

Minder eten in de vuilnisbak

Nederlandse burgers, boeren, restaurants en supermarkten gooien samen dertig tot veertig procent van het voedsel weg. Dat moet anders, vindt minister Gerda Verburg van LNV. Door minder weg te gooien komen onder meer klimaatdoelstellingen dichterbij.

In de hele keten gaat voedsel verloren. Nederlandse consumenten gooien voor ongeveer 1,6 miljard euro aan eten weg, zo'n honderd euro per persoon per jaar. Ook bij boeren, handelaren en supermarkten gaat veel voedsel verloren. Het totale verlies bedraagt in Nederland ongeveer 3,6 miljard euro per jaar. Ruim een derde van al het voedsel dat voor mensen was bestemd, belandt dus niet op een bord maar in een varkenstrog of vuilverbrandingsinstallatie. En dat moet anders, stelde Verburg in 2007. De minister wil dat er in 2015 twintig procent minder wordt verspild en financierde een aantal projecten en onderzoeken om die doelstelling te halen. Yuca Waarts doet bij het LEI onderzoek naar

de verspilling. Volgens Waarts zijn er goede redenen om minder eten weg te gooien. De productie van voedsel kost veel energie. Door minder weg te gooien kun je op een makkelijke manier besparen op de uitstoot van broeikasgassen. Minder verspilling heeft ook gevolgen voor ontwikkelingslanden. Als Nederlanders minder eten weggooien hebben mensen in ontwikkelingslanden meer te eten, denkt Waarts. 'Dat werkt niet direct. Je kunt de boterham die je weggooit niet naar Afrika sturen. Maar als wij minder weggooien is er minder vraag naar bijvoorbeeld graan, en dat kan zorgen voor lagere prijzen, waardoor eten beter betaalbaar wordt.' En voor bedrijven en consumenten komt daar nog eens bij dat ze

geld kunnen sparen door zuiniger te zijn met voedsel. Een gemiddeld huishouden kan tot vierhonderd euro besparen.

Ondanks de goede argumenten blijkt de verspilling moeilijk tegen te gaan. 'Er zijn heel veel redenen waarom mensen eten weggooien en dat maakt het moeilijk om een eenvoudig recept voor verbetering te schrijven.' Consumenten kopen volgens haar te veel eten in, en gooien bij het koken voor de zekerheid liever teveel dan te weinig in de pan. Daarnaast verdwijnt veel eten in de groenbak omdat consumenten de tenminste houdbaar tot-datum erg serieus nemen. 'Mensen denken, die datum staat er niet voor niets op, en kijken dan niet of het product wellicht nog goed te eten is', zegt Waarts. 'De ttdatum geeft aan dat het product tot dat moment kwalitatief goed is. Maar het product is na die datum vaak nog best goed te consumeren. Producenten of winkeliers brengen de datum aan; vaak zetten zij voor de zekerheid een vroege datum op hun product om kwaliteit te garanderen en geen risico te lopen.'

Bij bedrijven is onder andere te winnen door te investeren in logistiek. Waarts: 'Ook bij supermarkten zie je vaak dat mensen die de bestelling doen liever te veel dan te weinig hebben. De consument zou een vol schap waarderen. Het bestellen gebeurt soms ook door onervaren mensen, waardoor teveel besteld wordt.' Ook een soepeler opstelling van de supermarkt bij het inkopen van groente en fruit zou helpen. 'Nu wordt een deel van de productie weggegooid omdat ze niet aan de homogeniteitseisen voldoet. Wortels die niet recht zijn, aardappels met knobbels. In Engeland hebben supermarkten een poosje knobbelige aardappelen verkocht na een slechte oogst. Mensen kochten ze zonder problemen. Maar toen er weer voldoende aanbod was hebben de winkels hun eisen weer opgeschroefd.'

Waarts noemt in haar onderzoeksrapport een waslijst aan acties en partijen die betrokken kunnen worden. 'Er is niet één oplossing, maar het is wel heel goed om je er druk over te maken. Als we geen eten meer weggooien heeft dat een enorme impact op ons energieverbruik en de mondiale voedselzekerheid.'



Mensen koken liever te veel dan te weinig.

Cluster	Kennisbasis Ketens en agrologistiek
Informatie:	www.kennisonline.wur.nl
Contact:	Yuca.Waarts@wur.nl 070 - 335 83 84