

# SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

## SAMEN SPELREGELS VERANDEREN: 10 PRIORITEITEN

### SAMEN VOEDSELVERSPILLING HALVEREN VÓÓR 2030

In Nederland verspillen we naar schatting jaarlijks 1,7 tot 2,5 miljoen ton voedsel. Dat gebeurt overal in de voedselketen, van grond tot mond. Consumenten gooien op jaarbasis gemiddeld zo'n 34 kilo eetbaar voedsel per persoon weg. De impact op klimaatverandering in Nederland bedraagt ongeveer 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteiten.

#### Minder voedsel verspillen draagt bij aan

- het verminderen van uitstoot en behalen van de klimaatdoelstellingen;
- een circulaire economie waarin we zuinig omgaan met onze grondstoffen;
- het behoud van biodiversiteit;
- voldoende goed voedsel voor iedereen bij een groeiende wereldbevolking;
- een veerkrachtig voedselproductiesysteem dat beter bestand is tegen externe schokken, zoals de COVID-19-pandemie.

De Nederlandse overheid heeft zich gecommitteerd aan SDG 12.3 van de Verenigde Naties om in 2030 voedselverspilling te halveren in de keten ten opzichte van 2015. De stichting Samen Tegen Voedselverspilling is hét ecosysteem waarin alle belangrijke initiatieven, expertise en krachten tegen voedselverspilling in Nederland worden samengebracht en versneld. Hierin werken bedrijven uit de hele keten, overheid, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen aan een gezamenlijke agenda met als concrete doelstelling om jaarlijks 1 miljoen ton extra aan voedsel binnen de voedselketen te behouden.

### WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING?



1/4

Een vierde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.



Voedselverspilling in Europa is verantwoordelijk voor **6%** van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.



Dat is **105-152 KG** per capita per jaar in Nederland.

Minder voedsel verspillen = bijdragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking.

**2015 - 2030**  
**50%**  
**verminderen**

### ONZE AMBITIES

Samen willen we van Nederland één van de eerste landen maken die voedselverspilling met de helft weet te verminderen. En daarmee maken we Nederland koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3.

De ambitie van Samen Tegen Voedselverspilling is onderverdeeld in vier actielijnen.

1



### Monitoren van voortgang en impact:

Er wordt gemeten wat Samen Tegen Voedselverspilling bereikt met haar individuele en gezamenlijke aanpak.

2



**Samen Tegen Voedselverspilling in de keten:** Stakeholders en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen.

### Zelfrapportage en benchmarks door het bedrijfsleven

Het beleid rondom voedselverspilling bestaat uit: 1. doelen stellen (target), 2. meten (measure) en 3. passende maatregelen nemen (act). De beschikbaarheid van betrouwbare data is daarmee cruciaal in de aanpak tegen verspilling. Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research hebben een registratiemethode ontwikkeld, waarmee bedrijven uit de voedselketen hun reststromen in kaart kunnen brengen. Nederlandse supermarkten hebben in 2020 als eerste ter wereld collectief cijfers over voedselresten zelf inzichtelijk gemaakt. Samen Tegen Voedselverspilling stimuleert nog meer bedrijven tot zelfrapportage, zodat zij - uiteindelijk ook met meer sectorbrede benchmarks - meer inzicht krijgen in hun grondstofstromen.

### Ketenverantwoordelijkheid en -oplossingen

Samen Tegen Voedselverspilling inspireert en activeert het bedrijfsleven om een transitie op gang te brengen. Een win-winsituatie, want iedere geïnvesteerde euro in een bewezen oplossing om voedselverspilling te voorkomen, betaalt zich 14 keer terug. Pure winst! Bedrijven in de voedselketen kunnen grondstofverliezen bijvoorbeeld tegengaan door private afspraken of leveringscontracten aan te passen. Denk aan criteria voor duurzame catering-inkoop door de overheid of een flexibele ketenafpraak om groenten of fruit met afwijkende specificaties wel af te nemen. Als vraag en aanbod beter op elkaar worden afgestemd, wordt de productie, verwerking en verkoop van voedsel veerkrachtiger. Bijvoorbeeld: bij de productie van brood wordt regelmatig zowel meer besteld als meer geleverd dan kan worden verkocht. Onder de titel 'Goudeerlijk Vers Ingevroren' is in 2020 een pilot gehouden om vers ingevroren brood te verkopen via een speciaal schap in de supermarkt om de hoeveelheid retouren van vers brood tegen te gaan.

