

Vergaderjaar 2021–2022

**31 532**

**Voedingsbeleid**

**Nr. 270**

## **BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN VOEDSELKwaliteit**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 8 maart 2022

Graag informeer ik u over de stand van zaken van het terugdringen van voedselverspilling in Nederland.

De Monitor voedselverspilling update 2009–2019<sup>1</sup> die vandaag is gepubliceerd geeft inzicht in de totale hoeveelheid voedselverspilling in de hele Nederlandse voedselketen. Deze is in 2019 zo'n 8% gedaald ten opzichte van 2018. Dit is voor het eerst een significante daling ten opzichte van voorgaande jaren. In 2019 bedroeg de totale voedselverspilling per hoofd van de bevolking tussen de 88 en 138 kilogram, in 2018 was dit tussen de 96 en 149 kg. Deze monitor geeft een beeld tot en met het jaar 2019, daarom is het nog te vroeg om het effect van de genomen maatregelen in de nationale agenda Samen Tegen Voedselverspilling (start 2018) (Kamerstuk 31 532, nr. 190) terug te zien in deze cijfers.

Het tegengaan van voedselverspilling is onderdeel van de transitie naar een duurzamer voedselsysteem. Het is een belangrijk aangrijpingspunt om de voetafdruk van de voedselconsumptie te verminderen. Het doel is een halvering van de voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015, in lijn met VN Sustainable Development Goal 12.3. Om dit te realiseren hebben we in Nederland sinds 2018 een netwerkaanpak op voedselverspilling waarin de relevante partijen zich gezamenlijk inzetten op het tegengaan van voedselverspilling. Hoe meer partijen zich hier bij aansluiten, hoe groter de impact. Daarom ben ik verheugd u te kunnen melden dat in 2021 de 100<sup>e</sup> stakeholder zich heeft aangesloten bij de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Iedereen in de maatschappij kan meedoen met het verminderen van voedselverspilling. Van consumenten die thuis minder voedsel verspillen tot bedrijven die circulair ondernemen. Iedereen kan een positieve impact hebben, zowel vanuit economisch, sociaal, klimaat- en circulair perspectief.

Met bijgevoegd overzicht informeer ik u over de stand van zaken van diverse acties die in gang zijn gezet die voortkomen uit de hierboven genoemde nationale agenda. De effecten hiervan zullen pas zichtbaar

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

worden in latere updates van de monitor. Door sámen te werken aan het tegengaan van voedselverspilling, blijven we stappen zetten in de goede richting.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
H. Staghouwer

## **Stand van zaken terugdringen voedselverspilling – Nationale agenda Samen Tegen Voedselverspilling**

De Nederlandse overheid heeft zich gecommitteerd aan Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties: de voedselverspilling in 2030 bij de consument en retail met 50% verminderen ten opzichte van 2015 en verminderen van de voedselverspilling in de rest van de keten. Halvering van de voedselverspilling in Nederland levert uiteindelijk een reductie van 2–3 Mton CO<sub>2</sub>-equivalenten per jaar op. In Nederland betekent dit per jaar 1 miljard kilo minder goed voedsel verspillen. Daar kunnen 2,7 miljoen mensen, ruim 15% van de Nederlandse bevolking, een jaar lang van eten. De tijd dringt, maar door het voortzetten van onze systemische en gezamenlijke ketenaanpak, van producent tot consument, is het doel haalbaar.

### *Systemische aanpak broodverspilling*

Een goed voorbeeld van deze aanpak is het tegengaan van verspilling van brood: één van de meest verspilde voedselproducten in Nederland (ruim 60 miljoen boterhammen per week). Hiervoor is afgelopen jaar zowel in de gehele keten, bij het bedrijfsleven, als bij de consument aandacht geweest. Door het samenbrengen van activiteiten gericht op het tegengaan van verspilling van brood ontstond een systemische aanpak voor deze sector. In 2021 is de bakkerijsector gestart met een nulmeting voor een jaarlijkse monitoring en rapportage (actielijn 1). Op basis van deze meting kunnen bakkers gericht maatregelen nemen om verspilling terug te dringen. Daarnaast is in 2021 een project opgezet met provincie Gelderland om met een panel van supermarkt franchisers en een panel van bakkers oplossingen tegen voedselverspilling in de praktijk te brengen (actielijn 2). En in 2021 liep een grote consumentencampagne om consumenten te activeren minder brood te verspillen en nam deze productgroep een prominente rol in tijdens de Verspillingsvrije Week (actielijn 3).

### **Actielijn 1 Monitoring & Impact**

In Nederland wordt de voedselverspilling gemonitord bij huishoudens (consumenten) en in de gehele keten.

