

Het Jaar

TEGEN

Voedselverspilling



Een stap extra in de strijd tegen voedselverspilling

De Alliantie Verduurzaming Voedsel heeft 2014 uitgeroepen tot 'Jaar tegen Voedselverspilling'. De Alliantie stimuleerde bedrijven hiermee nóg meer initiatieven te nemen om [voedselverspilling tegen te gaan](#) en ook de [consument bewuster](#) te maken. Bedrijven werken al jaren middels diverse projecten en maatregelen aan het verminderen van voedselverspilling. Door ook deze activiteiten meer zichtbaarheid te geven kunnen andere bedrijven hiervan leren en verspilling terugdringen.

Het verminderen van voedselverspilling is voor de Alliantie een zeer belangrijk thema voor [verdere verduurzaming van de voedselketen](#). Voedselverspilling heeft zijn weerslag op onder andere milieu, ethiek en het imago van de voedingssector. Voedsel verspillen is bovendien ook geld verspillen. Veel bedrijven zetten zich daarom in om de verspilling in hun bedrijf en in de keten tot een minimum te beperken en reststromen optimaal te gebruiken.

In dit boekje vindt u een greep uit de talloze activiteiten en initiatieven die in 2014 hebben bijgedragen aan het verminderen van voedselverspilling. Van [onderzoeken](#) die zijn gestart tot [innovatieve manieren](#) om reststromen te gebruiken tot aan [informatie](#) richting de consument.





Evenementen

Talloze evenementen

In het kader van het vergroten van de bewustwording vonden in 2014 allerlei evenementen plaats waar voedselverspilling op de agenda stond. Op een aantal van deze evenementen heeft de Alliantie haar aanpak toegelicht. Zo werd kennis gedeeld en meer draagvlak gecreëerd voor verbetermaatregelen.

Evenementen

Stakeholdersbijeenkomst
Alliantie Verduurzaming Voedsel.



Food Waste
Conference
London.



NVVL symposium voor
food experts
over voedselverspilling.



Green Cook is een club van
professionele koks die
voedselverspilling tegen
willen gaan.

European Partner Meeting van FUSIONS, het
Europese samenwerkingsproject gericht op het
meten van food waste in de keten, en het
doorvoeren van sociale innovaties voor
vermindering van verspilling.



Koninklijke Horeca Nederland heeft het
thema voedselverspilling een plaats
gegeven tijdens het KHN Horecava
debat, de KHN Inspiratiedag Duurzame
Horeca en het KHN initiatief No Food
Waste Week.



'Waste Creates'; een bijeenkomst over
voedselverspilling georganiseerd door de
HAS Hogeschool.



Wageningse experts adviseerden de Topsector Agri&Food over
doelstellingen en KPI's op de thema's grondstof efficiëntie en
optimalisatie van reststromen.



Herbestemming

Optimaal benutten

In de agrifoodketen zullen altijd **reststromen** en **bijproducten** ontstaan. In het kader van verduurzaming en de ontwikkeling van een groene, circulaire economie, is het belangrijk dat deze **zo hoogwaardig mogelijk** worden (her) gebruikt. Steeds meer bedrijven zijn daarom **actief bezig met initiatieven** omtrent bio-vergisting, herwinning van nutriënten uit proceswater, gebruik van organische reststromen voor bio-based toepassingen, en herverwerking van reststromen tot nieuwe voedingsmiddelen. In 2014 kregen deze initiatieven een extra impuls.

Herbestemming

Bedrijven zoals Kellogg's, H.J. Heinz, FrieslandCampina en de meeste supermarkten zijn een structurele samenwerking aangegaan met de Voedselbanken.



Er was veel aandacht voor de Voedselbanken die met herverdeling van voedsel zorgen voor minder voedselverspilling en ondersteuning van mensen die het moeilijk hebben. De Alliantie werkte met de Voedselbanken samen om zoveel mogelijk bedrijven aan de Voedselbanken te laten doneren.

Lidl is als eerste supermarkt gestart met een structurele, landelijke samenwerking waarbij AGF-reststromen vanaf alle distributiecentra gedoneerd worden aan de Voedselbank. Lidl voorziet de Voedselbank wekelijks van gezonde producten van hoge kwaliteit. Medewerkers van Lidl zijn speciaal getraind om groente en fruit voor de Voedselbank te selecteren.



