

Nieuw offensief tegen verspilling voedsel





Voedsel verkwisten blijkt lastig uit te bannen. We laten nog even veel onbenut als zes jaar geleden. Tijd dus voor een grootschaliger offensief. 'Bedrijfsleven, consument en de overheid moeten tot een gezamenlijke strategie komen.'

TEKST ASTRID SMIT FOTO HH/MARCEL VAN DEN BERGH

Ze staan in de 130 supermarkten van de Emté onder de naam Barstensvol: gekoelde zakjes verse soep. Gemaakt van kontjes en kopjes van tomaten die hamburgerketens anders hadden weggegooid. Of gemaakt van courgettes die zijn beschadigd omdat de pallets waarin ze zaten, zijn omgevallen en het te duur is om uit te zoeken welke nog bruikbaar zijn. 'Deze week hebben we broccoli-, courgette- en champignonsoep gemaakt', zegt directeur Corien Poederbach van De Verspillingsfabriek in Veghel. 'En vandaag goulashsoep'.

Aan aanvoer van overgebleven groentes is geen gebrek. 'Sinds wij de deuren een half jaar geleden openden, kloppen voortdurend bedrijven en boeren aan. We werken hier met vijftien mensen, maar kunnen makkelijk doorgroeien naar vijftig. We maken nu 10 duizend liter aan soepen en sauzen per week, maar er is potentie voor 10 duizend liter per dag', aldus Poederbach.

De Verspillingsfabriek is een antwoord op de enorme hoeveelheden voedsel die we weggooiden. In 2014 bleef in Nederland 1,91 miljoen tot 2,64 miljoen ton voedsel ongegeten. Per hoofd komt dat neer 114 tot 157 kilogram per jaar. Boeren, handelsorganisaties, voedselverwerkingsbedrijven, bedrijfscaterers, ziekenhuizen en supermarkten hebben hierin een flink aandeel, maar zeker ook de consument. Die gooit jaarlijks gemiddeld zo'n 50 kilo van haar voedselinkopen in de kliko.

Vermindering van de voedselverspilling staat al een aantal jaren op de agenda van de

overheid. Het ministerie van Economische Zaken (EZ) streefde ernaar om in 2015 20 procent minder voedsel onbenut te laten ten opzichte van 2009. Een haalbaar doel, dacht men, maar het is waarschijnlijk niet gehaald. Volgens de Monitor Voedselverspilling 2009 - 2014, die Wageningen Food & Biobased Research deze zomer uitbracht, is de hoeveelheid onbenut voedsel in deze periode gelijk gebleven.

LICHTPUNTJE

'De cijfers van 2015 zijn nog niet bekend, maar we kunnen er wel van uitgaan dat er ook in dit jaar ook geen 20 procent afname plaatsvond', aldus Toine Timmermans, programmamanager duurzame voedselketens bij Wageningen Food & Biobased Research. Een flinke tegenvaller, hoewel het ministerie van EZ nog wel een lichtpuntje ziet. 'De voedselverspilling nam ook niet toe', aldus beleidsmedewerkster voedselkwaliteit Tekla ten Napel. 'Terwijl de productie van de landbouw, de import en export van levensmiddelen toenam en de supermarkten en horeca meer verkochten.'

Waarom het doel niet is gehaald, is gissen. Timmermans heeft wel een idee. 'Er zijn tientallen tot honderd initiatieven van bedrijven en burgers gaande, maar die zijn te kleinschalig.' Daarom zoekt Wageningen naar allerlei mogelijkheden om de voedselverspilling grootschaliger aan te pakken. Timmermans: 'We willen een ecosysteem opbouwen van ondernemers en onderzoekers die samen oplossingen bedenken en realiseren, met een >

SUPERMARKTAFVAL WORDT GRONDSTOF VOOR DE CHEMISCHE INDUSTRIE

Overgebleven brood uit de supermarkt krijgt soms een tweede leven als ontbijtkoek, koekjes of paneermeel. Maar de voedselresten kunnen ook op een andere manier nieuwe waarde krijgen: als grondstof voor de chemische industrie. Zo onderzoekt promovendus Mark Roghair bij de leerstoelgroep Milieutechnologie in Wageningen of uit supermarktafval waardevolle vetzuren zijn te halen, zoals capronzuur. Dit vetzuur kan worden gebruikt in de verfindustrie – het zorgt ervoor dat verf goed mengt en uitsmeert – maar is ook geschikt voor het maken van smeermiddelen, brandstoffen of bioplastics. ‘Nu wordt van supermarktafval vaak biogas gemaakt, maar capronzuur levert meer geld op’, aldus Roghair. ‘En dit capronzuur kan mogelijk de kap van tropische bossen verminderen. Het vetzuur wordt nu vooral gewonnen uit oliepalm.’

