

Als voedsel dat bestemd is voor menselijke consumptie daar niet voor wordt gebruikt, is er sprake van voedselverspilling. Wereldwijd en in Nederland staat het onderwerp voedselverspilling hoog op de agenda. Het derde kabinet-Balkenende heeft dit onderwerp geagendeerd. Maar ook nu vindt het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie voedselverspilling nog een belangrijk thema.

Het is naast een maatschappelijk ook een economisch vraagstuk: bedrijven laten geld liggen en consumenten kunnen op dit punt geld besparen. En voedselverspilling brengt ook extra milieukosten met zich mee. De Nederlandse overheid wil daarom de totale voedselverspilling vóór 2015 met een vijfde terugbrengen.

Probleem hierbij is dat de gemiddelde consument zich vaak niet bewust is van de hoeveelheid voedsel die hij of zij verspilt. Vandaar dat Milieu Centraal en het Voedingscentrum van het ministerie van EL&I opdracht hebben gekregen door middel van voorlichting het bewustzijn en handelingsperspectief van de consument te vergroten, zodat ze weten wat ze tegen voedselverspilling kunnen doen. Daarvoor zijn Milieu Centraal en het Voedingscentrum onder meer in 2010 gestart met *Eten is om op te Eten*. Ook Agro & Co ziet, als denktank voor de agrarische sector, volop kansen in het samen aanpakken van voedselverspilling in de keten.

Agro & Co
Milieu Centraal
Voedingscentrum

Inhoudsopgave

Inleiding	4
Hoeveel we weggooien	5
De oorzaken	6
Terugdringen	10
Meest effectief	11
Nog te onderzoeken	12
Bronnen	14



Achtergrond

Wereldwijd en in Nederland staat het onderwerp voedselverspilling hoog op de agenda. De wereldvoedselorganisatie FAO schat in dat wereldwijd elk jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren gaat. Dat is ruim een derde van de voedselproductie. Sinds Milieu Centraal het onderwerp in 2001 op de Nederlandse agenda zette, is het erop blijven staan – zowel in de politiek als bij de media.

Milieu Centraal en het Voedingscentrum hebben recent een deskstudie uitgevoerd naar manieren waarop consumenten zijn aan te spreken om hun voedselverspilling te verminderen. Dit hebben ze gedaan in het kader van de campagne *Eten is om op te Eten*, met steun van Agro en Co. Deze brochure is een samenvatting van die deskstudie. We hopen hiermee de bewustwording en de kennis rond voedselverspilling te vergroten.

Opzet deskstudie

Er is al veel onderzoek gedaan naar voedselverspilling bij consumenten. Hierdoor is al goed duidelijk hoeveel voedsel consumenten weggooien en wat dat kost. Wat nog niet in kaart is gebracht, is het vele bestaande onderzoek naar het gedrag van consumenten op het gebied van voedselverspilling. Met deze deskstudie wilden we dus in eerste instantie op een rijtje zetten wat er de afgelopen jaren duidelijk is geworden over het gedrag van consumenten op het gebied van voedselverspilling.

Daarnaast geeft de deskstudie antwoord op de vragen:

- Welke aanknopingspunten zijn er in het gedrag of de perceptie van consumenten om voedselverspilling te verminderen, op het gebied van kopen, koken en bewaren?
- Welke blinde vlekken zijn er in onderzoek naar het gedrag van consumenten op het gebied van voedselverspilling, en welke gegevens zijn er nog nodig om de consument beter te stimuleren voedselverspilling te verminderen?



Hoeveel we weggooien

5

Er is een verschil tussen het weggooien van voedsel, en het verspillen ervan. Bij weggooien hebben we het niet alleen over voedsel dat nog prima eetbaar was (vermijdbaar verlies), maar ook over botten, schillen en klokhuizen (onvermijdbaar verlies). Van voedselverspilling is sprake als we voedsel weggooien dat in principe opgegeten had kunnen worden. In deze brochure hebben we het alleen over verspilling.

