

## Tekst 2

### Minder eten in de vuilnisbak

1

**Nederlandse burgers, boeren, restaurants en supermarkten gooien samen dertig tot veertig procent van het voedsel weg. Dat moet anders, vindt de minister van Economische zaken, Landbouw en Innovatie. Door minder weg te gooien komen onder meer klimaatdoelstellingen dichterbij.**

2

In de hele keten gaat voedsel verloren. Nederlandse consumenten gooien voor ongeveer 1,6 miljard euro aan eten weg, zo'n honderd euro per persoon per jaar. Ook bij boeren, handelaren en supermarkten gaat veel voedsel verloren. Het totale verlies bedraagt in Nederland ongeveer 3,6 miljard euro per jaar. Ruim een derde van al het voedsel dat voor mensen was bestemd, belandt dus niet op een bord maar in een varkenstrog of vuilverbrandingsinstallatie. En dat moet anders, stelde de minister in 2007. De minister wil dat er in 2015 twintig procent minder wordt verspild en financierde een aantal projecten en onderzoeken om die doelstelling te halen.

3

Yuca Waarts doet bij het LEI (Landbouw Economisch Instituut) onderzoek naar de verspilling. Volgens Waarts zijn er goede redenen om minder eten weg te gooien. De productie van voedsel kost veel energie. Door minder weg te gooien kun je op een makkelijke manier besparen op de uitstoot van broeikasgassen. Minder verspilling heeft ook gevolgen voor ontwikkelingslanden. Als Nederlanders minder eten weggooien hebben mensen in ontwikkelingslanden meer te eten, denkt Waarts. "Dat werkt niet direct. Je kunt de boterham die je weggooit niet naar Afrika sturen. Maar als wij minder weggooien is er minder vraag naar bijvoorbeeld graan, en dat kan zorgen voor lagere prijzen, waardoor eten beter betaalbaar wordt", zegt zij. "En voor bedrijven en consumenten komt daar nog eens bij dat ze geld kunnen besparen door zuiniger te zijn met voedsel. Een gemiddeld huishouden kan tot vierhonderd euro per jaar besparen."

4

Ondanks de goede argumenten blijkt de verspilling moeilijk tegen te gaan. Consumenten kopen volgens Waarts te veel eten in en gooien bij het koken voor de zekerheid liever te veel dan te weinig in de pan. Daarnaast verdwijnt veel eten in de groenbak omdat consumenten de ten minste houdbaar tot-datum erg serieus nemen. Waarts: "De tht-datum geeft aan dat het product tot dat moment kwalitatief goed is. Maar het product is ook na die datum vaak nog best goed te consumeren."