

VOEDSELVERSPIJLING: FEITEN EN CIJFERS

Over voedselverspilling circuleren veel – verschillende - feiten en cijfers. De boodschap is steeds dezelfde: er wordt (te) veel voedsel verspild, in Nederland, Europa en wereldwijd. De verschillen tussen de cijfers zijn vooral te verklaren door wat er berekend wordt. Gaat het alleen om de verspilling bij de uiteindelijke consument, of in de hele voedselketen? Gaat het om álle verspilling van (grondstoffen voor) voedsel, of alleen om de vermijdbare verspilling? En in hoeverre rekenen we hergebruik (bijvoorbeeld in de vorm van veevoeder) wel of niet tot verspilling?

Hieronder staan in verkorte vorm en logische volgorde feiten en cijfers gerangschikt uit verschillende rapporten en publicaties die desgewenst gebruikt kunnen worden bij de interne en externe communicatie van en voor de voedselbanken.

EEN INTERNATIONAAL VRAAGSTUK

Voedselverspilling is een internationaal vraagstuk en houdt niet op bij de landsgrenzen. Volgens de FAO wordt 1,3 miljard ton voedsel wereldwijd door en bij consumenten verspild. Gemiddeld genomen wordt door consumenten in Europa en Noord-Amerika 145 kg per persoon per jaar aan voedsel verspild. Naast de voedselverspilling bij consumenten, is er ook nog sprake van voedsel verlies bij productie verwerking en het transport. In Europa en Noord-Amerika verliezen we hiermee nog eens 290 kg voedsel per persoon per jaar. Saillant detail: in Afrika en Azië zijn deze verspillingen met respectievelijk 145 kg en 8,5 kg aanzienlijk lager, maar desalniettemin nog steeds hoog.

<p>Voedselverspilling wereldwijd</p>

<p>1,3 miljard ton voedsel per jaar</p>

<p>Verspilling door consumenten: 145 kg per persoon per jaar</p>
--

<p>Verspilling in voedselketen: 290 kg per persoon per jaar</p>

Deze verspilling kost de wereldeconomie naar schatting een biljoen dollar per jaar. Het doet ook een vermijdbaar beroep op schaarse grondstoffen, levert extra CO₂-uitstoot op bij transport en afvalverwerking, en creëert ook bergen afval.

Het ergste is echter nog wel wat wordt genoemd de “Rotten World of Food Waste”, de wereldwijde voedselparadox: terwijl we meer dan één derde van ons voedsel weggooien, zijn er bijna 900 miljoen mensen in de wereld die te weinig te eten hebben.

NEDERLAND GEEN UITZONDERING

Nederland maakt in vergelijking met deze internationale cijfers geen uitzondering, althans zeker geen gunstige. Uit cijfers van de Voedsel Monitor (mid term rapport 2013) van de Universiteit Wageningen, blijkt voor Nederland sprake een jaarlijkse

voedselverspilling tussen 89 en 210 kg per persoon per jaar. Uit overigens niet geheel vergelijkbare nationale rapporten komen voor de landen om ons heen de volgende cijfers naar voren: Duitsland tussen 98-184 kg, Engeland 185 kg en Frankrijk 119 kg.

Voedselverspilling Nederland

In hele voedselketen omgerekend totaal tussen 89 en 210 kg per persoon per jaar

Dit zijn bruto cijfers op basis van een analyse van stromen van grondstoffen en voedsel door de gehele keten, van producent tot en met de consument, waarin ook de afvalfase is meegenomen aan het eind van de voedselketen. Er is sprake van voedselverspilling, als voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt maar verdwijnt als veevoer, of vergist of gecomposteerd wordt.

CONSUMENT GROOTSTE VERSPILLER

Deskundigen berekenen dat we in Nederland voedsel ter waarde van zo'n € 4,6 miljard niet opeten. De consument zelf is de grootste voedselverspiller. Nederlandse consumenten gooien ieder jaar voor ongeveer € 2,6 miljard aan voedsel weg. Dat is ruim € 155 per persoon, equivalent van ongeveer 50 kilo verspild voedsel per persoon per jaar.

Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen nog eens zo'n € 2 miljard aan voedsel, inclusief "half-fabrikaten". Denk bijvoorbeeld aan de voedselverwerkende industrie, zoals de aardappelverwerkende industrie, de bakkerij sector en de groente, fruit en sap bereiding/verwerking. Iets meer dan de helft van deze "industriële" verspilling wordt hergebruikt als veevoer. Dat betekent dus dat bijna de helft echt verloren gaat, bijvoorbeeld in verbrandingsoven.

Voedselverspilling ontstaat ook verderop in de keten. Bij voorbeeld doordat supermarkten alleen maar "perfect" voedsel accepteren. Alles wat een verkeerde vorm, grootte of kleur heeft wordt weggegooid. Alleen al hierdoor wordt 15% van het voedsel dat wordt geïmporteerd voor de Europese markt direct weggegooid.

Voedselverspilling in Nederland

Door consumenten € 2,6 miljard per jaar

Door voedselketen € 2 miljard per jaar

In het recent verschenen rapport "Bepaling voedselverliezen in huishoudelijk afval in Nederland" - door staatssecretaris Mansveld van Infrastructuur en Milieu aan de Tweede Kamer aangeboden – wordt de verspilling door de consument nader geanalyseerd. Het vermijdbare voedselverlies (voedselverspilling) in 2013 wordt op basis van afval analyse bij de eind consument berekend op 47 kilogram per inwoner per jaar. Dat komt neer op 13,6% van het eetbare voedsel dat de consument jaarlijks per persoon koopt (47 kg/349 kg). In 2010 was dat 13,5%, een nagenoeg gelijk aandeel als in 2013.

Vermijdbaar voedselverlies bij consument

47 kg per inwoner per jaar
13.6 % van voedsel dat word ingekocht

IN DE KLIKO

Ongeveer 14% van de boodschappen in Nederland belandt ongebruikt in de vuilnisbak. In de "top 5" van meest verspilde producten staan (in die volgorde): zuivel, brood, groenten, fruit en sauzen/vetten.

Uit verdere analyses blijkt die verspilling vooral te komen door verkeerde inschatting bij de inkoop: er wordt door de consument gemiddeld genomen 20 procent te veel in de winkel gekocht en daarna 30 procent te veel gekookt voor de avondmaaltijd.

DOELSTELLING: 20% MINDER

Nederland ligt niet op schema om een doelstelling van 20% reductie van voedselverspilling (ten opzichte van 2009) in 2015 te realiseren. Om de doelstelling te halen moet er 17-31 kg per inwoner per jaar minder voedsel verspild worden.

Volgens deskundigen van Food & Biobased Research van de Wageningen Universiteit is 40 tot 50% minder voedselverspilling mogelijk. Bijvoorbeeld door producten die dankzij milde conserveringstechnieken langer houdbaar zijn, of door meer afgepaste porties voor eenpersoonshuishoudens. Maar ook bijvoorbeeld betere informatie over de werkelijke houdbaarheid van producten kunnen consumenten een zetje in de rug geven.

Ook bedrijven en instellingen hebben steeds meer oog voor het probleem, daartoe mede aangespoord door actuele ontwikkelingen op het gebied van voedselzekerheid en stijgende grondstofprijzen.

Verdere verbetering van de samenwerking in de keten, en zeker ook met de voedselbanken, kan voorkomen dat voor consumptie uitstekend geschikt voedsel onbedoeld in de cliko verdwijnt.

Bronnen: *Food & Biobased Research Wageningen UR, Monitor Voedselverspilling Mid-Term rapportage 2013, Wageningen UR dossier voedselverspilling, Website: Rijksoverheid - Economische Zaken, website hetkanwel.net, website Ensia, website FoodHolland*