ATTILLA

1

Een magazine over voedselverspilling

#2

€ 4,95

Voor

Daar ligt hij dan, een tomaat klaar om op te eten verser dan vers maar met één probleem. Hij ligt op straat, uitgesmeerd over de grond zal hij over een tijdje worden weg geschraapt door een schoonmaakwagen. Binnen enkele uren zal het plein er weer uit zien als nieuw. Schoon en leeg, Niks zal meer verwijzen naar de groenten en andere materialen die genadeloos worden achter gelaten. Heeft deze tomaat daarvoor deze weg afgelegd? Dit fascineerde ons. Een boer die tijd, energie en liefde in zijn producten stopt, de chauffeur die de groenten naar de veiling brengt. De markthandelaren die tegen elkaar opbieden om die tomaat te krijgen. Vervolgens word hij in een doosje meegenomen naar de markt waar hij een hele dag omhoog kijkt in volle verwachting wie hem mee naar huis zal nemen. Maar niks is minder waar. De tomaat heeft een rimpeltje en word hierdoor op de grond achter gelaten. Niemand raapt hem op en uiteindelijk rijdt zijn verkoper per ongeluk met zijn dikke band vol over hem heen.
En dat terwijl er genoeg hongerige mensen vandaag zijn langs gelopen die het niet konden veroorloven om de tomaat mee te nemen.

Rond dit verhaal ontwikkelen zich vele meningen en bewegingen. Ons doel is niet om te oordelen maar om een objectief beeld te scheppen over wat er zich afspeelt rondom voedselverspilling. Laat je inspireren.

IN

2 Voor

3 Tomaat

7 Inhoudsopgave

8 Markt

10 trut

14 Feit

18 Dive

28 Schiedam

31 Colofon

MARKT

Waarop baseren mensen hun keuze wanneer zij boodschappen gaan doen? Zijn zij bewust van de inhoud van hun koelkast of laten ze zich verlijden door hun zintuigen? Esmeralda, Walter en Filippo liepen over de markt en gaven drie bijzondere visies.

Druk zat Filippo (22) zijn buit te sorteren over de verschillende tasjes. Een vriendelijke jongen met een bijzonder concept wanneer het om eten gaat. Filippo koopt altijd alles op de markt en nooit iets in de super markt, want dat is te duur.
"Ik heb voor elke week 10,- om te besteden aan mijn eten, niet meer en niet minder." Wanneer hij boodschappen doet wilt hij letterlijk zoveel mogelijk voor zo weinig mogelijk kopen. Ten eerste moet alles goedkoper zijn dan 1,- daarnaast moet het ook veel en vullend zijn. Filippo gaat dan ook alleen naar de markt omdat het goedkoop is, het liefst nog naar de markt in Delfshaven want die is namelijk nog iets voordeliger. Hij let niet op welk eten hij goed kan combineren maar koopt op de bonnefooi wat hij tegenkomt voor een goede deal. Verspilling van eten vind Filippo heel erg, maar vooral omdat hij dan geld heeft verspild.

Tussen de menigte stond een jongen alle groenten en fruit aandachtig te keuren. Walter Borchert (23). Hij weet goed structuur te brengen in zijn boodschappen omdat hij het zonde vind om voedsel weg te gooien. Samen met zijn huisgenoten koken zij om de beurt. Wanneer hij moet koken zoekt hij eerst een recept op, bepaalt hij wat hij nodig heeft en stippelt dan een route uit. **"Ik koop altijd eerst het vlees of de vis omdat ik dat het belangrijkste ingrediënt vind, daarna koop ik de rest van mijn ingrediënten."**
Tijdens zijn inkopen let hij goed op de presentatie van de producten. "Kramen met een goede presentatie zullen ook wel zorgvuldig omgaan met hun producten." Daarnaast let hij op de staat en prijs van de producten die hij koopt. Vanavond gaat hij kabeljauw met parmaham, asperges en aardappeltjes maken. Alle producten komen van de markt behalve de ham, die komt uit Little Italy.

