

# MaatschapWij

# VOED SEL VER SPIL LING



# MENU

al onze verhalen worden geserveerd met een frisse blik  
en een portie positiviteit

## VOOR

### HOE ZIT DAT NOU?! 3

dit is er aan de hand in  
voedselland

### KLIMAAT & VOEDSEL 6

impact en oplossingen in  
kaart gebracht

### TUSSEN GROND EN MOND 32

met Joszi Smeets van Food  
Hub

### HAPPY MET EEN APPIE 36

5 apps tegen  
voedselverspilling

## HOOFD

### OVERSTAG 10

met Bob Hutten van De  
Verspillingsfabriek

### WASTE NO MORE 13

10 tips tegen  
voedselverspilling

### AFVAL OM VAN TE SMULLEN 18

met Freke van Nimwegen  
van restaurant Instock

### SMAKELIJK IMPACT 21

5 restaurants die  
voedselverspilling tegengaan

### HET ROER OM 25

met Chantal Engelen van  
Kromkommer

### RESTJES BESTAAN NIET 28

6 ondernemers gaan de  
strijd aan

## NA

### WORD VRIEND VAN MAATSCHAPWIJ 39

help ons verder



**MaatschapWij**

MaatschapWij vertelt  
verhalen van mensen  
die Nederland een stukje  
mooier maken door iets  
voor iemand anders  
te doen en samen te  
werken. We laten zien  
dat je nooit te klein bent  
om impact te maken en  
inspireren je in actie te  
komen. Doe mee!

### MAATSCHAPWIJ

maatschapwij.nu  
contact@maatschapwij.nu





# HOE ZIT DAT NOU?!

DIT IS ER AAN DE HAND IN VOEDSELLAND



De negatieve impact van de voedselindustrie is enorm. Denk aan het verbruik van drinkbaar water, de uitstoot van broeikasgassen, de gevolgen voor biodiversiteit en afvalproductie. Of al dat voedsel over de hele wereld verslepen. Dit zijn de alarmerende cijfers:



Jaarlijks wordt **een derde** van al het voedsel in Nederland verspild.



Door de hele keten heen wordt er per dag **5 miljoen kilo** voedsel weggegooid. Alleen al in Nederland. Op jaarbasis is dat een rij vrachtwagens naar Spanje en weer terug.



Ruim **45 liter** vloeistof wordt er jaarlijks per persoon via de gootsteen of het toilet weggespoeld.



**800.000**

Dagelijks gooien we **800.000 broden** weg. Daarmee is brood in Nederland het meest verspilde product.



**34 kilo**

Inwoners van Nederland gooien ieder jaarlijks zo'n **34 kilo** eten weg.



De consument is de grootste verspiller, die neemt **42 procent** van het totaal voor zijn rekening.

**4,4 gigaton**

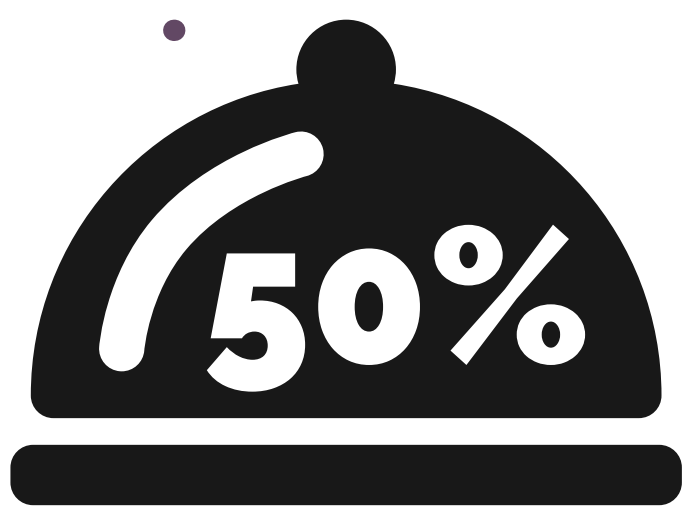
Voedselverspilling is verantwoordelijk voor zo'n **4,4 gigaton** broeikasgassen. Dat is ongeveer **8 procent** van onze wereldwijde CO<sub>2</sub> uitstoot.

In de 100 meest efficiënte oplossingen om klimaatontwrichting te keren, staat voedselverspilling tegengaan op **nummer 1**. (Op de tweede plaats staat gezondheid en onderwijs en op nummer 3 plantrijke diëten.)



\* o.b.v. "The Drawdown Review 2020"





In 2050 zijn we met **9 miljard** mensen op de aarde en moeten we minstens **50 procent** meer voedsel produceren dan we nu doen. Als we stoppen met wereldwijd een derde van ons eten weg te gooien komen we ook een heel eind.



**29%**  
**minder!**



Elk jaar gooien consumenten van 'rijke landen' net zoveel eten weg als er in het Afrika onder de Sahara wordt geproduceerd, namelijk zo'n **230 miljoen ton**.

Voedselverspilling is weliswaar een groot probleem, maar het goede nieuws is dat we als consument een positieve invloed kunnen uitoefenen. En dat doen we al! In Nederland verspillen we **17 procent** minder dan in 2016 en zelfs **29 procent** minder dan in 2010.

## DOE JE MEE?

Volgens minister Schouten (ministerie van Landbouw) komt de afname onder andere door de toegenomen aandacht voor voedselverspilling. In Nederland zijn er tientallen pioniers die zich dagelijks inzetten voor een verspillingvrije voedselketen. Dit e-magazine staat vol met inspirerende voorbeelden, tips en trucs hoe we samen minder voedsel kunnen verspillen en zo een positieve impact kunnen maken.



# KLIMAAT & VOEDSEL



*Ons voedselsysteem is uitgebreid en complex. Het produceren, vervoeren en bewaren van ons eten kost heel veel energie. Als we voedsel weggooien is al die energie verspild. Project Drawdown bracht de impact van voedselverspilling in kaart en zet, in haar 100 oplossingen om klimaatontwrichting te keren, het **verminderen van voedselverspilling op nummer 1**.*



In het boek Drawdown - waaraan zo'n 60 (jonge) wetenschappers en honderden adviseurs twee jaar werkten - worden **100 oplossingen** beschreven om **klimaatontwrichting** te keren. Inclusief de hoeveelheid CO2 die we er mee besparen, wat het ons in euro's kost én wat het oplevert. In de top 10 van Drawdown vind je maar liefst **drie oplossingen** die met voedsel te maken hebben.

## **DE BALANS IS ZOEK**

Ieder mens (en dier) op aarde moet eten. En wereldwijd verdient ruim **30 procent** van de beroepsbevolking zijn brood in de voedselindustrie. Een derde van alle voeding gaat verloren tussen bron en bord! Tegelijk lijden er zo'n 800 miljoen mensen **honger**.

De **voedselverspilling** draagt jaarlijks het equivalent van 4,4 gigaton bij aan de wereldwijde CO2 uitstoot; dat is zo'n **8 procent** van de totale door de mens veroorzaakte uitstoot van broeikasgassen. En daarvan

warmt de aarde op. Kortom: de balans is zoek.



## **VOEDSELVERSPILLING WERELDWIJD**

Voedselverspilling komt overal ter wereld voor. Ook in **arme landen**. Het verlies is daar echter vaak onbedoeld. Voedsel gaat bijvoorbeeld verloren door **slechte infrastructuur** of een gebrek aan koeling of opslagruimte. In arme landen zit de meeste verspilling aan het **begin van de keten**.

