Taste the Waste

Verslag Groene IDeeCafé maandagavond 1 september 2014

Eén van de oplossingen voor het wereldvoedselprobleem is het tegengaan van voedselverspilling; in alle schakels van boer tot consument. Tussen ploeg en bord gaat meer dan 40% van het voedsel verloren. In Nederland belandt 10% van ons eten onnodig in de vuilnisbak! Dat is jaarlijks al €2,4 miljard eetbaar voedsel (ruim € 400,- per huishouden).  
De documentaire Taste the Waste uit 2010, die als inleiding op de avond werd getoond, belicht de problemen, ontwikkelingen en mogelijke oplossingen voor voedselverspilling. Vervolgens gaf Pieter de Krom van Milieudefensie Leiden een toelichting op initiatieven als Taste the Waste en Dumpster Diven, waarna met de aanwezigen nog werd gesproken over de ontwikkelingen in de Leidse regio, Nederland en het buitenland.  
‘Skippers’, die Dumpster Diven in afvalbakken met weggegooid voedsel worden door sommige restaurants, supermarkten en groothandels gedoogd (het voedsel in de afvalbakken blijft eigendom van de bedrijven). De bedrijven worden soms benaderd om producten die over de datum zijn via de voedselbank te verspreiden. Er zijn nogal wat bedrijven die bang zijn voor imagoschade en aansprakelijkheid waardoor ze niet meewerken aan Taste the Waste activiteiten. Ook worden echter steeds meer bedrijfsterreinen omheind, waardoor het lastig wordt om het voedsel dat nog goed te gebruiken is te bemachtigen voor Dumpster Dive – Taste the Waste Diners zoals in Leiden bijvoorbeeld georganiseerd in Weidezicht en de Vrijplaats. Er zijn goede voorbeelden uit Frankrijk waar grote supermarktketens met succes lelijke groenten 30% goedkoper aanbieden. En ook in Nederland zijn er al goede praktijken zoals Dumpsuper Gekke Gerrit in Amsterdam en de bakker aan de Haven in Leiden, die oud brood (van de vorige dag) voor de halve prijs verkoopt. Een belangrijk probleem om op te lossen in de huidige voedsel- en landbouwketens is hoe de kwaliteitsnorm van verse, bewerkte en verpakte voedingsproducten wordt bepaald en hoe deze zich verhoudt tot de prijs. Eigenlijk werkt dit op de markt al of nog steeds goed. Er is in Nederland naar Amerikaans voorbeeld een Barmhartige Samaritaan Wet in de maak die de aansprakelijkheid regelt bij het afstaan van voedsel die over de aanbevolen houdbaarheidsdatum is.  
Ook in Leiden plannen zijn er om met steun van Fonds 1818 op de Dag van de Duurzaamheid bedrijven die wel en nog niet willen meewerken uit te nodigen voor een bijeenkomst met diner en discussie over de voedselverspilling. De aanwezigen doen de suggestie ook de verspilling in verzorgingstehuizen, verpleeg- en ziekenhuizen aan de orde te stellen. Daar lijkt de lage prijs van kant-en-klaar maaltijden de mogelijkheden om voedselverspilling tegen te gaan erg te beperken. Een andere suggestie is om in workshops weer de verschillen tussen varianten in groenten en fruit te leren ruiken proeven.  
Tot slot gaan de aanwezigen de opbrengst van het dumpster diven proeven en nemen achteraf de producten mee naar huis. Daar werd de volgende dag tijdens de lunch bijvoorbeeld genoten van tosti’s van biologisch brood (aangevuld met verse biologische ham en kaas) en ’s avonds een maaltijdsalade van aardappel, geel/witte biet en appel (aangevuld met biologische rode sla van de markt).  
Voor vragen over Taste the Waste

en Dumpster Diven: Milieudefensie Leiden: [leiden@milieudefensie.nl](mailto:leiden@milieudefensie.nl). 06-55100307 (Pieter de Krom)