



DE STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Verpakkingsgrootte aanpassen?

Voedselverspilling is wereldwijd een enorm probleem en kent verschillende oorzaken. Maatschappelijk betrokken organisaties komen met slimme oplossingen. Ook de verpakking zou kunnen bijdragen aan minder verspilling.

Een bloemkool die net te groot is voor het aantal gezinsleden, een pakje met dubieus geurende vleeswaren of een fles cola waar de prik van af is. Dagelijks belanden er veel restanten in de vuilnisbak of gootsteen. Uit onderzoek blijkt dat wereldwijd jaarlijks miljarden in rook opgaan, doordat bijna een derde van het geproduceerde voedsel wordt verspild. Sterker nog: de hoeveelheid voedsel die niet wordt geconsumeerd zou het hongersnoodprobleem kunnen oplossen. Bovendien is het slecht voor het milieu door de ecologische voetafdruk van de

geproduceerde voedingsmiddelen. Volgens het Voedingscentrum verdwijnt het meeste voedsel in de vuilnisbak bij eenpersoonshuishoudens, gezinnen met jonge kinderen en jongeren onder de 25 jaar. Dit komt onder meer doordat verpakkingen te groot zijn en de houdbaarheidsdata Tenminste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT) verwarring veroorzaken. Ook kopen en bereiden consumenten simpelweg te veel voedsel. Om hen bewuster te maken van hun koopgedrag lanceerde het Voedingscentrum in juni een postercampagne. Deze actie ging samen met de

Het aanpassen van de verpakkingsgrootte aan de behoefte van de consument vormt een belangrijke stap naar minder voedselverspilling.

WhatsApp Kitchen Assistant. Consumenten die zich aanmelden ontvangen tot eind augustus berichtjes met advies over efficiënt boodschappen doen, een bewaartip of inspiratie om met kliekjes te koken.

Win-winsituatie

De app blijkt over het algemeen een populair middel in de strijd tegen voedselverspilling. De organisatie NoFoodWasted zet bijvoorbeeld Afgeprijsd in. Deze app laat zien welke voedingsmiddelen in de lokale supermarkt vanwege de houdbaarheidsdatum zijn afgeprijsd. Consumenten kunnen hun boodschappenlijst op de aanbiedingen aanpassen. Hierdoor besparen zij veel geld op een heel duurzame manier. De Engelse app Olio brengt groenteboeren, cafés en restaurants in contact met consumenten. De ondernemers plaatsen een foto van voedsel dat over is, er onaantrekkelijk uitziet of tegen de houdbaarheidsdatum aanloopt. De Olio app-gebruiker kan zich vervolgens aanmelden voor het betreffende voedsel en ontvangt het afhaaladres. De app Wastewatcher werkt weer op een heel andere manier. Dit is een programma voor de professionele keuken waarin chefs bijhouden welke voedingsmiddelen zij weggooien. Deze gegevens worden verzameld in een database en na analyse hiervan krijgt de horecaonderneming advies over het voorkomen van verspilling. Een organisatie die zich richt op het begin van de voedselketen is Full Harvest. Dit Amerikaanse platform brengt boerderijen in contact met de voedingsindustrie. Hierdoor kunnen boeren hun overschotten en misvormde producten verkopen. Een echte win-winsituatie, want de afnemer koopt de producten met veel korting.

Verwarrende houdbaarheidsdatum

In Nederland is 15% van de voedselverspilling het gevolg van verwarring over de THT- en TGT-datum op de verpakking. Veel consumenten lezen Tenminste Houdbaar Tot als Te Gebruiken Tot. Zij gooien voedingsmiddelen direct weg bij het verstrijken van de THT-datum, terwijl deze over het algemeen nog prima van kwaliteit zijn. De actie 'THTwegermee' pleitte daarom voor een term op de verpakking die duidelijker zou verwoorden: 'de kwaliteit kan verminderen, maar het is nog veilig om te eten'. Na onderzoek onder driehonderd consumenten kwam 'Kwaliteit gegarandeerd tot' als beste alternatief uit de bus.

Campagne #lastpak

Marktonderzoeksbureau GfK onderzocht vorig jaar in opdracht van het Voedingscentrum het aandeel van te grote verpakkingen in voedselverspilling. Daaruit blijkt dat 4% van de consumenten die weleens eten weggooit, dat doet omdat de verpakking te veel eten bevat. Vooral van voorverpakte groenten, vlees en brood zijn de verpakkingen te groot. In dit kader organiseerde het Voedingscentrum de campagne #lastpak; zij vroegen con-



'De verpakkingen van voorverpakte groenten en brood zijn te groot'

sumenten om via Twitter en Facebook foto's te plaatsen van te grote verpakkingen. 'Wij willen de voedingsmiddelenindustrie stimuleren om met oplossingen te komen. De actie leidde tot ongeveer honderd reacties van consumenten met voorbeelden van specifieke producten. Het aantal ingezonden foto's was beperkt', vertelt Corné van Dooren, Kennisspecialist Duurzaam Eten. 'De campagne is goed ontvangen op de sociale media en kreeg ook de nodige aandacht in de consumentenmedia en vakpers. Dit is een duidelijk signaal naar de industrie.' Kleinere verpakkingen en deelverpakkingen kunnen veel voedselverspilling voorkomen. Hoewel de hoeveelheid verpakkingsmateriaal hierdoor toeneemt, leidt het toch tot minder belasting van het milieu. Dit staat onder meer te lezen in het rapport 'Voedselverlies en verpakkingen' dat de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) vorig jaar publiceerde. Als broden in kleinere porties worden verkocht, is de klimaatimpact van de extra verpakking al vanaf een half sneetje minder verspilling gecompenseerd. En de omschakeling van een blik sperziebonen van vierhonderd gram naar tweehonderd gram is zinvol vanaf minstens 15% minder verspilling. Het aanpassen van de verpakkingsgrootte aan de behoefte van de consument vormt dan ook een belangrijke stap naar minder voedselverspilling en een kleinere belasting van het milieu.



Gekke groenten

Het Nederlandse bedrijf Kromkommer strijdt op ludieke wijze tegen de verspilling van grote hoeveelheden groente. Zij maken soep van zowel perfecte overschotten als van gekke groenten, die vanwege hun uiterlijk de supermarkt niet bereiken. De verpakking promoot de imperfecte groente op een grappige manier en vermeldt hoeveel gram groente de consument redt met de aankoop van de soep. Ondanks de minder fotogenieke wortels, tomaten en courgettes die model staan, heeft de verpakking een heel aantrekkelijke uitstraling.