#### *Voedselverspilling bij huishouders*

De consument verspilte de afgelopen jaren steeds minder; in 2019 was dat 17% minder ten opzichte van 2016 (Kamerstuk 31 532, nr. 242). De verspilling bij huishoudens wordt elke drie jaar gemeten aan de hand van een nauwkeurige afvalsorteeranalyse. Een nieuwe meting staat gepland voor 2022. Als de huidige dalende lijn wordt doorgezet is het gestelde doel, 50% minder voedselverspilling in 2030, haalbaar.

#### *Voedselverspilling in de keten*

De totale verspilling in Nederland in de hele keten wordt jaarlijks berekend in de Monitor Voedselverspilling. Deze monitor brengt de verspilling in kaart op basis van afval- en veevoerstatistieken. Tussen 2009 en 2018 was de verspilling gelijk gebleven. De 2019 update die vandaag is gepubliceerd is laat voor het eerst een significante daling zien, toe te wijzen naar onder meer weersomstandigheden, verbeterde data inzichten en daling van verspilling bij huishoudens. In 2019 bedroeg de voedselverspilling in de keten per hoofd van de bevolking tussen de 88 en 138 kilogram, wat gelijk staat aan minimaal 1.514 tot maximaal 2.389 kiloton voor heel Nederland. Omdat de huidige monitor is gebaseerd op openbare

afvalgegevens en daarom aannames gedaan moeten worden voor de minimale en maximale hoeveelheid voedsel in de verschillende afvalstromen, is het niet mogelijk om de hoeveelheid voedselverspilling in een exact getal uit te drukken. Voor alle EU-lidstaten geldt vanaf 2022 de verplichting om jaarlijks de voedselverspilling te rapporteren.

#### *Monitoring sectoren*

Om grondstof-efficiëntie en verspilling eenduidig te meten in verschillende sectoren zijn door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV) en Wageningen University en Research (WUR) sectorspecifieke templates ontwikkeld waarmee verspilling gemeten kan worden. In 2022 worden nieuwe templates ontwikkeld voor de zuivel- en vleesindustrie en de horeca, hierbij werken STV en WUR samen met de bedrijven zelf. Begin 2022 wordt een update gepubliceerd van de verspilling bij Nederlandse supermarktorganisaties in nauwe samenwerking met de sector, die werkt aan de branche-brede doelstelling van 50% minder voedselverspilling in 2030.

### **Actielijn 2 Samen Tegen Voedselverspilling in de Keten**

#### *Voucherregeling*

Sinds 2019 is er een voucherregeling beschikbaar die bedrijven op een laagdrempelige manier advies op maat geeft om stappen te zetten in het tegengaan van voedselverspilling. Deze voucherregeling stimuleert innovaties tegen voedselverspilling en de gevonden oplossingen/innovaties worden actief gedeeld met andere bedrijven. Binnen deze regeling zijn uiteenlopende innovaties getest en geïmplementeerd die verspilling in producten, producten en ketens tegengaan, variërend van reststromen verwerken in nieuwe voedselproducten, kunstmatige intelligentie inzetten om verspilling in catering te voorkomen tot het testen van een dynamische houdbaarheidsdatum in maaltijdboxen. De door LNV gefinancierde regeling is in 2020 uitgebreid met financiering vanuit Rabobank en wordt uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR), Rabobank en de samenwerkende Regionale Ontwikkel Maatschappijen (ROMs).

#### *Haalbaarheidsstudie Sociaal Maatschappelijke Menukaart*

Eind 2021 is gestart met een studie naar de haalbaarheid van een Sociaal Maatschappelijke Menukaart, dit wordt in 2022 afgerond. In deze studie wordt onderzocht of rest- en bijstromen, die in hun huidige vorm niet bruikbaar zijn in de voedselhulp of de commerciële markt, te verwerken zijn tot langhoudbare, flexibel in te zetten producten. Stakeholders vanuit de hele keten, van leverancier reststromen tot afzet, worden betrokken bij het verkennen van een haalbaar businessmodel.

### **Actielijn 3 Samen Tegen Voedselverspilling bij de Consument**

De consument is verantwoordelijk voor 23–32% van alle voedselverspilling in Nederland. Daarom streven we naar duurzame gedragsverandering onder consumenten om voedselverspilling te verminderen, onder andere door campagnes gebaseerd op gedragswetenschap waarbij consumenten op een positieve manier worden aangesproken. Het Voedingscentrum organiseert de campagnes en de Verspillingsvrije Week onder de vlag van STV, gefinancierd door LNV. Er is een infographic met het jaaroverzicht van 2021 die een beeld geeft van de inzet, het bereik en de effectiviteit van deze acties.

