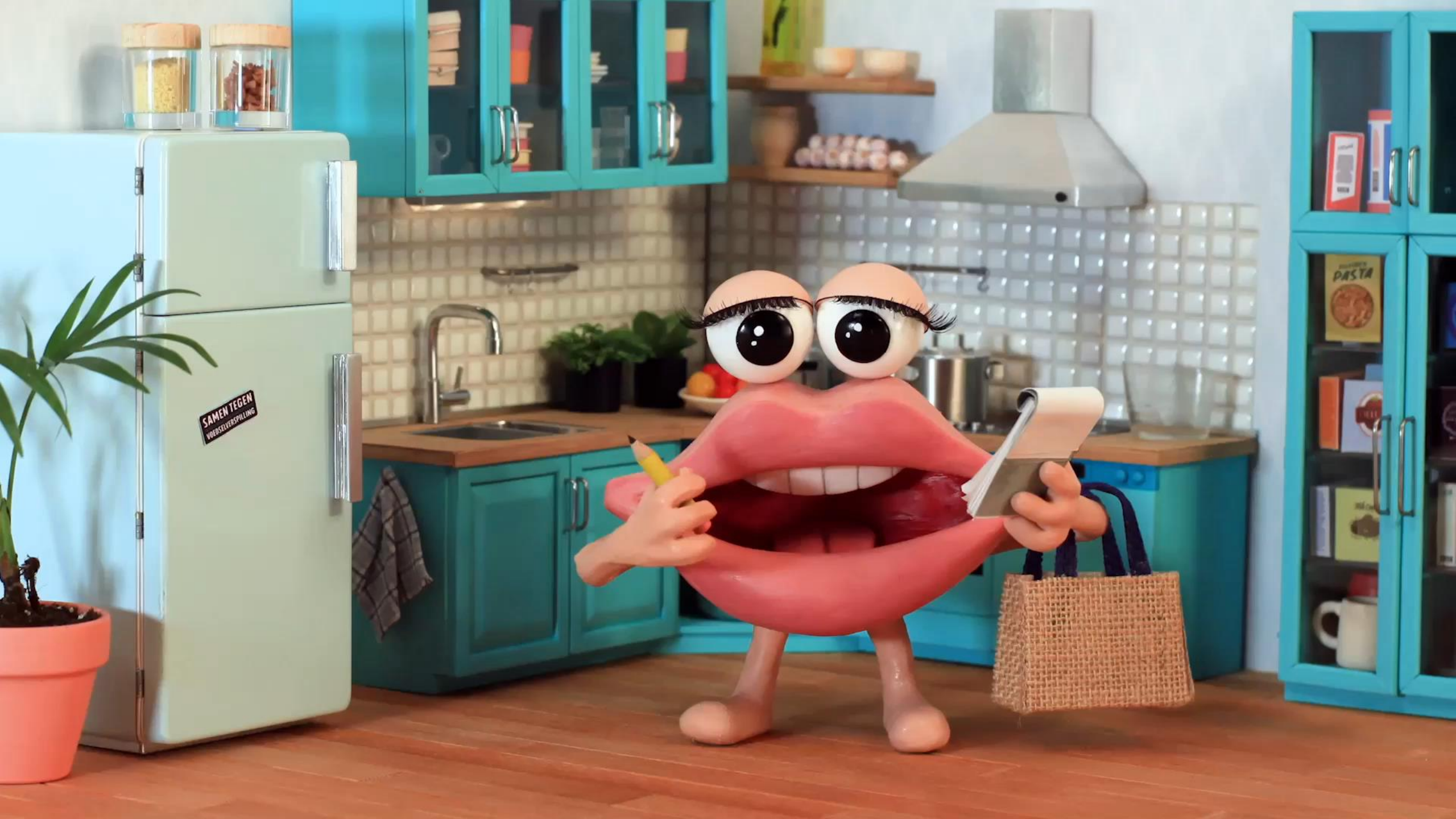




Waarde van ons voedsel en de toekomst van ons voedselsysteem
Toine Timmermans, 9 oktober 2019