De promovendus onderzoekt in hoeverre een mengsel van bacteriën en ethanol supermarktafval (groente, fruit en vlees) in een bioreactor weet om te zetten in het vetzuur. Roghair: ‘We willen ervoor zorgen dat de gewenste bacteriën zo goed mogelijk hun werk kunnen doen en ongewenste bacteriën worden afgeremd.’ Vervolgonderzoek moet uitwijzen hoe het capronzuur zo zuiver mogelijk en op een rendabele manier uit de bioreactor kan worden gehaald.



FOTO SHUTTERSTOCK

‘In drie weken leren consumenten 30 procent minder te verspillen’

overheid die daarin faciliteert.’ De Verspillingsfabriek, die Timmermans samen met supermarkten en ondernemer Bob Hutten bedacht, is daar een voorbeeld van. ‘Dit is letterlijk een fabriek die overgebleven groentes verwerkt. Er wordt geld verdiend met producten die voldoen aan alle standaarden. Voor de grondstoffen, de overgebleven groentes, krijgen de leveranciers een vergoeding. Alleen een systeem dat financieel interessant is voor alle partijen is duurzaam.’

AFVAL VOORKOMEN

De Verspillingsfabriek kan zeker niet overal soepen en sauzen van brouwen. Wat te doen met de restanten van bakkerijen, fruittelers, of supermarkten? Daarvoor heeft Wageningen met zes partners, zoals de HAS Hogeschool, in mei The Source Shakers opgezet. Timmermans: ‘Onze belofte is: geef ons een inkijkje in je bedrijf en wij zien kans om 25 procent van het afval te voorkomen en 20 procent van de voedselrestanten te ‘verwaarden’ tot een nieuw product voor de markt.’ The Source Shakers is nu al met zes bedrijven aan de slag. Er worden oplossingen aangereikt in de brood-, vlees-, supermarkt- en groente & fruitsector.

Zo vroeg een Brabantse preikweker wat hij kon doen met de grote hoeveelheden resten die bij de teelt vrijkomen; slechts een deel van de prei komt op de markt. The Source Shakers heeft een technische oplossing aangedragen, die de preikweker nu verder aan het uittesten is.

De inventieve oplossingen kunnen onder andere komen van Carve, een onderzoeksproject van Wageningen Food & Biobased Research. Daarin wordt samen met bedrijven als FrieslandCampina, Albert Heijn of Iglo gekeken hoe verspilling is te voorkomen, hoe de grondstoffen zo efficiënt mogelijk zijn te gebruiken en wat er allemaal nog van voedselreststromen valt te maken. Het streven is om die zoveel mogelijk meerwaarde te geven.

Van de kennis die Carve met het onderzoek verwerft en de technologieën die worden ontwikkeld, kunnen bedrijven die bij the Source Shakers aankloppen ook profiteren. ‘Met The Source Shakers zijn wij meer de makelaars die oplossingen aandragen. Wij

kijken of de oplossingen passen bij de bedrijfsvoering', aldus Timmermans.

ZELF IN KAART BRENGEN

Tekla ten Napel van het ministerie van EZ denkt dat deze projecten zeker een bijdrage gaan leveren in de strijd tegen verkwisting. Daarom investeert de overheid er ook in.

Daarnaast verwacht ze veel van zelfmonitoring. 'Bedrijven die hun eigen voedselverspilling in kaart brengen, worden zich bewust van de problematiek en zien vaak direct mogelijkheden om minder te verspillen.'

Wageningen ontwikkelde samen met de Alliantie Verduurzaming Voedsel – een samenwerkingsverband van de agrifoodketen – de zelfmonitoringstool voor bedrijven. Uit een pilot die vorig jaar werd gehouden blijkt dat deze tool bedrijven veel inzicht biedt. Ze zien de reststromen, de samenstelling ervan en de verbeteringsmogelijkheden. Het ziekenhuis, de cateraar, de frietfabriek in Zeeland, allemaal vonden ze oplossingen om de voedselverspilling te verminderen. Timmermans: 'Dit jaar werken we aan een structuur om de zelfmonitoring breder op te zetten. Volgend jaar gaan we met een grote groep bedrijven verder aan de slag.'