De gemiddelde Nederlander gooit jaarlijks ruim veertig kilo goed voedsel onnodig in de afvalbak: ruim 9% van het eetbare voedsel dat we kopen. Dat blijkt uit onderzoek van het GFT- en restafval van huishoudens. Daarnaast gieten we als consumenten elk jaar nog eens een onbekende maar waarschijnlijk aanzienlijke hoeveelheid dranken door de gootsteen.

Uitgedrukt in geld gooit elk van ons elk jaar voor zo'n 150 euro weg aan goed voedsel. Alle Nederlanders samen gooien 0,7 miljard kilo aan eten weg, goed voor circa 2,5 miljard euro. En dan alleen thuis; de verspilling in restaurants en bedrijfskantines tellen we nog niet mee.

Zuivel, gebak en koek

Uitgedrukt in kilo's gooien we vooral vloeibare zuivel weg en brood, gebak en koek: bij elkaar ruim vijftien kilo. Maar de producten die we het makkelijkst weggooien zijn twee andere: rijst en pasta. Ruim een kwart van de hoeveelheid die we daarvan kopen verdwijnt in de afvalbak.

Verspilde energie

Deze verspilling is niet alleen zonde van het geld, maar ook van het milieu. Het heeft immers energie en grondstoffen gekost om een bepaald voedingsmiddel te produceren, vervoeren, bewerken, verpakken, bewaren en eventueel bereiden. Wordt het product dan in het laatste stuk van de productieketen – door de consument – weggegooid, dan gaat al die energie verloren.

Hiernaast is weggegooid voedsel minder goed opnieuw te gebruiken als het eenmaal bij de consument is beland, dan wanneer het eerder in de keten verloren gaat. Voedselresten van consumenten zijn moeilijk terug te winnen en weer hoogwaardig in te zetten omdat ze gemengd zijn met overig vuilnis. Want 92 procent van het weggegooid voedsel komt terecht in de grote berg huishoudelijk restafval en wordt verbrand. Slechts acht procent komt met het overig organisch afval terecht in de GFT-bak. Het dient dan tenminste nog als grondstof voor compost.

Uiteindelijk is de verspilling van voedsel en dranken (zowel thuis als in de horeca) verantwoordelijk voor 2,5 procent van de uitstoot van broeikasgassen door consumptie van particulieren.

Van de vermijdbare verliezen – de verspilling – van voedsel zit een tiende in ongeopende verpakkingen, en dertig procent bestaat uit maaltijdresten. Het resterende deel is bedorven, of zit als rest in een geopende verpakking.

Meest verspild in kilo's

Melk(producten)	8,4 kg
Brood, gebak, koek	7,5 kg
Groenten	5,0 kg
Aardappelen	4,8 kg
Fruit	4,3 kg
Vlees(waren)	2,5 kg
Pasta en rijst	2,5 kg
Oliën en vetten	2,2 kg
Kaas	0,5 kg
Snoep en snacks	0,4 kg

Bron: Van Westerhoven en Steenhuisen 2010

Producten waarvan we relatief het meest verspillen

Pasta en rijst	28%
Brood	10%
Groente	9%
Fruit	9%
Zuivel (vloeibaar)	8%
Vlees(waren)	6%
Oliën en vetten	6%
Aardappelen	5%
Kaas	3%
Eieren	2%

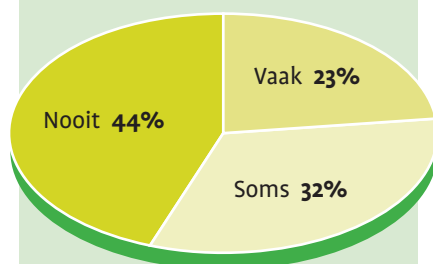
Bron: Voedingscentrum 1998; CBS 2010;
Van Westerhoven en Steenhuisen 2010

De oorzaken

Te veel kopen

Uit onderzoek blijkt dat consumenten om te beginnen veel voedsel weggooien omdat ze te ruim inkopen. Bijna de helft van de consumenten haalt liever te veel dan te weinig voedsel in huis omdat ze bang zijn anders niet genoeg te hebben. Met een jaarlijkse hoeveelheid weggegooid voedsel van 53 kilo per persoon zorgt deze groep voor relatief veel verspilling.

