

EETAFFVAL

► 'Schande', zullen veel Nederlanders roepen als ze horen hoeveel onverkochte versproducten supermarkten wekelijks weggooien. Het gaat om tonnen fruit, vlees, zuivel en brood.

Verspilling neemt toe omdat supers meer vers voedsel aanbieder

Massale dump stol en olieboll

JEROEN SCHUIJSER
WAGENINGEN

Supermarkten schreeuwden onlangs hun recordomzet van kerst en oud en nieuw van de daken, maar 'vergeten' daarbij de keerzijde. Tonnen onverkochte kerststollen, oliebollen, appelbeignets en gourmetschotels liggen deze dagen bij afvalverwerkers als Sita, Rotie en Van Kaathoven.

„40 procent van de supermarkt-omzet bestaat uit versproducten,” zegt Henri Luitjes van de Universiteit Wageningen. „Jarenlang onderzoek leert dat daarvan gemiddeld 5 procent niet verkocht wordt. Dus alleen met kerst heb je het al over een derving van 15 miljoen euro.”

Op jaarbasis gooien de vierduizend supermarkten voor een slordige half miljard euro aan voedsel weg. Luitjes: „Dat is ongeveer de omzet van één hele week.” Circa 33.000 fulltimers houden zich bezig met snijden, wassen, verpakken, opslaan en transporteren van etenswaar dat ten slotte richting vuilnisbelt gaat. Die verspilling neemt alleen maar toe, omdat winkels als Albert Heijn, Super de Boer en C1000 steeds meer kant-en-klaarmaaltijden en versproducten in het schap leggen. Allemaal producten met een zeer beperkte houdbaarheid.

Peter Kamstra van het gelijknamige recyclingbedrijf in Hillegom heeft de stroom afkomstig van supermarkten de afgelopen tien jaar met 'zeker 50 procent' zien groeien. „Vooral rond de feestdagen merk je dat supers geen 'nee' willen verkopen aan de klanten, dus hebben ze veel in voorraad. En dan maar kijken wat er uiteindelijk wordt verkocht.” Ook directeur Paul van den Eijnde van Sita Food Recycling bevestigt dat hoe hoger de omzet van supermarkten is, hoe meer werk er

Tot nu toe

● „Soms denk ik: waar zijn wij mee bezig?” Citaat van Paul van den Eijnde, directeur van Sita Food Recycling in Vlissingen, in het AD in 2003.

● Sita verwerkte 100.000 ton per jaar: vlees, vis, zuivel, groente, fruit. Niet alleen als de houdbaarheidsdatum was verstreken, maar ook partijen die door fabrikanten waren afgekeurd: appelmoes met te veel water bijvoorbeeld of repen chocola in een verkeerde wikkel.

● Van den Eijnde: „Dit is het resultaat van onze consumptie-maatschappij. We eisen steeds meer kwaliteit en de fabrikant vertaalt dat. Alles moet volgens de regels. De geringste afwijking van een product wordt niet getolereerd.”

● Overigens is Sita Vlissingen onlangs gesloten. Verwerking is verplaatst naar andere locaties in binnen- en buitenland.

ook is voor de afvalverwerkers.

Supermarkten praten niet graag over dit fenomeen. „Het is een onderwerp onder de radar,” zoals een insider het uitdrukt. Het wekelijks dumpen van honderden kilo's etenswaren door supers stuit veel mensen immers tegen de borst en is niet bevorderlijk voor het imago.

