

Feiten en cijfers over verspillen van voedsel door consumenten in 2013

Versie 14 januari 2014

Definitie

Er is sprake van voedselverspilling, als voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt, waarbij voor de kwantificering van verspilling in kilogrammen rekening wordt gehouden met de mate van hoogwaardige verwaarding volgens de ladder van Moerman. Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie valt niet binnen de definitie en wordt derhalve niet meegenomen in de kwantificering van verspilling (Soethoudt en Timmermans, 2013).

Hoeveel voedsel verspilt de consument?

Deze cijfers zijn op basis van aankoopcijfers van huishoudens van marktonderzoeksbureau GfK, cijfers van consumenten-enquêtes over verspilling via alternatieve routes en de afvalsorteeranalyse die onderzoeksbureau CREM in 2013 heeft uitgevoerd van huishoudelijk afval (restafval en biobak). Deze onderzoeken leverden informatie op over het weggooien van voedsel door huishoudens:

- Huishoudens kopen 368 kilogram per inwoner per jaar aan vast voedsel in. Vast voedsel is inclusief melkproducten en olie, maar exclusief dranken.
- Daarvan is 19 kilogram onvermijdbaar voedselverlies, dus is 349 kilogram eetbaar.
- Van die eetbare hoeveelheid wordt per inwoner 47 kilogram (32 kilogram via het huishoudelijk afval en naar schatting 15 kilogram via alternatieve routes) verspild, wat neerkomt op 13,6% van het eetbare voedsel (47 kg/349 kg).
- Per huishouden is dat zo'n 105 kg per jaar.
- Voor heel Nederland komt de verspilling van consumenten op 0,8 miljard kilo per jaar.

Bron: Van Westerhoven, 2013.

Top 5 meest verspilde producten, exclusief dranken

(in kilogram)

- Melk en melkproducten
- Brood
- Groenten
- Fruit
- Sauzen, oliën en vetten

Bron: CREM afvalsorteeranalyse plus alternatieve stromen (van Westerhoven, 2013)

Vergelijking met 2010

Vergeleken met 2010 bevinden zowel de vermijdbare (37 kilogram in 2010 versus 35 kilogram in 2013) als de onvermijdbare voedselverliezen (29 kilogram in 2010 versus 30 kilogram in 2013) in het restafval en de biobak zich in 2013 op het zelfde niveau: de verschillen zijn niet significant, de betrouwbaarheidsmarges zijn groter dan de verschillen (van Westerhoven, 2013). Ook na aanvulling met verspilling via alternatieve routes is er geen significant verschil: 48 kg pppj in 2010 versus 47 kg pppj in 2013.

Hoeveel geld is er gemoeid met verspilling?

- De Nederlandse consument gooit voor naar schatting voor € 2,5 miljard aan eetbaar (vast) voedsel per jaar weg.
- Dat is zo'n €340 per huishouden.
- Per persoon is dat ruim € 150

Bron: Verspillingscijfers van CREM (Van Westerhoven, 2013) en CBS uitgaven voor voeding door huishoudens (CBS, Statline, n.d.).

Wat is de milieubelasting van verspilling?

Voedselverspilling bij de consumenten leidt tot een relatief groter energieverlies dan verliezen die eerder in de keten optreden. Om te beginnen is de indirecte energie van het product per kilo in deze fase groter: er is dan al energie in bewerking, transport en bereiding gestoken. Als de consument voedsel koopt in de winkel is 85 tot 90 procent van de uiteindelijk benodigde energie eerder in de keten gebruikt. Daarnaast zijn de mogelijkheden voor hergebruik bij verspilling door consumenten beperkt door de grote diversiteit van de afvalmassa, in tegenstelling tot verliezen eerder in de keten waar het verspilde voedsel nog hoogwaardig aangewend kan worden.

Met voedsel gooi je dus 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). In de top3 van producten die (gezien de hoeveelheid die ervan verspild wordt) het meest bijdragen aan de klimaatbelasting door verspilling, staat vlees bovenaan, gevolgd door zuivel en groente. Zuivel heeft per kg niet zo'n heel hoge klimaatbelasting, maar we gooien er veel van weg. Groente gooien we ook veel weg, plus dat een deel van de groente ingevlogen wordt, of in de verwarmde kas geteeld. Dit tikt aan in klimaatbelasting. De klimaatbelasting van deze top drie draagt voor meer dan de helft bij aan de totale klimaatbelasting van verspilling. Met het terugdringen van de verspilling van met name deze productgroepen is dus klimaatwinst te behalen.

