

Voedselverspilling

Aangrijpingspunten voor beleid vanuit de Consument

*Op verzoek van LNV ten behoeve van Kennisarena 'Naar een duurzame voedseleimarkt'
Toine Timmermans (contactpersoon, Wageningen UR-AFSG)¹⁾*

- 1 Met bijdrages en medewerking van collega's van Wageningen UR AFSG en Wageningen UR LEI

Introdutie

De huidige voedselketen is verre van efficiënt, omdat een groot deel van ons voedsel niet wordt benut waar het voor bedoeld is. De inefficiëntie van ons voedselcomplex is pijlsnel zichtbaar in de hoeveelheid en de waarde van het voedsel dat verloren gaat in de keten van teler, producent en detailhandel tot en met de consument. Vermindering van voedselverspilling door ketenpartijen en consumenten leidt tot een efficiënter gebruik van grondstoffen en een vermindering van de huidige milieudruk door voedselproductie (energieverbruik, uitstoot van broeikasgassen, afvalverwerking, watergebruik, verlies biodiversiteit, transportkilometers, etc.). Naast een forse bijdrage aan de verduurzaming van voedsel, gaat dit samen met een aanzienlijke kostenbesparing voor de ketenactoren en consumenten. Op twee manieren valt er veel te verbeteren:

- in eco-effectiviteit: het dusdanig ontwerpen dat grondstoffen tot optimale waarde kunnen worden gebracht;
- in eco-efficientie: het zorgen dat processen zo efficiënt mogelijk omgaan met resources.

De afgelopen jaren is er meer inzicht ontstaan in de omvang van deze problematiek en in de kansen die ontstaan door de problematiek aan te pakken. Door het besef dat een meer duurzame samenleving mag streven moet worden in hogere prioriteit aan het onderwerp gegeven vanuit diverse stakeholders binnen de overheid, bedrijfsleven

