



Kookworkshop smaakvol ingrediënt van project 'Meerwaarde uit afval'

## Minder verspilling, meer plezier

We gooien veel weg, maar veel daarvan is waardevol. Hoe maak je mensen daarvan bewust en ga je verspilling tegen? In het project 'Meerwaarde uit afval' is daar op verschillende manieren aan gewerkt. Inmiddels zijn alle gemeenten in de FoodValley regio aan de slag gegaan met nieuw afvalbeleid.

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN | APA TEKST FOTOGRAFIE RUBEN MEIJERINK | APA FOTO

Deelname aan een landelijke benchmark over afval, met als resultaat een rapportage over de FoodValleygemeenten, vormde het startpunt van het project. "Daar hebben we vervolgens dieper op ingezoomd", zegt projectleider Freek Fokkert. Door interviews te houden met bewoners is kennis, houding en gedrag ten aanzien van afval in kaart gebracht. "Zo bleek bijvoorbeeld dat bewoners van hoogbouw toch graag gft-afval apart wilden inzamelen. In overleg hebben we gekeken wat mogelijk en haalbaar was." Om mensen echt in beweging te krijgen meer afval te scheiden, bleek sturen op restafval de beste oplossing. Fokkert: "Sommige gemeenten hebben besloten minder vaak restafval in te zamelen of over te gaan op een kleinere container, andere gemeenten hebben voor een prijsprikkel gekozen."

Een educatief deel van het project vormde de succesvolle workshop 'Koken met restjes'. Jaarlijks gooien we zo'n 50 kilo voedsel per

persoon weg. Maar met een beetje creativiteit en een vleugje kennis, is er van restjes nog een heerlijke maaltijd te bereiden, zo bleek tijdens de workshop. Onder leiding van professionele koks gingen deelnemers samen aan de slag om vervolgens ook samen de maaltijd te nuttigen. "Als je er plezier in krijgt, dan zie je restjes helemaal niet meer als restjes", zegt Eveline van Oudbroekhuizen, projectleider van Het Groene Wiel uit Wageningen, die de workshop op poten zette. Tips over het bewaren van voedsel, het inschatten van hoeveelheden en bewuster boodschappen doen, kwamen ook aan bod tijdens de workshop. Allemaal met het doel om voedselverspilling te voorkomen en het GFT afval te verminderen.

"De kookworkshop is in de eerste plaats een leuke activiteit, die een breed publiek aanspreekt", zegt Van Oudbroekhuizen. "De winst daarvan is dat je ook mensen bereikt die niet op voorhand al geïnteresseerd zijn

in duurzaamheid." De workshop is enkele keren gehouden in Wageningen, Barneveld en Ede. Samen met de Edese kok Christian Weij is ook een kookboekje en een website met recepten ontwikkeld. "Mensen zijn enthousiast", ervaart Van Oudbroekhuizen. "Er is veel te bereiken als je beter nadenkt over voedselverspilling."

Naast de kookworkshop heeft Het Groene Wiel een lespakket uitgebracht voor scholen en kinderopvang. Onder de titel 'Broodje tweede kans' zijn kinderen aan de slag gegaan met bewaarexperimentjes en het maken van tosti's, wentelteeftjes en broodpudding. "Brood is het meest herkenbaar voor kinderen, ze houden het allemaal wel eens over", legt Van Oudbroekhuizen uit. "En het leuke van het lesprogramma is dat kinderen de opgedane ideeën thuis ook in praktijk willen brengen." ■