


[home](#) | [zoek](#) | [voor de pers](#) | [over deze si](#)

intermediair.nl

nu **4106** vacatures voor hoogopgeleiden
[RSS](#) [XML](#) [uitleg](#)
voor werkgever
[oriënteren](#)
[oriënteren](#)
[een baan zoeken](#)
[tests, salaris, training &](#)

[Home](#) >> [Weekblad](#) >> [Deze week](#)

Verspild voedsel

Ooit was het taboe, eten weggooien. Nu smijten Nederlandse bedrijven en consumenten samen jaarlijks voor ruim vier miljard euro aan voedsel in de afvalbak. Door laksheid, door slechte planning en eigenlijk ook doordat we te veel geld hebben. De Wageningse Universiteit wil samen met een aantal bedrijven die voedselverspilling binnen vijf jaar met een derde verminderen.

[Weggoigedrag](#)
[Generatiegebonden](#)
[2,4 miljard euro](#)
[Een slecht gevoel](#)
[Terugdringen](#)
[Proeftuin](#)
[Houdbaarheid verlengen](#)
[Ouderwets en arbitrair](#)
[Boerenkool en ijsjes](#)
[Variëren met prijzen](#)
[Koelkast van de toekomst](#)
[Automatische recepten](#)
[Vuilnisbak Remco van Stappershoef: 'Zonde'](#)

Een week lang heb ik het stipt bijgehouden: hoeveel eten ik in de vuilnisbak gooi. Het is een lange lijst geworden, waar ik zelf van geschrokken ben. Vier sinaasappels (eentje beschimmeld, de rest verschrompeld), een flink stuk kaas (niet lekker meer), vier eieren (over de datum), twee pakjes boter (lagen te verpieteren in een koelkast-uithoek), vijftien à twintig boterhammen, een pak vruchtenyoghurt (vergeten dat het er nog stond), bleekselderij, een halve paprika, een citroen, een aangebroken pak sinaasappelsap en een halve pan mie (te veel gekookt). Mijn grootouders draaien zich om in hun graf als ze het zouden weten. Voor hen was voedsel weggooien taboe. Vanwege de oorlog die ze hadden meegemaakt, zeiden ze. En omdat er mensen zijn in de wereld die honger lijden. Het botste ook met hun protestants-christelijke moraal, vermoed ik. Wie jaarlijks op een woensdagavond in maart ter kerke gaat vanwege de 'biddag voor gewas en arbeid', kan het niet maken om vervolgens nadat God de gebeden voor een goede oogst verhoord heeft zijn bloemkolen en volkorenbrood in de vuilnisbak te kieperen.

Weggoigedrag

'Ergens eind jaren zeventig is het misgegaan', denkt Hans van Trijp, hoogleraar Marktkunde en Consumentengedrag in Wageningen. Harde cijfers over ons weggoigedrag zijn er niet, het is een inschatting. De oorlog raakte voor veel mensen ver weg, en we hoefden niet meer ieder dubbeltje om te draaien.

Bovendien verdwenen de buurtkruidenier en de SRV-man, waardoor we minder vaak boodschappen gingen doen en dus langere tijd van tevoren moesten bedenken wat we nodig hadden. En dat terwijl ons gezinsleven steeds rommeliger werd. Bovendien begon de traditionele huisvrouw

Topbanen

Branche Account Manager
 Eindhoven
 Cobben & Van Tulder

(Sr) Packaging Project Engineers, Infrastructure Solutions
 Nieuwegein
 Getronics PinkRoccad

Testers

Capgemini

Research Consultant
 Naarden-Vesting
 BJW Signium International

Sales Manager Part in een internationale maritieme omgeving
 Gorinchem
 Cobben & Van Tulder

Supply Chain Management Consultant

Capgemini

Sales Representative/ Accountmanager
 Amsterdam, Rotterdam, Nijmegen, Arnhem, Maastricht e Lelyst
 Philip Morris Benelux BVBA

(senior) werkvoorbereider
 NIEUWEGEIN
 Heijmans Bouw Utrecht B.V.