**PURE WINST**

3



**Consument:** Samen Tegen Voedselverspilling streeft naar duurzame verandering van consumentengedrag, onder andere met campagnes.

### Houdbaarheidsdatums (THT/TGT) verduidelijken

Onderzoek toont aan dat een groot deel van de consumenten het verschil tussen THT en TGT niet kent. Als elke Nederlander beter omgaat met de houdbaarheidsdatums kunnen we in totaal jaarlijks circa 90 miljoen kilo voedsel besparen. Via de campagne #verspillingsvrij informeert Samen Tegen Voedselverspilling consumenten over de verschillende houdbaarheidsdatums (THT/TGT): wat is het verschil en hoe gebruik je ze op een goede manier? Deze campagne is uitgewerkt in samenwerking met het ministerie van LNV en andere leden van de Green Deal "Over de Datum?". Een ander resultaat uit deze Green Deal is verduidelijking van de wet ten aanzien van houdbaarheidsdatums.



### Hoe #verspillingsvrij ben jij?

Tijdens de Verspillingsvrije Week vergroten we landelijk de bewustwording samen met consumenten en bedrijven. Op allerlei manieren helpen we consumenten om #verspillingsvrij te worden: van acties in supermarkten tot themadagen op scholen en 'challenges' om thuis met restjes te koken. Door acties van **67 partners** verspreidden we in september 2020 ruim **1 miljoen praktische keukenhulpmiddelen** van het Voedingscentrum, kwamen naar schatting **2 miljoen mensen** in actie om minder voedsel te verspillen en was er **veel media-aandacht** voor het onderwerp.





## SPELREGELS VERANDEREN

Om voedselverspilling voor 2030 te halveren zijn nog grote stappen nodig. Wet- en regelgeving rondom ons voedselsysteem is complex en werpt soms belemmeringen op. Waar mogelijk en veilig is het zaak die regels te veranderen, zodat ondernemers zich nog beter kunnen inzetten om zo min mogelijk te verspillen en reststromen optimaal te verwaarden.

### Haalbaarheid en impact van nieuwe spelregels

[Wageningen University & Research](#) deed onderzoek naar de ervaren knelpunten rondom wetgeving, beleid en private spelregels die van invloed zijn op het ontstaan en voorkomen van voedselverspilling. Deze zijn in zes overkoepelende thema's vastgelegd:

- 1 Interpretatie en meten van voedselverliezen en -verspilling;
- 2 (EU) Beleid rondom landbouw en visserij;
- 3 Voorschriften vanuit het oogpunt van veiligheid en gezondheid, waaronder diervoeder, productinformatie en mogelijke verontreinigingen;
- 4 Handelsregels en normen, waaronder cosmetische aspecten, productaansprakelijkheid, btw en oneerlijke handelspraktijken;
- 5 Afvalstoffenwetgeving;
- 6 Informatie op verpakkingen.

