

Voedselverspilling

Welvaartsprobleem of schaarste?

Bart van Gogh, Sustainable Food Chains

Wageningen UR Food & Biobased Research



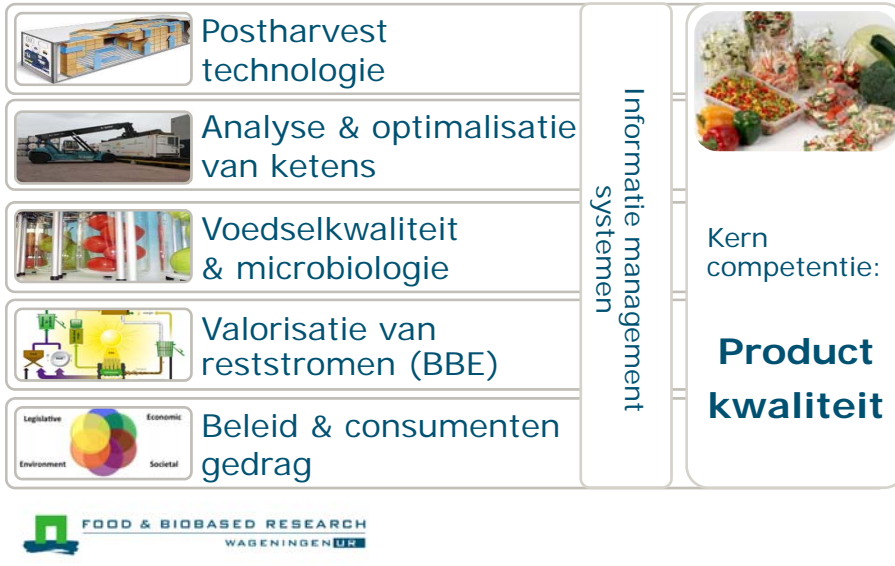
 FOOD & BIOBASED RESEARCH
WAGENINGEN UR

Korte introductie

- Bart van Gogh
- Opleiding agrarische economie
- Professionele achtergrond in landbouw, voedselverwerking, hernieuwbare energie en biobased economie
- Onderzoeker duurzame versketens

 FOOD & BIOBASED RESEARCH
WAGENINGEN UR

Ketenonderzoek @ Wageningen UR FBR



Deze sessie: voedselverspilling

1. Waar gaat het om?
2. Is het een Nederlands/westers probleem, of...?
3. Waardoor ontstaat het?
4. Wie is verantwoordelijk?
5. Kansrijke / succesvolle initiatieven?

1. Waar gaat het om?

Definitie kwestie:

FUSIONS: Food waste is any food, and inedible parts of food, removed from the food supply chain to be recovered or disposed (...)

FAO: Food waste refers to the removal from the FSC of food which is fit for consumption, by choice, or which has been left to spoil or expire as a result of negligence by the actor (predominantly the final consumer)

Meten = weten

Maar wat ga je precies meten? (definitie)

Interpreteer de cijfers in de juiste context



1. Waar gaat het om?

Verschillende termen:

voedselverliezen	snijverliezen	grondstoffen
derving	verspilling	bijvangst
swill	reststromen	bijproducten

Verschillende contextbeleving

financieel	bedrijfsoperationeel	reststroomverwaarding
maatschappelijk	Afval(verwerking)	

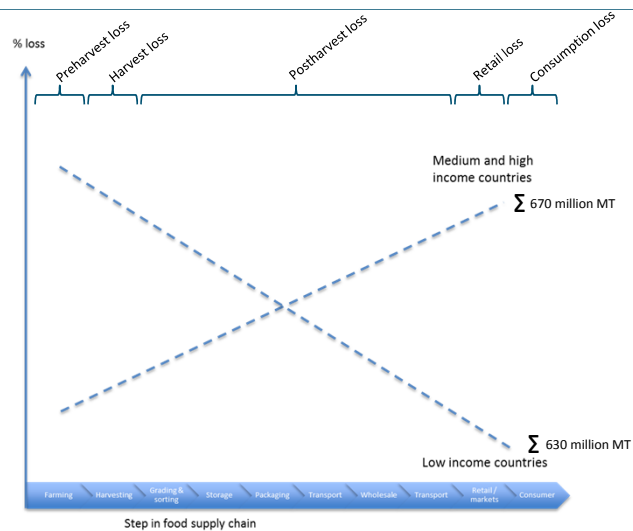
2. Is het een NL/westers probleem?

