Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Factsheet Voedselverspilling

Mei 2010

Voedsel is van grote waarde en heeft een grote invloed. Voor ons persoonlijk (gezondheid, lifestyle, beleving). Voor onze maatschappij (economisch, dierenwelzijn, ecologisch). Zo is de economische waarde van voedsel groot. Voor de consument is de jaarlijkse omzet aan voeding in Nederland ruim € 27 mld en voor de voedingsmiddelenindustrie (incl. toelevering) is dit ruim € 42 mld. Daarmee genereert de voedingsmiddelenindustrie ca. 27 % van de omzet en 20% van de werkgelegenheid in de totale Nederlandse industrie en is Nederland als exporteur, transporteur en innovator, een zeer belangrijke speler op de Europese en wereldmarkt. Tegelijkertijd geeft voeding, naast transport en wonen, de grootste milieubelasting (milieudruk wereldwijd 20% - 30%, voor Nederland meer dan 50%; bron: EIPRO). Milieudruk in verschillende vormen: CO_2-uitstoot, energieverbruik, watergebruik, transportkilometers, afvalverwerking. Als voedsel vervolgens niet wordt geconsumeerd is onder meer deze milieudruk voor niets geweest en druist het in tegen ons gevoel van 'waarde' en '(mede)verantwoordelijkheid'.

Het weggooien van voedsel gebeurt in de gehele keten. Schattingen geven aan dat de consument ca. € 2,4 mld. aan voedsel weggooit (dit is 8 tot 11% van de voeding die hij koopt). In kilo's gaat het om ten minste 50 kg per persoon en ongeveer 120 kg per huishouden. In de voedselketen gaat het om ca. € 2 mld. Dat is 30% tot 50% in bepaalde sectoren. Daarbij gaat 10% tot 20% verloren bij de productie, 2% tot 10% in de industrie en handel en 3% tot 6% in retail en out-of-home-markt. In 75% tot 90% van de gevallen gaat het om verse producten (bron: Milieu Centraal).'Weggooien' betekent daarbij niet per se dat voedsel in het geheel niet wordt gebruikt. Zo worden bijvoorbeeld in de voedselverwerkende industrie veel reststromen benut voor compostering, biomassa of voor diervoeder. Dit betekent echter wèl 'verspilling' als de voedselresten niet zo goed mogelijk verwaard worden, bij voorkeur met behoud als voedsel voor menselijke consumptie.

Door de vele aspecten, die samenhangen met voedselverspilling kent dit onderwerp meer probleemeigenaren: ketenpartijen, consumenten èn overheid. Tegelijkertijd heeft deze problematiek ook een diffuus karakter. Kleine hoeveelheden vormen samen een groot geheel, individuele en maatschappelijke belangen lopen vaker ver uit elkaar en de consequenties zijn voor elke partij afzonderlijk relatief klein. Bovendien heeft geen enkele partij de sleutel om hier iets grootschaligs aan te doen.
Wèl wordt door velen onderschreven dat voedselverspilling o.a. samenhangt met onderwerpen als efficiënter omgaan met

grond- en hulpstoffen, ketenefficiëntie, vermindering milieudruk en energieverbruik, maatschappelijk verantwoord ondernemen en een stimulans kan zijn voor innovaties. Het is een goed voorbeeld van een onderwerp waarin de drie P's van de 'Triple P'-gedachte bij elkaar komen. Omdat, bijvoorbeeld, innovatie en verduurzaming van productiemethoden hand in hand kunnen gaan met economische voordelen en een meer verantwoordelijk gedrag van consumenten.

In 2006 heeft het LNV-Consumentenplatform aangegeven dat voedselverspilling hoog op de agenda staat. Daarbij bleef echter onduidelijk in hoeverre dit onderwerp ook leefde bij ketenpartijen. Uit een onderzoek onder stakeholders in 2007 bleek dat voedselverspilling niet werden ontkend, maar dat zij dit onderwerp als doel op zich niet hoog op hun prioriteitenlijstje hadden staan. Voor een verdere oriëntatie op de mogelijke rol van de overheid, en specifiek de rol van LNV, is in juni 2007 een discussie gevoerd met vertegenwoordigers van verschillende departementen (waaronder VROM vanuit verschillende onderdelen), het bedrijfsleven, kennisinstellingen en intermediairs. Daarbij is de problematiek van voedselverliezen verder uitgediept.

