

Broodverspilling tegengaan

Hoe we beter kunnen aansluiten bij
en leren van andere doelgroepen
dan de 'gemiddelde Nederlander'

Esther Veen, Jan Eelco Jansma en Marjolijn Schrijnen

m.m.v. Sheki Lumumba, Joost Knüppe, Amy Klaassen, Yassir Sefu

Inhoud

1	Aanleiding en doelen	3
2	Methoden	5
2.1	Surinaamse gezinnen	5
2.2	Interviews	5
2.3	Respondenten	7
3	Resultaten	8
3.1	Broodconsumptie	8
3.2	Gedrag rondom bewaren en weggooien	10
3.3	Motivatie om verspilling te voorkómen of tegen te gaan	11
3.4	Oorzaken verspilling	12
3.5	Oplossingen	13
4	Conclusie	15
Bijlage	Interviewleidraad	17

1 Aanleiding en doelen

In Nederland wordt in de gehele voedselketen jaarlijks 2 miljard kilo voedsel verspild. Cijfers van het Voedingscentrum, uit 2022, schatten de verspilling van vast voedsel in huishoudens (exclusief dranken, maar inclusief dikke vloeistoffen en zuivel) op 33,4 kilo per persoon per jaar – 8,9% van de totale hoeveelheid gekocht voedsel.¹ Dat betekent dat consumenten een aanzienlijk aandeel hebben in de totale verspilling in de keten. Voedselverspilling levert niet alleen een grote bijdrage aan afvalstromen en -verwerking, voedsel dat wel wordt geproduceerd maar niet wordt geconsumeerd is ook verantwoordelijk voor onnodige uitstoot van broeikasgassen. Bovendien betekent verspilling een onnodig gebruik van schaarse productiemiddelen en grondstoffen. Kortom, het tegengaan van verspilling bespaart tijd, ruimte en geld, en is duurzamer. De meest verspilde productgroep is brood en deegwaren. Hier ligt in dit onderzoek dan ook de focus op.

Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV) is al een aantal jaar de drijvende kracht achter het terugbrengen van voedselverspilling in Nederland. Dit doet ze samen met aan de stichting gelieerde bedrijven en publieke organisaties. De ambitie is om via (nationale) campagnes en interventies bij bedrijven en consumenten de verspilling in 2030 met 50% terug te hebben gedrongen. Algemene, nationale campagnes en interventies van STV richten zich vaak op een specifieke doelgroep, zoals gezinnen met jonge kinderen of licht groene consumenten.

Een doelgroep waar de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling meer van zou willen weten is de Nederlander met een andere culturele achtergrond. Culturele achtergrond kan van invloed zijn op hoe verspilling ontstaat, en hoe er met verspilling/etensresten wordt omgegaan. Daarom is culturele achtergrond mogelijk een belangrijke factor om mee te nemen in het ontwerpen van op verspilling gerichte interventies en campagnes. Tot op heden is er echter weinig bekend over de manier waarop mensen met een niet-Nederlandse achtergrond



¹ Voedingscentrum:
[Rapport Voedselverspilling 2022.pdf](#)

omgaan met (mogelijke) verspilling en in hoeverre en hoe ze dat tegengaan.

Doel van dit project is daarom om meer inzicht te krijgen in welke rol voedselverspilling speelt in de dagelijkse routines van Nederlanders met een migratieachtergrond, en welke interventies hen mogelijk kunnen helpen voedselverspilling te verminderen. Die kennis kan helpen campagnes tegen voedselverspilling beter te laten aansluiten bij de leefwereld en gebruiken van Nederlanders met verschillende achtergronden. Bovendien kan een breder inzicht in verspilling en vooral mogelijkheden om het tegen te gaan leiden tot nieuwe breder in te zetten tips en tools tegen verspilling. Omdat brood veel wordt verspild en het product bovendien een rol speelt in verschillende voedingspatronen, ligt de focus van dit project op **brood**.