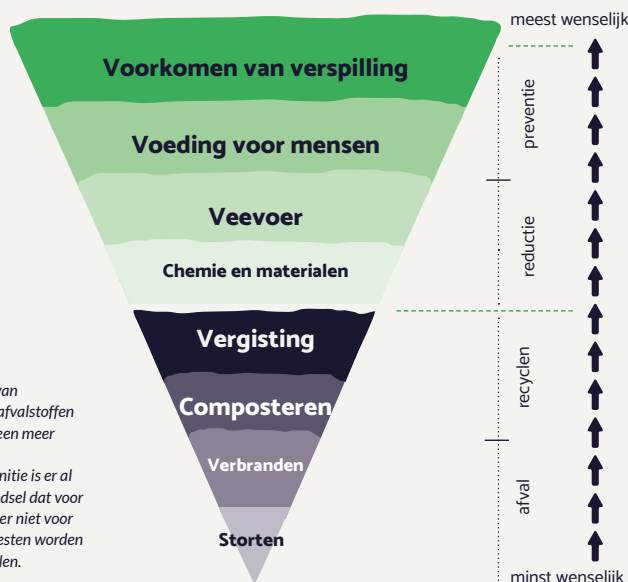
Daarnaast is er een brede en transparante consultatie uitgevoerd onder het Nederlandse bedrijfsleven, betrokken ministeries en experts. Op basis van al deze informatie maakten de Wageningse onderzoekers een afweging op haalbaarheid en impact. In 2020 selecteerde Samen Tegen Voedselverspilling de 10 meest kansrijke spelregels om te veranderen. Minister Schouten van LNV onderschreef deze top 10 in haar [brief aan de Tweede Kamer](#).

## 10 PRIORITEITEN

1

### HARMONISEER DE NEDERLANDSE DEFINITIE VAN VOEDSELVERSPILLING MET DE EU.

De definitie van voedselverspilling vormt de basis voor het meten en rapporteren van verspilling, het nemen van gerichte maatregelen en het evalueren van beleid. Die basis moet op orde zijn, zodat ketenschakels betrouwbare data over reststromen kunnen uitwisselen en de afstemming tussen EU-landen wordt verbeterd. Nederland gebruikt momenteel een strengere definitie voor voedselverspilling dan de EU. Als ketenschakels in alle EU-lidstaten op dezelfde manier gaan rapporteren, kunnen benchmarks gemaakt worden en gezamenlijke uitdagingen worden aangepakt. Kortom, alle spelers uit de - internationaal georiënteerde - voedselketen hebben baat bij een gelijk speelveld, waarin duidelijk is welke reststromen als verspilling worden beschouwd.



Volgens de EU-definitie is er sprake van voedselverspilling als voedselresten afvalstoffen worden (bestemd voor vergisting of een meer laagwaardige toepassing). Volgens de huidige Nederlandse definitie is er al sprake van voedselverspilling als voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt, dus ook als voedselresten worden gebruikt in diervoeder of biomaterialen.

Sinds 2018 stimuleert Samen Tegen Voedselverspilling het meten van voedselverspilling met technische ondersteuning en inhoudelijke gesprekken met bedrijven en branche-organisaties. Het overnemen van de EU-definitie door de Nederlandse overheid zal het bedrijfsleven aansporen om voedselverspilling verder in kaart te brengen.

## 2 RICHT HET GEMEENSCHAPPELIJK LANDBOUWBELEID ZO IN DAT HET PRODUCTIE STIMULEERT DIE PRECIËS VOLDOET AAN DE VRAAG, NEEM ALLE PRIKKELS TOT OVERPRODUCTIE WEG EN HARMONISEER WETGEVING TUSSEN EU-LIDSTATEN.

Het Europese Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) ligt aan de basis van alle voedselproductie in de EU en is momenteel vooral gericht op productieverhoging en inkomensondersteuning voor de primaire sector. Deze focus prikkelt boeren tot overproductie, die vervolgens niet in de voedselketen kan worden opgenomen. Deze verliezen vallen echter buiten de Afvalstoffenwetgeving en de definitie van voedselverspilling. Hierdoor ontbreekt een belangrijke prikkel om informatie over de hoeveelheid reststromen vanuit deze ketenschakel in kaart te brengen.



EU-lidstaten krijgen vanaf 2021 meer zeggenschap in het vormgeven van hun nationale landbouwbeleid. Dat geeft Nederland een extra impuls om nieuwe inzichten uit wetenschappelijk onderzoek en pilotstudies in de praktijk te brengen. Denk aan het stimuleren van bedrijven tot zelfmonitoring en de ontwikkeling van wetgeving en instrumenten die de transitie naar een circulaire economie versnellen.

