

‘Versterking is een papieren monster’

GERDT VAN HOFSLLOT

LOPPERSUM Met zichtbare tegenzin stemt de Lopster gemeenteraad in met het nieuwe versterkingsplan. Veel optimisme is er niet over de haalbaarheid van de plannen.

„Het lijkt erop dat u de hete kolen voor de regering uit het vuur moet halen. Terwijl de oorzaak in Den Haag ligt. Het is een lappen-deken van regelingen die zorgt voor scheve ogen. Het wakkert de onvrede aan.” Be Prins (Christen-Unionie) noemt het nieuwe versterkingsplan voor Loppersum bemoeidigend, maar heeft er desondanks geen goed gevoel bij.

Collega's van hem waren meer uitgesproken. „De bewoner wordt in dit plan wel erg uit het oog verloren”, oordeelt Chris Bultje (PvdA). Zijn partij stelde zestien vragen, die echter voor een fors deel niet, of niet volledig zijn beantwoord. Sommige antwoorden vielen zelfs onder de geheimhouding. „Dat stoort mij in hoge mate. Het college geeft geen openheid over de uitvoering. En dat terwijl wij en onze inwoners met allerlei vragen zitten. Wij hebben hier hele grote moeite mee.”

Hij wil het voorliggende plan niet goedkeuren en stelde vergeefs voor het te splitsen in twee delen. „Een deel voor opname en een deel voor de uitvoering. Op belangrijke onderdelen hebben wij namelijk geen zeggenschap of invloed als raad. Het is diep triest.”

„De gemeente gaat niet over de uitvoering. Daar zit wat ons betreft de crux. De NCG doet de uit-

voering en wij hebben daar niets over te zeggen”, vindt ook Bert-Jan Huizing (VVD).

„Als we hiermee doorgaan, hoe lang gaat het dan duren? Het plan van aanpak is een papieren monster. Welke afspraken zijn er nu gemaakt met het rijk? Straks blijkt dat verdere versterking niet meer nodig is. Wat gebeurt er eigenlijk als de raad niet akkoord gaat? Gebeurt er dan niets meer?” vraagt Geert Jan Reinders (Lokaal Belang Eemsdelta) zich af.

Wethouder Pier Prins (CDA) erkent dat de bureaucratie woekert bij de versterking. „Daar lopen we tegenaan. Het is een opgetuigd circus met vele partijen. Wij zijn er een van. Het college heeft hier ook mee geworsteld. Doen we onze inwoners recht? De keerzijde is dat als we het niet doen, het op langere termijn een verkeerd signaal is aan onze inwoners. Het betekent niet dat alles stil komt te liggen.”

Prins geeft toe dat rechtsongelijkheid niet is uitgesloten. „Dat proberen we te voorkomen, maar we hebben geen keuze. Dit is de wettelijke systematiek. Welk model je ook kiest, je hebt altijd woningen die eerder worden aangepakt en woningen die later worden aangepakt.”

Na drie termijnen vroeg Chris Bultje gisteravond een korte schorsing aan tijdens de videovergadering. Aangezien er weinig steun was voor zijn voorstel om het plan te splitsen, liet hij het teleurgesteld bij een stemverklaring. De partij gaat alleen akkoord met dat deel van het plan waar de raad ook echt iets over te zeggen heeft.

Bevingsgemeenten slaan flinke slag bij NPG

GRONINGEN De zeven Groningse bevingsgemeenten en de provincie Groningen hebben hun eerste slag geslagen bij het Nationaal Programma Groningen (NPG). Voor honderd projecten ontvingen ze 128 miljoen euro.

Dat blijkt uit het jaarverslag 2019 van het Nationaal Programma Groningen. De gemeenten krikken vooral hun woongebieden sociaal en economisch op. Veel miljoenen gaan naar stads- en dorpsvernieuwing. Veruit de meeste plannen bij de gemeenten zijn nog in voorbereiding. Het rijk heeft voor de komende tien jaar 1,15 miljard euro beschikbaar gesteld. In het jaarverslag valt nog niet concreet te lezen hoe de plannen ervoor staan. Bij de gemeente Het Hogeland springen ideeën voor centrumplannen in Uithuizen, Uithuizermeeden, Winsum en Bedum in het oog. Delfzijl pakt het gebied bij Theater De Molenberg aan.