[More jobs](#)

- >> [abonnement](#)
- >> [deze week](#)
- >> [weekblad archief](#)
- >> [pathuis](#)
- >> [knagende vragen](#)
- >> [adverteren](#)



Zoek vacatures

Trefwoord

Functie

Opleiding

Zoek

langzaam uit te sterven, waardoor het voedselbeheer in ijskast en keukenkastjes een zootje werd. Hoe schuldig we er ons ook over voelden, eten verdween in steeds grotere mate in de vuilnisbak. Meten en berekenen hoeveel voedsel Nederlanders weggooiden, gebeurt de laatste jaren wel. De hoeveelheden blijken enorm. Volgens cijfers van het onafhankelijke adviesbureau Milieu Centraal gooien we zo'n 330 euro per huishouden (150 euro per persoon) aan voedsel per jaar in de vuilnis- of gft-bak, ofwel zo'n tien tot vijftien procent van al het eten dat we aanschaffen.

Generatiegebonden

Daar zijn we ons zelf overigens maar zeer ten dele van bewust, want uit een onderzoek van het Nibud (Nationaal Instituut voor Budgetvoorlichting) blijkt dat we denken dat we maar zo'n 90 euro per jaar aan voedsel verspillen. Milieu Centraal heeft ook op een rijtje gezet wát we weggooiden. Per huishouden gaat er jaarlijks zo'n 36 kilo aan zuivelproducten verloren. 41 Eieren gaan ongebruikt de vuilnisbak in. En we gooien (per huishouden) zo'n 17 kilo brood weg, en ook nog eens 13 kilo fruit en 16 kilo groenten. Voedselverspilling blijkt sterk generatiegebonden. Volgens het Nibud-onderzoek gooien jongeren het meeste eten weg. Tussen 19 en 25 jaar is de verspilling zo'n 180 euro per persoon per jaar. De leeftijdscategorie van 26 tot 45 jaar gooit 160 euro per jaar weg. Tussen 46 en 65 jaar is dat nog maar ruim 125 euro. Boven de 65 daalt de verspilling zelfs tot ongeveer 30 euro per jaar. Voedselverspilling is overigens niet inkomengerelateerd volgens het Nibud. Rijken gooien net zoveel weg als armen.

2,4 miljard euro

Alle Nederlanders samen gooien per jaar voor ongeveer 2,4 miljard euro aan eten in de vuilnisbak. Maar dan hebben we het alleen over consumenten. In de horeca en voedingsindustrie (landbouw, fabrieken en supermarkten) wordt voor bijna eenzelfde bedrag aan voedsel weggegooid. In supermarkten gebeurt dat doorgaans omdat de producten 'over de datum' zijn.

Ook dat is een beetje de schuld van de consument, zeggen sommigen. Want ongeveer de helft van de klanten heeft de neiging in het schap te zoeken naar het product met de langste houdbaarheidsdatum. Gevolg is dat etenswaren die eigenlijk het eerst weg moeten, blijven staan en uiteindelijk weggegooid moeten worden.

Verder houden klanten er niet van als een product uitverkocht is, weten ze bij supermarkten. Want dan ontbreekt net dat ene ingrediënt van het recept dat ze willen maken. Lege schappen zijn daarom enigszins taboe in de supermarktbranche. Keerzijde van dat beleid is dat er op zaterdagavond veel groente, fruit, vlees en zuivel overblijft, dat op maandag niet meer te verkopen is.

Dat gaat voor een groot deel naar de grootste supermarktvoedselverwerker van Nederland, Sita Food Recycling in Vlissingen. Per jaar komt daar een hoeveelheid voedsel aan die laad je het in vrachtauto's een file van ruim 80 kilometer zou vormen. Voor een deel wordt daarmee overigens wel weer groene energie geproduceerd via vergisting.

Een slecht gevoel

Vinden we dat erg, al dat eten weggooiden, of hoort het nou eenmaal bij onze huidige levensstijl? Uit onderzoek van Milieu Centraal blijkt dat mensen er wel degelijk mee zitten. 36 Procent van de Nederlanders wil minder voedsel weggooiden om geld te besparen. Een bijna even groot percentage vindt dat het eigenlijk niet hoort, voedsel verspillen; het geeft ze een 'slecht gevoel'.

Voor acht procent van de Nederlanders is energieverpilling het belangrijkste motief om minder eten weg te gooien. Geen slecht argument overigens, want de hoeveelheid energie die nodig was om ons weggegooid eten te

produceren is drie keer zo groot als de capaciteit van het hele Nederlandse windmolenpark.

