

‘Voedselverspilling kost bedrijven geld’

In economisch, maatschappelijk en moreel opzicht is voedselverspilling een interessant thema, stelt Jacintha Santen, senior beleidsmedewerker bij het ministerie van EL&I. De overheid wil de voedselketen verduurzamen en wakkert daarom het bedrijfsleven aan om voedselverspilling te verminderen. ‘Bedrijven kunnen hier veel winst mee behalen.’



Jacintha Santen: ‘We stimuleren uitwisseling en innovatie omdat daar nieuwe oplossingen uit ontstaan.’

Voedselverspilling werd door het vorige kabinet geagendeerd. Blijft het van belang?

‘Als je kijkt naar de 3 p’s *people, planet* en *profit* dan blijft dit een belangrijk thema. Enerzijds is voedselverspilling een morele en ethische kwestie, bijvoorbeeld als het gaat om het wereldvoedselvraagstuk. In de wereld wordt honger geleden terwijl in Nederland vijftig procent van het voedsel verspild wordt, over de hele keten gezien. Tegelijkertijd is iedereen bij voedselverspilling betrokken en heeft er een moreel oordeel over – het stuit mensen tegen

de borst. Het onnodig weggooien brengt ook milieukosten met zich mee. Verder is het een economisch vraagstuk, bedrijven laten daar nu geld liggen. Dat maakt het ook interessant voor dit kabinet, dat de economie wil aanjagen. In EU-verband is er ook interesse voor dit thema. In Nederland weten we er al veel van, net als in Engeland en Zweden.’

Wat is de taak van EL&I op dit gebied?

‘Minder verspilling is belangrijk als je de voedselketen wilt verduurzamen. Voedsel wordt verspild als voedsel dat bestemd is voor

menselijke consumptie daar niet voor wordt aangewend. Een consument is zich vaak niet bewust van wat hij verspilt. Vandaar dat we campagnes bij het Voedingscentrum en Milieu Centraal financieren om het bewustzijn en handlingsperspectief te vergroten, zodat mensen weten wat ze er tegen kunnen doen. Ook bij het bedrijfsleven kan er veel verbeteren. De afvalafvoer van bedrijven is vaak meer gericht op gemak en bulk dan op een morele drijfveer om de reststromen te scheiden en zoveel mogelijk op te waarderen. EL&I kan invloed uitoefenen op het evenwicht tussen de drie p’s.’

Komen er wetten tegen voedselverspilling?

‘Je kunt minder verspillen door het hiërarchisch opleggen wet- en regelgeving, maar wij willen het de keten zelf laten realiseren. Onze streefwaarde is dat er over vier jaar twintig procent minder voedsel wordt verspild dan in 2009. Dat willen we bereiken door het verbinden en faciliteren van netwerken met kennis over het tegengaan van verspilling en de passie om er iets aan te doen. Door uitwisseling en innovatie ontstaan nieuwe oplossingen. De fruit- en groentesnijsector kan bijvoorbeeld leren van de vleessector die nauwelijks iets verspilt. Het startpunt voor deze netwerk aanpak is het ‘No waste dinner’ op 18 april in het restaurant van Jamie Oliver in Amsterdam. De maaltijd wordt samengesteld met voedsel uit afvalstromen. Daarnaast zijn we actief met het platform Verduurzaming voedsel, waarin we bedrijven samenbrengen en initiatieven belonen, bijvoorbeeld door het stimuleren van pilots.’

Waarom zouden bedrijven meewerken?

‘Verspilling kost geld. Bovendien nemen bedrijven steeds meer maatschappelijke verantwoordelijkheid. Door de stromen beter te organiseren en innovatief te werk te gaan, kan met een kleine verandering een zo groot mogelijk effect worden behaald. Soms kan een verandering een sneeuwbaaleffect veroorzaken. Zoals bij het Máxima Medisch Centrum in Eindhoven, waar door uitbesteding van de maaltijdbereiding niet alleen de voedselverspilling enorm is gereduceerd maar ook de CO₂-uitstoot (zie ook pagina 8, red.). Bedrijven willen ook echt iets aan het probleem doen. Een deel voor hun imago, een ander deel om geld te verdienen. De achterliggende reden maakt weinig uit, als het maar leidt tot een duurzamer omgang met voedsel.’