

DE STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPLLING

VAN BAMMETJES BIER TOT WENTELTEEFJES VAN CROISSANTS

Jaarlijks gooien we met elkaar 700 miljoen kilo eetbaar voedsel weg. Daarom koken de drie Instock-restaurants die Nederland rijk is met producten die anders het bord niet hadden gehaald. Carla Dik nam de proef op de som. “Dit toetje is eigenlijk te mooi om op te eten.”

Aan het Buitenhof in Den Haag valt het Instock-restaurant direct op. Voor de deur staat een bakfiets waarmee dagelijks voedsel bij supermarkten wordt opgehaald. Ernaast een bord met *We rescue food* ('Wij redden voedsel').

Een rij van verschillende speciaalbiere vult de vensterbank. Carla is benieuwd wat bier met voedselverspilling te maken heeft. Manager Nina Graaff, zichtbaar trots op haar restaurant: “We hebben ons eigen Pieper Bier van onverkochte aardappels, Bammetjes Bier van gered brood en helemaal mooi: een triple van Strafwerk. De verkoper wilde dat weggooien omdat hij niet tevreden was met de schuimlaag. We willen vooral gedragsverandering bij bedrijven creëren, en dat lukt als ze zien dat wij een goede bestemming hebben voor de producten die zij willen weggooien. Zo heb ik eens honderd eieren meegekregen omdat er vier kapot bleken.

Ik heb die uit de doos gehaald en ben met de rest in de bakfiets – hobbeldebobbel – naar ons restaurant gefietst. Eigenlijk veranderen we met ons werk een compleet proces. Dat heeft tijd nodig, maar ik heb hoop. Eerst haalden we drie kratten brood per dag per supermarkt op, inmiddels nog maar één. Daar is dan – ten positieve – iets veranderd.”

Carla knikt instemmend. “Ik word daar helemaal blij van. In Den Haag moet je je soms door beleidsstukken heen worstelen, die op zichzelf niet meer zijn dan stapels papier, maar initiatieven als Instock maken zó concreet waar we het voor doen. Dat geeft me energie om te blijven strijden tegen voedselverspilling.”

Schadeclaims

We lopen naar binnen. Carla Dik is er vaker



geweest; ze weet hoe de restaurants te werk gaan. Haar strijd tegen voedselverspilling kreeg een extra impuls toen ze met een woongroep uit Nieuwegein ging ‘skippen’: weggegooid voedsel uit containers van supermarkten halen. “Ik verbaasde me over de hoeveelheid voedsel die we tegenkwamen: appeltaarten, pizza’s, snacks, pakjes sojadrink en veel verse groenten en fruit. Kennelijk is het financieel aantrekkelijker om dit weg te gooien, dan om het weg te geven. En dan zijn er de producenten die geen voedsel doneren, omdat ze bang zijn voor schadeclaims. Italië en Amerika hebben ‘de wet van de barmhartige Samaritaan’, die regelt dat partijen

die voedsel doneren niet aansprakelijk gesteld kunnen worden. Schadeclaims zijn in Nederland gelukkig geen issue en voedselbanken hebben zich hiervoor verzekerd, maar vermoedelijk is men nog steeds bang voor imagoschade.”

Het stoort Carla dat er in de hele voedselketen – van boer tot bord – voedsel wordt weggegooid. “Dat begint al direct nadat ze van het boerenland komen, als producten er niet mooi genoeg uitzien. Een organisatie als Kromkommer weet deze gekke groenten toch te vermarkten. En

waarom niet, want de smaak is prima. Instock is begonnen met trainees van Albert Heijn, toch?”

Nina: “Klopt, zij deden mee met ‘Het beste idee van Young Ahold’, en vier trainees hebben die wedstrijd gewonnen met het Instock-concept. Elke dag zagen ze dat er brood, groente en fruit onverkocht bleef, terwijl elders in de wereld mensen omkomen van de honger.”

Carla: “Het is een mooie stap van Albert Heijn, maar ook bij andere supermarkten is een omslag nodig. Toen ik met een ›



'EEN HOUDBAARHEIDS-DATUM VOOR RIJST SLAAT NERGENS OP'

topman van Albert Heijn sprak, vertelde hij eerlijk dat verspilling op twee manieren gebeurt: via de retourstromen, maar ook doordat consumenten te veel kopen. Toen ik na dat gesprek aan de lokale filiaalmanager vroeg wat hij aan voedselverspilling deed, zei hij: 'Niets, uiteindelijk moet het karretje zo vol mogelijk.'

