

Vergaderjaar 2017–2018

**31 532**

**Voedingsbeleid**

**Nr. 190**

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN  
VOEDSELKWALITEIT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 20 maart 2018

Jaarlijks wordt in Nederland naar schatting twee miljoen ton voedsel verspild. Dat gebeurt op tal van plekken in de voedselketen, van het boerenerf tot de supermarkt en alle schakels (transport, veiling, levensmiddelenindustrie) die daartussen zitten. Consumenten gooien bovendien op jaarbasis gemiddeld zo'n 41 kilo voedsel per persoon weg. Het kabinet wil zich hard maken om samen met het bedrijfsleven de strijd tegen voedselverspilling aan te gaan. Hiervoor is de Taskforce Circular Economy in Food opgericht die zich inzet voor het bereiken van Sustainable Development Goal 12.3, om in 2030 de voedselverspilling per capita ten opzichte van 2015 te halveren.

De Taskforce bestaat uit bedrijven uit de hele voedselketen, maatschappelijke organisaties, Wageningen University & Research en mijn ministerie. De leden hebben als gemeenschappelijk doel de verspilling van voedsel te minimaliseren, in de keten en bij de consument. De afgelopen maanden is hard gewerkt aan het concretiseren van deze gezamenlijke ambitie. Met genoegen bied ik u hierbij de gezamenlijke agenda tegen voedselverspilling aan<sup>1</sup>.

De impact op klimaatverandering in Nederland bedraagt ongeveer 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteiten. Minder voedsel verspillen levert een bijdrage aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en draagt bij aan voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking. In de strijd tegen verlies en verspilling van voedsel is een intensieve samenwerking tussen en commitment van veel partijen van het grootste belang. Ik ben daarom verheugd over de betrokkenheid en inzet van alle leden van de Taskforce. Bedrijven hebben hier nadrukkelijk een voortrekkersrol en andere partijen spelen een aanjagende en ondersteunende rol. De benodigde investeringen bestaan uit een privaat en publiek deel.

<sup>1</sup> Raadpleegbaar via [www.tweedekamer.nl](http://www.tweedekamer.nl).

Ik ben ervan overtuigd dat het bij elkaar brengen van al deze partijen een brede beweging in gang kan zetten. Dat dit hard nodig is, blijkt uit het feit dat het in de afgelopen jaren, ondanks de inzet, niet is gelukt om een (significante) reductie van de voedselverspilling te bereiken. Om de ambitie te realiseren zijn in de agenda vier actielijnen gedefinieerd:

1. Monitoren van voortgang en impact: Er wordt gemeten wat de Taskforce bereikt met haar gezamenlijke aanpak.
2. Samen tegen voedselverspilling in de keten: Taskforceleden en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen die economische en maatschappelijke impact hand in hand laten gaan. Dit wordt toegepast op het eigen bedrijf, en andere bedrijven worden ondersteund er mee aan de slag te gaan.
3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument: De Taskforce streeft naar duurzame veranderingen van gedrag bij huishoudens door campagnes en acties.
4. Spelregels veranderen: De Taskforce stimuleert het tot stand komen van wetgeving en instrumentarium ten dienste van een circulaire economie.

In de vierde actielijn neemt mijn ministerie het voortouw bij het inventariseren welke belemmeringen naar voren komen bij het hoger verwaarden van reststromen, bijvoorbeeld door wet- regelgeving die niet passend is of de manier waarop zaken georganiseerd zijn. Het Ministerie van LNV zal ook de verbinding zijn met initiatieven van de Europese Commissie en andere lidstaten en zal eventuele wijzigingen van (veelal Europese) wetgeving op de juiste plek agenderen. Een rol van LNV is tevens om helderheid te krijgen bij de interpretatie van Europese wet- en regelgeving en richtlijnen.

Onder de noemer «Samen tegen voedselverspilling» draagt de Taskforce haar ambitie ook publiekelijk uit om zo een positief geluid te laten horen in de strijd tegen voedselverspilling. Dit richt zich zowel op bedrijven – zodat veel meer partijen zich aansluiten – als op consumenten. Er wordt de komende jaren campagne gevoerd door alle partijen, waaronder mijn ministerie, op social media kanalen onder de noemer «Samen tegen verspilling» (#samenminder). Ook is er een website gelanceerd ([www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)).

Mijn betrokkenheid bij de Taskforce vul ik in door met alle partijen nauw samen te werken aan verschillende acties en een aantal daarvan financieel te ondersteunen met een bedrag van € 7 miljoen voor de periode 2018–2021. Mijn bijdrage richt zich onder andere op vouchers waardoor bedrijven aan de slag kunnen met vraaggerichte innovaties, ontwikkelen van succesvolle business cases via de Topsector Agri & Food, de campagne «Samen tegen voedselverspilling» en de ontwikkeling van een monitor om het bereik van de ambitieuze doelstelling te volgen. In 2018 definiëren we tussentijdse doelen voor 2020 en 2025 en daarover zal ik uw Kamer informeren.

Naast mijn commitment aan en inzet bij de activiteiten van de Taskforce, richt ik mij onder andere op het verder verbeteren van de mogelijkheden om daadwerkelijk meer goed voedsel bij de voedselbanken terecht te laten komen. In het Regeerakkoord is opgenomen dat supermarkten en horeca waar nodig en mogelijk meer ruimte krijgen om overschotten aan voedselbanken te doneren. Daarover voer ik overleg met de Voedselbanken en de Alliantie Verduurzaming Voedsel. Op 26 maart 2018 vindt bijvoorbeeld een bijeenkomst plaats in het Westland om samen met de bedrijven te verkennen hoe meer groente- en fruitreststromen uit het Westland naar de Voedselbank kunnen, zodat de ruim 30.000 voedselpak-

ketten die wekelijks worden uitgereikt zo gezond en gevarieerd mogelijk samengesteld zijn.

Ik wil mij daarnaast hard maken voor het juiste gebruik van houdbaarheidsdata. Nederland wil af van de Europese verplichting om ook op zeer lang houdbare producten zoals rijst, pasta, koffie en bronwater een «tenminste houdbaar tot-datum» te vermelden.

FNLI en CBL organiseren op 26 maart een bijeenkomst met fabrikanten, handelaars en retailers over houdbaarheid en voedselverspilling en hoe toepassing van houdbaarheidsdata (THT/TGT) eenduidiger kan. Verbeterkansen en knelpunten om consumenten beter te informeren over houdbaarheid worden geïnventariseerd. Ook wordt een appèl gedaan op bedrijven om THT-data niet korter vast te stellen dan nodig voor optimaal behoud van kwaliteit.

Als we allemaal, zowel bedrijven als consumenten, meer doen dan bereiken we in een aantal jaar samen minder – minder voedselverspilling!

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
C.J. Schouten