

Voedselverspilling lastig te bestrijden

WAARDELOOS

Ondanks de honger in de wereld verdwijnen er astronomische hoeveelheden voedsel op de afvalhoop. Een moeilijk probleem. Oplossingen botsen met spijzig consumentengedrag, te goedkoop voedsel en doorgesloten regelzucht.

tekst: Rob Ramaker / illustratie: Ton Meijer / foto: Lineair

Als u een gemiddelde Nederlander bent, dan gooide u afgelopen jaar een slordige 44 kilo eten weg. Daaronder ruim 7 kilo aan boterhammen, 5 kilo zuivel en 5 kilo groente en fruit. Zit u nog een beetje lekker? Dat is namelijk zo'n tien procent van al uw voedselinkopen en goed voor honderden Euro's. En niet alleen consumenten zijn verkwisters, ook de Nederlandse industrie, winkels en catering verspillen bergen voedsel. Het treurige resultaat is dat dertig tot vijftig procent, ter waarde van vier miljard, nooit wordt opgegeten (zie kader). Ondertussen hadden in 2010 wereldwijd 925 miljoen mensen honger, groeit de wereldbevolking voor 2050 van zeven naar negen miljard en verlangen steeds meer mensen een westers voedingspatroon. Verspilling, kunnen we wel stellen, is een probleem.

Gelukkig verkwist ik in ieder geval nog minder dan gemiddeld, zult u denken. Met die troostrijke gedachte verkeert u in goed gezelschap. Onderzoek laat zien dat bijna iedereen denkt minder dan gemiddeld weg te gooien. Wel blijken consumenten zich schuldig te voelen over verspilling, maar dat zet niet veel zoden aan de dijk, vertelt Erica van Herpen, universitair docent Marktkunde en consumentengedrag. 'Uit een onderzoek blijkt dat consumenten zich schuldig voelen over verspilling en dat ze de intentie hebben hun leven op dat punt te beteren. Maar die gevoelens blijken niet te leiden tot minder verspildgedrag.'

Veel beter voorspelt winkelgedrag hoe zuinig we met eten omspringen. Consumenten die hun voorraad bijhouden en winkelen met een boodschappenlijst verspillen minder dan mensen zonder zulke routines. Andere 'zuinige' gewoontes zijn het goed bewaren van voedsel en niet te veel koken. Aangezien intenties om minder te verspillen niet in zuiniger gedrag resulteren, heeft het weinig zin om mensen dit aan te praten. Ook financiële prikkels, zoals een belasting op afval, werken niet volgens Van Herpen. 'Mensen stampen hun afval steviger aan of gaan zelfs illegaal dumpen.'

MILD PATERNALISME

Behalve gebrekkige planning is de verwarring die bestaat rond houdbaarheidsdata een oorzaak van verspilling, constateert Toine Timmermans, onderzoekscoördinator bij Food & Biobased Research. Er bestaan twee varianten.

VOEDSELVERSPILLING IN GETALLEN

Exacte schattingen over voedselverspillingen lopen flink uiteen. In mei 2011 verscheen het literatuuronderzoek Global Food Losses and Food Waste van de wereldvoedselorganisatie FAO. Wereldwijd, zo becijfert het rapport, verspillen we een adembenemende 1,3 miljard ton voedsel; een derde van de gehele productie. 'Verspillen' betekent volgens de FAO: voedsel, geproduceerd voor consumptie door mensen, dat niet door mensen wordt gegeten. Een aanzienlijk deel vindt dus wel een nuttige bestemming, zoals vergisting of als grondstof voor veevoer.

