

Over portiegrootte en tegengaan van voedselverspilling

# De eierdoos van Columbus

Uit consumentenonderzoek naar voedselverspilling blijkt steeds weer dat te veel kopen een van de belangrijkste oorzaken van verspilling is. Naast verleidelijke aanbiedingen gaat het om te grote porties en verpakkingseenheden. Is daar wat aan te doen?

58% van de consumenten zegt dat het aanbieden van porties op maat in behoorlijke tot zeer grote mate bijdraagt aan het terugdringen van verspilling (1). Fabrikanten en supermarkten kunnen hun verpakkingseenheden beter afstemmen op de kleiner wordende huishoudens. Dat kost wat meer verpakking, maar levert in totaal minder milieubelasting op (zie kader).

### Hoe groot zijn huishoudens?

Het gemiddelde huishouden bestaat momenteel volgens het CBS uit 2,2 personen. Nederland telde in 2011 ongeveer

## ‘Een gezinsverpakking zou het beste uit zes porties kunnen bestaan’

zeven en een half miljoen huishoudens, waarvan er 2,8 miljoen uit één persoon bestonden (37%). Daarnaast zijn er ongeveer 2,1 miljoen tweepersoonshuishoudens (28%) en ongeveer 1 miljoen huishoudens met drie personen (14%). Slechts 21% van de huishoudens bestaat uit vier of meer personen. Omdat verreweg de meeste huishoudens bestaan uit één of twee personen is het

meer dan logisch om producten aan te bieden in één- en tweepersoonsporties. Kijkend naar het assortiment in de supermarkten, lijkt het of fabrikanten nog steeds rekenen met traditionele gezinnen van vier of meer personen. In sommige segmenten, zoals frisdranken, graanrepen, ontbijtgranen en chips, lijkt de verpakkingsgrootte zelfs toe te nemen.

### Gouden portiestandaard

Een aanbieder kan in principe toe met twee varianten: een één- en tweepersoonsvariant. Dit geldt vooral voor de kort houdbare producten, die de consument in de koelkast bewaart. Eén- en tweepersoonsverpakkingen zijn ook te combineren tot porties voor drie of vier personen. In de tabel staan de mogelijkheden opgesomd.

Mocht er behoefte zijn om een gezinsverpakking aan te bieden, in het bijzonder voor producten die langer houdbaar zijn, dan zou die het beste uit zes porties kunnen bestaan. Zes is het kleinste gemene veelvoud van één, twee en drie:

**6 porties = 6 x 1 persoon / 3 x 2 personen / 2 x 3 personen / 1,5 x 4 personen / 1 x 6 personen**

Het is vreemd dat dit nog niet tot de gouden standaard is verheven. Een eierdoos met zes vrije-uitloopeieren is een goed voorbeeld. Alle eieren hebben een



De eierdoos van Columbus. Zes porties per verpakking is de gouden standaard.

houdbaarheidsstermijn van 28 dagen. De winkel mag deze aanbieden tot een week voor de THT-datum. Het Voedingscentrum adviseert een consumptie van twee à drie eieren per week, wat ongeveer de gemiddelde consumptie is. Zo'n doos is dus gemiddeld genomen binnen een week op, behalve voor eenpersoonshuishoudens. Nauwelijks verspilling meer. Het aanbieden van een doos met tien stuks eieren is daarom niet nodig en bovendien een onhandig aantal voor de meeste huishoudens. Maar ook een veelvoorkomende verpakkingseenheid van vier stuks, voor bijvoorbeeld vlees of koek, voldoet meestal niet aan de behoefte van de huidige huishoudens.

### Rijst en pasta

Een ander probleem rond voedselverspilling is het op maat koken. Maar liefst 41% van de pasta en 32% van de rijst wordt verspild door consumenten en dat bijna altijd in gekookte vorm (2). Blijkbaar wordt hier standaard te veel van

### Meer verpakking; minder milieubelasting?

Stel dat bedrijf X in plaats een verpakking van 600 ml (afmeting 5\*10\*12 cm), met een verpakking van 100 of 200 ml komt. Dan is voor hetzelfde volume 100% respectievelijk 45% meer verpakkingsmateriaal nodig. Verpakkingsmateriaal maakt 9,6% van de totale milieubelasting van een product uit (vooral blik en karton hebben hier een hoog aandeel in) en verspilling 13% (3). Als door een andere verpakkingseenheid verspilling is te voorkomen, betekent dit dus relatieve winst.

