

VOEDSELVERSPILLING WORDT AANGEPAKT

Over datum

Jaarlijks verspillen Nederlanders voor 4,4 miljard euro aan voedsel. De overheid wil dit in 2015 met 20 procent reduceren. Dat is haalbaar, menen Wageningse deskundigen. Met eenvoudige middelen is al veel winst te behalen.

TEKST ASTRID SMIT FOTOGRAFIE HOLLANDSE HOOGTE ILLUSTRATIE JENNY VAN DRIEL

Voedingsmiddelen opeten die de houdbaarheidsdatum zijn gepasseerd, klinkt niet echt aantrekkelijk. Toch maakte de *Over Datum Eetclub* er afgelopen half jaar heerlijke maaltijden van, aldus initiator Willem Velthoven van Mediamatic, een culturele instelling in Amsterdam. ‘Veel voedingsmiddelen die over de datum zijn, kunnen we nog prima eten. We gooien ze onnodig weg.’

Dat wilden Velthoven en zijn collega’s deze zomer demonstreren aan een breed publiek. Ze verzamelden bij winkeliers in de buurt voedingsmiddelen die bijna rijp waren voor de afvalbak, en nodigde een chef-kok uit om daarvan – samen met geïnteresseerden – een gratis maaltijd te maken. ‘Je verwacht het misschien niet, maar de winkeliers hielpen ons graag. Ze vonden het prettig dat wij iets deden met het eten dat ze vaak met pijn in hun hart moesten weggooien’, aldus Velthoven.

De *Over Datum Eetclub* werd een succes. In plaats van een paar maaltijden in de zomer, volgden er twintig goedbezochte diners tot aan de winter. ‘Voor de bezoekers, die zelf over-de-datum producten konden inbrengen, was het heel leerzaam. Velen wisten niet dat je van zure melk pannenkoeken kan bakken of dat meel over de datum nog goed te consumeren is, zolang er maar geen beestjes in rondkruipen. Eén man bracht sambal badjak mee uit 1981; die was nog lekker.’

Voedsel dat onnodig wordt weggegooid; steeds meer mensen zitten ermee. In België kreeg *dumpsterdiver* Steven de Geyns begin januari nog stevige bijval van demonstranten, zo meldde *de Volkskrant*. Hij werd veroor-

deeld tot een half jaar gevangenisstraf omdat hij twee zakken muffins uit de afvalcontainer van een supermarkt had gevist. Diefstal, vindt de rechter. Muffins weggooien is verspilling van voedsel vinden de medestanders van De Geyns. ‘Waar is uw geweten?’, scandeerden ze in de rechtszaal.

IN KAART BRENGEN

De hoeveelheid voedsel die we jaarlijks ongegeten laten, is niet mis. Deskundigen schatten die in Nederland op een waarde van 4,4 miljard euro per jaar. Boeren, handelsorganisaties, voedselverwerkingsbedrijven, supermarkten en de cateraars verspillen met elkaar zo’n 2 miljard euro. De consumenten 2,4 miljard. ‘Dit zijn zeer grove schattingen, hoor’, aldus Toine Timmermans, programmamanager bij Wageningen UR Food & Biobased Research en betrokken bij vele Wageningse onderzoeken die voedselverspilling tegengaan. ‘We willen de komende jaren nog beter in kaart brengen hoeveel en wat elke sector weggooit. Maar dat er héél veel wordt verspild, is zeker.’

Dat doen we allemaal niet moedwillig. Supermarkten willen kwaliteit garanderen en nemen daarom geen enkel risico. Ze halen de producten die de houdbaarheidsdatum dreigen te passeren daarom standaard uit de schappen, ook al kunnen die nog prima worden gegeten (zie kader). Hetzelfde doen de winkeliers met groenten en fruit. Verlepte sla of appels met een vlekje bieden ze niet meer in de winkel aan. ‘Een gemiddelde supermarkt gooit wekelijks voor vijfhonderd tot dui- ➤



zend euro aan voedingsmiddelen weg, zo'n 1 tot 2 procent van hun omzet', zegt Timmermans.