Terugdringen

Hoe sterk het probleem van voedselverspilling onder Nederlanders leeft, ervaart Henri Luitjes nog altijd dagelijks. Eind juli maakte de Wageningse wetenschapper bekend dat zijn universiteit samen met een aantal bedrijven plannen wil ontwikkelen om de voedselverspilling in Nederland sterk terug te dringen. 'Ik krijg ontzettend veel reacties', vertelt Luitjes. E-mails, telefoontjes, zelfs handgeschreven brieven van mensen die hem vertellen hoe goed ze het initiatief vinden. 'Ik wist dat het onderwerp leefde', zegt hij, 'maar dat het z- veel los zou maken had ik totaal niet verwacht.'

Fresh on Demand heet het programma waarin de Wageningen Universiteit samen met een aantal supermarktketens, IBM en andere bedrijven de komende vijf jaar (met overheidssubsidie) 45 miljoen euro wil investeren. Concrete doelstelling: de voedselderving binnen vijf jaar met een derde terugbrengen: 40 procent minder verspilling in het bedrijfsleven, 25 procent minder bij de burgers. Financiële besparing als het lukt: 1,2 miljard euro per jaar. Extra bonus: een goed gevoel.

Proeftuin

Voor een deel valt met tamelijk simpele aanpassingen al een hoop te winnen, zeggen wetenschappers. Supermarkten zouden kleinere porties moeten verkopen, is een veelgehoorde klacht van consumenten. Het aantal eenpersoonshuishoudens is de afgelopen decennia sterk gegroeid. Supermarkten hebben daar maar beperkt op ingespeeld. Gehakt kopen in porties van honderd gram is bijvoorbeeld zelden mogelijk. En dus is het bijna onvermijdelijk dat een deel bij de alleenstaande thuis in de vuilnisbak verdwijnt.

Maar moderne informatie- en communicatietechnologie zal eveneens een belangrijke rol spelen in de strijd tegen voedselderving, zegt Johan van Staalduinen van IBM. Het IBM-moederbedrijf is in ieder geval zeer geïnteresseerd, zegt hij. 'Overal in het westen, en met name in de Verenigde Staten, wordt ontzettend veel voedsel weggegooid. Nederland is voor IBM een soort proeftuin in het zoeken naar manieren om dat te voorkomen. Ons wereldwijde hoofd innovatie heeft zelfs al een bezoek gebracht aan Wageningen.' Het is inderdaad het eerste grootschalige initiatief ter wereld om voedselderving systematisch aan te pakken, zegt ook wetenschapper Luitjes.

Houdbaarheid verlengen

Waar de wetenschappers die bij het project betrokken zijn eveneens veel van verwachten, is het verlengen van de houdbaarheid van producten. 'Er is een sterke tendens naar verse waar en kant-en-klaarproducten', zegt Luitjes. Maar het probleem is dat die kort houdbaar zijn. Tel daarbij op dat we steeds minder vaak boodschappen doen (volgens cijfers van Milieu Centraal doet 23 procent van de mensen slechts één maal per week boodschappen, 52 procent doet dat twee à drie keer) en het valt te begrijpen dat een fors deel van die verse koopwaar uiteindelijk bij het vuilnis belandt.

Een langere houdbaarheid zou wonderen kunnen doen. Technisch geavanceerder verpakkingsmateriaal zou daarbij kunnen schelen. Daar wordt nu onder meer in Wageningen veel onderzoek naar gedaan. Maar er zijn ook eenvoudiger manieren om te zorgen dat producten langer vers blijven. 'Als supermarkten vlees in de winkel zouden koelen bij min anderhalve graad dat kan zonder dat het bevriest in plaats van plus zeven graden, blijft het veel langer goed', zegt Luitjes. 'Soms wel een week langer.'

Ouderwets en arbitrair

'Vaste houdbaarheidsdata zijn eigenlijk iets heel ouderwets en bijzonder arbitrair', vindt Van Staalduinen van IBM. Want ze zijn vaak berekend op basis van de slechtst denkbare omstandigheden (een koelvak dat inderdaad op het wettelijk maximum van zeven graden staat bijvoorbeeld).

Zou je precies weten aan welke temperaturen een product tijdens zijn reis van fabriek naar supermarkt is blootgesteld, dan kun je die houdbaarheidsdatum veel preciezer berekenen. Dat zou kunnen door producten te voorzien van een kleine rfid-chip (radio frequency identification) met daarop een temperatuursensor.

De chip berekent dan zelf hoe lang het product nog houdbaar is (in de praktijk meestal een stuk langer dan nu). De Amerikaanse supermarktketen Wal-Mart experimenteert al met rfid-tags. Toch duurt het zeker nog jaren voordat ze op losse producten zullen verschijnen in Nederland. 'Maar op pallets, dozen en kratten zie ik het er wel snel van komen', zegt Luitjes.