Appingedam ontwikkelt een stadsvisie en gaat dan flink aan

de slag. Dat geldt ook voor Midden-Groningen, dat vooral inzet op sportvoorzieningen en aardgasloze wijken. Alle gemeenten hebben hier ieder minstens 10 miljoen euro voor uitgetrokken. Er gaat ook geld naar dorpshuizen en sportvoorzieningen. Vaste uitgave bij de zeven gemeenten zijn 337.500 euro voor sociale en emotionele ondersteuning van inwoners in het bevinggebied.

Tot nu toe hebben de zeven gemeenten 5,8 miljoen euro uitgegeven. Opvallend is dat Oldambt de hand nog volledig op de knip heeft. Bij de uitvoering raakt de provincie het meest op stoom. Van de honderd projecten heeft de provincie 39 ingediend en daarvoor 16,8 miljoen euro daadwerkelijk uitgegeven.

NPG-directeur Siem Jansen: „We zijn begonnen met wat ik noem het ‘slaan van de heipalen van het bouwwerk Nationaal Programma Groningen’. Een groot programma als dit moet goed doordacht zijn en écht goed in de steigers worden gezet.”

Mag het een onsje zuiniger?

THEREZA LANGELER

Je kunt ‘ bezig zijn’ met een probleem, of er met je neus pal bovenop worden gedrukt. Akkeliene Postema heeft het met voedselverspilling allebei. In haar werk voor de Natuur en Milieufederatie Groningen verzint Postema allerhande bewustwordingsprojecten, publiekscampagnes en scholingen om noorderlingen ertoe aan te zetten zo weinig mogelijk weg te gooien. In de groepsaccommodatie bij haar huis in het Friese buitengebied ziet ze wat haar gasten in de prullenbak achterlaten.

„Dat gaat van een clubje Duitse hipsters dat maar één zakje afval heeft, tot groepen die wel vijf zakken eten weggooien. Ongeopende pakken melk en muesli zitten er soms bij, hele repen chocola.” Verbijsterd: „Hoe kóm je daarbij?”

Wij, dat wil zeggen Nederlandse consumenten, gooiden in 2019 gemiddeld 34,3 kilo voedsel per persoon weg. Dat blijkt uit onderzoek in opdracht van het Voedingscentrum. Het goede nieuws: dat is een stuk minder dan in 2016, toen er per persoon ruim 41 kilo vast voedsel werd verspild, en nog veel minder dan in 2010, toen we 48 kilo eten per persoon weggooiden.

Toch is 34,3 kilo nog steeds veel. Het is het equivalent van 120 euro. Het is extra afval op onze toch al te grote vuilnisberg, en het betekent dat de (fossiele) energie die in de productie van het voedsel is gaan zitten, voor niets is geweest. 34,3 kilo per Nederlander, dat is samen 590 miljoen kilo. Oh ja: exclusief landbouw, horeca en winkels.

De particulier is wel de grootste verspiller van allemaal. Dat heeft uiteenlopende oorzaken, denkt Postema. „Veel mensen varen bijvoorbeeld te blind op de datum op hun verpakking.” Staat op een product een THT-datum (Tenminste Houdbaar Tot; niet te verwarren met TGT, Te Gebruiken Tot), dan kun je het ook na die datum vaak nog best gebruiken.

Daarnaast zijn we slordige inkopers. Ook zonder coronacrisis hamsteren veel mensen meer dan ze nodig hebben. „Omdat ongeveer de helft van de Nederlanders niet met een boodschappenlijstje werkt”, verklaart Postema. „Ze kopen waar ze zin in hebben en merken thuis pas dat ze het niet opkrijgen.” Dat we overschotten zo achteloos in de

Bijna niemand vindt van zichzelf dat hij of zij veel eten weggooit. Toch verspillen we met z’n allen honderden miljoenen kilo’s goed voedsel, vooral omdat het te goedkoop is en wij te rijk zijn.

prullenbak kieperen, heeft met een groter probleem te maken: wij zijn, door de bank genomen, te rijk en ons voedsel is te goedkoop. „Gemiddeld besteed je hier ongeveer 15 procent van je salaris aan eten. Zestig jaar geleden ging daar zo’n 45 procent van het loon aan op en in ontwikkelingslanden is dat nog steeds zo”, zegt Postema.

Het doet ons persoonlijk amper pijn dat we ranzig geworden salade, dorre lente-ui of verlepte bleekselderij afdanken – dat waren, uit m’n hoofd, de laatste etenswaren die bij mij in de prullenbak belandden. Ik vind overigens niet dat ik veel weggooi. „Het rare is: dat zegt eigenlijk iedereen van zichzelf”, volgens Postema. Toch komen we met z’n allen kennelijk op een voedselbult van 590 miljoen kilo.

