



Probleem: Nederlanders gooien samen jaarlijks miljoenen kilo's voedsel weg. Voedselverspilling gebeurt overal: na de oogst, tijdens opslag en transport, in supermarkten en horeca en bij consumenten thuis. Dat is niet alleen zonde van goed voedsel, maar ook van alle grondstoffen, water en energie die nodig zijn voor de productie en vervoer. Dat heeft gevolgen voor het milieu en klimaat, circa zes procent van de totale uitstoot van broeikasgassen kan worden voorkomen door voedselverspilling te verminderen.



TO2-oplossing: WUR onderzoekt hoe we voedselverspilling kunnen voorkomen of verminderen en reststromen kunnen hergebruiken. Zo werken Wageningse onderzoekers aan het meten en monitoren van grondstoffefficiency en verspilling. Dat doen ze op nationaal niveau, per ketenschakel, per sector en voor individuele bedrijven.



Impact: het onderzoek en de aanjaagfunctie van WUR kan in 2030 de voedselverspilling halveren. Dit levert een belangrijke bijdrage aan een toekomstbestendig voedselsysteem (meer voedselzekerheid, minder negatieve effecten op klimaat). Voor Nederland betekent dat jaarlijks een miljoen ton aan voedselgrondstoffen extra binnen de voedselketen zo hoogwaardig mogelijk benutten.

Nederlanders verspillen ongeveer een kwart van al het voedsel. Zo'n zestig procent van het verspilde eten verbranden we. Dat is zonde van de miljarden euro's en van de gebruikte grondstoffen, water en energie, zegt Sanne Stroosnijder van Food & Biobased Research bij Wageningen University & Research. De Stichting Samen tegen Voedselverspilling, een 'ecosysteem' van bedrijven, organisaties, consumenten en overheid, wil koploper zijn in de wereld. Hiervoor kunnen we jaarlijks een miljoen ton aan voedselgrondstoffen extra binnen de voedselketen zo hoogwaardig benutten.

Honderd partijen

Als onafhankelijke kennispartner jaagt WUR inmiddels meer dan honderd partijen aan,

Challenge: minder voedsel in de kliko



WUR

Niemand wil eten weggooien, toch gebeurt het op grote schaal. Wageningse wetenschappers willen samen met consumenten, bedrijven en overheid in 2030 de voedselverspilling met de helft terugbrengen. Welke obstakels komen zij daarbij tegen?

van kleine startups tot grote corporates. Nationaal en per sector meet en monitort WUR verspilling en brengt verbeterkansen in kaart, bijvoorbeeld in de horeca. Stroosnijder: "In de Food Waste Challenge bleek hoe restaurants met eenvoudige ingrepen de verspilling met een vijfde kunnen terugbrengen." Een bekende hotelketen kwam zelfs tot een reductie van zeventig procent. Zo ziet WUR het graag. "Uiteindelijk zijn het de bedrijven, overheden en consumenten die het verschil maken."

De drie grootste belemmeringen volgens Sanne Stroosnijder:

1. Consumenten zijn een niet te onderschatten factor bij voedselverspilling. Maar een duurzame gedragsverandering is uitdagend. "Vaak zijn mensen zich niet eens bewust van hoeveel ze weggooien." De Verspillingsvrije week in september, die de stichting samen met het Voedingscentrum organiseert, moet hierin verandering brengen, met extra aandacht voor houdbaarheid van producten (en het verschil tussen de houdbaarheidsdatum 'tenminste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot').
2. Bij bedrijven zit voedselverspilling vaak verstopt in de bedrijfsvoering: inkoop, opslag, afvalverwerking. Een benchmark maakt inzichtelijk dat de ene supermarkt

veel verspilt met brood, terwijl de ander aan de slag moet met groente en fruit. Zo kunnen bedrijven met vergelijkbare problemen van elkaar leren. "We kwantificeren elke verspilling in kilo's en euro's, maar ook in termen van nutriëntenvlies en CO₂-emmissies."

3. Het meest hardnekkig? Dat zijn systemische veranderingen. Dat vraagt namelijk om ketensamenwerking, bijvoorbeeld tussen horeca en leverancier. Zijn bedrijven bereid om data en ervaringen uit te wisselen en nieuwe afspraken te maken? "Soms heeft een kleine aanpassing in de planning al een groot effect." ■

Wie: WUR en consortium van honderd grote en kleine bedrijven, overheden, kennisinstituten en consumenten.

Duur: Stichting tegen Voedselverspilling is opgericht in december 2018 met 25 partijen, inmiddels is dat aantal verviervoudigd.

Budget: 900.000 euro per jaar voor monitoring, kennisvouchers, spelregels en beheer.

Vervolg: na 2021 verder met innovaties en oplossingen, vooral voor bovengenoemde knelpunten.