

Een avondje afval eten

 www.oneworld.nl/food/no-waste/een-avondje-afval-eten

22-11-2013

Door: [Oneworld redactie](#)

Bron: OneWorld



met je vrienden –

In Nederland wordt er ieder jaar voor een dikke vier miljard euro aan voedsel weggegooid. Het Amsterdamse vrijwilligerscollectief *Taste Before You Waste* kookt maaltijden met dat weggegooid eten.

Het is een drukte van belang in het huis van de 24-jarige Luana Carretto. In de gang van het studentencomplex waar ze woont staat een lange tafel waarop volle schalen met eten uitgesteld zijn: “Dit is het resultaat van twee dagen voedsel redden uit de afvalbak. Als wij het niet hadden ingezameld was het simpelweg weggegooid.”

Sinds november van 2012 haalt Carretto aan het einde van elke werkdag met haar bakfiets voedsel op bij winkeliers in de Indische Buurt van Amsterdam Oost. Voedsel dat anders zonder pardon in de afvalbak zou zijn verdwenen, omdat het een dag later niet meer verkoopbaar is aan consumenten. Vanavond heeft ze voor de eerste keer een openbaar etentje georganiseerd dat gekookt is met afvalvoedsel. Vrijwilligers en vrienden lopen af en aan met ketels soep en bakken salade.

Carretto is nog een beetje nerveus: “Ik hoop dat alles goed gaat vanavond. In eerste instantie was ik wat huiverig om vijf euro te vragen voor eten dat wij eigenlijk ook gratis hebben verkregen.”

Na het zien van een documentaire over voedselverspilling sprong de geboren Italiaanse eind vorig jaar spontaan op de fiets om bij lokale winkeliers te vragen om afvalvoedsel. De lokale middenstand reageerde enthousiast op het initiatief. Een jaar later verbaast Carretto zich nog een beetje over het succes van haar eenmansactie: “Komkommers die niet eens verkoopbaar zijn omdat ze te krom zijn, dat is toch belachelijk? Gelukkig zijn er meer mensen die er zo over denken. Maar toch is het even wennen.”

Inmiddels werkt ze met een groep van twintig vrijwilligers die onder de naam Taste Before You Waste

gezamenlijk elke dag voedsel ophalen bij winkels in de buurt: “Weet je wat ‘dumpsterdivers’ zijn? Dat zijn mensen die in Amerika voedsel uit afvalbakken halen. Nou zie ik mezelf eerlijk gezegd niet zo snel een prullenbak inspringen. Daarom bedacht ik dat het veel handiger zou zijn om dat voedsel te pakken te krijgen vóórdat mensen het in de afvalbak gegoooid hebben. Daar hebben zich geleidelijk aan steeds meer vrijwilligers bij aangesloten.”



Verspilling

Voedselverspilling is een beetje een vergeten probleem in Nederland. Gemiddeld gooit iedere consument in ons land ieder jaar voor 155 euro aan voedsel in de afvalbak. In totaal komt dat volgens cijfers van de Nederlandse overheid neer op een verspilling van 2,6 miljard euro per jaar. Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten gooien op jaarbasis nog eens voor zo'n 2 miljard euro aan voedsel weg. Staatssecretaris voor Economische Zaken Sharon Dijksma stuurde er eerder dit jaar een brief over aan de Tweede Kamer waarin ze aangaf voor 2015 de voedselverspilling met maar liefst 20 procent te willen verminderen.

“Gewone huishoudens zijn de grootste verspillers in Nederland”, zegt Carretto. En alhoewel de vrijwilligers van Taste Before You Waste hun voedsel krijgen van de middenstand, is het toch echt die consument die ze uiteindelijk willen bereiken met hun actie: “Het grootste deel van het door ons opgehaalde afvalvoedsel gaat naar studenten op de campus. Iedere woensdag organiseren we hier een kleine voedselmarkt. Studenten zijn misschien niet de groep binnen de samenleving die dit eten het hardste nodig heeft. Maar ik ben dit project nooit begonnen om monden te voeden. Ik wil die ongelofelijke verspilling tegengaan.”

Toch werkt Taste Before You Waste inmiddels samen met drie goede doelenorganisaties. Zo hebben de uitgeprocedeerde vluchtelingen in de Amsterdamse Vluchtkerk regelmatig voedsel gekregen en gaat er iedere dinsdag een deel van het opgehaalde eten naar de Amsterdamse stichting Blijde Buren: “Dat is allemaal heel mooi. Maar mijn doel blijft om mensen bewust te maken van de hoeveelheid voedsel die ze verspillen, niet om zelf een goede doelenorganisatie te worden.”

Toekomst

“Eigenlijk zou je hier een stichting van moeten maken”, zegt de Amsterdamse Silka Mitrovic. Via internet hoorde ze van het evenement van Taste Before You Waste en besloot een kijkje te gaan nemen. “Binnen Amsterdam zijn er wel meer van dit soort initiatieven te vinden. Naast het tegengaan van voedselverspilling kun je mensen die vaak slecht eten bijvoorbeeld ook laten zien dat je met verse groenten ook lekker en gezond kunt koken.”

Om haar heen genieten de Amsterdamse studenten zichtbaar van met rijst gevulde paprika's, tomatensalade en stukken Turks brood. “Ik vraag me alleen af of dit soort hippe voedselinitiatieven ook buiten de hoofdstad zouden aanslaan. In een dorp als Veenendaal zie ik iets als dit minder snel spontaan ontstaan.”

Groeien

Om zoveel mogelijk mensen te bereiken heeft Luana Carretto allerlei plannen om Taste Before You Waste zo groot mogelijk te laten groeien. Al heeft ze vanwege studieverplichtingen op dit moment maar beperkt tijd beschikbaar, zegt de Italiaanse Amsterdamse: “Dit initiatief is mijn kindje en ik wil graag doorgroeien. Ik verbaas me nog steeds over hoe succesvol mijn idee is aangeslagen. Maar vooruitgang gaat met vallen en opstaan en ik leer nog elke dag bij. In de toekomst willen we bijvoorbeeld graag catering gaan verzorgen op evenementen. Maar laatst kon ik tien liter soep weggooiën waar ik de hele middag op had staan koken, omdat het toch niet goed geconserveerd bleek te zijn.”

Zie ook

Reacties