



# FOOD WASTE



Uit onderzoek van de FAO komt naar voren dat wereldwijd elk jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren gaat. Dat is ruim een derde van de wereldwijde voedselproductie. Deze verliezen ontstaan in de gehele keten: bij de primaire productie, tijdens opslag, transport en verwerking, in de horeca, maar ook in supermarkten en bij de consument. Hoe kunnen we deze verliezen beperken?

TEKST HEIKE AXMANN | FOTO UDEA/EOSTA

**H**et is verbazingwekkend dat geïndustrialiseerde landen en ontwikkelingslanden ongeveer dezelfde hoeveelheden voedsel verspillen - respectievelijk 670 en 630 miljoen ton per jaar. In Nederland gaat jaarlijks voor ongeveer € 2,5 miljard voedsel verloren. Van al onze primaire voedselproducten worden groenten en fruit wereldwijd het meeste verspild, 40 tot 50 procent. Of en hoe we deze verliezen structureel kunnen verminderen vormt de vraag voor een verkenning in biologische ketens. Als we naar voedselverspilling kijken, is er maar een deel zichtbaar. Vergelijkbaar met een ijsberg. De complete omvang van voedselverspilling wordt echt zichtbaar als we ook kijken naar de grondstoffen en energie die nodig zijn voor het produceren van het voedsel dat wordt weg-

gegooid. Ook hiervoor zijn water, energie, arbeid, bemesting, grondstoffen en grond nodig. Als we puur naar de voedingswaarde van al het verspilde voedsel kijken zouden er twee miljard mensen extra van gevoed kunnen worden.

**Hoe kunnen we deze verliezen** verkleinen? Voor supermarkt en groothandel blijft het dagelijks inschatten van de omzet van groente en fruit een uitdaging. Dat geldt ook voor oogstprognose en de verwachte kwaliteit van versproducten.

MICHAEL WILDE:

“Food waste is een van  
zes duurzame thema’s  
waaraan we werken.”

Een verkeerde inschatting, afhankelijk van de weersomstandigheden, leidt er zomaar toe dat telers blijven zitten met een overschot aan groenten en fruit. Maar ook een supermarkt kampt soms met overschotten. Het gaat om het vinden van de juiste balans tussen voldoende aanbod en weinig verspilling. Dat blijft lastig bij producten met een korte houdbaarheid of in een markt die slecht voorspelbaar is. Daarom zijn overschotten in voedselketens helaas nooit helemaal te voorkomen. Significante vermindering van deze verspilling is echter wel haalbaar. De Taskforce Circular Economy in Food heeft de ambitie om in 2030 de voedselverspilling per capita ten opzichte van 2015 te halveren. Hier liggen kansen voor de biologische sector die zorg (care) hoog in het vaandel heeft.

**Voedselverliezen** komen zelden tot stand door één oorzaak of één schakel in de keten. De oplossing voor voedselverspilling vraagt om samenwerking in de voedselketen. Binnen het project Efficiënte Keten is in de pilot 'Elastische Keten' op kleine schaal getest of het mogelijk is een samenwerkingsstructuur op te zetten die een effectieve bijdrage levert aan de vermindering van productverlies in de groente- en fruitketen. Het uitgangspunt is dat door afstemming tussen de handelspartijen Eosta en Udea het mogelijk is om een nieuwe promotieactie binnen de winkel te creëren voor biologische versproducten die importeur Eosta in zijn loods heeft maar waarvoor op dat moment in het biologische segment geen ruimte is. Naast hoeveelheid gaat dit om vorm, maat, seizoen en/of kwaliteit. In deze pilot stond niet de prijs centraal, maar vooral de ambitie om productverlies structureel te verminderen via kortlopende marktgerichte acties. In de pilot zijn overschotten afkomstig uit het distributiecentrum (DC) van Eosta in Ekoplaza filialen tegen gereduceerde prijzen verkocht. De opbrengsten zijn achteraf tussen Ekoplaza en Eosta verrekend.