In **rijkere gebieden** is voedselverspilling vaak niet onbedoeld, maar bewust en **verderop in de keten**. Bijvoorbeeld doordat handelaren voedsel in de 'verkeerde' kleur of vorm weigeren. Of doordat ze teveel inkopen om **geen nee te hoeven verkopen**. Daarnaast is de consument ook niet zo happig op



pukkelige piepers en koopt ook hij liever teveel dan te weinig. Wat over is wordt zonder blikken of blozen in de afvallemmer gedumpt.

Bij voedselverspilling speelt de economie ook een grote rol. Het simpele principe van vraag en aanbod zorgt ervoor dat als gewassen niet rendabel zijn, ze niet worden geoogst. Het zaad, water, energie, land, mest, arbeidsuren en geld van voedsel dat niet geconsumeerd wordt, gaat simpelweg verloren.

## **WAT OVER IS WORDT ZONDER BLIKKEN OF BLOZEN IN DE AFVALEMMER GEDUMPT**

## **VERSPILLINGSLEKKEN DICHTEN**

Omdat de voedselindustrie zo groot en complex is, zijn de manieren om de belangrijkste verspillingslekken in de keten te dichten talrijk en gevarieerd. Zo moeten in arme landen de manieren van opslaan, verwerken en transporteren verbeterd worden. Ook betere communicatie en coördinatie tussen alle betrokken partijen is hier essentieel.

In gebieden met hogere inkomens moet vooral worden ingegrepen op het niveau van verkoop en consumptie. Op die plek in de keten moet voedselverspilling worden





voorkomen. En voedsel dat niet opgegeten wordt dient een ander doel te krijgen.

**THT 04/2020**

Ook moeten we af van termen als 'tenminste houdbaar tot'. Die aanduidingen geven hooguit een smaakgarantie en zeggen niets over de voedselveiligheid. Daar raken we van in de war. Consumentenvoorlichting is sowieso een belangrijk middel: we moeten af van het idee dat we alleen perfect uitziende producten kunnen eten.

**DE HOOFDROL IS WEGGELEGD VOOR DE 7,4 MILJARD ETERS OP DEZE PLANEET**

## **NATIONALE DOELSTELLINGEN**

Ook al zijn we er nog niet, we zijn wel op weg. Zo werd in Frankrijk en Italië een wet aangenomen die supermarkten verbiedt onverkocht eten weg te gooien. Afval wordt aan liefdadigheidsinstellingen gedoneerd of verwerkt tot iets anders. Door zulke nationale doelstellingen en beleid komt de voedseltransitie op gang.

De hoofdrol is echter weggelegd voor de 7,4 miljard eters op deze planeet. Vooral in de Verenigde Staten, Canada, Australië, Nieuw-Zeeland, Europa en geïndustrialiseerde landen in Azië. In die landen wordt het meeste voedsel verspild.

## **IMPACT VOLGENS DRAWDOWN**

Als we voor 2050 met z'n allen overstappen op een plantenrijk dieet en we 50 procent minder voedsel verspillen, kunnen we 10,32 gigaton CO2 vermijden. Doordat we voor onze landbouwgrond niet zoveel bossen om hoeven te maaien, scheelt dat nog eens 77,12 gigaton uitstoot. Als we het probleem van voedselverspilling dus echt aanpakken, kunnen we met z'n allen een vermindering van 87,45 gigaton CO2 realiseren.

[www.drawdown.org](http://www.drawdown.org)





# OVERSTAG

**met Bob Hutten van  
De Verspillingsfabriek**



*Cateraar en duurzaam ondernemer Bob Hutten kon niet langer aanzien dat we in Nederland jaarlijks voor minstens vijf miljard euro aan voedsel weggooien. Met de Verspillingsfabriek bewijst hij dat er van voedselresten van telers, veilingen, supermarkten en cateraars echte kwaliteitsproducten te maken zijn.*

“Samen met Wageningen Universiteit en Foodsquad deden we ooit een pilot, waarbij we overrijpe tomaten van supermarktketen PLUS gebruikten voor verse soep. Daarna besloot ik op zoek te gaan naar een oplossing om veel grotere reststromen groente te redden. Direct vanaf de start kreeg ik vanuit alle hoeken van het land enorme hoeveelheden reststromen aangeboden.”

“IK WIL LATEN  
ZIEN DAT JE MET  
VERSPILLING  
OOK GELD KUNT  
VERDIENEN”



## BARSTENSVOL MAAKT DE CIRKEL ROND

“Van de één kreeg ik 20.000 kilo tomaten aangeboden, van een ander 100.000 kilo kleine aardappelen en ook nog eens 100.000 kilo uien. Maar ook boden ze me stierenkalfjes en geitenbokjes aan. Onze medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt -we verspillen geen voedsel én geen talent- verwerken al die reststromen tot kant-en-klaargerechten zoals goulashsoep, Aziatisch stoofvlees, tomatensoep, champignon- en paprikasoep en boeuf bourguignon.”

## GEMENGDE GEVOELEN

“Hoewel de consument enthousiast reageert op ons merk Barstensvol, deden de supermarkten dat in eerste instantie allerminst. Maar na een stoeve ontvangst gaan steeds meer grote spelers overstag. We werken nu samen met verschillende supermarkten, horecagelegenheden en zelfs een ziekenhuis.”



“IK WIL ER KEIHARD VOOR  
KNOKKEN OM TE ZORGEN  
DAT WIJ ONZE OPLOSSINGEN  
WERELDKUNDIG KUNNEN MAKEN”

## SAMEN WERKEN AAN GROOTSE AMBITIES

“We hebben een grotere ambitie dan alleen groenten redden: we willen Nederland op de kaart zetten als het gaat om het bedenken van oplossingen voor verspilling. Al vanaf het begin hebben we kennispartners betrokken, zoals de Wageningen Universiteit en de HAS. Ook onze partners Albron, Compass, Sligro en Jumbo helpen ons hiermee. We zeggen altijd dat onze missie is geslaagd als we over een tijd onze deuren kunnen sluiten, omdat we niet meer nodig zijn.”

