

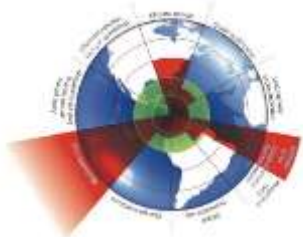
Samen tegen voedselverspilling

Expert tafel RTC Gelderland

06 november 2018, Sanne Stroosnijder & Theo Verkleij



Drijfveren om minder voedsel te verspillen



Voedselverspilling in Europa



Voedselverspilling in Nederland

- Overheid en industrie werken sinds 2009 samen (2014 jaar tegen de voedselverspilling)
- Veel individuele initiatieven, maar tot nu toe geen reductie
- Tijd voor een nieuwe fase
- Inspelen op trends & ontwikkelingen



Aandeel huishoudens? → 41kg/ppp.j

Surplus producten

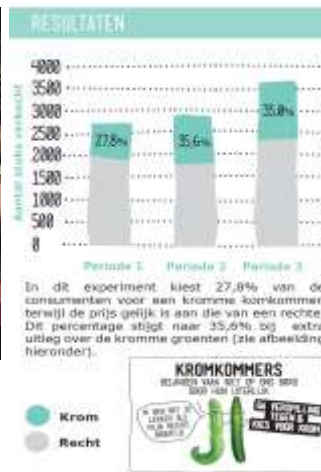


*Get Inspired: This Dutch Supermarket Is Reinventing Food Waste
Turning ugly produce into soup and food scraps into soaps!
(source: Martha Stewart.com)*

verspilling is
verrùkkelijk



Verspilling is verrùkkelijk Living lab in Wageningen



Circulaire producten



Slimme techniek voor verwerking



Levensduur verlengen + voedselkwaliteit behouden

Milde conservering: sinaasappelsap van 21 dagen oud die nog even gezond en lekker is als op de dag dat het geperst werd.



Houdbaarheidsdatum



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Food & Sustainable Research

verwijzen THT-datum naar mogelijk het nader weggevoerd bij consument

Vervangen THT-datum leidt mogelijk tot minder weggooien bij consument

27 maart 2017

Vervang de uitdrukking tenminste houdbaar tot (THT) op houdbare producten als koffie, thee, rijst en pasta door de term lang houdbaar en consumenten gaan aanzienlijk minder weg. Dat stellen Wageningen experts na consumentenonderzoek, uitgevoerd in opdracht van het ministerie van Economische Zaken. Het onderzoek targette als eerste verpakking voor mogelijke vervolgacties binnen de Green Deal 'Over de datum?'.

Consistentie: dr. H.E. (Hilco) Roo Broekers

Contactformulier



Tesco becomes first supermarket to REMOVE 'confusing' best before date labels from fruit and veg in bid to reduce food waste



9

No plastics? verduurzaming van verpakkingen

- Reusable, recyclable or compostable? Vraagt om inzicht in verpakkingscyclus én om kennis van consument
- Geen verpakking? Vraagt om nog intelligentere forecast, productie op basis van vraag, focus op seizoen.



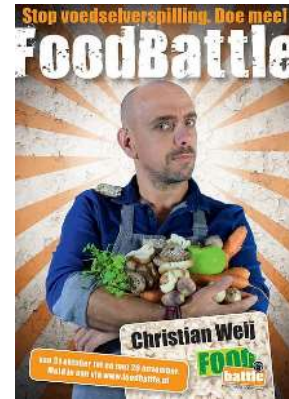
10

Verspilling tegengaan bij de consument

Positieve sociale norm = significant effect op de consument.

