



VOEDSELACTIVISME UIT AMSTERDAM

DUMPSTERDAM

Dumpster diving, voedselactivisme, workshops

0.1 · BOOKS.HITCHWIKI.ORG

CC-BY-NC-SA-4.0

Inhoud

Nederlands **English**

Nederlands ⁷⁸

A B C D E F G H I K M N O P R S T U V W

Afval: we kúnnen het opruimen
Bestemming onbekend Dumpster

Bestemming onbekend Dumpster

Betrapt worden... Reacties van medewerkers of verkopers

Clear the Plate: actie tegen voedselverspilling in Chine

Daar komen de voedseljutters

Damn Food Waste - No Waste Dinner Amsterdam

Damn Food Waste - No Waste Dinner Amsterdam

‘De burger kan de winkels dwingen het aanbod te veranderen’

De Goedzak om spullen weg te geven

De Groene Grieten eten uit een afvalbak

De harde feiten over voedselverspilling

Dumpster Dive Tour Rotterdam

Dumpster Diving als bespaartip

Dumpster Diving in Nederland

Dumpster Diving met RTL Boulevard

Dumpster Diving met Tegenlicht

Dumpsterdam Catering in Leiden

Dumpsterdam Catering: Koken Met Afval

Dumpsterdam Catering: Koken Met Afval

Dumpsterdam gaat Fringe

Dumpsterdam Missie

Dumpsterdam Missie

Een afgekeurd frietje is nog prima veevoer

Een avondje op stap in Arnhem met een dumpster-diver

Een nederige vodenboer die van afgedankte spullen kunst maakte

Een vuilnisbak is eigenlijk gewoon een winkelwagentje

Fast Food - Tablediving - Verhaal over gratis eten

Favoriete restjesrecepten op een rij

Food Battle: voedselverspilling verminderen met 20 procent is goed mogelijk

Fotoreportage: Grootste vuilnisbelt van Latijns-Amerika gaat dicht

Foto’s DAMn Food Waste Event

Geen gegevens voedselverspilling bedrijven

Gleaning netwerk UK

Goedzak pilotproject deze zomer op straat

Graaien in huisvuil: trending in Nederland

Gratis Eten winkel

Gratis eten

Het eten ligt voor het oprapen
“Ik weiger een consument te zijn”
Is dat een zwerver? Dumpster diven met Robin
Is dat een zwerver? Dumpster diven met Robin
Klokhuis
Kok kookt met eten uit vuilnisbakken
Kok kookt met eten uit vuilnisbakken
Koken met Afval: Trashy Treats in het Theater
Koken met Afval: Trashy Treats in het Theater
Koken met restjes
Kromkommer - een maand leven van afval
Kromkommer - een maand leven van afval
Meer weerstand tegen wegwerpcultuur
Met gezond verstand de voedselverspilling te lijf
Nederlander gooit 155 euro aan voedsel weg
Nieuwe Dumpsters vinden om te diven
Nieuwe trend: dumpster diving
Online Expositie Recyclers
Online Expositie Recyclers
Pauluskerk kookt tegen de verspilling
Restival - Afval Festival
Skitpen of dumpster diving definitie
Table Diving - Een uitleg. Tips.
‘Taste Before You Waste’ Afval om op te eten
The People’s Kitchen in Londen
Too Good To Go
Unilever produceert in de helft van de fabrieken zonder afval
Van wietpeukenraper tot miljonair
‘Voedsel belandt onnodig in de vuilnisbak’
Voedsel delen via Foodsharing.de
Voedselverspilling enorme bron CO2-uitstoot
‘Voedselverspilling gezamenlijk terugdringen’
Voedselverspilling kost gezin per jaar 400 euro
Voedselverspilling met 68% toegenomen
Voedselverspilling: Portugese oplossing
Voedselverspilling zoekt creativiteit
Waarom Dumpster Diven?
Wat je zoal vinden kan...
Weinig duurzaam voedselpatroon
Wet tegen voedselverspilling

English 8

5 Blogs About Food Activism You Should Be Reading
About Dumpsterdam
Dumpsterdam mission

Gleaners' Kitchen

How to Make a Free Things Box

Taste Before Waste Mini-market

The Gleaners' Kitchen

Why dumpster dive?

Dumpsterdam

Dumpsterdam wilt voedselverspilling onder de aandacht brengen door dumpster diving, workshops, tours en catering. Het is een initiatief van Robino. Hij wilde Dumpsterdam ook in boekvorm uitbrengen.

Licentie: **CC-BY-NC-SA-4.0**. Nederlandse teksten van [dumpsterdam.nl](#). Engelse vertalingen staan onder `src/en/`.

Dumpster diving is in veel gemeenten een grijs gebied. Dit boek herdrukt al publieke gids-teksten; het is geen juridisch advies.

Afval: we kúnnen het opruimen

Ons afval dreigt ons te verstikken. Zelfs de mooiste plekjes op aarde zijn bezaaid met plastic. Gelukkig nemen wereldwijd mensen initiatieven om de afvalberg te verminderen.

node/110

Bestemming onbekend Dumpster diven

Vanaf dinsdag 18 juni is het reisprogramma Bestemming Onbekend op tv, met jonge mensen die hun plezier-tickets verscheuren in ruil voor een ‘reis met onbekende bestemming’. Ze worden gedropt in de leefsituatie van straatkinderen, riool- en townshipbewoners of vluchtelingen. > Er is geen ontkomen meer aan het slapen op de keiharde vloer van een hutje op de Indonesische vuilnisbelt en het dumpster diven in containers om in elk geval nog één droge broodkorst te vinden.

node/82

Bestemming onbekend Dumpster diven

Vanaf dinsdag 18 juni is het reisprogramma Bestemming Onbekend op tv, met jonge mensen die hun plezier-tickets verscheuren in ruil voor een 'reis met onbekende bestemming'. Ze worden gedropt in de leefsituatie van straatkinderen, riool- en townshipbewoners of vluchtelingen. > Er is geen ontkomen meer aan het slapen op de keiharde vloer van een hutje op de Indonesische vuilnisbelt en het dumpster diven in containers om in elk geval nog één droge broodkorst te vinden.

node/82

Betrapt worden... Reacties van medewerkers of verkopers

In de openbare afvalcontainers van de [Albert Heijn in Amsterdam](#) vind je meestal niet zo heel veel. Vaak liggen er alleen maar vuilniszakken met afval van de kassa's of van de kantine. Wat je er wel bijna altijd vindt zijn bloemen en planten, en vandaag had ik zo'n dag dat ik even bloemen ging scoren bij de AH. Maar net toen ik klaar was en de bak dicht deed, hoorde ik achter mij de magazijndeur opengaan en kwam of all people de supermarktmanager naar buiten. In zijn pak, met een vuilniszak... Oh oh. Want wat als een medewerker van een winkel je in de afvalbak achter zijn winkel ziet graaien? Wat gebeurt er dan? En om heel eerlijk te zijn, de reacties zijn altijd verschillend. Soms komt de verkoper met meer aanzetten, om het je te geven. En andere keren wordt ze boos, maar meestal haalt de verkoper of medewerker zijn schouders op en laat zij je gewoon je gang gaan. Iets extra's krijgen is altijd leuk. Verschrikkelijk vinden sommigen het namelijk om iemand door hun vuilnisbak te zien gaan. Dan maar liever iets gratis meegeven. Of ze zijn juist blij dat er iemand is die hun goed die ze niet meer kunnen verkopen willen hebben, en ze houden het de volgende keer voor je apart. Anderen reageren weer boos of verontwaardigd en dreigen met de politie. Of erger: ze willen je schat die je zojuist gevonden hebt, weer afnemen. Mijn advies: laat ze gaan, laat ze tieren. Ga dit conflict niet aan, want winnen doe je nooit. Hetgeen wat het best werkt in dit geval is je excuses aanbieden en zeggen dat je dacht dat het niet zo erg was, dat de afval publiek eigendom was, van iedereen. Daarna kan je dan uitleggen waarom je het doet, waarom je 'zijn afval' (of 'haar afval') wilde meenemen, maar het beste in bijna alle gevallen is

eigenlijk om die discussie niet aan te gaan. Op dat moment win je er helemaal niets mee en een volgend moment of de volgende dag kan je gewoon weer dezelfde afvalbak in. Vandaag liep het verder goed af. Ik mocht de bloemen houden. Wel dreigde de manager dat hij de politie zal bellen de volgende keer als hij mij weer ziet schuimen. Ik zal hem dan maar een bloemetje van zijn eigen bak geven, want zeg nou eerlijk, waarom geeft hij ze niet gewoon weg als hij ze toch niet meer verkopen kan?