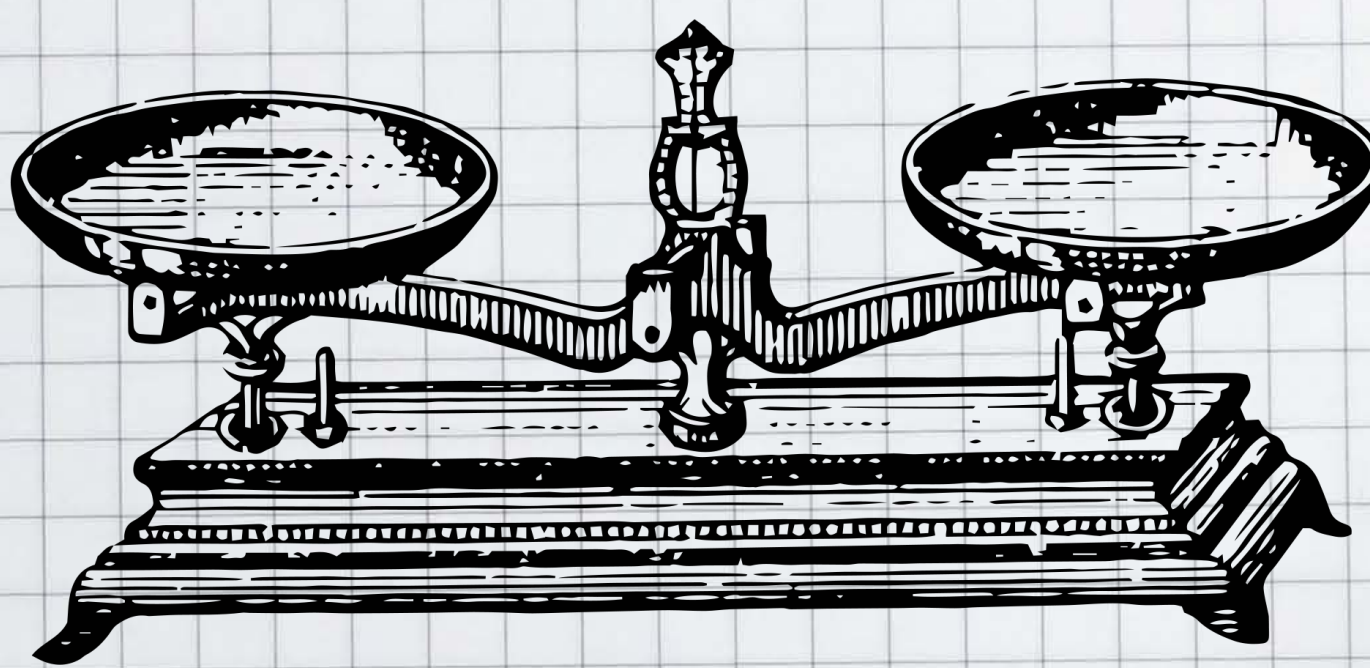
De Verspillingsfabriek wil de grootste soepfabriek van Nederland worden. Zo kunnen ze zoveel mogelijk groente redden én zoveel mogelijk werkplekken creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Daarnaast willen ze Nederland op de kaart zetten als het gaat om het bedenken van oplossingen voor verspilling.

[www.deverspillingsfabriek.nl](http://www.deverspillingsfabriek.nl)



# WASTE NO MORE

10 TIPS TEGEN  
VOEDSELVERSPIJLING



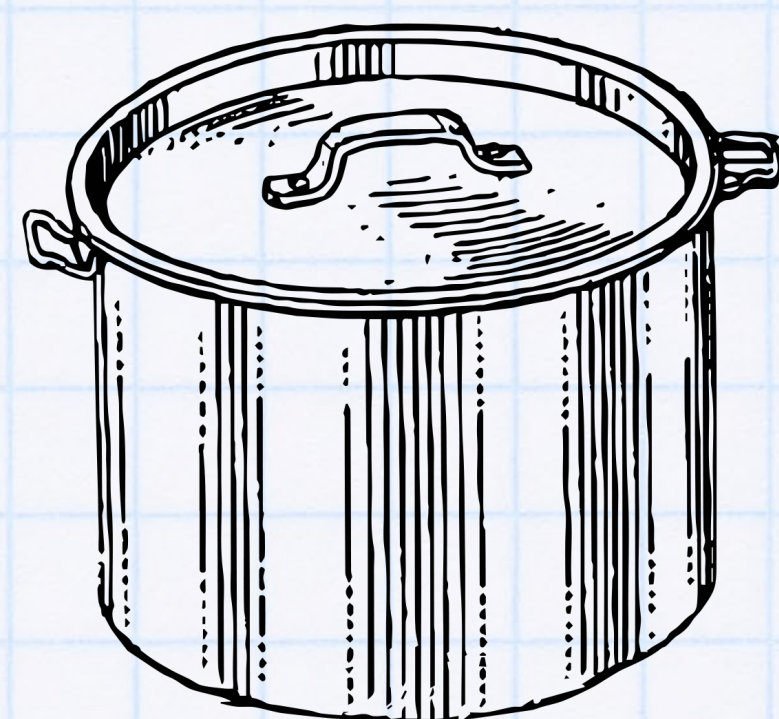


# 1 MAAK EEN BOODSCHAPPENLIJST

Dat is inderdaad suf. Maar ook handig. Want je ziet precies wat je nodig hebt en je koopt niks meer van wat je al in huis hebt.

# 2 TRAP NIET IN DE HOUDBAARHEIDSMYTHE

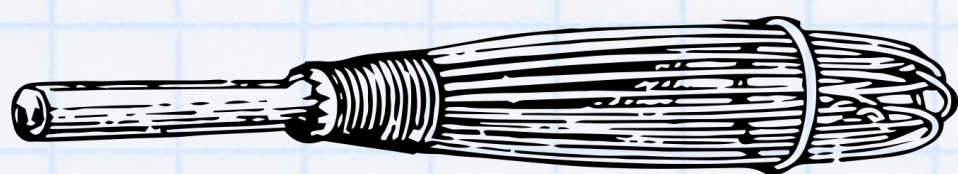
‘Tenminste houdbaar tot’ geeft een garantie tot wanneer een product *minimaal* houdbaar is. Dat betekent dus absoluut niet dat je het de dag na die datum moet weggooien. Veel dingen kun je lang na de THT nog eten of drinken. Je zintuigen kunnen prima beoordelen of iets nog goed is. Dus: staar je niet blind op de THT, maar kijk, ruik en proef.



# 3 DOE JE INKOPEN SLIM

Naar de winkel gaan als je moe of hongerig bent, dat is niet handig. En kijk eens naar voordeelverpakkingen of producten waarvan je een voorraad wilt hebben. Dan hoef je minder vaak naar de winkel en word je minder vaak verleid.

Veel dingen zijn in de vriezer prima te bewaren, óók als op de verpakking staat dat dat niet zo is.



.....  
: Ho stop, dit bewaar je níet in de koelkast :  
:

: Aardappels, ananas, aubergine, avocado, :  
: bananen, basilicum, brood, citrusvruchten, :  
: courgette, knoflook, komkommer, paprika, :  
: tomaat, ui. :  
: .....



# 4 RESTJES BESTAAN NIET

Bijna alle restjes kun je in een koekenpan omtoveren tot een goed gevulde omelet. Of tot een fantasierijke pasta of soep. En van wat je dan nog overhoudt maak je een gezonde smoothie. Maar dit alles wist je vast al. Wil je next level gaan? Dan kun je je restjes ook inmaken, drogen, fermenteren, konfijten of pekelen!



.....

## • Zo lang kun je voedsel in de diepvries bewaren

• Gesneden groenten: 3 maanden

• Verse kruiden: 6 maanden

• Aubergine, courgette en paprika: 12 maanden

• Vers fruit: 3 tot 6 maanden

• Fruit in suiker of met siroop: 8 tot 12 maanden

• Gehakt: 2 tot 3 maanden

• Kip, rauw: 9 maanden

• Stoofpotjes: 6 maanden

• Biefstuk en lam: 12 maanden

• Kip, gebakken of gekookt: 12 maanden

• Rauwe vis: 6 maanden

• Gebak met slagroom: 1 maand

• Gebak zonder slagroom: 3 maanden

• Boter en margarine: 12 maanden

.....

# 5 DEEL JE MAALTIJD



Heb je een maaltijd over en een volle vriezer? Kijk eens op de app Thuisafgehaald of je er een buur blij mee kunt maken. Of bel gewoon eens bij hem of haar aan.



