



NEDERLAND KOPLOPER TEGEN VOEDSELVERSPILLING IN DE WERELD: NOODZAAK EN UITGELEZEN KANS !

1. Omvang en impact van voedselverspilling

Wereldwijd wordt voor 10 mld mensen voedsel geproduceerd, terwijl het niet lukt om 7 mld mensen te voeden. Eén derde van het geproduceerde voedsel gaat verloren of wordt verspild. Dagelijks gaan 800 mln mensen met honger naar bed.

Het huidige voedselproductiesysteem put de aarde uit en zorgt voor een grote druk op landgebruik, watergebruik en het milieu. Als voedselverspilling een land was produceerde dit land de meeste CO₂ op de Verenigde Staten en China na.

In Nederland wordt jaarlijks voor € 5 mld voedsel verspild bij de productie (39 %), horeca (14 %), supermarkten (5 %) en consumenten thuis (42 %). Een gemiddeld huishouden gooit jaarlijks 'goed voedsel' ter waarde van € 450 weg. Dit is € 2,5 mld per jaar. Een zelfde bedrag maar grotere hoeveelheid wordt jaarlijks verspild in de agrifood keten van teler tot en met retailer.

Verspilling van voedsel is een hardnekkig probleem. In de afgelopen 6 jaar is vrijwel geen reductie gerealiseerd ! Terwijl het bedrijven en overheid geld oplevert als men verspilling voorkomt, vermindert of weet te verwaarden. Iedere euro geïnvesteerd in aanpak van verlies en verspilling levert gemiddeld 14 euro op. (Zie Rapport: The Business Case for reducing food loss and waste. Champions 12.3. March 2017).

2. Visie op oorzaak en aanpak van verspilling in bedrijven

Het huidige voedselproductiesysteem is overwegend gericht op efficiency, productiviteitsverhoging en kostenreductie ('operational excellence'). Dat heeft ons land geen windeieren gelegd. Wij zijn de op een na grootste voedselexporteur van de wereld ! Maar deze ontwikkeling heeft ook een schaduwkant: onze wijze van produceren leidt tot een toenemende verschraving. Tot uitdrukking komend in een voortgaande prijserosie van ons voedsel, vermindering van de intrinsieke waarde van voedsel, afnemend verdienvermogen voor onze boeren en telers en een omvangrijke en hardnekkige voedselverspilling.

Verspilling is verdisconteerd en als het ware geaccepteerd en 'ingeprijsd' in het productiesysteem. Het ontbreekt bedrijven veelal aan inzicht en bekendheid met haalbare oplossingen waardoor aanpak van verspilling onvoldoende prioriteit krijgt. Transparantie over verspilling is bovendien risicovol.

Het tegengaan van verspilling heeft daarom een forse impuls nodig. Initiatieven zijn nu nog te versnipperd en missen regie, impact en schaal.

Uiteindelijk moeten wij de **transitie** willen maken naar een meer **waarde-gedreven** duurzaam voedselsysteem. Dat betekent de waarde van grondstoffen centraal stellen, ketens innoveren en anders 'waarderen' dat wil zeggen vanuit werkelijke kosten handelen dus inclusief sociale en ecologische impact.

Het voorkomen, verminderen en verwaarden van voedselverlies en voedselverspilling zijn belangrijke eerste stappen ('laaghangend fruit') in het traject naar een **circulair** voedselproductiesysteem.

3. Samen tegen voedselverspilling

Op 20 maart jl. lanceerde minister Carola Schouten de Nationale Agenda Tegen Voedselverspilling. Ambitie is om uiterlijk in 2030 de hoeveelheid voedsel die door huishoudens, bedrijven en in de horeca wordt weggegooid te halveren. Met die doelstelling behoort Nederland wereldwijd tot de koplopers in de strijd tegen voedselverspilling. Het kabinet wil in de komende vier jaren € 7 mln vrijmaken om die ambitie waar te maken. Het geld wordt geïnvesteerd in innovatie, onderzoek, monitoring en voorlichting. Vanuit de Taskforce Circular Economy in Food (TCEF), waarin de overheid, agrifood bedrijven en maatschappelijke organisaties deelnemen, worden krachten, netwerken en kennis gebundeld om tot innovatieve oplossingen te komen. Belangrijk is dat wij nu geen tijd meer verliezen, de nationale agenda snel tot uitvoering komt en een toenemend aantal bedrijven uit de agrifood sector het verspillingsprobleem ook echt gaat aanpakken.