Stichting Super Supermarkt Keurmerk (SSK) en de Vereniging Voedselbanken Nederland ondertekenden een convenant waarmee SSK ondernemers vrijgesteld worden van mogelijke risico's op het gebied van voedselveiligheid en aansprakelijkheid na het leveren van de producten. Hierdoor werken veel supermarktondernemers samen met een lokale voedselbank.



LTO Nederland heeft in samenwerking met Stichting Voedselbanken Nederland groenten en fruit dat niet geleverd kon worden door de Russische handelsblokkade geleverd aan lokale voedselbanken.

Ben & Jerry's produceert ijs met bio-energie uit afvalwater en ijsresten, middels hun Chunkinator: een innovatieve biovergister bij de fabriek in Hellendoorn.



Mars opent een innovatieve anaerobe afvalwaterzuiveringsinstallatie, waarmee organische reststromen in proceswater worden omgezet tot biogas dat weer gebruikt kan worden in de fabriek.

Instock is het eerste restaurant in Nederland dat voedselverspilling op de kaart zet. De chefs gebruiken reststromen en laten zien dat wat anders weggegooid zou worden eigenlijk fantastisch eten is.



Innovatie

Nieuwe oplossingen

Innovatie van producten en processen in de keten kan bijdragen aan minder voedselverspilling. Zo is er gewerkt aan oogsttechnieken die **minder** oogst op het land laten liggen, snijmachines waardoor minder snij-afval ontstaat, verpakkingsinnovatie waardoor producten **langer** houdbaar blijven en innovaties om de inkoop van producten **preciezer** af te stemmen op de verwachte afzet.

Innovatie

Studenten van de Design Academy Eindhoven zijn in opdracht van ZLTO aan de slag gegaan met het smakelijk opwaarderen van kliekjes uit de klike. Het resultaat: een mobiele kliekjeskar met schilsnoepjes, marmelade, croutons en ijskoffie.



Vanuit de Topsector Agri&Food, in samenwerking met de Alliantie Verduurzaming Voedsel en de Uitvoeringsagenda Duurzame Veehouderij, wordt de SBIR-regeling Verduurzaming Voedsel geopend. Ruim 70 projectvoorstellen gericht op grondstofefficiëntie en optimalisatie van reststromen worden ingediend voor ondersteuning. 16 voorstellen zijn geselecteerd om een haalbaarheidsstudie uit te voeren.

Jumbo heeft in 2014 het bestelsysteem voor de winkels geoptimaliseerd en introduceerde een nieuw monitoringsysteem voor derving van filialen en ondernemers. Met dit systeem kunnen filialen en ondernemers beter sturen op vermindering van (voedsel)derving.



Tijdens de FME Agro & Food Technology Week creëren machinebouwers en agrifoodbedrijven partnerschappen om duurzamer te produceren; preventie van verspilling door slimme verpakkingen is een van de centrale thema's.



De nieuwe verpakking van Arla en Melkunie is na het uitschenken eenvoudig plat te maken, op te vouwen en uit te knippen. Hiermee kan ook het laatste restje yoghurt of vla gemakkelijk uit de verpakking worden gehaald.

Hackaton van Agri meets Design op de Dutch Design Week, met een winnende hack gericht op betere organisatie van voedselstromen richting de Voedselbank.



Veneca maakt samen met Unilever van de oplossingen van cateringbedrijven tegen voedselverspilling op locatie een toolkit met tips waarmee bedrijven aan de slag kunnen.

TI FOOD NUTRITION

Het Top Institute Food & Nutrition ontwikkelt in opdracht van CBL en FNLI denk- en beslismodellen voor het anticiperen op bederf en verspilling in versketens. Met dit model kunnen fabrikanten en retailers de effectiviteit van maatregelen om afval en verspilling te voorkomen uittesten, en de meest effectieve maatregelen ook toepassen. Het model is in 2015 gereed voor gebruik door bedrijven.

Onderzoek

Om verspilling verder terug te dringen, is het belangrijk dat de omvang van en oorzaken voor reststromen in de keten **inzichtelijk** worden. In samenwerking met het ministerie van Economische Zaken en Wageningen UR werkt de Alliantie aan **uniforme monitoring** en rapportage van **cijfers**. Daarnaast wordt geïnvesteerd in kennisontwikkeling over de mogelijkheden en belemmeringen voor vermindering en optimalisatie van reststromen.