Hoewel het veranderen van het GLB een zaak is van de lange adem, beschouwt Samen Tegen Voedselverspilling dit als essentieel voor het bereiken van een duurzamer voedselsysteem. Het vraagt een andere manier van denken over de rol van landbouw binnen het voedselsysteem. Als het GLB fundamenteel rekening houdt met het voorkomen en verminderen van grondstofverliezen, kunnen we grote stappen zetten.

## 3 GEEF FINANCIËLE PRIKKELS OM 'DOORDRAAIEN' VAN ONVERKOCHT PRODUCT TE VOORKOMEN.

Als producent wil je niets liever dan dat je product daadwerkelijk verkocht en geconsumeerd wordt, tegen een eerlijke prijs. Er bestaan echter nog teveel (economische) prikkels waardoor het voordeliger kan zijn om overschotten naar afval te brengen, dan om minder te produceren of alternatieve markten te zoeken. Bij (te) lage verkoopprijzen wordt daardoor geogst product waar geen verwachte afzetmarkt voor is, doorgedraaid.



Samen Tegen Voedselverspilling wil met betrokken partijen uit de keten onderzoeken met welke instrumenten een circulair voedselsysteem zonder verspilling financieel aantrekkelijker wordt. Bijvoorbeeld: hulp bieden aan toetreders die producten introduceren op basis van onverkochte reststromen; markten creëren voor minder gangbare vissoorten; of 'dedicated supply chains' stimuleren, waarbij nauwkeurig gestuurd wordt op het bijbrengen van vraag en aanbod.

## 4 ONTKOPPEL PETFEED-NORMEN VAN FOOD- EN LIVESTOCK FEED-NORMEN.

Voor huisdiervoeding (petfeed) geldt dezelfde wetgeving als voor humane voeding en veevoer. Daardoor mag een grondstof die wordt afgekeurd vanwege humane gezondheids- en veiligheidsnormen ook niet in petfeed worden gebruikt. Via veevoer kan de afgekeurde grondstof indirect weer bij mensen op het bord komen. Bij petfeed is dat echter niet het geval.



Samen Tegen Voedselverspilling pleit ervoor dat deze normen worden ontkoppeld, zodat meer reststromen in petfeed verwerkt kunnen worden. Daarvoor is aanvullend onderzoek naar voedselveiligheid en het inrichten van een goed borgingsproces nodig. Vervolgens moet Europese wetgeving worden aangepast. Uiteraard staat de gezondheid van het huisdier altijd voorop.

5

## MAAK HET MOGELIJK OM PRODUCTEN SELECTIEF AF TE KEUREN DOOR INZET VAN GERICHTE TRACKING & TRACING-TECHNOLOGIE.

Bedrijven in de voedselketen gebruiken vaak tracking & tracing-technologie. Zo kunnen ze een product of grondstof gericht traceren, als er een probleem ontstaat met de voedselveiligheid. Bij inzet van die technologie en uitwisseling van data in de keten, wordt het mogelijk dat niet een hele partij, maar slechts een selectief aantal producten hoeft te worden afgekeurd. De voedselveiligheidswetgeving staat deze technieken echter nog niet toe.

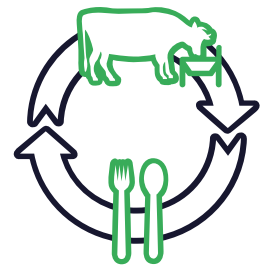


Samen Tegen Voedselverspilling roept de overheid op om deze regels aan te passen, zodat producten heel gericht afgekeurd mogen worden. Zo voorkomen we dat complete partijen voedsel onterecht vernietigd worden.