Verspilling door de hele keten

Uit onderzoek van de FAO komt naar voren dat wereldwijd elk jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren gaat, ruim een derde van de voedselproductie. (Gustavsson *et al.*, 2011).

De WUR heeft van het ministerie van EZ opdracht gekregen om voedselverspilling in Nederland in kaart te brengen en voedselverspilling te becijferen, opdat de doelstelling van de overheid om tussen 2009 en 2015 een reductie van 20% hierin te realiseren, geverifieerd kan worden. Dit resulteerde in de *Monitor*

Voedselverspilling die rapporteert over de voedselverspilling in de gehele keten (dus ook wat er in de agrarische sector, bij de verwerking, in restaurants en in de supermarkten verspild wordt). Een van de bevindingen uit de Monitor is dat de consument relatief de grootste verspiller van voedsel in de totale keten is. De hoeveelheid voedselverspilling in de gehele keten is tussen de 83 en 151 kg per capita. (Soethoudt en Timmermans, 2013). De hiervoor genoemde 47 kg pppj betreft alleen de verspilling van voedsel in huishoudens.

Europees onderzoek kwam op een verspilling in de consumptiefase (dit omvat zowel de thuisconsumptie als die in het out of home-kanaal) van bijna een derde van de totale verspilling door de hele keten heen (Gustavsson *et al.*, 2011).

Rijksoverheidsbeleid

Zowel het ministerie van I&M als het ministerie van EZ hebben het terugdringen van voedselverspilling opgenomen in hun beleid.

In de “Beleidsbrief Duurzame Voedselproductie” van het ministerie van EZ die op 11 juli 2013 door Staatssecretaris Dijksma aan de Tweede Kamer is aangeboden, bevestigt de Staatssecretaris dat zij zich zal inspannen om voedselverspilling te verminderen met 20%. (Ministerie van Economische Zaken, 2013).

Vanuit het Ministerie van I&M is het Afvalpreventieprogramma (Ministerie van I&M, 2013a) opgesteld en de beleidsbrief ‘Van afval naar grondstof’ op 20 juni 2013 aan de kamer aangeboden door staatssecretaris Mansveld. Voedselafval wordt als één van de kansrijke stromen gezien om de milieubelasting van te verminderen (Ministerie van I&M, 2013b).

Meer informatie:

www.milieucentraal.nl

www.voedingscentrum.nl

Bronnen

CBS, Statline, n.d.. *Bestedingen; uitgebreide indeling naar*

huishoudenkenmerken, <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=60047NED&D1=0-1,3&D2=2-133&D3=l&HDR=T&STB=G1,G2&P=T&VW=T>, geraadpleegd op 19 maart 2012;

Gustavsson, J., C. Cederberg, U. Sonesson, R. van Otterdijk en A. Meybeck, 2011. *Global Food losses and waste. Extent, causes and prevention*, Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) Gothenburg, Zweden en FAO, Rome, Italië, 38 pp.;

Milieu Centraal, 2012. *Brondocument Voedselverspilling*, (nummer 062, versie 4.0), 58 pp.;

Ministerie van Economische Zaken, 2013, 11 juli. *Beleidsbrief Duurzame Voedselproductie*, www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/kamerstukken/2013/07/11/beleidsbrief-duurzame-voedselproductie.html, 14 pp.;

Ministerie van Infrastructuur en Milieu, 2013a. *Afvalpreventieprogramma Nederland conceptversie aug 2013*, [www.centrumpp.nl/Images/Afvalpreventieprogramma%20NL%2020-08-2013%20\(2\)_tcm318-346071.pdf](http://www.centrumpp.nl/Images/Afvalpreventieprogramma%20NL%2020-08-2013%20(2)_tcm318-346071.pdf), 90 pp.;

Ministerie van Infrastructuur en Milieu, 2013b, 20 juni. *Van Afval naar Grondstof. Beleidsbrief*, www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/kamerstukken/2013/06/20/van-afval-naar-grondstof.html, 7 pp.;

Soethoudt, H en T. Timmermans, 2013. *Monitor Voedselverspilling*, WUR Food & Biobased Research 74 pp.;

Westerhoven, M. van, 2013. *Bepaling voedselverliezen in huishoudelijk afval in Nederland, Vervolgmeting 2013*, CREM Amsterdam in opdracht van het ministerie van Infrastructuur en Milieu, 15 pp.;