



Evenveel of minder voedselverspilling bij consumenten thuis door COVID-19

COVID-19 en voedselverspilling

Voedselverspilling is een wereldwijd probleem. De Nederlandse consument gooit zo'n 34 kg voedsel weg per persoon per jaar. Op 16 maart 2020 startte in Nederland de intelligente lockdown vanwege de COVID-19 pandemie. Dit betekende onder andere het sluiten van restaurants en cafés, het stoppen van (bedrijfs)catering en het uitstellen of annuleren van evenementen. Voor het winkelen werden strikte sociale afstandsmaatregelen getroffen en alle Nederlanders kregen het advies zoveel mogelijk thuis te blijven of te werken. Scholen en universiteiten schakelden over op online onderwijs. Vanaf 11 mei ging het basisonderwijs weer beperkt open. Voorafgaand aan de officiële lockdown zag men in de media beelden van lege schappen in de supermarkt, en werden bepaalde producten gehamsterd, o.a. brood, meel, pasta, rijst, desinfecterende handzeep en toiletpapier. De invloed van COVID-19 op voedselverspilling bij consumenten thuis werd door Wageningen Food & Biobased Research nader onderzocht.

Grootschalige enquête onder huishoudens

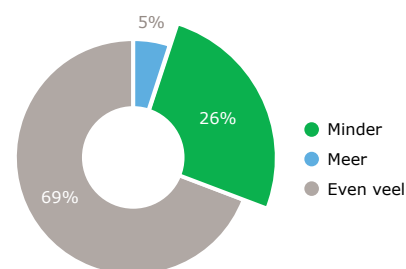
Tussen 8 en 17 mei 2020 onderzocht Wageningen Food & Biobased Research middels een representatieve steekproef van 1500 consumenten welke verschillen zij tijdens de COVID-19 maatregelen ervaren hebben ten opzichte van voor deze periode. Zij kregen vragen voorgelegd over hun planning- en aankoopgedrag, het bereiden van maaltijden, het bewaren van voedselproducten en de hoeveelheid voedsel die zij weggooiden.

Evenveel, of juist minder verspild thuis

Hoewel de COVID-19 maatregelen behoorlijke impact hebben op het leven van mensen, bleek dat een meerderheid van de respondenten (~70%) niet meer of minder is gaan weggooiden: een kwart gaf aan dat zij minder voedsel verspilden dan ervoor. Het gaat dan vooral om verse groenten, vers fruit en maaltijdresten die door 20% minder vaak wordt weggegooid. Om dit te kunnen verklaren, werd uitgezocht wat er veranderde t.a.v. kopen – koken – bewaren.

Een kwart minder verspilling

Verandering in voedselverspilling thuis, vergeleken met vóór de COVID-19 crisis:



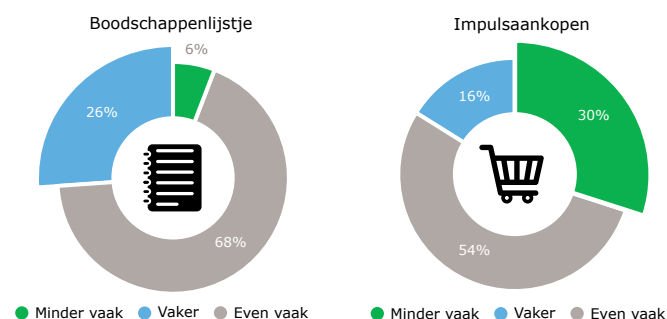
Een kwart gooit minder weg

Zelf aangegeven redenen

- Minder vaak (onverwacht) uit eten gaan (39% van de respondenten)
- Vaker thuis koken, zodat restjes makkelijker te gebruiken zijn (34% van de respondenten)
- Nauwkeuriger koken (25% van de respondenten)

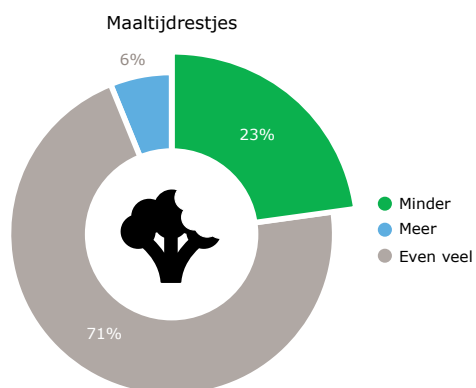
Kopen: minder vaak, beter gepland, meer lang houdbaar, minder impulsief

