

Iedereen kan voedsel redden (NZL)

“Ik was advocaat, maar wilde iets doen waarmee ik meer voor de maatschappij kon betekenen.” Het is niet Floris die dit zegt, maar Deborah Manning. We ontmoeten haar in Dunedin, waar ze ons vertelt over de bijzondere organisatie die ze heeft opgericht: Kiwi Harvest. In plaats van zeilen voor duurzaamheid, richt zij zich op *food rescue*.

“In Nieuw-Zeeland heeft een grote groep mensen nauwelijks toegang tot gezonde voeding. Tegelijkertijd komt er ontzettend veel voedsel op de vuilnisbelt terecht dat nog prima te eten is. Dus ik zag een kans om twee vliegen in één klap te slaan: voedselverspilling verminderen én goed eten brengen naar mensen die dat het hardst nodig hebben,” aldus Deborah.



100.000 ton eten weggegooid

“Wij wisten niet dat voedselschaarste en -verspilling zulke grote problemen zijn”, geven we toe. Deborah laat ons een aantal schokkende statistieken zien. “In Nieuw-Zeeland wordt jaarlijks ruim 100.000 ton eten weggegooid, waarvan 60 procent nog prima te eten is. Dat komt bijna allemaal op de vuilnisbelt terecht, waar het ook nog eens gaat rotten en broeikasgassen veroorzaakt”, legt zij uit.

We vragen Deborah hoe het kan dat er zó veel eten wordt verspild. “De voedselindustrie wil verspilling natuurlijk voorkomen”, vertelt Deborah. “Daar verlies je namelijk geld mee. Toch wordt er regelmatig minder verkocht dan verwacht en loopt vers voedsel tegen de houdbaarheidsdatum aan. Bij houdbare artikelen gaat het vaak om beschadigde verpakkingen, assortimentswijziging van de supermarkt, of nieuwe smaakjes die niet aanslaan. Ondanks alle inspanningen van winkels en restaurants is een bepaalde mate van voedselverlies

onvermijdelijk. Er is daarom altijd eten dat wij met *Kiwi Harvest* van de vuilnisbelt kunnen redden.”

Twee problemen, één oplossing

Deborah legt ook uit dat een grote groep Nieuw-Zeelanders moeilijk rondkomt. “Zo’n 40 procent van de Kiwi’s ervaart een vorm van voedselschaarste. Dat wil zeggen dat zij om uiteenlopende redenen niet altijd verzekerd zijn van een gezonde maaltijd. Wij noemen hen *food insecure*. Dit lot treft momenteel 1 op de 5 kinderen in ons land.”

Kiwi Harvest is ontstaan om die twee problemen – voedselverspilling en voedselarmoede – aan te pakken. “Ik begon in mijn eentje. Met mijn auto reed ik langs supermarkten om overgebleven voedsel op te halen en vanuit mijn kofferbak te verdelen”, vertelt Deborah. “Inmiddels hebben we een geoliede organisatie met vaste medewerkers, vrijwilligers, eigen vrachtwagens en vestigingen in het hele land. Dagelijks halen we voedsel op bij supermarkten en restaurants in de regio.”

“Het gaat ons om producten die niet meer verkocht kunnen worden, maar nog wel geschikt zijn voor consumptie. Hier in ons magazijn sorteren we alles en maken het klaar voor verzending. We brengen het naar buurtorganisaties die het aan mensen verstrekken die het hard nodig hebben”, vervolgt Deborah. “Deze organisaties staan mensen bij die in armoede leven. Ze helpen ze uit de schulden te komen, begeleiden ze bij sollicitaties en zorgen dat ze, via ons, aan gezond eten komen.”

Het wordt ons steeds duidelijker hoe *Kiwi Harvest* een oplossing biedt voor twee problemen tegelijkertijd. Deborah nodigt ons uit om een dagje mee te rijden. Daar zeggen we natuurlijk geen nee tegen!

Eerst ondernemer, nu vrijwilliger

We trekken een felgeel *Kiwi Harvest*-hesje aan en klimmen in de cabine van een vrachtwagen. Chauffeur Allan Croad rijdt naar een minder welvarende buurt. We stoppen bij een buurtcentrum voor *Pasifika*, zoals mensen van eilanden als Tonga, Fiji en Vanuatu worden genoemd. “Het is een groep die gemiddeld niet veel te besteden heeft”, zegt Allan. We helpen hem tientallen dozen met voedselpakketten uit te laden. “De vrijwilligers van het buurtcentrum zorgen ervoor dat de pakketten terechtkomen bij 32 families in deze buurt”, legt Allan uit. “Zij weten het beste wie de pakketten het hardst nodig hebben. Zo kunnen wij ons richten op de inzameling van het voedsel.”