# 6 KWEEK JE EIGEN KRUIDEN

Voor één gerecht een hele bos koriander kopen en de rest weggooien. En een basilicumplant kopen die na een week verdort. Dat kan niet de bedoeling zijn. Als je je eigen kruiden kweekt – gewoon vanaf het zaadje – gaan je plantjes veel langer mee.



Wil je toch graag je groene vingers showen en een volgroeid plantje in leven houden? Koop er dan een in het tuincentrum. De plantjes uit de supermarkt zijn gekweekt voor snelle consumptie.

.....

• **Waarom gaat mijn kruidenplantje altijd dood?**

• Plantjes die je in de supermarkt koopt –

• bijvoorbeeld basilicum of peterselie – zijn

• meestal geen lang leven beschoren. Dat komt

• niet door (de afwezigheid van) jouw groene

• vingers, maar omdat de plantjes niet gekweekt

• zijn om lang mee te gaan. De zaadjes zijn

• namelijk veel te dicht op elkaar gezaaid. Ze zien

• er daardoor goed uit voor de verkoop, maar

• de wortels kunnen niet genoeg voeding uit de

• bodem halen. En dat de omstandigheden in

• jouw keuken niet zo ideaal zijn als in een kas,

• helpt niet bepaald. Het plantje in vieren delen en

• deze 10 tot 15 centimeter uit elkaar zetten kan

• zijn overlevingskansen vergroten.

.....

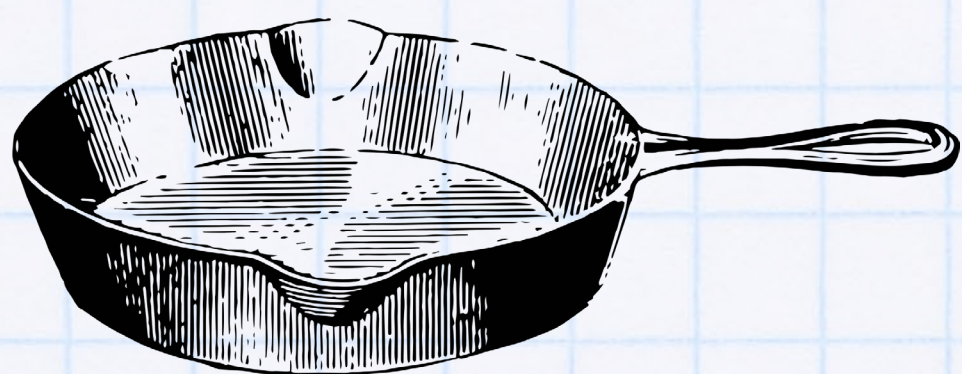
# 7 KOOP DICHT TEGEN DE HOUDBAARHEIDSDATUM AAN

Weet je al dat je iets vandaag gaat opeten? Zoek dan in de supermarkt naar een product dat een houdbaarheidsdatum van vandaag heeft. Wat jij vandaag niet koopt wordt morgen weggegooid.



## 8 VRAAG IN EEN RESTAURANT OM EEN DOGGY BAG

In Amerika is dit volkomen normaal maar wij Nederlanders vinden dit toch een beetje spannend. Gewoon doen! Met die overgebleven pizzapunt ben je de volgende dag héél blij.



### Kliekjes in een zakje

46 procent van de Nederlanders krijgt wel eens een doggybag aangeboden in een restaurant. Vijf jaar geleden was dit nog 27 procent.

## 9 GAAN VOOR DIE WEESBANAAN

Veel bananen die van de tros gehaald zijn blijven over, omdat niemand ze wil kopen. Wil je voorkomen dat die eenzame bananen weggegooid worden, koop dan de losse bananen in plaats van die aan een tros. Over bananen gesproken, het zijn juist de (over)rijpe bananen waar je perfecte banana pancakes of een bananenbrood van bakt.



## 10 COMPOSTEER SAMEN MET JE BUREN

Kijk voordat je GFT-afval weggooit eens of het mogelijk is om in jouw buurt te composteren, bijvoorbeeld via Buurtcompost. Of start zelf een wormenhotel!





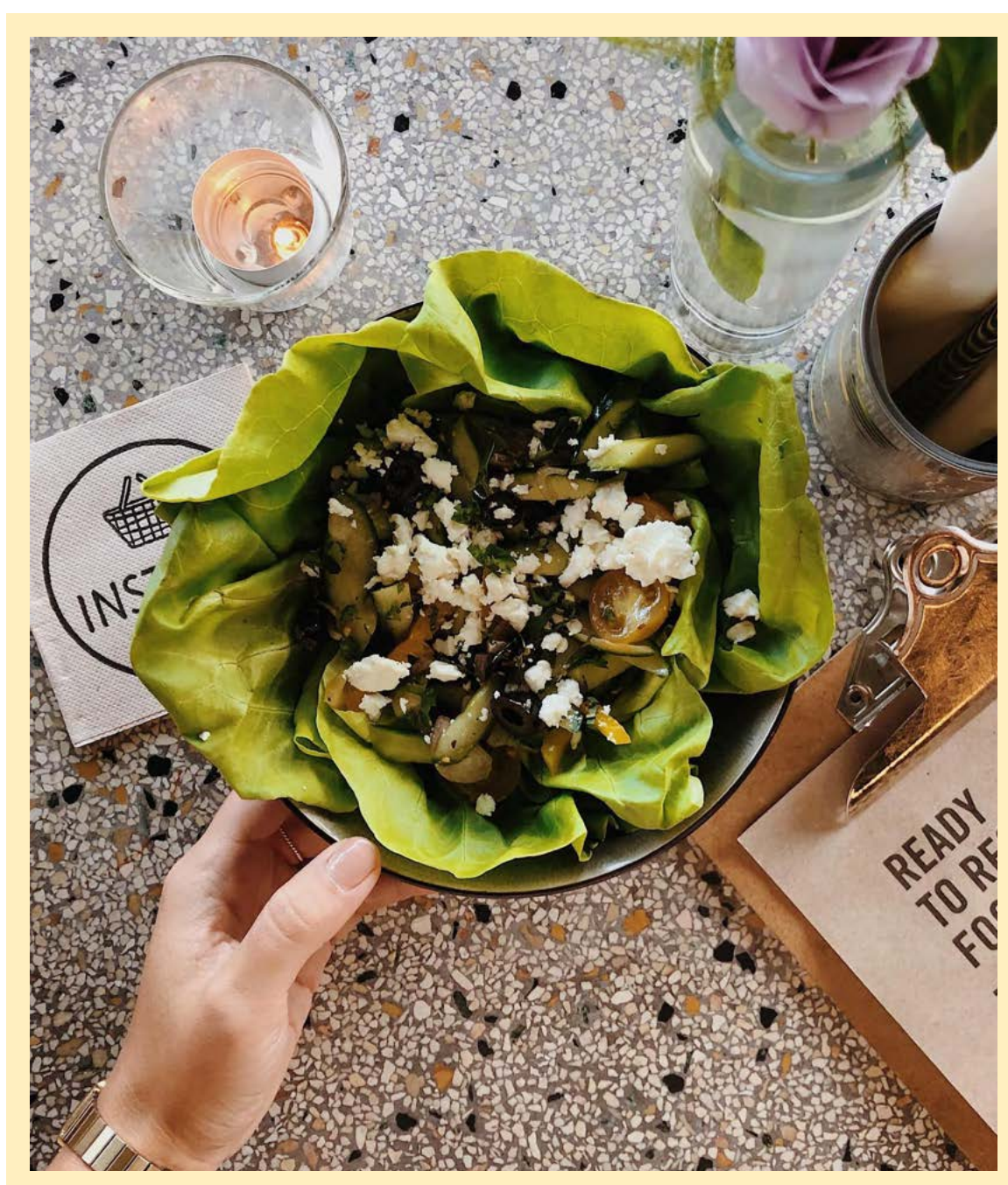
# AFAVAL OM VAN TE SMULLEN

**met Freke van Nimwegen  
van restaurant Instock**



*Na een jaar als trainee op de duurzaamheidsafdeling van Ahold te hebben gewerkt, komt Freke van Nimwegen in de winkel terecht. Daar ziet ze hoeveel smakelijke én voedselveilige producten er dagelijks worden weggegooid. Dat moet en kan anders, vindt ze.*