node/48

Clear the Plate: actie tegen voedselverspilling in Chine

Voedselverspilling een westers probleem? Dacht het niet. Zelfs in China is er nu een campagne om de voedselverspilling tegen te gaan, [schrijft](#) MO magazine. In een grootschalige nationale campagne stimuleren politici en bloggers de burgers om hun steentje bij te dragen. “Er zijn nog altijd veel mensen die niet genoeg te eten hebben, terwijl andere mensen een hele kip of vis weggooien. Meer nog, wat mensen echt niet meer kunnen aanvaarden, is de enorme verspilling op regeringsrecepties en -diners, betaald met geld van de bevolking”, zegt een analyticus in [deze video-reportage](#). Voor een meer kritische analyse, zie ook [What’s Behind China’s Sudden Campaign to Restrict Food Waste?](#).

node/47

Daar komen de voedseljutters

Voedseljutters halen na de oogst de achtergebleven groente van het veld, om thuis klaar te maken en op te eten. Gemiddeld gaat het daarbij om drie tot tien procent van de totale oogst. Doodzonde als dat niet gebruikt wordt, natuurlijk. De Brabantse Noesjka Klomberg wilde daar dan ook wat aan doen.

node/70

Damn Food Waste - No Waste Dinner Amsterdam

Zoveel eten dat er dagelijks weggegooid wordt, dat het aantal mensen eindelijk toeneemt die hier iets mee wilt doen. Met het idee om een grote campagne te organiseren rond voedselverspilling was er een No Waste Dinner in Amsterdam opgezet. Meer dan honderd mensen kwamen op dit [evenement](#) in Pakhuis de Zwijger af en genoten van een heerlijke soep, een salade en een toetje, met daaropvolgend een talkshow. Speciale gast was [Tristram Stuart](#), die een boek schreef over het thema en grootschalige campagnes heeft helpen opzetten. Ik was zelf die dag keukenhulp en stond de hele dag groenten te snijden, van sperziebonen, paprika's tot tomaatjes, ik bleef maar snijden, tot aan de bloempjes voor de salade toe. Het resultaat was heerlijk, en het was bijna allemaal opgegaan. Wat er over was aan olie en crème freche, alsook enkele pompoenen, heb ik naar huis meegenomen voor het [No Waste Dinner](#) dat ik volgende week in Leiden organiseer. Volgend hierop is het plan om een supergroot evenement te organiseren, om vijfduizend of misschien wel tienduizend monden te voeden op een dag. De website [Foodguerrilla.nl](#) is de plek van waaruit voorlopig de meeste informatie komt.

node/54

Damn Food Waste - No Waste Dinner Amsterdam

Zoveel eten dat er dagelijks weggegooid wordt, dat het aantal mensen eindelijk toeneemt die hier iets mee wilt doen. Met het idee om een grote campagne te organiseren rond voedselverspilling was er een No Waste Dinner in Amsterdam opgezet. Meer dan honderd mensen kwamen op dit [evenement](#) in Pakhuis de Zwijger af en genoten van een heerlijke soep, een salade en een toetje, met daaropvolgend een talkshow. Speciale gast was [Tristram Stuart](#), die een boek schreef over het thema en grootschalige campagnes heeft helpen opzetten. Ik was zelf die dag keukenhulp en stond de hele dag groenten te snijden, van sperziebonen, paprika's tot tomaatjes, ik bleef maar snijden, tot aan de bloempjes voor de salade toe. Het resultaat was heerlijk, en het was bijna allemaal opgegaan. Wat er over was aan olie en crème freche, alsook enkele pompoenen, heb ik naar huis meegenomen voor het [No Waste](#)

[Dinner](#) dat ik volgende week in Leiden organiseer. Volgend hierop is het plan om een supergroot evenement te organiseren, om vijfduizend of misschien wel tienduizend monden te voeden op een dag. De website [Foodguerrilla.nl](#) is de plek van waaruit voorlopig de meeste informatie komt.

node/54

‘De burger kan de winkels dwingen het aanbod te veranderen’

‘Als activist kan ik alleen maar wijzen op de ernst van het probleem, maar de bevolking heeft de macht om daar in de praktijk iets te veranderen. Het is aan de burgers om zich te laten horen. Schrijf brieven naar de bedrijven, vergroot het bewustzijn. Het zal daarna niet lang duren voor de handelaars hun beleid zullen omgooien.’

node/71

De Goedzak om spullen weg te geven

Wat een geweldig idee: een doorzichtige vuilniszak om spullen in te doen die je wilt weggeven, oftewel [De Goedzak](#). Je zet hem zo op straat neer voor je huis en wie hem maar tegenkomt mag meenemen wat hij daarin vindt. Of hij er ook echt komt is nog niet zeker, want de bedenkers zijn nog bezig met het vinden van een producent en een gemeente die ermee aan de slag wilt. Maar het zou een geweldig feest zijn voor dumpster divers. Gevonden via [Buy Nothing New](#), een campagne om een maand lang niets nieuws te kopen.

node/44

De Groene Grieten eten uit een afvalbak

Ze namen ook contact met mij op: of ik ze mee kon nemen op een dumpster-tocht. Maar de tijd was te kort voor mij en zo kwamen de [Groene Grieten](#) terecht in Utrecht voor hun videoproject. Het is een [superleuk filmpje](#) geworden waarin ze langs enkele

goed gevulde afvalbakken gaan. Zoals ze het zelf beschrijven: “Wijn, chips en prachtige bloemen; het zijn toch producten die het leven wat mooier maken. Minder mooi is dat je ze in plaats van in de winkel, ook in de afvalbak achter de supermarkt aantreft terwijl er nog niks mis is met het product. De Groene Grieten willen wel wat meer weten over deze verspilling en [sluiten zich aan](#) bij een professionele dumpster diver.”

node/43

De harde feiten over voedselverspilling

Per jaar wordt er wereldwijd 1.300.000 ton voedsel verspild, dat is bijna één derde van de wereldproductie. Hoe kan het nou dat met een groeiende wereldbevolking, snel groeiende vraag naar voedsel, en de stijgende voedselprijzen er nog zo veel voedsel wordt verspild?

node/108

Dumpster Dive Tour Rotterdam

In 2011 gaf ik in samenwerking met [Rotterdamse oogst](#) een [dumpster dive tour](#) in Rotterdam, ter gelegenheid van [Motel Mozaique](#), het jaarlijkse culturele festival in Rotterdam. Het was een zeer geslaagde dag met twintig divers. We haalden een bakfiets vol groenten en fruit op. Daarna hielden we een afsluitend openbaar diner. Samen maakten we het eten klaar in de [Punkfood Kitchen](#). Vantevoren hadden we in Rotterdam de containers al verkend. We gingen vooral langs grote supermarkten en kleine groentenwinkels. Het was echter geen goed tijdstip om te skippen; het was halverwege de middag en de meeste bakken waren die ochtend reeds leeggehaald. Daarom gingen we ook langs in de winkels waar we vroegen om de groenten die ze die dag weggooiden. Vooral bij de Groene Passage kregen we veel mee. Naar aanleiding van de actie verscheen er ook het artikel [Dumpster Diven in Rotterdam](#) op de website van [Genoeg](#).

node/31

Dumpster Diving als bespaartip

Naast de hypotheek of de huur is voedsel de grootste kostenpost bij de meeste gezinnen. Voedsel lijkt ook duurder en duurder te worden, terwijl we jaarlijks meer en meer voedsel weggooien. De oplossing? Het is een beetje vies, maar spannend en duurzaam: Dumpster Diving.

node/89

Dumpster Diving in Nederland

Een mooi initiatief is dumpster diving, oftewel skippen. Dit houdt in dat je de containers van supermarkten, groothandels en fabrieken afstruikt op zoek naar voedsel of producten. Veel voedsel dat door de Nederlandse industrie wordt weggegooid is namelijk nog prima, smaakvol en veilig te consumeren

node/87

Dumpster Diving met RTL Boulevard

Ha, dat was een feest. Ik kreeg een e-mail van RTL Boulevard of ze met mij mee mochten om te dumpster diven. Nu neem ik niet meteen iedereen op sleeptouw maar deze kans wilde ik niet laten liggen. Ik ken het programma namelijk vooral van de presentatoren die praten over koningen en prinsen. Dus het leek me wel een leuke ervaring om ook eens in dat programma te komen. Het [resultaat](#) was uiteindelijk best geinig geworden. Uiteraard was het een kort itempje maar de presentatie ervan was leuk om te zien. Je ziet mij door enkele vuilnisbakken graaien in Oud-west in Amsterdam, en ook op de markt. Daar wordt echt heel veel weggegooid. Meer dan wat ik voor zo'n honderd mensen zou kunnen koken op een dag. Er was ook aandacht voor onze [Dumpsterdam Duurzame Catering](#) Koken met Afval. Daar praatten de presentatoren eventjes op door na het item. Vervolgens pakte een van de mensen achter de desk een voor een de groenten uit een tas die ik ze had meegegeven. Dat was vooral leuk omdat de presentatrice een courgette eruit haalde en het een komkommer noemde... Tijd voor een paar kooklessen daar.

