

BoerBordBak

Voedselverspilling, en dan?

Diner Pensant – Inspiratie presentatie

19 april 2017, Dr Hilke Bos-Brouwers



Aan de slag tegen voedselverspilling

- Waarom?
- Wat?
- Hoe?
- Wie?
- Wanneer?

Waarom? Voedselverspilling is een groot probleem(?)









Ikke? Nee hoor...



Er wordt wereldwijd véél voedsel verspild



- Ca. 1/3 van het voedsel wereldwijd geproduceerd voor menselijke consumptie gaat verloren of wordt verspild. De omvang is ca. 1.3 giga ton per jaar (FAO, 2011)



- Milieudruk komt overeen met 3.3 Gigaton aan CO₂ eq. emissies, 250 km³ aan water (3x meer van Genève) & 1.4 miljard hectare akkerland (30% van wereldwijde areaal) (FAO, 2013)

En ook in Europa

EU-28
PRODUCES



88 MILLION
TONNES
of food waste per year

amounting to an estimated

143 BILLION
EUROS



70% of EU FOOD
WASTE

arises at household, foodservice, & retail sectors



The **HOUSEHOLDS** SECTOR
contributes the most,
with **47 MILLION TONNES**



En in Nederland...

	2009		2010		2011		2012		2013		2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Veevoer	412	412	438	438	413	413	414	414	434	434	438	438
Vergisten	104	136	72	118	87	348	118	281	123	297	185	243
Composteren	524	957	503	881	544	993	500	918	500	885	536	869
Verbranden	759	963	815	956	746	1106	782	1010	754	926	743	965
Storten/Lozen	16	98	6	75	7	99	11	86	15	109	12	119
Totale bandbreedte	1.814	2.566	1.834	2.467	1.797	2.959	1.825	2.709	1.826	2.651	1.914	2.643

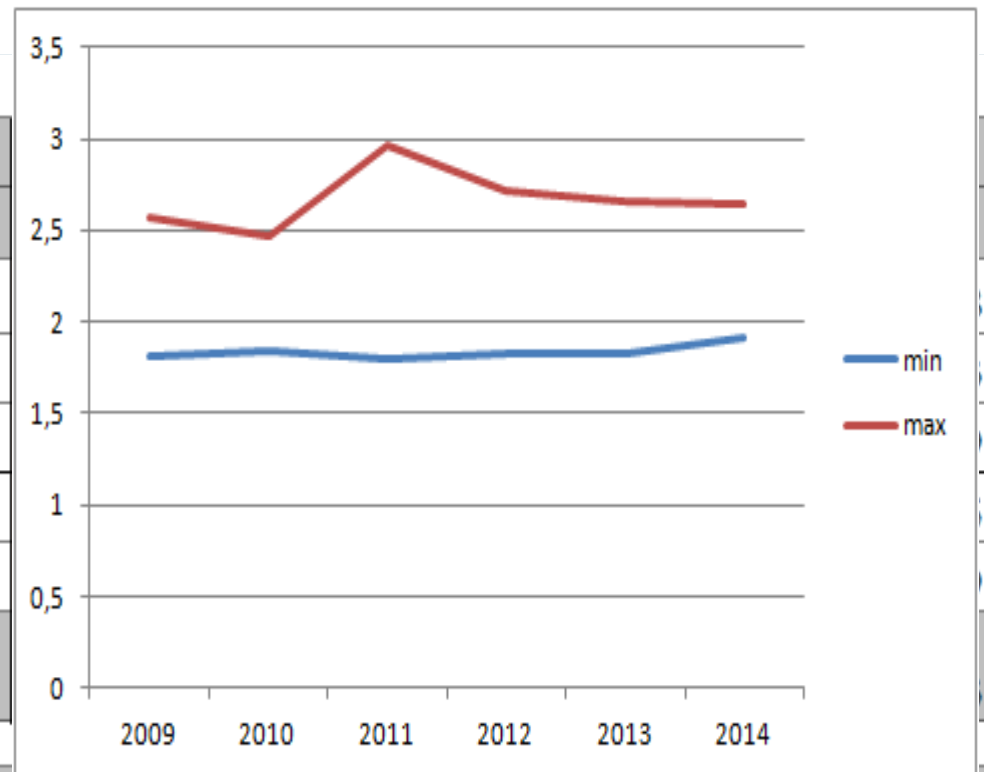
De voedselverspilling in 2014 ligt tussen 1,91 en 2,63 miljoen ton. Omgerekend per capita (op basis van 16.829.289 inwoners¹ in 2014) is dat tussen de 114 en 157 kg.