2 Methoden

Dit project is uitgevoerd in en rondom Almere. Almere is een diverse stad. De meeste Almeerders (93%) hebben de Nederlandse nationaliteit, maar bijna de helft (44%) van de meer dan 200.000 inwoners² heeft een migratieachtergrond. Almere heeft vooral veel inwoners met een achtergrond in Suriname (23.304 inwoners), Marokko (8.033), Turkije (7.771), de voormalige Nederlandse Antillen (5.170), Nederlands-Indië (3.396), Duitsland (3.018), Indonesië (2.588) en Irak (2.030).³ Deze diversiteit, alsmede de aanwezigheid van Flevo Campus die samen met Aeres Hogeschool en Wageningen University and Research al een aantal jaren in de stad actief is, maakt Almere een geschikte plek om te onderzoeken hoe Nederlanders met een andere culturele achtergrond naar verspilling kijken en welke methoden zij hebben om het tegen te gaan. Bovendien staat voedselverspilling voor 2023 op de agenda van de Almeerse voedselstrategie.⁴

2.1 Surinaamse gezinnen

In dit project is ervoor gekozen om te focussen op gezinnen met een Surinaamse achtergrond. We hebben voor één specifieke doelgroep gekozen om de data makkelijker te kunnen vergelijken en de diversiteit binnen de groep respondenten niet te groot te maken. Er is voor mensen met een Surinaamse achtergrond gekozen omdat die groep het grootst is in Almere. Daarnaast hebben we ervoor gekozen om ons op gezinnen te richten, omdat we uit onderzoek weten dat gezinnen met kinderen de grootste verspillers zijn.

2.2 Interviews

In eerste instantie was het idee om één of twee focusgroepen te organiseren met mensen met een Surinaamse achtergrond, en samen met hen te praten over hoe zij brood eten, in hoeverre zij brood overhouden, wat zij met die restjes doen, en welke interventies (al dan niet bestaand) voor hen zouden kunnen werken om verspilling tegen te

² CBS, augustus 2021

³ Cijfers van 2018: SAA2018_1_Bevolking_stad_en_wijk_pub.xlsx

⁴ De Almere voedselstrategie (2021-2025) beschrijft hoe de stad voedsel wil inzetten voor een groene, gezonde, stad en een bloeiende regionale voedsleconomie. Deze strategie werd in april 2021 vastgesteld door de gemeenteraad en loopt voor een periode van 2021 tot 2025. De voedselstrategie is onderdeel van Almere 2.0- en heeft 3 kern ambities: 1) Almere staat voor een duurzame voedsleconomie waar iedereen de vruchten van plukt; 2) Almere staat voor gezonde keuzemogelijkheden voor iedereen; 3) Almere staat voor trots op haar lokale en regionale producten en initiatieven. Binnen de voedselstrategie is nu geen aandacht voor voedselverspilling. Ook in gemeentelijke programma's om de hoeveelheid restafval te reduceren/afval te scheiden zijn er nog nauwelijks (specifieke) maatregelen voor voedsel (noch voor huishoudens noch voor bedrijven). Wel wordt huishoudelijk bioafval (GFT) in principe gescheiden ingezameld: via huis-aan-huis inzameling, bioafval cocons en via het Ondergrondse Afvaltransport systeem, het OAT. In 2020 is er in Almere 480 kg huishoudelijk afval per inwoner in gezameld, waarvan 21 kg bioafval (2020) (in 2018 was dat 52,6 kilo).

gaan. Bij het zoeken naar respondenten voor de focusgroepen hebben we zowel verbaal als op schrift steeds geprobeerd duidelijk te maken dat het nadrukkelijk niet ons doel was verspilling bij deze doelgroep te meten of te onderzoeken of Surinamers meer (of minder) verspillen dan andere groepen in de samenleving, en verteld dat we juist wilden leren van hoe deze mensen verspilling tegengaan – omdat daar tot dan toe nog weinig aandacht voor is geweest. Desalniettemin is het ons niet gelukt voldoende deelnemers bereid te vinden aan een focusgroep mee te doen. De benaderde mensen bleken terughoudend, en leken onze vragen over deelname aan een gesprek over voedselverspilling persoonlijk op te nemen. Daarom zijn we van het aanvankelijke idee van focusgroepen afgestapt.

We zijn overgegaan op individuele interviews met mensen uit de doelgroep. Sheki Lumumba is binnen en buiten haar netwerk op zoek gegaan naar mogelijke respondenten voor de interviews. Omdat ook dit lastig bleek is de doelgroep iets opgerekt naar mensen buiten Almere (Amsterdam) en mensen zonder thuiswonende kinderen. Een groot aantal van de respondenten is gevonden op het Almeerse indoor-volkstuincomplex ONZE volkstuin.