Dat moet minder. Wil je zelf je voedselverspilling verminderen? Probeer de tips hiernaast – Postema is zelf vooral enthousiast over het Eetmaatje. Lees voor wat extra inspiratie de verhalen van noorderlingen Geerte de Jong en Marc Staal, die de voedselverspilling buiten hun eigen keuken te lijf gaan.



Twee werelden, één missie

De komende maanden dompelen Dvhn-verslaggevers Thereza Langeler (26) en Jon van Schilt (54) zich onder in de duurzaamheid. Elke week belichten ze een onderwerp uit het groene leven van alledag, van wonen en reizen tot kopen en eten, van verbruiken en weggooien tot opwekken en besparen. Zoals iedere prille verduurzamer verwonderen ze zich, stellen ze vragen en lopen ze tegen problemen aan. Zij een jonge vrouw uit Stad, hij een ‘oudere jongere’ van het Drentse platteland. Zij woont in haar eerste koophuisje in een naoorlogse volksbuurt en hij in een vrijstaand huis net buiten het dorp. Twee werelden, één missie: hoe overleven we de komende decennia (en hoe overleeft de toekomst ons, de mens)? Werk aan de winkel.

Serie Dvhn over duurzaamheid

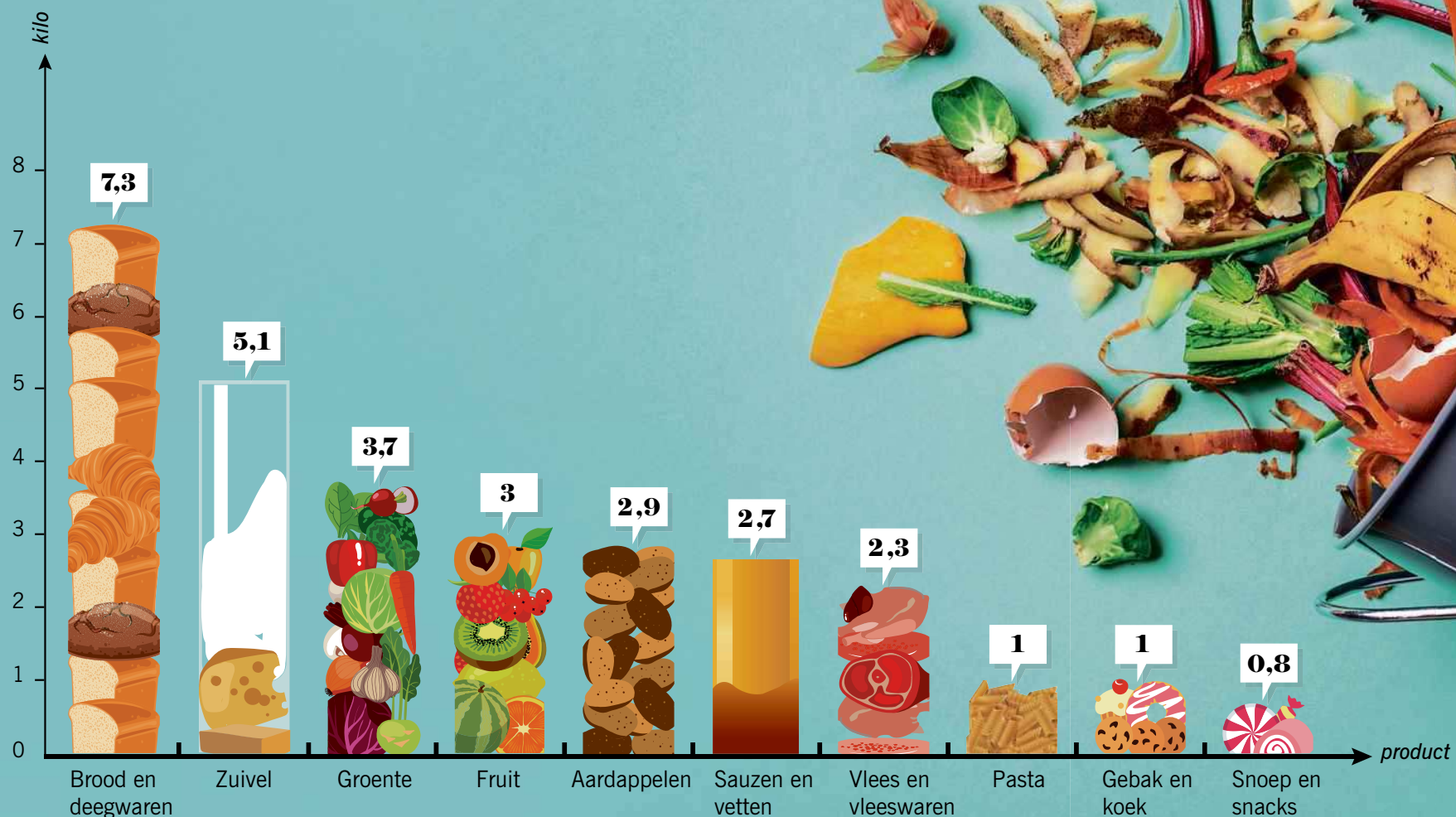
Met de uitkomsten van een groot onderzoek onder 1400 noorderlingen trapte *Dagblad van het Noorden* de serie over duurzaamheid (in het dagelijks leven) af. Alle facetten van een duurzamer leven, van isolatie tot volledig gasloos wonen, van idee tot uitvoering en alles daartussen, passeren de revue. Vandaag: ga je voedselverspilling te lijf. Volgende week: ecologisch toerisme.

