

## **Mist tegen voedselverspilling**

**'s-Hertogenbosch / Goirle, 27 maart 2018 - Veertig procent van al het voedsel wat we met zorg produceren, belandt in de afvalbak. Contronics heeft de missie om dit te halveren. Met hun mistmachines blijft voedsel vlak na oogst, tijdens transport én in de supermarkt veel langer vers en voedingsrijk. Dat bezorgt hen de Agrofoodpluim in de maand maart.**

Die mist koelt de lucht en zorgt voor een hoge luchtvochtigheid, waardoor het voedsel niet uitdroogt. Dat heeft veel voordelen: er gaat minder voedsel verloren, transport is minder kwetsbaar, de supermarkt heeft minder werk omdat de groenten in de schappen kunnen blijven liggen en de verkoop blijkt beduidend hoger omdat de producten er frisser uitzien.

Directeur Frank Bakker: "Geoogste groente is een levend product. Bemist je dit van oogst tot en met supermarktschap, dan blijft het langer vrij van schimmels en bacteriën, en blijven vitamines en mineralen juist behouden. We zeggen ook wel: het is alsof de consument zelf heeft geoogst." Zo verliezen asperges 50% minder gewicht en bevatten druiven 30% meer vitamines. De mist kan ook worden toegepast op vlees en vis, wijn, brood en kaas.

Het idee van 'Dry Misting' is geïnspireerd op de natuur. Een bijzonder fenomeen vind je in de gortdroge Salinas Valley, waar romeinse sla voor heel Noord-Amerika wordt geteeld. De gewassen worden elke ochtend bevochtigd door een mistwolk vanuit de oceaan. De slaplantjes voeden zich met de mistdruppeltjes, en overleven zo de hele dag in de brandende zon.

### **De Nederlandse keten moet nog om**

Contronics maakt al mistmachines voor o.a. pretparken sinds de jaren '80, maar legde zich toe op voedsel rond het jaar 2000. De mistmachines vind je in bijna alle Franse supermarkten en in veel winkels in Zuid-Europa. Nu wil Contronics ook de supermarkten in Nederland meekrijgen, zegt Frank Bakker. "We spreken veel enthousiaste partijen in de retail, maar er zijn nog wel uitdagingen. Doordat veel producten voorverpakt zijn, is bemisten minder effectief. Met pilots laten we zien dat de mist echt werkt, bijvoorbeeld in langlopende trajecten met grote supermarktketens." Fruitkwekerij De Braacken in Goirle heeft veel profijt van de mist, vertelt Sandra van Iersel: "Met name de bladgroenten blijven veel verser. Voorheen haalden we de producten 's avonds uit de vitrine of dekten het af met plastic. Dat hoeft niet meer."

### **Brabantse innovatie met wereldwijde potentie**

Het systeem koelt en benevelt door middel van water. Dit verbruik weegt niet op tegen de druk van voedselverspilling op het milieu: "Elk geteeld product wat je weggooit heeft vele liters water, intensieve arbeidsuren en energie voor transport en koeling gekost. Daarmee is de mistmachine een stuk duurzamer dan huidige werkwijzen." Gedeputeerde Anne-Marie Spierings belooft de ondernemers met een Agrofoodpluim: "Met We Are Food staat maart in het teken van voedselverspilling. Contronics zet zich in om dit probleem aan te pakken. Door samen te werken, ook buiten de landsgrenzen, dragen ze bij aan kennisontwikkeling. Hun innovatie brengt voordelen voor teler, consument, retail én milieu. Dat vinden wij een Agrofoodpluim waard!"

Contronics is een oer-Brabants bedrijf met grote ambities voor het milieu en voedselprobleem wereldwijd. "We willen iets voor de wereld betekenen, en opereren wereldwijd vanuit Brabant. We betrekken alles lokaal en creëren zo werkgelegenheid hier in de regio en werken samen met allerlei partijen in het buitenland om echt impact te maken."

---

## Bijlagen



*8.4 MB jpg* [Bemiste groenten en fruit bij fruitwerker De Braacken](#)



*8.9 MB jpg* [Agrofoodpluim voor Contronics \(Frank Bakker en Julia IJsselmuiden\)](#)



*10.5 MB jpg* [Groente en fruit blijft langer vers met dry misting](#)



*Hyperlink* [Agrofoodpluim voor Contronics](#)

---