

# Voedselverspilling

## LEI – Wageningen UR

Anima Ruissen



# Inhoud - Deel I

- Introductie
- Maatschappelijke context
- Consumenten
  - Omgeving, gedrag, eigen verantwoordelijkheid?
- De marktplaats
  - Waar ketenpartijen en consumenten elkaar ontmoeten
- In de keten
  - Efficiëntie en verwaarding

# Inhoud - Deel II

---

- Groepsopdracht en presentatie
- Resultaten en evaluatie weggooitest

# SHABUSHABU

Sushi & Japanese Grill Café

*‘Verspilling wordt niet gewaardeerd. Bestel dus alleen zoveel u kunt eten. Restanten als gevolg van overbestelling worden in rekening gebracht. Sushi's € 1,00 per stuk, warme gerechten € 3,00 per gerecht’.*



LEI

WAGENINGEN UR

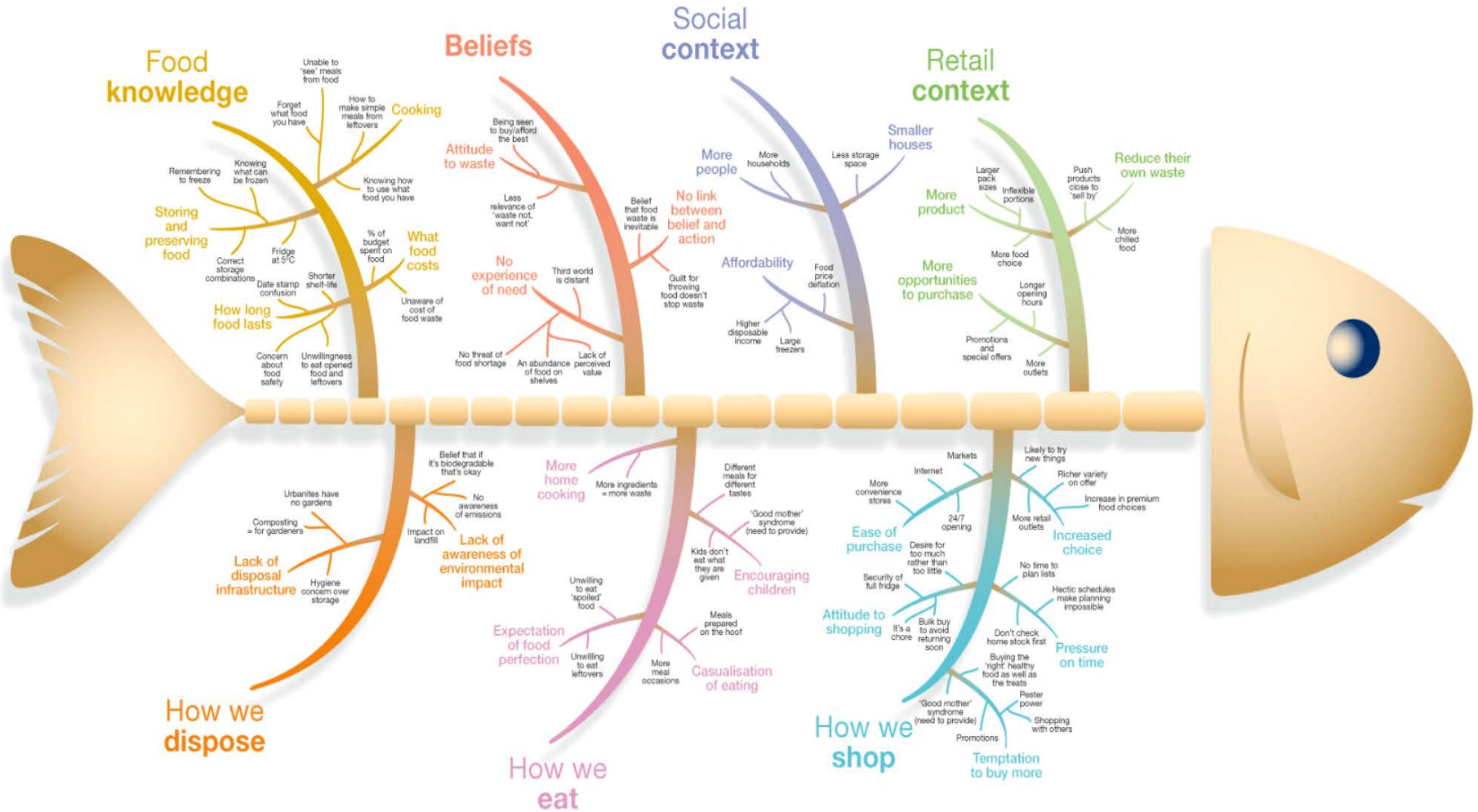
# Introductie voedselverspilling

Doel: meer inzicht te krijgen in voedselverspilling, met name aan de consumentenkant

Enkele vragen:

- Wat is voedselverspilling?
- Wie is hierbij betrokken?
- Welke initiatieven bestaan er om voedselverspilling tegen te gaan?

# Consumenten - Maatschappij



# Maatschappelijke context voedselverspilling

- Wereld voedseldag
  - 2010: “Minder afval, minder honger?”





# Definities

- Voedselverliezen:

Het totaal aan geproduceerde voedsel dat onbedoeld in de neven- en/of afvalstroom terecht komt en daarmee waarde verliest voor de consument en ketenpartijen

- Voedselverspilling:

Voedsel dat uiteindelijk niet geconsumeerd wordt en ergens in de keten als afval wordt bestempeld

