



FOOD battle
versus
hamsteren

‘Waarom worden in de supermarkt en bij de consument producten tot afval bestempeld?’

‘Tijdens de hamsterweken van Albert Heijn is het lastig om aandacht te krijgen van het winkelende publiek voor een probleem als voedselverspilling’, vertelt Toine Timmermans nuchter. Het mede door hem geïnitieerde project ‘FOOD Battle; je gooit toch geen eten weg’ is onlangs bij een aantal supermarktketens in vier gemeenten van start gegaan. Het heeft als doel vermindering van voedselverspilling bij consumenten te bewerkstelligen. ‘Het vraagt een sterke aanpak om uit te stijgen boven alle reclames en reguliere marketinguitingen.’

DOOR JUDITH SMEDES, CONVIVIVUM RIJNZOET

Toine Timmermans, werkzaam bij Wageningen Universiteit (en Research Centre) en gespecialiseerd in voedselonderzoek, houdt zich al tien jaar bezig met het onderwerp voedselverspilling. Wat is het eigenlijk? Hoe definieer je voedselverspilling en -verliezen? Wat is vermijdbaar en onvermijdbaar? Hoe meet je dat? Waarom is voedselverspilling een probleem? Wat doen we eraan? Waar haal je de grootste winsten als het gaat om het terugdringen van voedselverspilling? Heel veel vragen die hij als onderzoeker in de loop der jaren bij de kop heeft gepakt. Hij richt zich op de hele keten. ‘Van zaadje tot karbonaadje’, aldus de programmamanager Duurzame Voedselketens, Wageningen UR en TI Food & Nutrition, ir. Toine Timmermans.

WERELDVOEDSELPROBLEEM

‘Tien jaar geleden stond het onderwerp voedselverspilling nergens op de agenda. De overheid vroeg zich serieus af of het een maatschappelijk probleem was’, vertelt Toine nog met verbazing. ‘Elke keer bleek uit onderzoeken dat er niet efficiënt gebruik werd gemaakt van grondstoffen en energie. De omvang daarvan was gewoon schrikbarend. We zijn daarom op een gedegen wetenschappelijke manier blijven doorgaan om aandacht te vragen voor het onderwerp. Gelukkig, zeker de laatste twee jaar, is dat echt veranderd. Bij de overheid op allerlei niveaus, provinciaal, regionaal, Europees en bij het bedrijfsleven. Eerst waren het alleen koplopers, maar nu hebben ook diverse brancheorganisaties het op de agenda gezet. Er is nog veel werk aan de winkel. Dat wel. Denk bijvoorbeeld aan het verbeteren van de balans tussen het belang van voedselveiligheid en voedselbeschikbaarheid. Waarom worden in de supermarkt en bij de consument

‘Consumenten zouden gericht boodschappen moeten doen en koken wat ze echt nodig hebben.’

producten tot afval bestempeld, alleen omdat ze de THT-datum (gaan) overschrijden.’ De THT-datum (tenminste houdbaar tot) blijkt een kwaliteitsgarantie die wordt afgegeven door de producent en, in tegenstelling tot het meer strikte TGT (te gebruiken tot), is het veelal nog smakelijk en zeker veilig het product te eten dagen of, bij sommige lang houdbare producten, maanden daarna.