'We moeten hier weg'

Nina wilde altijd al graag in de horeca werken, en als het even kon bij een bijzonder bedrijf. Dat bleek Instock. "Mijn collega's zijn allemaal geselecteerd op motivatie, niet op ervaring. Toen ik ontdekte dat iedereen hier met een missie werkt – mensen bewust maken van voedselverspilling – dacht ik: dit is mijn plek."

Carla: "Wat vind je het mooiste aan je werk?"

Nina: "Mensen overtuigen van de waarde van ons doel. Daar is alles op gericht, zelfs de teksten op de muur, zoals daar: *Wasted food never tasted so good* ('Weggegooid voedsel smaakte nog nooit zo lekker'). Het misverstand is dat mensen denken dat we met weggegooid

eten koken, maar we volgen strikt de voedselveiligheidsrichtlijnen. Zouden wij er niets mee doen, dan zou er biogas of veevoer van worden gemaakt."

Carla: "Wat was de mooiste reactie die je hebt gekregen?"

Nina: "Er kwam een stelletje lunchen. Ik zei: 'We hebben croissantjes die gisteren bij de Albert Heijn lagen, daar maken wij wentelteefjes van'. Ik zag het gezicht van die jongen vertrekken. Hij zei tegen z'n vriendin: 'Kom, we moeten hier weg! Ik eet geen brood van een dag oud'. Ik deed samen met een collega alles om hem over te halen, wat uiteindelijk lukte. Een beetje sceptisch ging hij zitten. Al snel was hij aangenaam verrast, bestelde zelfs nog wat extra's en ging uiteindelijk met een smile naar huis. Daar doen we het voor."

Weg met die houdbaarheidsdata

Nina nodigt ons uit in de keuken, waar de koks bezig zijn met het diner. Daar verzamelt de bediening elke werkdag stipt om half zes om precies te zien wat er die dag op het menu staat,

uitleg bij alle producten te krijgen en te proeven. Als de koks een kaviaar van aubergine maken, moet het personeel wel exact weten hoe dat zit. Vandaag krijgen bezoekers Hongaarse soep vooraf, als tussengerecht een terrine van makreel (of de vegetarische variant met tofu), een karbonade met pittige barbecuesaus en geroosterde groenten als hoofdgerecht en een heuse Arabische tompouce na. Carla krijgt het toetje voorgeschoteld. "Bijna te mooi om op te eten, dit ziet er heel goed uit!" Nina: "Dat moet ook, vinden we. Als er op het bord iets mislukt, eten wij dat zelf op. Gewone restaurants gooien het weg."

Carla: "De generatie van mijn ouders gooit nooit eten weg. Zij hebben de hongerwinter meegemaakt. Ikzelf kook zo afgestemd mogelijk en heb bewust een grote – natuurlijk wel zuinige – vriezer gekocht, zodat ik veel kan bewaren. En ik trap niet in die 'drie voor de prijs van twee'-acties van supermarkten; wat heb ik aan drie potten pindakaas?! Maar je kunt niet alleen de supermarkten de schuld geven. Het Voedingscentrum heeft onderzocht dat een boodschappenlijstje meenemen – en je daar uiteraard aan houden – uiteindelijk de beste manier is om verspilling tegen te gaan. Zolang consumenten van supermarkten blijven verwachten dat ze om negen uur 's avonds nog het meest verse brood hebben, blijven supermarkten te veel inkopen."

Nina: "Ja, en als ze dat niet doen, gaat de klant wel naar de concurrent. Ikzelf koop het liefst eten met een '35% korting'-sticker. Daarvan weet je zeker dat het de volgende dag wordt weggegooid. Ik deed alles al in tupperwarebakjes in de vriezer, maar sinds ik hier werk, ben ik nóg creatiever geworden. Ik heb



bijvoorbeeld keukengerei aangeschaft om *sous vide* te kunnen garen: vlees of groente stop je in een vacuümzak en dat leg je in een heetwaterbad. Zo wordt het heel geleidelijk gegaard, waardoor bijvoorbeeld vlees heel zacht wordt én je het langer kunt bewaren. Ook heb ik hier allerlei conserveringstechnieken geleerd, zoals inmaken. Dat is zó makkelijk! Je kookt gelijke delen water, suiker en azijn en giet dat op groenten die je over hebt. Dat stop je in een weckpot en kun je zo weken bewaren. En geraspte kaas beschimmelt snel, maar je kunt het prima invriezen want het ontdooit à la minute! Pepers kun je ook invriezen en eraf schaven wat je nodig hebt."