Kort daarna (augustus 2007) heeft het Ministerie van VROM de Pilot Ketenaanpak Voedselresten opgestart als onderdeel van het Project Ketenaanpak Afvalbeleid, waarin - in de opmaat naar de vernieuwing van het Landelijk Afvalbeheerplan (LAP) - de mogelijkheden werden verkend om samen met ketenpartijen concrete ideeën te genereren om afvalgerelateerde milieudruk te verlagen door (keten)samenwerking. De Cradle to Cradle-gedachte was daarbij een belangrijke drijfveer. LNV heeft van begin af aan deelgenomen aan deze leerzame pilot(s)[1] en is, na aflopen van de pilotprojecten, projecten die voedselverspilling tegengaan blijven stimuleren.

Een belangrijke mijlpaal voor deze activiteiten is de publicatie van de nota 'Duurzaam Voedsel' in 2009. In deze nota presenteren de minister van LNV en haar collega's van VROM en VWS het gemeenschappelijke voedselbeleid tot 2025. In de nota neemt Voedselverspilling een belangrijk plaats in. Er is zelfs aangegeven dat de ministeries de ambitie hebben om in 2015 voedselverspilling met 20% te verminderen.
Er is sprake van voedselverspilling wanneer voedsel in principe door de mens kan worden genuttigd, maar wanneer dat niet gebeurt. Daardoor is er niet alleen sprake van voedselverspilling als het door consumenten en in de voedselketen wordt weggegooid, maar ook wanneer voedselresten niet worden hergebruikt[2] voor, bij voorkeur, menselijk gebruik. Het LNV-beleid is erop gericht om bewustwording te vergroten. Drijfveer voor LNV is niet 'niet zorgen voor, maar zorgen dat'. LNV ziet voor zichzelf met name een rol in de agendering, facilitering en, waar nuttig en mogelijk, procesondersteuning.

Kort samengevat richten de nu lopende acties zich op:
- de consument van nu (vergroting bewustwording en stimuleren gedrag waarmee verspilling wordt voorkomen),
- de consument van de toekomst (algemene voorlichting op scholen en gerichte educatie van bepaalde beroepsgroepen),
- retail en food service sector (voorlichting consument, stimuleren gewenst consumentengedrag, vermindering verleidingen van consumenten tot verspillend gedrag),
- ketenpartijen (voorkomen dat voedsel in de keten wordt verspild, voedselaanbod waardoor minder voedsel verloren gaat, stimuleren innovaties waardoor verspilling vermindert en stimuleren van nuttig(er) gebruik van voedselresten).
- Het voedselsysteem (w.o. wet- en regelgeving die voedselverspilling bevordert of die het hergebruik van voedselresten belemmert, beprijzing van voedselsystemen)
- Inzicht vergroten op het gebied van voedselverspilling door de opzet van een onderzoeksprogramma en een voedselverspillingsmonitor.

Momenteel wordt een uitvoeringsplan opgesteld om meer systematisch invulling te geven aan Voedselverspilling vanuit LNV. Daarmee wordt concreet vormgegeven aan hoe de gewenste 20% reductie van voedselverspilling in 2015 kan worden bereikt.

1 Eén van deze pilots was de pilot 'Nuttige toepassingen van organische reststromen'.

2 In de pilot 'Nuttige toepassingen van organische reststromen' is deze cascade aan benutting van voedselresten uitgewerkt in een zgn. 'Ladder van Moerman' (naar analogie van de afvalladder van Lansink die wordt toegepast in het afvalbeheer). In afnemende waarde is deze 'ladder' t.b.v. voedselverspilling:
- Preventie (voorkomen van voedselverliezen)
- Toepassing voor humane voeding (bijv. voedselbanken)
- Converteerbaar voor humane voeding (be-, ver- en herbewerking van voedsel)
- Toepassing in diervoer
- Grondstoffen voor de industrie (biobased economy)
- Verwerken tot meststof door vergisting (+ energieopwekking)
- Verwerken tot meststof door composteren
- Toepassing voor duurzame energie (doel is energieopwekking)
- Verbranden als afval (doel is vernietiging, waarbij evens energie kan worden opgewekt)
- Storten