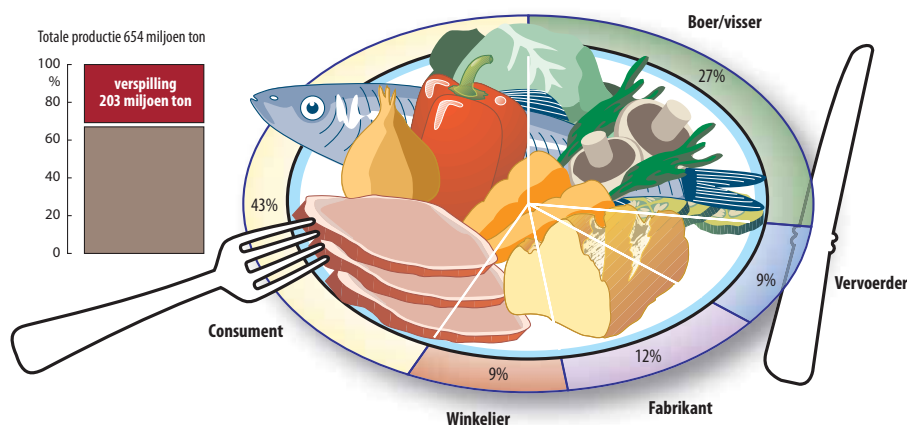
Als we naar Europa kijken

produceren we jaarlijks circa 900 kilogram voeding per persoon. Volgens FAO verspillen we hiervan 200 tot 300 kilogram. De consument neemt hiervan 95 tot 115 kilogram voor zijn rekening. Een experiment van het Nederlandse onderzoeksbureau CREM suggereert dat dit een flinke overschatting is. Zij wroetten door het GFT-afval van 110 huishoudens en berekenden dat de gemiddelde Nederlander 44 kilogram verkwist. De auteurs van de FAO-studie schrijven zelf ook al dat hun studie niet meer is dan een ruwe schatting en dat ze regelmatig schattingen moesten maken. Toekomstige onderzoek moet

voor completere en nauwkeuriger data gaan zorgen. Met welke soorten voedsel springen we in Europa het minst zorgvuldig om? De FAO berekent dat een derde van alle granen, in bijvoorbeeld brood, niet wordt opgegeten. Dit geldt voor vijftig procent van alle knollen en wortels (lees aardappels), 45 procent van alle groente en fruit. We gaan veel efficiënter om met dierlijke producten. 'Slechts' twintig procent van al het vlees en dertig procent van alle vis wordt niet opgegeten. De echte efficiëntietopper is zuivel. 'Slechts' 12 procent van alle melk gaat verloren.

De te-gebruiken-tot-datum (TGT) vind je op kwetsbare versproducten als filet américain. Deze vertelt tot wanneer je iets veilig kunt eten. Op overige versproducten als melk en lang houdbare producten vinden we de formules ten-minste-houdbaar-tot (THT). Tot die datum garandeert de fabrikant een constante kwaliteit. Afhankelijk van het product is het veelal nog dagen of langer na de THT-datum veilig eetbaar. Veel consumenten gebruiken de THT-datum als leidraad en onderzoek heeft aangetoond dat mensen die dit te letterlijk nemen meer weggoien dan de consumenten die vooral op geur en smaak afgaan.

Meer duidelijkheid vermindert dus verspilling, maar ook op andere terreinen liggen mogelijkheden. Van Her-



Bron: FAO (2011) Data geldt voor voedsel geproduceerd in Europa; zie kader voor beperkingen en kanttekeningen.

pen gelooft vooral in facilitering: 'Neem *nudging*, oftewel mensen een duwtje in de goede richting geven.' Dit 'milde paternalisme' houdt in dat de keuze om niet te verspillen de simpelste moet zijn. Van Herpen: 'Denk bijvoorbeeld aan de goede portiegrootte in verpakkingen, zodat mensen niet verspillen door te grote porties.' Dit paternalisme hoeft niet uitsluitend vanuit de overheid te komen. Creatieve bedrijven kunnen geld verdienen met bijvoorbeeld *smartphone apps* voor intelligent voorraadbeheer en boodschappenlijstjes.

Maar onder al deze praktische oorzaken van verspilling ligt een fundamenteel probleem, meent Ynte van Dam, universitair docent Marktkunde en consumentengedrag: 'De *bottom line* is dat voedsel te goedkoop is.' In ontwikkelingslanden geven mensen vijftig procent of meer van hun inkomen uit aan voedsel. Voor ons hangt dit getal rond de tien procent. Dit maakt het goedkoop te verkwesten, en in de voedselindustrie soms zelfs logisch. Voedsel is immers veel goedkoper dan arbeid en brandstof. 'Misschien ligt het probleem nog een stap dieper,' vervolgt Van Dam. 'Sinds de vijftiger jaren is de hele economie gericht op verspilling.' Het is nu gemeengoed producten te kopen die kort meegaan of weg te gooien als ze uit de mode raken. Van Dam: 'Kun je mensen dan vragen om zuiniger te zijn met eten, dan met hun mobiele telefoon?'