Dumpster Diving met Tegenlicht

Zo tegen het einde van mijn carrière als Dumpster Diver werd ik door VPRO Tegenlicht gevraagd voor een reportage. Om eerlijk te zijn, ik deed het Dumpster Diving niet zo heel veel meer, maar omdat ik juist op dat moment ook een verzoek kreeg voor een dumpster diving workshop, heb ik toch maar ja gezegd. Want een Dumpster Dive workshop op t.v. is natuurlijk best leuk. Het resultaat was best aardig. We gingen langs een aantal vaste plekken van mij in Amsterdam West. Maar helaas vonden we niet zo heel veel. Tot ik het idee kreeg om bij een bak langs te gaan die ik wel kende maar nog nooit onderzocht had. Die zat dus helemaal vol met allerlei luxe producten. Het stukje over het Dumpster Diving duurt bijna vier minuten en geeft een leuk beeld over hoe je kan dumpster diven, alsook de beweegredenen erachter. Bekijk [het](#)

[resultaat](#).



Dumpsterdam Catering in Leiden

Het was een fantastische avond in Leiden afgelopen donderdag 14 maart. Het 80-koppige publiek van Theatercafé Scheltema genoot zichtbaar van de voorstelling van de studenten van [muziektheater Time](#), alsook van het eten dat de Dumpsterdam koks Manu en Robin ze voorschotelden. We hadden een heerlijk [trash-menu samengesteld](#) van wat we in de afvalbakken van biowinkels, supermarkten en kleine groentewinkels de de dagen ervoor gevonden hadden. We hadden nog wel wat couscous en kikkererwten erbij gekocht om de maaltijd wat meer volume te geven, en dat ging erg goed samen. De tomatensoep was een prima binnenkomer - en tot die tijd wisten de mensen nog niets van de oorsprong van de ingrediënten. Dat kwam pas bij het opdienen van de hoofdmaaltijd, toen Robin het publiek toesprak en vertelde waar hij het eten vandaan had gehaald: zoals de courgette en cherrytomaat uit de groene

afvalbak van de markt, de stoofpot en de spiesen vanuit de biowinkel en de tomaten uit een container om de hoek. We sloten de maaltijd af met een toetje, een heerlijke en onvervalste dumpstertaart van allerlei fruit dat we gevonden hadden, met wat bloem en griesmeelmeel dat we die ochtend nog bij een Marokkaanse winkel gratis gekregen hadden omdat het over de datum was. En een soya-yoghurt van 4 weken over de datum (en die nog fantastische smaakte) er boven op. Het publiek vond het geweldig. Smaakt naar meer [Dumpsterdam catering!](#)

node/92

Dumpsterdam Catering: Koken Met Afval

Met Dumpsterdam Duurzame Catering Koken Met Afval krijg je het meest duurzame eten wat je maar kunt voorstellen: eten uit de afvalbak. Maar dan heerlijk klaargemaakt en lekker schoon. Dit is eten met de kleinst mogelijke ecologische voetafdruk: je eet wat anders gewoon weggegooid zou worden. > Gegarandeerd lekker en heerlijk confronterend

Organiseer je een festival over duurzaamheid, of wil je eens “iets anders”? Organiseer je een congres of discussie-avond over voedselverspilling? Doe eens gek en neem [contact](#) op met Dumpsterdam voor een onvergetelijke ervaring. Uiteraard is volledig biologisch ook mogelijk (er wordt genoeg weggegooid....) en we koken vegetarisch of zelfs veganistisch. Referenties op aanvraag. **update** Na een aantal succesvolle events hebben we besloten deze activiteit te staken. Gelukkig is er een [andere organisatie](#) die nog wel catering doet met eten dat anders weggegooid zou worden.



node/58

Dumpsterdam Catering: Koken Met Afval

Met Dumpsterdam Duurzame Catering Koken Met Afval krijg je het meest duurzame eten wat je maar kunt voorstellen: eten uit de afvalbak. Maar dan heerlijk klaargemaakt en lekker schoon. Dit is eten met de kleinst mogelijke ecologische voetafdruk: je eet wat anders gewoon weggegooid zou worden. > Gegarandeerd lekker en heerlijk confronterend

Organiseer je een festival over duurzaamheid, of wil je eens “iets anders”? Organiseer je een congres of discussie-avond over voedselverspilling? Doe eens gek en neem [contact](#) op met Dumpsterdam voor een onvergetelijke ervaring. Uiteraard is volledig biologisch ook mogelijk (er wordt genoeg weggegooid....) en we koken vegetarisch of zelfs veganistisch. Referenties op aanvraag. **update** Na een aantal succesvolle events hebben we besloten deze activiteit te staken. Gelukkig is er een [andere organisatie](#) die nog wel catering doet met eten dat anders weggegooid zou worden.



node/58

Dumpsterdam gaat Fringe

Het theaterfestival [Fringe](#) is een jaarlijks evenement in Amsterdam met ontzettend veel voorstellingen door de hele stad. Dit jaar is Dumpsterdam daar ook onderdeel van, met Lekker Graaien uit de Afvalbak. Dumpsterdam presenteert op vrijdag 6 september “Lekker Graaien” in de Fringe tent bij het Leidseplein. Op dinsdag 10 september geven we een workshop Dumpster Diving en later in de week hebben we (o.v.b.) tijdens een voorstelling een verrassing in petto. Wil je ook meedoen met de workshop dumpster diving? [Geef je op](#) (cancelled!)

node/96

Dumpsterdam Missie

Dumpsterdam gaat over dumpster diven. Dumpsterdam is hier om verhalen te delen over het hoe en waarom van het dumpster diven, ook wel skippen, containeren, recycleren of schuimen genoemd. Dumpsterdam wilt daarmee graag een overzicht bieden van activiteiten rond het dumpster diven en thema's zoals het ontstaan van afval, het gebrek aan recycling, (over)consumptie en voedselverspilling. Het is een project van [Robino](#). Hij heeft ruim 5 jaar ervaring met dumpster diven in Amsterdam. Hij wilt graag het dumpster diven en de achtergronden ervan onder de aandacht brengen. Zijn idee is om Dumpsterdam ook in boekvorm uit te brengen. Dumpsterdam wil ook een community forum zijn, en mensen ondersteunen elkaar te vinden. En zo zijn er nog wel een aantal ideeën voor de toekomst, maar eerst gaan we een begin maken en dan kijken we wel hoe het zich ontwikkelt.

node/41

Dumpsterdam Missie

Dumpsterdam gaat over dumpster diven. Dumpsterdam is hier om verhalen te delen over het hoe en waarom van het dumpster diven, ook wel skippen, containeren, recycleren of schuimen genoemd. Dumpsterdam wilt daarmee graag een overzicht bieden van activiteiten rond het dumpster diven en thema's zoals het ontstaan van afval, het gebrek aan recycling, (over)consumptie en voedselverspilling. Het is een project van [Robino](#). Hij heeft ruim 5 jaar ervaring met dumpster diven in Amsterdam. Hij wilt graag het dumpster diven en de achtergronden ervan onder de aandacht brengen.

node/22

Een afgekeurd frietje is nog prima veevoer

Een nieuw initiatief van voedselbedrijven moet ervoor zorgen dat minder voedsel zomaar weggegooid wordt. In dit artikel wordt het initiatief geïllustreerd en toegelicht vanuit het perspectief van McDonald's. Grappig genoeg heb ik hier zelf ook wel eens gedumpsterdived. Inderdaad: enorme hoeveelheden BigMacs en hamburgers kon je

hier met gemak vinden, opeengestapeld in kratten. Uiteraard nog 100% o.k. om te eten.

node/135

Een avondje op stap in Arnhem met een dumpster-diver

Eten uit de vuilnisbak voor zwervers? Dumpster divers denken daar anders over. Een luxe maaltijd voor niets? Als je het wilt is het mogelijk. Een avondje op stap met een dumpster-diver.

node/86

Een nederige voddendoer die van afgedankte spullen kunst maakte

Na 23 jaar loopt het huwelijk van Jopie Huisman op de klippen. Hij heeft alleen zijn verzameling afgetrapte schoenen, verstelde broeken en andere troep nog en hij voelt zich zelf ook weggegooid. Als een bezetene begint hij het oud vuil een nieuw leven te geven. Met het afval maakt hij realistische schilderijen en portretten van mensen in zijn omgeving. In 1986 opent hij zelfs een museum in zijn woonplaats Workum. Jaarlijks komen er honderdduizend bezoekers.