Bron: WageningenUR, Monitor voedselverspilling 2009-2014 (Vollebregt, 2016).

Aandeel huishoudens? → 47kg/pppj

En in Nederland...

	2009		2010	
	Min	Max	Min	Max
Veevoer	412	412	438	438
Vergisten	104	136	72	118
Composteren	524	957	503	881
Verbranden	759	963	815	956
Storten/Lozen	16	98	6	75
Totale bandbreedte	1.814	2.566	1.834	2.467



De voedselverspilling in 2014 ligt tussen 1,91 en 2,63 miljoen ton. Omgerekend per capita (op basis van 16.829.289 inwoners¹ in 2014) is dat tussen de 114 en 157 kg.

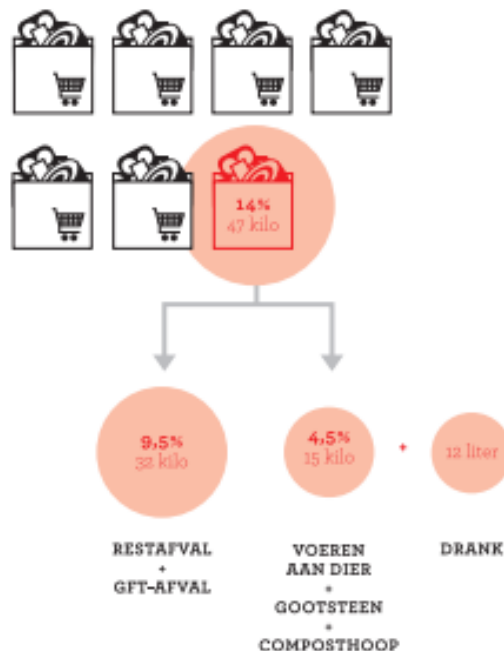
Bron: WageningenUR, Monitor voedselverspilling 2009-2014 (Vollebregt, 2016).

Aandeel huishoudens? → 47kg/pppj

Wat verspillen we dan?

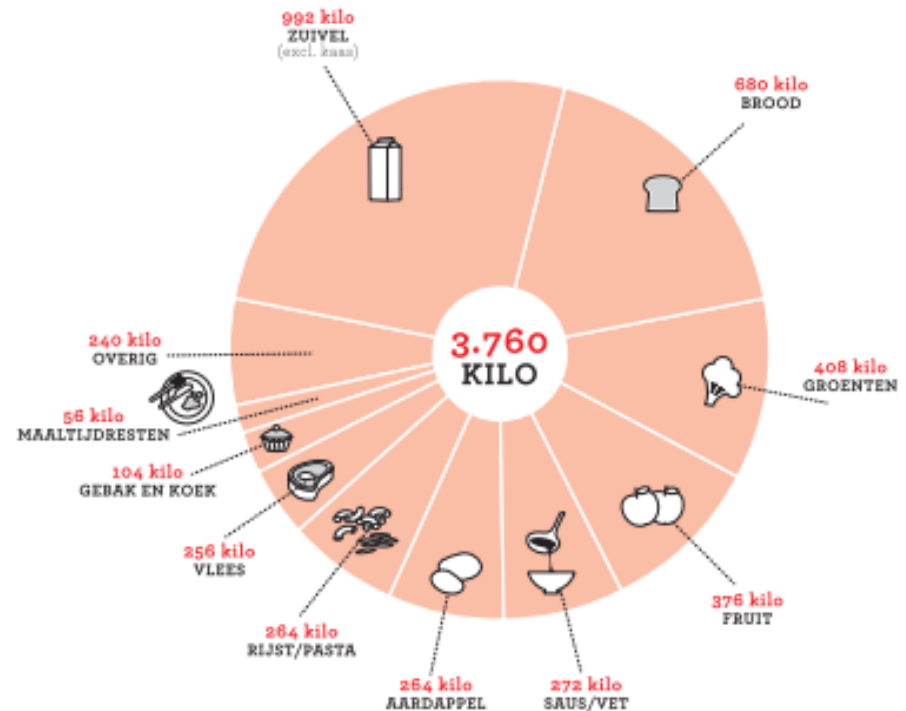
Figuur 1

Verspilling is opgebouwd uit vast voedsel in huisvuil, alternatieve routes en dranken^{3, 5}