In het voorjaar van 2023 heeft Sheki Lumumba tien interviews gehouden. Respondenten is gevraagd naar of en hoe ze brood eten, of er wel eens brood overblijft en wat daarmee gebeurt. Ook werd respondenten gevraagd te reflecteren op hoe verspilling ontstaat, en welke interventies verspilling zouden kunnen verminderen. De interviewleidraad is te vinden in de bijlage. De interviews duurden gemiddeld 12 minuten, met uitschieters van 6 en 19 minuten. Ze zijn opgenomen en getranscribeerd. Alle respondenten hebben een geïnformeerde-toestemming-formulier getekend. De transcripten zijn door onderzoekers Esther Veen en Marjolijn Schrijnen en stagiair Amy Klaassen geanalyseerd en vervolgens besproken om tot een gezamenlijke analyse te komen.

2.3 Respondenten

De tabel geeft een overzicht van de tien respondenten en enkele persoonskenmerken.

#	Geslacht	Leeftijd	Gezinssamenstelling
1	M	onbekend	Getrouwd. Zoon (18) en dochter (12)
2	V	onbekend	Man. Drie kinderen (12, 18, 19)
3	V	onbekend	Man. 2 Dochters (10, 3)
4	V	26	Woont met huisgenoot
5	M	66	Weduwnaar. 4 volwassen kinderen in Suriname
6	V	26	Moeder. 2 broertjes (18, 14)
7	M	52	Vrouw. Zoon (20)
8	V	48	Alleenstaand
9	M	77	Getrouwd. Dochter. 2 kleinkinderen
10	V	28	Ouders (53/54) en zusje (24)

3 Resultaten

“Omdat Suriname een Nederlands kolonie is geweest, zijn de meeste culturen natuurlijk ook overgebracht. Dus broodgebruik is in Suriname ook wel common, alleen wij gebruikten daar dus eerder de puntjes, die je dan belegt met warme bakkeljauw, kipfilet, kousenband met garnalen... Met peper en zuur. Dus dat zijn andere soorten broodjes. Maar we hadden natuurlijk ook gewoon de sneetjes brood met een plakje kaas of een plakje ham. Of dat je van die sandwiches maakt of zo. Amerikaans, dat heb je natuurlijk ook gehad. Dus als je hier de Surinaamse cultuur vraagt van hoe is het broodgebruik? Dan is het toch wel een beetje, ze zijn het wel gewend, zoals de Nederlanders dat ook gewoon doen. Gewoon plakjes boterhammen smeren en gewoon meenemen. Het is toch een stukje integratie wat mee is gekomen vanuit Suriname hiernaartoe. Ik denk dat de meeste Surinamers niet 's ochtends vroeg iets warm op een puntje gaan beleggen, hoor. Dat zal wel iets meer zijn voor het weekend of zo. Broodje sardien of dat je dat lekker warm maakt of je kan het ook koud eten. Dus oliesardien gewoon lekker maken en op je broodje smeren met wat lekkere komkommer of met zuur en peper natuurlijk, want ze houden natuurlijk van de pittige broodjes. Maar hier integreer je ook met andere culturen. Ik heb bijvoorbeeld Libanese vrienden of Marokkaanse, dus de Arabische cultuur, daar is ook heel veel brood wat ze gebruiken, alleen toch ook weer op een andere manier. Je hebt ook brood waar ze dan stukjes van af nemen of sla erbij of ze hebben dat ze dippen.” (Respondent 2)

3.1 Broodconsumptie

Hoewel al onze respondenten brood eten, lijkt de consumptie ervan in hoeveelheid en variatie aanzienlijk te verschillen van wat gebruikelijk is voor de meer ‘gemiddelde’ Nederlander. De interviews tonen aan dat brood voor veel respondenten slechts één van de vele mogelijkheden is, en dat de hoeveelheden die gegeten worden relatief klein zijn. Sommige respondenten geven aan slechts een paar sneetjes per dag te eten, en anderen hebben aan één brood per week voldoende



voor het hele gezin. Het lijkt erop dat brood minder prominent aanwezig is in de dagelijkse voeding dan in een typisch 'gemiddeld' Nederlands dieet waar het vaak een belangrijke pijler is van één of twee maaltijden, zoals lunch en/of ontbijt.