node/39

Een vuilnisbak is eigenlijk gewoon een winkelwagentje

Nederlanders gooien gigantische hoeveelheden prima voedsel weg - ruim genoeg om van te leven. Een dagje shoppen in vuilnisbakken in West.

node/109

Fast Food - Tablediving - Verhaal over gratis eten

Bliep-bliep-bliep. Een pak koeken, melk, twee zakken croissants, een brood, nog een pak koeken, piep-piep-piep, de producten gaan een voor een over een scanner terwijl een scherm de prijs laat zien. “Dat is dan eenentwintig euro en vijfenveertig cent”, zegt de kassamevrouw. Ze kijkt onderwijl de klant die voor mij staat aan, op een manier die je niet echt inspirerend kan noemen. De klant zijn ogen schieten naar de handen van de mevrouw en geld wisselt zich van handen om daarna direct in een la te verdwijnen. Dan is het mijn beurt. Piep-piep-piep. Hetzelfde geluid en dezelfde schijnbare concentratie. Broccoli, brood, bananen, toiletpapier, pinda's, yoghurt, melk en wortelen. Bliep. Weer wisselt geld zich van handen en verdwijnt in de la. De boodschappen die nu rechtmatig de mijne zijn, stop ik in mijn tas. Ik zeg gedag, loop naar buiten en hoor de vager wordende bliepjes nog altijd op de achtergrond. Het is mooi weer buiten en ik voel een opperbeste stemming. De zon schijnt en ik neurie zachtjes. Ik loop langs een andere supermarkt, een met een blauw logo, en daarna een fastfoodrestaurant met een mannetje in het rood en... Pats! Wacht! Alsof iemand met een mokerslag mij letterlijk de grond inslaat. Opeens sta ik stil. Het neuriën is gestopt. Mijn tenen staan genageld. Mijn hart gaat snel. Zie ik daar echt...? Ik kan mijn ogen niet geloven. Eventjes lijkt het moment zich te vereeuwigen. Maar daarna gaat het weer snel. Ik loop een paar meter naar een bankje. Even zitten. Zou ik...? Nee, geduld: beter om te wachten, misschien is hij even naar het toilet? Of... wat dan ook? Even afwachten wat er gebeurt, besluit ik. Vijf minuten later weet ik het zeker. Het is nu of nooit. Een beetje zenuwachtig, maar twijfel heb ik niet meer en voor het eerst in mijn leven zet ik voet in dit overbekende kiprestaurant van het rode mannetje. Zonder duidelijk aandacht te geven aan wie dan ook, inclusief de jongens en meiden met hun uniform achter de balie, sla ik in het restaurant de hoek om, rechtsaf, langs een groepje dat rechts van mij lekker aan het kluiven is en langs een familie met twee kleine kinderen die veel lawaai maken. Het is net alsof ze mij niet zien, alsof ik onzichtbaar ben. Zelfs als ik aan de tafel in de hoek ga zitten kijkt er niemand op of om. Ik val meteen aan; alsof ik door honger gebeten ben. De kippenpootjes kijken mij opeens van superdichtbij aan - onschuldig als ze zijn. En ik ben blij met de tevens niet opgegeten patat en sla. Wauw! Is dat even lekker! De pootjes smaken fantastisch - ze zijn gefrituurd en hebben een lekkere pittige smaak. Een echte bite, zeg maar. Naast het bord blijkt een grote kartonnen drinkbeker vol te zitten met frisdrank, om het

feestmaal compleet te maken. Het kan niet op en nadat ik al een minuut zit te peuzelen, zonder blikken of blozen, zonder dat ook maar iemand op mij af komt, weet ik dat dit bord voedsel echt voor mij is. Ik neem eindelijk rustig adem en schudt de laatste zenuw van mij af, en kluif met veel geduld een voor een de kippenpootjes af. Zo vaak eet ik geen vlees en eigenlijk ben ik al ruim tien jaar vegetariër. Maar tegenwoordig vind ik het prima om zo heel af en toe vlees te eten als het met veel gastvrijheid gegeven wordt of als het ‘zomaar’ op mijn pad verschijnt. Want zo’n bord eten kan ik toch niet laten staan?

node/56

Favoriete restjesrecepten op een rij

Wil je echt minder voedsel weggooien? Let dan op hoe je je boodschappen doet en hoe je kookt. Ook het goed bewaren van voedsel is van belang zodat je van je kliekjes nog weer een lekker gerecht kunt maken. Kijk bij de tips en doe er je voordeel mee.

- [Tips voor slim inkopen](#)
 - [Tips voor slim bewaren](#)
 - [Tips voor slim koken](#)
 - [Tips slim restjes te verwerken](#)
-

node/69

Food Battle: voedselverspilling verminderen met 20 procent is goed mogelijk

Huishoudens die in een dagboek bijhouden hoeveel eten ze weggooien en actief gestimuleerd worden om verspilling te beperken, brengen hun voedselverspilling binnen drie weken met gemiddeld 20 procent terug. Dat blijkt uit een proef met zogenaamde Food Battles in Apeldoorn, Lochem, Brummen en Eerbeek. Meer resultaten uit de Food Battle worden op 11 april door Wageningen UR (University & Research centre) gepresenteerd op het Gemeentelijk Afval Congres in Amersfoort. De onderzoekers zijn van plan meer FoodBattles te initiëren in binnen- en buitenland.

Fotoreportage: Grootste vuilnisbelt van Latijns-Amerika gaat dicht

Met een omvang van 1,3 miljoen vierkante meter, en een top van 60 meter, is Jardim Gramacho in Rio de Janeiro de grootste vuilnisbelt van Latijns-Amerika. Morgen, drie weken voor het begin van de conferentie Rio+20 over duurzame ontwikkeling, gaat de afvalstortplaats dicht. De stad wil laten zien dat zij een duurzaam milieubeleid nastreeft. Zo'n 1.400 mensen leven nu nog van de afvalberg. Wat zij straks gaan doen, is onduidelijk.

Foto's DAMn Food Waste Event

Wat een energie, wat een input! Het DAMn Food Waste Event, als voorproefje op FoodGuerrilla Feeds the 5K in juni, kunnen we meer dan geslaagd noemen. Niet voor niks riep Niki, assistent van Tristram Stuart, na afloop: "We have been blown away by this enthusiasm! This will be the greatest Feeding the 5K that we have ever organised".

Geen gegevens voedselverspilling bedrijven

Interessant feit in het artikel [Monitor Voedselverspilling](#): "De staatssecretaris kan geen exacte cijfers geven over voedselverspilling, omdat bedrijven niet melden wat ze jaarlijks verspillen. Dijkema wil daarom dat het bedrijfsleven daarover inzicht gaat verschaffen." Als Dijkema dat zou willen, dan zou er ook een beschikking of een wet moeten komen hierover. Want er zijn maar weinig supermarkten en andere bedrijven die uit zichzelf transparant zullen zijn met hun voedselverspillingscijfers.

Gleaning netwerk UK

Vrijwilligers oogsten bij boeren groente en fruit met een ‘rare vorm’ en geven het eten aan voedselbanken. Dit nieuw initiatief, het [Gleaning Network](#), maakt afspraken met boeren om zogeheten mislukte delen van de oogst zelf van het land te halen en mee te nemen.

node/99

Goedzak pilotproject deze zomer op straat

Vijftigduizend [goedzakken](#) zullen deze zomer voor het eerst gebruikt worden in Nederland, in samenwerking met een tweede hands winkel. Zo zegt Maarten Heijltjes van de organisatie in een [artikel](#) op de website Treehugger.com. De [Goedzak](#) is een doorzichtige zak waar mensen spullen in kunnen doen die nog herbruikbaar zijn maar die ze weg willen doen. > We’re starting in one city this summer, and if it proves to be a success (and we have no doubt that it will), it will be implemented in the other 20 Dutch cities where this second hand organization is active.