Weten wij dat in Nederland evenveel voedsel wordt weggegooid als er nodig is om een land als Ethiopië (80 miljoen inwoners) te voeden? Een kleine miljard mensen wereldwijd hebben te weinig gebalanceerd voedsel of lijden honger en bijna dubbel zoveel mensen zijn te zwaar. Er is voldoende voedsel om de wereld te voeden. Timmermans weet dat allemaal van voor tot achter en bovendien is hij ambitieus en een idealist. Aan het eind van het gesprek vertelt hij te willen werken aan de oplossing van het wereldvoedselprobleem. ‘Het klinkt gek, maar heel lang werd er geen link gelegd tussen het wereldvoedselprobleem en verspilling. En de voedselverspilling in bijvoorbeeld de Sub-Sahara in Afrika is groot. Een publiek-private aanpak kan bij de oplossing ervan succesvol zijn. Ik denk dat ik binnen twee jaar meer concreet over de plannen kan vertellen om te komen. Vorige week zou ik hiervoor in Ethiopië zitten, maar dingen gaan daar anders en de afspraak werd uitgesteld, maar het is niet van de baan.’ Hij beschrijft dat de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties die tot doel heeft om de honger in de wereld te bestrijden, stelt dat de beschikbaarheid aan grondstoffen voor ons voedsel de komende veertig jaar moet stijgen met 70 procent. Tegelijkertijd dient voor een duurzame keten de ecologische *footprint* te worden gehalveerd. ‘Een hele uitdaging, maar wel haalbaar’, aldus Timmermans die met zijn team samenwerkt met bedrijfsleven en overheid bij het verminderen van voedselverliezen en –verspilling. ‘Zo’n 30 procent van die extra behoefte aan grondstoffen kan gedekt worden als we de voedselverliezen kunnen halveren, reststromen hoogwaardiger verwerken en de keten verlengen. Denk bijvoorbeeld aan een zuivelproducent als

vla. Als de productie van gele vla overgaat naar chocoladevla, gaat een grote partij gemengde vla verloren. Als je de gemengde vla wel verpakt, verkoopt en goed communiceert dan scheelt dat al.’

SCHNIPPELDISKO

Acties tegen voedselverspilling hebben afgelopen jaar duizenden mensen in beweging gebracht. Tot genoegen van Tonie. ‘Alle aandacht voor dit vraagstuk is welkom.’ Slow Food Duitsland is een actie gestart onder de noemer *Teller statt Tonne*; beter op het bord dan in de afvalbak. In Berlijn werd in januari 2012 een demonstratie georganiseerd om 8000 maaltijden te maken van ruim een ton aan verse, lokale groenten die vanwege vorm of andere ‘onvolkomenheden’ weggegooid zouden worden. De Youth Food Movement heeft vervolgens via een Facebook-actie duizenden jongeren op de been gebracht om de nacht daarvoor alles te snijden opgezweept door swingende beats van een DJ. De Schnippeldisko was geboren en inmiddels hebben vele andere steden waaronder Eindhoven dit voorbeeld gevolgd.

Een vergelijkbare actie is afkomstig van Tristram Stuart. Stuart, bekend van de bestseller *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, trok de aandacht met de actie ‘Feeding the 5000’. Met verse ingrediënten zoals lelijke wortels, vervormde aardappelen en ander overschot dat anders weggegooid zou worden, werd een lunch voor 5000 mensen op Trafalgar Square klaargemaakt. Een ludieke actie waarmee Stuart de aandacht vestigde op het wereldwijde probleem van de voedselverspilling. Inmiddels zijn in diverse steden in Europa F5000-acties georganiseerd. ‘In 2013 willen we de F5000 naar de Dam in Amsterdam halen. Met Stuart zit ik in diverse projecten. Hij is de *campaigner* en ik de onderzoeker. We werken op dit moment samen in een Europees project voor een efficiënter gebruik van hulpbronnen en een aanzienlijke vermindering van voedselverspilling in de keten’, aldus Toine. Onder de noemer FUSIONS wordt in Europees verband samengewerkt tussen universiteiten, consumentenorganisaties en bedrijven als Ahold. Een van de doelen is meer een-

‘Voor een duurzame keten moet de ecologische footprint worden gehalveerd.’

heid brengen in de definities en meetmethodes die in Europa gebruikt worden. Toine: ‘Ik heb het initiatief genomen om een consortium met 21 partners op te bouwen die aan een oplossing werken. Het gaat om cijfers en een afgestemde methodologie. Eerst meten en dat dan harmoniseren. We streven ernaar dat alle 27 lidstaten op dezelfde manier rapporteren over voedselverspilling. Met een Europees platform willen we alle *stakeholders* – toeleveranciers, overheden, maatschappelijke organisaties en wetenschappers – bij elkaar krijgen. Nederland en Engeland hebben dat al. Een maatschappelijke organisatie, als bijvoorbeeld het Wereld Natuur Fonds, speelt daarbij een belangrijke rol. In Nederland moeten maatschappelijke organisaties nog over de streep getrokken worden.’