Onderzoek

In 2014 werd een onderzoek gestart door het ministerie van Economische Zaken over de mogelijkheden en belemmeringen voor vermindering en optimalisatie van reststromen in supermarkten. Hiervoor zijn SSK gecertificeerde supermarktondernemers geïnterviewd.



In de horeca vond een pilot bij Burgers' Zoo plaats waarbij door middel van een combinatie van voorspellingen van aan de ene kant het aantal en type gasten en aan de andere kant de hoeveelheden die deze gasten consumeren (op welke tijden) een betere mise-en-place kan worden verzorgd. Dit is in 2013 en 2014 getoetst – met succes – en werd in 2014 uitgerold bij Apenheul en Dierenpark Emmen.

In de horeca is onderzocht hoe portiegrootte en presentatie ingezet kunnen worden om gedrag van gasten te beïnvloeden. En hoe ingrediënten voor maaltijden die overblijven gebruikt kunnen worden voor bijvoorbeeld soepen, sauzen of een amuse.



Jumbo is samen met Ahold en Carrefour betrokken bij de ECR Europe Shrinkage Group.

Doel van het project is om een tool te ontwikkelen die er voor zorgt dat producten optimaal beschikbaar zijn voor de consument, met zo min mogelijk derving.



Vanaf 2014 werken zuivelfabrikanten individueel en binnen de NZO actief mee aan het verbeteren van de Wageningen UR Monitor Voedselverspilling, en de monitoring van reststromen door bedrijven zelf.



Op Europees niveau is de Alliantie member van het samenwerkingsprogramma FUSIONS; hierin werken kennisinstellingen, bedrijven, organisaties en overheden aan de ontwikkeling van meetmethoden en innovatieve oplossingen voor voedselverspilling.

REFRESH is ingediend met steun van de Alliantie: een Europees onderzoeksproject aansluitend op FUSIONS, ten behoeve van het doorvoeren van innovaties in de supply chain en bij consumenten.

Onderzoek

Uit het voedselverspillingsonderzoek van Veneca, uitgevoerd door de Wageningen UR, blijkt dat verspilling van soep een grote belasting is voor het milieu, vanwege de lange tijd dat soep wordt warm gehouden en de grote hoeveelheden waarin soep wordt gemaakt. Aan studenten van TU Delft is gevraagd innovatieve oplossingen te bedenken.

NATUUR & MILIEU

Natuur & Milieu heeft onderzoek gedaan naar Voedselverspilling bij Jumbo klanten. Hieruit blijkt dat de meeste klanten er een hekel aan hebben om voedsel weg te gooien. Uit het onderzoek kwam een aantal adviezen voor Jumbo om klanten te helpen minder voedsel te verspillen. Jumbo neemt deze adviezen uiterst serieus en zal deze opvolgen.



Unilever Food Solutions lanceert de app Wise up on Waste waarmee horeca-ondernemers kunnen bijhouden wat en wanneer ze verspillen, en waar potentiële besparingskansen zitten. Ook worden praktische tips en tools aangedragen.



CARVE is een publiek-privaat onderzoeksproject waarin bedrijven uit de gehele keten met de Wageningen UR aan de slag gaan met de verankering van grondstof efficiëntie en optimalisatie van reststromen in hun bedrijfsvoering.

Bewustwording

Een groot deel van de voedselverspilling in Nederland vindt plaats bij consumenten. Daarom zijn in 2014 allerlei acties ondernomen om **bewustwording onder consumenten te vergroten** en consumenten te helpen minder te verspillen. Hierdoor ontstond een **sterke beweging** waarin supermarkten, fabrikanten, horeca-ondernemers, cateraars en maatschappelijke en publieke organisaties samen optrouwen. Voedselverspilling werd een niet te missen onderwerp.

Voorlichting

In vele verschillende media is aandacht geweest voor voedselverspilling. Supermarkten, verenigd in het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), hebben twee consumentenacties ingezet om consumenten bewuster te maken van voedselverspilling. Met deze acties hebben de supermarkten de aandacht voor het thema verder vergroot en ook andere bedrijven geïnspireerd zich in te zetten.

Vele supermarkten besteedden aandacht aan het terugdringen van voedselverspilling in hun magazines en folders. Zelfs op melkpakken werden tips geplaatst.



In 2014 lanceerden de Alliantie en het ministerie van EZ de helpdesk No Waste Network, dat op een inspirerende manier nieuws, onderzoeken en initiatieven om voedselverspilling te verminderen onder de aandacht brengt bij ondernemers.