SAMEN TEGEN
WERSELSVERSPILLING

RECIPE BOOK

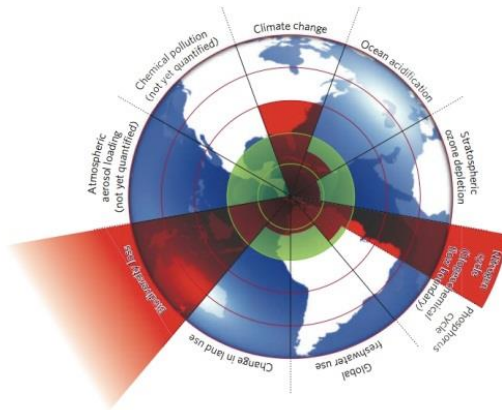
PASTA

COOKBOOK

COOKBOOK

MUG

Maar waarom ook alweer ?



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Voedselverspilling in Europa

EU-28
PRODUCES



88 MILLION
TONNES
of food waste per year

amounting to an estimated

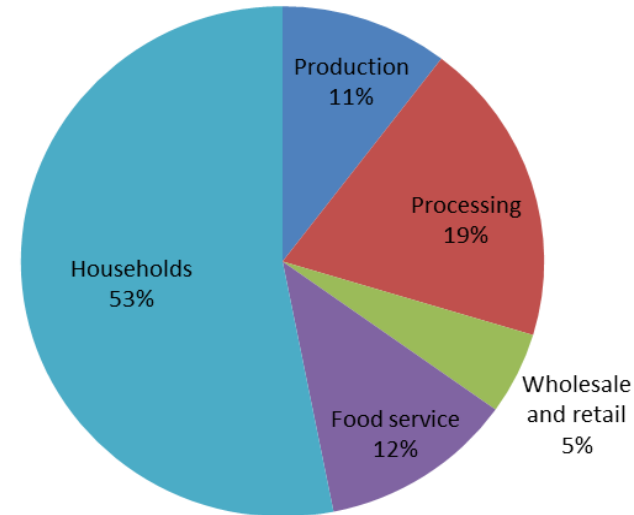
143 BILLION
EUROS



For more information on data and quantification, access the March 2016 FUSIONS reports "Estimates of European Food Waste" & "Food Waste Quantification Manual to monitor Food Waste Amounts and Progression"