Geweldig initiatief zou ik zeggen. Dit maakt het vinden en het wegdoen van de kleinere [gratis bruikbare spullen](#) een stuk makkelijker. Ha!

node/73

Graaien in huisvuil: trending in Nederland

Elke dag rijden er busjes af en aan om te zien of er recyclebare spullen langs de weg, maar ook ín de vuilniszakken zitten. Mensen snijden de vuilniszakken open, op zoek naar verdwaalde waardevolle spullen. Zoals textiel, wat nog wel eens wat oplevert.

node/40

Gratis Eten winkel

Een van de ideeën die ik al jaren heb is om iets te doen met gratis eten en een pop-up winkel annex restaurant. Er staan genoeg winkelpanden leeg om gratis de beschikking te krijgen over een leegstaand pand in een drukke winkelstraat. In die winkel kan dan weggegooid eten gratis weggeven worden. Net als in een [weggeefwinkel](#), maar dan voor eten. Dit eten kan uit de vuilnisbak komen, maar het werkt natuurlijk net zo goed als je een overeenkomsten maakt met een aantal winkeliers die liever niets weggooien. Zo zie ik het voor me dat zelfs restaurants hieraan mee willen doen, of verzorgingstehuizen, waar je elke dag langs kan komen om het eten te verzamelen (vaak nog gewoon in verpakking). De winkel zou volledig gedraaid worden door vrijwilligers en elke dag zou je een aantal mensen hebben die een ronde doen langs de diverse locaties waarmee afspraken zijn gemaakt om overgebleven eten op te halen. Het idee is niet nieuw. Er zijn altijd wel mensen geweest die afspraken maken met winkeliers om overgebleven voedsel mee te nemen (zie hier een aantal goede [initiatieven](#)). Maar wat een project als deze zo interessant zou maken is de presentatie ervan: midden in een winkelstraat is er een gratis eten winkel met eten dat anders weggegooid zou zijn. Natuurlijk zie ik ook wel bezwaren. Zo zijn er in mijn buurt in Bos en Lommer genoeg hele goedkope groentewinkels waar het eten wat je kan kopen soms dezelfde kwaliteit heeft als wat je in de afvalbakken kan vinden. En het is natuurlijk niet leuk voor hen als je klanten bij ze weghaalt met gratis eten. Maar dat kan bijvoorbeeld weer opgelost worden als de gratis eten winkel een pop-up kenmerk heeft, en dat het vaak niet langer dan een week op dezelfde locatie zal staan. Dat is dus het idee. Ik ben benieuwd of er iemand is die hier iets mee wilt doen. Als zoiets als dit je wat lijkt, neem contact met me op of ga gewoon aan de slag en doe het. (update: net nadat ik dit schreef zie ik dat Taste Before You Waste in Amsterdam Oost elke woensdag een gratis mini-market [organiseert](#), check!)

node/102

Gratis eten

Dumpster Diving is uiteraard ook een manier om aan gratis eten te komen. Leef je op een strikt budget, dan kan dumpster diving een geweldige uitkomst zijn. Het is niet de enige manier om aan eten te komen zonder geld. Je kan ook juttten op het land of om

eten vragen. Recyclen is een andere manier. Je vraag dan om het eten bij de markt, winkel of restaurant dat anders weggegooid zou worden. Dit kan heel goed werken. Op Geldloos.nl vind je een heel artikel over hoe je aan [gratis eten](#) kan komen.



node/93

Het eten ligt voor het oprapen

Vandaag in gesprek met de eindeloos creatieve Nichon en vriend Sven: zij zagen dat voedsel vaak in de afvalbak belandt, en organiseren een diner voor de Call to Action op zaterdag 4 oktober van de buit van een goede stroomtocht langs dumpsters in Amsterdam.

node/112

“Ik weiger een consument te zijn”

Daar kwam dan eindelijk het Parool langs, de Amsterdamse krant, na drie jaar. Eigenlijk wilde ik niet zo graag meedoen met Amsterdamse media, omdat ik geen aandacht wilde voor [Casa Robino](#). Maar omdat ik reeds wist dat het Casa project toch [ten einde](#) kwam, leek het me wel een leuk idee om een journalist van het Parool thuis uit te nodigen. Het heeft een leuk en karakteristiek verhaal opgeleverd. De journalist ging met ons mee de markt op - de [Ten Kate markt](#) - en kwam met een aantal leuke citaten. Ze kon met eigen ogen zien (en dat zie je ook op de foto) hoeveel eten daar weggegooid wordt. Echt zo ontzettend veel! Helaas dat de journaliste niet gebleven was voor het diner. We organiseerden al ruim drie jaar lang elke donderdagavond een diner, waar regelmatig meer dan twintig mensen op af kwamen. Dat waren echte spektakels en dat had nog wel een leuk staartje in haar verhaal kunnen opleveren. Maar blijkbaar had ze al voldoende informatie. En het was erg leuk trouwens om mezelf geciteerd tegen te komen met: “Ik weiger een consument te zijn”. In die tijd

kon ik dat makkelijk zeggen: ik leefde letterlijk zonder geld voor een lange periode,



ruim een jaar.

node/36

Is dat een zwerver? Dumpster diven met Robin

Het blijft leuk om mensen voor het eerst kennis te laten maken met Dumpster Diving... De reacties om te zien wat je zoal kan vinden zijn fantastisch. Een groep media-studenten aan de Universiteit van Amsterdam wilde graag met mij op pad om te zien hoe het nou is om met je handen door een afvalbak te graaien. > Het leukste verhaal ging over zijn geldloze periode waarin hij wandelde door heel Nederland en op een zekere dag in een klein dorp aankwam. Hij zag een perfecte vuilnisbak om zijn gatherer behoeftes te vervullen(ook al had hij die dag niks nodig) en kon het niet laten om een kijkje te nemen. De plaatselijke bevolking had nog nooit zo'n tafereel mogen aanschouwen en bleef verbaasd staan kijken. Vervolgens kwam er als klap op de vuurpijl ook nog een groep gereformeerde schoolkinderen langs waarvan één verbaasd vroeg "Is dit nou een zwerver?".

Lees het verslag verder op hun website [Leve de crisis](#). De [video vind je hier](#).



node/76

Is dat een zwerver? Dumpster diven met Robin

Het blijft leuk om mensen voor het eerst kennis te laten maken met Dumpster Diving... De reacties om te zien wat je zoal kan vinden zijn fantastisch. Een groep media-studenten aan de Universiteit van Amsterdam wilde graag met mij op pad om te zien hoe het nou is om met je handen door een afvalbak te graaien. > Het leukste verhaal ging over zijn geldloze periode waarin hij wandelde door heel Nederland en op een zekere dag in een klein dorp aankwam. Hij zag een perfecte vuilnisbak om zijn gatherer behoeftes te vervullen(ook al had hij die dag niks nodig) en kon het niet laten om een kijkje te nemen. De plaatselijke bevolking had nog nooit zo'n tafereel mogen aanschouwen en bleef verbaasd staan kijken. Vervolgens kwam er als klap op de vuurpijl ook nog een groep gereformeerde schoolkinderen langs waarvan één verbaasd vroeg "Is dit nou een zwerver?".

Lees het verslag verder op hun website [Leve de crisis](#). De [video vind je hier](#).



node/76

Klokhuis

Tegenover mij in de trein observeert een bejaarde dame aandachtig hoe ik mijn appel eet. „Dat zie je niet vaak meer”, zegt ze opeens, wijzend naar het afgekloven klokhuis. Voordat ik kan vragen wat ze bedoelt, geeft ze het antwoord: „Je kan wel zien dat u de oorlog hebt meegemaakt.”

node/107

Kok kookt met eten uit vuilnisbakken

Dat perfect bruikbaar voedsel massaal wordt weggegooid, illustreert de RTBf-reportage ‘Questions à la une’. Daarin kookt Lionel Rigolet, chef in tweesterrenrestaurant ‘Comme Chez Soi’, met goederen die de reportagemakers uit vuilcontainers van supermarkten visten. “Keuze te over”, blijkt uit de reportage.

node/79

Kok kookt met eten uit vuilnisbakken

Dat perfect bruikbaar voedsel massaal wordt weggegooid, illustreert de RTBf-reportage ‘Questions à la une’. Daarin kookt Lionel Rigolet, chef in tweesterrenrestaurant ‘Comme Chez Soi’, met goederen die de reportagemakers uit vuilcontainers van supermarkten visten. “Keuze te over”, blijkt uit de reportage.

node/79

Koken met Afval: Trashy Treats in het Theater

Vers weggegooide mandarijnen van de markt, bloemkool uit de container van de biologische winkel en saus uit de container van de Albert Heijn. Dat is een aantal van de ingrediënten die ik komende donderdag 14 maart in Leiden zal gebruiken voor een overheerlijk afval-diner. Voor mij is het theater een ultieme plek om mijn passie voor afval te delen. Nou ja, “passie voor afval”? Ik bedoel te zeggen: ik ben vereerd dat ik in het theater mensen de spiegel mag voorhouden van hoe we met eten omgaan in de wereld; dat we goed eten gewoon weggooien, alleen maar omdat het “[een plekje](#) heeft” of omdat het niet meer “verkoopbaar” is. Het diner is voor de theatervoorstelling [Trashy Treats](#) in [Theatercafe Scheltema](#) in Leiden. Deze voorstelling heeft als doel om vanuit dans, muziek en theaterwetenschappen tot nieuwe presentatievormen te komen. Erg tof dat ze mij gevraagd hebben om de catering te doen. Dit is voor mij niet de eerste keer om dit in het theater te mogen

doen. In de Appel in Den Haag was ik in 2011 ook onderdeel van een voorstelling. We hadden hierbij een mobiele keuken op het podium staan, van waaruit we het publiek serveerde met heerlijke treats. Dit keer gaan we voor een driegangen-diner.