**Tabel 1. Portietabel voor diverse huishoudgroottes. Bij aanbod van drie verpakingsvarianten kunnen alle huishoudens met een of twee aankopen volstaan (m.u.v. vijfpersoonshuishoudens).**

Huishoudgrootte	1 portie	2 porties	of 6 porties
1 persoon	O		O-O-O-O-O-O
2 personen		OO	OO-OO-OO
3 personen	O +	OO	OOO-OOO
4 personen		OO + OO	OOOO XX
5 personen	O +	OO + OO	OOOOO X
6 personen			OOOOOO
7 personen	O +		OOOOOO
8 personen		OO +	OOOOOO

gekookt. Het Voedingscentrum geeft richtlijnen voor vaste aanbevolen dagelijkse porties. Het advies is 100 gram (voor grote eters 125, voor kleine eters 75) droge pasta per persoon te rekenen, wat overeen komt met 200 tot 250 gram bereide pasta. Een goede verpakkingmaat zal dus 600 gram zijn. Dit terwijl de pasta's nu meestal per 500 gram verpakt zijn. Dat is voor vijf personen en dus te veel voor de Nederlandse huishoudens. Naast een verpakking van 600 gram kan er eventueel een verpakking van 200 gram zijn voor kleinere huishoudens. Omdat pasta lang houdbaar is, is dit dan vooral voor het gebruiksgemak. Voor rijst geldt hetzelfde. 100 gram droge rijst is nodig per persoon, terwijl de verpakking altijd 400 gram bevat, in plaats van 600.

#### Twee ons groente

Een vijfde van de voedselverspilling bestaat uit groente en fruit. 11% van de

groente verdwijnt in de afvalbak (2). Een grote aanbieder als HAK, heeft een breed assortiment groenten. Deze zijn verkrijgbaar in groottes van 210, 370 en 720 ml. Per pot en soort verschilt het uitlekgewicht. Gezien de aanbeveling van twee ons groente per persoon is het onduidelijk of 720 ml nu voor drie of vier personen is. Een logischer maatvoering zou zijn: 210, 420 en 630 ml (1, 2 en 3 porties). Bonduelle heeft blikken en diepvrieszakken van 200 en 400 gram, maar Albert Heijn heeft daarnaast verpakkingen van 150 gram en Coroos heeft blikken van 425 ml en 850 ml. Bij veel groenteconserven is momenteel het volume van de standaardverpakking bepalend voor de portie en niet de behoefte van de consument of de aanbevolen hoeveelheid. Het zou goed zijn als de maten meer worden gestandaardiseerd op basis van de behoefte, met een duidelijke aanduiding voor het aantal personen.



Verwarrend beeld van portiegrootte van groenten: v.l.n.r. 170, 300, 355, 700, 110 en 280 gram.

## Grote of kleine eters

Niet iedereen heeft een even grote portie nodig. Alle actieve volwassenen (19 tot 70 jaar) en adolescenten worden gerekend tot de grote eters. Vrouwen hebben 20% minder nodig dan mannen. Kinderen tot 13 jaar en de meeste ouderen boven de 70 jaar (bij inactief leven) zijn kleine eters. Zij hebben ongeveer eenderde minder nodig dan actieve volwassenen. Kinderen onder de drie jaar, voor zover ze al met de pot mee-eten, zijn voor een halve volwassene te rekenen.

Bijna alle eenpersoonshuishoudens zijn te zien als grote eters. Alle huishoudens met drie of meer personen hebben meestal een samenstelling van grote en kleine eters. Volgens het CBS valt 75% van de bevolking in de groep grote eters. Het is daarom logisch om op deze groep de porties af te stemmen. Het Voedingscentrum heeft een Slim Koken-app ontwikkeld die hoeveelheden in recepten terugrekent naar de individuele huishoudsamenstelling.

#### Winst te boeken

De conclusie lijkt dat veel of in elk geval een groot deel van de verpakkingen niet zijn afgestemd op de dagelijkse behoefte per persoon en huidige grootte van de huishoudens. Omdat verpakkingsgrootte een belangrijke oorzaak van voedselverspilling is, zou hier veel winst zijn te boeken. Er is – vooral bij kort houdbare producten – behoefte aan meer een- en tweepersoonsverpakkingen. Voorwaarde is wel dat de meerprijs van kleinere verpakkingen aanvaardbaar is voor de consument. Een andere mogelijkheid is dat een verpakking meerdere kleinere porties bevat, die afzonderlijk te bereiden zijn.

#### Referenties

1. Janssen, E., M. v. d. Sluis, et al. (2010). Voedselverspilling in huishoudens; determinantenonderzoek. Amsterdam, Rescon research and consultancy: 127.
2. CREM (2010). Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfs catering in Nederland. Amsterdam, Consultancy and Research for Environmental Management BV: 32.
3. Sevenster, M.N.M., Blonk H. & Flier S.S. van de (2010) Milieuanalyses Voedsel en Voedselverliezen. Delft: CE Delft, Blonk Milieu Advies.

#### Corné van Dooren

Ir. C. van Dooren, Voedingscentrum, Den Haag, tel. 070-3068856, dooren@voedingscentrum.nl.