

# Supermarkten gaan strijd aan met foodwaste

Het tegengaan van voedselverspilling is een hot issue in de retail. Supermarkten bekijken de mogelijkheden om het weggooien van voedsel te beperken. Ook de verpakkingsbranche speelt hierin een belangrijke rol.

In de gehele voedselketen wordt er wekelijks 2 miljard euro aan voedsel verspild. In de Nederlandse supermarkten alleen al wordt per dag 1 miljoen euro verspild. Dat zijn vooral groenten, fruit, brood en zuivel. Hoe kunnen supermarkten ervoor zorgen dat de voedselverspilling, tegenwoordig ook vaak foodwaste genoemd, wordt beperkt?



AGF-afval bij Udea

## Maaltijden van restafval bij Ekoplaza

De biologische supermarktketen Ekoplaza verkoopt maaltijden, die gemaakt zijn van reststromen van groenten en fruit. De supermarktketen wil een nog groter deel van deze reststroom op een hoogwaardige manier gaan verwerken en zal binnenkort ook biologische compost en potgrond, gemaakt van deze reststromen, gaan aanbieden. Steven IJzerman, medewerker Kwaliteit van Udea, laat weten dat de maaltijden een succes zijn. Nadat bleek dat AGF de grootste reststroom is, besloot Udea hier werk van te maken. In de eigen snijderij blijft veel restafval over en er wordt ook wel eens een pallet afgekeurd vanwege kwaliteitsredenen. Een deel van het overschot komt naar eigen zeggen ook doordat er soms teveel ingekocht wordt van een bepaald product.

## Plus gaat voedselverspilling tegen met 'OverLekker'

PLUS is in samenwerking met Hutten en Wageningen UR een pilot gestart voor voedselhergebruik. De supermarktketen gaat reststromen tomaten en uien uit haar winkels ter beschikking stellen voor de productie van een nieuw merk tomatensoep en tomatensaus: 'OverLekker'. Dit met als doel om voedselverspilling tegen te gaan. Vanaf 1 mei 2015 zal de tomatensoep en tomatensaus te vinden zijn in dertien PLUS supermarkten. Tomaten en uien met een kleine

beschadiging blijven vaak liggen. Deze zijn echter nog van hoge kwaliteit en ideaal voor verwerking in soepen of sauzen. In opdracht van PLUS verwerkt Hutten de tomaten en uien tot tomatensoep en tomatensaus onder het nieuwe merk 'OverLekker'. PLUS hecht veel waarde aan verantwoord ondernemen. Het beperken van voedselverspilling is daar een belangrijk onderdeel van. PLUS doneert al artikelen aan voedselbanken en stelt ze beschikbaar voor voedselrecycling. "Met dit nieuwe initiatief zetten we een volgende stap in het hergebruiken van reststromen. Dankzij deze samenwerking met

Hutten gebruiken we reststromen tomaten en uien voor heerlijke en natuurlijke producten. Daarmee dragen we niet alleen ons steentje bij aan het terugdringen van voedselverspilling, maar zetten we ook nog eens twee unieke en eerlijke nieuwe producten in onze schappen", zegt Eric Leebeek, commercieel directeur bij PLUS.

## Sappen en stoofpotten in VK

In het Verenigd Koninkrijk wordt elk jaar een miljoen ton voeding weggegooid. Sommigen zijn van mening dat dit komt door de kwaliteitssystemen, waarmee supermarkten ontworpen zijn om de voeding echt zo lang mogelijk te kunnen bewaren. Soms zijn er producten in de winkel, die over de datum zijn maar nog wel goed eetbaar en die maanden vast hebben gezeten



De Rabobank wil voedselverspilling aanpakken door onder andere innovaties op het gebied van oogsten en opslag direct na de oogst te stimuleren. Ook innovaties in verpakkingen van voedingsmiddelen en het beter monitoren van de versheid van producten kan een besparing opleveren.



Zowel de soep als de saus komt voor een introductieprijs van 0,99 euro in de winkel te staan.

ergens anders in de productieketen. Jon Barfoot van Barfoots of Botley gelooft dat er wel trends zijn, die hierop inspelen en die ervoor kunnen zorgen dat er minder voedsel weggegooid zal worden. Voor het maken van sappen bijvoorbeeld kan ook lagere kwaliteit groenten en fruit worden gebruikt. Dat geldt ook voor het maken van stoofpotten. Jon legt uit dat als de marketing wordt verbeterd, zakken met goedkopere kwaliteit groenten en fruit nog steeds goed verkocht kunnen worden in de supermarkt. Andere producten maken zich zorgen dat juist het aanbieden van 'tweederangs' producten de waarde van goede kwaliteit groenten en fruit onderuit haalt. Daarbij zijn er ook kosten om de producten naar de supermarkten en bij de klanten te krijgen. Deze worden niet gecompenseerd als de prijs te laag is.