Voorlichting

Het Voedingscentrum is de campagne 'Hoezo 50 kilo' gestart die consumenten voorlicht over de 4 meest verspilde productgroepen: brood, zuivel, groente en fruit, en pasta, rijst en aardappelen. Naast de inzet van eigen middelen zoals advertenties en Facebook, hebben ook supermarkten meegewerkt om bijvoorbeeld de bewaarwijzer te verspreiden via websites, magazines en ander kanalen.



Uit onderzoek blijkt dat mensen die een boodschappenlijstje gebruiken minder voedsel verspillen. Daarom ontwikkelde Lidl in samenwerking met het Voedingscentrum het "Slim Boodschappenblokje".



Honig lanceerde een initiatief naar consumenten om ze te verleiden minder groenten weg te gooien en er soep van te maken. Via diverse media werden bewaartips, recepten, en feiten over voedselverspilling gedeeld en besproken. Ook konden consumenten bewaarkommen voor groenten winnen.

Koken met kiekjes is voor iedereen te doen. Verschillende supermarkten organiseerden spaaracties voor vershouddozen, gekoppeld aan informatie over het goed bewaren en verwerken van restjes. 24Kitchen lanceerde hierover een speciale programmaserie. En Nestlé's MAGGI ontwikkelt voor haar website een speciale plek waar consumenten terecht kunnen voor tips en adviezen om eten langer en beter te bewaren, met recepten voor kiekjes én een unieke digitale tool 'Maak je koelkast leeg' die een recept zoekt op basis van de restjes in je koelkast.



Voorlichting

Consumenten worden op verschillende manieren gestimuleerd om producten die de uiterste houdbaarheidsdatum nog net niet hebben bereikt, toch te gebruiken. Bij verschillende supermarkten zijn deze producten tegen korting te verkrijgen.



De zuivelindustrie lanceert begin 2015 een speciaal label over de houdbaarheidsdatum, hoe je zuivel het beste kunt bewaren en dat je het pak goed leeg moet maken.



Bij 2 halen, 1 betalen acties bij Lidl mag het tweede product later worden meegenomen.



Voedselverspilling tegengaan is ook een kwestie van het slimmer bewaren van eten. Het beter inrichten van de koelkast was een van de vele tips (met daarin natuurlijk vershouddozen).



SSK gecertificeerde
supermarkten strijden
met stickers tegen
voedselverspilling.

Voorlichting

Minder maken betekent ook minder weggooien. Ook dat was een belangrijke boodschap. Op allerlei manieren werd dit ingevuld.

Er was veel aandacht voor portieverpakkingen en Albert Heijn verspreidde samen met het Voedingscentrum 1 miljoen maatbekers.

In de Jumbo foodmarkten in Breda en Amsterdam worden 'Minder mooie groenten' verkocht.



Sander de Heer nam de uitdaging aan om minder te verspillen. Hij werd uitgedaagd door Topkok Pierre Wind in opdracht van het Voedingscentrum.



Groenten en fruit met een afwijkende vorm worden verkocht als de 'buitenbeentjes' van Albert Heijn.



Een speciale app van Deka past direct de hoeveelheid ingrediënten van een recept aan op basis van het aantal mensen aan tafel.

En nog veel meer...

Met het eindigen van het Jaar tegen Voedselverspilling, zijn de inspanningen van de voedselketen en de Alliantie Verduurzaming Voedsel zeker niet ten einde. De goede resultaten uit 2014 zijn een belangrijke impuls om onverminderd in te zetten op het verder terugdringen van verspilling.

Het gaat hierbij om:

- de efficiëntie van het productieproces verbeteren door (schaarse) grondstoffen zo optimaal mogelijk te gebruiken en door het voorkomen van het ontstaan van (voedsel)verspilling en reststromen;
- het zo milieuvriendelijk en efficiënt mogelijk verwerken van reststromen (incl. verpakkingen) door o.a. hergebruik, recycling, vergisting of andere vormen van energierugwinning en het voorkomen van zwerfafval;
- hergebruik van reststromen/afval uit andere ketens (zoals gebruik reststromen voedingsmiddelenindustrie als veevoer in de varkenshouderij).

