

Welke wijk gooit het minste voedsel weg?

Een afvalinzamelingsbedrijf in het oosten van het land wil dat er minder voedsel in de klike's voor restafval en gft belandt. Wageningse onderzoekers helpen manieren te verzinnen om dat voor elkaar te krijgen.

Een kwart van de inhoud van een rolcontainer voor restafval bestaat uit gft-afval, bleek uit een test in 2008. Jaarlijks is dat vijftig kilo. Daarnaast zit er achttien kilo in de groene container zelf. 'Daar zit nog veel voedsel bij dat nog niet over de houdbaarheidsdatum heen is', zegt Hilke Bos-Brouwers, onderzoeker bij Food & Biobased Research. 'Mensen hebben dan teveel ingekocht of het paste uiteindelijk niet in het weekmenu.'

Afvalinzamelbedrijf Berkel Milieu & Circulus wil het aantal kilo's restafval terugdringen. Het bedrijf, dat de afvalverwerking regelt voor acht gemeenten waaronder Apeldoorn, Zutphen en Deventer, wil in 2030 uitkomen op tien kilo restafval per persoon per jaar. In 2001 was er 277 kilo restafval per inzittende, in 2009 was dat teruggebracht naar 222 kilo. Die vermindering is onder meer bereikt middels een campagne (zie ook www.afvalvrij.nl), een betere uitleg van de sorteerregels en gescheiden inzameling van bijvoorbeeld kunststof verpakkingen voor hergebruik.

Nu bekijken Wageningse onderzoekers hoe je voorkomt dat er voedsel in de grijze en de groene container terecht komt, samen met



Onderzoekers halen voedsel uit de vuilnisbak om te zien hoeveel er wordt weggegooid.

deskundigen op het gebied van communicatie, verpakkingen, retail en gedragsverandering. Zo bedachten ze een proef waarbij supermarktklanten bij de weegschaal advies krijgen voor hoeveel personen de portiegrootte geschikt is.

Ook de verpakkingwijze speelt een rol bij verspilling, zoals de grootte van voorverpakte porties, vertelt Bos-Brouwers. Wageningse onderzoekers brengen ook kennis in over de relatie tussen verpakkingen en houdbaarheid. Hoe snel in de pilot iets met aangedragen oplossingen kan worden gedaan is nog even afwachten; supermarkten zijn daarin toch afhankelijk van de keten.

In drie gemeenten waar de afvalinzamelaar actief is, gaat na de zomer een proefproject

lopen in het kader van Interreg-project GreenCook (zie ook pagina 8). Eerst is gemeten hoeveel voedsel daar nu bij het afval belandt. Nu zijn er nu ideeën voor een *food battle*, een wedstrijd voor wijken om zo min mogelijk voedsel te verspillen. Daar worden ook supermarkten, scholen en wijkraden bij betrokken. Naast voorlichting krijgen huishoudens tips en hulpmiddelen aangereikt. 'We denken bijvoorbeeld aan een kliekjeskookboek of aan een afvaldagboek dat je met een app op je smartphone kunt bijhouden.'

Contact:

hilke.bos-brouwers@wur.nl
0317 - 48 01 37