"Het is een beetje afhankelijk van hoeveel tijd ik heb in de ochtend. Meestal is het gewoon een getoast broodje met kipfilet of kaas en als ik wat meer tijd heb, dan doe ik een eitje of tonijn. Soms ook als er bijvoorbeeld nog vlees over is gebleven van de dag ervoor, dan prak ik dat ook gewoon even. Dan eet ik dat ook op een broodje." (R4)

Brood wordt voornamelijk in de ochtend gegeten, maar sommige respondenten nuttigen het ook in de middag. In de avond is het vooral een aanvulling bij soep. Opvallend is dat sommigen juist brood bij de lunch eten, maar niet bij het ontbijt: *"Als ik soep eet, dan wil ik graag een sneetje brood erbij. Dat doe ik dan wel vaak, dus vaak bij de lunch. Voor het ontbijt eigenlijk nooit, dan neem ik altijd iets van yoghurt of zo." (R8)*

Het type brood dat wordt geconsumeerd, varieert eveneens. Terwijl gewone sneetjes brood gebruikelijk zijn, worden in het weekend ook stokbrood, croissantjes of bolletjes gegeten. Sommige respondenten eten vooral afbakbrood. Opvallend is ook dat brood vaak rijk wordt belegd, met toevoegingen zoals warm beleg, eieren, bakkeljauw, of zoutvlees. Eén respondent zegt bijvoorbeeld: *"Ik maak vaak het simpelste. Dus ik zet gewoon iets erop, chocopasta of hagelslag of zo, maar mijn moeder is wat uitgebreider, die maakt meestal een soort van sandwiches met verschillende dingen, ham-kaas, smeerbare dingen. Eigenlijk een beetje de standaard dingen en ei natuurlijk. Beetje standaard dingen. Of ja, misschien niet standaard voor iedereen. Wij kopen bijvoorbeeld ook gewoon vlees, pulled chicken en Surinaamse dingen. We zetten ook bijvoorbeeld vis erop, bakkeljauw." (R10)*

Bijna alle kinderen die voorbij kwamen in de interviews nemen brood mee naar school. Sommige volwassenen nemen ook brood mee naar het werk, maar dat is niet voor iedereen een gewoonte. Interessante bevinding is dat brood ook wordt gebruikt om restjes van de vorige dag op te eten. Zie bijvoorbeeld de uitleg van respondent 2: *"Als ik shoarmavlees thuis de vorige dag heb gemaakt en ik heb het over, dat gaat*

natuurlijk in de bolletjes [voor mee naar school], die worden dan belegd met rauwkost en dan gaat er gewoon zo'n- Ze eten het koud want ze kunnen niet opwarmen, maar het is wel een healthy burger. Of soms heb je kibbeling over, dat gaat dan ook daartussen met een sausje, dus ik ben wel heel creatief met- Ik vind het voor mezelf eigenlijk best arm, om mijn kind gewoon een plakje ham of iets te zetten op een boterham en zo mee te geven. Dat vind ik gewoon- Ik probeer zo veel mogelijk te variëren, dat ze toch nog wel een- De basis is dan wel brood, maar dat ze dan toch zo healthy mogelijk iets mee hebben." (R2)

3.2 Gedrag rondom bewaren en weggooien

De respondenten gaan op verschillende manieren om met het bewaren en weggooien van brood. De meeste respondenten bewaren hun brood standaard in de vriezer om het langer vers te houden. Daarnaast vonden we dat er twee groepen zijn: kapjes-etters en niet-kapjes etters. De kapjes worden ofwel weggegooid ofwel aan dieren gegeven - vooral de eendjes.

Hoewel de meerderheid van de respondenten aangeeft liever geen brood te verspillen, kwam naar voren dat vrijwel iedereen weleens brood weggooit: sommige respondenten stelden expliciet dat dat meer is dan ze eigenlijk zouden willen. *"Wij houden niet van vermorsen" (R5)* benadrukt een respondent, reflecterend op de algemene wens om brood niet te verspillen. Deze uitspraak wordt ondersteund door andere respondenten die aangeven zuinig te zijn met hun brood en het in de vriezer te bewaren om bederf te voorkomen. Andere respondenten zijn terughoudend met het lang bewaren van brood in de vriezer, omdat ze vinden dat de kwaliteit van het brood dan achteruit gaat. Sommige respondenten eten graag kapjes, anderen zijn dat niet gewend: *"Ik weet eigenlijk niet waarom, maar het is me van jongs af aan met de paplepel meegegeven: kapjes eet je gewoon niet." (R4)*

