

Een einde aan voedselverspilling?

Berekend is dat wereldwijd ongeveer een derde van het geproduceerde voedsel wordt verspild. Tegelijkertijd hebben 800 miljoen mensen ter wereld niet genoeg te eten en blijft de wereldbevolking groeien. Een giftige combinatie. Voedselverspilling raakt aan vele sectoren en heeft invloed op klimaat, gezondheid, economie en maatschappij.

“Voedselverspilling is een breed begrip en wereldwijd verschillen ook de oorzaken”, stelt Louise Fresco. Zij is landbouw- en voedselkundige en voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen University & Research (WUR). Veelal gaat het al mis bij de oogst, omdat niet overal de kennis en techniek aanwezig is om alle producten daadwerkelijk te oogsten. Ook bij de opslag van gewassen en het op de markt aanbieden van groenten, fruit, vlees en vis kan veel misgaan dat tot verliezen leidt. In sommige landen vindt verspilling van voedsel dus plaats aan het begin van de keten, in tegenstelling tot in de meeste westerse landen, waar voedselverspilling vooral plaatsvindt in retail, horeca en huishoudens. Dat vraagt dan ook om een andere aanpak, aldus Fresco.

Symptombestrijding

In Nederland speelt het thema voedselverspilling pas een jaar of vijf echt, stelt Toine Timmermans, programmamanager Duurzame Voedselketens bij WUR en coördinator van internationale projecten rond voedselverspilling. Hij begon zelf zo'n tien jaar geleden voedselverspilling van supermarkten bij te houden om te onderzoeken hoe ketens efficiënter konden. “Verspilling is heel significant, terwijl de oplossing in feite binnen bereik ligt.” Volgens hem is het weinig zinvol om alleen naar nieuwe oplossingen te blijven zoeken. Eerder moet ingezet worden op de mindset en verantwoordelijkheid om echt te veranderen. “Wij dachten aanvankelijk dat 20 procent minder voedselverspilling in 2015 ten opzichte van 2009

mogelijk moest zijn, maar helaas zijn we in de afgelopen jaren nauwelijks iets opgeschoven.”

Dit past bij een systeem waarin vooral symptombestrijding plaatsvindt, ziet Timmermans. De systeemoorzaken worden niet aangepakt, dus worden problemen hooguit verschoven in de keten. Het systeem blijft intact. Er bestaan daarin heel wat perverse prikkels. Zoals de subsidie op duurzame energie via vergisting, waardoor veel voedsel dat voor consumptie of veevoer geschikt zou zijn, in vergisters terecht komt. Er bestaat geen subsidie op het behouden van voedsel in de keten.

Strikte regelgeving

Timmermans stelt dat in Nederland nauwelijks overkoepelend voedselbeleid is. Delen liggen bij de landbouwsector, andere bij het milieu ministerie. Er zijn wel al voldoende bewijzen dat bijvoorbeeld een circulair ingerichte veehouderij leidt tot beter vlees beter en minder afhankelijkheid van soja. Ook zou het effectief kunnen zijn om insecten te kweken op groenafval en die eiwitten te benutten. Een andere kans biedt het gebruik van grondstoffen uit mest. Huidige wetgeving is echter niet toegesneden op dit soort innovaties en belemmert de vernieuwing. Door de diercrisis die Europa heeft meegemaakt, is wetgeving aangescherpt. BSE ('gekkekoelziekte') leidde bijvoorbeeld tot een verbod op het hergebruik van dierlijke bijproducten als veevoer, ook als ze mogelijk nog geschikt zijn voor gebruik. Europa zou voedselverspilling met 20 miljoen ton kunnen verlagen als dergelijke regels versoepeld zouden worden. Er is genoeg bewijslast dat dit model op een voedselveilige manier kan, stelt Timmermans. “Om grote doelstellingen te bereiken, moeten rigoureuze veranderingen niet geschuwd worden.” Het is een maatschappelijke discussie over welke risico's geaccepteerd worden, en waar bestaande belangen spelen.

Een ander belangrijk aspect heeft te maken met de impact van bedrijven. Pas als er meer incentives op bestuursniveau komen, zullen bedrijven verspilling aanpakken, denkt Timmermans. Dat begint bij ambities om naast economisch ook maatschappelijk van betekenis te zijn. Het systeem is nu lineair ingericht, op zo efficiënt en veel mogelijk produceren, waarbij een zekere mate van verspilling ingecalculeerd is. “De aandeelhouders moeten inzien dat het voor duurzame continuïteit belangrijk is om ook maatschappelijk relevant te zijn, als werkgever en richting klant en consument.”