Figuur 2

Top 10 meest verspilde producten, exclusief dranken (in kilogram gedurende een leven)³

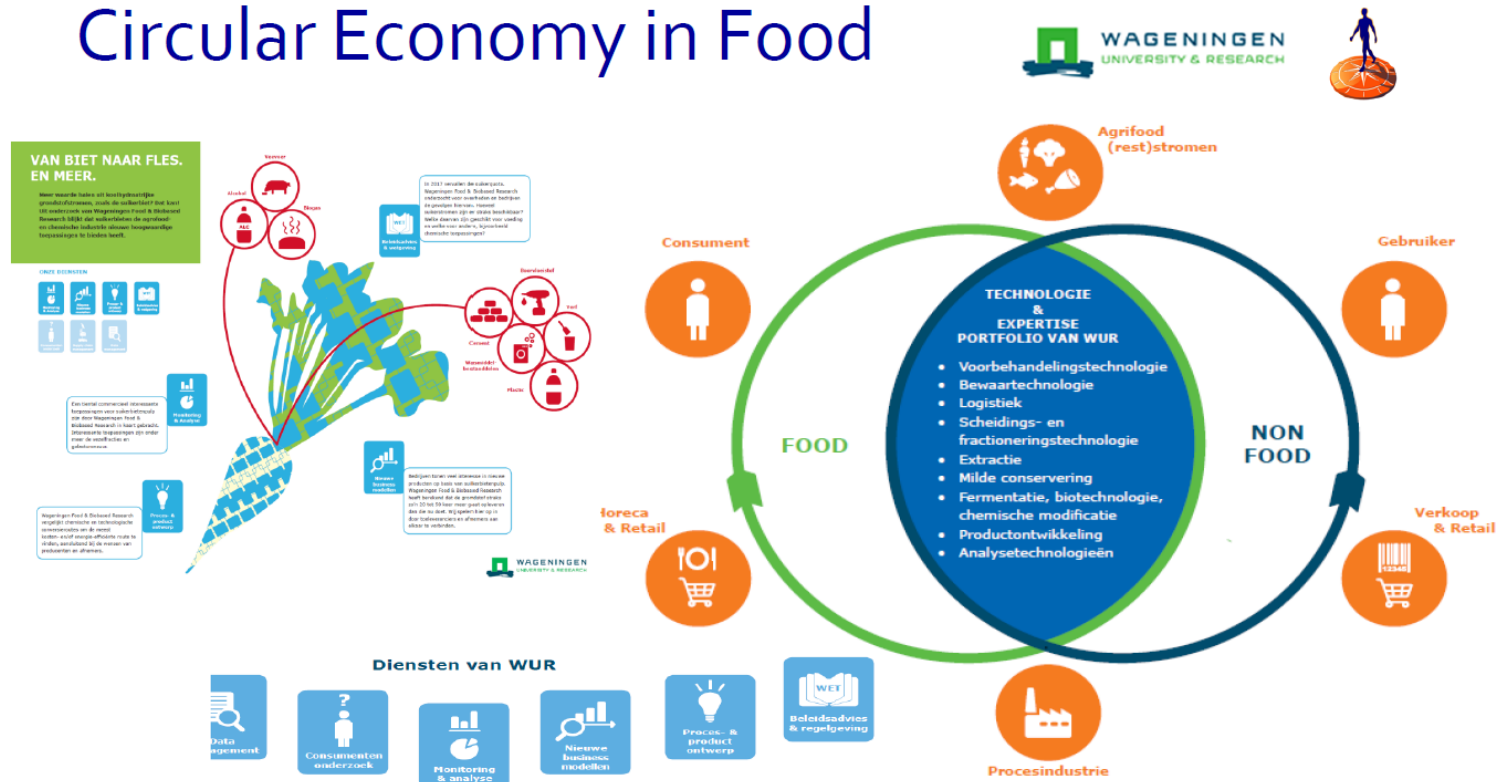


Wat pakken we dan aan? Oplossingen!