Hoeveel wordt weggegooid verschilt. Sommige respondenten geven aan nooit brood over te houden, terwijl anderen enkel kapjes overhouden. Eén respondent geeft aan wekelijks tot 1,5 brood weg te moeten gooien. Een andere respondent illustreert de dynamiek van broodoverschot in hun huishouden: *"Het gebeurt ons weleens, vaak,*

dan heb ik brood gekocht en mijn vrouw ook. Dat loopt snel langs elkaar heen. Dan is er uitval op school, want er is een docent ziek, of we hebben- Ik denk dat we echt wel een- Per week, niet een heel brood, maar dan steeds blijven er drie, vier, vijf sneetjes over.” (R1)

Oud brood krijgt vaak een tweede leven door het aan dieren, vooral eenden, te voeren. Deze gewoonte heeft haar wortels in de Surinaamse achtergrond van de respondenten: vroeger was er in Suriname geen speciaal diervoer te koop, waardoor mensen gewend zijn restjes aan dieren te voeren. Sommigen zijn echter met deze praktijk gestopt vanwege zorgen over de gezondheid van de dieren en het aantrekken van ongedierte.

Andere respondenten delen inzichten over hun benadering van oud brood, zoals het verwerken ervan in andere gerechten, waaronder visballetjes, tosti's, of het soppin in thee. Het opvallende gebruik van brood in verschillende culinaire toepassingen illustreert de creativiteit en efficiëntie waarmee respondenten proberen verspilling te minimaliseren. Maar soms zit er niks anders op en moet het brood toch worden weggegooid: *“Toch wel drie sneetjes of zo die oud kunnen worden. Het hangt er vanaf hoe oud het is, want soms doe ik het gewoon in de broodrooster en dan maken we er een soort van toast van en als het echt oud is, dan moet het gewoon weg, dan doe ik het meestal bij het gft-afval.” (R8)*

3.3 Motivatie om verspilling te voorkómen of tegen te gaan

Een drijfveer om verspilling te voorkomen die herhaaldelijk naar voren komt in de interviews, is het gevoel van verspilling als een kwalijke zaak. Respondenten benadrukken dat ze van jongs af aan zijn opgevoed met de overtuiging om zo min mogelijk voedsel weg te gooien. Het besef van zuinigheid, het vermijden van onnodige kosten en de gedachte dat anderen mogelijk minder te eten hebben, spelen hierin een centrale rol. De interviews laten bovendien zien dat culturele waarden en opvoeding een significante invloed hebben op de houding ten opzichte van voedselverspilling.

Een veelvoorkomende opvatting is dat het verspillen van brood een zonde is. Dit sentiment blijkt diepgeworteld in de Surinaamse opvoeding. Een respondent illustreert dit standpunt met de opmerking: *“Als wij brood overhouden maken we er altijd tosti’s van. Ik ben tegen eten weggoaien, in welke vorm dan ook. I was raised like that. (...) Mijn afkomst is Surinaams-Hindoestaans. Ik ben opgegroeid met het idee dat wij nooit voedsel mogen weggoaien. Dat we hard moeten werken voor het voedsel. Dus wij hechten heel veel emotionele waarde aan voedsel. We zijn ook een periode in armoede opgegroeid, dus wij weten hoe het is om zonder eten te zitten.”* (R3) Een ander perspectief komt naar voren in de herinneringen van een respondent aan de gewoonten van zijn oma: *“Mijn oma was echt heel erg tegen verspilling, dus die had altijd wel zoiets van, dingen bewaren in de vriezer en zo, dat het goed blijft. Dat heb ik wel echt van huis uit meegekregen. Mijn vader trouwens ook heel erg tegen verspilling. Gewoon niet meer kopen dan je nodig hebt, dat vooral.”* (R8)

3.4 Oorzaken verspilling

Verspilling van brood komt voornamelijk voort uit het overmatig inkopen, vaak beïnvloed door aanbiedingen en een moeilijke inschatting van de benodigde hoeveelheid. Andere redenen zijn de wens om vers te eten, het streven naar voldoende voorraad (‘good provider’), en zorgen over voedselveiligheid. Opvoeding speelt soms ook een rol, zoals het principe ‘kapjes eet je niet’.