Bij zorginstellingen, cateraars en de horeca is het al niet anders. Daar belandt 5 tot soms wel 60 procent van het ingekochte eten in de kliko. Ze kunnen vaak moeilijk inschatten hoe groot de afname is van hun maaltijden en cateraars zitten vast aan strenge regels. Sinds 2007 mogen ze hun producten niet langer dan twee uur uitstallen.' Sindsdien is de verspilling daar omhoog geschoten, zeggen de cateraars zelf', aldus Timmermans. Ook in het voortraject naar de supermarkt gaat veel verloren. Ongeveer 5 tot 10 procent van het totale volume, aldus Timmermans. De meeste kromme komkommers of penen met twee benen halen de schappen van de supermarkt of groenteman bijvoorbeeld niet. En voedsel dat niet voldoet aan de normen voor residuen van bestrijdingsmiddelen of door een haperende machine in

'Dat er héél veel wordt verspild is zeker'

de fabriek niet meer aan de kwaliteitsnormen voldoet, wordt doorgedraaid.

Maar de consumenten verspillen het meeste voedsel. Zij eten zo'n 10 procent van het voedsel dat zij inkopen niet op. Per persoon is dat veertig kilo ofwel 145 euro per jaar. De redenen zijn divers, zo blijkt uit tal van onderzoeken zoals dat van het ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie (EL&I), het Voedingscentrum en Milieucentraal. Consumenten plannen niet goed, kopen en koken te veel, of gooien

VOEDSELVERSPILLING IN EUROPA

Totale voedselproductie voor menselijke consumptie per jaar

654 miljoen ton

Totale verspilling per jaar

205 miljoen ton

Verspilling door consument:

34%

Verspilling in productie, oogst, verwerking, handel:

66%



voedingsmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken onterecht weg.

Daarnaast zijn de verpakkingen van voedingsmiddelen vaak te groot voor kleine huishoudens en zijn mensen het niet meer gewend de klikjes van de vorige dag op te eten. Jonge mensen verspillen over het algemeen meer dan oudere mensen. En werkende mensen meer dan niet-werkenden. Het meest opvallende onderzoeksfeit is echter dat vrijwel iedereen denkt zelf weinig voedsel weg te gooien, terwijl de eigen vuilnisbak het tegendeel bewijst.

Maar hoe voorkomen we deze – meestal niet moedwillige en onbewuste – voedselverspilling? Het ministerie van EL&I wil dat we in 2015 zo'n 20 procent minder voedsel onbenut laten ten opzichte van 2009. En Europa, zo werd begin januari duidelijk, streeft naar 50 procent in 2025. Zijn dit haalbare doelstellingen? Timmermans van Food & Biobased Research meent van wel. Aanpassing van de regelgeving en vergroting van de kennis zou de voedselverspilling al aanzienlijk kunnen verminderen, zo concludeerden medewerkers van het LEI, onderdeel van Wageningen UR en Food & Biobased Research, waaronder Timmermans. Er is veel onduidelijkheid over wat is toegestaan na het verlopen van de houdbaarheidsdatum, stellen zij in het rapport *Verminderen van voedselverspilling*, dat in november uitkwam. Daardoor halen bedrijven onnodig producten uit de schappen.

Ook de regelgeving voor het uitstellen van vers bereid voedsel verdient aanpassing, menen de schrijvers van het rapport. De regel dat bedrijven in de catering hun waren niet langer dan twee uur mogen uitstellen, leidt tot verspilling. Sommige bedrijven krijgen daarvoor ontheffing omdat ze kunnen garanderen dat hun producten na twee uur nog een goede kwaliteit hebben. Dit speelt eigenlijk vooral in de catering- en horecasector, vertelt Timmermans. 'Grote bedrijven als Sodexo en Compass kunnen zelf vrijstelling aanvragen voor specifieke producten. Hiertoe moeten ze onderzoeksresultaten overleggen, wat soms best kostbaar is, ook doordat de receptuur van producten wisselend kan zijn.' De overheid zou moeten onderzoeken, aldus het rapport, of meer bedrijven van die ontheffing gebruik kunnen maken.