node/49

Koken met Afval: Trashy Treats in het Theater

Vers weggegooid mandarijnen van de markt, bloemkool uit de container van de biologische winkel en saus uit de container van de Albert Heijn. Dat is een aantal van de ingrediënten die ik komende donderdag 14 maart in Leiden zal gebruiken voor een overheerlijk afval-diner. Voor mij is het theater een ultieme plek om mijn passie voor afval te delen. Nou ja, “passie voor afval”? Ik bedoel te zeggen: ik ben vereerd dat ik in het theater mensen de spiegel mag voorhouden van hoe we met eten omgaan in de wereld; dat we goed eten gewoon weggooien, alleen maar omdat het “[een plekje](#) heeft” of omdat het niet meer “verkoopbaar” is. Het diner is voor de theatervoorstelling [Trashy Treats](#) in [Theatercafe Scheltema](#) in Leiden. Deze voorstelling heeft als doel om vanuit dans, muziek en theaterwetenschappen tot nieuwe presentatievormen te komen. Erg tof dat ze mij gevraagd hebben om de catering te doen. Dit is voor mij niet de eerste keer om dit in het theater te mogen doen. In de Appel in Den Haag was ik in 2011 ook onderdeel van een voorstelling. We hadden hierbij een mobiele keuken op het podium staan, van waaruit we het publiek serveerde met heerlijke treats. Dit keer gaan we voor een driegangen-diner.

node/49

Koken met restjes

Restjeskoken is relaxed. Doe gewoon boodschappen voor de helft van de dagen en kook op de andere dagen met de overschotjes. Het helpt om altijd wat lang houdbare smaakmakers in huis te hebben: peterselie, knoflook, olie, oude kaas, eieren, gedroogde tomaten en broodkruim (ook een restje). Het helpt ook om af te stappen van de dwanggedachte dat eten altijd vers moet zijn. Tien tips voor koken met restjes.

Kromkommer - een maand leven van afval

Een maand lang leven van het ‘afval’ van markten, supermarkten, winkels, kantines restaurants en overige bedrijven die zich bezighouden met de productie en of verkoop van voedsel. Dat was de eerste uitdaging van [Kromkommer](#), een initiatief van Jente en Lisanne van Kromkommer. Een maand lang verzamelden de twee van Kromkommer “overbodig” eten van restaurants en supermarkten. Ze hielden een dagboek bij en ze [sloten de maand af](#) met een diner voor vijftig genodigden. Ze kregen er de nodige aandacht voor in de media. Bijvoorbeeld het artikel [“Smullen uit de afvalbak”](#) en [“Verbannen voedsel op je bord”](#) Kromkommer wil graag voedselverspilling onder de aandacht brengen en ervoor zorgen dat er minder eten wordt weggegooid, onder meer door aandacht te vragen voor het eten met een afwijkende vorm of kleur dan de ‘standaard’ formaat of kleur. Zoals ze het zelf schrijven: > Groente en fruit met een gekke of afwijkende vorm of kleur belanden vaak op de afvalberg of in veevoer. Dat is natuurlijk krom, want met de smaak is niks mis. Waarom eten we ze niet gewoon? Omdat je deze producten doorgaans niet in de supermarkt kunt krijgen, wil Kromkommer ervoor zorgen dat ze wél op JOUW bord terecht komen. Dat is lekker, betaalbaar en je draagt ook nog eens op een positieve manier bij aan het tegengaan van voedselverspilling. Krom is het nieuwe recht!

Kromkommer - een maand leven van afval

Een maand lang leven van het ‘afval’ van markten, supermarkten, winkels, kantines restaurants en overige bedrijven die zich bezighouden met de productie en of verkoop van voedsel. Dat was de eerste uitdaging van [Kromkommer](#), een initiatief van Jente en Lisanne van Kromkommer. Een maand lang verzamelden de twee van Kromkommer “overbodig” eten van restaurants en supermarkten. Ze hielden een dagboek bij en ze [sloten de maand af](#) met een diner voor vijftig genodigden. Ze kregen er de nodige aandacht voor in de media. Bijvoorbeeld het artikel [“Smullen uit de afvalbak”](#) en [“Verbannen voedsel op je bord”](#) Kromkommer wil graag voedselverspilling onder de aandacht brengen en ervoor zorgen dat er minder eten

wordt weggegooid, onder meer door aandacht te vragen voor het eten met een afwijkende vorm of kleur dan de ‘standaard’ formaat of kleur. Zoals ze het zelf schrijven: > Groente en fruit met een gekke of afwijkende vorm of kleur belanden vaak op de afvalberg of in veevoer. Dat is natuurlijk krom, want met de smaak is niks mis. Waarom eten we ze niet gewoon? Omdat je deze producten doorgaans niet in de supermarkt kunt krijgen, wil Kromkommer ervoor zorgen dat ze wél op JOUW bord terecht komen. Dat is lekker, betaalbaar en je draagt ook nog eens op een positieve manier bij aan het tegengaan van voedselverspilling. Krom is het nieuwe recht!

node/37

Meer weerstand tegen wegwerpcultuur

De ‘wegwerpcultuur’ stuit op steeds meer weerstand. Bijna de helft van de mensen dacht daar vijftien jaar geleden nooit over na. Nu staat nog maar een kwart van de mensen er nooit bij stil dat dingen nog eens gebruikt kunnen worden, in plaats van weggegooid.

node/90

Met gezond verstand de voedselverspilling te lijf

“De oorzaken van voedselverspilling zijn eenvoudig. Producenten en consumenten kunnen er dus iets aan doen. Dat is tijd ook.” Dit schrijft Joris Lohman, voorzitter [Youth Food Movement](#) in een [opinie-artikel](#) in De Trouw. Ik ben als voedselactivist erg blij met de toenemende aandacht voor voedselverspilling zoals ook dit opiniestuk in De Trouw. Maar ik denk dat dit artikel een en ander toch te simplistisch voorstelt. Voedsel wordt weggegooid over de hele ketting van productie tot consumptie en in dit artikel ligt de nadruk net iets te veel bij de consument alleen. Maar misschien is dat ook wel het geval omdat bedrijven hun best doen om hun hoeveelheid [voedselverspilling van bedrijven](#) niet bekend te maken. > “Jaarlijks wordt in Nederland 40 procent van al het geoogste, geslachte, gebakken, gefabriceerde, gepureerde en verpakte voedsel weggegooid. In plaats van in onze maag, komt het eten terecht in de afvalbak van de supermarkt of in de vuilnisbak thuis. De oorzaken

van deze grootschalige voedselverspilling zijn allerm minst complex en dus is het tijd dat we hier iets aan doen.”

Het gaat om meer factoren, zoals ook de kwaliteit van de productie, het beleid van organisaties waar eten wordt gemaakt en verkocht, (van verzorgingshuizen, supermarkten tot restaurants), het soort eten en de distributie ervan. Om dan vooral naar consumenten te wijzen als hoofdoorzaak is een beetje doen alsof er geen systeemverandering in voedseldistributie nodig is. Het is alsof er geen beleidsverandering nodig is. Beetje jammer van dit artikel, er had meer in gezeten.

node/66

Nederlander gooit 155 euro aan voedsel weg

Nederlanders gooien gemiddeld 14 procent van al hun eten weg in de prullenbak. Dit komt neer op 155 euro aan nog eetbaar voedsel.

node/29

Nieuwe Dumpsters vinden om te diven

Vaak genoeg krijg ik e-mails van mensen die graag willen dumpster diven maar niet weten hoe ze moeten beginnen. Of van personen die al wel ervaring hebben maar moeite hebben om de juiste hotspots te vinden. Speciaal voor hen is er een [kaart](#) waar je veel bins kan vinden. Om zelf een nieuwe bin toe te voegen, hoef je alleen maar om “add dumpster” te klikken en de benodigde info toe te voegen. Maar hoe vind je nu een nieuwe bin? Heel simpel, door te observeren. Je moet gewoon regelmatig langs winkelstraten rijden en kijken wanneer de bins buiten staan. Er zijn altijd 1 of 2 vaste dagen in de week dat ze gewoon buiten staan. Soms is dat voor de winkel, maar vaker gewoon achter de winkel. In Amsterdam zijn er bovendien veel nieuwe “hippe” winkels (Marqt, Stach). Deze hebben hun bins overdag gewoon buiten de deur staan. Daarnaast heb je ook altijd nog de verschillende dag- of weekmarkten waar je langs kan gaan. Hoe je daar eten kan vinden hangt wel erg af

van de markt. Hoe dan ook, sla je slag met deze kaart en voeg nieuwe ontdekkingen



toe.