Even verder op liep Esmeralda Kerst (30) verliefd om zich heen te kijken. Enthousiast liet ze zien wat ze gekocht had. De vangst van vandaag: vis, groenten, kaas en schoenen.
"Ik wilde eigenlijk geen vis kopen maar de visboer zij dat de tonijn vandaag verrukkelijk was en nam mij helemaal mee in zijn beleving. **Maar inmiddels ben ik wel een beetje de draad kwijt in mijn boodschappenlijstje."** Daarna toverde Esmeralda er nog een bonte paprika uit: "wel in drie kleuren! Die vind je niet in de supermarkt hoor!" Esmeralda vindt de markt fijn omdat er goedkope en eerlijke producten zijn. Een keer in de zo veel tijd verdiept ze zich in de nieuwtjes van koken.
In een luie bui gaat ze soms ook wel naar de Albert Hein of de Groene Passage. Vaak maakt ze wel een boodschappenlijstje maar wijkt hier met liefde vanaf wanneer ze eten tegenkomt waar ze blij van wordt.

TRUT

De Burgertrut is een creatieve plek waar je terecht kunt voor een burger, in een interieur dat thuis voelt zoals het huis van je oma. Maar waarom de Burgertrut als het gaat om voedselverspilling? We vroegen het Nadija, mede oprichtster van Burgertrut.

De Burgertrut probeert zoveel mogelijk lokaal in te kopen. 'Alles wordt zo vers mogelijk bereid. Groente, fruit en kruiden worden elke dinsdag op de markt van de Binnenrotte gehaald. Het is immers vers. Vlees komt van de biologische slager en producten zoals aardappelen, uien en wortelen komen van een lokale groenteman: de Groene Weg. Er wordt geprobeerd om zoveel mogelijk producten biologisch in te slaan, zoals vlees, eieren, frisdrank en melk.

"Als het om verspilling gaat proberen we ten eerste zoveel mogelijk vers te bereiden en houdt de chef zo nauwlettend mogelijk in de gaten wat er verkocht wordt en of het druk is, zodat zij hier gelijk op in kan spelen."

"Vaak zie je dat een standaard salade die je bij een gerecht krijgt niet of nauwelijks wordt opgegeten." Om ieder zijn bord zo goed mogelijk te laten leegeten kan de klant zelf kiezen welke side dish zij bij het gerecht willen.
De chef van de Burgertrut probeert op een creatieve manier om te gaan met seizoens groenten en hetgeen dat gekocht is in zoveel mogelijk gerechten te verwerken. Van de overblijfselen worden bijvoorbeeld dips of dagspecials gemaakt. Mocht het toch voorkomen dat je je bord niet leeg krijgt kun je altijd een doggy-bag meekrijgen.

Als laatst vat Nadija de visie van de Burgertrut nog kort samen: 'Wij als Burgertrut onderzoeken wat goed of fout is, en laten aan ieder zelf over wat ze met deze informatie doen.'

'Eten is een bind-middel wat ons samenbrengt, daarom moeten we de verspilling met zijn allen tegengaan.'

FOODGUERRILLA

KOM IN ACTIE TEGEN VOEDSELVERSPILLING!

VIND JIJ HET NIET ERG OM DE HANDJES UIT DE MOUWEN TE STEKEN? SCHRIJF JE DAN NU IN VOOR DAMN FOOD WASTE! EN ZORG SAMEN VOOR EEN FIJNE KERST OP 25DECEMBER.

HOE JE MEEDOEN?

SLUIT JE AAN BIJ FOOD GUERRILLA

KIJK OP WWW.FOODGUERRILLA.NL VOOR DE VOORWAARDEN

MELD JE VOOR 15NOVEMBER AAN BIJ DAMNFOODWASTE!