In 2015 zet de Alliantie in op:

Monitoring en zelfrapportage

De definities, meetkaders en monitoringsrichtlijnen die in 2014 zijn ontwikkeld, moeten vanaf 2015 in de praktijk ketenbreed getoetst en toegepast gaan worden. Het belang van goede monitoring en rapportage, zowel voor bedrijven zelf, als voor nationale en Europese beleidsvorming kan nog duidelijker worden benadrukt door de Alliantie.

Samenwerking met Voedselbanken Nederland

De samenwerking met Voedselbanken Nederland zou er in 2015 toe moeten leiden dat nog meer bedrijven uit de gehele keten structureel gaan samenwerken met de Voedselbanken, en dat initiatieven omtrent een innovatieve benutting van organische reststromen de pilotfase overstijgen.

Belemmeringen in wet- en regelgeving

De Alliantie wil in 2015 verder onderzoeken welke wettelijke maatregelen verspilling veroorzaken en de optimalisatie van reststromen belemmeren. Bijvoorbeeld de toegestane bewaartijd van bereid voedsel. Of tegengesteld beleid vanuit verschillende nationale en internationale overheden (denk aan voedselveiligheid, energiebeleid, afvalbeleid, verpakkingenbeleid, bio-based economy).

Ketenpartners

Ketenpartners

Vijf brancheorganisaties werken binnen de Alliantie Verduurzaming Voedsel met elkaar samen.

LTO Nederland is de werkgeversorganisatie voor de land- en tuinbouw en vertegenwoordigt de belangen van bijna 50.000 ondernemers. LTO Nederland maakt zich sterk voor de economische- en maatschappelijke positie van boeren en tuinders en stimuleert duurzaam produceren door projecten te initiëren en door belangenbehartiging te organiseren in Brussel en Den Haag. Boeren en tuinders verduurzamen hun productiewijze en zetten op tal van terreinen stevige stappen. Niet alleen, maar altijd in samenwerking met partners in de keten.

De Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) is de koepelorganisatie van en voor bedrijven en branches in de levensmiddelenindustrie. De Nederlandse levensmiddelenindustrie werkt al jaren aan verduurzaming van productieprocessen en -ketens. Steeds meer bedrijven gaan over tot de integrale verankering van verduurzaming in hun bedrijfsvoering: van verduurzaming in de fabriek (zoals energie- en waterbesparing en grondstofefficiëntie) en verantwoord inkoopbeleid van grondstoffen tot duurzaam verpakken en transport. Hierbij is ketensamenwerking cruciaal.

Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) behartigt de belangen van de supermarktbranche en foodservicebedrijven in Nederland. Ter ondersteuning van de duurzaamheidsactiviteiten van supermarktorganisaties voert het CBL een duurzaamheidsagenda uit. Ieder jaar worden hier nieuwe agendapunten aan toegevoegd en worden samen met ketenpartners, overheden en maatschappelijke organisaties projecten opgezet om de voedselketen duurzamer te maken. Ketensamenwerking is een voorwaarde voor succes.

Veneca is de brancheorganisatie voor contractcatering organisaties. Bij Veneca zijn landelijk opererende contractcatering organisaties aangesloten die ruim twee miljoen maaltijden per dag verzorgen. Alle leden hebben verduurzaming opgenomen in hun beleid. Dit kan door bijzondere concepten te ontwikkelen met leveranciers, maar ook door met opdrachtgevers te kijken naar mogelijke besparingen op milieu en water. Veel aandacht is er voor tegengaan van voedselverspilling en onnodig gebruik van verpakkingen.

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) is de grootste horeca brancheorganisatie in ons land. KHN vertegenwoordigt ruim 20.000 horecaondernemers met bijna 200.000 horecamedewerkers en zet zich in voor een professionele en toekomstbestendige horecabranche. Leden worden ondersteund via belangenbehartiging, advies en financiële ledenvoordelen. KHN zet zich hierbij ook in voor duurzame en verantwoorde gastvrijheid. MVO en verduurzaming van de voedselketen staat hierbij centraal: van bron tot bord, van grond tot mond. Door samenwerking komen we tot een duurzamer voedselaanbod.



VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties



Meer informatie: www.duurzamereten.nl
Contact: secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl

De Alliantie Verduurzaming Voedsel heeft 2014 uitgeroepen tot het 'Jaar tegen Voedselverspilling'. Dit boekje biedt een overzicht van activiteiten en initiatieven die in dat jaar hebben bijgedragen aan het verminderen van voedselverspilling.