Een aantal respondenten wijst op problemen met overmatige inkopen of onduidelijke planning als oorzaken van verspilling. Veranderingen in gezinsomstandigheden, zoals kinderen die niet thuis komen eten of beide partners die brood halen, kunnen de situatie onverwacht veranderen. Een illustratieve quote van één van de respondenten benadrukt het belang van het aanpassen van gewoontes aan de aanwezigheid van gezinsleden: *“Stel mijn broertjes zijn hier, dan houden we geen brood over. Maar stel ze zijn er niet, dan houden we brood over, dus wat we nu standaard doen, is gewoon brood in de vriezer. Wil je brood, dan haal je het uit de vriezer. Dan kan het ook niet bederven. (...) Misschien heel soms [dat we brood weggoaien], dan zijn mijn broertjes aanwezig en dan hebben ze een pak bijna opgegeten of zijn er nog twee sneetjes*



over, nou die ga je dan niet in de vriezer zetten.” (R6) Een andere respondent deelt een vergelijkbare ervaring: “Soms houden we brood over, maar dat gebeurt niet heel vaak. Dat is meer als een deel van het gezin bijvoorbeeld niet aanwezig is en er dan gewoon teveel brood overblijft.” (R10)

Tenslotte benadrukt een derde respondent dat gebrek aan kennis over de herkomst en productie van voedsel kan bijdragen aan verspilling. Ze suggereert dat mensen wellicht meer waarde zouden hechten aan voedsel als ze beter begrepen hoe het wordt gemaakt en waar het vandaan komt.

3.5 Oplossingen

De respondenten komen met verschillende oplossingen voor broodverspilling. Ze erkennen de noodzaak om nieuwe gewoontes te creëren, met een nadruk op communicatie binnen het huishouden, bewust inkopen doen en efficiënt gebruik maken van oud brood. Ze zien dit niet alleen als oplossingen voor hun eigen dagelijks leven: respondenten deelden ook algemenere aanbevelingen.

Eén respondent benadrukt het belang van bewust brood inkopen: *“Dat ik thuis, voordat ik boodschappen ga doen, bewust naga van, wat ga ik zo meteen kopen? En dan ook echt bewust een lijst maken en niet van die impulsaankopen doen. Op het moment dat ik zie staan dat het brood in de aanbieding is, ook gewoon echt bij mezelf te rade gaan, heb ik dat nodig? Maar dat vergt gewoonte, denk ik.” (R8)* Deze respondent stelt ook specifiek dat het belangrijk is nieuwe gewoontes te ontwikkelen: *“Dat heeft met gewoontes creëren te maken. Thuis zitten, boodschappenlijst maken, kijken wat je nog hebt, naar de winkel gaan, de verleiding weerstaan om toch brood te kopen als je dat niet op je lijstje hebt staan.”(R8)*

De suggesties ter voorkoming van broodverspilling omvatten onder andere het aanschaffen van brood op basis van behoefte, het maken van een boodschappenlijstje en het invriezen van brood. Daarnaast wijzen respondenten op het benutten van oud brood in diverse gerechten zoals puddingbrood, ovengerechten, vis- en kipballetjes,

broodtaart, gehaktballen, tosti's en croutons. Een respondent deelt een specifiek voorbeeld: *"In Suriname maak je van oud brood visballetjes. Dan week je het, met een beetje melk en bloem en dan met uien en vis. Met kip kun je het ook maken. Dan doe je een eitje erdoorheen en dan kun je het frituren en dan kun je dat als een snack eten. Ik heb altijd de neiging om dat te doen. Maar ja, je kunt niet elke week dat gaan doen. Dus er gaat gewoon heel veel brood weg."* (R1)

Daarnaast worden maatschappelijke oplossingen aangedragen, zoals de beschikbaarheid van kleinere verpakkingen, persoonlijke benaderingen die passen bij individuele mindsets, het bevorderen van inzicht in weggegooid hoeveelheden, en educatie via scholen en media over het verminderen van voedselverspilling. In het licht van deze bevinding deelt een andere respondent zijn ervaring met zijn eigen bewustwordingsproces over hoe zijn inkoopgewoontes invloed hadden op broodverspilling: *"Vroeger kocht ik echt van die hele broden. Dan blijft er wel eens over, maar zoals ik zei, we aten al niet zo veel brood. Je denkt het is makkelijk, dat je het brood toch in huis hebt, als je trek hebt kan je dat eten, of je hebt geen zin, maar dan blijft het wel eens over. Dan gooide ik wel eens weg. Tot heel veel spijt, maar dat gebeurde toen. Maar nu niet meer. Nu zorg ik ervoor dat alles in ieder geval gewoon gegeten wordt."* (R7)