Voedselverspilling in Europa



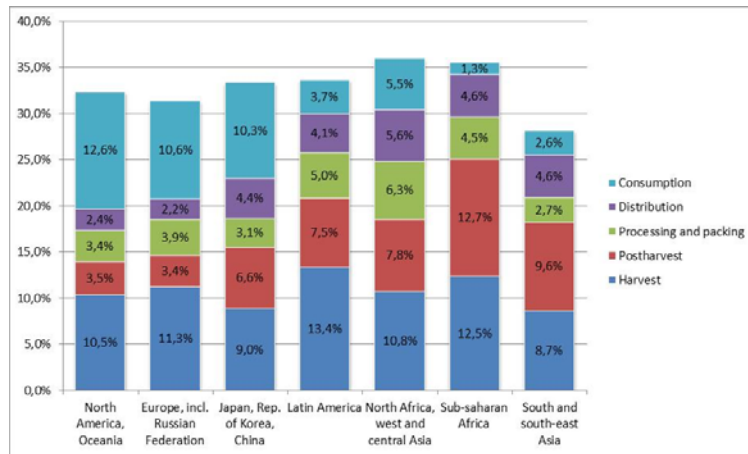
Source: Wageningen World, April 2012

2. Is het een NL/westers probleem?



Modified from J. Gustavson et al. (2011)

2. Is het een NL/westers probleem?



FAO, 2011

3. Waardoor ontstaat voedselverspilling?

- **Technologische oorzaken**
Bv. door microbiologisch bederf, snijverliezen, bijvangst, storingen, productiefouten, fouten bij bewaring, defecte verpakking, etc.
- **Bedrijfseconomische oorzaken**
Bv. door planningsfouten, tekort aan bewaar ruimte, cosmetische standaarden, volume aanbiedingen, lage voedselprijzen, gebrekkige samenwerking tussen ketenpartijen, etc.
- **Oorzaken van beleidsmatige aard**
Bv. a.g.v. houdbaarheidsdata, MRLs, voedselveiligheidsmaatregelen (i.a. BSE)
- **Maatschappelijke oorzaken**
Bv. eetcultuur, menu- en productvoorkeuren, portiegroottes, kliekjes, kennis van houdbaarheidsdata, etc.

3. Waardoor ontstaat verspilling?

Cultuur



Snijverliezen



Procesverliezen



Planningsfouten?



 **FOOD & BIOBASED RESEARCH**
WAGENINGEN UR

4. Wie is er verantwoordelijk?

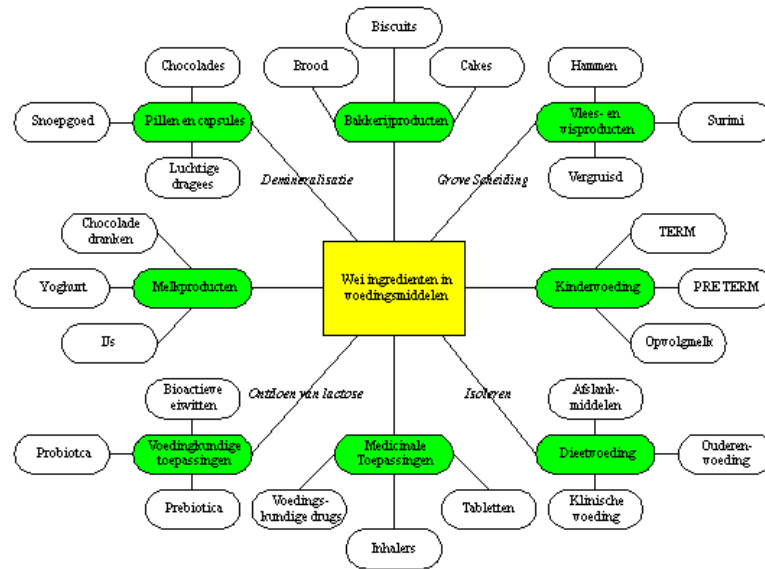
Niemand is verantwoordelijk Iedereen is verantwoordelijk