Carla zucht. "Ik zou eigenlijk van veel houdbaarheidsdata op verpakkingen af willen. Een houdbaarheidsdatum voor rijst is echt niet nodig. Op appels moet ook een datum, maar alleen als ze verpakt zijn, net als op per stuk

verpakte paprika's. Ik kan niet uitleggen waarom verpakte appels verplicht een houdbaarheidsdatum hebben en niet-verpakte appels niet. Mijn frustratie komt ook voort uit een stukje rechtvaardigheidsgevoel: boeren en tuinders werken met liefde en passie voor ons dagelijks voedsel, dat is niet bedoeld om weg te gooien."

Belastingvriendelijk doneren

Schrijnend genoeg krijgt de Voedselbank tegelijkertijd onvoldoende voedsel aangeboden om aan de vraag te voldoen, vertelt Carla. Er is in ons land dus genoeg eten, maar bij de verdeling gaat er iets grondig mis. Ook logistiek is het een uitdaging om het voedsel op de goede plek te krijgen. Bovendien is eten verbranden vaak nog goedkoper dan het terugbrengen in de menselijke voedselconsumptie. Carla: "Daarom heb ik in de Kamer geknokt om belastingvriendelijk doneren van voedsel

mogelijk te maken; dat is nu geregeld. Maar daarmee zijn we er nog niet. Toch, Nina? Wat moet er volgens jou nog meer gebeuren?" Nina: "Het zou mooi zijn als de overheid meer aandacht krijgt voor duurzaam inkopen en als jullie inderdaad de regelgeving omtrent houdbaarheidsdata aanpassen. Op onze producten staat al Ten Minste Heerlijk Tot, een statement met een knipoog. Daarnaast zouden we graag iedereen van het Binnenhof stimuleren om alleen nog bij sociale ondernemingen te lunchen en te vergaderen, zoals bij ons, want goed voorbeeld doet goed volgen! Zo kunnen we samen echt impact maken." «



7 EXTRA TIPS VOOR RESTJES



1. Berg je restjes direct op in de koelkast, vriezer of voorraadkast als je iets overhoudt.
2. Bedenk wat je ermee kan doen. Op de receptensite van het Voedingscentrum kun je één of meerdere restjes invullen. Zo vind je snel een nieuw recept, waar je restjes in kan verwerken.
3. Geef 'oud' brood een nieuw leven. Maak er een tosti van, een ovengerecht of eigengemaakte croutons. Vries brood dat je niet direct opeet in. Ontdooi alleen de boterhammen die je nodig hebt.
4. Verwerk overrijp fruit in een smoothie. Bijvoorbeeld een banaan in de blender met melk. Fruit kun je ook invriezen.
5. Beschadigde of minder verse groente kun je nog goed gebruiken in soep. Vries groenten in als je ze niet op

tijd op kunt eten. Dat doe je door ze kort te koken en in te vriezen. Verhit groente goed na het ontdooien, dat geldt zowel voor bereide als onbereide groente.

6. Heb je een grotere hoeveelheid vlees of vis gekocht? Vries dan het deel dat je niet direct opeet in. Vlees en vis blijven in de vriezer maanden goed. In de koelkast is een geopende verpakking vlees of vis maar 2 dagen goed. Dat geldt ook voor bereid(e) vlees en vis.
7. Gooi zuivel niet direct weg na het verstrijken van de 'Tenminste Houdbaar Tot'-datum. Ruik en proef een beetje om de kwaliteit te beoordelen. Schimmel op harde kaas kun je ruim wegsnijden, zodat je de rest nog kunt eten. Bij zachte kazen zoals brie is dit niet meer mogelijk. Kaas kun je invriezen.

Bron: www.voedingscentrum.nl/minderverspillen