173 kg pro-capita food waste

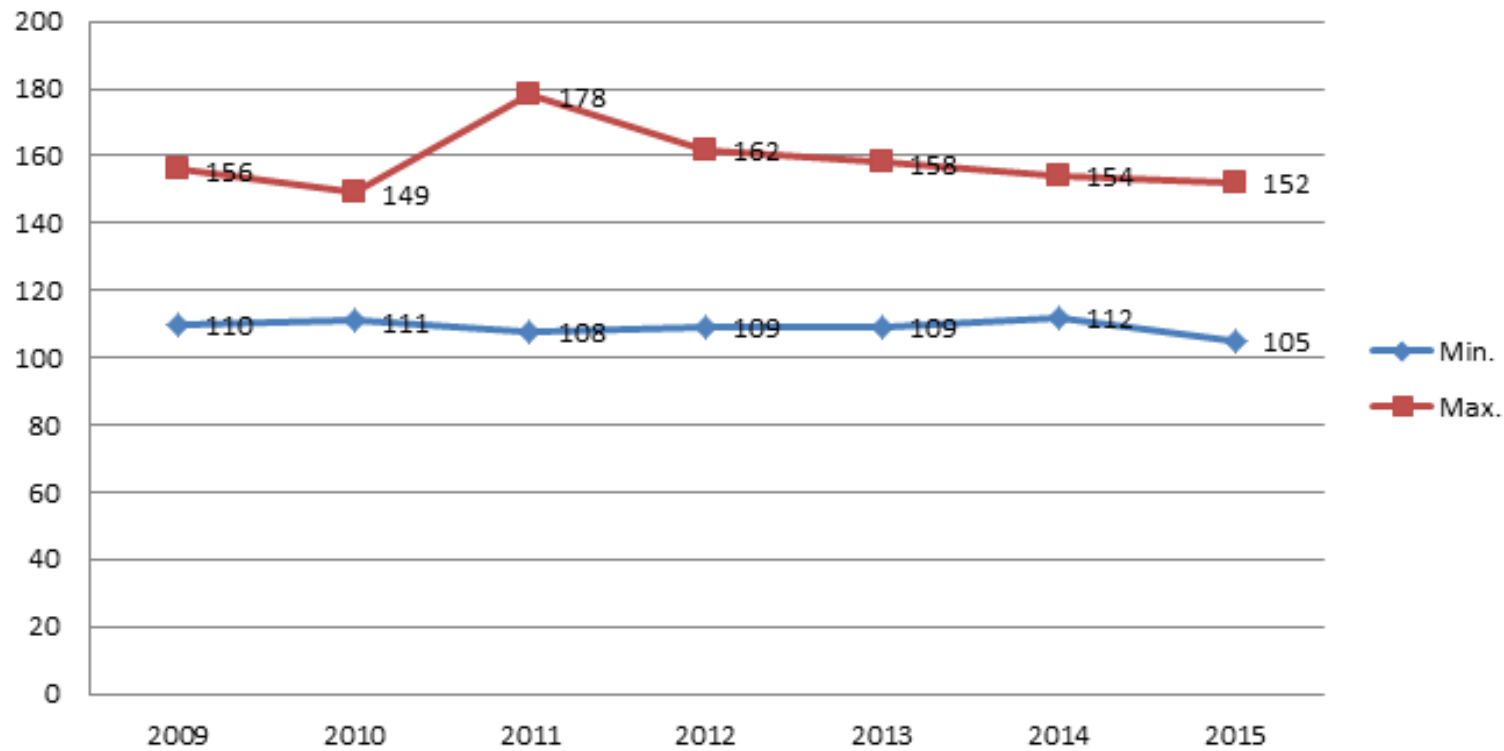
- Equivalent of **20%** of all produced food in EU
- **143** billion euros
- ~ **304 Mt CO2 eq** (6% of total emissions of GHG in EU28%)



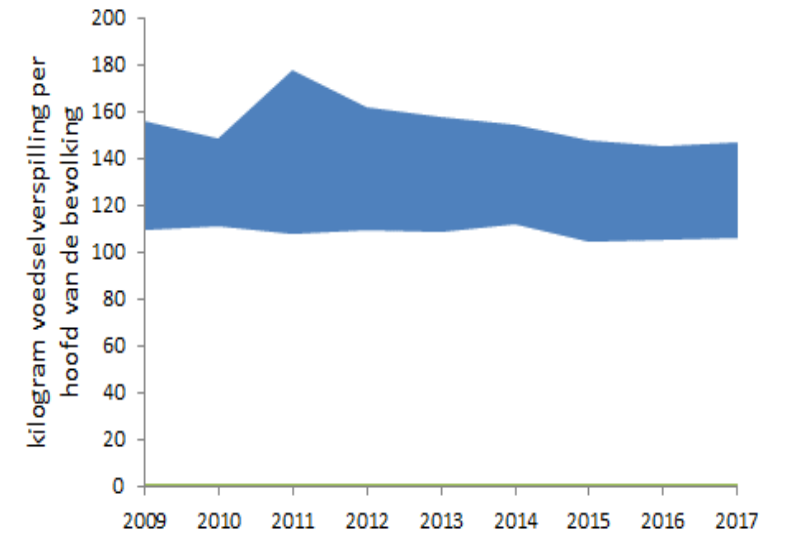
SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Voedselverspilling in Nederland

Voedselverspilling hele keten (kg/pp.pj)