INDUSTRIËLE VERSPILLING

Van Dam vindt wel dat consumenten een onevenredig groot deel van de schuld naar zich toe geschoven krijgen. 'Een groot deel vindt plaats in de keten. Dus tijdens transport, in de groothandel, tijdens verwerking en in mindere mate op de boerderij.' Toine Timmermans houdt zich bezig met het bestrijden van voedselverspilling in de hele keten. Hij vertelt dat het probleem bij het bedrijfsleven tot enkele jaren terug laag op de agenda stond. Een gevolg van gebrek aan inzicht en het gevoel dat er weinig te verbeteren viel. 'Totdat duidelijk werd dat in Nederland voor miljarden aan waarde wordt vernietigd. Sindsdien zijn duurzaamheid en efficiëntie van grondstofgebruik een belangrijk thema.'

Gedreven door economische argumenten neemt de aandacht bij het bedrijfsleven nu snel toe, constateert Timmermans. Voedsel weggooien is inefficiënt en kost geld. Bovendien kijken bedrijven met zorg naar de prijs-

schommelingen van grondstoffen, die steeds sterker worden. Ook dat versterkt de noodzaak van een efficiënte productie.

Verspilling in de industrie heeft vele gezichten. Zo vindt er bijvoorbeeld overproductie plaats, meestal door een onjuist beeld van de vraag. Eten gaat bovendien verloren door verliezen in fabrieksprocessen, zoals bij het omschakelen naar andere producten. Ook fout verpakte producten, met een verkeerd label of een beschadigde verpakking, wil of mag men niet verkopen. Timmermans helpt bedrijven dit verlies te voorkomen, waarbij 20 procent 'winst' volgens hem meestal eenvoudig te bereiken is. Voor echte klappers moeten alle ketenspelers samenwerken om de gehele keten aan te passen. 'Dat betekent vaak,' zegt Timmermans, 'dat je moet investeren op een andere plek dan waar de winst wordt gepakt.' Om bedrijven te ondersteunen bij zulke ketenbrede innovatie is onlangs een omvangrijk onderzoeksproject gestart waarbij levensmiddelenindustrie, supermarkten en kennisinstellingen samenwerken binnen het Topinstituut Food & Nutrition.

TUSSEN NORM EN SCHIP

Natuurlijk is niemand vóór verspilling en het zijn vaak botsende gewoontes of wetten die het in de hand werken. De horeca illustreert dit perfect met zijn balanceeract tussen voedselveiligheid, klantvriendelijkheid en als relatieve nieuwkomer: het verminderen van verspilling. Het is bijvoorbeeld *not done* om klanten 'nee' te verkopen. Je wilt immers het liefst complete menu's presenteren zodat klanten alles kunnen kiezen, ook vlak voor sluitingstijd.

Verder verbieden hygiëneregels het om voedsel langer dan twee uur na ontdooiing nog te verkopen. Aangezien de angst voor zieke klanten en imagoschade enorm is, bouwen bedrijven vaak nog een extra veiligheidsmarge in.

In de praktijk hanteren veel voedselverwerkende bedrijven veel strengere regels dan de wet. Zo schrapte de EU in 2008 een deel van zijn absurd gedetailleerde 'esthetische' eisen aan fruit, vooral bekend van de euromythe dat er een richtlijn is voor de juiste kromming voor bananen. Deze normen bestaan nu voort in de voedselindustrie omdat die destijds haar hele classificatie- en productiesysteem erop baseerde. Hierdoor verspillen we nog steeds enorme hoeveelheden minder fraaie groenten en fruit. Een praktijk die journalist-activist Tristram Stuart pijnlijk in beeld brengt in zijn boek *Waste*.

Het probleem van voedselverspilling is een veelkoppig monster. Door deze versnippering is er geen simpele en snelle oplossing. Het bestrijden van deelproblemen vermindert verspilling beetje bij beetje en op steeds meer plaatsen denken mensen na over zulke oplossingen. Minder verspillen is voor bedrijven een besparing en zorgt voor minder onzekerheid nu voedselprijzen soms heftig op en neer gaan. Ook de overheid wil voor 2015 verspilling met twintig procent terugbrengen. En misschien begint de consument het probleem ook te zien. Misschien zijn het de honderden euro's goed voedsel die we weggooien, de CO₂ die onnodig de lucht in gaat of mensen die honger hebben terwijl wij achteloos ons eten in de gft-bak gooien. Een interessante gedachte voor als er weer een appel met vlekje in de prullenbak verdwijnt. **6**

Bijna iedereen denkt minder dan gemiddeld weg te gooien