

Samen tegen voedselverspilling

‘Ongeveer een derde van de uitstoot van broeikasgassen is gekoppeld aan het voedsel dat we eten. En ongeveer een derde van het geproduceerde voedsel wordt niet opgegeten. Als je als consument wil bijdragen aan klimaatverbetering, hebben twee dingen echt impact: minder vlees eten en minder voedsel verspillen. In Nederland zijn consumenten verantwoordelijk voor een derde van het weggegooid eten en drinken’, vertelde Toine Timmermans, directeur van stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Hij liet een aantal initiatieven de revue passeren hoe daar al iets aan wordt gedaan. Supermarkten zijn daarin heel actief. Zo gooien zij vergeleken met 2017 35 procent minder brood (het meest verspilde product) weg, bijvoorbeeld door het afgeprijsd een dag na het bakken nog te verkopen of aan het eind van de dag niet meer te bakken. Karel van der Velden, van veevoederbedrijf Nijsen, lichtte toe hoe het bedrijf reststromen, voornamelijk van de levensmiddelenindustrie, verwerkt tot veevoer.