Hoe vaak koopt u te veel eten?



Bron: Van Westerhoven en Steenhuisen 2010

Vele verleidingen

Consumenten geven zelf aan dat het kopen van te veel voedsel in meer dan de helft van de gevallen te maken heeft met de manier waarop de supermarkt producten aanbiedt. Vooral aanbiedingen verleiden de consument om te veel te kopen; hierdoor zal hij of zij een deel weggooien. Hetzelfde geldt voor voordeelacties en te grote verpakkingen. Hoeveelheden zijn vaak niet afgestemd op het groeiende aantal eenpersoonshuishoudens.

Een bijkomende oorzaak van verspilling is dat de relatieve kosten van voedsel historisch laag zijn: gemiddeld dertien procent van de consumentenbestedingen. Ook hierdoor komen consumenten in de verleiding om meer voedsel te kopen dan nodig is. De relatief lage prijs maakt het ook overbodig om 'oude' producten op te maken voordat men nieuwe koopt. Restjes gooit men weg en producten die men in voorraad heeft vergeet men snel.

Waarom heeft u te veel gekocht?



Bron: Consumentenbond 2011

Geen boodschappenlijstje

Jezelf beletten om te veel te kopen kan door van tevoren een boodschappenlijstje te maken, afgestemd op wat je al in huis hebt. Een vijfde van de consumenten doet dit zelden of nooit. Zij gooien veertig procent méér voedsel weg dan het gemiddelde. Huishoudens die wél een lijstje gebruiken, gooien tussen de twee en zeventien procent minder voedsel weg dan gemiddeld. Het gebruik van een boodschappenlijstje lijkt voedselverspilling dus tegen te gaan. Als de 'lijstloze' huishoudens boodschappenlijstjes gaan gebruiken, zou dat volgens onderzoeksbureau CREM kunnen leiden tot zo'n negen procent minder voedselverspilling per inwoner per jaar. Overigens: hoe ouder de consument, hoe vaker hij of zij een boodschappenlijstje gebruikt. Jongeren bepalen vaker pas in de winkel wat ze die dag zullen eten.

Frequentie van boodschappen doen

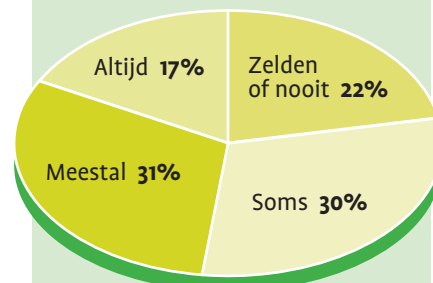
Vaak boodschappen doen kan verspilling zowel beperken als in de hand werken. Aan de ene kant: als je niet vaak naar de winkel gaat, kom je niet steeds in de verleiding om te veel te kopen. Aan de andere kant: als je voor de hele week versproducten in huis haalt, loop je het risico dat deze aan het eind van de week niet goed meer zijn. Of misschien loopt je week anders dan je eerst dacht en blijft er eten over. Vooral tweeverdieners blijken niet vaak boodschappen te doen: eenmaal per week, inclusief versproducten. Daarbij kiezen ze steeds vaker voorbewerkte en gesneden producten. Als ze die niet meteen gebruiken, zijn die aan het eind van de week bedorven. En ten slotte is niet in alle huishoudens altijd duidelijk wie er boodschappen doet. Hierdoor worden bepaalde producten dubbel gekocht en deels weggegooid.

