

Diepvries-vers-conserven; impact op voedselverspilling



Het effect van verschillende vormen van conservering op voedselverspilling door Nederlandse huishoudens



'Wij geloven erin dat deze studie aantoont dat bevroren voedsel als conserveringsmethode, een sleutelrol heeft in het bestrijden van voedselverspilling'

Oliver Spring, Group Corporate Social Responsibility Project Manager, Nomad Foods Europe

De vraag

'Heeft de specifieke vorm van conservering invloed op de hoeveelheid voedsel verspild in Nederlandse huishoudens?'

In Europa komt ongeveer 50% van de voedselverspilling in de distributieketen voor rekening van huishoudens. Meestal wordt de hoeveelheid en de algemene samenstelling van het verspilde voedsel van huishoudens onderzocht. Er is weinig kennis over het effect van conservering op de voedselverspilling door de consument. Het Waste & Resources Action Programme beveelt het gebruik van de vriezer aan om voedselverspilling te verminderen, echter daadwerkelijke data die dit meten is nog schaars.

De aanpak

Er is een uitgebreide enquête gehouden over voedselverspilling onder consumenten afkomstig uit een voor Nederland representatieve groep van ruim 500 huishoudens. De deelnemers beantwoordden eerst een aantal algemene vragen over hun huishoudroutines van voedsel, onder andere het beheer van hun voorraad. Vervolgens werd het mogelijke effect van verschillende vormen van conservering op het moment van aankoop (diepvries, vers, conserven) op voedselverspilling onderzocht. Voor een aantal specifieke producten gaven de deelnemers aan hoe vaak zij het product jaarlijks consumeerden, hoe vaak ze het weggooiden en om welke hoeveelheden het hierbij gewoonlijk ging.

De resultaten

Van zes van de zeven onderzochte groentes, plus van de aardappelproducten en rood fruit, werd per consumptiemoment van de diepvriesversie naar verhouding het minst weggegooid. Bij zowel doperwtjes & wortelen als bij ongepaneerde vis waren de hoeveelheden van iedere aankoopvorm die in de afvalcontainer belandden ongeveer gelijk. Van kant-en-klaar maaltijden werd van de diepvriesversie naar verhouding juist meer weggegooid. Het onderzoek liet zien dat vergeleken met diepvries en conserven, vooral juist verse producten na bereiding nog bewaard werden, om eventueel op een later moment te eten. In het eerste deel van de vragenlijst werd het 'vergeten van producten' in de diepvries of koelkast vaak opgegeven als reden voor het weggoien. Waarschijnlijk zullen huishoudens baat hebben van ondersteuning (bijvoorbeeld een App) bij hun controle op de voedselvoorraad in huis, vooral bij voedsel in de diepvries vanwege de langere houdbaarheid.

De resultaten wijzen erop dat het mogelijk is voedselverspilling te verminderen door Nederlandse consumenten aan te moedigen wat vaker voor diepvriesproducten te kiezen. Het is nog te vroeg om de inzichten te vertalen naar concrete adviezen op landelijk niveau, omdat eerst nog meer begrip nodig is hoe gedrag rond inkopen, bewaren en weggoien van voedsel precies tot stand komt.

CARVE

Het project CARVE (Across supply Chain Action program Reduction of food waste, improved Valorisation & Resource Efficiency) is een samenwerking tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Wageningen UR Food & Biobased Research om voedselverspilling in de agrifoodketen te verminderen. Gedurende 4 jaar gaan bedrijven in de voedselketen, in de vorm van pilots, aan de slag met kennis, instrumenten en beslismodellen. Vanuit de pilots wordt binnen CARVE een toolbox ontwikkeld waarmee bedrijven de preventie en reductie van voedselverspilling als doelstelling kunnen integreren in hun bedrijfsvoering, organisatie en supply chain.

Looptijd en budget

1 jaar; €57.000

Bedrijfspartijen

Nomad Foods Europe

Meer informatie is ook te vinden op:

<http://www.nowastenetwork.nl/carve/>

Zie het wetenschappelijk artikel: *Fresh, frozen, or ambient food equivalents and their impact on food waste generation in Dutch households*, Anke M. Janssen, Mariska A. Nijenhuis-de Vries, Eric P.J. Boer, Stefanie Kremer.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.wasman.2017.0>

Informatie

Joost Snels
T +31 (0)317 48 11 55
E joost.snels@wur.nl

Floor Uitterhoeve
T +31 (0)70 336 51 50
E f.uitterhoeve@fnli.nl