Op de terugweg stoppen we bij een supermarkt in de stad. Ze verwachten ons al: drie goed gevulde winkelwagentjes staan klaar. Het zijn vooral verse producten die bijna over datum zijn. “De supermarkt hoeft nu geen spullen weg te gooien, dat bespaart hen kosten. We nemen alleen gezond eten mee, zoals groente, fruit, vlees, vis en zuivel. Dus géén cola, alcohol of fastfood”, vertelt Allan tijdens het inladen. Op de terugweg naar het sorteercentrum vragen we hem hoe hij bij *Kiwi Harvest* terecht is gekomen. “Ik was ooit ondernemer, maar heb mijn bedrijf verkocht. Via via hoorde ik van dit geweldige initiatief, dus heb ik mij als

vrijwilliger gemeld. Zo kan ik iets terugdoen voor de maatschappij. Het is dankbaar werk waar ik heel veel plezier uit haal”, antwoordt hij.

Ruim vijftig regionale *food hubs*

Terug bij het magazijn vertelt Deborah over haar nieuwste initiatief. “Als een producent veel pallets met voedsel over heeft, hebben wij daar als regionale *food hub* geen ruimte voor. Om ook dit voedsel te kunnen redden, heb ik een nationaal centrum voor voedseloverschotten mede-opgezet: het New Zealand Food Network. Vanwege de coronacrisis is er meer voedselschaarste, dus er is veel belangstelling voor zo’n centrum. Daarom financiert de overheid een groot gedeelte”, zegt ze trots.

Natuurlijk gaan we ook daar op bezoek. Directeur Gavin Findlay ontvangt ons bij het centrum in Auckland. Hij leidt ons rond door een immens magazijn. Vorkheftrucks rijden af en aan. Op de grond staan tientallen pallets met pakken bloem en dozen appels. “Deze bloem is bijna over datum, en hebben voor de producent nauwelijks nog waarde. Deze appels voldoen n t niet aan de gewenste maat of schoonheidsnormen”, legt Gavin uit. “Terwijl het prima appels zijn! Het streven naar perfectie is een van de oorzaken van voedselverspilling.”

En hoe komt zo’n grote hoeveelheid voedsel dan terecht bij de mensen die het nodig hebben? “Behalve *Kiwi Harvest* zijn er nog ruim 50 regionale *food hubs* op ons systeem aangesloten. Die kunnen zelf aangeven wat ze uit ons aanbod willen en dan zorgen wij ervoor dat het naar ze toe komt”, vervolgt Gavin. We staan versteld van zoveel daadkracht, schaalgrootte en samenwerking.

Bier uit brood en brood uit bier

Op ons logeeraadres in Auckland krijgt Ivar een biertje aangeboden. “Dit vind je vast interessant”, zegt onze vriend en gastheer Kerry Underhill. “Citizen-bier, gemaakt van gered brood”, leest Ivar op het etiket. “Geweldig! En het smaakt ook nog eens heel goed.” Niet veel later deelt mede-oprichter Donald Shepherd het verhaal van Citizen met ons. “We zijn een collectief dat zich richt op het upcyclen van voedsel. Wij zijn een groep chef-koks, brouwers, bakkers en innovators die de verspilling van voedsel en hulpbronnen willen verminderen”, aldus Donald. Hij legt uit dat de bieren van Citizen worden gemaakt met onverkocht brood dat ongeveer een kwart van de gemoute gerst in elk brouwsel vervangt. Maar daar blijft het niet bij: het graanmeel dat overblijft uit het brouwproces wordt weer gebruikt als hoofdbestanddeel in ambachtelijk gebakken zuurdesembrood. *Food rescue* ten top!

Minder voedsel verspillen begint bij jezelf

Dat voedselverspilling op gespannen voet staat met duurzaamheid, blijkt wel uit het gegeven dat er wereldwijd jaarlijks een duizelingwekkende 1,3 miljard ton eten wordt weggegooid: zo’n 30 procent van al het voedsel dat geproduceerd wordt. Als we zo’n gigantische hoeveelheid voedsel niet zouden verspillen, zouden we minder hoeven produceren. Dat scheelt enorm veel landgebruik, water, energie, emissies en verpakkingsmaterialen. Bovendien zou er minder op vuilnisbelten belanden.

Lovenswaardig vinden we daarom de inspanningen en successen van Deborah, Gavin, Donald en hun teams om voedselverspilling tegen te gaan. Maar we kunnen de oplossing van het probleem niet volledig aan *food rescue*-organisaties overlaten. Want de grootste bron van voedselverspilling zijn huishoudens: meer dan de helft van al het verspilde eten in het rijke Westen ontstaat thuis. We hebben daarom allemaal een verantwoordelijkheid om meer voedsel te redden.

Wat doe jij?