In een circulaire economie:

- Wordt de waarde van producten, materialen en grondstoffen zo lang mogelijk binnen de economie behouden als mogelijk;
- Wordt het ontstaan van 'afval' zo veel mogelijk geminimaliseerd.

Circular Economy in Food



#Hoedan? - FoodBattle

Als gemeente? Boer/kweker? Restauranthouder?
Supermarktmanager? Sportvereniging? Zorgcentrum?



www.foodbattle.nl



FOOD battle

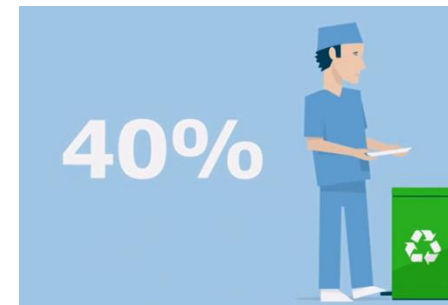
Invullen van gewicht in grammen. Als je over meerdere bij de betreffende categorie, en omcirkel dit getal.

eten... gooi je niet weg!

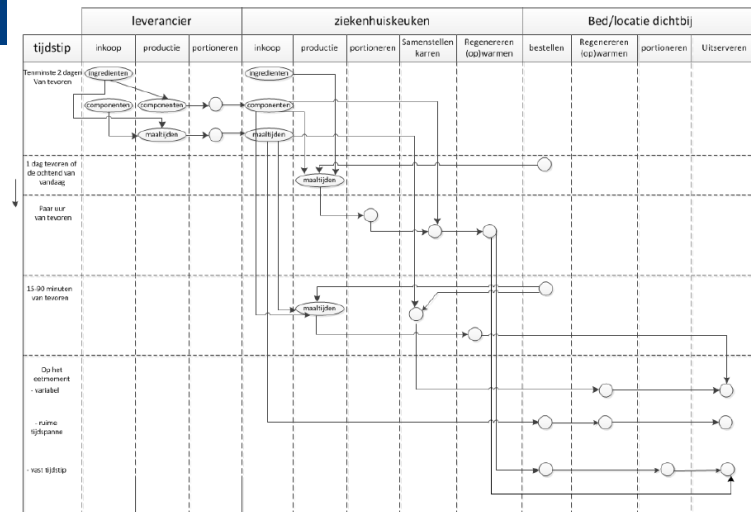
Dag	Datum dd/mm	Brood en andere ontbijt-producten	Groenten & fruit	Aardappelen, & rijst
1	11/11	175 175 (35)	(125)	(50)
2	12/11	(175)	50 50 (100)	50 50 (100)