6

## PAS EUROPESE WETGEVING AAN ZODAT MEER RESTSTROMEN VERWERKT KUNNEN WORDEN IN DIERVOEDING.

Het gebruik van reststromen die (mogelijk) dierlijke (bij-)producten bevatten, is in Europese wetgeving aan banden gelegd (onder andere in de Feed Ban). Zo moeten bedrijven die werken met veevoer van dierlijke oorsprong, zoals vismeel, of grondstoffen die mogelijk (sporen van) dierlijke materialen bevatten, zich aan strenge regels houden. Hetzelfde geldt voor bedrijven die werken met organische meststoffen en bodemverbeteraars met dierlijke eiwitten erin. Doel van de wetgeving is om overdracht van ziektes (bijvoorbeeld BSE) te voorkomen. Waardevolle reststromen worden nu vaak verbrand, gecomposteerd of omgezet in biogas.



Samen Tegen Voedselverspilling pleit voor aanpassing van deze regels, zodat meer reststromen, zoals keukenafval uit de horeca (swill), op een veilige manier voor mens en dier, verwerkt kunnen worden in diervoeding. In de EU kunnen we bij aanpassing van deze regels 7 à 14 miljoen ton aan extra reststromen verwaarden (bron: REFRESH). Uiteraard staat borging van de voedselveiligheid hierbij voorop. Buiten de EU bestaan al succesvolle voorbeelden. Wetenschappelijk onderzoek moet de verandering van de wetgeving goed onderbouwen en tegemoet komen aan zorgen over voedselveiligheid vanuit politiek, bedrijfsleven en maatschappij.

7

## ONTWIKKEL EEN OVERKOEPELENDE VISIE OP DE RELATIE TUSSEN VERPAKKINGEN, VERPAKKINGSAFVAL EN VOEDSELVERSPILLING EN HARMONISEER INTEGRAAL BELEID TUSSEN NEDERLAND EN DE EU.

In een circulaire economie streven we naar een gesloten keten van verpakkingsmateriaal en het voorkomen van voedselverspilling. Tussen deze twee thema's schuren beleidsambities rondom recycledoelstellingen. Steeds meer bedrijven beloven minder verpakkingen op de markt te brengen. Daarnaast zijn afspraken gemaakt over de recyclebaarheid van verpakkingen en het gebruik van duurzame materialen. Maar verpakkingen zijn ook nuttig: ze beschermen de kwaliteit en verlengen de houdbaarheid van ons eten en drinken. Bij versproducten valt de meeste winst te behalen in zowel het terugdringen van verpakkingen en vergroten van de recycleerbaarheid als het verminderen van voedselverspilling.



Samen Tegen Voedselverspilling pleit voor een meer integraal perspectief op verpakken en verspillen. We streven naar effectieve verpakkingen die producten optimaal beschermen en die tegelijkertijd gerecycled worden. We moeten niet alleen aansturen op duurzame materialen, maar vooral op duurzame productieketens: van (vers)product tot en met de recycling van verpakkingsmaterialen.

8

## GEEF FINANCIËLE PRIKKELS OM ONDERNEMERS TE STIMULEREN ORGANISCHE RESTSTROMEN OPTIMAAL TE VERWAARDEN.

Wanneer er reststromen ontstaan, zijn er verschillende opties om deze te verwaarden. Organische reststromen kunnen bijvoorbeeld worden ingezet bij anaerobe vergistingsinstallaties en de bijstook van biomassa in energiecentrales om zo duurzame energie op te wekken. Vanuit het klimaatbeleid en het stimuleren van de bio-economie bestaan er financiële prikkels om te investeren in deze laagwaardige toepassingen. Hierdoor is een meer duurzame en circulaire keuze voor hoogwaardigere benutting niet altijd de meest economisch aantrekkelijke optie. Als gevolg van deze schurende beleidsambities verdwijnen reststromen uit de voedselketen in vergistingsinstallaties, terwijl ze ook kunnen worden ingezet voor biomaterialen, diervoeder of zelfs humane voeding. Om deze stap te maken, zijn verschillende financiële prikkels mogelijk, bijvoorbeeld door het anders beprijsen van grondstoffen of via emissierechten. Ook het koppelen van financieringsvoordelen voor ondernemers aan minder verspilling en hoogwaardig hergebruik kan een oplossing zijn.