Om dit te stoppen start ze samen met collega's Bart Roetert, Selma Seddik en Merel Laarman restaurant Instock. Vijf jaar later heeft Instock drie restaurants, Instock bier en granola, kookboeken en een heus lespakket over voedselverspilling.



“Dat we van een lineaire naar een circulaire economie toe moeten is een no-brainer. Aan de ene kant raken de grondstoffen op en aan de andere kant komen er steeds meer mensen bij. De hele keten van voedsel is verantwoordelijk voor maar liefst een derde van onze ecologische voetafdruk. Vooral de stappen die vooraf gaan voordat het eten

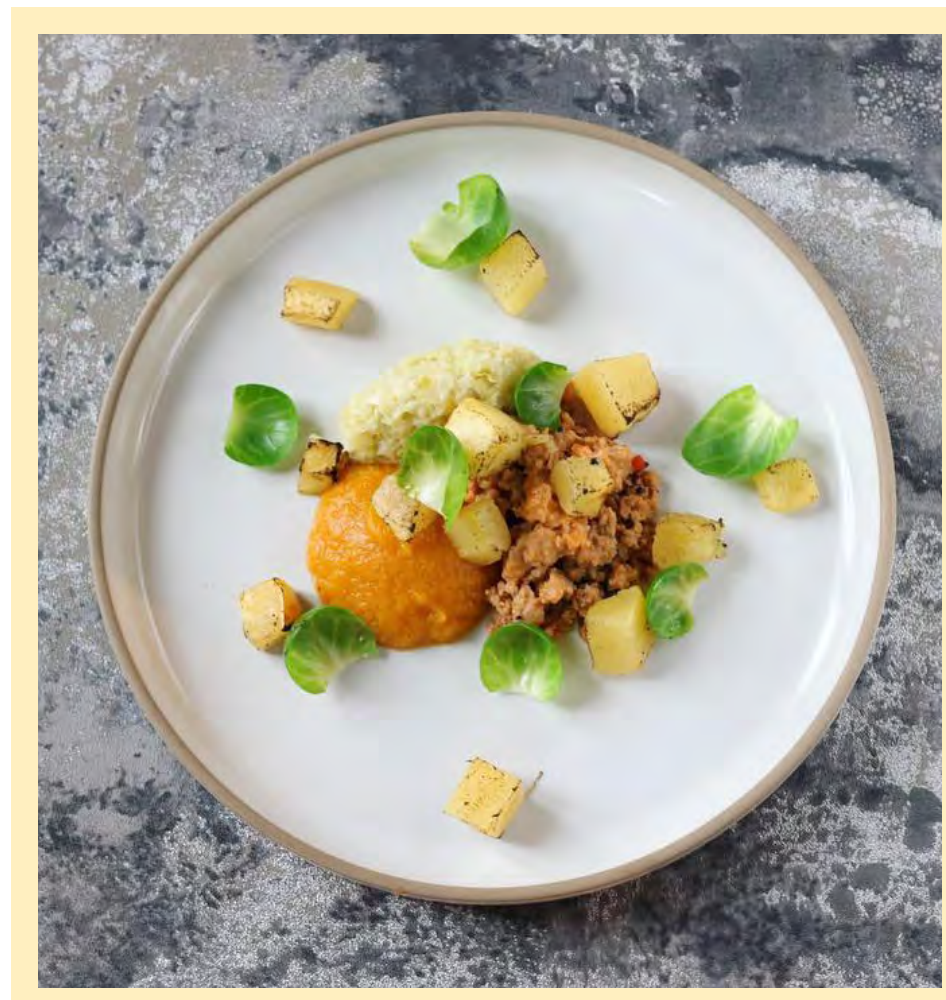
überhaupt op je bord ligt wegen zwaar, denk maar aan het waterverbruik, energieverbruik, het verbruik van grond en de CO<sub>2</sub>-uitstoot.”

## **SAMEN MILJOENEN BESPAREN**

“Hoewel de restaurants een succes zijn, valt er nog veel te winnen in het tegengaan van voedselverspilling. We merkten dat er veel chefs waren die op dezelfde manier als Instock wilden werken. Om grotere impact te maken, oftewel meer eten van de verspilling te redden, zijn we InstockMarket.nl begonnen. Op deze online marktplaats voor restaurants en cateraars bieden we overschot en imperfecte groente en fruit aan dat anders zou zijn verspild. Dit kunnen ze met hetzelfde gemak bestellen als bij de groothandel. Zo stimuleren we reguliere horeca om ook ‘gered’ eten op de kaart te zetten.”



**“ALS ALLE  
NEDERLANDERS  
ÉÉN MAAND NIKS  
VERSPILLEN,  
BESPAREN WE  
MEER DAN 65  
MILJOEN KILO”**



### **CIRCULAIRE UITDAGING**

“Het is niet altijd even makkelijk om binnen het huidige systeem aan de circulaire economie te werken. Wij geloven heel erg in de circulaire economie, en dus ook in dat stukje ‘economie’. Het restaurant moet zich daarom zelf draaiende kunnen houden. Je zou zeggen



dat dit voor een restaurant dat werkt met reststromen niet zo moeilijk moet zijn, maar dat blijkt niet het geval. Grondstoffen zijn immers nog altijd goedkoper dan arbeid. Ik ben ervan overtuigd dat hier verandering in gaat komen, maar dat heeft tijd nodig.”

Met hun restaurants, producten en catering geven oprichters Selma, Merel, Bart en Freke opnieuw waarde aan onverkochte producten. Bovendien wil Instock mensen bewuster maken van het probleem en hoe ze zelf kunnen bijdragen aan het oplossen ervan. Instock is een ‘social enterprise’ waarbij de missie altijd voorop staat. Het team blijft zich net zo lang inzetten om voedselverspilling op de kaart te zetten, totdat het zichzelf overbodig heeft gemaakt.

[www.instock.nl](http://www.instock.nl)



# SMAKELIJK IMPACT!



**5 RESTAURANTS DIE  
VOEDSELVERSPILLING  
TEGENGAAN**



Natuurlijk kun je ook buiten de deur genieten van voedsel dat gered is van de prullenbak. Deze vijf restaurants weten wel raad met reststromen.