4 Conclusie

Hoe klein ook in omvang, dit onderzoek laat zien dat culturele verschillen van invloed kunnen zijn op hoe met voedselverspilling wordt omgegaan. Hoewel onze respondenten geen wezenlijk andere perceptie op en omgang met verspilling laten zien dan het beeld dat uit ander onderzoek naar voren komt, maakt ons onderzoek wel duidelijk dat andere gebruiken ook tot andere oplossingen kunnen leiden om verspilling tegen te gaan. Voor mensen met een Surinaamse achtergrond lijkt brood een minder wezenlijk onderdeel van het dieet, maar vooral maakt de manier waarop brood gegeten wordt – met warm beleg – het makkelijker om restjes te verwerken. Dat kan inspirerend zijn voor anderen, maar de vraag is wel hoe makkelijk zo'n cultureel-bepaalde oplossing in een ander eetpatroon kan worden ingepast.

Doel van dit project was om te inventariseren welke rol voedselverspilling speelt in de dagelijkse routines van Nederlanders met een migratieachtergrond, en welke interventies hen mogelijk kunnen helpen voedselverspilling te verminderen. We hoopten op die manier inspiratie op te doen over manieren om verspilling tegen te gaan die nu misschien nog niet goed in beeld waren. Omdat brood (en deegwaren) de meest verspilde productgroep is, lag de focus van dit project op brood. En omdat in Almere veel mensen met een Surinaamse achtergrond wonen, richtte het onderzoek zich op deze groep.

Het aanvankelijke plan om in focusgroepen stil te staan bij de betekenis van broodverspilling en mogelijke interventies bleek niet uitvoerbaar, omdat in groepen in gesprek gaan over het thema (brood) verspilling argwaan leek op te roepen. Daarom besloten we interviews te gebruiken om het thema verder uit te diepen. Hoewel we slechts tien mensen hebben gesproken over hun broodconsumptie en hun omgang met verspilling, geven onze interviews toch enkele interessante inzichten. Ten eerste lijkt het erop dat brood in het eetpatroon van mensen met een Surinaamse achtergrond een minder prominente rol speelt dan in het meer traditionele Nederlandse eetpatroon. De

manier waarop onze respondenten naar verspilling kijken en ermee omgaan is echter vrij vergelijkbaar met het algemene Nederlandse beeld: mensen willen niet graag verspillen, maar doen dat onder invloed van het dagelijks leven toch.

Toch heeft de Surinaamse achtergrond wel invloed op hoe er naar verspilling wordt gekeken en hoe ermee wordt omgegaan. Sommige respondenten gaven aan dat zij zijn opgegroeid met armoede in Suriname, waardoor eten (nog) belangrijker wordt en het een grote(re) emotionele waarde heeft. Ze zijn opgevoed met het idee dat je geen eten mag weggooien. (Dit geldt voor veel oudere Nederlanders overigens ook.) Ook worden vanuit de Surinaamse traditie vaker dieren gevoerd met oud brood. Tenslotte vormt het Surinaamse eetpatroon een mooie basis om met restjes brood en andere producten om te gaan door de gewoonte brood het toasten, en door warm beleg op brood te doen - wat de mogelijkheid biedt restjes van de vorige dag op te eten. Over het algemeen lijken de respondenten creatief met het beleggen van hun brood en gebruiken zij zowel koud als warm beleg. Respondenten noemen ook enkele specifieke recepten om oud brood te verwerken, zoals broodpudding, visballetjes en oud stokbrood met pindakaas in thee met melk.

In conclusie: brood lijkt door mensen met een Surinaamse achtergrond minder te worden gegeten en dit is daarom niet direct de eerste groep om op te focussen voor het verminderen van broodverspilling. De doelgroep biedt wel creatieve oplossingen om broodverspilling tegen te gaan. Die oplossingen – restjes verwarmen en op brood doen - zijn simpel en breed uitvoerbaar en in die zin kansrijk. De vraag is wel in hoeverre deze oplossing ingang kan vinden in een traditioneler Nederlands eetpatroon.



Bijlage: Interviewleidraad

januari / februari 2023

Introductie

Doel van deze interviews is om meer te horen en te leren over het voorkomen van voedselverspilling. Het **project** wordt uitgevoerd door Flevo Campus in samenwerking met de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

De Stichting Samen Tegen Voedselverspilling ontwikkelt tools voor het verminderen van voedselverspilling. Die tools zijn vaak ontworpen voor de "gemiddelde Nederlander". Culturele Nederlanders komen minder in de onderzoekpanels voor, en hun stem wordt daardoor minder gehoord. Om 1) meer op maat campagnes en keukenhulpjes te kunnen ontwikkelen en 2) te leren van de oplossingen van andere groepen, doen we nu onderzoek onder mensen met een **Surinaamse achtergrond**.