Restjes opeten

In Nederlandse huishoudens verdwijnt jaarlijks gemiddeld 41 kilo voedsel per persoon – in totaal 700 miljoen kilo op jaarbasis – in de afvalbak. Dit komt neer op 350 tot 400 euro per huishouden per jaar. Wellicht geen grote winst, maar het bewust vermijden van afval in huishoudens is van belang voor het draagvlak voor een duurzame voedselvoorziening, stelt Fresco. Ook Timmermans vindt dat de thuissituatie aangepakt moet worden. “Mensen kunnen snel en



makkelijk veranderen, maar toch gebeurt het niet.” Terwijl het gaat om vier simpele dingen om een snel voordeel te behalen: de maaltijden op maat bereiden, beter plannen van de inkopen, minder krampachtig aan de houdbaarheidsdatum vasthouden en restjes opeten. Waarom is dat toch zo lastig? Veel gedrag is

automatisme, lastig te veranderen. Financieel zijn de voordelen niet groot genoeg. Mensen vinden het lastig hun impact in te schatten, denken dat die beperkt is. “Je hebt wel degelijk veel invloed”, verzekert Timmermans. Er zullen slimme, positieve campagnes nodig zijn om bewustzijn te vergroten en de sociale context en het morele kompas van de burger te veranderen, verwacht hij.

Lastig voor de burger is dat de beste aanpak soms contra-intuïtief lijkt, legt Fresco uit. “Neem

voorgesneden en gewassen groenten of kant-en-klare soep: de hoeveelheid is precies afgestemd, het afval bij het bereiden wordt tot een minimum beperkt en het water- en energieverbruik is optimaal.” Ook de receptuur, zeker met betrekking tot zout of suiker en vitamines,

wordt steeds beter. En toch voelt het gebruik van kant-en-klarmaaltijden niet voor iedereen even goed. Fresco pleit er dan ook niet voor om altijd voorverpakte of kant-en-klare producten te gebruiken. Koken heeft tenslotte belangrijke sociale en culturele dimensies. “Maar voor het milieu of de gezondheid is het niet per se slecht.”

Integrale aanpak

Productie van voedsel dat niet wordt geconsumeerd, heeft grote impact op het milieu. Fresco benadrukt daarom dat de gehele keten in ogenschouw moet worden genomen. “We moeten toe naar een concept waarbij afval niet ontstaat, omdat het eerder of later in de keten weer als grondstof kan dienen. Grondstof voor veevoer, bemesting, biobased producten of biobrandstof.” Ook de nutriëntenkringloop is daarbij van belang: voedselproductie onttrekt nutriënten aan de bodem, die ook weer teruggegeven moeten worden.

Omdat voedselverspilling zoveel sectoren raakt, zal ook de oplossingen integraal moeten zijn, vindt Timmermans. Een probleem is het doorschuiven van verantwoordelijkheden. “Het bedrijfsleven heeft te lang naar de overheid gekeken, maar moet zelf de leiding nemen. De overheid moet dat faciliteren.” Om te beginnen moeten de belangen gelijkgetrokken worden. Op dit moment hebben bedrijven en de overheid te weinig belang bij de consument die minder koopt. Op lokaal niveau is wel groeiende aandacht voor het thema en ontstaan volop initiatieven, die bijvoorbeeld het gebruik insecten in de landbouw stimuleren, of een lans breken voor het eten van mannelijke dieren die anders worden vernietigd of geëxporteerd. Fresco ziet dat samenwerking in de keten beter kan en moet, maar ook dat kennis en technologie zich razendsnel ontwikkelen. Dat kan zorgen voor een rationele basis onder de integrale strategie. “Maar laten we niet vergeten dat sustainable

development goal (SDG) 12 van ons vraagt dat in 2030 het voedselverlies wereldwijd per persoon gehalveerd is. Dat wordt nog een flinke opgave.”

Toekomst is groen

Zowel Timmermans als Fresco kijken met voorzichtige optimisme naar de toekomst. Timmermans ziet een betrokken nieuwe minister en een nieuwe generatie boeren die veel meer bezig zijn met dit vraagstuk. De westerse wereld is op de goede weg, maar het kan sneller en beter, vindt Fresco. “Wereldwijd is er nog een lange weg te gaan.”