Tabel: lopende activiteiten met betrokkenheid LNV m.b.t. voedselverspilling (in willekeurige volgorde)

Activiteiten	Toelichting
Onderwijsuitvoeringsplan 'Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten'	Ontwikkeling onderwijsplan voor de totale onderwijskolom. Twee sporen: • aandacht in beroeps- en wetenschappelijk onderwijs voor voedselverspilling (van VMBO tot en met WO, incl.: beroepsonderwijs en particuliere onderwijsinstellingen) • aandacht in algemeen onderwijs (lager en middelbaar) voor voedselverspilling. Trekker: EduDelta Onderwijsgroep (Wellant College, INHolland Delft, Wageningen UR)
Verkenning 'Voedselverspilling, Waarden van voedsel in de keten'	Verkenning door het LEI t.b.v. opstellen onderwijsplan. Geeft in de volle breedte een goed beeld van 'ins' en 'outs' rondom voedselverspilling (incl. een onderzoeksagenda ter ondersteuning van de onderwijsagenda). Opdrachtgever: GKC/LNV
Pilot 'Kwaliteitsmeting Vlees'	Eén van de spin-offs uit de Pilot 'Ketenaanpak Voedselresten'. Onderzoek naar mogelijkheid om bij de slacht van vlees meer nauwkeurig de kwaliteit van vlees vast te stellen waardoor bij verdere verwerking en consumptie minder vlees wordt verspild, zodat door betere bereiding, verwerking e.d. in de keten, verliezen mogelijk met 30% kunnen worden gerealiseerd. Samenwerkingsverband: VanDrie Group, VROM en LNV
Project 'Brood'/Fast return'	Activiteit voortkomend uit de Pilot 'Nuttige toepassingen van organische reststromen'. Ondersteuning project om binnen de (op dit moment) industriele broodketen retourzendingen van brood nuttiger te gebruiken. Samenwerkingsverband: Stichting Bakkerij Imago en LNV
Project 'Brood/Vergisting dagoud brood'	Activiteit voortkomend uit de Pilot 'Nuttige toepassingen van organische reststromen'. Ondersteuning project om te onderzoeken of het mogelijk is van dagoud brood weer zuurdesem te maken voor nieuw brood. Samenwerkingsverband: European Bakkery Innovation Centre (EBIC) en LNV
Impulsprogramma Duurzame Agroketens (2009 – 2010)	LNV-impulsprogramma t.b.v. het realiseren van politiek gevoelige onderdelen van het beleidsprogramma van de Minister. Een van deze onderdelen is 'Vermindering voedselverliezen in hoogwaardige ketens'. Trekker: LNV
Prijs 'Voorbeeldfunctie vermindering voedselverspilling'	Bestaande/reeds lopende initiatieven uit te lichten door een prijsvraag uit te zetten waarbij ondernemers en consumenten (bij voorkeur samenwerkingsverbanden) zich aan kunnen melden als goede voorbeeld over hoe je door ketensamenwerking voedselverliezen kunt voorkomen/verminderen. De 5 of 6 'beste' krijgen, onder media-aandacht, een prijs uitgereikt door de Minister. Onderdeel 'Impulsprogramma Duurzame Agroketens' Trekker: LNV
Stimuleringsmaatregel 'Stimuleren initiatieven bedrijfsleven' (SBIR)	Ondersteuning van nieuwe initiatieven in het bedrijfsleven om voedselverliezen te voorkomen/te verminderen. Bestemd voor een kennisimpuls, haalbaarheidsstudie, ter vergoeding van organisatie-/samenwerkingskosten, pilots e.d. Onderdeel 'Impulsprogramma Duurzame Agroketens' Trekker: LNV
Uitrol 'LNV-Innovatieimpuls'	Instrument waarbij enige sectoren in het bedrijfsleven in de gelegenheid wordt gesteld om uitvoerbare oplossingen te bedenken (incl. businessplan) om voedselverspilling te voorkomen/verminderen. Trekker: LNV
MIA Duurzame Agro- en Visserijketens	Maatschappelijke innovatieagenda gericht op fundamentele innovatie van agro- en visserijketens en op nieuwe biobased processen en producten. Gericht op de lange(re) termijn. Voedselverspilling is actielijn in 'Consument en keten'. Trekker: LNV
FES Food & Nutrition Delta (2012 – 2015)	Onderdeel 'Food Chain Sustainability & Dynamics' als thema binnen 'Food & Nutrition Delta'. Gericht op kennisontwikkeling en -valorisatie, met name t.a.v. efficientieverbetering in de versketen. Trekkers: EZ, LNV, VWS en OCW
Waste Free Restaurant	Ondersteuning van initiatief voor een 'waste free restaurant' door een kennisimpuls. Samenwerking tussen: het bedrijfsleven en LNV. Onderzoek door het onderzoekscentrum van de Universiteit van Wageningen.
Nota Duurzaam Voedsel	LNV-visie op duurzame consumptie en productie van ons eten. Daarin streeft LNV naar een vermindering van voedselverspilling van 20% in 2015 bij zowel de consument, als in de keten, alsook een aantal acties om dit te bereiken. Trekker: LNV