## *Verspillingsvrije Week*

In september 2021 werd voor de derde keer de nationale Verspillingsvrije Week georganiseerd, met het doel Nederlandse consumenten op positieve wijze te inspireren om verspillingsvrij te kopen, koken en te bewaren (zie de aftermovie). Uit onderzoek bleek dat bijna de helft van Nederland iets heeft meegekregen over voedselverspilling (49%). Miljoenen Nederlanders zijn geïnspireerd via de deelname van meer dan 130 partners, met o.a. advertenties in landelijke media, aandacht in supermarkten, abri campagne, acties op lokaal niveau, aandacht op social media en in de pers. In het onderwijs gingen 650 schoolklassen aan de slag met de Smaakmissie Voedselverspilling. Een HBO- en een MBO-challenge gingen van start. Er zijn 200.000 Voedingscentrum tools verspreid, die mensen thuis helpen om voedselverspilling te voorkomen. Er was aandacht voor de top 6 verspilde producten met meeste impact, via partners, social media en dagelijkse nieuwsbrieven. De Verspillingsvrije Week 2022 zal van 12 t/m 18 september plaatsvinden.

### *Campagne brood*

Deze campagne richtte zich op het meest verspilde product door huishoudens: brood. Er was een tv-commercial die inzette op het gebruiken van het hele brood en het bieden van concreet handelingsperspectief, door te laten zien wat je hiermee kan maken en dat je het kan invriezen. Er was daarnaast een nudge met stickers op 4,5 miljoen broden met de boodschap om ook die laatste boterham op te eten, in samenwerking met groot aantal supermarkten en bakkers. 38% van de mensen die de broodcampagne heeft gezien zegt anders te zijn gaan handelen, zoals vaker wat lekkers maken van oud brood, vaker brood in vriezen of niet meer brood kopen dan nodig.

### *Campagne houdbaarheid*

Begin 2021 is de campagne op het thema houdbaarheid herhaald. Hierin werd op laagdrempelige wijze het verschil tussen de «ten minste houdbaar tot» en «te gebruiken tot» datum uitgelegd en hoe te handelen bij beide datums, om zo minder voedsel te verspillen.

### *Verspillingsvrije feestdagen*

In december was er aandacht voor verspillingsvrije feestdagen met focus op de restjes van kerst opmaken op Derde Kerstdag, met een advertentie in een aantal bladen, social media en influencers en een consumenten-nieuwsbrief. Ook was er aandacht voor sociale initiatieven die in die periode ook aan minder verspilling helpen.

## **Actielijn 4 Spelregels Veranderen**

### *Top 10*

Soms staan wet- en regelgeving of private «spelregels» in de weg om voedselverspilling te reduceren en reststromen optimaal te verwaarden. Daar waar dit mogelijk is halen we drempels weg. Er is een top 10 kansrijke prioriteiten, zoals gemeld aan de kamer in Kamerstuk 31 532, nr. 254.

De belangrijkste ontwikkelingen binnen Actielijn 4 zijn:

- De Nederlandse definitie van voedselverspilling is geharmoniseerd met de EU-definitie. Hierdoor kunnen ketenschakels betrouwbare data over reststromen uitwisselen en kan afstemming tussen EU-landen worden verbeterd.

- Met ingang van 7 september 2021 is het in Europa toegestaan om verwerkte dierlijke eiwitten (Processed Animal Proteins, PAPs) onder bepaalde voorwaarden te verwerken in diervoeder. Met deze Europese wetswijziging is een nieuwe stap gezet tegen verspilling, richting een circulaire economie en duurzaamheid.
- In de publiek private samenwerking «Verpakken versus verliezen» wordt de relatie tussen verpakkingen en alternatieve technieken enerzijds en behoud kwaliteit van (vers)producten anderzijds gekwantificeerd. Op deze manier kunnen bedrijven optimale en goed onderbouwde keuzes maken rondom verduurzamen van verpakkingen, zonder voedsel te verspillen.
- In augustus 2021 publiceerde Bureau van de NVWA het advies over tijd-temperatuur-indicatoren op levensmiddelen. Hiermee komt de mogelijkheid voor een flexibele houdbaarheidsaanduiding dichterbij, waarmee voedselverspilling kan worden verminderd.

### **Circulair Food Center**

Begin 2021 startte het Circular Food Center, waarin bedrijven, overheid, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen hun krachten, netwerk en kennis bundelen rondom circulaire en innovatieve voedselketens. LNV levert hierbij een bijdrage als wetgeving belemmerend werkt of als belemmerend wordt ervaren bij het hoogwaardiger verwerken van reststromen. Het cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen ging als eerste van start ging, inmiddels zijn 13 bedrijven aangesloten en wordt er gewerkt aan vijf (business)cases.