Bijna 40% van de respondenten gaf aan minder vaak boodschappen te doen: slechts 5% (was 12% voor de crisis) gaat nog elke dag, terwijl ruim 86% 2-3 keer per week of minder vaak boodschappen haalt. Ook valt op dat meer mensen hun aankopen spreiden: niet alleen de supermarkt wordt bezocht, maar ook boerderijwinkels (+15%), de markt (+15%), online (+12%) en lokale winkels (+12%) wonnen aan klandizie. Er valt ook een toename waar te nemen bij 'to-go' of 'take-away' concepten vanuit de horeca (+16%). Bij het boodschappen doen, lijken consumenten planmatiger te werk te gaan: 26% maakt vaker gebruik van een boodschappenlijstje en bijna een derde laat zich minder verleiden tot impuls-aankopen. Ongeveer 30% van de respondenten legt een grotere voorraad aan; 20-25% kocht meer lang houdbare producten en vers fruit dan voor COVID-19.



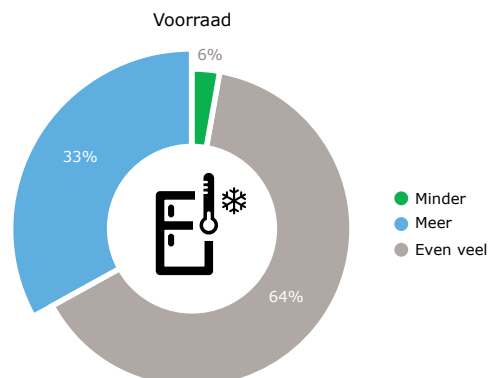
Koken: vaker, langer en minder restjes

In vergelijking met voor COVID-19, kookt 28% van de respondenten nu vaker, 27% probeert nieuwe recepten en ruim 1 op de 5 besteedt meer tijd aan het koken per maaltijd. Bijna een kwart geeft aan minder maaltijdresten te hebben.



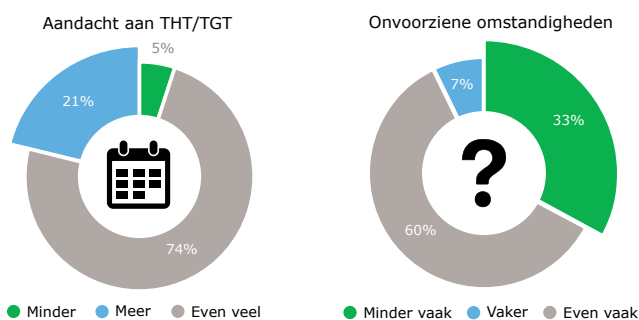
Bewaren: beter overzicht en meer op voorraad

Een derde heeft meer producten op voorraad en 1 op de 5 weet beter wat ze op voorraad hebben, mogelijk door het beter organiseren van de koelkast, vriezer en kasten (19%).



Meer bewustzijn, aandacht voor houdbaarheidsdata en minder vaak onverwachte gebeurtenissen

Bijna 20% van de respondenten geeft aan dat ze zich meer bewust zijn van de hoeveelheid voedsel die in hun huishouden wordt weggegooid. Er wordt meer aandacht besteed aan de THT en TGT datum. Ruim 30% geeft aan minder tijdsdruk te ervaren, maar bijna 17% geeft aan meer stress door huishoudelijke taken te voelen. Onverwachte omstandigheden, een belangrijke veroorzaker van voedselverspilling, lijken minder vaak voor te komen volgens een derde van de respondenten.



Dit onderzoek is mede mogelijk gemaakt door financiële ondersteuning vanuit het Voedingscentrum.



Meer informatie

Dr. Anke Janssen
T +31 (0)317 48
E anke.janssen@wur.nl
www.wur.eu/wfbr

Drs. Sanne Stroosnijder
T +31 (0)481 324
E sanne.stroosnijder@wur.nl

eerlijk over eten
Voedingscentrum