Gedurende de pilot kreeg elke van de tien geselecteerde winkels evenveel product geleverd. De consument werd in de winkel over de promotieactie geïnformeerd op de actieplek naast het product. Dit gebeurde in de Ekoplaza winkels middels A3 posters en een wekelijkse A4 poster voor het specifieke product van de weekactie (zie foto).

**Gedurende circa vier maanden** heeft Eosta aan Udea watermeloen, grapefruit, zoete aardappelen, bleekselderij, paksoi, en andere groenten geleverd. Allemaal prima producten, die vanwege een cosmetische afwijking van het product (bijvoorbeeld schilshade, gescheurd blad, te grote maat), een overvloedige oogst, of een relatief korte houdbaarheidsdatum geen plek



STEVEN IJZERMAN:

“Dit project is een mooi voorbeeld van wat we met ketensamenwerking kunnen bereiken.”

Campagne posters, rechts de generieke campagne poster en links de product- en week specifieke poster

in het gewone biologische segment wisten te veroveren. In totaal is er bijna 10.000 kg product geleverd. Ongeveer twee derde van het geleverde product is 'gered' en dankzij deze acties in het hoogwaardige biologische segment verkocht. Steven IJzerman van Udea is tevreden over het bereikte resultaat: “Dit project is een mooi voorbeeld van wat we met ketensamenwerking kunnen bereiken. Wij nemen graag de verantwoordelijkheid om gezamenlijk een probleem op te lossen.” Ook bij Eosta is men tevreden over het project, zo geeft Michael Wilde van Eosta aan “We zijn erg enthousiast over deze acties, food waste is een van zes duurzame thema's waaraan we werken. We werken hieraan op meerdere fronten, zo gaat een deel van ons groenten & fruit naar de voedselbank. We blijven het onderwerp onder de aandacht brengen bij onze klanten”. Ook winkeliers reageerden enthousiast over deze acties.

**Reductie van voedselverspilling** hangt af van de samenwerking tussen de partijen, de wekelijkse afstemming, het doorzettingsvermogen, het snelle beslissen en de creativiteit. De belangrijkste leerpunten van deze pilot zijn:

- Continuïteit en betrouwbaarheid van regelmatige levering is belangrijk.
- Het is makkelijker voor winkeliers om producten met kleine afwijkingen te verkopen dan producten met een beperktere houdbaarheid.
- Laat actieproducten zo veel mogelijk met de normale inkoopprocessen meelopen om kosten te besparen.
- Maak een afweging per product of er per stuk of per kilo aangeboden wordt en waar het product het beste in de winkel gepositioneerd kan worden. Voor stukprij-producten, zoals watermeloenen kan het aanbieden bij de kassa interessant zijn.

Consumenten reageerden positief, ze gaven wel aan meer behoefte te hebben aan informatie over het product. Dit met name over de teler van het product en de gezondheidsbijdrage van het product. ■

Heike Axmann, Wageningen Food & Biobased Research

Bronnen:  
[www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/](http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/)

Gustavsson, J., C. Cederberg, U. Sonesson, R. van Otterdijk en A. Meybeck, 2011. Global Food losses and waste. Extent, causes and prevention, Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) Gothenburg, Zweden en FAO, Rome, Italië, 38 pp.

## PROJECTAANPAK

Binnen het onderzoeksprogramma Topsector Agri & Food van het ministerie van LNV hebben de handelspartijen Udea, Eosta, Green Organics, Odin/Estafette en de onderzoeksinstituten Louis Bolk Instituut en Wageningen Food & Biobased Research hun krachten gebundeld. Samen werkten ze binnen het project 'Efficiënte Keten' aan innovatieve oplossingen om de efficiency te verhogen en verspilling van voedsel te minimaliseren. Dit gebeurde in de vorm van verschillende pilot projecten, een hiervan is de pilot 'Elastische Keten'.