



WORD LID

DONEER

INLOGGEN



VANDAAG 12:00

Één manier om voedselverspilling tegen te gaan: begin een restaurant

VIDEO



0

NADINE MAARHUIS

Samen met MaatschapWij, een onafhankelijke beweging die zich inzet voor maatschappelijke vernieuwing, maakt Follow the Money een serie videoportretten. Deze week: Freke van Nimwegen, die met restaurant Instock voedselverspilling letterlijk en figuurlijk op de kaart zet.

Wereldwijd verspillen we een derde van ons voedsel. Alleen in Nederland gooien we jaarlijks al zo'n 2 miljard kilo weg.

Voedselverspilling drukt hiermee zwaar op de aarde: voordat iets op je bord ligt komen er naast grondstoffen immers ook water, land, energie en CO2 aan te pas. Restaurant Instock laat ons zien dat het ook anders

kan — en dat eten weggooiden negen van de tien keer onnodig is. Elke dag wordt er gekookt met producten die ons bord normaal gesproken niet zouden halen.

Na een jaar op de duurzaamheidsafdeling van Ahold kwam medeoprichter van Instock Freke van Nimwegen in de winkel terecht. Daar zag ze dat er dagelijks smakelijke én voedselveilige producten werden weggegooid. Samen met drie collega's besloot Van Nimwegen daarom in actie te komen. Ze schreven een ondernemersplan en presenteerden het op de interne innovatiewedstrijd *Het beste idee van Young Ahold*.

In januari 2014 sleepten ze de overwinning binnen; in juni gingen de deuren van hun eerste restaurant open. Nu, drie jaar later, heeft Instock vestigingen op drie locaties. Iedere dag serveren de restaurants ontbijt, lunch en avondeten — en allemaal van 'gered' voedsel.

**'De gemiddelde
Nederlander gooit
thuis per jaar zo'n
47 kilo eten weg'**

47 kilo per jaar

'Dat we van een lineaire naar een circulaire economie toe moeten is een *no-brainer*,' aldus Van Nimwegen: 'De grondstoffen raken op en er komen steeds meer mensen bij.' Wat veel mensen volgens haar niet beseffen, is dat voeding verantwoordelijk is voor een éénderde van onze ecologische voetafdruk.

In Nederland wordt er namelijk zo'n 1,7 tot 2,6 miljard kilo voedsel per jaar verspild. Met 42% is de consument verantwoordelijk voor het grootste deel van die verspilling. Per jaar gooit de gemiddelde Nederlander thuis zo'n 47 kilo eten weg.

Van Nimwegen vertelt dat Instock de afgelopen drie jaar al meer dan 260.000 kilo eten heeft gered. Omgerekend komt dit neer op een besparing van 30 voetbalvelden aan land (ca. 200.000 m²), het jaarlijkse energieverbruik van 130 huishoudens (ca. 1.525.000 MJ) en

het jaarlijkse waterverbruik van zo'n 80 huishoudens (ca. 3.250 M3). Bovendien hoefden er vanwege de vermeden CO2-uitstoot (ca. 240.000 kg) zo'n 4800 bomen minder te groeien.

"We geloven heel erg in de circulaire economie, en dus ook in dat stukje 'economie'"

Decentrale groei

Instock is een succes, maar toch blijft de sociale onderneming kritisch naar zichzelf. Volgens Van Nimwegen valt er namelijk nog veel te winnen. Daarom stimuleert Instock consumenten bewuster om te gaan met hun eten: 'Afgelopen januari hebben we een *challenge* gedaan waarbij we mensen vroegen om 31 dagen niks te verspillen. Als alle Nederlanders dat één maand zouden doen, zouden we meer dan 65 miljoen kilo [voedsel, *red.*] besparen.'

Daarnaast willen Van Nimwegen en haar collega's de reguliere horeca stimuleren gebruik te maken van onverkochte producten: 'Op dit moment zijn we aan het onderzoeken of we de producten die wij krijgen ook kunnen aanbieden aan cateringbedrijven.'

Circulaire uitdaging

De afgelopen drie jaar heeft Van Nimwegen gemerkt dat het niet altijd even makkelijk is om binnen het huidige systeem aan de circulaire economie te werken. 'We geloven heel erg in de circulaire economie,

en dus ook in dat stukje 'economie'. Instock moet zichzelf rond kunnen draaien.'

Je zou zeggen dat dit voor een restaurant als Instock vanwege de lagere inkoopkosten niet zo moeilijk zou moeten zijn. In de praktijk blijkt dit niet het geval: 'De tijd die het kost om de producten op te halen, de logistiek achter dat proces in goede banen te leiden en dagelijks een nieuw menu te creëren is veel duurder dan nieuwe producten aan de achterdeur van je restaurant laten bezorgen.' Grondstoffen zijn immers nog altijd goedkoper dan arbeid. Maar: 'Ik ben ervan overtuigd dat hier verandering in gaat komen, maar dat heeft tijd nodig.'

Waarom Freke zich 24/7 inzet tegen voedselverspilling? Bekijk haar videoportret:

Restaurant Instock komt in actie tegen voedselverspilling



Alle videoportretten in deze serie zijn [hier](#) terug te vinden. Meer lezen over MaatschapWij? Dat kan [hier](#).

Probeer ons één maand gratis uit!

Probeer ons nu één maand gratis uit. Je registratie stopt automatisch: je zit nergens aan vast.

REGISTREER JE GRATIS

AL EEN ACCOUNT? [LOG HIER IN](#)

DIT IS HET MOMENT

SLUIT JE NU AAN BIJ FOLLOW THE MONEY

Maak de onafhankelijke journalistiek van Follow the Money mogelijk

Doe mee!



ERIC SMIT

HOOFDREDACTEUR

WORD DIRECT LID

INSTOCK

GERELATEERDE ARTIKELEN

19 MEI 12:00

Smakelijk behapbare technologie, of toch zelf koken?

28 APRIL 10:00

Vijf vragen over Brexit

17 APRIL 10:00

Geld verdienen én een verschil maken? Investeer in sociaal ondernemerschap

0 REACTIES

OM EEN REACTIE TE PLAATSEN MOET JE BETALEND LID ZIJN [INLOGGEN](#)

ER ZIJN NOG GEEN REACTIES OP DIT ARTIKEL



PLATFORM VOOR ONDERZOEKSJOURNALISTIEK



Op de hoogte blijven van ons belangrijkste nieuws?
Meld je aan voor de wekelijkse nieuwsbrief:

[OVER FTM](#)

[AUTEURS](#)

[VOORWAARDEN](#)

[VEELGESTELDE VRAGEN](#)

[TIP DE REDACTIE](#)

[GEEF FTM CADEAU](#)

Website door:

Hosting door:



evoswitch