

# KANT-EN-KLAAR MAALTIJDEN: 'WAAR IN DE KETEN ONTSTAAT DE MEESTE VOEDSELVERSPLLING?'

Binnen het onderzoeksproject *Goed verpakt*, deden drie HAS-studenten onderzoek om in kaart te brengen waar in de keten van koelverse kant-en-klaar maaltijden de meeste voedselverspilling plaatsvindt. "Er kwamen interessante trade-offs naar voren uit ons onderzoek", vertellen Femke Dijkstra, Sharon Huis in 't Veld en Job Schalk naar aanleiding van hun project.

De studenten onderzochten de volgende vragen: Hoe ziet de keten eruit van koelverse kant-en-klaar maaltijden, van ontstaan tot aan afvalfase en hoe speelt verpakken hierbij een rol in de duurzaamheid? En welke mogelijke leverage points worden gezien als aangrijpingspunten om in deze keten de product-verpakkingscombinaties te verduurzamen? Naar aanleiding van het doorlopen onderzoek, de desk- en fieldresearch en de resultaten is er een conclusie gevormd die antwoord geeft op deze vragen.

## Waargenomen versus werkelijke duurzaamheid

"Ruim zeventig procent van de maaltijdgebruikers vindt de verpakking van de kant-en-klaar maaltijden niet duurzaam, terwijl uit onderzoek juist naar voren komt dat plastic de ideale oplossing vormt. De verpakking komt namelijk in de buurt van de meest optimale verpakkingsmethode (ook wel Optimum Pack Design genoemd). De (door de consument) waargenomen duurzaamheid verschilt dus enorm van de werkelijke duurzaamheid van de plastic verpakkingen. Dit maakt het lastig, maar des te belangrijker om verpakkingen aan te bieden en de boodschap van het nut van plastic verpakkingen te communiceren. Ook kan er op de verpakkingen beter worden gecommuniceerd over het bewaaradvies en hoe de verpakking na gebruik moet worden afgedankt. Hierbij moeten we als complete sector echter waken voor greenwashing en pogen de consument objectief en waarheidsgetrouw te informeren omtrent duurzaamheid van verpakkingsmaterialen." De studenten bevelen daarnaast aan om te analyseren of het mogelijk is bijvoorbeeld de etiketten en labels te verduurzamen zodat de gehele verpakking uit één materiaal bestaat.

## Breed aanbod

Er ontstaat steeds meer variatie in koelverse kant-en-klaar maaltijden bij supermarkten. Hierdoor wordt het aanbod steeds breder en krijgen consumenten meer en meer keuze. "Dit heeft nadelen voor de hoeveelheid voedselverspilling", weten de studenten nu. "Het introduceren van nieuwe concepten bij supermarkten leidt over het algemeen tot meer voedselverspilling omdat consumenten tijd nodig hebben eraan te wennen.



Daarnaast betekent een breder aanbod dat er verschillende maaltijden geproduceerd moeten worden en er vaker wissel op de productielijn plaatsvindt. Hoe vaker een productielijn verwisseld moet worden, des te meer voedselverspilling vindt plaats. De overweging is daarom om een minder breed assortiment aan te bieden", benadrukt Femke. "Het lijkt mij interessant te ontdekken hoe consumenten reageren op 'eten wat de pot schaft', of bijvoorbeeld een kleiner aanbod aan seizoensgebonden maaltijden."

## Waar ontstaat de meeste foodwaste?

In de meeste stappen binnen de keten raakt er voedsel verloren of verspild. De studenten hebben op basis van hun onderzoek een voedselverspillspercentage geschat per stap in de keten. Zo blijkt in totaal 25,9 procent van het voedsel dat voor de maaltijden geproduceerd wordt, niet bij de consument in de maag te belanden. "In het begin van de keten raakt het meeste verloren of verspild. Er ontstaan restproducten bij boeren en snijresten bij verwerkers. Dit wordt veelal gebruikt voor veevoer of als opvulling van gaten op het land van de boer. Het is interessant om innovaties te ontwikkelen waarbij deze restproducten voor een ander doel ingezet kunnen worden."

## Automatisering

Dit korte onderzoek geeft al heel interessante inzichten, maar zou nog verder uitgediept kunnen worden in langdurige onderzoeken. Zo wordt verwacht dat automatisering van de processen bij distributiecentra een oplossing kan bieden voor de voedselverspilling in deze stap van de keten, omdat de studenten concluderen dat de voedselverspilling die hier plaatsvindt, voornamelijk wordt veroorzaakt door menselijke fouten. "Mogelijk kan ook de doorlooptijd in het distributiecentrum versneld worden door middel van automatisering, wat de houdbaarheid van de kant-en-klaarmaaltijden ten goede komt", aldus Sharon.

## De volgende keer

In de komende vier edities van vaktijdschrift Pakkracht delen wij een artikel omtrent de onderzoeken die door studenten zijn gedaan naar de integrale duurzaamheid van product-verpakkingscombinaties. In de volgende uitgave leest u over kant-en-klaar maaltijden versus zelf vers bereiden: 'wat is duurzamer?'

Meer informatie via [www.projectgoedverpakt.nl](http://www.projectgoedverpakt.nl).