HANDSCHOEN OPNEMEN

Overigens heeft de cateringsector, verenigd in Veneca, onlangs zelf de handschoen opgenomen om de verspilling tegen te gaan. Die vroeg Food & Biobased Research de mate van voedselverspilling te analyseren en op >

VERSPILLING VAN BEDERFELIJKE PRODUCTEN

Totale verspilling per voedselgroep, in percentage van de productie (Europa)



zoek te gaan naar de achterliggende oorzaken. De voorlopige eerste conclusie: vooral zuivel, soep, brood en gesneden sla gaan de afvalbak in. Maar ook: met eenvoudige oplossingen kan de sector dit aanzienlijk reduceren. 'Bijvoorbeeld door niet meer een kwartier voor sluitingstijd nog een pan met soep klaar te maken. Dat is weliswaar service voor de laatste bezoekers, maar zonde van de soep', aldus Timmermans. Het komend jaar kijkt Food & Biobased Research hoe meer van dit 'laaghangend fruit' in de catering is te plukken.

Zorginstellingen zoeken eveneens naar manieren om hun ingekochte voedsel uit de klinko te houden. Het Maxima Medisch Centrum (MMC) in Brabant begon een pilot met Meals on Wheels: het ziekenhuis nam een ca-

'Iemand bracht sambal badjak mee uit 1981; die was nog lekker'

teraar in de arm die het eten persoonlijk naar de patiënt brengt. Hun voedingsassistenten serveren twee complete maaltijden. De patiënt kan precies zeggen wat en hoeveel hij ervan op zijn bord wil.

Dat scheelt een hoop afval. Gooide het MMC normaliter 40 tot 50 procent van de maaltijden weg, met Meals on Wheels slechts 2 procent, aldus Joost Snels van Food & Biobased Research, die het effect voor het ziekenhuis in kaart bracht. Het MMC bezuinigde hiermee 400 duizend euro per jaar. 'Patiënten hoeven niet meer dagen of uren van tevoren te beslissen wat ze gaan eten, zoals gebruikelijk is. Vaak hebben ze dan helemaal geen zin in wat ze hadden besteld, waardoor ze de helft op hun bord laten liggen', aldus Snels. Het succes van dit concept bleef niet onopgemerkt. Meals on Wheels won het afgelopen najaar de No Waste Award, een prijs die het ministerie van EL&I uitreikt aan innovatieve projecten die voedselverspilling tegengaan.

INVESTEREN

In de nabije toekomst zijn nog veel meer innovaties te verwachten die voedselverspilling kunnen reduceren. Zo besloot het Top Instituut Food & Nutrition vorig jaar zes miljoen euro te investeren in projecten die de hele keten – van primaire producent tot consument – analyseren en

verbetermogelijkheden zoeken, zowel qua verspilling als qua 'verwaarding'.

Bij dit laatste kijken wetenschappers of de industrie grondstoffen nog efficiënter kan omzetten in voedsel en hoe van nevenstromen nuttige producten zijn te maken. De brancheorganisaties van de supermarkten (CBL) en de voedingsindustrie (FNLI) financieren dit onderzoeksprogramma samen met de overheid, Wageningen UR, het NIZO en TNO.

'We richten ons in eerste instantie op vlees, brood, groenten en fruit. De producten waar de meeste verliezen ontstaan', aldus Timmermans, die coördinator is van dit project. Het topinstituut zet promovendi en post-docs op alle niveau's in. Van wiskundigen die software ontwikkelen om vraag en aanbod van supermarkten en leveranciers beter te kunnen afstemmen, tot biochemici die aan de hand van micro-organismen onderzoeken of ze de houdbaarheid van groente en fruit in een vroeg stadium kunnen bepalen.

Overigens werkt Wageningen UR, buiten dit project om, aan chips die de consumenten veel preciezer dan nu kunnen vertellen hoe lang een vers product houdbaar is. Samen met de TU Eindhoven, Philips en het Holst Centre kijkt Wageningen of bepaalde vluchtige stoffen die vrijkomen bij de rijping van fruit en groente of bij het bederven van vis of vlees met een sensor in de verpakking is te detecteren.