Activiteiten	Toelichting
Campagne 'Wijzer met Vers'	Campagne van het Voedingscentrum in samenwerking met LNV en Milieu Centraal. Gericht op consumentengedrag en -bewustzijn. Met aandacht voor: bewust inkopen, bewust bewaren en bewust bereiden van eten. Daarbinnen o.a. ontwikkeling van de brochure 'VersWijzer', met voorbeelden over hoe het ook anders kan. Opdrachtgever: LNV
Beschrijving Best Practices (WUR)	Door de WUR zijn best practices beschreven van vruchtbare ketensamenwerking ter vermindering van voedselverliezen. Deze zijn toegevoegd aan een voor innovatie ontwikkelde 'experiencebox' over en voor het bedrijfsleven, 'Oogsten in Ketens'. Speciale aandacht bij de best practices krijgt de vraag wat de samenwerking heeft geïnitieerd. Opdrachtgever: LNV
Kennis- en onderzoeksagenda Voedselverspilling	Stelselmatige uitvoering van deze kennisagenda in de komende jaren, alsook het uitdragen van de resultaten. Opdrachtgever: LNV
Massamediale campagne Voedselverspilling	Voorbereidingen voor een LNV-campagne over Voedselverspilling in 2011 als vervolg op de campagne in 2010. Opdrachtgever: LNV
Onderzoek naar wet- en regelgeving	Onderzoek naar de relatie tussen voedselveiligheid en voedselverspilling: inventarisatie van wet- en regelgeving die voedselverspilling in de hand werkt, alsook inventarisatie van wet- en regelgeving die het voorkomen/verminderen van voedselverspilling hindert. Onderzoek kent grote interesse van bedrijfsleven. Zal in verschillende fasen van onderzoek betrokken worden. Opdrachtgever: LNV. Medebetrokkenheid van o.a. nVWA en VROM.
Verkenning doelgroepen	T.b.v. de massamediale LNV-campagne over voedselverspilling. Verkenning naar mogelijkheden voor differentiatie van de campagne naar leeftijdsgroepen en leefstijlen. Trekker: LNV
Project 'LNV als Duurzame Proeftuin'	Verkenning van de mogelijkheid om de LNV-proeftuin voor duurzame catering ook te richten op voedselverspilling. Trekker: LNV
Werkgroep Thema Voedselverspilling (onder programma Duurzame Voedselsystemen)	Werkgroep onder het Interdepartementale programma Duurzame Voedselsystemen met als doel voedselverspilling in de catering en de daaraan toeleverende sectoren te verminderen. Samenwerking tussen: ondernemers, VROM, Agentschap NL en LNV
Voedselverspillingsmonitor	Set van voedselverspillingsindicatoren door de gehele voedselketen (incl. consumenten en restverwerking) die inzicht geven in de mate waarin het Nederlandse voedselsysteem verspillend is. Eerste resultaten zijn in juni 2010. Ook in de komende jaren periodieke vernieuwing van monitor en stelselmatige validering van de monitor op onderdelen. Ook op termijn mogelijke samenvoeging met Voedselbalans. Trekker: LNV
Project Leger des Heils	Verkenning mogelijke ondersteuning bedrijfsvoering in de keuken waarin bijproducten van de voedingsketen worden verwerkt. Samenwerkingsverband: (o.a.) INHolland, KennisCentrum Maatschappij en Religie Project 'Leger des Heils'.
Experiment 'Laatste kwartier in bedrijfsrestaurant LNV'	Project uit het initiatief 'LNV als Duurzame Proeftuin'. 25% Minder voedselverspilling is gerealiseerd door in laatste kwartier tijdens de lunch niet het hele assortiment volledig aan te bieden. Contracten worden daarvoor aangepast en resultaten waar mogelijk uitgedragen. Trekker: LNV
Verkenning vergaderlunches	Project uit het initiatief 'LNV als Duurzame Proeftuin'. Onderzoek naar en experimenteren met mogelijkheden om voedselverspilling bij vergaderlunches te voorkomen/verminderen. Trekker: LNV
Gezamenlijke factsheet Voedselverspilling bij consumenten	Factsheet met algemeen geaccepteerde cijfers over voedselverspilling in Nederland door consumenten. Betrokkenen: Voedingscentrum, Milieu Centraal, VROM, LNV. Trekker: LNV
Project 'Meals on Wheels':	Objectiveringsstudie naar de behaalde resultaten (o.a. vermindering van voedselverspilling van 55% naar 5%) met een nieuwe manier van voedselverstrekking in twee ziekenhuizen rond Eindhoven. Project is verbonden met activiteiten op gebied van 'voedsel en gezondheid', omdat deze nieuwe manier vermoedelijk ook een aantal positieve gezondheidsaspecten heeft voor de patiënten. Trekker: LNV
Campagne Voedingscentrum Voedselverspilling	Voedselverspilling als onderdeel publiekscampagne in juni 2009 en in september 2009. Opdrachtgever: LNV