NCDO

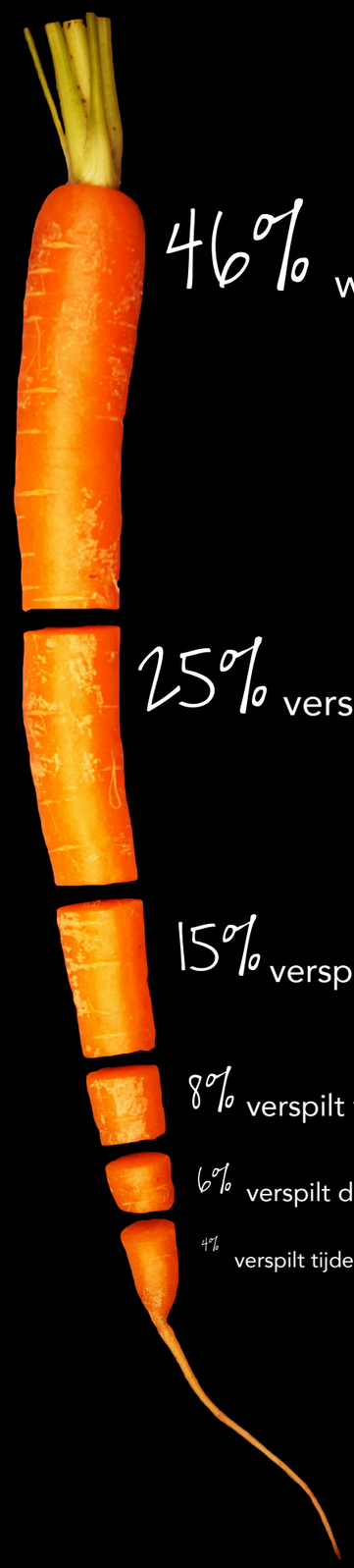
FOODGUERRILLA IS EEN INITIATIEF VAN NCDO: HET NEDERLANDSE KENNIS- EN ADVIESCENTRUM VOOR BURGERSCHAP EN INTERNATIONALE SAMENWERKING.

Feit

De voedselketen kent vele afdelingen waar voedsel word verspild, maar wie zijn de grootste verspillers? Research toont aan dat voedselverspilling niet alleen op straat leeft maar ook sterk de aandacht trekt van de wetenschap. Per huishouden word bijvoorbeeld gemiddeld zo'n 105 kilo eten per jaar weg gegooid wat opgegeten had kunnen worden. Dit heeft zo'n waarde van 150 euro. Een bedrag wat tegenwoordig ook veel huishoudens goed zouden kunnen gebruiken.

30%

TEVEEL GEKOOKT.



46% wordt opgegeten

25% verspilt door consument

15% verspilt door restaurants

8% verspilt tijdens het proces

6% verspilt door supermarkten

4% verspilt tijdens het vervoer

USA.

33,3334%

WEGGEGOOID.

DIVE

Er zitten drie twintigers op een stoeprand van de Binnenrotte. Opvallend door hun relaxte houding en iets wat versleten kleding. Attilla (24), Eva (29) en Jeroen (25), dé skippers. "Kom er gerust bij zitten", we ploffen samen op de grond en raken in gesprek. Enthousiast beginnen ze te vertellen over hun visie en levensstijl.

Attilla, Eva en Jeroen leven met zo weinig mogelijk geld en bezittingen. De skippers zijn geïnspireerd door de Occupy en Detex. Attilla, Eva en Jeroen zijn van mening dat je met je hart de waarde van een daad of product kunt bepalen, hun motto is dan ook: 'geven en nemen'. Zo doen Attilla, Eva en Jeroen af en toe klusjes voor mensen en krijgen daar dan kleding of eten voor. De skippers hebben alles opgegeven om deze levensstijl aan te nemen. "Luister naar je gevoel niet naar je verstand."

Elke week gaan de skippers rond vijf uur de markt op om te skippen. Zij rapen het eten van de straat of halen het uit vuilnisbakken. Skippers voorkomen hiermee de verspilling van afgedankt voedsel. Het marktplein is rond deze tijd een zee van plastic tasjes, afgedankte groente, fruit en verpakkingen. Dit komt omdat alle kraampjes hun voedsel op straat achter laten. Helaas gebeurd dit elke week weer omdat het marktpersoneel de producten niet meer kunnen mee nemen. Deze producten zijn te rijp, hebben een beschadiging of het marktpersoneel is gewoon te lui om hun producten weer in te pakken. Dit vinden zij zonde aangezien deze producten soms nog vers zijn en ze nog makkelijk gebruikt kunnen worden. Het eten ligt dan letterlijk voor het oprapen. "We hebben de consumptie maatschappij helemaal niet nodig, de twee basis behoeften eten en slapen zijn gewoon op straat te vinden."

PASTA
Karna
Frutas del medi

De kraampjes van de Arabieren zijn volgens Attilla, Eva en Jeroen het gulst. De Arabische 'markt lui' zetten speciaal eten klaar voor de skippers. In ruil daarvoor helpen zij de verkopers met het opruimen en platstampen van dozen.

