

Voedselverspilling: van luxeprobleem tot winstpunt

Nederland verspilt jaarlijks voor miljarden euro's aan voedsel. Bedrijven gooien voor twee miljard weg, consumenten voor nog iets meer. Dat moet minder vindt de Nederlandse overheid. Supermarkten en de voedingsindustrie zijn zich de afgelopen jaren steeds meer bewust geworden van de kansen en werken aan plannen die geld en milieuwinst moeten opleveren.

Toine Timmermans, programmamanager Duurzame voedselketens bij Food & Biobased Research, hield zich al lang voordat het onderwerp op de politieke agenda stond bezig met het probleem verspilling. Tussen 2000 en 2005 werkte hij samen met collega's van Food & Biobased Research aan twaalf projecten om verspilling te voorkomen in voedselketens. 'Keer op keer bleek toen dat zo'n twintig procent minder verspilling snel te behalen was, met relatief eenvoudige maatregelen. Wat we toen ook merkten is dat het vaak moeilijk was de winst vast te houden. Als we een paar jaar later terugkwamen bij de bedrijven bleek dat ze regelmatig weer in oude routines waren teruggevallen of de verbeteringen niet structureel hadden ingevoerd.'

In die tijd geloofden veel supermarktmanagers niet dat er sprake was van verspilling. 'Als je bij supermarkten aankwam met het woord verspilling zeiden ze: wij doen dat niet. De resten die werden weggegooid werden als onvermijdelijk gezien. Vaak hadden ze ook geen goed beeld van de hoeveelheden en de kosten die ermee waren gemoeid om het afval af te laten voeren.'

Vooraf afstemming tussen verschillende schakels in de voedselketen bleek lastig. Dat vlees langer houdbaar is als je het bewaart onder een atmosfeer met veel zuurstof was bijvoorbeeld al in de jaren zeventig bekend. Toch duurde het dertig jaar voordat die techniek op grote schaal werd toegepast. Dat kwam omdat de slachterijen geen hogere prijs konden rekenen voor beter verpakt vlees. 'Supermarkten keken voornamelijk naar de prijs, niet naar de houdbaarheid.'

Werkvloer

De laatste vijf jaar is er veel veranderd, zegt Timmermans. 'De nieuwe generatie topmanagers is veel meer met duurzaamheid bezig.' Op de werkvloer blijft het soms lastig plannen door te voeren omdat ze slecht passen bij de

bedrijfsvoering. 'Een inkoper wordt afgerekend op kostprijs en omzetvolume. Als hij bijvoorbeeld moet kiezen uit een krop andijvie uit Nederland of een uit Egypte die een dubbeltje goedkoper is, kiest hij waarschijnlijk voor de Egyptische krop, ondanks dat de houdbaarheid van de Nederlandse krop beter zal zijn. Dat er uiteindelijk meer Egyptische andijvie moet worden weggegooid wordt onvoldoende meegenomen in de beslissing.'

Supermarkten hebben wel steeds meer aandacht voor het vermijden van verspilling. Begrijpelijk, want weggooid kost geld. Een gemiddelde supermarkt gooit wekelijks voor vijfhonderd tot duizend euro aan producten weg, anderhalf procent van de omzet. 'Voor de 4700 Nederlandse supermarkten praat je over tientallen miljoenen euro aan derving.' Bovendien kost weggooid meer dan alleen de waarde van het product. 'De schappen moet worden leeggehaald en opnieuw gevuld en vervolgens moet het afval worden afgevoerd in tot wel zeven fracties. Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel heeft bestrijding van verspilling dan ook tot een speerpunt gemaakt.' De supermarkt is natuurlijk niet de enige plek waar voedsel wordt weggegooid. Ook tussen



Door eisen aan het uiterlijk van producten wordt vijf tot tien procent van het voedsel verspild. Op de markt zijn kromme komkommers wel te koop.



de oogst en het winkelschap gaat een deel van het voedsel onnodig verloren. Belangrijke oorzaak daarvan zijn de eisen die worden gesteld aan bijvoorbeeld groente en fruit. Appels mogen geen vlekje hebben en kromme komkommers zijn net als penen met twee benen niet welkom in het schap. Naar schatting vijf tot tien procent van het voedsel wordt verspild door strenge eisen aan het uiterlijk van het product. 'Vroeger kan dat aan EU-regels gelegen hebben, die eisten dat verse producten aan bepaalde normen moesten voldoen', zegt Yuca Waarts, onderzoeker bij het LEI. 'Maar sinds een aanpassing van de wetgeving in 2009 zijn deze wettelijke normen veel minder streng. Toch vinden we nog geen kromme komkommers in de supermarkt.' Waarts doet onder andere onderzoek in Kenia. 'Boeren daar exporteren boontjes en sugar snaps naar Nederland. Als ze de pech hebben dat er net op het verkeerde moment een bui valt gaan de sugar snaps naar de koeien omdat ze op de geplande oogstdatum net te lang zijn volgens de normen van de Nederlandse supermarkt.'