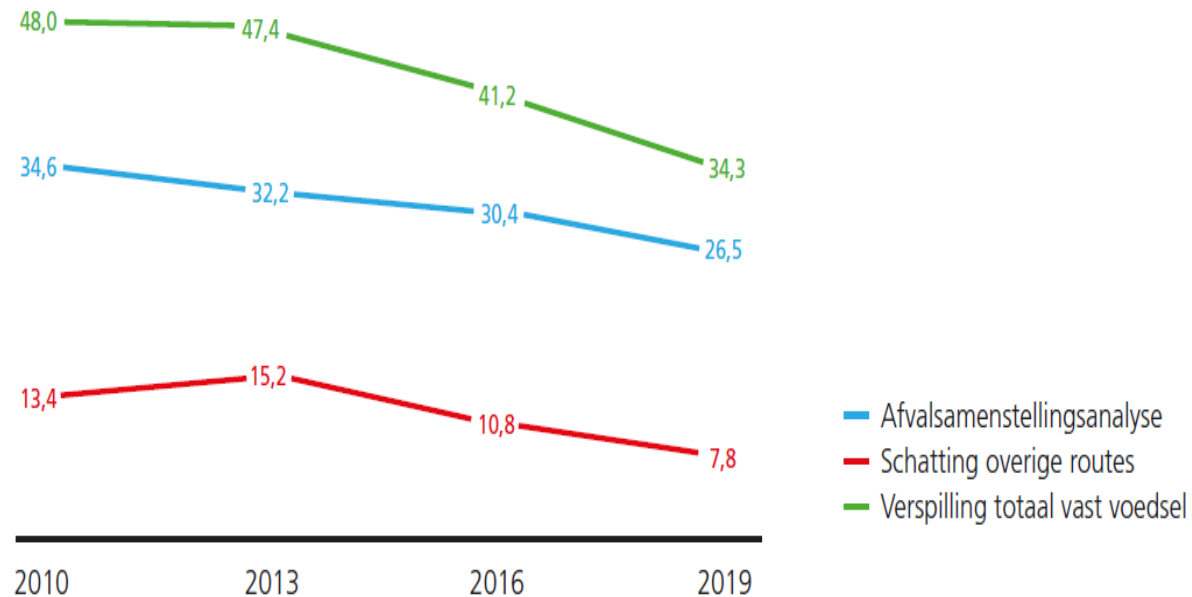
Gebaseerd op: WFBR, monitor voedselverspilling update 2009 – 2015 (2017)



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Voedselverspilling door consumenten

Nederlanders zijn thuis minder voedsel gaan verspillen. In 2019 verspilden Nederlanders 34,3 kilo eten per persoon; bijna 7 kilo minder dan in 2016.



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling door consumenten

- De verspilling door consumenten bedraagt gemiddeld 34 kg per persoon per jaar

Meest verspilde voedsel:

Brood en deegwaren: 7,3 kilo

Zuivel: 5,1 kilo

Groente: 3,7 kilo

Fruit: 3 kilo

Aardappelen: 2,9 kilo

Sauzen en vetten: 2,7 kilo

Meeste verspilde dranken:

Koffie en thee: 23 liter

Melk en zuiveldrank: 10 liter

Frisdrank en sappen: 6 liter

Dikzuivel: 4 liter

Sauzen: 1 liter

Wijn en bier: 1 liter

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING?



1/4

Een vierde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.¹



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.

