

De ongezouten mening van Diana van Ewijk

Man*, ga toch koken!

Of: hoe je met #weggooigroentesoep 204.000.000 kilo groenten redt

Voedsel, het (ingebeelde) toekomstige gebrek daaraan en de schade die de productie ervan aan mens en milieu veroorzaakt, is een wereldwijd probleem.

Een probleem dat het liefst biotechnologisch te lijf wordt gegaan. Torenflats voor grondloze sla, nepvlees dat écht bloedt, stadsreactors vol spirulina... we zetten alles op alles om meer en efficiënter te produceren.

Tegelijkertijd gooien we ontstellende hoeveelheden perfect eetbaar voedsel weg. Dat lijkt niet alleen contra-productief - dat ís het ook. Hoe onfuturistisch ook: tegen het domweg opeten van je restjes kan voorlopig geen enkel biotechnologisch initiatief op.

Diana van Ewijk
mede-eigenaar
van Soephoofd &
Ugly Food Rescuers Club

Hoe je het ook wendt

of keert: wij gooien

wereldwijd een derde van al het voedsel dat we produceren weg.

1,3 miljard ton, om precies te zijn.

In Nederland komt dat neer op

800 miljoen kilo. Voor de

visueel-ingestelden:

dat zijn 100.000 vrachtwagens

vol perfect eetbaar voedsel.

11,9 kilo weggegooid
fruit & groente =

185 km autorijden
1½ x R'dam - A'dam (1:12)
(15,5 liter benzine)

Dat is zonde: niet alleen

van het voedsel en van het geld, maar ook van de grondstoffen die gebruikt zijn om al dat voedsel te produceren, verwerken, verpakken, transporteren en koelen. Om nog maar te zwijgen van het water dat werd gebruikt en de CO2 die wordt uitgestoten. Not so fun fact: als voedselverspilling een land was, was het de derde grootste uitstoter van CO2, na het als mega-vervuilers bekendstaande China en de Verenigde Staten.

Al dat weggegooid voedsel doet kort gezegd

een onnodig beroep op onze steeds schaarser

wordende grondstoffen en heeft een onnodig hoge impact op het milieu.

Bovendien is die verspilling immoreel: wereldwijd lijdt 1 op de 8 mensen

honger. Met een kwart van het in het westen

verspilde eten kunnen we al die

hongerlijders voeden - daar hoeven we

geen (soja)boon

extra voor

te kweken.

11,9 kilo weggegooid
fruit & groente =

205 x douchen
(9966 liter water)

Maar even terug naar het begin:

800 miljoen kilo, dat klinkt

als zo'n enorm probleem - daar kun

jij als huis-tuin-en-keuken-consument

toch niks aan doen? Wel dus!

Met een pan, 750 ml water en een snufje zout

maak je van restjes uit eigen groentela

een flinke pan soep - en een wereld

van verschil.

11,9 kilo weggegooid
fruit & groente =

werk voor 2 bomen, 1 jaar lang
(40,46 kg CO2-uitstoot)

Jij en ik gooien namelijk grofweg 14%

van het voedsel dat we kopen weg.

Na brood en zuivel zijn dat

voornamelijk groenten en fruit;

ongeveer 12 kilo op jaarbasis.

Waarom?

Omdat we domweg niet

weten wat we met die halve

zak spinazie,

drie verschroepelde wortels

of kwart spitskool aan moeten.

Daarom sluit ik graag af met een

heel a-technische toekomstvisie: ga gewoon

koken! Als we allemaal,

eens per week, soep of

een smoothie maken

van resten uit eigen koelkast, redden we

204 miljoen kilo groenten en fruit

van de vuilniswagen en

reduceren we de Nederlandse

verspilling met een kwart.

**Let's feed bellies,
not bins!**

***) 'Vrouw' mag ook :-)**

**r'damse
nieuwe**

R'damse Nieuwe is een netwerk van jonge betrokken Rotterdammers. Om de huidige staat van het thema Voedsel voor de stad, haar bewoners en ondernemers onder de aandacht te brengen, nodigt R'damse Nieuwe diverse hoofdrolspelers uit de Rotterdamse voedings-, gezondheids- en innovatie sector uit om een visie-column te schrijven. R'damse Nieuwe is een initiatief van Rotterdam Partners.

Ontwerp:
Monice Janson
www.monicejanson.nl