Boerenkool en ijsjes

Beter voorspellen wat klanten de komende dagen gaan kopen, kan eveneens voedselverspilling in supermarkten voorkomen. De groenteboer en bakker met hun beperkte assortiment lukt dat voorspellen vrij aardig, gewoon op het gevoel, kwestie van jarenlange ervaring. Maar grote supermarkten verkopen zo ontzettend veel dat dat gevoel een beetje verdwenen is.

Bestellen van nieuwe producten gaat meestal automatisch: wat er verkocht is, wordt weer aangevuld. Dat kan intelligenter, denkt Luitjes. Door kassagegevens veel nauwkeuriger te analyseren, en ze naast het weerbericht te leggen. 'Dat er een relatie is tussen het weer en de verkoop van barbecuevoles, boerenkool en ijsjes weet iedereen wel. Maar ik vermoed dat er nog veel meer relaties te vinden zijn die supermarkten nu niet kennen.' Is die kennis er eenmaal dan kunnen supermarkten hun inkoopbeleid veel beter afstemmen op de weerberichten, die tegenwoordig vier weken vooruitkijken.

Beter inspelen op de vraag van consumenten is één ding, maar je zou die vraag natuurlijk ook beter kunnen beïnvloeden. Dat doen supermarkten nu al; Albert Heijn bijvoorbeeld met zijn receptenblad Allerhande. Wil het supermarktconcern de vraag naar bijvoorbeeld Thaise currypasta stimuleren, dan bedenken de Allerhande-redacteuren er gewoon een paar receptjes bij.

Maar nadeel van een gedrukt tijdschrift is dat het een relatief lange productietijd heeft. Luitjes ziet daarom meer in televisieschermen in supermarkten, narrow casting in vaktermen. Die kunnen praktisch à la minute reclame maken voor producten waarvan de vraag enigszins tegenvalt en overschotten dreigen.

Variëren met prijzen

Om de vraag te sturen zouden supermarkten ook meer kunnen variëren met hun prijzen, denkt Luitjes. Loopt iets niet zo goed een bepaalde week, gooi het dan in de aanbieding. Daarvoor is het handig als winkelschappen elektronische prijsdisplays, die je met een druk op de knop verandert in plaats van alle producten te moeten overstickeren.

Ook kunnen supermarkten producten die de houdbaarheidsdatum naderen eerder afprijzen, vindt Luitjes. Nu prijzen winkels hun vlees of vis vaak pas af als het nog slechts een dag te gebruiken is. 'Maar dan heeft de consument er geen trek meer in.' Veel eerder en flexibeler afprijzen, iedere dag een beetje van de prijs af bijvoorbeeld, kan derving voorkomen. Zou je met rfid-chips ieder product afzonderlijk prijzen, dan ben je bovendien van het probleem af dat mensen grijpen naar het exemplaar met de langste houdbaarheid. Dat kan wel, maar dan betalen ze wel het meest.

Koelkast van de toekomst

Het is toch maar de vraag of die rfid-chips er ooit komen? 'Nee hoor', zegt Irma Weterings. 'Zonder twijfel krijgen alle producten groente en fruit uitgezonderd er een in de toekomst. Dat begint nu al.' Weterings is medewerker van Living Tomorrow, het 'huis van de toekomst' in Amsterdam-Zuidoost en geeft me een rondleiding door de keuken van de toekomst. Voor consumenten biedt de chip een scala aan mogelijkheden om efficiënter in te kopen en voedselverspilling te voorkomen, meent Weterings.

Dat begint al met het boodschappen doen. Via internet natuurlijk. Nu loopt dat nog geen storm, omdat je thuis moet zijn als de boodschappenkoerier de waren aflevert. In de toekomst hebben huizen een grote kluis in de buitenmuur, toont Weterings. Van buitenaf kan de bezorger de kluis elektronisch openen, en de waren in drie verschillende vakken deponeren: droog, koel, en vries.

Via de rfid-chips op de boodschappen controleert de huiscomputer of er inderdaad wordt geleverd wat besteld is. 'Enkele nieuwbouwhuizen in Nederland zijn nu al met zulke kluisen uitgerust', weet Weterings.

