

'Consument speelt grootste rol in reduceren voedselverspilling'

20-06-2019 15:51



De overheid wil voedselverspilling tegen 2030 met vijftig procent terugdringen. Dat vergt grotere inspanning, stelt ABN Amro. De consument is als grootste verspiller nu aan zet. Maar ook technologische oplossingen zoals slimme verpakkingen en dynamic pricing winnen terrein en helpen bij het behalen van dit doel.

Uit het onderzoek van ABN blijkt dat per persoon jaarlijks 150 euro aan voedsel wordt weggegooid. Dat is een tiende van wat de gemiddelde Nederlander uitgeeft aan voeding. Bij het terugdringen van de voedselverspilling kan technologie helpen. Bijvoorbeeld doordat voedselproducenten robots inzetten bij het afwegen van ingrediënten of snijden van groenten. Robots kunnen dat met meer precisie dan mensen. In restaurants kan het helpen als mensen hun reservering op tijd afzeggen of van tevoren hun bestelling doorgeven. Een andere optie is dynamic pricing, waarbij een artikel bijvoorbeeld goedkoper is als het bijna over zijn houdbaarheidsdatum heen gaat, waardoor consumenten het product sneller kopen.

"Uiteindelijk is de consument veruit de grootste verspiller. Die is nu vooral aan zet, willen we met z'n allen de doestelling van 2030 halen. Gelukkig neemt de bereidheid en het bewustzijn onder consumenten om verspilling tegen te gaan toe en werkt de industrie hard aan innovaties om de hoeveelheid voedselverspilling te halveren", vertelt Nadia Menkveld, sector econoom food en agrarisch bij ABN Amro.