Mogelijke oplossingen

De genoemde oorzaken van voedselverspilling zijn tegen te gaan met enkele eenvoudige adviezen aan de consument:

- Gebruik een boodschappenlijstje.
- Doe voor de versproducten vaker dan eenmaal per week boodschappen.
- Ga bij aanbiedingen van verse producten eerst na of je die ook werkelijk binnen een dag of twee gaat consumeren.
- Koop alleen aanbiedingen van een product dat je anders ook had gekocht.
- Koop alleen een grote verpakking als je verwacht dat die inderdaad op gaat.
- Ga niet met een lege maag boodschappen doen.

Gebruikt u een boodschappenlijstje?



Bron: Van Westerhoven en Steenhuisen 2010

Verkeerd bewaren

Houdbaarheidsdatum

Veel voedsel wordt weggegooid door een gebrek aan kennis over het goed bewaren ervan. Zo is er bij veel consumenten angst voor bederf en verwarring over de betekenis van de THT-datum ('tenminste houdbaar tot'). Veel consumenten zien de THT-datum als een uiterste verkoop- of houdbaarheidsdatum – vooral jongeren. Heeft een product die datum bereikt, dan gooit 48 procent van de consumenten het direct weg – in plaats van het eerst te bekijken, ruiken en proeven. Als al deze consumenten voedsel niet automatisch zouden weggooiden na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum, zou de voedselverspilling met 32 procent omlaag kunnen.

Versheid boven alles

Niet houdbaarheid, maar versheid is voor veel consumenten doorslaggevend bij het kopen van voedingsmiddelen.

Ook smaak, gemak, gezondheid en veiligheid worden genoemd. Voedsel dat niet voldoende in die behoeften voorziet, wordt weggegooid.

*Bron: Ministerie van Algemene Zaken.
Dienst Publiek en Communicatie, 2009*

Op voorverpakte bederfelijke producten, zoals vlees, zuivel en eieren staat een TGT-datum ('te gebruiken tot'). Ook hier is het een goed advies om na deze datum de zintuigen te gebruiken om de kwaliteit van het product te beoordelen: kijk, ruik, voel en proef. Consumenten die geen enkel risico willen lopen moeten het product weggooiden. Bij vlees en eieren is goed gaar koken de veilige optie.

Koelkasttemperatuur

De temperatuur van veel koelkasten en vriezers staat te hoog ingesteld, waardoor producten te snel bederven. (De juiste temperatuur is tussen de vier en zeven graden voor koelen en min achttien graden voor vriezen.) Dit blijkt uit onderzoeken van onder andere de Consumentenbond en het Voedingscentrum. Om welke hoeveelheden het gaat is niet onderzocht. Verder zijn er veel misverstanden over de bewaarduur van diepvriesproducten: bij een aantal producten schat zo'n veertig procent van de consumenten die bewaarduur veel te pessimistisch in. Bij 64 procent van de consumenten verdwijnen diepvriesproducten die men niet meer vertrouwt meteen in de vuilnisbak.

Voorraadbeheer

Koelkasten en keukenkastjes staan vaak vol met al dan niet aangebroken potjes, zakjes, pakjes en blikjes. Voor je het weet is de houdbaarheidsdatum verlopen, is het bedorven of koop je het dubbel omdat je niet meer weet wat je in huis hebt. Goed voorraadbeheer is dus belangrijk om verspilling te voorkomen.

Mogelijke oplossingen

Deze oorzaken zijn tegen te gaan met enkele eenvoudige adviezen aan consumenten:

- Zorg dat de temperatuur in de koelkast tussen de 4 en 7 graden staat, en check dit regelmatig.
- Ga na wat je in huis hebt (ook aan restjes) voor je boodschappen gaat doen.
- Gebruik een receptenwebsite met ingrediënten-zoeker, zoals die van het Voedingscentrum of de Allerhande, voor inspiratie.
- Bewaar maaltijdresten voor de volgende twee dagen en gebruik ze dan ook, bijvoorbeeld voor in een maaltijdsalade of soep.
- Schrijf op diepvriesbakjes de datum van invriezen en de inhoud.
- Check regelmatig de koelkast en vriezer op wat erin zit en wat op moet.
- Over de datum? Check zelf of een product nog goed is: proef, ruik en kijk.

