

# Voedselverspilling in onderwijs

**De consument gooit zeker een vijfde van het gekochte voedsel weg. De overheid wil voedselverspilling reduceren en onderwijs wil kijken wat het daarmee kan. Op 26 mei werd over bewustzijn en gedrag gesproken.**

Voedselverspilling zie je bij producenten en consumenten. Wat is de waarde van voedsel, kun je je afvragen. Wat zijn de waarden van voedsel? En wat kan je daarmee in het onderwijs?

Die vragen stelde Woody Maijers, lector integrale voedsel en productieketens bij Inholland Delft, tijdens een minisymposium op 26 mei bij de Groene Kennis Coöperatie in Ede. Antwoorden kwamen van een forum en uit de zaal met zo'n dertig deelnemers. Er waren docenten, leerlingen en studenten van HAS Den Bosch, Inholland Delft en Helicon Opleidingen Boxtel. En verder vertegenwoordigers van overheid, onderzoek en bedrijfsleven.

Volgens een ruwe schatting gaat dertig tot vijftig procent van de voedselproductie in de keten verloren. Een deel daarvan wordt mest of veevoer en soms is gebruik als bio-energie mogelijk. Maar het kan veel efficiënter, denkt de overheid. En het moet veel efficiënter.

Er komt, waarschijnlijk nog voor de zomervakantie, een nota Duurzaam voedsel. Roland Thönissen, ministerie van LNV, presenteerde de inhoud in grote lijnen. De nota wil een aanzet geven tot innovatie in de agrofood, tot duurzame en gezonde consumptie en tot meer internationale aansluiting. Wat betreft voedselverspilling is beleid

gericht op voorkomen ervan en beter gebruik van reststromen.

De sessie in Ede was bedoeld als start voor een onderwijsproject, volgend schooljaar, dat verspilling wil beperken. Er gaat onderzoek plaatsvinden naar houdbaarheid van producten, verpakkingen en consumentengedrag. En ook naar de mogelijkheden van restmaterialen. Wat kun je bijvoorbeeld doen met citrusschillen? Of met maatschappelijke stages, de kookklas en de schoolkantine?

Bewustzijn is belangrijk, zo werd gesteld. Maar dat gaat niet vanzelf. Voor een supermarkt is vooral omzet en klantenbinding van belang, aldus Hans Maijers, operationeel directeur bij food services. Bovendien kan de consument wel roepen dat hij het belangrijk vindt, maar hij zet dat ook niet direct om in beter koopgedrag. Zo constateerde onderzoeksbureau Motivation.

Etiketgeving zou een rol kunnen spelen, maar weet de consument het verschil tussen THT en TGT, houdbaar tot en te gebruiken tot? En misschien zou de overheid overproductie tegen moeten gaan. Nee, denkt Thönissen: "we pakken niet alles meer op wat voorbij komt. Voor een deel moet je de markt ook de markt laten zijn."

Onderwijs dan. Tim, tweedejaars HAS Den Bosch, vertelt dat voedselverspilling nog nauwelijks aan de orde is geweest in de studie. Hooguit zijdelings bij wereldvoedselvoorziening. En ook de kantine van de hogeschool maakt er volgens hem geen punt van.

Of er belangstelling is bij leerlingen en studenten? Leerlingen van Helicon Opleidingen maken dan onderscheid in de groep die voor technologie heeft gekozen (geen interesse) en de groep die voor gezondheid heeft gekozen (daar speelt het meer).

Smaaklessen? Nee, zegt Eric van Veluwen van de Good Food Alliance. "Het is even leuk om te lachen over de spaanse peper, maar het beklijft niet." Ja, zeggen de leerlingen van Helicon Opleidingen die daar bij mochten helpen. "Het is een bijzondere ervaring en ze praten er juist nog heel lang over."

Uiteindelijk gaat het om verandering van gedrag. Dat leg je niet op, aldus Cor Nieuwenhuijse, van Kenniscentrum Maatschappij en Religie (KCMR). "Je kunt het cognitief aandragen (als kennis), maar daarmee verander je gedrag niet." Daarvoor moet je voelen, is zijn boodschap. Ervaring, waarde, emotie. Als mensen iets lekker of leuk vinden, dan passen ze hun gedrag wel aan. In dit geval: het is jammer, het is zonde, het is verdrietig. Dat soort gevoel.

De vraag is dan: valt dat buiten de opleiding of kun je ervaringen in het curriculum regelen? (tvdb)



FOTO: TON VAN DEN BORN

Een leerling van Helicon Opleidingen vertelt over het kantineproject op zijn school