- Derving:

Om het financiële waardeverlies aan te duiden als producten niet langer meer verkoopbaar zijn







# Ladder van Moerman

1. preventie (voorkomen van voedselverliezen)
2. toepassing voor humane voeding (bijv. Voedselbanken)
3. converteerbaar voor humane voeding (be- ver- en herbewerking van voedsel)
4. toepassing in diervoeder
5. grondstoffen voor de industrie (biobased economy)
6. verwerken tot meststof door vergisting (+ energieopwekking)
7. verwerken tot meststof door composteren
8. toepassing voor duurzame energie (doel is energieopwekking)
9. verbranden als afval (doel is vernietiging, tevens energie opwekking)
10. storten



LEI

WAGENINGEN UR

# Consumenten - cijfers

- We kopen zo'n 9-12 % van ons eten voor de afvalbak; tweederde ervan, is vermijdbaar (en dus verspilling)
- Gemiddeld verspilt één persoon ongeveer 40 kg (tussen 35 en 45 kg) vast voedsel (incl. zuivel en olie) per jaar.
- Per huishouden is dat bijna 100 kg per jaar. Dit is exclusief het vloeibare voedsel en dranken (koffie, thee, wijn, bier, sap, limonade) die door de gootsteen verdwijnen.
- Nederlandse consument gooit voor naar schatting tussen de €2 en 2,4 miljard aan eetbaar voedsel per jaar weg.
- Dat is ruim €300 per huishouden (tussen de 275 en 335 Euro).
- Per persoon is dat tussen de 120 en 145 Euro per jaar, gemiddeld 135 Euro

