

# WIE



---

## KATJA GRUIJTERS

Fooddesigner

[WWW.KATJAGRUIJTERS.NL](http://WWW.KATJAGRUIJTERS.NL)

---

### WAT DOET EEN FOODDESIGNER?

Ik ontwerp producten en bedenk concepten voor de levensmiddelenindustrie, cateraars en supermarkten. Het is een manier van vormgeven, waarbij ik telkens antwoord probeer te geven op maatschappelijke vraagstukken. We zullen in de toekomst toch op een andere manier moeten gaan eten, want onze huidige voedselproductie heeft nadelige gevolgen voor het milieu. We staan te ver af van ons voedsel. Klanten breng ik graag terug naar de oorsprong, vaak kom ik dan terecht in de agrarische sector, bij diegenen die ons voedsel verbouwen of verzamelen. Boeren voeden de wereld.

### EEN ANDER DENKPAD...

Ik maak de waarheid zichtbaar en doe geen toevoegingen aan het eten. Ik wil laten zien én proeven dat afgekeurd voedsel niet in de prullenbak hoeft te belanden. Een restaurant gooit ongeveer 25 à 35 procent van het eten aan afval weg, de consument gooit 10 tot 15 procent van zijn eten weg. Dat zijn we vanzelfsprekend gaan vinden. Maar als we de natuur zouden accepteren zoals die is, is er eigenlijk geen afval. Dan zouden te grote of te kleine appels niet worden weggegooid, maar gewoon in de supermarkt liggen.

'Mooi van nature' is mijn eetfilosofie. Betrokkenheid bij de natuur en de samenleving

betekent voor mij als carnivoor automatisch dat ik ook belangstelling hoor te hebben voor wat ik eet en hoe dat wordt geteeld. Ik ben geen voorstander van gekunsteldheid.

### DUURZAAM ETEN KUNNEN WE ALLEMAAL?

Al etend laat ik mensen nadenken over Mooi van nature. Ik heb met een eetbare expositie op het festival smaakexplosie gestaan. Bijvoorbeeld door ze een gedraaide wortelrollade te geven, een tweelingappelflap of een te grote augurkensalade. Zodra je laat proeven dat die juist lekker zijn dan gaan mensen het geloven. Als vormgever gebruik ik graag humor in mijn werk: tweelingappels geef ik bijvoorbeeld de naam Joos en Kick, genoemd naar de pasgeboren tweeling van goede vrienden. Ik zie de natuur als vormgever en vertel zelf alleen het verhaal over waar het vandaan komt. Duurzaam uit eten kan ook. Ik ben bezig met een 'waste-free' restaurant. Dat is een restaurant met een paar tafels in het bos, een GFT-fornuis en ingrediënten. En natuurlijk een kok, bediening, en gasten, meer is er niet nodig.

### DE KOMENDE TIEN JAAR...

Wens ik een groter bewustzijn voor duurzaam eten en drinken. We leven in een inspirerende, leuke, spannende avontuurlijke tijd. Ik ben heel positief over de toekomst.

# GOED BOEK

**TIEN KANSEN VOOR EEN BETERE TOEKOMST**