

Reactie van Kromkommer op het Nederlandse Voedselbeleid

Het tegengaan van voedselverspilling moet een prominente rol krijgen binnen het voedselbeleid

Het huidige voedselsysteem is niet meer houdbaar. Honger, milieuvervuiling, uitputting van natuurlijke bronnen, klimaatverandering en stijging van de prijs van het voedsel zijn hier een dagelijks bewijs van. Ongeveer 30% van al het geproduceerde voedsel wordt verspild.¹ Het voorkomen of verminderen van deze verspilling levert dus een directe en concrete winst op. Niet alleen zorgt het voor een vermindering van de vervuiling die deze verspilling oplevert (voedselverspilling levert een grote bijdrage aan broeikasgas emissies), maar het zorgt ook voor een besparing van alle grondstoffen die gebruikt worden om dit eten te produceren. Zoals ook vermeld in het WRR rapport, hebben de maatregelen van de afgelopen jaren niet tot een daling van voedselverspilling gezorgd. Het belang van een sterk voedselbeleid met een focus op het voorkomen van voedselverspilling is volgens Kromkommer dan ook groot om in de toekomst iedereen van veilig, gezond en voldoende voedsel te voorzien.

Kromkommer zet zich in om gekke groente en fruit te redden van de verspilling. 5-10% van het groente en fruit belandt nooit op ons bord vanwege afwijkende *looks*.² In contrast: meer dan 70% van de Nederlanders eet onvoldoende groente en fruit.³ Een belangrijke oorzaak van de genoemde verspilling is de kwaliteitsperceptie die ketenbreed geldt: perfectie is de norm. Smaak en gezondheid zijn hierbij ondergeschikt. Een opvatting die niet meer past bij de uitdagingen waar we op dit moment met z'n allen voor staan.

Volgens Kromkommer zouden de volgende pijlers een onderdeel moeten vormen van het Nederlands voedselbeleid:

Jong geleerd is oud gedaan – voedseleducatie is noodzakelijk

De afstand met ons voedsel is groot. Door verstedelijking weten mensen amper nog waar hun eten vandaan komt.⁴ Wij merken dagelijks dat mensen niet weten hoe groente en fruit groeit. Er is op scholen onvoldoende aandacht voor het voedingspatroon, de herkomst en bereiding van voedsel. Hierdoor blijven ook de onrealistische uiterlijke kwaliteitseisen van groente en fruit in stand. De natuur creëert geen eenheidsworst, maar tweebenige wortels, bobbelige appels en kromme komkommers. Goede educatie kan ervoor zorgen dat we weten hoe eten groeit en op ons bord belandt. Dit kan een positieve invloed hebben op de waardering van ons voedsel en minder verspilling.

Voedselveiligheid is belangrijk – maar mag verspilling niet in de hand werken

De afstand met ons voedsel zorgt er ook voor dat we niet goed meer kunnen beoordelen of voedsel wel of niet goed meer is. De consument vertrouwt daarom op cues op de verpakking die voor verwarring zorgen. Een voorbeeld hiervan is de THT/ TGT datum. Maar ook voedsel dat uit voorzorg weggegooid moet worden in de catering of horeca, of later niet meer verwerkt of gedoneerd mag worden zorgt voor verspilling.⁵ Er moet kritisch gekeken worden of deze regels versoepeld kunnen worden zodat de voedselveiligheid overeind blijft, maar de verspilling afneemt.

Kwaliteitsklassen groente en fruit houden verandering tegen – aanpassing regelgeving is gewenst

In Europees verband zorgt een klasse-aanduiding voor de indeling van kwaliteit. Het beeld in supermarkten wordt gedomineerd door klasse extra en klasse 1. Klasse 2

belandt af en toe bij de discounter en is te koop op dagmarkten. Het overgrote deel van producten die onder Klasse 3 vallen, mag niet in de winkels verkocht worden en kan enkel naar de verwerkende industrie.⁶ Echter vallen onder klasse 2 en 3 ook perfect gezonde en lekkere producten, die er minder perfect uitzien. Een andere benadering van kwaliteit, die minder gefocust is op perfectie en meer op inhoud, kan ervoor zorgen dat er meer producten ook daadwerkelijk in de winkelschappen terecht komen.

Toenemende macht retailers zorgt voor verspilling - samenwerking is noodzakelijk

In het WRR rapport wordt gewezen op de toenemende macht van multinationals en de verstreckende gevolgen. Ook binnen de groente- en fruitsector zorgt de groeiende macht van retailers voor een keten die uit balans raakt. Ketenbreed verspillen de retailers relatief het minste. Echter is de invloed van hun inkoopbeleid op de keten groot, waardoor retailers verspilling in andere schakels van de keten veroorzaken.⁷ Een verbetering van de samenwerking binnen de keten is dan ook essentieel. Ook moet de verantwoordelijkheid voor verspilling samen gedragen worden. Nu is het vaak nog de teler die de gevolgen draagt van strenge selectie van groente en fruit op uiterlijke kenmerken en de sterk schommelende vraag.

