Friesch Dagblad, 20 juni 2017, pagina 22.

Honderd Leeuwarder koelkasten onder de loep

- **Studenten willen bewustwording creëren tegen voedselverspilling**

Sippie Miedema

Leeuwarden | Op jaarbasis gooien Nederlanders gemiddeld per persoon 41 kilo nog prima eetbaar voedsel zo in de prullenbak. En dat komt volgens Milieu Centraal omdat we té veel inkopen. Eigenlijk gooien we door deze voedselverspilling per jaar zo'n 140 euro in de kliko.

Om het nog wat concreter te maken: van elke drie pakken rijst die we in de supermarkt kopen, belandt de inhoud van één in de kliko. Niet omdat we het pak gewoon wegkieperen, maar omdat we veel meer koken dan nodig is voor de maaltijd. Bij pasta komt de verspilling uit op 20 procent, evenals bij brood.

Om Leeuwarders bewuster te maken van hun bijdrage aan de voedselverspilling gingen drie studenten van de opleiding Popular Culture van de Hanzehogeschool in Groningen de wijk in om foto's te nemen van koelkasten. In totaal zijn Guironey Coffi, Jelle Mulder en Vincent Prinsse op honderd adressen in de Oranjewijk en Achter de Hoven in Leeuwarden geweest om bij mensen de koelkastinhoud vast te leggen. ,,De koelkasten worden steeds groter en daarmee wordt ook de kans op voedselverspilling groter", meent Coffi.

En om heel eerlijk te zijn; het viel de studenten 100 procent mee met de voedselverspilling. ,,Veel mensen verbouwen ook hun eigen groente en zijn al heel bewust bezig met voedsel. Dat had ik niet verwacht." De studenten bezochten studenten, maar ook dertigers, veertigers en vijftigers. En eigenlijk deden de studenten het 't beste. Zij kopen zelden meer in dan dat ze op kunnen.

> Veel mensen zijn al heel bewust bezig met voedsel. Dat had ik niet verwacht

Eigenlijk wilden de drie vandaag de stad in om met het winkelend publiek in discussie te gaan over voedselverspilling. Ze wilden dat doen aan de hand van een spandoek met daarop de foto's van de honderd Leeuwarder koelkasten. Maar helaas liep de productie van het spandoek vertraging op. De missie om 'awareness' bij het brede publiek te creëren, moet dus nog even wachten.

Maar om alvast wat tips te geven: leg aangebroken voedsel vooraan in de koelkast. Leg tropisch fruit en groente buiten de koelkast (dan bederft het minder snel). Maak een boodschappenlijstje, koop geen voordeelverpakking als je weet dat je het toch niet op maakt en bewaar overgebleven voedsel in goed afsluitbare bakjes (en eet het zo snel mogelijk op).

En hoe zit het eigenlijk met de eigen voedselverspilling van de studenten? Coffi: ,,Eh.... koken met restjes? Oh, dat doe ik eigenlijk nooit. Maar misschien dat ik het straks wel ga doen, nu ik er meer van af weet."

De inhoud van vier koelkasten van huishoudens in Leeuwarden. Het viel de drie studenten 100 procent mee met de voedselverspilling. Foto's: FD