Te veel koken

Naast te ruim inkopen koken veel consumenten ook te veel, zo laat onderzoek zien. Bijna een derde van het weggegooid voedsel bestaat uit maaltijdresten. Velen wegen nooit hoeveelheden, koken dus te veel en gooien dan alles wat over is weg: een vijfde van de mensen doet dat dagelijks. Veertien procent kookt als ze pasta, rijst en aardappels klaarmaken hier altijd teveel van, en gooit het restant meteen weg.

Voor een aantal consumenten is het moeilijk om altijd de porties van de diverse gezinsleden goed in te schatten – zeker als dat kinderen zijn met hun wisselende trek en voorkeuren. Bij alleenstaanden en kinderloze stellen kunnen plannen opeens veranderen, waardoor ingekochte ingrediënten het niet tot maaltijd schoppen. En ten slotte blijken veel consumenten de voorkeur te geven aan vers ingekochte ingrediënten boven de spullen die ze al in voorraad hebben.

Mogelijke oplossingen

Deze oorzaken zijn weg te nemen met de volgende adviezen aan consumenten:

- Weeg de hoeveelheid pasta, rijst en aardappelen af.
- Doe aan restverwerking: een restje warme maaltijd is een gratis lunch voor de volgende dag.
- Stel je maaltijd zo mogelijk samen aan de hand van de producten die het eerst op moeten.

'Ik gooi dit weg omdat...'

Soep:	niet lekker meer, niet vers meer
Vlees, vis en sauzen:	houdbaarheidsdatum overschreden
Kaas en zuivel:	houdbaarheidsdatum overschreden
Brood, groente, fruit en aardappelen:	niet vers meer, beschimmeld, ziet er niet mooi meer uit
Koffie en thee:	te veel gezet, niet vers meer

Bron: Van Westerhoven en Steenhuisen 2010

Terugdringen

'Ik wil minder verspillen, door...'

- Producten te gebruiken vóór de houdbaarheidsdatum (70%).
- Voor het boodschappen doen te checken wat al in huis is (56%).
- Niet te veel in te kopen (54%).
- Voedsel ook nog te gebruiken na de houdbaarheidsdatum (53%).

Bron: Marketresponse en
Schuttelaar & Partners 2010

De meeste mensen vinden het weggooien van eten 'zonde', maar doen het toch. Uit diverse onderzoeken blijkt dat jongeren onder de 25 jaar duidelijk meer voedsel verspillen dan andere groepen, en ouderen vanaf 55 jaar juist minder. Bij jongeren lijkt verspilling tot op zekere hoogte geaccepteerd gedrag te zijn. Niemand van hen lijkt het buitensporig te vinden om gemiddeld tien procent van het voedsel weg te gooien.

Vrouwen en grotere huishoudens beseffen juist sterker dat verspilling een probleem is dan andere groepen. Anders dan men misschien zou verwachten, heeft het inkomen geen invloed op voedselverspilling. 77 Procent van de consumenten geeft aan dat het voorkomen van voedselverspilling bijdraagt aan een beter milieu. Hoe en hoeveel, daarvan hebben de meesten echter geen idee.

