Hollandse tips bereiken Frankrijk

Noordwest-Europese bedrijven en organisaties wisselen kennis uit over het voorkomen van voedselverspilling in het Europese project GreenCook. De samenwerking leidt tot nieuwe inzichten en een vernieuwende inzet van bestaande kennis.

'We inspireren elkaar. We gooien de resultaten niet over de heg, maar proberen elkaar tot grotere hoogten te brengen', vertelt Hilke Bos-Brouwers van Food & Biobased Research en projectleider van GreenCook binnen Wageningen UR. GreenCook, dat begin 2009 opstartte, richt zich op vier 'levende labs' oftewel praktijkomgevingen: huishoudens, restaurants en catering, schoolkantines en supermarkten. In het Interreg-project delen twaalf partners uit Frankrijk, Duitsland, België en Nederland kennis en ervaringen over duurzaam voedselbeheer. Naast Wageningen UR zijn dit onder meer instituten, een retailbureau voor supermarkten, een culinair adviesbureau, een afvalbedrijf en regionale overheden. Ze doen pilots die deels met projectgeld worden gefinancierd en voeden overheden met kennis en goede voorbeelden voor duurzame voedselketens.

De kennisuitwisseling leidt vaak tot innovatie, vertelt Bos-Brouwers. 'Het is nieuwe inzichten opdoen, maar ook kennis op een andere manier of in een andere context toepassen.' Zo gebruikte een Franse supermarkt bestaande onlinetips voor slim inkopen en bewaren van voeding van het Nederlandse Voedingscentrum bijvoorbeeld voor tips op kaartjes aan klanten, die op hun beurt weer eigen tips konden doorgeven.

Het aantal Wageningse projecten onder de GreenCook-paraplu varieert per jaar. In 2011 zijn het er vijftien, vooral gericht op cateraars, supermarkten en voedselbanken. Zo ondersteunen Wageningse onderzoekers een grote cateraar die met een toeleverancier beter wil gaan inkopen en reststromen duurzaam wil benutten. Om inzichtelijk te maken wat er binnenkomt en wat de deur uitgaat, willen de onderzoekers een monitor ontwikkelen. 'Je bent er niet met inkoopfacturen en een weegschaal bij de deur. Je wilt weten wat die kilo's inhouden, onder welke productcategorieën ze vallen en of het vermijdbaar afval is. Schillen zijn bijvoorbeeld vaak onvermijdelijk', legt Bos-Brouwers uit.

Ook draait er een project bij het Leger des Heils, dat maaltijden verstrekt aan dak- en thuislozen. De organisatie wil gezonde, duurzame maaltijden voorschotelen met veel minder verspilling in de keten. Daarom wil het Leger des Heils de grondstoffen voor de maaltijden zoveel mogelijk uit reststromen van levensmiddelenfabrikanten en supermarkten betrekken. 'Dat is logistiek en transporttechnisch heel ingewikkeld. Vraag en aanbod lopen niet synchroon en het luistert nauw. Daardoor moeten we bijvoorbeeld ook kijken naar bewerkingstechnieken die de houdbaarheid van de maaltijden verlengen.'

Contact: hilke.bos-brouwers@wur.nl
0317 - 48 01 37
www.Greencook.nl