## CONSCIOUS KITCHEN



Met als doel mensen samen te brengen en voedselverspilling aan te kaarten serveren de vrijwilligers van Conscious Kitchen in Den Haag elke donderdag een plantaardig diner. Iedereen kan bijdragen aan de maaltijd, bijvoorbeeld door voedsel op te halen, te koken of door schoon te maken. Lukt je dat niet, dan mag je ook geld doneren.

[www.consciouskitchen.nl](http://www.consciouskitchen.nl)

## FREE CAFE GRONINGEN

Bij Free Café Groningen verzamelen ze eten dat anders weggegooid zou worden en maken ze daarvan een vegetarische maaltijd. Alle aardige mensen zijn welkom om een vorkje mee te prikken. En zoals je van een free café mag verwachten is deze maaltijd gratis. Ervoor betalen mag en kan niet, maar wie graag wat terug wil doen kan houdbaar voedsel doneren.

[www.freecafe.nl](http://www.freecafe.nl)





## INSTOCK



Sinds de start in 2014 is er bij Instock al zo'n 800.000 kilo voedsel gered. De creatieve chefs in Amsterdam, Den Haag en Utrecht zetten dagelijks de lekkerste ontbijtjes, lunches en diners in elkaar van onverkochte producten die ze ophalen bij Albert Heijn en andere producenten.

[www.instock.nl](http://www.instock.nl)

## DE CEUVEL

Bij circulaire broedplaats De Ceuvel worden zoveel mogelijk kringlopen gesloten. Er wordt gekookt met groenten uit eigen kas of van lokale boeren, en de uitwerpselen van vissen zorgen voor voedingsstoffen in de kas. Zelfs de urine van bezoekers wordt gebruikt, dat dient namelijk als voedsel voor de plantjes.

[www.deceuvel.nl](http://www.deceuvel.nl)



## ELIXER



Circulair restaurant Elixer is volledig gebouwd van tweedehands materiaal. Eigenaren Valentijn Klap en Eva Evers organiseren hier kliekjesfestijnen, ruilen groenten uit de lokale moestuin om voor een diner en zetten zelfs al eens plastic soep op het menu.

[www.restaurantelixer.com](http://www.restaurantelixer.com)



---

# voed·sel·ver·spil·ling

(*de; v; meervoud: voedselverspillingen*)

1. Voedselverspilling betreft voedsel dat geschikt is voor menselijke consumptie en dat wordt weggegooid, al dan niet na de houdbaarheidsdatum of na bederf. Het gaat dan om de eetbare delen van voedsel.

---





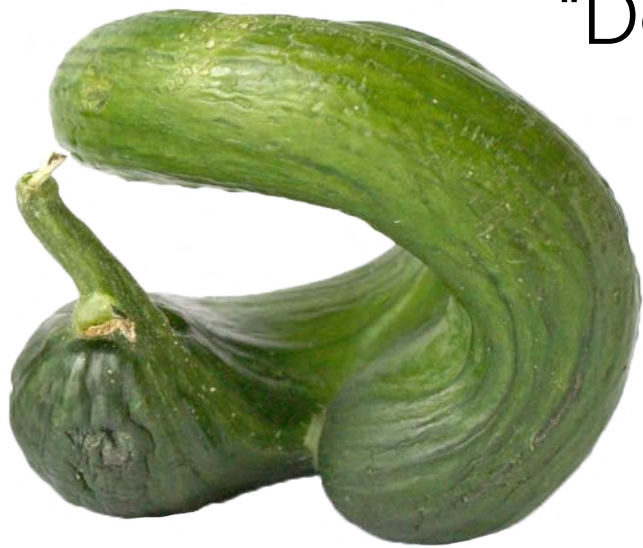
# HET ROER OM

**met Chantal Engelen**

**van Kromkommer**



*Jarenlang maakte Chantal Engelen met haar Kromkommer soepen van 'geredde' groenten. Na op deze manier duizenden kilo's afgekeurde groenten gered te hebben, richt Kromkommer zich voortaan uitsluitend nog op het creëren van bewustzijn rond voedselverspilling. Want daar begint het mee.*



“Door de toegenomen concurrentie wordt het steeds lastiger om ons businessmodel boven water te houden. Bovendien waren onze soepen nooit het doel, ze waren slechts een middel om het verhaal over de Bühne te krijgen”, legt Chantal uit. “We wilden de kwaliteitsperceptie van groente en fruit veranderen, door verspilling letterlijk bij mensen op tafel te zetten en ze op een toegankelijke manier kennis laten maken met het probleem.”

## OORZAKEN VAN HET PROBLEEM

“Zo’n twintig procent van ons voedsel wordt verspild bij de boer en de teler. Dat komt vooral doordat supermarkten bizar hoge eisen stellen aan het uiterlijk van groente en fruit. Ook draagt Europese wetgeving bij aan het probleem. Voor veel groenten en fruit bestaat wetgeving die beschrijft hoe producten eruit moeten zien. Een dubbele kiwi bijvoorbeeld, die mag je in Europa niet verkopen.”

“VOEDSELVERSPILLING WORDT HET  
NIEUWE ROKEN”



## TE GEK VOOR WOORDEN

“Het gevolg van deze regels is dat boeren op wekelijkse basis noodgedwongen duizenden kilo's smaakvol en kwalitatief goed voedsel aan hun dieren voeren, terug de grond in rijden of tot biogas vergisten. Het is te gek voor woorden dat we voedsel weggooien omdat het niet mooi genoeg is, terwijl er overal ter wereld mensen honger lijden. Daarnaast verspil je, als je voedsel weggooit, niet alleen het



eten zelf, maar ook alle energie, water en grondstoffen die vooraf zijn gegaan aan het product. Voedselproductie is een van de meest belastende activiteiten voor het klimaat.”



## VOEDSELVERSPILLING IN DE SPOTLIGHTS

“Met ons kromme speelgoed, het Gekke Groente Museum en de Krommotie brachten we het probleem de afgelopen jaren al onder de aandacht. Daar gaan we de komende tijd mee door. We gaan ons focussen op politieke lobby, een



lespakket voor basisscholen en het organiseren van ludieke acties. Ik hoop en denk dat we over vijf jaar niet meer bestaan. Het onderwerp krijgt steeds meer maatschappelijk draagvlak. Ik ben ervan overtuigd dat voedselverspilling het nieuwe roken wordt.”

Kromkrommer laat op allerlei manieren zien dat 'kromme' groenten en fruit net zo lekker zijn als hun 'rechte' broertjes en zusjes. In ludieke campagnes laten ze kromme groenten en fruit stralen en met hun kromme groente- & fruitspeelgoed maakten ze kinderen fan van krom. Vanaf 2020 focust de sociale onderneming zich meer op bewustwording en maakt de verspillingssoeper plaats voor onder andere een lespakket voor basisscholen en een kinderboek over kromme groenten en fruit.

[www.kromkommer.com](http://www.kromkommer.com)



# RESTJES BESTAAN NIET

6 ONDERNEMERS GAAN  
DE STRIJD AAN



*Nederland wordt langzaam wakker. Steeds meer ondernemers maken lekkere producten van voedsel dat anders weggegooid zou worden. Deze zes ondernemers brengen reststromen alsnog in het schap.*



Dat producten van reststromen niet sober of saai hoeven te zijn bewijzen deze Nederlandse ondernemers. En van zo'n dikke vette oesterzwamburger of een glaasje bubbels van gekrenkte appels worden we allemaal blij!