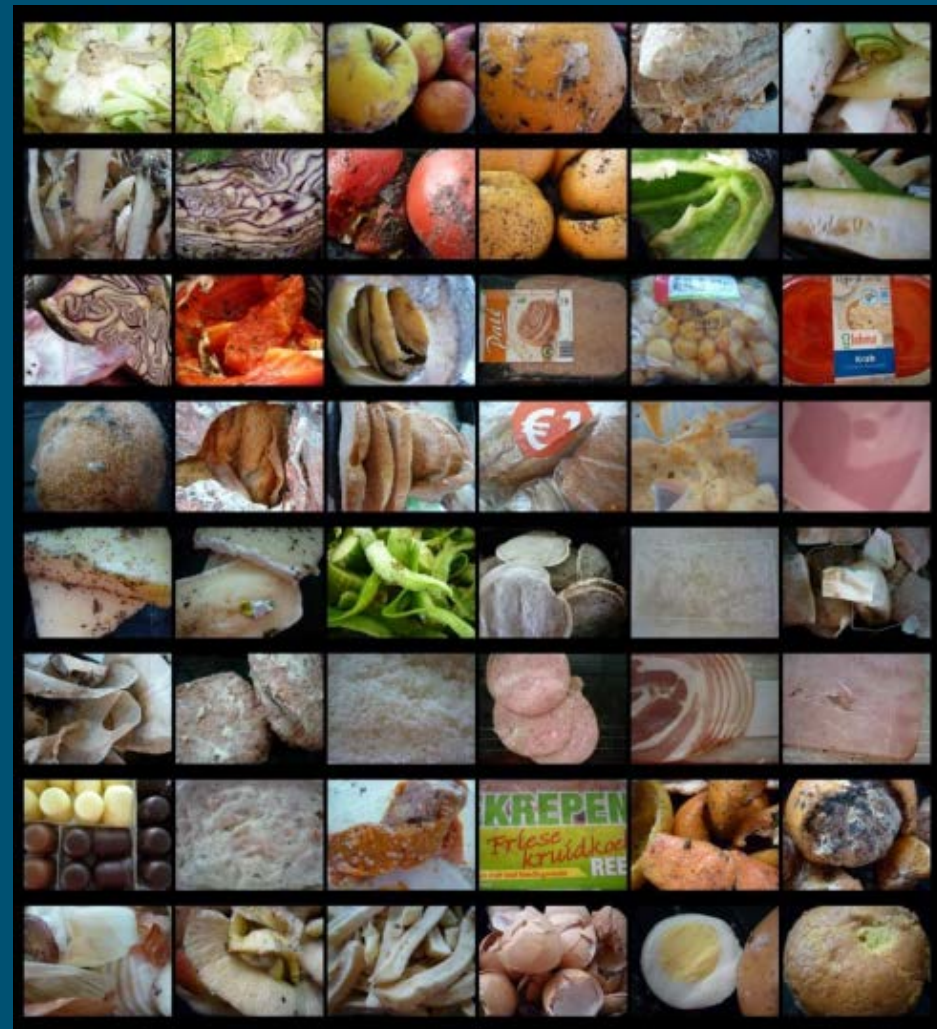
Bron: EL&I, december 2010 in presentatie FBR – Snels, CREM (2010)

# Consumenten – wat gooien we weg?

- 28% (12kg) bereid
- 10% ( 4 kg) verpakt

1. Brood
2. Groente & Zuivel
3. Fruit

→ Uitslag weggooitest aan het einde van de les



Bron: CREM, Marcel van Westerhoven



# Consumenten

Van wat we weggooien is

- 60 % vermijdbaar
- 40% onvermijdbaar – schillen, stronkjes, botjes

# Waarom gooien we voedsel weg? (discussie)

- THT datum overschreden (vlees, vis en sauzen)
- Te weinig om te bewaren (maaltijdresten en soep)
- Smaakt/ ruikt niet lekker meer (soep, vlees en vis)
- Niet vers meer (brood en soep)
- Het is beschimmeld (groente, fruit, aardappelen en brood)
- Restant na bakken/ braden (olie, vet)
- Zitten plekje op/ ziet er niet lekker uit (vlees, vis, GFA)
- Teveel klaargemaakt (olie, maaltijdresten, soep)
- 48% heeft liever teveel dan te weinig in huis
- 23% koopt vaak teveel eten

