

University of Groningen

Groen Kookboek, werkdocument

Gerbens-Leenes, P.W.

IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

Document Version

Publisher's PDF, also known as Version of record

Publication date:

2000

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

Citation for published version (APA):

Gerbens-Leenes, P. W. (2000). *Groen Kookboek, werkdocument*.

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

Inleiding

Bij het Centrum voor Energie en Milieukunde (IVEM) is in de afgelopen jaren uitgebreid onderzoek verricht naar het energie- en ruimteverbruik dat gepaard gaat met huishoudelijke consumptie. In het onderzoek 'Energie-intensiteit van levensstijlen' is het beslag van primaire energiedragers door huishoudens geschat. Hierbij is een computermodel ontwikkeld om het vaststellen van het primaire energieverbruik van consumptieonderdelen te vereenvoudigen en te standaardiseren. Dit is het Energie Analyse Programma (EAP) (Wilting, 1992). Met behulp van het EAP zijn de energie-intensiteiten van levensmiddelen berekend (Kok, 1993). Er is onderzoek verricht naar de energiekosten van huishoudelijke bestedingen, waarbij onder meer energiebesparingsopties voor voeding zijn geformuleerd (Kramer, 1994). De invloed van discriminerende kenmerken op het specifieke energiebeslag van producten uit de sector voeding is verder onderzocht door Kramer en Moll (1995). Ook zijn de emissies van broeikasgassen die worden veroorzaakt door huishoudelijke bestedingen aan voeding in kaart gebracht (Kramer et al., 1999).

Sinds 1996 wordt bij de IVEM eveneens onderzoek gedaan naar het gebruik van landbouwgronden voor voeding (Groenendaal, 1996). In navolging van het onderzoek naar het specifieke energiebeslag van levensmiddelen (MJ kg^{-1}) is ook het ruimtebeslag van een groot aantal in Nederland gangbare levensmiddelen bepaald ($\text{m}^2 \text{kg}^{-1}$). Tevens is de hoeveelheid landbouwgrond vastgesteld die nodig is voor het Nederlandse voedingspatroon (Gerbens-Leenes, 1999).

Uit de onderzoeken naar het energie- en ruimtebeslag is gebleken dat voeding een groot aandeel heeft in het totale energie- en ruimtebeslag van de Nederlandse bevolking. Van het directe en indirecte energiebeslag van Nederlandse huishoudens is ongeveer 20 procent nodig voor voeding. Van deze 20 procent is 2/3 deel indirecte en 1/3 deel directe energie. Ongeveer 65 procent van het Nederlandse landoppervlak is in gebruik voor de voedselproductie. Uit de studies met betrekking tot het ruimtebeslag is gebleken dat met het huidige Nederlandse consumptiepatroon de hoeveelheid cultuurgrond in Nederland niet toereikend is om de bevolking van voldoende voedsel te voorzien. Een deel van de geconsumeerde levensmiddelen en grondstoffen voor levensmiddelen moet worden ingevoerd. Verder bleken er grote verschillen te bestaan tussen levensmiddelen wat betreft hun energie- en ruimtebeslag. Dit betekent dat de keuze van levensmiddelen een belangrijke invloed heeft op het totale energie- en ruimtebeslag van een Nederlands huishouden. Deze verschillen geven mogelijkheden om te besparen op het totale energie- en ruimtebeslag voor voeding.

Om de informatie die in de loop van de afgelopen tien jaar is verzameld toegankelijk te maken voor huishoudens is besloten om een zogenaamd 'Groen kookboek' te schrijven. In dit kookboek is de wetenschappelijke kennis vertaald naar de huishoudpraktijk. Het biedt ondersteuning aan huishoudens die het milieubeslag van hun voeding willen beperken. Dit kan worden bereikt via de samenstelling van het menu en de bereidingswijze van maaltijden. Het milieubeslag betekent in dit verband dat er zuinig wordt omgegaan met de schaarse hulpbronnen energie en ruimte. Het project is gefinancierd door de NOVEM. De NOVEM stimuleert duurzame ontwikkeling van de samenleving op het gebied van energie en milieu, zowel in Nederland als daarbuiten. Hierbij worden overheidsbeleid en marktontwikkelingen samengebracht en de kloof tussen theoretische kennis en praktische toepassingen overbrugd.

In deze working paper wordt de vertaalslag van wetenschappelijk naar een voor huishoudens toegankelijk niveau gedocumenteerd. De working paper bevat de achtergrondinformatie bij het 'Groene kookboek' in de vorm van gebruikte berekeningen, aannames en referenties. Verder is de methode om het ruimtebeslag van voedingsmiddelen te berekenen herzien. Dit is gedaan omdat de methode die gebruikt is voor de vaststelling van het energiebeslag niet geheel gelijk is aan de methode ter bepaling van het ruimtebeslag. Het verschil heeft betrekking op het toerekenen van het energie- en ruimtebeslag aan afvalstromen die ontstaan in de levensmiddelenindustrie. De consequentie van deze verandering is verder dat voor een groot aantal levensmiddelen nieuwe berekeningen moesten worden uitgevoerd. In deze working paper zijn de berekeningen en resultaten van deze aanpassing opgenomen. De paper is daarom mede een aanvulling op het eerder verschenen IVEM-onderzoeksrapport nr. 102, 'Indirect ruimte- en energiebeslag van de Nederlandse voedselconsumptie' (Gerbens-Leenes, 1999).