Automatische recepten

Ze loopt naar de koelkast van de toekomst, opent die en legt er wat boodschappen in. Via de rfid-chips meldt het beeldscherm wat er bij komt, hoe lang het nog houdbaar is, en wat zich verder nog in de koelkast bevindt. Nadert een van de producten de houdbaarheidsdatum, dan geeft de koelkast een seintje, en vertelt in welke recepten je het zou kunnen verwerken (gebruikmakend van de andere waren die in huis zijn). 'Ontbreken er ingrediënten dan zorgt de koelkast door een bestelling bij de supermarkt te plaatsen dat die in huis zijn op het moment dat je aangegeven hebt het recept te willen bereiden.'

Ze leest de scepsis in mijn ogen. 'Over een paar jaar zijn zulke koelkasten er', zegt ze stellig. 'In 2008 gaat Living Tomorrow weer dicht omdat we verwachten dat alles wat hier staat dan ook op de consumentenmarkt te koop is. Daarna bouwen we waarschijnlijk weer een heel nieuw huis van de toekomst.'

Hoe denken serieuze wetenschappers hierover? 'De apparatuur uit het huis van de toekomst komt er echt veel sneller dan je denkt', zegt de Wageningse hoogleraar Hans van Trijp. Maar dat iedereen over vijf jaar zo'n speciale koelkast heeft, is ook weer wat voorbarig, geeft hij toe. Tot die tijd moeten we dus met meer alledaagse middelen de voedselverspilling in eigen huis te lijf. 'Als iedereen eerst eens kijkt wat hij nog in de kast en koelkast heeft staan, en vervolgens een ouderwets boodschappenlijstje opstelt, valt er al heel veel te winnen.'

Vuilnisbak Frank Schut: 'Het valt mee'

Naam: Frank Schut (28)

Status: alleenwonend

Beroep: fiscaal-jurist

Voedsel in vuilniszak:

- drie pakken yoghurt, waarvan twee ongeopend
- ongeopend blikje cola
- flinke hoeveelheid beschimmelde, bereide macaroni

Uitleg: 'Sinds ik een paar weken geleden in Rome geweest ben, eet ik geen brood meer bij mijn ontbijt, maar yoghurt met cruesli. Ik ben daar nog niet zo aan gewend en heb veel te veel yoghurt gekocht. Van die macaroni heb ik twee dagen gegeten, toen was er nog steeds veel over. Dat heb ik maar weggegooid, want drie dagen hetzelfde eten... Met dat blikje cola was iets raars aan de hand, half leeggelopen uit zichzelf.'

Schaamte? 'Ik vind het zelf wel meevallen hoeveel ik weggooi. Ik koop heel weinig en ik kook heel weinig.'

Vuilnisbak Remco van Stappershoef: 'Zonde'

Naam: Remco van Stappershoef (35)

Status: alleenwonend

Beroep: controller

Voedsel in vuilniszak:

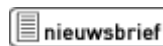
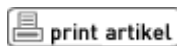
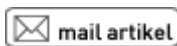
- ongeopende zak sla
- twee ongeopende zakken geschrapte wortels
- half brood plus drie losse boterhammen
- ongeopende zak met vier bruine bolletjes
- stuk bloemkool

Uitleg: 'Die worteltjes koop ik omdat ik gestopt ben met roken. Maar ja, ik kom vaak pas om negen uur thuis en het zit nog niet zo in mijn eetpatroon. Ik koop meestal royaal in, omdat ik mezelf wil verwennen als ik een keer een avondje thuis ben: pâté, boursin, kiwi's. Het komt er vaak niet van om het op te eten. Ik had op morgenavond gerekend, maar dan heb ik onverwacht weer een verjaardagsdiner.'

Schaamte? 'Ik vind het zonde. Elke keer denk ik weer: schandelijk zoveel als ik weggooi. Maar de supermarkt is ook schuldig: de porties zijn vaak te groot '

Door Kees Versluis / woensdag 23 augustus 2006

- [naar het overzicht van Intermediair 34/2006](#)



Sites: [Computable](#) | [Emerce](#) | [CRN](#) | [PCM](#) | [Computer Idee](#) | [Power Unlimited](#) | [Vnunet.nl](#)
Intermediair | [IntermediairFw](#) | [Intermediair Publieke Zaken](#) | [IntermediairPW](#) | [ManagementTeam](#) | [Sprout Nationale](#)
[Vacaturebank](#)
Info: [Abonneren](#) | [Adverteren](#) | [Privacy](#) | [Disclaimer](#) | [Colofon](#)

vnu business publications
© 1996 - 2006 Alle rechten
voorbehouden.
Onderdeel van vnu.net europe