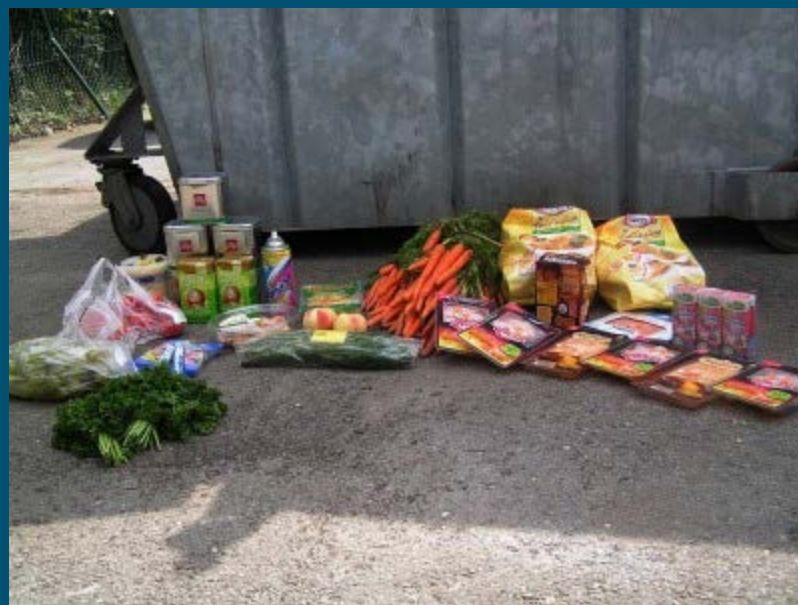




# Consumenten – Wie is verantwoordelijk? (discussie)

- Eigen verantwoordelijkheid?
  - 80% zegt zijn best te doen om zo min mogelijk weg te gooien
- Verantwoordelijkheid van...?

# ... eten uit de afvalcontainer?



‘Dumpster divers’



# Stelling (in 2 groepen)

- “Ten minste houdbaar tot” data kunnen van producten af. De consument leert zo weer zelf met houdbaarheid om te gaan
- Voedselverspilling komt door de drang van consumenten naar het perfecte eten in vorm, veiligheid, kwaliteit, houdbaarheid en beschikbaarheid







# De marktplaats

---

- Ontmoeting tussen ketenpartijen en consumenten
  - Retail segment en out-of-home segment
  - ‘Gatekeepers’
  - Directe interactie met de consument



# De marktplaats: enkele voorbeelden

---

- ICA: op website info over effect voedselverspilling op duurzaamheid
- Innovaties, nieuwe producten, nieuwe organisatievormen



# In de keten

Producent

Verwerker

Groothandel

Retailer

Consument

# In de keten

- In de voedselketen gaat het om ca. €2 mld. Dat is soms wel 30% tot 50%
- Daarbij gaat 10% tot 20% verloren bij de productie, 2% tot 10% in de industrie & 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 2010 in presentatie FBR - Snels

# Waarde voedselverlies in de keten

- Afhankelijk van hoeveel toegevoegde waarde verloren gaat
- Hoeveel resources worden ingezet voor de productie, verwerking en distributie die uiteindelijk niet worden geconsumeerd
- Volgens LEI-onderzoek in 2004 ging het in Nederland om een economische waarde van 3,6 miljard Euro, inclusief consument

## ■ Deel II

# Inhoud - Deel II

---

- Groepsopdracht en presentatie
- Resultaten en evaluatie weggooitest

# Groepsopdracht

- Doel: consumenten inspireren om minder/ geen voedsel te verspillen
  - Groepjes vormen
  - Idee verzinnen + bijbehorende actie (30 min)  
(bijvoorbeeld de weggooitest/ no waste dinner)
  - Powerpoint presentatie van max. 5 min
  - Creativiteit wordt op prijs gesteld!



# Weggooitest - Resultaten

Meest

Minst

Product?				
Hoeveelheid?				
Waar?				
Reden?				



LEI

WAGENINGEN UR

# Weggooitest - Evaluatie

---

- Algemene indruk?
- Verbeterpunten?

# Afsluiting

## Dank voor uw aandacht!

© Wageningen UR

