

Minder honger door minder voedselverspilling? Het kan!



Hebben mensen die honger lijden er wat aan als u thuis minder eten verspilt? Ja, als we in westerse landen minder voedsel weggooien en er aan wennen dat goed voedsel er niet perfect uit hoeft te zien, dan zorgen we er met z'n allen voor dat consumenten in ontwikkelingslanden meer en beter eten kunnen kopen.

“Ik verkoop sperziebonen aan een bedrijf hier, dat ze weer aan een Europese supermarktketen doorverkoop. Maar die keten koopt niet de boontjes die net iets te dik, te dun, te lang of te kort zijn. Ik hou daarom soms zoveel boontjes over, dat ik ze aan de koeien voer omdat ik ze niet in mijn eigen omgeving kan verkopen.” Aldus een boer uit Kenia, een land waar honger heerst. Maar niet alleen boontjes moeten er voor ons ideaal uitzien. De supermarkt schotelt ons ook rechte komkommers en gladde ronde aardappelen voor.

De westerse eisen aan het uiterlijk van voedsel leiden tot verspilling. Maar er zijn ook andere vormen van verspilling. De meest duidelijke is natuurlijk al het eten dat na een maaltijd in de vuilnisbak verdwijnt. Of dat we weggooien als het te lang in de koelkast heeft gelegen. Maar vooral eerder, bij de productie van voedsel, gaat veel voedsel verloren.

Voedselverspilling in Nederland en daarbuiten

Wie gooit er niet wel eens eten in de afvalbak na teveel gekookt te hebben? Of omdat de houdbaarheidsdatum is overschreden? In Nederland verspillen we met elkaar veel voedsel. Rond de 40% van wat we jaarlijks voor menselijke consumptie produceren, wordt weggegooid. Niet alleen door huishoudens, die een tiende van wat ze kopen weggooien. Maar ook tijdens het hele productieproces, dus van boer tot vuilnisbak, gaat veel verloren. Verspilling bij bedrijven wordt bijvoorbeeld veroorzaakt doordat inkoop en verkoop niet goed op elkaar afgestemd zijn, of doordat reststromen die ontstaan tijdens de verwerking van voedsel niet goed worden hergebruikt.

Niet al het voedsel dat verloren gaat of weggegooid wordt is echter verspilling. Niet alles komt op de afvalhoop terecht. Vaak worden resten al gebruikt voor bijvoorbeeld veevoer of compost. Maar ook de sinaasappelschillen of klokhuizen die u weggooit, vallen niet onder verspilling. Er is alleen sprake van verspilling als voedsel dat geproduceerd wordt voor menselijke consumptie daar niet voor wordt gebruikt.

In totaal verspillen we in Nederland per jaar 9,5 miljoen ton aan voedsel; dat zijn 1,2 miljoen vrachtwagens vol. Kosten: 4.4 miljard per jaar. Dat is ruimschoots genoeg om bijvoorbeeld de hele bevolking van Ethiopië (80 miljoen) een jaar lang van hun basisvoedsel maïs te voorzien.

zaterdag 16 oktober 2010

WERELDVOEDSEL DAG

www.wereldvoedseldag.nl

In heel Europa gaat rond de 30% van al het voedsel verloren, is de schatting. In totaal 89 miljoen ton voedsel. Het merendeel van deze verspilling vindt plaats tijdens de productie en verwerking van voedsel, maar ook bij supermarkten en in de horeca. Ook in ontwikkelingslanden gaat erg veel voedsel verloren. Bijvoorbeeld door ziektes tijdens de productie, misoogsten door natuurplagen, of doordat de opslag, het transport of de verpakking van het voedsel niet goed is.

Honger

Wereldwijd lijden bijna 1 miljard mensen honger. Met een wereldbevolking van bijna 7 miljard heeft dus een op de zeven mensen in de wereld onvoldoende te eten. Dat wil zeggen dat ze geen of onvoldoende toegang hebben tot voldoende en voedzaam voedsel en drinkwater. Mensen moeten niet alleen genoeg te eten hebben, maar ook eten dat voldoende kwaliteit heeft. Want het beschikbare voedsel moet voldoende eiwitten, koolhydraten en vitamines bevatten, en niet vervuild zijn, om een gezond leven te kunnen leiden.

Waarom is er honger?

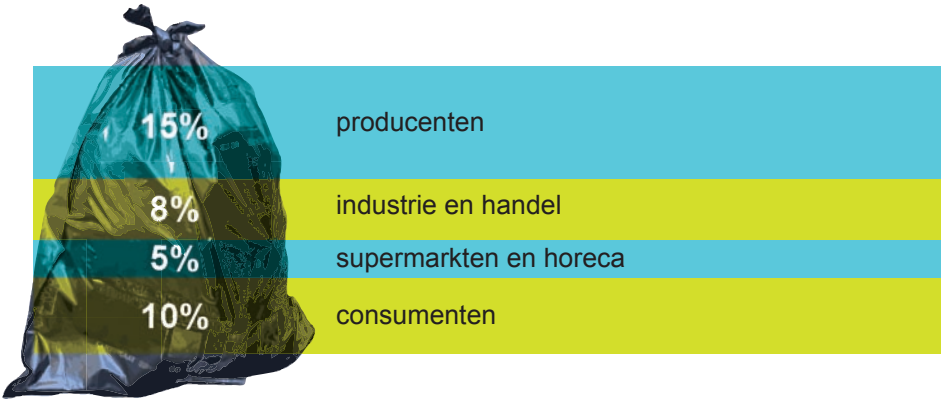
De honger in de wereld heeft meerdere oorzaken. Ongelijke verdeling van voedsel is er één van. Voedselverspilling een andere. Het is niet zo dat mensen honger lijden omdat er niet genoeg voedsel wordt geproduceerd op de wereld. Alle boeren samen produceren namelijk 2800 kilocalorieën per persoon per dag, terwijl we gemiddeld maar 2400 per persoon nodig hebben. In Nederland, net als in andere westerse landen, ligt de consumptie op gemiddeld anderhalf keer zo hoog!. Dit heeft wereldwijd al geleid tot 1 miljard mensen met overgewicht. Voldoende voedsel is dus wel beschikbaar, maar is voor veel mensen of te duur of niet toegankelijk. Aan die verspilling, kunnen wij als consument iets doen. Een deel ligt buiten ons bord, zoals misoogsten, ontoereikende opslag en transport, weggooien door producenten, verwerkers en supermarkten. Maar zelf kunnen we veel beter letten op wat we kopen, gebruiken en weggooien.



