

MINDER VOEDSELVERSPILLING: WAT DOET WAGENINGEN UR?

Voedselproblematiek: decennialang ging het voornamelijk over een tekort aan voedsel en een verkeerde verdeling over de wereld. Pas de laatste tien jaar wordt serieus onderzoek gedaan naar voedselverspilling, want hoeveel gooien we met z'n allen eigenlijk onnodig weg? Best veel, zo blijkt: jaarlijks verdwijnt in Nederland 40 kg voedsel per persoon in de prullenbak. 'Beperk voedselverspilling' was dan ook één van de aanbevelingen op de Main Conference ter ere van KLV's 125-jarig jubileum in 2011. Tiny van Boekel, voorzitter van KLV: "Daarmee is het een speerpunt waar KLV zich extra voor inzet. Als netwerkorganisatie willen we mensen bij elkaar brengen die werken aan oplossingen, willen we bijdragen aan meer bewustwording." Ook in de KLV Update houden we u daarom graag op de hoogte: wat gebeurt er zoal rond voedselverspilling binnen Wageningen UR?



Een derde van alle voedselverspilling staat op rekening van de consument. Hoe dat komt? Hilke Bos-Brouwers, projectleider en onderzoeker Duurzame Ketens bij Wageningen UR Food & Biobased Research: "Eten is spotgoedkoop. En veel huishoudens plannen hun weekmenu niet goed in; ze kopen de verkeerde hoeveelheden en zijn maar weinig flexibel, restjes worden nauwelijks meer gebruikt." Ook elders in het traject wordt eten weggegooid, maar de keten is de laatste jaren wel verder geprofessionaliseerd, zo vertelt collega-

onderzoeker en KLV-lid Frans-Peter Scheer. Hij onderzoekt waar verbetering binnen die keten mogelijk is. Denk aan het verkorten van de doorlooptijd van producten en het verlengen van de houdbaarheid. "De keten heeft er belang bij om zo min mogelijk weg te gooien. Supermarkten weten tegenwoordig bijvoorbeeld echt op het randje in te kopen."

Nu de cijfers steeds inzichtelijker worden, komt het probleem nationaal én internationaal nadrukkelijker op de agenda

te staan. Ook Wageningen UR draait mee in allerlei projecten. Een voorbeeld is FoodBattle binnen het project GreenCook, opgezet met een afvalverwerker uit Apeldoorn. Bos-Brouwers: "In dit project laten supermarkten zien wat ze zelf doen en geven tips en tricks. Daarnaast wegen vijftientig deelnemers drie weken lang wat ze weggooien. Dat is natuurlijk confronterend, maar we zijn ook benieuwd of het in de loop van de tijd minder wordt." De proef is begonnen in Lochem en wordt ook in Apeldoorn en Brummen uitgevoerd. Scheer: "Eind oktober verwachten we de resultaten. Ondertussen proberen we zoveel mogelijk mensen te bereiken, bijvoorbeeld via scholen, sociale media en ook via de website van KLV." Zie bit.ly/QCVJR0.

Bewustzijn creëren, daar draait het om. Vooral omdat de bijdrage van consumenten aan voedselverspilling vrijwel tot nul gereduceerd zou kunnen worden, aldus Scheer. Bos-Brouwers tipt tenslotte: "Doe eens voor zes in plaats van zeven dagen boodschappen. Daar word je creatiever van, je gooit minder weg en je gaat er lekkerder van koken."