In het algemeen nemen consumenten wel verantwoordelijkheid voor hun eigen verspilling, maar zien ze zichzelf slechts als een klein radertje in de hele keten. Laat vooral de producenten en de winkeliers bijdragen aan het tegengaan van verspilling, zeggen ze. Ook denken de meeste mensen minder te verspillen dan gemiddeld, zo blijkt onder andere uit onderzoek van Milieu Centraal. Ze realiseren zich niet dat elke dag een klein beetje uiteindelijk over een jaar behoorlijk oploopt: gemiddeld gooien we jaarlijks het equivalent van 65 warme maaltijden weg. Toch zijn er volgens onderzoek bij alle groepen consumenten voldoende voorwaarden aanwezig om een beroep te doen op morele normen. 'Het hoort eigenlijk niet', 'het roept een ongemakkelijk gevoel op, of zelfs een zeker schaamtegevoel': het zijn emoties die versterkt kunnen worden om voedselverspilling tegen te gaan. Daarnaast blijkt dat mensen het ook jammer vinden van het geld dat ze verspillen door voedsel weg te gooien.

De bereidheid is er in elk geval. Volgens onderzoek is de helft tot driekwart van de consumenten bereid om zelf minder te verspillen.

Tegelijkertijd geeft 85 procent van de consumenten aan geen behoefte te hebben aan informatie over het tegengaan van voedselverspilling, omdat ze denken er genoeg over te weten of omdat ze van zichzelf denken dat ze toch al niet veel weggooien. Wel hebben vrouwen en jongeren meer behoefte aan informatie dan mannen en ouderen. Als gezaghebbende informatiebronnen noemt men de Consumentenbond of televisieprogramma's zoals Radar en Kassa. De meeste consumenten denken alleen te gaan luisteren en actie te ondernemen als verspilling invloed heeft op de eigen gezondheid of de eigen portemonnee. Daarbij komen nog andere persoonlijke factoren zoals smaak en gemak.

Op basis van het onderzoek dat tot nu toe gedaan is, lijkt een aantal maatregelen relatief effectief te zijn.

- Vraag supermarkten om kleinere porties te maken en de houdbaarheid te verlengen.
- Concentreer op jongeren en hoger opgeleiden: zij zijn het meest ontvankelijk voor nieuwe of andere eetgewoonten.
- Richt activiteiten op vrouwen en grote huishoudens: zij zien voedselverspilling het meest als probleem en zijn dus gemotiveerd om er iets aan te doen.
- Focus op een ontspannen omgang met de houdbaarheidsdatum: dat scheelt bijna de helft in de hoeveelheid weggegooid voedsel.
- Concentreer op verspilling van vlees, zuivel en rijst: die leveren een hoge bijdrage aan de milieubelasting.
- Zet voor het beste resultaat een mix in van persoonsgericht advies, voorlichting en het aanleren van vaardigheden.
- Richt maatregelen op consumenten én op overheid, producenten en winkeliers; dan zijn ze effectiever.



Boodschappenlijstje rules

Volgens consumenten kunnen ze verspilling zelf vooral voorkomen door gepland boodschappen te doen met behulp van boodschappenlijstjes. Verder noemen ze het vaker invriezen of gekoeld bewaren van maaltijdresten. En creatief koken met wat er nog in huis is, of met wat er over is.

Verlanglijstje richting supermarkt

Zoals eerder vermeld willen consumenten ook graag hulp van winkels. Ze noemen drie punten:

- Op maat gemaakte porties. Consumenten willen graag hulp bij het samenstellen van een maaltijd in de juiste hoeveelheden.
- Betere informatie op verpakkingen van groente en fruit. Consumenten willen reminders voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum, en zekerheid over de versheid en eetbaarheid van het product.
- Een zodanige verpakking van groente en fruit dat het minder snel beschadigd raakt.

Bron: Milieu Centraal, 2006;

Ministerie van Algemene Zaken.

Dienst Publiek en Communicatie, 2009

Nog te onderzoeken

Zoals blijkt uit het voorgaande is er al het nodige bekend over oorzaken en gevolgen van voedselverspilling, en over mogelijke oplossingen hiervoor. Toch zitten er nog blinde vlekken in de kennis.