De overheid wil de gegevens van de zelfmonitoring ook gebruiken om de landelijke Monitor Voedselverspilling te verbeteren. De EU is namelijk van plan alle lidstaten in 2020 te verplichten voedselverliezen te rapporteren. Ten Napel: 'Nu baseren we de cijfers nog op openbare gegevens van afvalverwerkers. Maar die cijfers zijn niet precies genoeg omdat we de gegevens van bedrijven niet hebben.' Bedrijven geven die niet makkelijk prijs. Ze kunnen immers concurrentiegevoelige informatie bevatten. Daarom zoekt het ministerie van EZ naar mogelijkheden om de gegevens te publiceren zonder dat de concurrentiepositie van bedrijven wordt aangetast.

TE VEEL KOKEN

Ondertussen wordt de consument, die verantwoordelijk is voor het resterend deel van de verspilling – zo'n 40 procent van het totaal – ook aangespoord minder eten ongebruikt te laten. Hij koopt namelijk te veel, kookt te veel en bewaart het voedsel vaak ver-

keerd. De overheid investeerde via het Voedingscentrum in diverse campagnes om hem daarvan bewust te maken. Daarnaast probeert het ministerie van EZ met fabrikanten een deal te sluiten over de houdbaarheidsdata van producten. Op sommige producten zoals suiker, zout en azijn staan houdbaarheidsdata terwijl dat niet nodig is. De consument gooit de producten daardoor onnodig weg. Begin oktober is ook het project Houdbaarheid Begrepen van Wageningen Food & Biobased Research gestart. Hierin bestuderen onderzoekers hoe supermarkten het beheer van hun schappen nog beter kunnen afstemmen op de vraag van de consument. Bijvoorbeeld door de digitale boodschappenlijstjes van grote groepen consumenten te analyseren en het aanbod daarop aan te passen. Ook wordt onderzocht hoe consumenten thuis en in de supermarkt omgaan met de houdbaarheid van producten.

KLEINERE VERPAKKINGEN

'De consument kan in principe in korte tijd zijn voedselverspilling met 30 tot 40 procent verminderen', zegt Timmermans. 'Dat hebben we gezien in Foodbattles waarbij consumenten drie weken letten op de manier waarop ze met hun eten omgaan en tips krijgen.' Toch zal deze gedragsverandering niet vanzelf gaan. Timmermans: 'De overheid zal, samen met het bedrijfsleven, zeker vijf tot tien jaar aandacht moeten vragen voor het probleem, en niet alleen met publiekscampagnes. Er zullen ook concrete oplossingen en instrumenten moeten worden aangedragen die consumenten helpen, zoals kleinere verpakkingen, apps om beter te plannen, en betere etikettering van producten.' Refresh, een Europees project met een budget van 9 miljoen waarin twaalf Europese lidstaten participeren en waarvan Timmermans coördinator is, onderzoekt welke publiek-private strategieën goed werken.

'Geef ons een inkijkje en wij voorkomen 25 procent van het afval'

Het Verenigd Koninkrijk begon in 2006 met een groot antivoedselverspillingsprogramma. Consumenten gooiden daardoor blijvend 21 procent minder eten weg en bedrijven 13 procent. De Britse overheid investeerde miljoenen in dit programma. 'In Nederland is daar geen geld voor en ik vind het ook niet passen in deze tijd', aldus Timmermans. 'Het model van Noorwegen, waarin overheid en bedrijfsleven ieder de helft van de organisatiekosten betaalden, past misschien beter bij ons.'

Ook Noorwegen haalde goede resultaten en reduceerde de verspilling met 12 procent. In Nederland heeft de overheid weliswaar geld gestopt in het verkrijgen van inzicht en het faciliteren van oplossingen, maar ze liet het bedrijfsleven het voortouw nemen. 'Ik denk dat we het met zijn allen moeten doen. Bedrijfsleven, consument en de overheid moeten tot een gezamenlijke strategie komen waarin heldere doelstellingen zijn geformuleerd die ook worden gemonitord', aldus Timmermans. 'Ik ben hoopvol gestemd. Er zijn nu heel veel initiatieven gaande in Europa en de rest van de wereld. De ambitie van de Verenigde Naties is om in 2030 vijftig procent minder voedsel te verspillen. Nederland heeft hierin een voortrekkersrol. Dat geeft extra druk om zelf het goede voorbeeld te geven.' ■

www.wur.nl/voedselverspilling

CURSUS CDI

Wageningen Centre for Development Innovation verzorgt in september 2017 de Engelstalige cursus Lost harvest and wasted food. www.wur.eu/cdi/shortcourses2017