



---

Gepubliceerd in STW FoodGate 23/06/2011

## Innovatieve verpakking biedt een duidelijk antwoord aan de uitdaging van de wereldwijde voedselverspilling.

**De FAO (Food and Agricultural Organisation) presenteerde onlangs een rapport waarin gesteld wordt dat 1.3 miljard ton voedsel per jaar (1/3 van de totale voedselproductie in de wereld ) verloren gaat of als afval weggegooid wordt. Dit rapport vraagt verder onderzoek om de redenen van deze verliezen na te gaan en te onderzoeken hoe dit kan voorkomen worden. In Europa zou daarbij 30 % van alle levensmiddelen weggegooid worden terwijl in ontwikkelingslanden 40 % nooit de consument bereikt.**

Verbeterde en innovatieve verpakkingen kunnen daarbij een belangrijke bijdrage leveren volgens Ulf Sorenson van het Zweeds Instituut voor voedselproductie en biotechnologie. Hieronder een aantal voorbeelden;

- Een verpakking die na openen opnieuw gesloten kan worden, kan de kwaliteit van het levensmiddel langer behouden en reduceert afval.
- In bepaalde gevallen kan door een betere design (bijvoorbeeld bij een yoghurt beker) ervoor gezorgd worden dat tot 10 % minder voedselafval ontstaat doordat minder product in de beker achterblijft.
- Een intelligente verpakking (temperatuur indicatie) kan indirect ervoor zorgen dat de versheid van een product beter behouden blijft. Dergelijke verpakkingen maken immers de consument meer bewust dat temperatuur die hij via de verpakking kan opvolgen, een belangrijke factor is bij de houdbaarheid van een levensmiddel.
- Het oprichten van kleine efficiënte fabrieken om voedsel te verpakken in afgelegen landelijk gebieden in ontwikkelingslanden biedt ook grote kansen om ter plaatse het voedsel langer te kunnen bewaren.

In een gemeenschappelijke verklaring beweert de verpakkingindustrie dat zij de expertise aanbiedt om het voedingsafval met duurzame verpakkingstrategieën te bestrijden doorheen de ganse keten. Met een gepaste verpakking wordt het mogelijk om de groeiende wereldbevolking verder te voorzien van voedsel. Het is ook duidelijk dat het onlangs goedgekeurde VIS-traject van Pack4Food ([www.pack4food.be](http://www.pack4food.be)) "Duurzame en functionele verpakking" daarbij ook een belangrijke bijdrage wil leveren.

Ook de westerse mentaliteit speelt bij het voorkomen van afval een belangrijke rol. Volgens Werner Dorsscheidt (CEO van Messe Dusseldorf) heeft overvloed de wegwerpmentaliteit verhoogd en dit doet de mens elk gevoel van respect voor levensmiddelen verliezen. In het eerder genoemd rapport van de FAO wordt gesteld dat ook een gebrek aan inkoopplanning van de westerse consument grote hoeveelheden afval produceert. De consument gaat zorgeloos om met levensmiddelen omdat hij zich zogezegd voedselafval gemakkelijk kan permitteren. De belangrijkste verliezen in ontwikkelingslanden worden daarentegen veroorzaakt door financiële noden, een gebrekkige planning en technische problemen tijdens het oogsten en bewaren (bijvoorbeeld koeling) in vaak moeilijk klimatologische omstandigheden.

Voor meer informatie kan u steeds terecht bij Pack4Food ( [www.Pack4Food.be](http://www.Pack4Food.be) ) of bij ondergetekende technologieadviseur. ( )

### Bronnen

- Better food packaging can cut 1.3 bn ton wast bill by Mike Stones
- Packaging firms respond to the challenge of food waste by Mike Stones

[luc.vandewalle@UGent.be](mailto:luc.vandewalle@UGent.be)