## DE TWEEDE JEUGD

De voormalige chefs van De Tweede Jeugd weten als geen ander dat je veel lekkers kunt maken van al dat onverkochte brood dat we weggooien. Bijvoorbeeld hun Supertosti's, die in 2017 werden uitgeroepen tot de beste tosti van Amsterdam.

*Assortiment: Crostini, Supertosti's, Bread&Butter*

[www.detweedejeugd.nl](http://www.detweedejeugd.nl)

---

## POTVERDORIE!

Potverdorie! maakt jam en chutney van overtollig fruit en groente.

Hoewel, jam... Door de grote hoeveelheid fruit (70 procent) en de lage hoeveelheid suiker mag er op de pot officieel geen 'jam' staan. Potverdorie, da's dus nog gezonder ook.



*Assortiment: Frambozen Munt, Pruimen Gember, Pure Braam, Pure Kers, Kers Krent Kaneel, Uien Chutney*

[www.potverdorie.nl](http://www.potverdorie.nl)





## GRO

De smakelijke oesterzwammen waarvan GRO producten maakt zijn circulair geteeld – namelijk op koffiedik. Met een uitgebreid assortiment (waarvan je spontaan gaat watertanden) laat GRO zien hoe veelzijdig zo'n zwammetje is.

*Assortiment: Oesterzwamburger, oesterzwam (oven) bitterbal, oesterzwam (oven)kroket, Krupi Chips, Blended Burger®, Oesterzwam Ragoutbroodje, Oesterzwam Carpaccio*

[www.gro-together.com](http://www.gro-together.com)

## DE FRUITMOTOR

Als je appelcider moet drinken om voedselverspilling tegen te gaan is het leven niet zo slecht, toch? Bij De Fruitmotor maken ze van deze appelcider van 'krenkelaars' - niet volkomen gaaf fruit, dat uiteraard wel perfect smaakt.



*Assortiment: Krenkelaar Appelcider, Krenkelaar Appelsprankel (alcoholvrij), Krenkelaar Kers & Bes (alcoholvrij), Blijje Bij Bloemenmengsel*

[www.defruitmotor.nl](http://www.defruitmotor.nl)





## GLORIOUS BASTARDS

Is het de buitenkant die telt? Nee, het gaat om de inhoud. Daarom toveren mensen die 'er niet meer toe doen' groente en fruit met datzelfde stempel om tot de lekkerste producten. Die ook nog eens puur natuur zijn.

*Assortiment: Tomatensoep, Tomato meatrub, Ketchup*

[www.gloriousbastards.nl](http://www.gloriousbastards.nl)

---

## DE LEKKERE MAN

De Lekker Man maakt charcuterie van haan, bok en stier. Dieren die alleen worden geboren omdat hun moeders en zusjes melk en eieren produceren voor onze consumptie. Binnen het huidige voedselsysteem kennen deze mannen nauwelijks waarde, maar niet bij De Lekker Man.



*Assortiment: Leverworst van bok, Droge worst van stier, Droge worst van bok, Rollade van stier, Paté van bok, Paté van haan en stier, Worstebroodjes van bok, Pulled Bok, Stoofvlees van bok, Saté kaming van bok, Barbecueworst van stier, Barbecueworst van bok*

[www.delekkereman.nl](http://www.delekkereman.nl)



A close-up portrait of a woman with long, dark, wavy hair and blue eyes. She is wearing a bright red top and a small gold hoop earring. The background is a light-colored, textured wall.

# TUSSEN MOND EN GROND

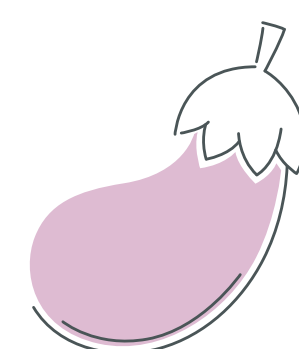
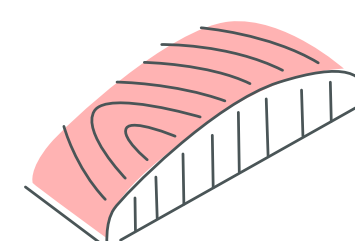
**met Joszi Smeets**

**van Food Hub**



*Biodiversiteit, voedselverspilling, obesitas; grote thema's die nauw verbonden zijn met wat wij dagelijks in onze mond stoppen. De negatieve impact van hoe wij met ons voedsel omgaan is enorm. Maar voedsel heeft, als we aan de juiste knoppen draaien, ook de potentie om in positieve zin richting te geven aan de voedseltransitie. Een verandering die Joszi Smeets met de educatieve programma's van Food Hub helpt versnellen.*

“Er zijn zoveel problemen in de voedselindustrie. En de oorzaken zijn eigenlijk altijd de afstand tussen onszelf en waar ons eten vandaan komt. Want terwijl wij voornamelijk buitenlands eten in onze mond stoppen, vliegt het voedsel uit ons eigen land de hele wereld over. Het resultaat is een onoverzichtelijk, afstandelijk web waarin nauwelijks contact meer is tussen de verschillende schakels. De afstand tussen 'grond' en 'mond' is veel te groot.”



## **VOEDSEL MAAKT GROTE THEMA'S BESPREEKBAAR**

“Voedsel is sterk verbonden met onze cultuur en ligt dichtbij wie we zijn en hoe we met elkaar omgaan. Denk maar aan die kalkoen voor kerst, of die speciale taart voor je verjaardag. Dus als je tegen iemand zegt dat hij of zij minder dierlijke producten moet eten, gaat het over meer dan die kalkoen of die eieren. Het gaat over het veranderen van een ritueel, en dat raakt mensen in hun identiteit.”



**“ALLEEN DOOR  
SAMENWERKING  
ZAL ER ÉCHTE  
VERANDERING  
KOMEN”**



## **SAMEN WERKEN AAN OPLOSSINGEN**

“Het probleem ligt niet op één plek in de voedselketen, maar is overkoepelend. Zo moeten boeren anders gaan produceren en docenten de verhalen achter voedsel doorgeven aan hun leerlingen. En moeten artsen leren over de invloed van voedsel op ons lichaam en politici het land en de zee op om te kijken wat boeren en vissers drijft. Alleen zo kunnen we het hele systeem aanpakken.”



## **FOODHUB VERENIGT UITERSTEN**

“Wij brengen verschillende disciplines samen. Het liefst faciliteren wij ontmoetingen die schuren, want we denken dat het daar gebeurt. Dan kom je tot écht interessante oplossingsrichtingen.”

## **EEN ANDER VOEDSELSYSTEEM IS MOGELIJK**

“Ik heb geen idee waar het heen gaat met de wereld. Mensen zijn voortdurend in beweging. Door ze instrumenten te geven, waarvan voedsel er één is, zorgen we dat die beweging de goede kant op gaat. Ik zie veel kansen en goede ideeën. Daarom weiger ik me erbij neer te leggen dat er geen andere manier is om ons voedsel te produceren en te consumeren.”

Food Hub maakt opleidingen, trainingen en vernieuwende vormen van voedsel educatie. In opdracht of op eigen initiatief, en altijd samen met een groot netwerk van veranderaars en koplopers uit alle schakels van de voedselketen, van boer tot beleidsmaker, van retailer tot ondernemer. Food Hub is gespecialiseerd in het begeleiden van innovatie- en veranderingstrajecten en helpt bedrijven, overheden, sectoren en professionals om de veranderende wereld van voedsel en landbouw beter te begrijpen.