Omdat **gezinnen met kinderen** aangeven meer voedsel weg te gooien dan andere huishoudgroottes, zijn we specifiek op zoek naar gezinnen met kinderen onder 18 jaar oud.

We willen dus graag **van jullie leren** hoe jullie omgaan met voedselverspilling en welke oplossingen jullie zien. Zodat we de campagnes en keukenhulpjes die we ontwikkelen meer op maat kunnen maken, en ook gebruik kunnen maken van jullie ideeën in de andere campagnes.

Vragen / thema's

Brood eten

- Eet je brood? En je gezinsleden?
- Hoeveel brood eten jullie ongeveer?
- Wanneer? (bij het ontbijt / de lunch / avondeten)
- Hoe eet je brood? In wat voor maaltijden of recepten?
- Nemen jullie brood mee naar school of het werk?
- Eten jullie ook de kapjes?
- Wat voor soort brood eten jullie? Moeten we denken aan een standaard Nederlands brood gesneden in een zak, of losse broodwaren als bolletjes en croissantjes, of nog iets heel anders?

Broodresten

- Houd je wel eens brood over? Hoe vaak, of hoeveel?
- Wat doe je daar dan mee?
- Voer je het (ook) aan dieren?
- Gebruik je het op een andere manier, als je het niet opeet (ik denk aan: het maken van broodkruim)
- Gooi je wel eens brood weg? Denk ook aan kapjes

Ontstaan verspilling

- Eventueel een eigen voorbeeld noemen. Herken je dat?
- Waar komt het door dat je wel eens iets moet weggooien of het niet meer opeet? Eventueel een voorbeeld noemen
- Ligt de oorzaak dan vooral bij het kopen, het bereiden of bewaren? Of komt dat allemaal voor?
- Kun je één of meer typische situaties omschrijven waarin je het brood weggooit. Dus: is dit altijd een vergelijkbare situatie of zijn er juist heel veel verschillende situaties die tot verspilling leiden

Oplossingen

- Wat doe je nu al? Zijn er al oplossingen of strategieën die jij nu gebruikt?
- Wat zou je kunnen doen? Heb je (andere) ideeën die jou zouden kunnen helpen om broodverspilling te verminderen? Wat kan jou helpen? Wat kan anderen helpen?
- Wat zijn mogelijke hindernissen voor die oplossingen?
- En wat zijn mogelijke stimulansen voor die oplossingen?
- Waar vind je deze oplossing? In de supermarkt? Bij de bakker? In je keuken? Waar in je keuken?

Tools van het Voedingscentrum/STV

- Sticker voor op broodzak: Brood - Samen Tegen Voedselverspilling (onderaan de pagina)
- Vriezersticker: Vriezersticker - Voedingscentrum, eerlijk over eten
- Flyer // Recepten: Brood - Samen Tegen Voedselverspilling
- Poster
- Diverse social posts o.a. op Instagram.
- Commercial: Verspillingsvrij tot de laatste boterham - YouTube
- Wat vindt je van deze tools?

Vervolgonderzoek

Mogen we je eventueel benaderen voor vervolgonderzoek? Bijvoorbeeld om deel te nemen aan een focusgroep, of om thuis te testen welke dingen helpen om minder te verspillen?

Dit project is een initiatief van Flevo Campus en Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, in samenwerking met Aeres Hogeschool Almere.

Flevo Campus is een kennisinstituut dat zoekt naar oplossingen voor stedelijke voedselvraagstukken, door middel van onderzoek, onderwijs, innovaties en experimenten. Flevo Campus ziet voedsel als een middel tot verandering. Het wil met lokale partners werken aan een duurzaam, gezond en voor iedereen toegankelijk voedselsysteem. Hierin probeert het zowel de burger als de producent meer toe te rusten om bewuste voedselkeuzes te maken. Gemeente Almere, Provincie Flevoland, Aeres hogeschool en Wageningen University and Research zijn de kernpartners van Flevo Campus.

Stichting Samen Tegen voedselverspilling vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Hierin werken bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties aan Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Met een gezamenlijke en systemische aanpak wil de stichting in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo minder voedsel verspillen, van grond tot mond. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.

© Stichting Aeres Groep. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Aeres.