

Studenten organiseren Foodprint lunch

WEET WAT JE NIET EET

Als het gaat om voedselverspilling valt nog veel te winnen. Vijf studenten van Inholland willen dat bedrijven zich meer inspannen om verspilling te voorkomen. Een lunch van eten dat is afgekeurd voor de supermarkt moet hen inspireren.

TEKST

jan nijman

FOTOGRAFIE

jan nijman en
john melskens

Nederlandse consumenten gooien per persoon jaarlijks ruim vijftig kilo eetbaar voedsel in de afvalbak, lees ik op de placemats die op tafel liggen. Dat is ongeveer een kilo per week. Ik vraag me af of ik ook zoveel verspil. Thuis hebben we gisteren nog kliekjes gegeten, lekker, maar vast niet zo smakelijk als de lunch die vanmiddag wordt geserveerd. Op deze vrijdag 1 juli in

restaurant Fifteen in Amsterdam willen vijf studenten van Inholland voedselverspilling onder de aandacht brengen. Dat doen ze met het serveren van een vegetarische Foodprint lunch.

Aanschuiven

“Toen we hoorden dat we iets met voedselverspilling moesten doen, dachten we eerst aan daklozen”, zegt student Erwin van Adrichem. “Maar al snel leek het

ons beter te focussen op de keten. Daar zit een deel van de oorzaak van het probleem. Met deze lunch richten we ons op de mensen die een bijdrage kunnen leveren aan vermindering van de verspilling. Hopelijk dat dit tot nieuwe initiatieven leidt.” Erwin is derdejaars student Bedrijfskunde & agribusiness in Delft, net als medeorganisatoren Wouter van den Bosch en Pim van Adrichem (geen familie van Erwin). Inge Krijger studeert Dier- & veehouderij en Krista Oldenhof doet Recht in Rotterdam. Een multidisciplinair team. Hun opdracht hoort bij de masterclass Creatief denken, onderdeel van het honoursprogramma (zie kader).

Rond twaalf uur lopen de gasten binnen. Ruim 75 mensen hebben zich opgegeven, medewerkers van het LEI, de Kamer van Koophandel, bedrijven, onderwijsinstellingen en sponsors. Ze komen er om te netwerken en stellen zich aan elkaar voor. Naamkaartjes zouden wel handig geweest zijn. “Een leermoment”, zegt Inholland-docent Gerry Kouwenhoven. Zij is vandaag bedienend personeel, samen met collega Mark de Bruijn en enkele studenten.

Ik schuif aan bij een gedekte tafel. Naast me zit een biologiedocente van Hoogeland ISW. Zij wil met leerlingen iets doen met voedselverspilling en hoopt contacten te leggen. Links van me een student Bedrijfskunde & agribusiness van HAS Den Bosch. “Ik weet niet waarom, maar ik kreeg een uitnodiging. Leek me leuk om bij te wonen.” De man tegenover me heeft er met aanmelder.nl voor gezorgd dat men zich voor vandaag kon inschrijven. Erwin van Adrichem schuift aan op de stoel naast hem.

Prachtkans

“Voedselverspilling is actueel. Er valt nog wat te winnen in de keten.” Woody Maijers, lector Integrale voedsel- en productieketens heet iedereen welkom en nodigt Sarriël Taus, eigenaar van restaurant Fifteen uit als eerste spreker. “Jongeren hebben niet zoveel met maatschappelijk ondernemen of duurzaamheid”, zegt Taus. “Eigenlijk is dat niet zo raar. Waarom zouden zij

de problemen moeten oplossen die wij veroorzaakt hebben? Ik was daarom blij verrast dat deze studenten contact met me zochten. Ze wilden wel iets met duurzaamheid. Een prachtkans.”

Garnalen

Tijd voor het voorgerecht: een bord met lekkere hapjes. Iets met paprika, aubergine en verschillende soorten kaas. De kaas was niet geschikt voor de markt. Omdat er te grote gaten in zitten, klinkt ze hol, licht Inge Krijger toe. Om helemaal niets te verkwisten, heeft iedereen een Foody Box gekregen. Een plastic doosje waarin we de niet opgegeten

Student Erwin van Adrichem (links) hoopt dat de Foodprint Lunch leidt tot initiatieven die voedselverspilling beperken



Honoursprogramma Inholland

Met het honoursprogramma wil Inholland extra uitdaging bieden aan talentvolle studenten, die zo hun kwaliteiten verder kunnen ontwikkelen. Het is een verzwaard programma met in elk jaar extra vakken, workshops en masterclasses. Voor deelname moeten studenten door een selectieronde. In het programma werken studenten van verschillende disciplines samen.

