

Thema H. Voedselverspilling

Wat is voedselverspilling?

Voedselverspilling is simpel gezegd eten dat bestemd is voor menselijke consumptie, maar uiteindelijk niet voor dat doel wordt benut. Denk aan een restje gekookte rijst of een appel die wordt weggegooid (waarbij het weggooiden van schillen en klokhuis restafval is en geen verspilling).

Voedselverspilling begint al vroeg in de keten: 39% van alle voedselverspilling gebeurt bij de producent en heeft dus nooit de supermarkt of horeca bereikt. Met de 'producent' bedoelen we alle boeren, telers, fabrieken, productverpakkers en tussenhandelaren. Bij de producent worden producten weggegooid vanwege bijvoorbeeld oogstverliezen, overschotten of een afwijkende maat of uiterlijk. Afnemers willen de mooiste producten. Supermarkten zijn verantwoordelijk voor zo'n 5% van alle voedselverspilling. De oorzaken zijn bijvoorbeeld inschattingfouten omtrent vraag en aanbod (te veel producten ingekocht) of omdat de supermarkt haar kwaliteitseisen hoog wil houden. Consumenten laten die kleine courgette of bloemkool met een vlekje ook vaak links liggen.

Ook in de horeca wordt er nog steeds veel voedsel weggegooid. Zo'n 14% van alle voedselverspilling vindt plaats in horecagelegenheden (restaurants, catering, hotels e.d.). Dit komt vaak door te grote porties, strenge voedselveiligheidseisen, slechte inkoop of simpelweg een gebrek aan creativiteit om bruikbare producten nog te verwerken in gerechten. Het meeste voedsel wordt verspild bij consumenten thuis: zo'n 42% van alle voedselverspilling! Huishoudens verspillen jaarlijks namelijk wel 105 kg aan bruikbaar eten.

Waarom is aandacht voor voedselverspilling belangrijk?

Onnodig voedsel weggooid is zonde voor het milieu en je portemonnee. Omdat het steeds om kleine beetjes gaat kun je voedselverspilling snel onderschatten. Voedselproductie en -consumptie in de EU genereert naar schatting 20% tot 30% van de Europese milieubelasting (European Commission). Met voedsel gooi je niet alleen geld weg, maar ook de energie die in de teelt, verpakking, transport, koeling en bereiding van voedsel is gestoken. Met elke kilo voedsel die je weggooit, gooi je eigenlijk 1,3 liter benzine weg (Milieu Centraal, 2012).

Voedselverspilling roept ook morele vragen op: waarom gooien we hier zoveel weg terwijl elders op de wereld 1 op de 8 mensen lijden aan de gevolgen van honger of ondervoeding.

Hoe ziet het er in de praktijk uit en/of wat zijn voorbeelden van bedrijven?

Eetbare reststromen zoals misvormde groente terugbrengen in de voedselketen, apps die verspilling in de keten verminderen en restaurants die koken met groente en fruit overschotten van supermarkten.

- [Kromkommer](#)
- [Thijstea](#)
- [InStock](#)
- [ResQ app](#)

Wie jaagt het met name aan?

Publieke sector, overheid en maatschappelijke (milieu) organisaties

Verder lezen:

- Ook de [WUR](#) heeft een dossier over voedselverspilling.
- Het [CREM](#) heeft onderzoek verricht naar voedselverspilling in het afval in 13 gemeenten.
- Kantar heeft onderzoek gedaan naar voedselverspilling door aan consumenten zelf te vragen hoeveel zij denken te verspillen.
- Het Voedingscentrum heeft een [factsheet](#) en een [persmap](#) over voedselverspilling.
- Milieu Centraal heeft [tips voor consumenten](#) om voedselverspilling tegen te gaan.

Het laatste nieuws:

- [Bekijk dit dossier van Groen Kennisnet](#) voor het laatste nieuws omtrent voedselverspilling.

[Ga hier terug naar het overzicht van de thema's.](#)

Of ga terug naar [Thema G: Food events](#)