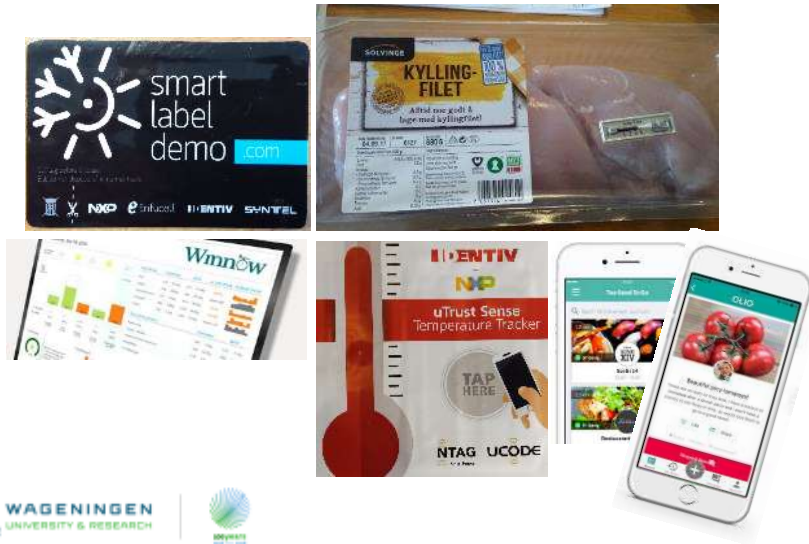
So let's set the norm!

Construct	Effect on H1 food waste
Attitude (negative thoughts and feelings) towards wasting food	-
Descriptive norm: what do others do	++
Awareness of consequences	ns
Injunctive norm: do others disapprove	ns
Importance of having sufficient food	+
Importance of having tasty food	+
Importance of price of food	-
Importance of healthiness of food	ns



Wat wil de consument? praktische hulp

Slimme technologie



Nieuwe business modellen



Samen tegen voedselverspilling (Taskforce)



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPIJLING

WAT IS DE TASKFORCE?

Het verminderen van voedselverspilling is van cruciaal belang op weg naar een circulaire economie. Alle partners in de Taskforce Circular Economy in Food delen de intentie samen sneller de verspilling van voedsel te minimaliseren, in de keten en bij de consument, en dragen daar zichtbaar aan bij.

WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPIJLING?

Een derde van het voedsel wordt jaarlijks wereldwijd verspild.¹

1/3

Voedselverspilling in Europa is verantwoordelijk voor 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.²

Dat is **105-152 KG** per capita per jaar in Nederland.³

Minder voedsel verspillen = bijdragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking.

ONZE AMBITIES

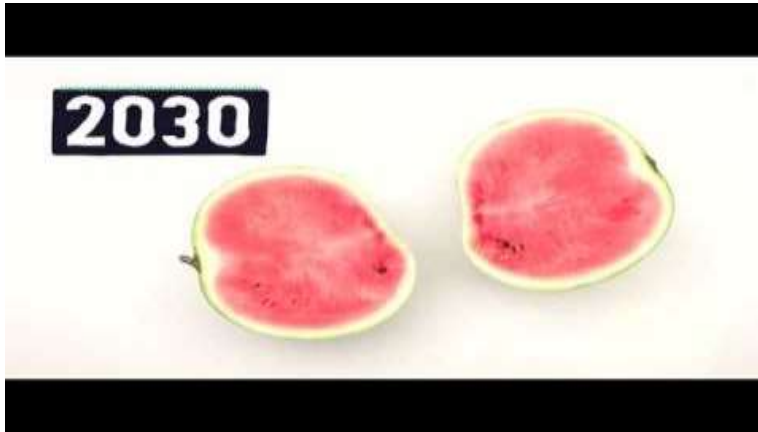
Samen willen we van Nederland één van de eerste landen maken die voedselverspilling met de helft weet te verminderen. En daarmee maken we Nederland koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3.

2015 - 2030
50%
verminderen

De focus van de Taskforce
De Taskforce richt zich op het tegengaan van voedselverspilling in de hele voedselketen. Dat doen we door voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen en te verminderen en reststromen te verwaarden volgens de "Ladder van Moerman".



Doen jullie ook mee?



Maar hoe dan....

