedsel, dat tegen de houdbaarheidsdatum aanzit of er zozo uitziet. Mensen betalen harde euro's voor hun voedsel en willen dit zo vers mogelijk kopen. Een hardnekkige mentaliteit die je niet 1 2 3 verandert. Hoewel supermarkten zelf relatief kleine verspillers zijn, kunnen zij een veel grotere rol spelen in gedragsverandering van de consument. Stop met voorverpakte producten te verkopen. Van losse producten kopen mensen minder. Gooi ook de goedkopere kiloaanbiedingen moeten eruit, minder moet net zoveel kosten als meer. Stop met consumenten te dwingen grotere hoeveelheden te kopen dan nodig is. Dan zal de consument minder voedsel weg gaan gooien.

Geef het onderwijs een rol door op scholen bijvoorbeeld jaarlijks themaweken over voedsel te organiseren. Maak inzichtelijk hoeveel harde euro's je kunt besparen door minder weg te gooien.

Ook het heen en weer transporteren van voedsel veroorzaakt veel verspilling, hoe meer transport hoe minder op het bord. Veel voedsel wordt al voor het in de winkel ligt weggegooid, onverkoopbaar omdat het te laat of te gekneusd aankomt. Ga eens een kijkje nemen op de groente- en fruitveiling en schrik van de enorme hoeveelheid voedsel dat daar in containers ligt weg te rotten, zonder ooit in de winkel te komen. Andere grootverspillers zijn ziekenhuizen en de horeca. Restaurants proberen zo goed mogelijk in te schatten hoeveel ze moeten maken, maar toch houden ze vaak maaltijden over. Ziekenhuizen serveren vaak maaltijden, die niet zo smakelijk zijn en bieden weinig menukeuze.

En dan de overheid: De overheid heeft er een handje van om eigen beleid dwars te zitten. Ik noem er 2:  
. De strengere houdbaarheidsdata voor vers gesneden producten, de houdbaarheidsdatum werd 5 jaar geleden met twee dagen ingekort; dit werkt de voedselverspilling in de hand.  
. Maar ook de "aanlandplicht" in de visserij zorgt voor een nieuwe reststroom van verspilling. 20.000 ton vis, die ongeschikt geacht wordt voor menselijke consumptie.

De biovergister wordt nu als duurzame verwerking van reststromen voedsel gehyped maar door voedsel in de biovergister te gooien haal je er maar 10 procent van de energie uit die er - vanaf de teelt, tot aan het gaspitje waarop het wordt bereid - in is gestopt. Niet zo duurzaam dus. Als consument gooien we zelf gemiddeld voor 155 euro in de vuilnisbak. Dat kan veel beter: Maak van je afvalcontainer je spaarpot. Nu de rest van de keten nog duurzaam maken, te beginnen met het overheidsbeleid.