De skippers vinden het voedsel niet alleen op de markt maar ook in afvalbakken van supermarkten en restaurants. Dit zijn meestal de wat kleinere supermarkten van Rotterdam zoals de Marqt. De grotere ketens zoals de Albert Hein, Jumbo, Dirk en C1000 mogen niks weggeven, omdat ze dan verantwoordelijk zijn voor het voedsel. Mocht de persoon die het afgeschreven voedsel eet ziek worden, dan is de supermarkt hier aansprakelijk voor. Dit risico nemen ze liever niet, dus wordt het voedsel weggegooid.

Mensen zij verward en vinden het smerig als ze horen hoe de skippers aan hun eten komen. Anderen raken weer geïnspireerd, vooral als ze horen over de hoeveelheden. "Wij willen met zoveel mogelijk mensen onze levensstijl delen, de mensen die nu bij de AH kopen komen er vanzelf wel achter dat het ook anders kan, hun tijd komt nog wel", aldus Jeroen. De skippers voelen totaal geen schaamte voor wat ze doen en zien het als een sociaal en energiek gebeuren. "Ik zie mezelf niet als een armoedzaaier, het ligt er dus dan pak ik het."

Attilla, Eva en Jeroen zijn niet de enige die skippen, er bestaat een hele community. Dit zijn vooral veel ouderen met weinig geld maar ook daklozen. Het valt op dat de oudere generatie niet zo van het delen is. Attilla:"We zien ze wel eens vechten als meeuwen om het eten, best heftig om te zien." Er zit dus blijkbaar een groot verschil in generatie als je het hebt over de gun factor.

Het aanbod van het voedsel die de skippers vinden of krijgen zien ze niet als een beperking. Eva: "Je eet veel creatiever en gaat op een andere manier kijken naar de samenstelling van een gerecht. Als ik kook weet ik niet meer wat ik doe, Ik krijg een soort ingeving van boven en alles gaat vanzelf."
Momenteel zijn ze opzoek naar een plek waar ze kunnen koken met de overgebleven producten, om mensen te voeden die niet in staat zijn om in hun eigen voedsel te voorzien. "We moeten het met elkaar doen."

Vaak hebben de skippers zoveel eten dat ze het zelf niet eens op kunnen. Attilla, Eva en Jeroen verdelen alles eerlijk over hun vrienden of andere skippers, hierdoor ontstaan mooie contacten en dit geeft hen een enorme energie boost.
Helaas zijn er ook mensen die niet mee willen werken. Een voorbeeld hiervan zijn de kramen die expres hun eten verstoppen zodat dit niet meer bruikbaar of vindbaar is.

BEEST

Het is een grauwe dag wanneer ik de deur uitstap om op pad te gaan naar Schiedam. Waarom hebben wij juist voor dit restaurant gekozen terwijl Schiedam zoveel gezellige restaurantjes kent? Dit restaurant is een van de weinige horeca gelegenheden die bewust met voedselverspilling omgaat en waar de ambacht nog belangrijk is. Een restaurant waar ze nog hun eigen soep en appelcompote met kaneel maken, dat vind je alleen in Schiedam. Daarom hebben wij contact gezocht met de eigenaar: Jaco van Beest en vroegen hem het dienblad uit de handen.

Laat ik meteen met de deur in huis vallen, hoe kijken jullie tegen voedselverspilling aan?
"Kijk, ik kom uit een gezin waar we niet veel te besteden hadden. Maandag en dinsdag aten we gekookte aardappels en woensdag bakten we de restjes op. Daarom kan ik er zelf woest om worden wanneer iemand een kop koffie voor zichzelf in schenkt en het vervolgens door de gootsteen spoelt. Ik ben zeker niet gierig maar ik heb aan weggooien een hekel.
Gasten mogen bijvoorbeeld bij ons alles wat ze over hebben ook meenemen daar hebben we speciale bakjes voor. Niks speciaals hoor, gewoon die bakjes waar je ook shoarma in krijgt, maar dan stoppen wij er geen shoarma in. Haha!"