4. De Verspillingsfabriek en Three-Sixty: centrum tegen voedselverspilling

Op initiatief van Hutten is begin 2016 in een 'verspild' fabriekspand in Veghel De Verspillingsfabriek (www.deverspillingsfabriek.nl) opgericht. Hier worden van reststromen uit de voedingsindustrie nieuwe



producten gemaakt en weer teruggebracht in het food-kanaal. Veghel met zijn vele agrifood en retail bedrijven zoals Friesland Campina, Mars, Agrifirm, Jumbo, Sligro en Hutten Catering biedt hiervoor een natuurlijke omgeving. De locatie van De Verspillingsfabriek is ondertussen uitgegroeid tot een innovatiehub genaamd 'Three-Sixty'. Three-Sixty biedt fysieke ruimte aan inmiddels een 15-tal bedrijven en organisaties en ondersteunt middels haar aanjaag-organisatie Food Waste Xperts (www.foodwastexperts.nl) bedrijven bij het vinden en implementeren van praktische oplossingen tegen voedselverspilling. Three-Sixty is het centrum waar bedrijven, kennisinstellingen en overheid elkaar ontmoeten en waar methodisch, systematisch en vraaggericht wordt gewerkt aan vermindering van voedselverspilling met het doel te komen tot een circulair voedselproductiesysteem. Een expertise-centrum dat inspireert, overzicht (data!) en inzicht creëert en oplossingen verzamelt en deelt met de hele wereld. Belangrijke partners en residents van Three-Sixty zijn Rabobank Food Waste Hub, Food Tech Brainport, Wageningen UR, Imagro, Milgro, BOM/Provincie Noord-Brabant, MVO Nederland, Gemeente Meierijstad, HAS Hogeschool, Hogere Hotelschool Den Haag e.a. Sinds vorig jaar heeft ook de Taskforce CEF haar thuisbasis op Three-Sixty. Ook worden eerste initiatieven ontplooid om verlies van geproduceerd voedsel op het zuidelijk halfrond (food losses) vanuit Veghel te ondersteunen.

5. Hoe kunnen wij de aanpak van voedselverspilling versnellen en wat is daarvoor nodig ?

Het aanpakken van verspilling vraagt om acties langs meerdere sporen.

Zonder volledig te zijn willen wij de volgende in het bijzonder noemen:

a. Regie

Allereerst is het belangrijk dat Taskforce CEF en ministerie regie houden op de uitvoering van de investeringsagenda en dat de beschikbare (bescheiden) publieke middelen niet worden versnipperd maar gericht op impact worden ingezet.

b. Innovatiekracht

Om een vliegende start te maken met de uitvoering van de investeringsagenda willen Rabobank, Wageningen UR en Stichting Three-Sixty met aanjaagorganisatie Food Waste Xperts gezamenlijk loopvermogen en tools aanbieden opdat nog in 2018 de eerste bedrijven aan de slag kunnen met partieel door vouchers gefinancierde reststroom- en verspillinginnovaties. Deze drie partijen kunnen de Taskforce ook faciliteren zodat het secretariaat van de Taskforce snel operationeel kan zijn.

c. Internationaal leiderschap

Om internationaal leiderschap te kunnen uitdragen en te versterken wordt voorgesteld om in samenwerking met o.a. de Topsector Agrifood een initiatief uit te werken voor het faciliteren van handelsmissies agrifood op het gebied van het voorkomen, verminderen en verwaarden van voedselverspilling. Denk daarbij aan vraagarticulatie, business support door het verbinden met Nederlandse bedrijven en organisaties die kennis en expertise leveren e.d.

d. Entrepreneurship laten zien

Om grip te krijgen op verspilling in huishoudens is het belangrijk zoveel mogelijk praktijkvoorbeelden en oplossingen te delen en te werken aan het vergroten van de waardebeleving van voedsel bij consumenten. Three-Sixty dat inmiddels al meer dan 30.000 bezoekers heeft mogen ontvangen kan hieraan een belangrijke bijdrage leveren. Middels voorlichting, rondleidingen en expositie van producten en merken van surplus-ondernemers zoals Kromkommer, De Verspillingsfabriek, Thijs Tea, Soupalicious e.a. Door deze ondernemers te ondersteunen en hen het verhaal te laten vertellen inspireren zij anderen om ook in beweging te komen.

Laten wij nu doorpakken en geen tijd verliezen: samen tegen voedselverspilling !

Bob Hutten

Voorzitter Stichting Three-Sixty