FOOD BATTLE

Timmermans was op 8 september bij de aftrap van de eerste FOOD Battle in een supermarkt in Brummen. ‘Dit project is een direct gevolg uit het onderzoeksrapport “Reductie milieudruk voedsel, met nadruk op voedselverspilling huishoudens”. Een hele mond vol, maar daarin wordt gesteld dat de voedselketen complex en omvangrijk is en wordt gekenmerkt door een grote diversiteit aan productgroepen, een groot aantal spelers en schakels in de keten en het internationale karakter van de activiteiten. Een scala aan aangrijpingspunten is beschikbaar om de voedselverspilling in combinatie met de milieudruk in de voedselketen te reduceren. Het project, mede geïnitieerd door de lokale afvalverwerkers Circulus en Berkel Milieu, is erop gericht om strategieën te verkennen, waarmee huishoudens gestimuleerd kunnen worden om voedselverspilling te verminderen. Daarmee was het idee van FOOD Battle geboren. Een concrete actie om te komen tot een wezenlijke reductie van de voedselverspilling en de milieudruk die daarmee gepaard gaat. ‘Eten gooi je niet weg’, is de slogan van FOOD Battle. Het richt zich onder meer op voorlichting en het zorgen dat er meer waardering komt voor ons voedsel. Toine: ‘Mensen weten niet meer wat ze met restjes moeten. Consumenten zouden gerichter boodschappen

moeten doen (denk aan een boodschappenlijstje) en koken wat ze echt nodig hebben. Zelf nadenken of je een product nog wel kan consumeren en niet alleen afgaan op de houdbaarheidsdata. Hoewel ik geen fan ben van stadslandbouw, is het wel mooi dat zo’n project in stedelijke gebieden bijdraagt aan bewustwording en waardering voor ons voedsel.’

FOOD Battle heeft gelopen in de gemeenten Lochem, Apeldoorn, Brummen en Eerbeek. Eric van Veluwen, bekende topkok, was ingeschakeld om te laten zien hoe je van restjes een lekker gerecht kunt maken. Een diëtiste gaf tips hoe je het beste voedsel kunt bewaren in de koelkast. Lokale supermarkten die meewerkten waren de Jumbo, AH, Coop en Crooo, waar ook gratis bewaarboxen werden uitgedeeld. Consumenten konden deelnemen aan de FOOD Battle Game, een voedseldagboek bijhouden of zelf een activiteit organiseren. In de betrokken gemeenten is twee jaar eerder een nulmeting gedaan. Men is toen letterlijk door het afval gegaan. In het algemeen verspilt de Nederlander – zonder de pitten, botten en schillen – zo’n 48 kilo per persoon. Timmermans: ‘Uit de eerste resultaten blijkt dat consumenten door deelname aan FOOD Battle zich bewuster zijn geworden van hun gedrag. Je ziet na drie weken registreren van voedselafval een flinke afname van de verspilling. Met uitschieters naar boven, want sommige consumenten hebben hun verspilling met 75 procent weten terug te brengen. In de winkels stond ook een ideeënboom waar tips om slim te koken of te bewaren werden uitgewisseld. Heel concreet en praktisch.’ Toine Timmermans wil een project als dit uitrollen over heel Nederland. ‘Het doel van dit programma is om te komen tot een verregaande reductie van de hoeveelheid huishoudelijk restafval, zodat er in 2030 (nagenoeg) geen huishoudelijk restafval meer is. Afval is dan grondstof. Kringlopen worden steeds meer gesloten, met voorkeur binnen de regio.’

Meer informatie over voedselverspilling en wat daartegen te doen is te vinden in de rubriek De Verdieping op www.slowfood.nl.