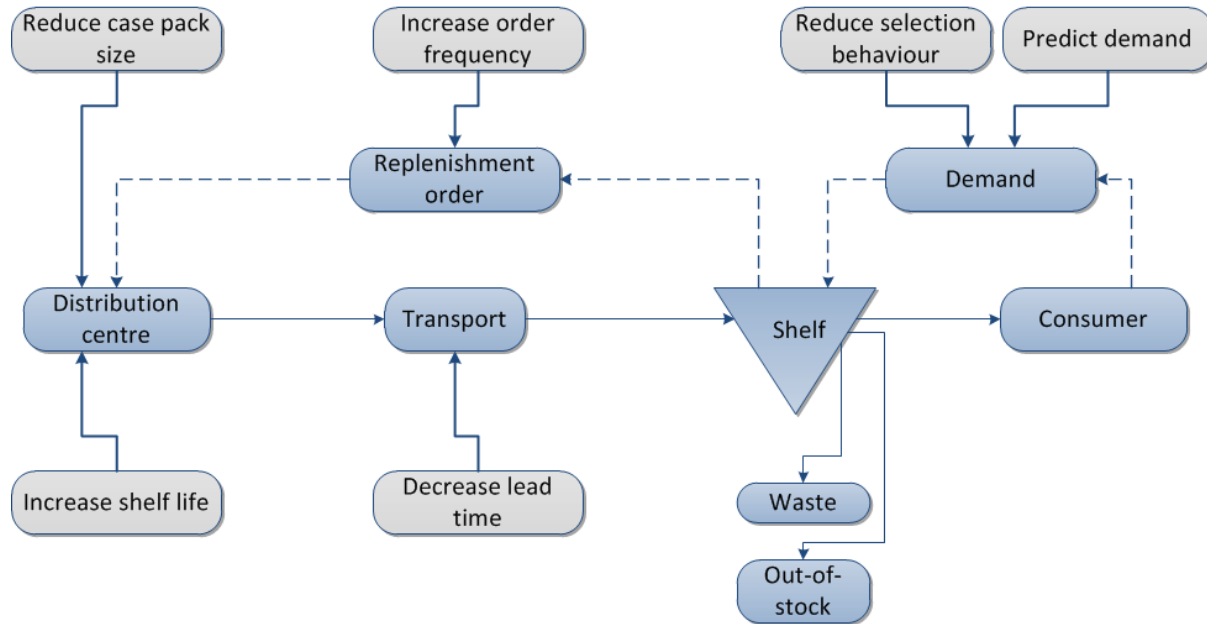
#Hoedan? - Voedselverspilling in de zorg



<https://youtu.be/D9IezLT6nSw>



#Hoedan? - CARVE en Houdbaarheid begrepen



Eetmaatje

voor de juiste porties pasta en rijst



Nog meer voorbeelden



Taskforce Circular Economy in Food

Re:refresh



Louise Fresco, President Executive Board of Wageningen University & Research
"The Circular Economy is at the heart of a global, sustainable and responsible production and consumption system. This will necessitate many changes in policy and behaviour, as well as a new focus for the European CAP."



Marc Jansen, Alliance Sustainable Food
"Food is for eating, not for wasting. The new impulse from the Taskforce will bring a circular economy for the agri-food sector a step closer. We work to further reduce the spillage of products which were produced with much care, energy and valuable resources in a manner as sustainable as possible."

www.eu-refresh.org

Ook in Duitsland,
Spanje en Hongarije



En nog meer

Three Sixty ecosysteem: versnelling & impact



3. Implement

- Verbeteringen binnen uw organisatie
- Innovatieproject met ketenpartners

Go/no-go

2. Develop

- Haalbaarheidsonderzoek: proof of concept

1. Explore

- Intake
- Value scan
- Kansen roadmap

Identificatie

WASTE DOWN 25%

PROFIT UP 20%

Go/no-go



Maarre.. hoe moet ik beginnen?

- Voel je je aangesproken?
- Weet je eigenlijk hoe het met de voedselverspilling binnen jouw organisatie/achterban zit?
- Wat voor type actie vind je interessant?
 - Communicatie / bewustwording
 - Educatie
 - Preventief / beter scheiden
 - Gedragsverandering
 - Al bestaande actie / eigen ontwerp
 - Keten / 1 schakel

Ideeën 'genoeg', maar dan?



■ Wie?

- Ik? Ik heb nog meer te doen... (geen prioriteit – mankracht – kennis – middelen)
- Met wie samenwerken? Economie, sociaal/welzijn, etc.
- En met welke partners? Verenigingen, bedrijven, andere organisaties?
- Is er een 'champion' / 'sponsor'?

■ Wanneer?

- Eenmalig
- Opvolgactiviteiten

Op weg naar een succesvolle uitvoering

- Praat erover! Het hoeft / kan niet alleen
- Meetbaar, tastbaar, communiceerbaar
- 'Eigenaar' en samenwerking
- Het moet bij 'jou' passen:
 - Sluiten van kringlopen / behoud van waarde
 - 'markt' vraag / verdienmodel
 - Centraal binnen jouw organisatie & lange termijn

Bedankt voor uw aandacht

Contactgegevens:

Hilke.bos-brouwers@wur.nl

Twitter:

@Hbos_brouwers

@WURfoodbiobased

@EURefresh