Kromme komkommer

Ook volgens Timmermans heeft het weggooiën van groente en fruit met een vlekje niets te maken met regelgeving. 'Er zijn soms logistieke argumenten. Er passen meer rechte dan kromme komkommers in een doos. Belangrijker is denk ik dat supermarkten en consumenten gewend zijn geraakt aan rechte komkommers en vlekvrije appels. Maar dat wil niet zeggen dat we niet zouden kunnen wennen aan meer diversiteit. Op de markt worden de producten met een vlekje wel verkocht.' Een andere in het oog springende oorzaak van verspilling zijn fouten in de productie. Een etiket met een verkeerde code, een fout tijdens het inpakken, frisdrank met net te veel of te weinig koolzuur. Timmermans: 'Dat gaat vaak om grote partijen, die dan bijvoorbeeld bij de voedselbank belanden of tot veevoer worden verwerkt. Het gaat om incidenten en je ziet dat dit soort ongelukjes nauwelijks voorkomen bij bedrijven die hun zaken op orde hebben.' Groter is de verspilling door consumenten. Volgens Waarts kopen consumenten rond de twintig procent te veel in de supermarkt omdat ze bijvoorbeeld geen boodschappenlijsten meenemen en niet van tevoren in de koelkast kijken om te zien wat ze nog hebben. Vervolgens koken ze dertig procent te veel ten opzichte van de dagelijkse energiebehoefte. 'Dat is

Wat te doen met etensresten?

Bij het verwerken van afval is de 'Ladder van Lansink' een bekende checklist. Bovenaan staat het voorkomen van afval, onderaan het storten ervan. Hoe hoger op de ranglijst hoe hoogwaardiger de grondstof wordt benut, en dat is ook meestal de beste optie voor het milieu. Voor voedselverspilling is een specifieke ranglijst opgesteld, de Ladder van Moerman.

De Ladder van Moerman:

- Voorkomen
- Toepassing voor humane voeding (bijvoorbeeld via voedselbanken)
- Verwerken voor humane voeding
- Toepassing in diervoer
- Grondstoffen voor de industrie (biobased economy)
- Verwerken tot meststof door vergisting (plus energieopwekking)
- Verwerken tot meststof door composteren
- Toepassing voor duurzame energie
- Verbranden als afval
- Storten van gft

waarschijnlijk cultureel bepaald, we willen niet te weinig op tafel zetten.' Uiteindelijk verdwijnt 21 tot 27 procent van het ingekochte eten in de afvalbak. Een deel daarvan terecht, denk aan klokhuizen en schillen, maar 10 tot 17 procent is vermijdbaar.

In totaal gooit de Nederlandse consument nu jaarlijks voor 2 tot 2,4 miljard euro aan eten weg. In de keten van oogst tot supermarkt wordt 2 miljard verspild. In kilo's liggen de verhoudingen anders. In de supermarkt is een kilo komkommer nu eenmaal duurder dan bij de veiling.

De overheid wil dat consumenten en bedrijven in 2015 de verspilling met twintig procent hebben verminderd ten opzichte van 2009. Timmermans: 'Een paar jaar geleden moest de overheid bedrijven misschien nog bewust maken van het vraagstuk, maar dat hoeft niet meer. Het staat hoog genoeg op de agenda.' Het in 2009 opgerichte Platform Verduurzaming Voedsel waarin overheid en bedrijfsleven zijn vertegenwoordigd, steunt bijvoorbeeld diverse initiatieven om de voedselverspilling te verminderen. Het ministerie van EL&I heeft eind 2010 een tender uitgeschreven voor ondernemers die goede ideeën hebben om voedselverspilling in de keten terug te dringen. Dit heeft ruim vijftig ideeën opgeleverd, waarvan er dit jaar van zestien de haalbaarheid wordt uitgewerkt.

Dit jaar gaat ook een groot onderzoeksproject van start bij het Top Instituut Food and Nutrition (TIFN). De brancheorganisatie van supermarkten CBL en de organisatie van de voedingindustrie FNLI financieren samen met de overheid en kennisinstellingen het onderzoeksprogramma

dat zich vooral zal richten op vlees, brood en gesneden groenten, de productgroepen waarvan het meest wordt weggegooid.

Besparing

Voor bedrijven en overheid is verspilling een prettig probleem. Het oplossen ervan kost misschien wat moeite, maar uiteindelijk levert het geld op. Timmermans: 'Dat maakt het makkelijker aan te pakken dan bijvoorbeeld dierenwelzijn waar je de consument extra geld in rekening moet brengen. Dit kost de klant niets extra's. Sterker nog: hij kan er geld mee besparen.'

Moeilijker is het waarschijnlijk om consumenten ertoe te bewegen om minder voedsel weg te gooien. Ouderen blijken veel zuiniger met voedsel dan jongeren. Timmermans: 'Je ziet dat mensen die de oorlog hebben meegemaakt heel anders tegen voedsel aankijken dan mensen die dat niet hebben.' Bewustwording helpt, denken onderzoekers, want veel mensen geven in enquêtes aan dat ze weinig eten weggooiën, terwijl een blik in hun vuilnisbak een ander beeld geeft. En wellicht dat stijgende voedselprijzen ook een effect gaan hebben. 'Voedsel is in de loop van de tijd steeds goedkoper geworden. Dan is het niet zo gek dat het sneller wordt weggegooid. Waarschijnlijk helpen hogere prijzen bij het besef dat voedsel waardevol is en dat je er zoveel mogelijk uit moet halen', aldus Timmermans.

Contact:

toine.timmermans@wur.nl
0317 - 48 15 24