De business case

1. SAVE MONEY

An analysis of 700 companies in 17 countries found that investing in food loss and waste reduction yielded a 14-fold return.

COMPANIES

-	+
EVERY \$1 INVESTED	YIELDS \$14 IN RETURN

- Measuring waste
- Training staff
- Buying storage equipment
- Changing packaging
- Selling imperfect produce
- New products
- Reducing waste management costs
- Avoiding cost of food not sold

2. FIGHT HUNGER

The world's hungry isn't getting much less, and you can't fix it unless you fix the waste problem.

3. CURB CLIMATE CHANGE

Reducing food waste is one of the most effective ways to reduce greenhouse gas emissions. It's one of the most cost-effective ways to do it.

4. CONSERVE RESOURCES

Food loss and waste are a major cause of water and energy use.

5. IMPROVE REPUTATION

Reducing food waste can help you attract and retain customers, increase your brand's reputation.

6. COMPLY WITH LAWS

Many countries have laws that require you to reduce food waste.

7. UPHOLD ETHICS

Reducing food waste is a key part of being a responsible business.



Plan van aanpak

- Ladder van Moerman als uitgangspunt
- Voorkomen, verminderen, verwaarden
- Target, Measure, Act
- Cascaderen



Actielijn 1 Monitoring voortgang en impact

- Bewustwording (onderschatting)
- Meten = weten
 - Data & proces analyse
 - B.v. een massabalans opstellen
- Hot spots, oorzaken
 - Hoe voorkomen?
 - Of reduceren?
 - Of beter verwaarden?



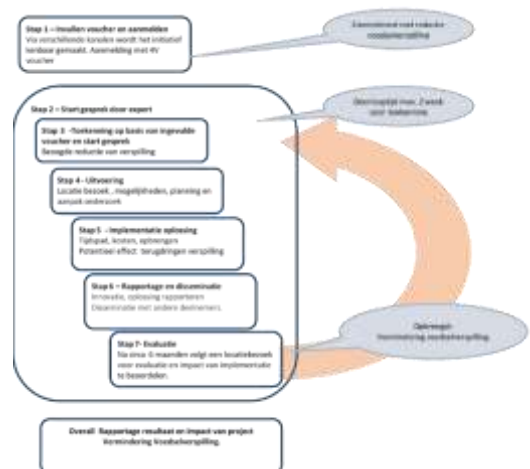
Actielijn 2 Samen tegen voedselverspilling

- Bedrijven stimuleren om verspilling in processen en/of ketens tegen te gaan door ontwikkelen en implementeren van:
 - innovaties
 - nieuwe samenwerkingsvormen
 - nieuwe business-modellen
- Opgebouwde kennis en ervaring zal worden gedeeld
- Vraaggerichte voucher regeling voor reststroom- en verspillings innovaties



Werkwijze voucher regeling WUR *Verwaardig & verspillings innovaties*

- Aanvraag indienen bij WUR
- Gesprek met expert (innovatie/reductie)
- Toekenning → vaststellen omvang
- Uitvoering onderzoek
- Implementatie van de innovatie
- Rapportage
- Evaluatie na ca 6 maand op realisatie → Rapportage naar LNV



Werkwijze voucher regeling WUR

- Op basis van complexiteit en innovation readiness level van de aanvraag beoordelen en benodigde inzet experts schatten
- De helft van het bedrag wordt door de voucher ter beschikking gesteld, de rest brengt het bedrijf zelf in
- Waarde vouchers tussen de €5.000 - € 15.000
- Looptijd regeling: 2018 t/m 2021
- Meer informatie volgt, o.a. via website WUR website (<https://www.wur.nl/en/Research-Results/Research-Institutes/food-biobased-research/Call-for-partners-lets-connect-and-innovate.htm>)



Samen tegen voedselverspilling

Sanne Stroosnijder
sanne.stroosnijder@wur.nl

Theo Verkleij
theo.verkleij@wur.nl