Dat klinkt goed, op welke manieren gaan jullie de verspilling nog meer tegen?
"Op plaatsen we altijd een grote bestelling met het oog op het weekend. Naarmate de reserveringen die we hebben kunnen we ook inschatten hoeveel eters we krijgen. Maandag bekijken we hoeveel we hebben en aan de hand daarvan plaatsen we nog een extra bestelling. Met uitzondering van groenten want die willen we zo vers mogelijk.
'S avonds bereidt de keuken altijd nauwkeurig voor. Als er dan iets extra's nodig is maken we het liever op het laatste moment dan dat er teveel over is. Door dit beleid, hebben wij eigenlijk nooit grote overschotten of veel verspilling."

Ik las dat het mogelijk was om verschillende groottes van porties te bestellen, klopt dat?
"Dat klopt, wij hebben senioren en volwassenen porties. Vaak eten oudere mensen toch minder en voelen zich bezwaart om hun bord niet leeg te eten, maar hebben bij een kindermenu het idee dat ze alleen friet met appelmoes krijgen.

Vragen Jullie dan of mensen een senioren portie willen?
Lachend: "Nee, dan voelt iedereen zich oud. Wanneer iemand eten besteld vragen we of iemand een iets kleinere portie wil.
We houden hier trouwens ook rekening mee in de bijgerechten die bij de vis en vleesgerechten worden geserveerd. De grote van deze schaaltjes proberen we minimaal te houden, de gasten mogen gratis bij bestellen. Ik vind het zonde om eten weg te gooien. Het is alleen lastig om een schaaltje voor twee personen met een minimale portie te breiden omdat we geen lullige porties willen serveren, dus dan zet je soms wel iets teveel neer."

Gooit u alle producten waarvan de "Ten minste houdbaar tot" datum geweest is weg?
"Bijna alles is vers. Het gebeurt natuurlijk wel eens, maar 'ten minste houdbaar tot' is een datum die op veiligheid is neergezet, vaak na die datum kun je iets makkelijk nog 2 a 3 dagen eten. We gebruiken het dan vaak voor personeelsmaaltijden. De kok houd extra rekening en gooit bij twijfel altijd alles weg maar als iets goed is, is iets goed."

Tot slot, het *"No waste network"* is een initiatief van economische zaken tegen voedselverspilling in het bedrijfsleven waaronder de horeca. Kent u dit toevallig?
"Nee, hier heb ik nog nooit van gehoord. Ik vind het zeker een goed initiatief net als de voedsel en waren wet. Het zal er voor zorgen dat de grote verspillers en viezeriken eruit worden gehaald, maar wij houden ons daar niet zo mee bezig."

*Het **"No waste Network"** is een organisatie die het verspillen van voedsel probeert te voorkomen en streeft ernaar om reststromen zoveel mogelijk te verwerken. Zo kun je hier tips en trainingen vinden voor in de horeca over dit onderwerp, maar ook voor bijvoorbeeld de tuinders, supermarkten en voor privé huishoudens is hier nuttige informatie te vinden.*

0-PORTIES

Na

Art direction: Sophie Dirven
Redacteur: Anne-Marije Manting
Fotografie: Roy Slootjes.

Artikelen
Trut!: Roy Slootjes
Editorial: Anne-Marije Manting
Skippen: Sophie dirven, met medewerking van Anne-Marije Manting, en Roy Slootjes.

Fotografie
De Levenscyclus: Anne-Marije Manting , Sophie Dirven, Roy Slootjes.
De feiten op tafel: Roy Slootjes met ondersteuning van Anne-Marije Manting en Sophie Dirven.

Interviews
Hoe bewust ben jij?: Anne-Marije Manting, Sophie Dirven en Roy Slootjes.
"Ik ben niet gierig maar ik heb een hekel aan weggooien": Anne-Marije Manting

Met dank aan
Attilla Alaoui, Eva Jansen, Esmiralda Kerst, Esther Maso,, Esmiralda Kerst, Filippo Ficozzi, Frank De Koning, Jaco Van Beest, Jeroen Zwart, Leon van Barneveld, Liesbet Dirven-van Breemen, Nadija Broekhart, Vincent Ras, Vincent Cardinaal, Walter Borchert,

Uitgeverij: IVA-groep

Lithografie: Sophie Dirven.

Illustraties: Sophie Dirven

Contact
Email: foodrams@gmail.com Redactie: +31 620785262 Klantenservice: +031 643424587 Klantenservice België: + 32 6 31173514

5 704723 770107