Tiny van Boekel, hoogleraar Productontwerpen en kwaliteitskunde van Wageningen University, onderdeel van Wageningen UR, is betrokken bij dit project: 'Je zou dan aan die sensor kunnen zien of het product nog vers is, en hoe lang. Fabrikanten gaan nu aan de veilige kant zitten, om claims te voorkomen. Dat hoeft met deze chips niet meer.'

Deze moderne variant van de houdbaarheidsstermijn – die veel meer zegt over de staat van het product omdat de kwaliteit daadwerkelijk wordt gemeten en niet van tevoren in de fabriek is ingeschat – is echter voorlopig niet rijp voor de supermarkt. 'We moeten eerst nog achterhalen welke vluchtige stoffen daar geschikt voor zijn, en wat die zeggen over de kwaliteit en houdbaarheid van een product. Ik denk dat we daar nog wel een paar jaartjes over doen', aldus Van Boekel.

Gezien het aantal initiatieven moet het mogelijk zijn, de voedselverspilling – van boer tot consument – de komende jaren met 20 tot 25 procent te verminderen, zo meent Timmermans. De verspilling van de consumenten, met 2,4 miljard euro meer dan de helft van het totaal, is een lastiger klus. 'Het gedrag van de consument is nogal moeilijk te beïnvloeden. Dat zie je ook bij gezondheids-



HOUBBAAR TOT?

Veel mensen denken dat producten die de houdbaarheidsdatum hebben overschreden, direct naar de vuilnisbak moeten omdat er schimmel in zit of een nare bacterie. Maar dat is een misverstand. Heel veel producten zijn nog prima te consumeren als de houdbaarheidsdatum is overschreden. Het is wel belangrijk onderscheid te maken tussen TGT (Te Gebruiken Tot) en THT (Tenminste Houdbaar Tot). De TGT-datum kun je maar het beste in acht nemen want die staat op snel bederfelijke producten als vlees, vis en zuivel. THT wordt vermeld op veel minder bederfelijke producten. De fabrikant garandeert de smaak en kwaliteit tot genoemde datum, maar daarna kan de consument het nog zonder problemen opeten. Volgens de Voedsel en Warenautoriteit zijn zout, suiker, droge pasta, koffie, thee, rijst, siroop, stroop, snoep en volconserven in blik en glas tot een jaar na de houdbaarheidsdatum en mogelijk langer veilig te gebruiken. Voor producten als meel, muesli, cornflakes, broodbeleg als pinda kaas en hagel slag, olie, mayonaise en ketchup geldt een termijn van zeker twee maanden.

campagnes, die willen ook maar niet aanslaan.' Toch zijn er positieve voorbeelden. Groot-Brittannië zette tien jaar geleden een grote landelijke anti-afvalcampagne op, en heeft daarvoor de organisatie WRAP opgericht. Die verkondigde, samen met zo'n vierhonderd organisaties, waaronder supermarkten en levensmiddelenbedrijven, de boodschap dat het zonde is om voedsel weg te gooien. Met succes toont een recent onderzoek aan. Na vijf jaar campagnes en acties onder de term 'Love Food, Hate Waste' gooien Engelse consumenten 13 procent minder eten weg. Opvallend resultaat is dat ze nog even veel geld aan voedsel besteden. 'Waarschijnlijk geven de Engelsen dat nu uit aan producten van een hogere kwaliteit', aldus Timmermans. Maar WRAP kostte ook veel geld. De Engelse overheid in-

vesteerde miljoenen in deze voorlichtingscampagne. Zover wil de Nederlandse overheid niet gaan. Voorlopig moeten het Nederlands Voedingscentrum en Milieu Centraal het Nederlandse publiek bewust maken met relatief kleine campagnes zoals 'Eten is om op te eten', die momenteel loopt (www.etenisomopteeten.nl). De Over Datum Eetclub (www.overdatum.org) in Amsterdam is voorlopig gestopt. 'Misschien gaan we er over een paar maanden op een andere manier mee verder, dat weten we nog niet', aldus Velthoven van Mediamatic. 'Maar we moedigen anderen aan ons stokje over te nemen en een eigen Over Datum Eetclub te beginnen. Echt, als je eenmaal over de drempel heen bent om naar een winkelier toe te stappen, is het heel eenvoudig. Je wordt meestal met open armen ontvangen.' ■