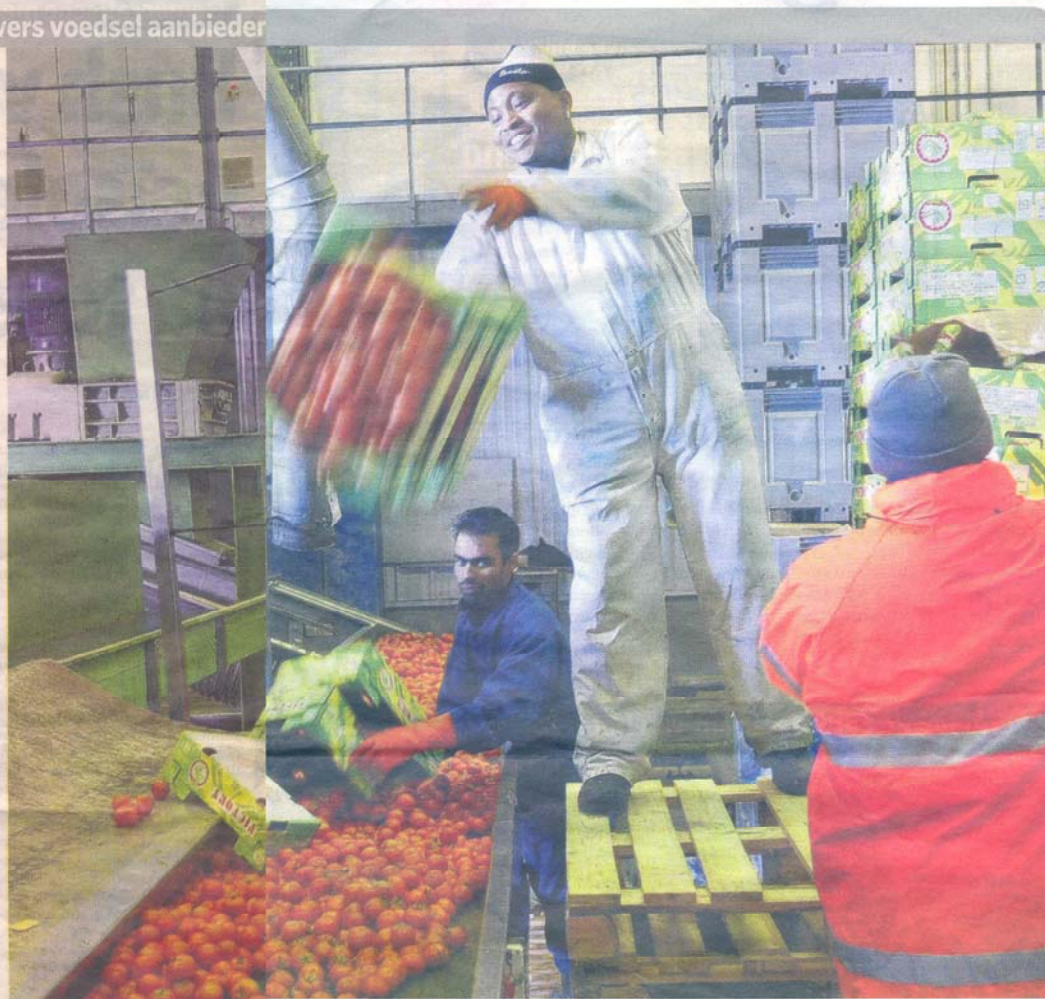
„De problematiek is weerbarstig,” zegt Luitjes. „Zonder systematische aanpak komt het steeds terug. Net onkruid. Supermarkten nemen een bepaalde mate van derving voor lief om zo min mogelijk lege schappen te hebben.” Overigens is de consument de grootste verspiller. Een gemiddeld huishouden

Afvalverwerker Sita heeft de vers-toevoer fors zien groeien. ARCHIEFFOTO COR DE KOCK

gooit jaarlijks 140 kilo eten in de vuilnisbak, ongeveer voor 330 euro.

Het Leger des Heils klaagde in 2003 dat het 'slechts sporadisch' overtollig voedsel kreeg toegeschoven van supers en wilde overleg om tot een meer structurele aanvoer te komen. „Helaas is dat overleg er nooit geweest. Twee jaar geleden hebben we Coro Kledinginzameling overgenomen en daar is onze meeste aandacht naar uitgegaan. Misschien later,” aldus het Leger.

► Maar diezelfde consumenten klagen steen en been als producten zijn uitverkocht. Dat is het dilemma waar de supers met hun schappen vol verswaren mee worstelen. Meer omzet is mooi, maar het betekent ook meer afval.



Supermarkten

'Landelijk inzamelen van overtollig voedsel is moeilijk te organiseren'

Vrijdag 29 december, een Aldi in Midden-Nederland. Vlakbij de kassa's staat een pallet vol kerststollen.

De klanten hebben er nauwelijks oog voor. De knop is om richting olieboll en appelbeignet. Jammer voor die overheerlijke kerstbroden, maar hun lot is compostering of vergisting tot methaangas.

Het probleem van derving - het verschil tussen inkoop en verkoop - in een notendop.

Marktleider Albert Heijn weigert cijfers te geven over hoeveel (vers)producten er wekelijks in zijn supermarkten worden weggegooid. „En wat is veel? Wij hebben zeventienhonderd winkels. Als elke winkel één olieboll overhoudt, heb je het al over zeventienhonderd bollen,” aldus woordvoerder José Mes. „We proberen er met onder meer een optimaal bevoorradingsstelsel alles aan te doen zo weinig mogelijk weg te gooien.” Ook worden op het aller-

laatste moment producten afgeprijsd tot 50 procent. Dat AH kiest voor vernietiging van producten, heeft volgens haar te maken met voedselveiligheid. „We willen niet dat mensen ziek worden. Stel dat onze naam op zo'n product staat?” Volgens Mes bestaan er op lokaal niveau best afspraken tussen supers en voedselbanken. „Niet structureel. Die verwachting willen we niet wekken. Landelijk is het gewoon moeilijk te organiseren.”