Damn Food Waste strijkt deze zomer neer in Rotterdam. Deze organisatie wil de voedselverspilling in Nederland onder de aandacht brengen. Ze organiseren een festival waarbij een gratis maaltijd wordt gemaakt voor 5000 mensen. Met de grootste pannen uit Europa worden honderden kilo's groenten en fruit tot lekkere curry's, soepen, stoofpotten en salades omgetoverd.

## Houdbaarheid verlengen middels een verpakking

De houdbaarheid van producten heeft een grote invloed op foodwaste. Supermarkten zouden ervoor kunnen zorgen dat versproducten die tegen de houdbaarheidsdatum aanzitten, eerder worden verkocht of het gedrag van consumenten kan mogelijk beïnvloed worden, zodat ze niet alleen de langst houdbare producten meepakken. De verpakkingsbranche kan hierin echter een zeker zo grote rol spelen. Verpakkingen en verpakkingsmaterialen, die de houdbaarheidsdatum verlengen en verbeteren, worden steeds belangrijker.

## Geperforeerde folie

Een ontwikkeling die hierop inspeelt, is laser micro geperforeerde folie. Dit systeem meet de hoeveelheid zuurstof dat een product nodig heeft en past daarop het aantal te perforeren gaatjes aan. Doordat je de verpakking het optimale zuurstofgehalte geeft, wordt de houdbaarheid van het product verlengd. Het systeem heeft zich inmiddels bewezen. Het tegengaan van voedselverspilling is ook Peter Roorda van Ultrapak niet onopgemerkt gebleven. De verpakkingspecialist is zelf ook actief in het vinden van oplossingen om het afrijzen en uiteindelijk weggooien van producten tegen te gaan.



TenderPac wordt vooral gebruikt bij het verpakken van vlees en vis, maar kan ook toegepast worden bij AGF

## Groenten bij AH vaker onverpakt

Albert Heijn gaat minder groenten en fruit verpakken in plastic. Dat is beter voor het milieu en beperkt het risico op voedselverspilling. Consumenten gooien per persoon per jaar namelijk 50 kilo voedsel weg. Winterpeen, koolraap, spitskool en snijbonen zullen als eerste hun plastic verpakking verliezen. Voor losse producten zoals snijbonen wordt



vervanging gezocht, bijvoorbeeld papier. Als de klant zelf kan bepalen hoeveel hij nodig heeft, vermindert dat ook de kans op voedselverspilling. Voor bepaalde soorten groenten en fruit wordt per seizoen besloten of er plastic omheen komt. Dat hangt onder meer af van de herkomst van de producten. Voor producten uit eigen land is plastic niet nodig, maar voor exportproducten wel. Zowel als bescherming als voor een langere houdbaarheid.

Ultrapak is recentelijk een samenwerking aangegaan met het Respiration Control System van PerfoTec voor vers fruit. Aan de micro geperforeerde folie wordt EasyLid toegevoegd. Deze dubbele sealrand maakt het mogelijk om de verpakking te hersluiten. "Deze combinatie is vrij uniek. Je kunt het product hersluiten en toch blijft de optimale houdbaarheid behouden", vertelt hij. "Deze verpakking kan vooral voor gesneden fruit en zachtfruit van betekenis zijn, maar is breed toepasbaar."

## Vacuüm

Afgelopen jaar was bovendien hun TenderPac finalist van De Gouden Noot 2014, 's werelds meest competitieve verpakkingsinnovatiewedstrijd. Daarnaast was TenderPac winnaar van de Packaging innovation prijs 2014. TenderPac is door Ultrapak ontwikkeld in samenwerking met Naber Plastics en Sealpac. Door het mee verpakken van het TenderPac vacuümreservoir worden vocht en resterende gassen bij het product vandaan geleid, dat de houdbaarheid aanzienlijk verlengt. De houdbaarheid bij rundvlees neemt minstens toe met 30 tot 40 dagen. Tenderpac is volgens Peter ook toe te passen bij AGF, visindustrie en pluimveesector. Het TenderPac-systeem is er in drie verschillende varianten: skinverpakking op scha-



De FoodBattle is een samenwerkingsverband van Wageningen UR Food & Biobased Research, Voedingscentrum en Milieu Centraal. Hierbij worden groepen uitgedaagd om gedurende drie weken zo min mogelijk voedsel te verspillen. Uit onderzoek blijkt dat deze aanpak werkt. Alle FoodBattles leidden binnen drie weken tot minder voedselverspilling, met een reductiepercentage tussen de 20 en 35%.

lensluitmachine, flexibele folie vacuümverpakking op dieptrekmachine en de nieuwe skinverpakking op dieptrekmachine.

In de verpakkingsspecial in deze uitgave van Primeur vertellen ook andere verpakkingsleveranciers over de ontwikkelingen van verpakkingen, die de houdbaarheid van producten verlengen. (CS) ■