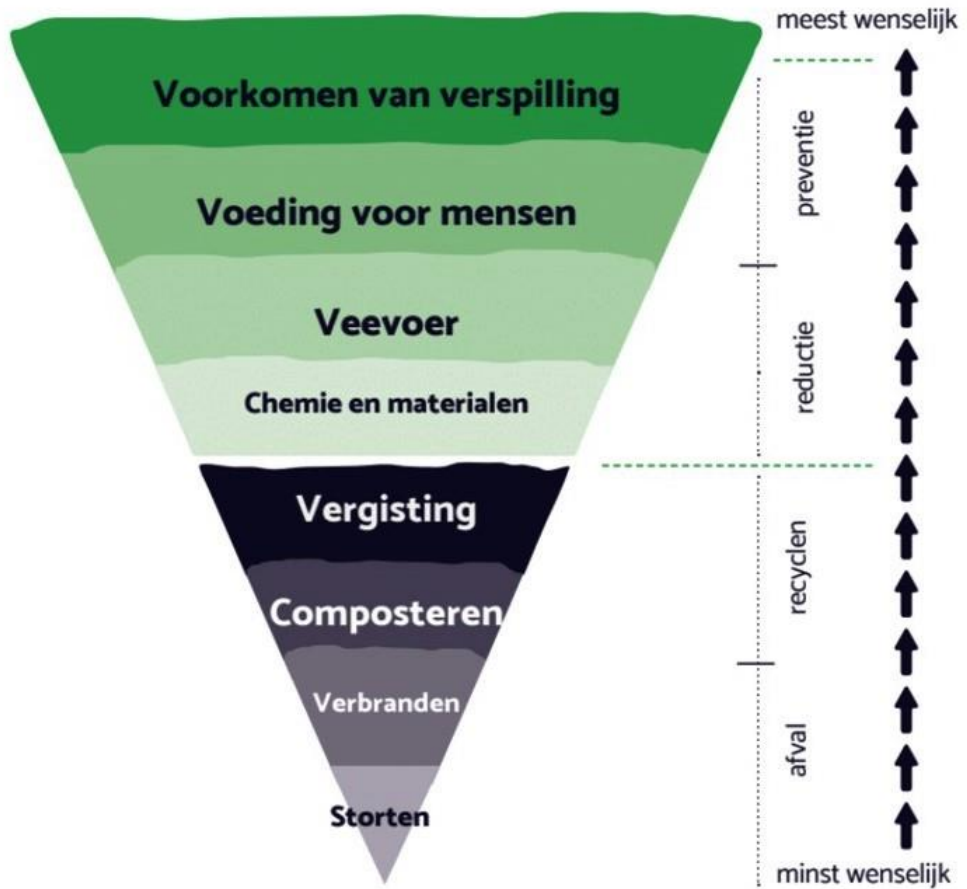
Minder voedsel verspillen = bijdragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking.

2015 - 2030
50%
verminderen

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.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



*1 miljoen ton
minder
voedselverspilling
in 2030 !*



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Samen Tegen Voedselverspilling pakt dit op vier verschillende manieren aan:



1. Monitoren van voortgang en impact: Er wordt gemeten wat Samen Tegen Voedselverspilling bereikt met haar individuele en gezamenlijke aanpak.



2. Samen tegen voedselverspilling in de keten: Stakeholders en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen.



3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument: Samen Tegen Voedselverspilling streeft naar duurzame veranderingen van gedrag door campagnes, acties, living labs.



4. Spelregels veranderen: Samen Tegen Voedselverspilling stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.

FOUNDING FATHERS

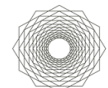
Provincie Noord-Brabant



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



STAKEHOLDERS



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Wat doen supermarkten eigenlijk al ?



eerlijk over eten
Voedingcentrum

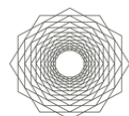


wasteless
Reducing food waste.



CONTRONICS
dry misting

KIPSTER



30%
korting

eyeon
YEARS AHEAD



DE
**VERSPILINGS
FABRIEK**

Meet constant de temperatuur
en laat in zwart zien hoeveel
dagen het product nog geschikt
is voor consumptie.



GBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel



verspilling is
vernukelijk

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Enkele Voorbeelden

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



Samen bereik je meer (in de horeca)



Rabobank



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



Food Waste Challenge

De Nederlandse horeca verspilt jaarlijks ruim 51 miljoen kilo voedsel. Daar kunnen we nu samen wat aan doen met de Food Waste Challenge. Met hulp en expertise van Wastewatchers en Hotelschool The Hague kun je als horeca ondernemer de uitdaging aangaan! In zes weken tijd ontdek je met slimme tips en tools hoeveel je kunt besparen in kilo's en in euro's door minder te verspillen.

Hoeveel resultaat behaal jij door minder te verspillen?

Meld je aan voor 27 september op rabobank.nl/foodwastechallenge

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Rabobank Growing a better world together.



**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

En het onderwijs?

- Primair onderwijs: Smaaklessen en binnenkort Smaakmissie Voedselverspilling
- Voortgezet onderwijs: Weet wat je eet
- Middelbaar beroepsonderwijs: Burgerschapslessen over voeding, Verspillingschallenge



www.samentegenvoedselverspilling.nl/educatie

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



SAMEN TEGEN



VOEDSELVERSPIJLING