node/130

Nieuwe trend: dumpster diving

Dumpster diving is de nieuwste duurzame trend op het gebied van voeding. Letterlijk betekent het in vuilnisbakken duiken. Een paar maanden geleden sprak ik met een diver van het eerste uur, en het bleef me achtervolgen. Deze trend moet ik met jullie delen.

node/72

Online Expositie Recyclers

Dumpster diven is van alle tijden en vaak helaas ook een teken van armoede: mensen wereldwijd hebben soms geen keuze dan van afval te leven, danwel dit te recyclen of door te verkopen. Maar het is hiermee in feite ook een beroep dat reeds eeuwen oud is. Met die invalshoek is er een [online expositie](#) over de zogenaamde ragpickers (zoals in Nederland de [voddenman](#) of lorrenboer). In de korte tentoonstelling is er ook aandacht voor [Jopie Huisman](#), een bekende schilder uit Friesland die voorwerpen van de straat oppikte om als kunstvoorwerp te gebruiken.

node/38

Online Expositie Recyclers

Dumpster diven is van alle tijden en vaak helaas ook een teken van armoede: mensen wereldwijd hebben soms geen keuze dan van afval te leven, danwel dit te recyclen of door te verkopen. Maar het is hiermee in feite ook een beroep dat reeds eeuwen oud

is. Met die invalshoek is er een [online expositie](#) over de zogenaamde ragpickers (zoals in Nederland de [voddenman](#) of lorrenboer). In de korte tentoonstelling is er ook aandacht voor [Jopie Huisman](#), een bekende schilder uit Friesland die voorwerpen van de straat oppikte om als kunstvoorwerp te gebruiken.

node/38

Pauluskerk kookt tegen de verspilling

In de Rotterdamse Pauluskerk wordt vanaf 15 oktober 38 uur gekookt tegen de verspilling van voedsel, maar ook omdat steeds meer mensen niet te eten hebben. Kinderen die mee-eten wordt gevraagd hun bord leeg te eten, want niks van wat er in 38 uur wordt gemaakt, wordt weggegooid, verzekert Dick Couvée van de Pauluskerk.

node/106

Restival - Afval Festival

Een festival dat gebruik maakt van overgebleven materiaal en eten van andere festivals. Dat is in het kort waar [Restival](#) op neer komt. “We willen met dit jaarlijks terugkerend evenement op een alternatieve wijze aandacht vragen voor de berg eten en drinken, maar ook deco en afval, die we telkens maar weer klakkeloos weggooien.” > Er wordt veel (vaak ongewild) weggegooid en daar vragen wij op een ludieke manier aandacht voor. Bezoekers van festivals maar ook bouwers en organisatoren zijn onze doelgroep. We kiezen voor een andere festival vorm; vernieuwend door sfeer. Geen grote merken, geen grote DJ namen. Biologisch en natuurlijk.

Het festival is kleinschalig van opzet en vindt plaats zaterdag 21 september 2013 in Amsterdam. “Restival maakt bewuste keuzes en probeert afval te reduceren. Elektriciteit te besparen. En met zoveel mogelijk resten een mooi feest te maken.” Wat

het eten betreft belooft “De MEGA (VR)Eetfabriek Super-resti-burger-kaasfondue-



kraam” van de [Eetfabriek](#) wel wat lekkers natuurlijk.

node/100

Skippen of dumpster diving definitie

Skippen of dumpster diving is het zoeken en eten van voedsel dat weggegooid is omdat het over datum, beschadigd (verpakking) of anderszins onverkoopbaar is. Afval dus van supermarkten, marktkramen en restaurants.

node/88

Table Diving - Een uitleg. Tips.

Table diving is een manier om aan gratis eten te komen in een restaurant. Je gaat op zoek naar een bord dat anderen laten liggen.

node/64

‘Taste Before You Waste’ Afval om op te eten

“Met een tas vol verse groenten en fruit, zit ik in de trein. Ik heb net mijn vuurdoop ‘skippen’ gehad, ofwel: eten redden van de afvalhoop. Samen met Luana heb ik kilo’s groenten en fruit gered van een vroegtijdig einde in de vuilnisbak van de groenteboer. Iedere avond rond sluitingstijd gaat er iemand langs de winkeliers.”

node/45

The People's Kitchen in Londen

Geïnspireerd op de zero waste movement en freeganism, biedt [The People's Kitchen](#) iedere zondag een gratis banket aan met het doel bewustzijn te creëren rond voedselverspilling. Sinds November 2010 heeft The People's Kitchen 5000 monden gevoed met 10 ton voedsel, dat anders in de prullenbak zou verdwijnen. “Als je je eenmaal gaat verdiepen, dan kom je erachter dat de hoeveelheid voedsel dat weggegooid wordt verschrikkelijk groot is. Tot wel 20 miljoen per jaar in de UK. De impact die afval op het milieu heeft, is bovendien aanzienlijk. Dat kan anders, dacht ik toen.” aldus Wilson.

node/77

Too Good To Go

Via de app '[Too Good To Go](#)' kun je voor een klein bedrag eten kopen dat anders weggegooid zou worden. In Amsterdam werken al tientallen winkels, restaurants en hotels mee.

node/136

Unilever produceert in de helft van de fabrieken zonder afval

Al in 18 landen, waaronder Nederland, heeft Unilever haar doel bereikt om geen afval meer naar de vuilstort te sturen. Unilever vervroegt haar doelstelling 'geen afval naar vuilstort' met 5 jaar naar 2015.

node/35

Van wietpeukenraper tot miljonair

Onlangs kopte Het Parool: Peukenplukkers op zoek naar wietresten teisteren Wallengebied. In het artikel schreef Lotte Grimbergen dat 'de buurt' deze

‘peukenplukkers’ zat is. Een dag later presenteerde Joep Maasland de oplossing voor dit probleem: Als de coffeeshops hun wietpeuken als gescheiden afval bewaren, zal hij persoonlijk verdere ‘nette’ afwerking garanderen.

node/34

‘Voedsel belandt onnodig in de vuilnisbak’

Veel mensen weten niet dat voedsel vaak nog tijden houdbaar is na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum. Dit blijkt uit [recent onderzoek](#) van de Consumentenbond, in opdracht van het ministerie van Economische Zaken.

In het onderzoek komt naar voren dat veel producten nog enorm lang houdbaar zijn na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum. Veel mensen weten dit niet en gooien producten direct in de vuilnisbak als de houdbaarheidsdatum is verstreken. Dit komt mede door onduidelijkheid in het verschil in een THT-datum (ten minste houdbaar tot) en de TGT-datum (te gebruiken tot).

node/75

Voedsel delen via Foodsharing.de

Via [Foodsharing.de](#) is sinds januari 2013 meer dan 1 ton voedsel gewisseld van huishouden. Deelnemers plaatsen online hun aankondiging wat voor eten ze over hebben, waarop andere deelnemers weer kunnen reageren. Dumpster divers doen ook mee met het initiatief en delen veel van het weggegooid maar teruggevonden voedsel aan. Ook verschijnen er publieke ‘hotspots’ waarbij deelnemers hun eten achterlaten op publiek toegankelijke plekken. In Nederland is er iets soortgelijks maar vooralsnog kleiner in opzet: <http://www.foodsharing.nl/>

node/51

Voedselverspilling enorme bron CO2-uitstoot

Elk jaar wordt een derde van al het voedsel dat bestemd is voor menselijke consumptie, zo'n 1,3 miljard ton, verspild. Alle energie, water en chemicaliën die gemoeid gaan bij de productie, distributie en het afvoeren van verspild voedsel gaan daarmee ook verloren. Alles bij elkaar zorgt dat voor een CO2-uitstoot die alleen wordt overtroffen door de jaarlijkse uitstoot van China en de VS.

Dat stelt het rapport '[The Food Wastage Footprint](#)' van de VN's Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO), het eerste onderzoek dat de impact analyseert van wereldwijde voedselverspilling vanuit het milieuperspectief. Er is specifiek gekeken naar de consequenties voor het klimaat, water- en landgebruik en biodiversiteit.

node/98

'Voedselverspilling gezamenlijk terugdringen'

Tristram Stuart zou een presentatie geven in Wageningen, maar studenten hadden zo veel vragen voor de beroemde campagnevoerder tegen voedselverspilling, dat de lezing uitliep op een gezellige en leerzame conversatie.