Activiteiten	Toelichting
Postbus 51-campagne	Aanvraag voor Postbus 51-campagne Voedselverspilling in 2011 Trekker: LNV
Onderzoek 'Onbedoelde/ ongewenste Prikkels'	Onderzoek naar onbedoelde en ongewenste prikkels, die voedselverspilling binnen ons economisch gedreven voedsel-systeem veroorzaken (i.h.k.v. Werkgroep Thema Voedselverspilling (Werkgroep onder het Interdepartementale programma Duurzame Voedselsystemen)). Begeleiding door Werkgroep
Project 'Vermindering voedselverspilling in regionale settings'	Betrokkenheid bij opzet projectplan Vermindering voedselverspilling in regionale settings (i.h.k.v. VROM's LAP2, programma Ketengericht Afvalbeleid): poging om in een aantal gemeenten in Nederland project op te zetten om verspilling te verminderen (i.s.m. gemeenten, supermarkten, onderwijs, consumenten e.d.). Trekker: VROM/Agentschap NL
Project 'Vermindering voedselverspilling in foodservices'	Betrokkenheid bij projectplan 'Vermindering voedselverspilling in foodservices' (i.h.k.v. VROM's LAP2, programma Ketengericht Afvalbeleid): poging om project op te zetten met cateraars om verspilling te verminderen. Trekker VROM/Agentschap NL
Database 'Goede voorbeelden voorkomen voedselverspilling'	Opzet voorstel voor database 'Goede voorbeelden voorkomen voedselverspilling': uitwerking voorstel om goede voorbeelden om verspilling te voorkomen/verminderen te verzamelen, te ontsluiten èn te bevorderen dat deze oplossingen worden toegepast en zo mogelijk worden opgeschaald. Trekker: LNV
Ondersteunende activiteiten om voedselverspilling tegen te gaan (onderdeel van Platform Verduurzame Voedsel)	Betrokkenheid bij activiteiten van deelnemers aan het Platform Verduurzame Voedsel) Samenwerkingsverband tussen diverse organisaties in de sector Trekker: LNV
Onderzoek naar voedselverliezen bij huishoudens en in de retail/ horeca/catering	Betrokkenheid bij studie naar voedselverliezen bij huishoudens en in de retail/horeca/catering (i.h.k.v. VROM's LAP2, programma Ketengericht Afvalbeleid): up-date van cijfers over daadwerkelijke verliezen. Trekker: VROM/Agentschap NL

Voor nadere informatie: Roland Thönissen
(070 3786776, r.l.a.m.thonissen@minlnv.nl)