



### **Jolanda Heistek**

is Programmamanager Greenport West-Holland, het regionale samenwerkingsverband van ondernemers, overheden, onderwijs- en kennisinstellingen. In elke KAS 'belt' zij met een collega. Dit keer: Wendy van Vliet, projectleider en community-bouwer Voorkomen Voedselverspilling bij Greenport West-Holland.

## Bellen met... Wendy van Vliet

In Nederland wordt jaarlijks twee miljard kilo voedsel verspild. De consument is hierin 'koploper': hij of zij is verantwoordelijk voor 42% van de voedselverspilling. Maar ook productie en handel hebben een belangrijke bijdrage, namelijk 39%. Dat komt onder meer door oogstverliezen, beschadiging of bederf tijdens transport en strenge kwaliteitseisen. Wendy van Vliet is projectleider Voorkomen Voedselverspilling en onderzoekt hoe we ook op dit vlak kunnen verduurzamen.

### **Wendy, hoe kan de tuinbouw bijdragen aan het voorkomen van voedselverspilling?**

"Door anders te kijken en om te gaan met 'afval'. Deze reststromen van groenten en fruit kunnen heel goed een betere bestemming krijgen dan compost of groen gas. Tegelijkertijd kunnen telers en handel hun steentje bijdragen door een andere bestemming te realiseren voor de producten die niet in het schap terechtkomen. Ze kunnen juist verdienen aan deze minder mooie producten, die natuurlijk net zo lekker zijn!"

### **Wat kunnen ondernemers zelf doen om voedselverspilling te voorkomen?**

"Het begint bij bewust nadenken over vragen als: wat zijn de kosten voor het afvoeren van 'afval', en

om hoeveel procent van ons totale productievolume gaat het eigenlijk? Dat kan al een flinke eyeopener zijn. Een percentage tussen 2 tot 5 procent lijkt weinig, maar bij een totaal van duizenden of zelfs miljoenen kilo's is het een enorme hoeveelheid, en dus kostenpost. Zeker als je naar de gehele keten kijkt."

### **Hoe help jij ondernemers daarbij?**

"Door de coronacrisis is nog pijnlijker duidelijk geworden dat de overschotten zo de container ingingen, terwijl zoveel meer mensen juist door die crisis een beroep moesten doen op de voedselbank. Bovendien: verspilling van voedsel is niet meer van deze tijd en past niet bij duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen, waar ons cluster juist zo sterk in is. Daarom zet de Greenport zich in voor het voorkomen of beperken van voedselverspilling. Dat doe ik met een aantal marktpartijen die met dit onderwerp aan de slag gaan, en hun ervaringen willen delen. Dus wil je ook de voedselverspilling tegengaan? Neem contact met me op, dan kijken we samen hoe ik je kan ondersteunen bij het tegengaan van verspilling. Je zult zien dat je niet alleen maatschappelijk iets goeds doet, maar dat je ook nog eens pure winst kunt maken, met een gezond persoonlijk en financieel resultaat."