

Roundtable voedselverspilling

Op maandag 4 april heeft de roundtable: 'Beperken van voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten' plaatsgevonden te Ede. Dit in het kader van het programma ketens en agrologistiek van de Groene Kennis Coöperatie. Betrokkenen vanuit o.a. het onderwijs (MBO, HBO en WO) waren aanwezig, het Voedingscentrum en het onderzoeksbureau CREM.

Als eerste kwam Marcel van Westerhoven aan het woord van CREM Amsterdam. Hij presenteerde de uitslag van een onderzoek over de samenstelling van afval van huishoudens. Hieruit bleek dat 60% van het restafval vermijdbaar is, brood vormt een grote groep van vermijdbare verspilling. Toch waren de resultaten lager dan verwacht. Het gebruik van een boodschappenlijstje, een ander beleid voor de houdbaarheidsdatum en het bewust maken van de consument zijn de beste methoden om voedselverspilling te verminderen. Kopen op maat en het afwegen van ingrediënten hebben minder effect. Het verschil tussen verspilling tussen stad en dorp was beperkt, maar wel significant.

De tweede spreker was Joost Snels van Food & Biowaste Research van de Wageningen UR. Hier presenteerde hij de case: Matchingskansen leger des Heils. Hoe kun je Niet-commerciële reststromen (restvoedsel) vanuit de industrie verwerken in maaltijden? Er is genoeg beschikbaar, het probleem is dat het aanbod onvoorspelbaar is. Vaak worden menu's al ver van te voren vastgesteld. Wanneer dit op een later moment gebeurt, bijvoorbeeld pas op de dag zelf, zouden de niet commerciële reststromen kunnen worden gebruikt. Mensen blijken het uitstellen van de maaltijdkeus te ervaren als een betere keuze dan wanneer zij ruim van te voren moeten kiezen. Met behulp van software zou het aanbod gekoppeld kunnen worden aan menu's.

De derde spreker van de student Willem Tesselaar die zijn afstudeeronderzoek heeft gedaan bij het ministerie EL & I. Voor zijn afstudeeropdracht heeft hij een kwalitatief onderzoek uitgevoerd met verschillende betrokkenen in voedselketens. Uit zijn onderzoek bleek dat verspilling vooral tussen de schakels plaatsvindt. Een voorbeeld van verspilling: Jam die procentueel teveel aardbeien bevat. Deze wordt niet verkocht omdat het niet overeen komt met het 'normale' product, ook al wanneer het product met meer aardbeien wellicht lekkerder is. Een ander voorbeeld van chocoladepasta liet zien dat er mogelijkheid is tot samenwerking met bijvoorbeeld de Voedselbank. De silo's van pasta worden tussen de verschillende smaken door niet schoongemaakt, er zijn een aantal potten die een beetje van allebei bevatten (bijvoorbeeld melk en hazelnootpasta). Deze pasta zou naar de Voedselbank kunnen gaan. Toch zijn er bepaalde problemen waar men nog tegenaan loopt. Zo mogen producten over de houdbaarheidsdatum wel worden verkocht, alleen gaat de verantwoordelijkheid naar degene die deze producten verkoopt. Ook kan de producent niet willen dat het product dat niet precies overeenkomt met het originele product gebruikt wordt onder dat merk. Er werd tijdens dit praatje ook geopperd of wetgeving verspilling veroorzaakt. Aan de ene kant is het antwoord ja, aan de andere kant weten bedrijven vaak niet hoeveel ruimte de wetgeving hun biedt en maken zij hier dus geen gebruik van.

De laatste spreker was Corné van Dooren van het Voedingscentrum. Hij is werkzaam op de afdeling Kennis en is specialist op het gebied van duurzaam eten. Via een schema liet hij zien dat er per inwoner op de wereld zo'n 2000 kcal beschikbaar is, op dit te produceren is 20.000 kcal aan fossiele energie nodig. In Nederland ligt de consumptie op 2190 kcal wat betekent dat er ergens anders schaarste is. Het