Zie ook:

Lunch van 'afval' voor honderden studenten

Een curry van pompoenen die te klein waren voor de verkoop, en bloemkolen, brocolli's en courgettes waar een plekje op zat. En een ovenschotel van aardappelen, spitskool en prei. Die maaltijden zijn op

zondag 29 september geserveerd aan meer dan 500 mensen op Wageningen Campus.

- <http://www.wageningenur.nl/nl/show/Lunch-van-afval-voor-honderden-studenten.htm>

node/105

Voedselverspilling kost gezin per jaar 400 euro

Gezinnen kunnen honderden euro's besparen door beter bij te houden hoeveel eten ze weggooien. Dat blijkt uit onderzoek van de Universiteit van Wageningen. "Als mensen zich bewust worden van hun dagelijks gedrag, dan gaan ze automatisch minder verspillen".

node/67

Voedselverspilling met 68% toegenomen

Uit onderzoek blijkt dat de voedselverspilling hoger ligt dan gedacht. In plaats van 44 kilo gooit de Nederlander gemiddeld 74 kilogram eetbaar voedsel per jaar weg. In twee jaar tijd steeg het percentage bruikbaar voedsel in huisvuil van 7% naar 11%, een toename van 68%.

node/32

Voedselverspilling: Portugese oplossing

Een nieuw initiatief in Portugal, Zero Desperdicio (Zero Waste) lost het probleem van voedselverspilling op onder andere door voedsel dat over is in restaurants opnieuw te verdelen onder mensen die geen geld hebben.

node/94

Voedselverspilling zoekt creativiteit

“Voedselverspilling zoekt creativiteit”, zo dacht een aantal kunstenaars in Brooklyn, New York ook. Zij ontwikkelden een speciale fiets (zie de foto) die langs restaurants en winkels gaat om hun composteerbare afval op te halen. Ze zijn nu nog op zoek naar een plek om de compost ook daadwerkelijk te kunnen vergisten... Maar de fiets ziet er alvast goed uit.

node/74

Waarom Dumpster Diven?

Wat is een dumpsterdiver? Soms is het makkelijker om een buitenstaander dit uit te laten [leggen](#). “Dat is iemand die het niet zozeer uit financiële overwegingen doet, maar vooral als protest omdat er te fucking veel eten wordt weggepleurd, om compleet debiele redenen.” Nu gaat dit natuurlijk niet op voor elke skipper.

Sommigen doen het bijvoorbeeld wel vanwege de financiële noodzaak. Maar toch is dat meestal niet de hoofdreden. Het gaat in veel gevallen om een protest: als directe actie tegen de voedselverspilling en de cultuur van het weggoien. Een afvalbak ingaan en voedsel of andere bruikbare dingen eruit halen, om deze te gebruiken en weer waarde aan te geven is wel het meest directe wat je kan doen hiertegen. De buitenstaander refereer overigens naar het artikel “[Wennen aan kromme komkommers](#)” in de Groene Amsterdammer van 21 juni 2012 over voedseloverschot en de grote verspilling. In dat artikel kom ik ook aan het woord en het is top om te zien hoe goed de boodschap over is gekomen dankzij dat artikel.



node/42

Wat je zoal vinden kan...

Dit is een foto van een diver in Toulouse, Frankrijk. Je kan op deze foto goed zien hoeveel voedsel je vinden kan.

node/28

Weinig duurzaam voedselpatroon

Terwijl vandaag in Amsterdam het [Damnfoodwaste](#) evenement rond voedselverspilling plaats vond, stond er op nu.nl dit opmerkelijke bericht: “Een gemiddelde Nederlander houdt er bepaald geen duurzaam voedselpatroon op na. Hij gooit veel weg, eet te veel vlees en zuivel en bovendien is de helft van de Nederlanders te zwaar.”

node/91

Wet tegen voedselverspilling

Het is wereldvoedseldag vandaag en symbolisch op deze dag komen twee parlementariërs met voorstellen om voedselverspilling tegen te gaan. > De ChristenUnie vindt dat er een zogenaamde ‘Good Samaritan law’ moet komen zodat supermarkten niet aansprakelijk kunnen worden gesteld als ze voedsel weggeven aan de voedselbank.

Als het aan Tweede Kamerlid Jesse Klaver (GroenLinks) ligt, moeten supermarkten worden verplicht om bekend te maken hoeveel voedsel zij weggooien. Klaver doet dat voorstel in de initiatiefwet die hij woensdag, op Wereldvoedseldag, indient.

Goede voorstellen. Maar aan de voorstellen ontbreekt nog wat. Zo zie ik veel supermarkten die hun afval slecht of niet scheiden. Heel veel eten ligt gewoon in dezelfde bak met kranten, plastic, karton en overig afval. Zelfs bij veel biologische supermarkten gaat het meeste afval linea recta zo de verbrandingsoven in. Of bij de Hema, waar je de kaarsen in dezelfde bak vindt als de fotorolletjes en rookworsten. Dit is ontzettend zonde natuurlijk. Dit is vaak afval dat gesorteerd zou moeten worden

en apart ingezameld. Het enige wat je tegenkomt is dat winkels wel papier apart inzamelen, maar verder niets. Waarom is er geen wet die dit verplicht stelt voor winkels?

node/103

5 Blogs About Food Activism You Should Be Reading

CALL IT SUSTAINABLE FOOD OR FOOD ACTIVISM or just common sense: the movement to shape food policy that is fair and healthy for everyone is one of our most important issues today. Blogs about food activism cover everything from sustainable food to farm workers' rights to environmental policies.

node/63

About Dumpsterdam

Dumpsterdam is a website about dumpster diving. The purpose of the project is to present dumpster diving to a wider audience. It wants to inform the public why we dumpster dive, and how. In addition it also wants to be a community portal. Its main language is Dutch. Right now you're looking at the webpage in its early phases. The name dumpsterdam originates from the same people who also brought you [trashwiki](#). So far Dumpsterdam is a project by [Robino](#). He has five years of dumpster dive experience in the Dutch capital. He also organised tours, communal dinners and other dumpster dive activities. His house [Casa Robino](#) used to be a place from where a lot of dumpster dive activity was organised in the past years. Although the main language is Dutch, maybe we will also cover other languages one day.

node/33

Dumpsterdam mission

Dumpsterdam is about dumpster diving. It is here to share stories about the how and why of dumpster diving — also called skipping, containering, recycling, or schuimen.

Dumpsterdam wants to give an overview of dumpster-diving activity and of themes around how waste is produced, the lack of recycling, (over)consumption, and food waste.

It is a project of [Robino](#). He has more than five years of dumpster-diving experience in Amsterdam. He wants dumpster diving and its background to reach a wider public.

This English page is a translation of the Dutch original for this book (CC-BY-NC-SA-4.0).

Source: <https://dumpsterdam.nl/article/dumpsterdam-missie>

Gleaners' Kitchen

The Gleaners' Kitchen is an underground restaurant and grocery store of sorts based in Somerville, MA. We turn waste into wealth by making fresh, wholesome meals from food that others thought was garbage.

node/134

How to Make a Free Things Box

Knowing that people like to share things they no longer need with their neighbors, Berto Aussems decided to construct an easy way to do so. His Free Things Box is sturdy and weatherproof, and it only comes with three rules:

- Open only during the daytime.
 - Take only things you can use.
 - Take only one thing at a time.
-

node/78

Taste Before Waste Mini-market

On Wednesdays from 18.30 till 20.30 we create a free mini-market on the street, for people to come and pick up food in return for the promise of

trying to cut back on their food waste at home. We are very happy that the local grocery-shops are willing to participate in “Taste Before You Waste” because with their help and that of the volunteers less food ends up in the trash and more food is tasted before it is wasted!

node/104

The Gleaners' Kitchen

The Gleaners' Kitchen is an underground restaurant and grocery store based in Somerville, MA. We turn waste into wealth by making fresh, wholesome meals from food that others thought was garbage. Our ingredients come from dumpsters. We prepare them and give them away freely.

node/65

Why dumpster dive?

What is a dumpster diver? Sometimes it is easier to let an outsider [explain](#): someone who does it not so much for money, but as protest, because far too much food is thrown away for completely stupid reasons.

That is not true of every skipper. Some people do it because they need to. Even then, money is usually not the main reason.

In many cases it is protest: direct action against food waste and throw-away culture. Going into a bin and taking food or other usable things out, using them, and giving them value again is about the most direct thing you can do about it.

The outsider was referring to “[Wennen aan kromme komkommers](#)” in De Groene Amsterdammer (21 June 2012) on food surplus and waste. Robino is quoted there; the message came through.

This English page is a translation of the Dutch original for this book (CC-BY-NC-SA-4.0).

Source: <https://dumpsterdam.nl/artikel/waarom-dumpster-diven>