© istockphoto.com/M&H Sheppard

Wie verspilt hoeveel in Nederland?

Er is onderzoek gedaan naar wie in Nederland hoeveel voedsel verspilt en hoeveel er tijdens de productie verloren gaat. Als je uitgaat van 100% voedselproductie dan is de verdeling van de verspilling als volgt:



Totaal kom je zo rond de 40% voedselverspilling. Consumenten verspillen thuis dus 10% van al het voedsel dat ze kopen. Dat kost tussen de 270 en 400 euro per jaar per huishouden aan directe voedselverspilling. Maar we verspillen ook indirect, door die supergladde aardappelen te willen in plaats van hun knobbelige soortgenoten of alleen het ideale boontje van die boer uit Kenia. Soms komt die te kromme komkommer die we niet meer in de schappen aantreffen nog wel in salades terecht. Maar meestal worden ze weggegooid door de boer. Dat kan een boer in Nederland zijn, of een boer in een ontwikkelingsland. Kwalitatief goed voedsel, weggegooid omdat de vorm voor ons in het westen niet voldoet.

Leidt minder voedselverspilling tot minder honger?

Zou het verminderen van voedselverspilling in Nederland, bijvoorbeeld doordat we minder weggooien of minder hoge kwaliteitseisen stellen aan voedsel, kunnen zorgen voor minder mensen met honger op de wereld?

Minder voedsel weggooien in Nederland zelf levert maar weinig directe verbetering op voor mensen met honger in andere landen. Nederland speelt namelijk maar een relatief kleine rol in de vraag naar en aanbod van voedsel op de wereldmarkt. En veel voedsel in landen met honger wordt alleen lokaal of regionaal verhandeld. Maar als alle mensen en bedrijven in Europa samen zorgen voor een drastische vermindering van voedselverspilling, heeft dat zeker effect. Als minder verspilling in Europa leidt tot een vermindering van de vraag naar voedsel op de wereldmarkt, dalen namelijk de prijzen voor voedsel. Daardoor hebben er meer mensen toegang tot voedsel omdat ze het beter kunnen betalen.

Maar hoe zit het dan met de boeren in ontwikkelingslanden? Die krijgen dan toch een lagere prijs? Dat klopt, maar ze verkopen wel meer als de prijs daalt, waardoor hun totale inkomsten niet lager zullen uitvallen. Het effect van een daling van de prijs door het verminderen van voedselverspilling is nog niet precies bekend. Maar van het omgekeerde zijn wel voorbeelden. De prijs van voedsel is namelijk de laatste jaren regelmatig de pan uit gerezen in ontwikkelingslanden. Een voorbeeld van het effect van een stijging van de prijs op het kopen van voedsel komt van een wetenschappelijk instituut uit Engeland. Doordat de prijs van rijst in de stad met 25% steeg tussen februari 2008 en februari 2009, kochten Indonesiërs minder divers voedsel en wat ze kochten was vaak van lagere kwaliteit. Ook kochten zij kleinere hoeveelheden dan voorheen en soms op de pof. Bovendien hielden ze minder geld over voor het kopen van kleding, buskaartjes en beltegoed. Een omgekeerd effect is te verwachten door een flinke vermindering van voedselverspilling.

Niet alleen het verminderen van voedselverspilling in westerse landen is belangrijk. In ontwikkelingslanden gaat gemiddeld zelfs 50% van het voedsel tussen akker en consument verloren. Het tegengaan van misoogsten en bederf door opslag en transport in ontwikkelingslanden is een belangrijk middel om ervoor te zorgen dat meer voedsel beschikbaar is voor de lokale bevolking. Maar ook al is er op die manier meer voedsel beschikbaar, toch zullen er nog steeds veel mensen zijn die geen toegang hebben tot dat voedsel en daardoor honger blijven lijden. Naast het verminderen van voedselverspilling is het dus ook nodig ervoor te zorgen dat de verdeling en toegankelijkheid van voedsel verbeterd wordt.

Wij kunnen zorgen voor minder honger in de wereld

Hebben mensen die honger lijden er wat aan als u thuis minder eten weggooit? Dat was de vraag in het begin. Jazeker, als we met z'n allen minder voedsel verspillen en producten kopen die er wat minder mooi uitzien. Het verminderen van voedselverliezen bij boeren en voedingsbedrijven en minder verspilling door consumenten leidt tot meer en betaalbaar goed voedsel voor consumenten in ontwikkelingslanden. En dus tot minder honger in de wereld.

Meer weten, of kijken wat je kan doen om thuis minder te verspillen?
Kijk op www.wereldvoedseldag.nl