

# 'Gekneusde aardbei wordt ook weggegooid'

Van boeren, tot voedselproducenten tot consumenten gooien we jaarlijks met z'n allen ter waarde van één miljard euro aan voedsel weg. Dat kan een kwart minder, denkt onderzoeker Marc van den Heuvel.

Door onze verslaggever

**DEN BOSCH** • Van de totale omzet aan vers voedsel haalt 35 procent de eindbestemming – onze maag – niet. Dat blijkt uit cijfers van de stichting Agro Keten Kennis (AKK) in samenwerking met het onderzoeksbureau WUR Agrotechnology & Food Innovations van Wageningen Universiteit. Volgens AKK-onderzoeker Marc van den Heuvel zouden we in Nederland net zoveel voedsel weg-

gooien als er te vinden is in vijfhonderd volle supermarkten, ofwel 135 kilo per huishouden. Veel van dat voedsel eindigt als diervoer of wordt verstoekt in elektriciteitscentrales.

*Wie gooien er allemaal voedsel weg?*

„Er zijn vier schakels: de boeren, de producenten, de supermarkten en de consumenten. De eersten gooien het meeste weg. De laatste het minste, ongeveer 10 procent. Maar hun aandeel heeft wel de hoogste waarde. Samen met de 5 procent die de supermarkten verliezen, heb je het toch over vijfhonderd miljoen euro.”

*Waarom gooien boeren zoveel weg?*

„De oogst kan mislukken of zelfs te groot zijn door het weer, wat

nu met de uien gebeurt. Door het grote aanbod zakt de prijs van uien naar bijna nul. Een groot deel wordt dus niet verkocht en ondergeploegd. Dat soort waardeverlies hebben we ook meegenomen in de berekening.”

*Waar zit het verlies bij de producenten en supermarkten?*

„Er kan van alles misgaan met de koeling. Denk ook aan de productie van gesneden groente. Lang niet alles van een stronk wordt benut. En alleen puntgave appels halen de supermarkt. In de supermarkt zullen aardbeien die een dag onderop de stapel hebben gelegen en gekneusd zijn ook worden weggegooid.”

*Dan is er eigenlijk dus al heel veel weggegooid voordat wij, de consumenten, aan de beurt zijn. Wat doen wij fout?*

„We kopen wel eens te veel in. Bij zuivelproducten en vlees letten we sterk op de houdbaarheidsdatum. Zo'n product wordt vrij snel weggegooid. Bij groenten kijkt men minder naar die datum maar oordeelt men meer op het oog.”

*Hoeveel gooien onze burens weg?*

„De Belgen zijn net onderzocht. Die gooien jaarlijks per huishouden 165 kilo eten weg, ter waarde van 330 euro. In Engeland gaat in de hele voedselketen ook zo'n 30 à 40 procent verloren.”

*Wat zijn uw aanbevelingen?*

„Boeren kunnen gerichter produceren door betere kennis van de markt. Producenten en supermarkten kunnen hun spullen sneller en beter verpakt aanbieden. De consument zelf kan natuurlijk beter letten op propor-

ties, op de houdbaarheid van een product en beter kijken hoe je dingen bewaart als je ze van de supermarkt thuisbrengt.”

*En dan?*

„Zou je 250 miljoen euro minder waardeverlies kunnen hebben. Een kwart van wat we nu weggooien.”

*Heeft u persoonlijk nog wat van deze studie geleerd?*

„Sinds ik deze cijfers ken, gooi ik wat minder weg. Maar ik voel mij gemiddeld, dus die 135 kilo haler we wel in ons huishouden. Ik ben wat alerter geworden bij het inkopen. Ik ga ook bij mezelf na waar om ik een product weggooi. Ik kijk dan of het mijn verantwoordelijkheid is of dat de producent het product beter kon maken zodat ik het niet weg hoeft te gooien.”



Afval van levensmiddelen uit supermarkten wordt bij Sita Food Recycling verwerkt tot grondstof voor het maken van groene stroom.

Foto: Phil Nijhuis/GPC