

Lezing over voedsel verspilling

Deze lezing werd gehouden door Toine Timmermans in het kader van de mede door de Stichting Milieuzorg Zeist e.o.georganiseerde lezingencyclus "Gezond en Duurzaam voedsel"

Voor ongeveer 20-25 belangstellenden werd een duidelijk beeld geschetst van de voedselverspilling. In Nederland wordt ongeveer 30% van het eten weggegooid. Het heeft mijns inziens weinig zin om te vermelden om hoeveel ton het per jaar gaat en om welke economische (minimaal 4 miljard euro) bedragen. Belangrijk is hoe komt deze voedselverspilling tot stand en hoe kunnen we die, als consument, voorkomen.

Een van de redenen is het voedseloverschot en daardoor de idee: voedsel als weggooiartikel. Vooral voor de jongere generatie geldt dit. De oudere generatie die nog de schaarste aan voedsel heeft meegemaakt vindt voedsel geen weggooiartikel maar is blij dat er voedselzekerheid is.

Waarom is de voedselverspilling te wijten?

Deels komt het voort uit de te grote diversiteit aan voedsel op de schappen in de winkels waardoor sommige producten veel te lang onverkocht blijven. In België en de Scandinavische landen wordt minder weggegooid. Dat is naar alle waarschijnlijkheid te danken aan het feit dat daar meer kleine winkels zijn. Die hebben een kleiner assortiment.

Daarnaast speelt onze leefwijze een rol en kopen we vaak te veel. Daarbij komt dat veel mensen de houdbaarheidsdatum verkeerd interpreteren. Die datum zegt niets over het nog wel of niet meer eetbaar zijn van de inhoud. Het zegt alleen maar dat de producent niet meer aansprakelijk is voor het geleverde product. Is de houdbaarheidsdatum verlopen dan is het verstandig bij het openen van het pak je reuk- of smaakzintuig te volgen. Geeft die aan dat er iets aan de hand is (vaak bij vlees, gevogelte of vis) dan is weggooi de enige oplossing. Is de reuk of smaak in orde (bij pasta, voedsel in blik) dan is het gewoon te eten en hoeft op grond van zo'n datum geen eten te worden weggegooid. Verder zorgt de gewoonte om dagelijks vers brood te willen eten ervoor dat daarvan veel onnodig wordt weggegooid. Koop een brood dat is ingevroren en haal eraf wat nodig is. Alleen het energieprobleem blijft dan wel. Een ander feit dat aan de voedselverspilling bijdraagt is de eis(?) van de consument dat alles zonder plekje moet zijn.

Sperziebonen en komkommers recht in plaats van toch af en toe gebogen en bij voorkeur allemaal even groot. Waarom die eisen wel in de supermarkt en niet op de markt? Bovendien is kopen op de markt zeer gunstig vanwege het feit dat de aanvoer over het algemeen plaatsvindt over een korte route. De afstand tussen producent en consument is kort, contact gemakkelijk en dat heeft voordelen boven een voedselproductie die ver weg plaatsvindt (in Zuid Europa of zelfs buiten Europa).

Omdat in verzorgingshuizen ook veel voedsel wordt weggegooid is gekeken hoe dat kan worden vermeden. Uit onderzoek door de spreker en anderen is gebleken dat de kant-en-klaar maaltijden daarbij een rol spelen. In verzorgingshuizen waar de maaltijden in een eigen keuken worden bereid kiezen de mensen per dag bewust en eten ze de gekozen maaltijd middels gezellig tafelend met de anderen ook op. Dat komt hun gezondheid ten goede.

Als we naar de voedselketen als geheel kijken (producent, verwerkingsindustrie, winkels en consument) dan valt op dat bij de productie 12 % verloren gaat, bij de verwerking en in de winkels beduidend minder en bij de consument rond de 20%. Om de verspilling tegen te gaan zal de consument - wij allen - de grootste bijdrage kunnen leveren. De winkels kunnen hun voedselvoorraad die tegen de houdbaarheidsdatum aanzit via de voedselbanken tegen verspilling behoeden en instellingen als het Leger des Heils maken van voedsel dat tegen de houdbaarheidsdatum aanzit zelf maaltijden die dan in de dagen erop volgend genuttigd kunnen worden. Kortom er zijn initiatieven om de verspilling te beteugelen maar er zal nog vee! moeten veranderen willen we de enorme verspilling van voedsel in Nederland (en elders in de welvarende delen van de wereld) terugdringen opdat de voor ons voedsel benodigde grondstoffen elders in de wereld kunnen worden ingezet om de daar voorkomende voedseltekorten te kunnen verminderen.

Erik Notenboom