

Landbouwgrond. 28 procent wordt gebruikt voor voedsel dat op de afvalhoop belandt

Damn Food Waste krijgt een vervolg. Het evenement waarbij ruim 6000 mensen curry of soep op het Amsterdamse Museumplein voorgeschoteld kregen van groenten die anders weggegooid zouden zijn, wordt later dit jaar ook in Groningen, Rotterdam en Den Bosch georganiseerd.

"Met onze actie vorig jaar hebben we veel mensen en politici bereikt, maar het blijft belangrijk om druk op de ketel te houden", legt Joris Lohman, een van de initiatiefnemers van Damn Food Waste uit. "Uit onderzoek van de FAO blijkt dat 28 procent van het wereldwijde landbouwareaal wordt gebruikt voor voedsel dat uiteindelijk in de vuilnisbak belandt. Als jij je bord niet leegget, merken kinderen in Afrika daar weinig van, maar er is er wel degelijk een link tussen voedselverspilling en het voedselvraagstuk." Met de acties wil Damn Food Waste niet alleen consumenten, maar ook producenten en supermarkten bewustmaken van het probleem. "In de productieketen valt ook nog veel winst te behalen."

"Grofweg kun je stellen dat 50 procent van de 4,4 miljard euro die jaarlijks in Nederland aan voedsel wordt verspild, aan consumenten valt toe te rekenen", legt Toine Timmermans, van de afdeling Food & Biobased Research van de Wageningen Universiteit uit. "Voedselproducenten, de tussenhandel en de horeca zijn verantwoordelijk voor 45 procent en supermarkten voor 5 procent, zo'n 300 tot 450 miljoen euro." Hoewel supermarkten relatief kleine verkwesters zijn, kunnen ze volgens Timmermans een grote rol spelen in het verminderen van verspilling. "Zij kunnen consumenten bijvoorbeeld voorlichten over de houdbaarheid van voedsel. Daar bestaat nogal wat verandering over. En het samenspel met de voedselproducenten kan nog beter. Op het moment dat boeren met een overschot aan bloemkool zitten, zouden de

Houdbaarheidsdatum

Op verpakkingen kunnen twee soorten houdbaarheidsdatums staan: een **THT-datum** (ten minste houdbaar tot) of een **TGT-datum** (te gebruiken tot).

- **THT-datum.** Staat op producten die niet snel bederven zoals pasta of koekjes, na de datum kun je ze vaak nog lang veilig eten.
- **TGT-datum.** Staat op zeer bederfelijke producten als vlees en vis, als die over de datum zijn, kun je ze beter niet eten.



Damn Food Waste. / FLOOR FORTUNATI/NCDO

supers die in de aanbieding kunnen doen."

Plus-franchiser Bart Groesz in Rozenburg is al goed op weg. "Sinds ik scherper inkoop en het brood van gisteren voor 50 cent verkoop, zit ik met veel minder restpartijen. Samen met de Wageningen Universiteit kijk ik nu of van het fruit met een vlekje en het vlees dat bijna over de datum is, door cateraars smoothies of maaltijden kunnen worden bereid."

GLOBAL VILLAGE MEDIA



Afvalbak

De Nederlandse consument gooit voor naar schatting voor € 2,5 miljard aan eetbaar (vast) voedsel per jaar weg. Via voedselproducenten, tussenhandel en retailers belandt voor € 2 miljard euro aan voedsel bij biovergisters, diervoedingsfabrikanten en in de verbrandingsoven. Supermarkten nemen daarvan zo'n 300 tot 450 miljoen euro voor hun rekening. / FLECKER CC

Vuilnisbak. Bijna 15 procent van al onze boodschappen wordt door ons weggegooid

Iedere Nederlander gooit jaarlijks 77 kilo eetbaar voedsel weg. Dat is bijna 15 procent van al het beschikbare voedsel. Per huishouden wordt jaarlijks voor zo'n 340 euro in de vuilnisbak gekieperd. Melk, brood en groente staan in de top-3 van producten die het vaakst in de vuilnis- en GFT-bak belanden. Ook rijst en pasta worden veel weggegooid, 30 procent van onze rijst en 20 procent van onze pasta verdwijnt in de vuilnisbak.

"Verreweg de meeste Nederlanders willen graag minder verspillen, maar in de praktijk vinden ze dat toch lastig", legt Roy van der Ploeg, woordvoerder van het Voedingscentrum uit. "Mensen kopen te veel, weten niet goed hoe ze restjes moeten bewaren en hergebruiken en ze koken vaak te veel aardappelen, rijst en pasta." Om consumenten te helpen minder voedsel te verspillen ontwikkelde het Voedingscentrum een aantal apps en online tools zoals de No Waste Challenge. "Als je kleine stapjes tegelijk neemt, hou je gedragsveranderingen beter vol", weet Van der Ploeg. "Dus laten wij mensen elke week een goed voornemen invullen. Maak bijvoorbeeld een boodschappenlijstje, dan zocht je minder snel voor aanbiedingen van verse producten waar je vervolgens niets mee doet."

De Slim koken app, een andere tool van het Voedingscentrum is inmiddels zo'n 170.000 keer gedownload. Die berekent onder andere per gezinssituatie hoeveel rijst en pasta je moet koken. Ook vind je er bewaartips. "Met derge-

Verspilling

"30 procent van onze rijst en 20 procent van onze pasta verdwijnt in de vuilnisbak."

Roy van der Ploeg
Woordvoerder Voedingscentrum

lijke simpele stappen kun je al zoveel winnen en dat is niet alleen goed voor je portemonnee, maar ook voor het milieu. Met het voedsel gooi je immers ook de energie weg die in de teelt, verpakking, transport, koeling en bereiding ervan is gestoken en dat is zonde."

Dat beaamt Ivo de Klerk. Om aandacht te vragen voor verspilling ging de student Future Planet Studies uit Amsterdam onlangs samen met twee medestudenten de uitdaging aan om een week lang op de klikjes van anderen te leven. Het drietal ging de deuren langs, keek wat er overbleef na de markt en schimde recepties op de universiteit af op zoek naar overgebleven hapjes. Via Facebook en Twitter riepen ze op om restjes te doneren.

"Dat leverde onder meer rode kool, avocado's, humus, pasta en veel instant needs op die over de datum waren", vertelt De Klerk. "Omdat het een plekje heeft, of de houdbaarheidsdatum is verstreken laten mensen voedsel gauw liggen. Zonde, vaak is het nog goed te eten. Ik heb die hele week in elk geval prima gegeten."

MARIANNE WILSCHUT

POWERED BY

GRÖW  **Oxfam Novib**
FOOD. JUSTICE. PLANET.

Het zijn weer weggooiweken bij de super85. Kom snel want weg=weg!



15% minder kaas!!!!

15% minder brood!!



15% minder appels

15% minder melk!!!



speciale aanbieding
30% minder rijst!

1

super85 gooit altijd 15% voor u weg

2

u betaalt 100% maar neemt 85% mee!

Onze garanties

super 85

SUPER 85
Minuskaart
Koop 100% krijg 85%

vraag nu snel uw minuskaart aan via www.super85.nl