

LC ACADEMIE

# Voedsel uit de vuilnisbak: onderzoek tegen verspilling

**M**et je handen in anderen's vuilniszak graaien om onderzoek te doen. Je zou het zo één, twee, drie niet verwachten van een lector. Toch maakt Elena Cavagnaro haar handen maar wat graag vuil om onderzoek te doen naar het verminderen van voedselverspilling in de gastvrijheidssector. Met haar lectoraat *Sustainability in Hospitality en Tourism* bij NHL Stenden Hogeschool zet ze haar tanden in meer duurzaamheid in de hospitality-branche en het toerisme.

De koffers zijn gepakt, de goudvisen afgeleverd bij de burens en de navigatie ingesteld. Kortom: je bent bijna klaar voor een heerlijk weekendje weg. Alleen nog even boodschappen doen. Croissantjes voor het ontbijt, verse jus voor de lunch en een welverdiend drankje voor 's avonds. Ongemerkt gaat er toch altijd meer in het winkelwagentje dan tijdens de gewone boodschappenronde. „Zonde”, vindt



**Onderzoek doen; het klinkt voor veel mensen als een 'ver-van-je-bedshow'. Maar niets is minder waar. In deze rubriek geven onderzoekers van kennisinstellingen in Friesland een kijkje achter de schermen en nemen je mee in hun wereld. Dit is de eerste aflevering van een wekelijkse serie.**

Cavagnaro, „want veel producten belanden na het weekendje weg in de vuilnisbak van je vakantiehuisje. Terwijl ze nog prima te gebruiken zijn. Hoog tijd voor actie.”

In de gastvrijheidssector staat de strijd tegen voedselverspilling hoog op de agenda. Zo nodigden het ministerie van Economische Zaken en Landal GreenParks het lectoraat uit om samen onderzoek te doen naar wat gasten weggooien. „De conclusie is dat er heel veel aangebroken en ongeopende pakken kaas en ander beleg worden weggegooid”, vertelt de lector.

„Brood en onbereide groenten werden ook vaak in het vuilnis aangetroffen. Kortom; producten die je nog prima thuis kunt gebruiken. Het probleem zit 'm vooral in de *mindset* van mensen. Ze gooien het liever weg dan moeite te doen om het weer mee te nemen.” Daarmee legt Cavagnaro de vinger op de zere plek: onze *mindset*. „Het bewaren van dingen kost een beet-

je moeite”, knikt ze. „Meestal krijgt gemak voorrang.” Om het gemak te vergroten, hingen de onderzoekers in overleg met Landal GreenParks een koeltas op in het vakantiehuisje, waarin gasten hun overgebleven spullen mee naar huis konden nemen. „Dat werkte best goed”, concludeert Cavagnaro. „Met zo'n 'lekker voor thuis-tas' geef je een positieve draai aan besparen.”

*‘Geef een positieve draai aan besparen.’*

Naast gemak bepaalt vooral ook de omgeving hoe we ons gedragen, weet de lector. „Neem de bordjes die vaak in hotelkamers staan met het verzoek om je handdoek weer te gebruiken om het milieu te sparen. Heel weinig gasten doen dat”, weet Cavagnaro. „Totdat er op zo'n bordje staat: '75 procent van de mensen die in deze kamer heeft

gelogeerd, heeft z'n handdoek opnieuw gebruikt'. Dan zie je ineens dat nieuwe gasten dat ook gaan doen. We blijven toch kudde-dieren en willen ons graag identificeren met een groep. Echt, zo schaapachtig zijn we.” Daarmee lijkt de sleutel tot succes gevonden: gemak bieden en het goede voorbeeld geven. „Ik ben dan ook positief”, knikt Cavagnaro. „Ik merk dat steeds meer restaurants, hotels en vakantieparken de strijd met voedselverspilling aangaan. Niet alleen om kosten te besparen, maar vooral omdat ze zien dat weggooien zonde is. Zo langzamerhand heeft iedereen z'n buik vol van verspilling. Vooral dat geeft me hoop.”

**Elena Cavagnaro is lector Sustainability in Hospitality en Tourism aan NHL Stenden Hogeschool. Ze bracht onlangs het boek *Sustainable Value Creation in Hospitality. Guests on Earth* uit.**