IKEA wil voedselverspilling met de helft verminderen

21-06-2017 15:10

IKEA test een nieuw systeem om de voedselverspilling in zijn restaurants tegen te gaan. In 2020 moet daardoor de helft minder weggegooid worden.

De proef loopt ook in alle Nederlandse vestigingen. IKEA houdt voortaan bij hoeveel voedsel wordt weggegooid. “Je moet het zien als een afvalbak op een weegschaal, die op een computersysteem is aangesloten”, zegt een woordvoerder tegen het Algemeen Dagblad. Dat moet leiden tot meer bewustwording over wat wordt weggegooid, legt hij uit.

Naar eigen zeggen heeft IKEA in de eerste vijf maanden van dit jaar al 21 procent minder voedsel weggegooid in Nederland. Daarmee heeft ons land een aandeel van 37 procent in de wereldwijde besparing van de meubelketen. Naast milieuvoordelen, heeft minder verspilling ook impact op de prijs van eten en drinken bij IKEA, zegt de woordvoerder. “Als we minder hoeven uit te geven omdat we minder weggooien, betekent dat een lagere prijs.”

IKEA begon de test in december in 84 filialen wereldwijd. Door de ‘bemoedigende resultaten’ wil de retailer de aanpak nu overal doorvoeren.