VOEDSELVERSPLLING

58 procent van de Nederlanders inspecteert het product na het verstrijken van de datum om te beslissen of het nog bruikbaar is. 16 procent gooit het direct weg, zonder ernaar te kijken.

Nederlandse consumenten gooien ieder jaar voor ongeveer 2,5 miljard euro aan voedsel weg. Dat is ruim 340 euro per huishouden en 150 euro per persoon. Dat komt neer op 50 kilo per persoon. Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen ook nog eens zo'n 2,5 miljard euro aan voedsel.

Bron: Milieu Centraal, CBS

INTERVIEW met Laurens Groen

Voor een winstgevende duurzaamheid



Laurens Groen

Wereldwijd wordt 30 procent van al het geproduceerde voedsel verspild. In de Nederlandse keten van oogst via supermarkt tot consumptie kost verspilling jaarlijks 4,4 miljard euro. Het terugdringen van voedselverspilling en optimaal benutten van de grondstofwaarde begint bij betrouwbare data en inzicht in afval-

grondstofstromen, stelt Laurens Groen, eigenaar van Milgro.

Wat is het belang van het optimaal benutten van de grondstofwaarde?

“Ter verduidelijking: alle benodigde grondstoffen zijn in Nederland in overvloed beschikbaar. Op plekken waar tekorten zijn, wordt doorgaans

niets verspild. Maar in onze samenleving laten we grondstoffen onvoldoende renderen, we benutten ze niet optimaal. Dat kan de natuur niet aan: het veroorzaakt klimaat- en bodemontwrichting. Ook de consument kan het niet aan. Die komt met de overschotten in de knel. Hier moet een ontwikkeling op gang komen die niet zoekt naar wat *minder* slecht kan, maar naar wat *meer* goed kan. Vergeleken met de natuur valt de menselijke verspilling nog mee, 30 tot 40 procent ten opzichte van bijvoorbeeld hamsters die wel 90 procent van hun voedsel verspillen. Maar onze verspilling belast de natuur natuurlijk veel meer. Daarom moeten we een betere balans vinden.”

Hoe doet Nederland het op het gebied van voedsel- en grondstoffenverspilling?

“We verspillen meer en meer. Zoals de voorziening van voedsel nu georganiseerd is, zal de verspilling alleen maar toenemen. In het gangbare businessmodel wordt het ‘platslaan’ van prijzen, het steeds goedkoper maken van voedsel, tot competentie verheven. Zolang dit businessmodel bestaat, is er maar één optie om dat te verslaan: het aanpakken van verspilling als doel stellen. Het laten renderen van grondstoffen moet een kerncompetentie van bedrijven worden. Dan kan geld verdiend worden met duurzaamheidsprestaties en een

samenleving bereikt worden die zorgvuldig omgaat met de natuur.”

Moeten mensen en bedrijven hieraan wennen?

“Mensen moeten wennen aan het idee dat je de aarde niet moet gebruiken maar rendabel moet laten zijn, dat je geld kunt verdienen met duurzaamheid. In vergelijking met arbeidsprestaties: iedereen vindt het normaal dat je arbeid optimaal benut. Maar bij grondstoffen wordt alleen gekeken naar het goedkoper maken, in plaats van het zo in te richten, dat het winst oplevert. Daar is een omslag nodig.”

Waar begint voedselverspilling mee en waar begint een oplossing hiervoor?

“Voedselverspilling is in feite een fout van het systeem. Net als medewerkers een burn-out laten oplopen, is het verspillen, het niet laten renderen van grondstoffen, een systeemfout. Vaak wordt recycling als oplossing gezien, maar dat is een middel en mag geen doel zijn. Een voorbeeld: een industriële bakkerij heeft een verdienmodel gecreëerd op basis van deegafval. Daar krijgt zij een vergoeding voor, waardoor inkopers en medewerkers gestimuleerd worden om te verspillen. Mensen denken iets goeds te doen, maar faciliteren daarmee de *supply chain* (kwantiteit) en niet de *supply circle* (kwaliteit van grondstoffen). De oplossing begint met grondstofmanagement: het transparant en stuurbaar maken

Van onze redactie
Auteur Ruby Sanders

Meer informatie

Milgro B.V.
Pittsburghstraat 31
3047 BL Rotterdam
+31 10 - 238 03 10
www.milgro.nl