Zo is onbekend hoeveel voedsel bederft door een te warm afgestelde koelkast of vriezer. Een ander vraagteken is in hoeverre consumenten eerst hun aanwezige voorraad bekijken voordat ze boodschappen gaan doen. Verder is onduidelijk hoe consumenten omgaan met productresten. Gooien veel consumenten restjes weg omdat ze niet goed weten hoe ze die moeten verwerken, en welke kennis missen ze dan precies? Ook over het bewaren van restjes in koelkast of vriezer, en over wat er uiteindelijk mee gebeurt, bestaan de nodige vraagtekens.

En wat is nu precies de relatie tussen de wijze van aanbieden in supermarkten en voedselverspilling? Zijn verpakkingen echt niet ingesteld op de behoeften van consumenten? Voor welke groepen consumenten klopt het niet en waarom? Van welke aanbiedingen en voordeelacties wordt er veel weggegooid?

Nieuw onderzoek kan op die vraagtekens licht werpen en zo helpen om een effectieve aanpak van voedselverspilling mogelijk te maken.



Hieronder staan de bronnen die voor deze brochure zijn gebruikt.

Bos-Brouwers, H., T. Timmermans, C. Kuulman, H. Knip en W. Peeks, 2011.
Reductie milieudruk voedsel met nadruk op voedselverspilling door huishoudens, Wageningen UR, in samenwerking met Berkel Milieu en Circulus, in opdracht van het ministerie van Infrastructuur & Milieu, Greencook en Interreg IVB, 76 pp.

CBS, Statline, 2010, 30 juli. *Voedings- en genotmiddelen; consumptie per Nederlander*, <http://bit.ly/nCnG6O>.

Consumentenbond, 2011. *Weggegooid voedsel én geld*. Consumentengids nr. 7/8, juli/augustus 2011, pp. 101-103.

Janssen, E., M. van der Sluis, R. Jonkers en C. de Haan, 2010. *Voedselverspilling in huishoudens. Determinantenonderzoek*, ResCon research & consultancy Amsterdam, 127 pp.

Marketresponse en Schuttelaar & Partners, 2010. *Duurzaamheidskompas 5. Voedselverspilling hoog op de agenda*, 21 pp.

Milieu Centraal, 2006. *Het Digipanel over voeding*, 10 pp.

Ministerie van Algemene Zaken. *Dienst Publiek en Communicatie*, 2009.
Deskresearch voedselverspilling, 35 pp.

Nibud, n.d. *Wat geeft u uit aan voeding?*, <http://bit.ly/iRJR1Z>, geraadpleegd op 21 oktober 2011.

Sevenster, M.N., H. Blonk en S. van der Flier, 2010. *Milieuanalyses Voedsel en Voedselverliezen. Ten behoeve van prioritaire stromen ketengericht afvalbeleid*, CE Delft, Blonk Milieu Advies, in opdracht van het ministerie van VROM, 75 pp.

Scheffers, F., 2010. *Voedselverspilling. Het bewustzijn van consumenten*. Studentenonderzoek Voedingscentrum, 43 pp.

Voedingscentrum, 1998. *Zo eet Nederland, resultaten van de Voedselconsumptiepeiling*, Den Haag, Voedingscentrum, 219 pp.

Voedingscentrum, 2002. *Consumentenonderzoek koelkastthermometer*.

Westerhoven, M van en F. Steenhuisen, 2010. *Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfscatering in Nederland*, CREM Amsterdam in opdracht van VROM, 32 pp.

Colofon

Redactie:

Groenvoer Journalistiek
& Communicatie, Utrecht

Vormgeving:

Eric Mels Vormgeving, Hoorn

Meer informatie over voedselverspilling:
www.EtenisomopteEten.nl



Dit is een uitgave van Agro & Co,
het Voedingscentrum en Milieu Centraal,
mede mogelijk gemaakt door
het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie.

Voedingscentrum



Voedselverspilling: Miljarden in de vuilnisbak



Voedingscentrum

AGRO & CO[®]
BRABANT

milieu
centraal