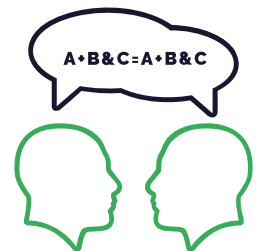


Samen Tegen Voedselverspilling pleit voor een integrale kijk op reststromen waarbij zowel grondstoffen- als klimaatambities meetellen. Het goed scheiden van afval en het hoogwaardig hergebruiken van reststromen moet financieel aantrekkelijk zijn voor ondernemers. Daarvoor moeten scenario's voor verschillende financiële instrumenten worden doorgerekend op efficiëntie en effectiviteit.

9

## INTERPRETEER EN HANDHAAF WET- EN REGELGEVING RONDOM VOEDSELVEILIGHEID EN HANDELSNORMEN OP EENDUIDIGE WIJZE.

Hoewel de betreffende wetgeving vergaand gedetailleerd is, zijn verschillende interpretaties en opvattingen mogelijk tussen handhavers/controleurs, en ook tussen lidstaten. De een kan strenger zijn dan de ander m.b.t. acceptabele meetwaarden en/of het afkeuren van hele partijen of slechts delen ervan. Doordat meet-technieken nauwkeuriger worden, wordt er steeds vaker 'iets' gemeten. Voor stoffen met een nultolerantie ontstaat er zo sneller reden tot afkeur. Ook komt het voor dat bijvoorbeeld een lading vers fruit in Nederland aankomt en wordt afgekeurd, maar vervolgens naar een ander EU-land wordt getransporteerd waar deze wordt goedgekeurd. Dit zorgt, naast onduidelijkheid voor bedrijven, voor extra lange, onnodige reisafstand, waarbij veelal beperkt houdbare versproducten veel tijd en kwaliteit verliezen.



Samen Tegen Voedselverspilling pleit voor heldere richtlijnen en goede afstemming tussen handhavers en controleurs op Nederlands en Europees niveau. Deze actie is er niet op gericht om wetgeving te wijzigen of weg te nemen, maar de uitwerking en toepassing daarvan beter afgestemd te krijgen in samenspraak tussen ministeries, bevoegde overheidsinstanties en ketenpartijen.

10

## MAAK SMART SENSORTECHNOLOGIE VOOR FLEXIBELE HOUDBAARHEIDSAANDUIDING MOGELIJK.

Dankzij smart sensortechnologie kunnen producten een flexibele houdbaarheidsdatum krijgen, zodat ze pas weggegooid hoeven te worden als ze écht niet meer goed zijn. Deze technologie wordt in het buitenland al ingezet, maar is in de EU nog niet toegestaan vanwege de verplichte statische houdbaarheidsdatum (THT en TGT).



Er vindt onderzoek plaats naar de consumentenperceptie van de sensor en hoe deze kan bijdragen aan het daadwerkelijk verminderen van verspilling. Samen Tegen Voedselverspilling vraagt de overheid om deze technologie vervolgens toe te laten in de voedselveiligheidsregels.

# OPROEP: SAMEN SPELREGELS VERANDEREN

Samen Tegen Voedselverspilling doet een beroep op politiek, overheid en bedrijven om samen de spelregels te veranderen. Zo wordt een circulair voedselsysteem, waarin alle grondstoffen zo nuttig mogelijk worden gebruikt, de enige logische keuze.

## SLUIT JE AAN BIJ ONS ECOSYSTEEM!

Samen Tegen Voedselverspilling brengt coalities samen om de spelregels te veranderen en vormt met veel stakeholders een stimulerend, krachtig ecosysteem. Laat van je horen en sluit je bij ons aan!



## FOUNDING FATHERS



## STAKEHOLDERS