	EU¹⁾	
<i>De consument: dat zijn wij!</i>	34%	<i>Verspilling is een luxe!</i>
<i>Productie: de boer</i>	36%	<i>o.i.v. markt, kennis en klimaat</i>
<i>Verwerking: <u>de</u> industrie</i>	13%	<i>uiteenlopend en zeer divers</i>
<i>Transport & opslag</i>	11%	<i>Ingangskwaliteit & koudeketen (11% v/d producten komt te overlijden)</i>
<i>Handel (retail)</i>	7%	<i>relatief weinig maar wel een belangrijke spil in de keten</i>

¹⁾ Wageningen World, 2012

 **FOOD & BIOBASED RESEARCH**
WAGENINGEN UR

4. Wie is verantwoordelijk



4. Wie is er verantwoordelijk?

Wat laten we liggen in de winkel:



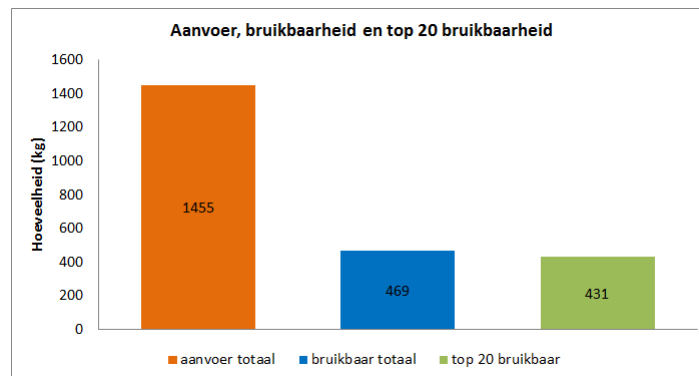
4. Wie is er verantwoordelijk?

Wat laten we liggen in de winkel:



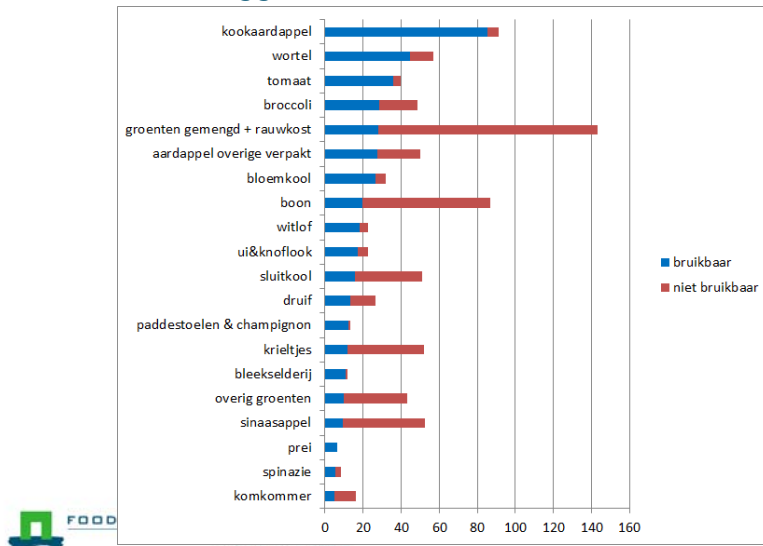
4. Wie is er verantwoordelijk?

Wat laten we liggen in de winkel:



4. Wie is er verantwoordelijk?

Wat laten we liggen in de winkel:



4. Wie is er verantwoordelijk?

Wat laten we liggen op het DC:



5. Kansrijke / succesvolle initiatieven?

- Horeca mts. Retail: Instock



- 'Inglorious Fruits and Vegetables'



- 'Kliekjesdag'- een (over)shot in de roos



Waarom zijn verspilling en verliezen van voedsel een issue?

The food wastage footprint (FAO):
(3 min)



<https://www.youtube.com/watch?list=RDVaouOWx3Bmo&v=loCVrkcaH6Q>

Dank voor jullie
aandacht!

Vragen?

For more information:
bart.vangogh@wur.nl