Tijdens het honoursprogramma kunnen studenten kiezen uit onderwerpen zoals research, persoonlijk leiderschap, lerende organisatie, ondernemerschap en creativiteit. De studenten die de Foodprint lunch organiseerden, deden dit als opdracht voor de masterclass creativiteit.

Op de placemat

- ▶ Voedselverspilling is zonde van het geld en slecht voor het milieu. Het energiegebruik bij de productie, de CO₂-uitstoot bij het transport en de afvalverwerking zijn alle verspild.
- ▶ Jaarlijks gooit elke Nederlandse consument ruim 50 kilo eetbaar voedsel in de afvalbak.
- ▶ Dat heeft een totale waarde van € 2,4 miljard euro.
- ▶ Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen nog eens zo'n € 2 miljard euro aan voedsel.
- ▶ De overheid wil dat de voedselverspilling in 2015 met 20% is afgenomen.
- ▶ Ondernemers worden gestimuleerd te innoveren om voedselverspilling tegen te gaan of te voorkomen; hiervoor is in 2010 door de overheid € 3 miljoen euro beschikbaar gesteld.

restjes kunnen doen om mee te nemen.

“Er zijn perverse prikkels die voedselverspilling veroorzaken”, stelt Willem Tesselaar die tussen het voor- en hoofdgerecht de lunchende gasten toespreekt. Als student Logistiek & economie bij Inholland Haarlem heeft hij zich verdiept in de oorzaken van voedselverspilling. Als voorbeeld noemt hij supermarkten die in contracten met bakkerijbedrijven vastleggen dat niet verkocht brood na een dag teruggenomen moet worden. Op die manier verdwijnt er in Nederlands jaarlijks zeventig miljoen kilo brood. “Een onwenselijk systeem van georganiseerde voedselverspilling. Bedrijven kunnen winst behalen door voedselverspilling tegen te gaan.”

Tien kilo

De koks van Fifteen hebben afgekeurde bloemkolen en snijbonen verwerkt tot een heerlijk hoofdgerecht. Wouter van den Bosch vertelt dat ze de bloemkolen bij een teler in Alkmaar hebben opgehaald. In plaats van tien bloemkolen had hij tien kisten voor hen apart gezet: honderd kilo in plaats van tien kolen. De discussie aan tafel gaat over acceptabele kwaliteit. Als je zelf bloemkool teelt, ben je al lang blij met een klein kooltje, al ziet het er niet perfect uit. Maar aan groenten uit het schap stellen we blijkbaar andere eisen.

Terwijl we smullen van de niet

goed bevonden bloemkolen, vertelt Wim van den Berg van Puur Tomaat over zijn samenwerking met vier andere tomatentelers. Ze verwerken tomaten die niet geschikt zijn voor het schap tot soep, salsa of tomatenjam. Bedrijven kunnen ook meer doen door slimmere combinaties aan te bieden, zegt Carel Jaspers, directeur van adviesbureau Q-Point. Panklare groenten waarin garnalen zijn verwerkt, zijn bijvoorbeeld heel beperkt houdbaar.

Oud brood

Het nagerecht dat we krijgen geserveerd is gemaakt van oud brood en overrijpe aardbeien. “Het was even zoeken,” legt Inge uit, “maar na een paar telefoontjes lukte het ons een bakker te vinden die oud brood wilde leveren.” Na deze traktatie constateren we aan tafel dat onze Foody Boxes leeg zijn gebleven. Dus we zullen het thuis moeten doen met de restjes uit de koelkast.

Het netwerken is beperkt gebleven tot de tafelgenoten. Toch zegt de biologiedocente aan mijn tafel leuke ideeën te hebben opgedaan; zij gaat in ieder geval contact opnemen met de tomatentelers van Puur Tomaat.

Kijk voor meer informatie o.a. naar de Foodprint-site en filmpjes over het recent gehouden No Waste Diner op www.groenonderwijs.nl > editie 10