Tips of een goed idee? Mail ze naar duurzaam@dvhn.nl.



De 10 meest verspilde producten

Aantal kilo dat per persoon per jaar wordt weggegooid.
(exclusief dranken)



© DvhN 210420 | JvdH | Bron: Voedingscentrum (2019) | Beeld: Shutterstock

MARC STAAL ONTWIKKELDE EEN 'BEDERFSSENSOR'

Producten zoals vlees, kaas en kant-en-klaarmaaltijden worden 'verpakt onder beschermende atmosfeer'. Er worden gassen in de verpakking aangebracht die bederf tegengaan. Zuurstof wordt er vaak juist uitgezogen, zodat op het product geen micro-organismen kunnen groeien.

Een fabrikant controleert of dat 'verpakken onder beschermende atmosfeer' goed gelukt is door steekproefsgewijs in een deel van de verpakkingen een metertje te prikken. Is één verpakking niet meer goed, dan wordt de hele *batch* weggegooid.

Zonde, vindt microbioloog Marc Staal uit Groningen. Hij bedacht iets efficiënters: SensorSpot. „We brengen een klein beetje fluorescerende verf aan in de verpakking, tussen twee folielagen”, legt Staal uit. „Die verf reageert met zuurstof: hoe meer daarvan aanwezig is, hoe minder fluorescerend de verf wordt.” Aan die sensor kun je dus zien of de verpakking nog het beschermende gasmengsel bevat dat je erin hebt gestopt. Is er meer zuurstof bij gekomen, dan weet je dat het product minder lang houdbaar is.

„Zo controleer je alle verpakkingen, zonder ze lek te prikken”, zegt Staal. „Alleen de producten waar echt te veel zuurstof bij is gekomen, gooi je weg. Dat scheelt heel veel verspilling.”

Staal's bedrijf is helemaal klaar met ontwikkelen en testen; nu alleen nog de markt op. Daar zit nog wel een probleem. Het sensortje van SensorSpot kost per stuk minder dan 1 cent. Dat lijkt niet veel, maar de complete verpakking kost niet meer dan 4 cent.

Verpakkers zien zo'n kostenstijging niet zitten. „Ze werken veelal in opdracht van retailers en maken maar een minieme winstmarge”, weet Staal. „Supermarkten willen gewoon niet meer betalen.”

SensorSpot richt z'n pijlen daarom nu op fabrikan-ten die producten maken in *big bags* van honderden kilo's. „Poedermelk voor baby's, bijvoorbeeld.” Voor zo'n bulkverpakking werkt de versensor namelijk net zo goed, en daar kan het eerder uit.

„Toch blijven we ook proberen of we misschien een soort consortium van verpakkers kunnen vormen”, zegt Staal. „En misschien wil Albert Heijn zelf wel meedoen.”

GEERTE DE JONG BEDACHT DE SOCIALE KOELKAST

'Sorry”, zegt de Groningse Geerte de Jong lachend aan de telefoon. „Sociale koelkasten zijn een wat saai verhaal voor in de krant. Alles liep meteen goed en dat doet het eigenlijk nog steeds. Tja, behalve dat de koelkasten vanwege corona tijdelijk niet bereikbaar zijn.”

Goed nieuws is in de regel geen nieuws, maar De Jongs sociale koelkasten vormen een uitzondering. Ze merkte al jaren geleden op hoe in steeds meer straten kleine ruilboekenkastjes verschenen: je mag eruit halen wat je graag wilt lezen en erin zetten wat je al genoeg gelezen hebt. Zoiets, dacht ze, moet ook met eten kunnen.