consumentenbewustzijn over voedselverspilling neemt toe, alleen uit dit zich nog niet in gedrag. 27% zegt zelfs niets te verspillen en 75% onderschat het eigen verspillinggedrag. 86% van de Nederlanders is echter bereid om voedselverspilling te voorkomen of doet dit al. Vooral bij de traditionele burgers liggen kansen, deze groep is erg groot en handelt vanuit zuinigheid en prijsprikkels. Net als bij de eerste spreker, Marcel van Westerhoven, wordt het gebruik van een boodschappenlijstje genoemd als een effectieve maatregel om voedselverspilling te verminderen. Ook een andere manier met omgaan met de houdbaarheidsdatum wordt genoemd, consumenten zouden eerst moeten kijken of het product echt niet meer goed is voordat het wordt weggegooid en vaker moeten kijken in de koelkast wat er nog is en wat er op moet. De koelkast staat vaak nog te hoog, bij vier graden Celsius blijven bepaalde producten langer vers. Het afwegen van voeding (pasta, rijst) wordt door Corné van Dooren ook genoemd als een effectieve maatregel en het bewaren van brood in een gesloten zak, trommel of vriezer.

Na de sprekers was er een half uur de tijd om te netwerken en een lunch te nuttigen.



Tijdens het tweede gedeelte van de roundtable werden een aantal stellingen gegeven waar de aanwezigen over konden discussiëren met elkaar.

1. Bedrijven moeten verplicht gesteld worden om voedselderving in jaarverslag te verantwoorden (volgens de ladder van Moerman)

Het nut van voedselderving in kaart brengen is bewustheid creëren. Een goede manier is om afval zichtbaarder te maken voor bedrijven. Een prikkel voor bedrijven om voedselverspilling te verminderen heeft vaak te maken met economische redenen, daarnaast moet het ook passen bij het bedrijf om hier iets aan te doen. Een probleem binnen de productieketens is dat elke schakel zich richt op zijn eigen stukje binnen de keten, het probleem ligt vaak tussen de ketens. Ook is het de vraag of de overheid het wel verplicht wilt stellen.

Er werd geopperd om de ladder aan te passen: de Ladder van Snels, deze moet zich meer richten op preventie en samenwerking tussen de schakels.

2. Voedselverspilling komt in de hele keten voor; bij de productie, in de handel en bij consumenten. Als er minder geproduceerd wordt lost het probleem voor een groot deel zich vanzelf op.

Een gezond niveau van schaarste is nodig, dit maakt de consument bewuster. Het zou kunnen dat de social media een grotere rol gaan spelen, consumenten oefenen druk uit op de supermarkten. Uit de discussie bleek dat het vooral belangrijk is dat vraag en aanbod beter op elkaar worden afgestemd. Dit is bijvoorbeeld ook goed voor de versheid van producten, toch durft de industrie dit nog niet aan. Ook wordt veel kennis vanuit de industrie niet gedeeld.

3. 'tenminste houdbaar tot' data kunnen van producten af. De consument leert zo weer zelf met de houdbaarheid om te gaan.

Voor sommige producten zou dit wel kunnen, maar risicovolle producten hebben een datum nodig. Door de houdbaarheidsdatum tot weg te laten gaan consumenten meer nadenken, hier moeten ze wel bij geholpen worden. Er ligt een kans in het onderwijs om consumenten te onderwijzen over voeding. Hoe en wat is niet duidelijk. De houdbaarheidsdatum is nu nog een belangrijk systeem voor supermarkten en leveranciers, hier moet iets anders op worden bedacht. Er kan bijvoorbeeld ook de datum van productie op de verpakking komen, consumenten moeten nog steeds wel worden onderwezen over de houdbaarheid.

4. Voedselverspilling wordt veroorzaakt door onze cultuur. Met de huidige acties wordt de cultuur niet aangepakt.

Deze discussie verliep iets moeilijker, want wat is cultuur? Wel kwam naar voren dat verspilling in Nederland niet afweek van de rest van de wereld.

5. Voedselverspilling komt door onze/ de consumenten drang naar het perfecte eten in vorm, veiligheid, kwaliteit, houdbaarheid en beschikbaarheid.

We hebben het idee dat we recht hebben op constante kwaliteit. Kromme komkommers zouden minder snel uit de schappen gepakt worden, of ze worden verkocht als oer-komkommers! Kromme komkommers zijn wel lastiger om te transporteren. Het authentieke moet benadrukt worden.

Er is veel informatie voorbij gekomen tijdens deze roundtable. Gedurende de bijeenkomst hing er een ontspannen sfeer en was er de mogelijkheid om elkaar te onderbreken en vragen te stellen of discussies te starten.