Voorkomen is beter dan genezen - verwaarding van reststromen mag geen 'excuus' worden

Veel lopende projecten gefocust op het aanpakken van voedselverspilling gaan in op het verwerken van reststromen. Het belang van deze projecten is groot, maar het is nog efficiënter om te voorkomen dat er reststromen ontstaan. Er is bijvoorbeeld weinig focus op het voorkomen van overproductie van groente en fruit, terwijl overproductie juist één van de oorzaken is waardoor waardeverlies van producten ontstaat. Betere afstemming tussen ketenpartijen kan de hoeveelheid *waste* verkleinen. Investerings in systemen en processen die dit mogelijk maken is dan ook nodig. We moeten ook voorkomen dat biovergisting en andere 'duurzame' afvalverwerkingsmethode een excuus vormen om het huidige systeem in stand te houden. Als er overschotten zijn is het belangrijk om deze duurzaam te verwerken. Voorkomen dat de overschotten ontstaan heeft altijd de voorkeur.

Metten is weten - tijd om het taboe te doorbreken

Om voedselverspilling echt aan te pakken, is het belangrijk om te weten waar de verspilling precies plaatsvindt en om welke redenen het bestaat. Er wordt onderzoek gedaan naar verspilling in de keten, maar de data wordt amper gepubliceerd. Gegevens over verspilling bij de consument vormen hierop een uitzondering.⁸ Hiermee samen hangt een nog steeds bestaand taboe rondom dit onderwerp: sterke concurrentie binnen de keten maakt dit een gevoelig onderwerp. Een jaarlijkse monitoring en publicatie van *waste* in elke schakel van de keten maakt verspilling inzichtelijk en motiveert om met vermindering aan de slag te gaan. Uiteraard is een goede definitie van verspilling hierbij belangrijk, net als een goed uitvoerbare methode om dit vast te stellen.

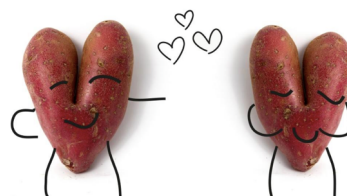
Zo'n 5 tot 10% van al het groente en fruit in Nederland wordt verspild vanwege 'looks' of overproductie. Dat is toch krom? Kromkommer brengt deze gekke groente weer terug op JOUW bord. Zo maken we samen van Krom het nieuwe recht!

Voor meer informatie:

Chantal Engelen

chantal@kromkommer.com /06-47478080

www.kromkommer.com



Referenties

- ¹ Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. & Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*. Study conducted for the International Congress "Save Food!" at Interpack 2011, Düsseldorf, Germany. Rome, FAO.
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/pdf/Global_Food_Losses_and_Food_Waste.pdf
- ² Wageningen UR (WUR). (2011). *Voedselverspilling*. In: Kennis Online, 1,(8), 1-12. April 2011.
<https://www.wageningenur.nl/web/file?uuid=d9474303-6a65-49ee-83ee-5ce63890f8a9&owner=07c8ce01-888c-4fbe-950e-8ada9c65d009>
- ³ CBS (2015). *Nederland eet onvoldoende groente, fruit en vis*. Persbericht donderdag 23 april 2015.
<http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/gezondheid-welzijn/publicaties/artikelen/archief/2015/nederland-eet-onvoldoende-groente-fruit-en-vis.htm>
- ⁴ Rijksoverheid. (2009). *Nota Duurzaam voedsel. Naar een duurzame consumptie en productie van ons voedsel*. <https://www.rijksoverheid.nl/binaries/rijksoverheid/documenten/rapporten/2009/08/11/nota-duurzaam-voedsel-alleen-tekst/nota-duurzaam-voedsel-tekstversie.pdf>
- ⁵ Waarts, Y., Eppink, M., Oosterkamp, E., S Hiller., van der Sluis, A., Timmermans, T. (2011). *Reducing food waste obstacles experienced in legislation and regulations*. <http://edepot.wur.nl/188798>
- ⁶ Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB), <http://kcb.nl/handelsnormen-gf>
- ⁷ CONCITO. (2011). *The Hidden Food Waste Mapping and Recommendations*. Juni 2011.
http://concito.dk/files/dokumenter/artikler/report_the_hidden_food_waste_0.pdf
- ⁸ PWC. (2011). *Voedselverspilling in de gehele voedselketen. Veel onderzoek beschikbaar, weinig onderzoek bruikbaar voor een integrale uitspraak. Een inventarisatie van bestaand onderzoek naar voedselverspilling*. In opdracht van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie en het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, 5 december 2011