De Jong presenteerde de Groningse gemeenteraad haar idee voor een sociale koelkast tegen verspilling en honger. Een koelkast met vriezer die, net als zo'n minibibliotheek, ergens op een openbare plaats staat. Wie eten over heeft, zet het erin; wie eten nodig heeft, haalt het eruit.

De gemeente was enthousiast en stelde subsidie beschikbaar. In februari 2018 kwam bij buurtcentrum EdanZ in De Hoogte de eerste sociale koelkast te staan. Vrijwilligers houden een oogje op het apparaat en maken het zo nu en dan schoon.

De Jong bedacht veiligheidsregels: voedsel moet in een afgesloten bakje ingebracht worden, voorzien van een omschrijving en datum. „Er is een soort afspraak dat je zelf moet opletten of wat je pakt nog goed is. Gebruik van de koelkast is op eigen risico.”

Gebruikt wordt de koelkast volop, al vanaf het begin, merkte De Jong. Uit nieuwsgierigheid ging ze geregeld bij EdanZ kijken en zag 'haar' koelkast soms van propvol in helemaal leeg veranderen in slechts een paar uur tijd. En er dook al gauw een *copycat* op: Fruitcafé De Helpende Hand in De Wijert heeft sinds 2019 een eigen sociale koelkast.

„Dat was ook precies de bedoeling, dat meer mensen het idee gingen overnemen”, zegt De Jong. „Ik vind het heel leuk dat het mensen blijft inspireren. En het zou leuk zijn als er nog meer vervolgen komen.”



Geerte de Jong

MINDER ETEN WEGGOOIEN DOE JE ZO!

1. Koop niet te veel. Check vóór je boodschappen gaat doen wat er nog in de voorraadkast zit en wat als eerste op moet. Plan je maaltijden vooruit. Schrijf op een boodschappenlijstje wat je nodig hebt, en hoeveel. Het kan handig zijn om vers fruit en groente niet in één keer voor de hele week in te kopen, maar twee keer per week.
2. Bewaar je eten slim. Als je brood bijvoorbeeld meteen na aankoop invriest, gaat het veel langer mee zonder uit te drogen. Zorg dat je koelkast koud genoeg staat; 4 graden is de ideale temperatuur voor producten die je koel moet bewaren. Er zijn trouwens ook producten die juist buiten de koelkast beter vers blijven. In de Bewaarwijzer van het Voedingscentrum kun je per product opzoeken hoe je het moet opbergen en hoelang het goed blijft.
3. Let op de houdbaarheid, en dan bedoelen we niet alléén de houdbaarheidsdatum. Conserven of droge rijst of pasta blijven meestal nog maanden na de Tenminste Houdbaar Tot-datum (THT) goed. Producten als yoghurt of kwark kunnen enkele dagen na die datum ook nog goed zijn. Gebruik je zintuigen om te beoordelen of je ze kunt eten. Eieren over datum? Leg ze in een bak water; drijvende eieren zijn rot, maar als ze zinken is er

niets mis mee. Vers vlees of vis kun je beter niet meer eten als de Te Gebruiken Tot-datum (TGT) op de verpakking is verstreken. Die producten zijn gevoelig voor bederf en kunnen je ziek maken.

4. Kook niet te veel. Weeg bijvoorbeeld met een keukenweegschaal de hoeveelheid rijst of pasta af. Je kunt ook het Eetmaatje gebruiken, een speciale maatbeker van het Voedingscentrum die meet in porties in plaats van gewicht of volume.

5. Toch een deel van de maaltijd over? Eet het klikje de volgende dag als lunch, of bewaar het in een afgesloten bakje in de vriezer. Om er zeker van te zijn dat je alle restjes ook echt opmaakt, kun je een speciale klikjesdag inplannen in je week-menu. Met een beetje creativiteit kun je van klikjes ook een heel nieuwe maaltijd (soep, salade, roerbakschotel...) koken.

6. Voor gevorderden: gebruik ook schillen en klokhuizen! Het telt weliswaar niet echt als voedselverspilling als je die weggooit, maar je kunt er ook mee koken. Zo maak je prima groentebouillon van de schillen, stelen en kontjes van groenten en kruiden (wel in een zakje in de vriezer bewaren tot je ze gebruikt). Appelschillen en -klokhuizen kun je verwerken tot sap, geleij, azijn of cider.