

JEROEN DE ROOS



FOTO: Robert Heezen

Jeroen de Roos is directeur van de Vlehan, de brancheorganisatie van fabrikanten en importeurs van elektrische huishoudelijke apparaten. Hij schrijft maandelijks in ERM een column waarin hij ingaat op zaken die volgens de Vlehan extra aandacht verdienen.

KOELKAST GAAT VERSPILLING TEGEN

Iedere paar jaar komt er weer hetzelfde alarmerende bericht voorbij: "Door verspilling van voedsel wordt er jaarlijks ruim 2 miljard weggegooid". Elke keer als je een dergelijk bericht hoort, denk je dat het niet jou betreft maar dat het gaat over je burens of collega's. Niets is minder waar, iedereen maakt zich schuldig aan het weggooien van voedsel.

Ik ben weliswaar van na de Tweede Wereldoorlog, mijn ouders waren van daar voor. "Heb je je licht uitgedaan?", "Is de verwarming op je kamer uit?", waren veel gehoorde uitspraken bij ons thuis. Ook voedsel werd niet verspild. Kliekjes werden niet weggegooid en de volgende dag keurig opgegeten. Los van het feit dat het zonde is van het geld, het gaat om ongeveer 300 euro per huishouden per jaar, is het ook nog eens zeer belastend voor het milieu. Eén kilogram weggegooid voedsel betekent 15.000 liter water. Eén kilogram staat gelijk aan een liter benzine. Als je je van deze cijfers bewust wordt dan ga je toch anders tegen je koelkast aankijken.

Het Voedingscentrum heeft een bewaarwijzer uitgegeven, waarop staat aangegeven waar de verschillende voedingsmiddelen in de koelkast bewaard moeten worden. Gelukkig hebben de producenten van koelkasten de afgelopen jaren de producten dusdanig verbeterd dat je voedsel veel langer goed kunt houden. Zo beschikt de gemiddelde nieuwe koelkast tegenwoordig over multi-airflow, fresh protectbox, chil-

lervak, nofrost, biofresh en supercool om een paar termen te noemen. Al deze nieuwe technieken zijn ontwikkeld om de consument, die niet meer elke dag boodschappen doet, in staat te stellen zijn boodschappen langer te bewaren.

Er is een tweede vorm van verspilling die veel consumenten vergeten en dat is de oude koelkast. Als het energieverbruik van een koelkast uit 1990 wordt vergeleken met een koelkast uit 2010, dan wordt er een besparing van bijna 75% gerealiseerd. Wij hebben samen met Milieu Centraal een programma op internet ontwikkeld waar consumenten kunnen onderzoeken of hun koelkast aan vervanging toe is. Uit voorlopige testen blijkt dat het voor de consument

beter is om een koelkast na ongeveer tien jaar te vervangen. Dit is beter voor het milieu en voor de portemonnee.

Kortom, twee soorten van verspilling die met de juiste instelling en de juiste koelkast voorkomen kunnen worden! ■