[www.thefoodhub.org](http://www.thefoodhub.org)



A close-up photograph of several broken chocolate cookies on a white, slightly textured surface. The cookies are dark brown and crumbly, with some pieces scattered around the main pile. The lighting is soft, highlighting the texture of the cookies and the surface.

WASTE

ISN'T WASTE

UNTIL WE

WASTE IT



**HAPPY  
MET  
EEN  
APPIE** 😄

5 APPS TEGEN  
VOEDSELVERSPIJLING





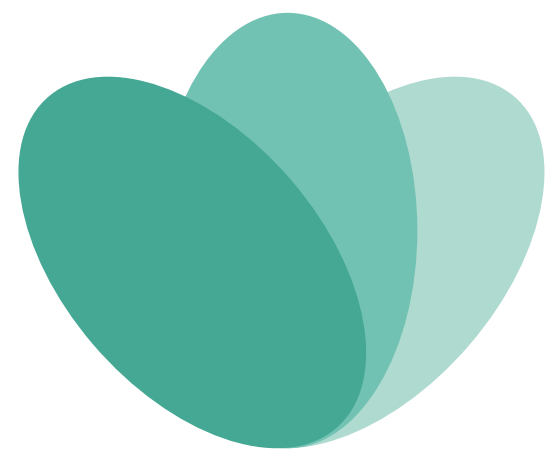


Minder voedsel verspillen wordt steeds makkelijker. Als je met een simpele app jouw impact een positieve draai kan geven, wat let je dan nog? (Helemaal niks, toch?)

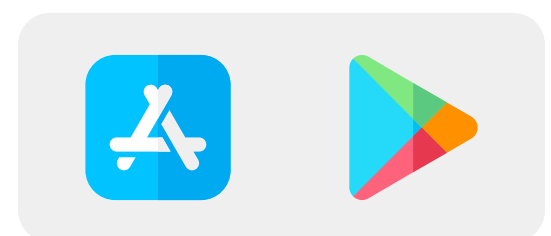


## TOO GOOD TO GO

Met Too Good To Go haal je een Magic Box vol overtollig eten dat nog prima eetbaar is, maar door winkels en restaurants aan het einde van de dag weg zou moeten worden gegooid. Zoals vers brood van de bakkerij of een hele maaltijd van een restaurant. De inhoud van de Magic Box is altijd een verrassing, maar een goede deal is is het altijd.

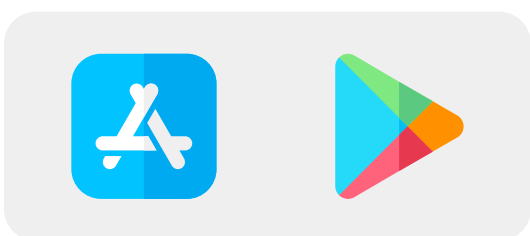


**Too Good To Go**



## NOFOODWASTED

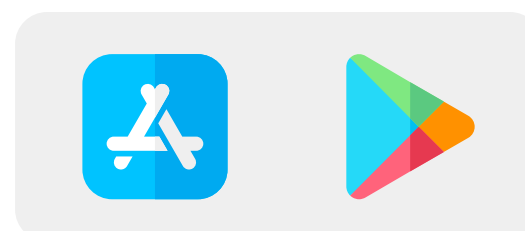
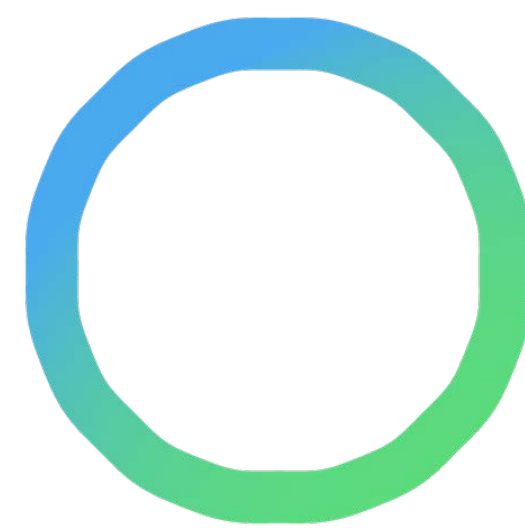
NoFoodWasted laat in een oogopslag zien welke producten er bij jou in de buurt tegen de houdbaarheidsdatum aanlopen én hoeveel je kunt besparen als jij deze van de prullenbak redt. Da's lekker!





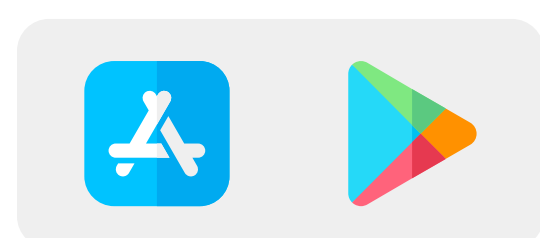
# VERSPELLINGSVRIJE COACH

De Verspillingsvrije coach helpt je met slimme tips, inspiratie en toffe challenges om minder eten en drinken weg te gooien. En door te meten wat je weggooit, krijg je tips die nóg beter bij je passen.



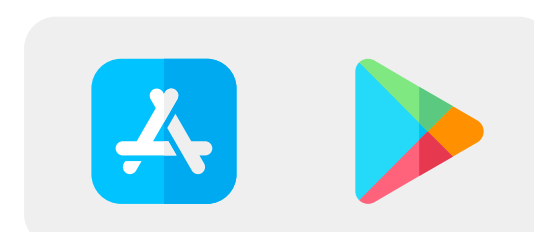
# SUPERCOOK

Handig! De app SuperCook helpt je met een hele lijst aan recepten die je kunt maken met de ingrediënten die je in huis hebt. Vul in wat er in je koelkast en voorraadkast staat en je krijgt opties te over. Oftewel, voedsel weggooien is nergens meer voor nodig.



# THUISAFGEHAALD

Thuisafgehaald is een virtueel kookplein waar liefhebbers van lekker eten samenkomen. Je kunt er je maaltijden delen met mensen uit jouw buurt, door als kok iets aan te bieden, of juist door bij een ander een maaltijd op te halen.





# FOOD FOR THOUGHT

We hebben al best veel vrienden. Maar om te kunnen groeien en nog meer impact te maken met verhalen over een duurzamer en socialer Nederland, willen we er nog veel meer. Met jouw bijdrage - hoe klein ook - help je ons om deze verhalen te vinden, vangen en verspreiden. Join the club via onderstaande button!

**WORD VRIEND VAN  
MAATSCHAPWIJ**



## **colofon**

### **REDACTIE**

Joost Marsman  
Marije Remmelink  
Rozemarijn Weyers  
Nadine Maarhuis

### **VORMGEVING**

Lara van Dorresteyn

### **ONLINE MARKETING**

Raoul de Vries

### **COMMUNITY MANAGEMENT**

Nathalie van Wijkvliet

## **bronnen**

Milieu Centraal

Voedingscentrum

## **met dank aan**

Bob Hutten  
Freke van Nimwegen  
Chantal Engelen  
Joszi Smeets



**MaatschapWij**

*MaatschapWij is  
een initiatief van De  
Publieke Zaak*

**DEPUBLIEKEZAAK**