



Driegangenmenu uit de kliko

Jaarlijks gooit de gemiddelde Nederlander een kleine vijftig kilo aan voedsel in de kliko. Onderzoekers laten de inwoners van Wageningen nu tegen elkaar strijden om zo min mogelijk te verspillen. Deze foodbattle start op maandag 16 maart.

tekst: Paul Thung en Rob Ramaker / **foto:** Sven Menschel



De oogst van een week afval en een kwartier afval ontleden in een studentenhuishouden.

- Een tropische vrucht en een kiwi die niet helemaal in de smaak vielen.
- Te veel peren ingekocht door een supermarketaanbieding
- Een liter melk die nog op de datum was. 'Rook een beetje zuur'.
- Een kipburger met een schimmelplekje en een ei dat teveel was.
- Een verse halve ui en drie wortelstukjes.
- Zes mandarijnen zonder tekenen van bederf.



In de gemeente Wageningen wordt jaarlijks circa 1,6 miljoen kilo eten weggegooid. Gebutst fruit, kliekjes van maaltijden of brood dat niet meer vers is. Dat is niet alleen slecht voor het milieu, maar ook kostbaar. Mensen lijken zich niet bewust dat de kosten van al die beetjes jaarlijks oplopen tot circa 150 euro per burger. Hilke Bos-Brouwers, DLO-onderzoeker bij Food & Biobased Research, onderzoekt hoe voedselverspilling kan worden teruggedrongen.

Tussen 16 maart en 5 april organiseert ze een Food Battle. Inwoners van de gemeente Wageningen, studenten en medewerkers van Wageningen UR, gaan de strijd aan. Wie kan zijn verspilling het meest terugdringen? Ze houden in een dagboek nauwkeurig bij hoeveel er wordt weggegooid. Tussentijds sturen ze per e-mail een rapport waarin hun prestaties worden vergeleken met andere deelnemers en het Nederlands gemiddelde. Zij, die het minst verspillen of zichzelf het meest hebben verbeterd, maken kans op een etentje en kookboeken.

Doel van de battle is vanzelfsprekend om de verspilling terug te dringen. Zo krijgen deelnemers tips om zuiniger en slimmer met hun eten om te gaan. Eerdere battles lieten zien dat mensen na afloop zo'n 20 tot 30 procent minder voedsel weggooiden. Verder hoopt Bos-Brouwers meer te weten te komen over het consumentengedrag. Op welke manier verschilt het weggooigedrag van de verschillende groepen consumenten? Ze gebruikt hiervoor de vragenlijsten die deelnemers over zichzelf en hun gewoontes invullen. Algemene gedachte is dat studenten meer verspillen dan burgers. Tijdens deze battle wordt ook duidelijk of dat beeld daadwerkelijk klopt. **B**

DE BELANGRIJKSTE MINDER-VERSPIL-TIPS

van voedselverspillingsonderzoeker Hilke Bos-Brouwers

- Zorg voor een goede keukenhygiëne.
- Zet je koelkast op 4 graden Celsius. De verminderde voedselverspilling weegt ruimschoots op tegen het extra energieverbruik.
- Controleer regelmatig je voorraden.
- Het verstrijken van de tenminste-houdbaar-tot-datum (THT-datum) is geen reden iets weg te gooien. Wanneer eten er nog goed uitziet en ruikt, is het meestal in orde. Wees wel voorzichtig met vlees en vis.
- Maak een boodschappenlijstje om dubbel en te veel inkopen te voorkomen.
- Deel je kliekjes en ingrediënten met huisgenoten, zeker als iemand een tijdje weg is.



DE KLIKOTEST

Resource doorzocht de vuilnisbak van 'een studentengang' aan de Haarweg. Op negen borden zie je hoeveel de zes bewoners in een krappe week hebben weggegooid.

'Ik ben niet heel bewust bezig met voedselverspilling', zegt Marten de Groot die op de gang woont, 'maar ik ben wel opgevoed met zuinigheid.' Zo was het bij zijn ouders op woensdag kliekjesdag. Bovendien gaf zijn oma het goede voorbeeld. Zij vond het zo erg eten te verspillen dat ze het boterkuipje leegschraapte met een korstje brood.

Als er dan toch een hoop eten uit de vuilnisbak komt, is De Groot onaangenaam verrast. Zelf heeft hij enkele peren weggegooid. Door een verleidelijke aanbieding van de supermarkt had hij te veel gekocht. 'Ik koop soms te veel in.' Verder bedierf een brood sneller dan verwacht. In het afval vinden we ook mandarijnen, krentenbollen en eetbare wortels en een ui. De Groot staat er zelf van te kijken: 'Een liter melk en een prima ei. Wie gooit dat nou weg?'

Een binnengekomen huisgenoot zorgt voor duidelijkheid. De melk was weliswaar niet over de datum maar hij vond hem 'wat zuur ruiken'. Het ei was overgebleven na het bakken van pannenkoeken. 'En met één los ei kan ik niets.' Het eitje krijgt nu alsnog een bestemming, maar de rest gaat onverbiddelijk voor de tweede keer de kliko in.



'Ik koop soms te veel in.'

