

Vergaderjaar 2012–2013

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 115

BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 21 mei 2013

Hierbij bied ik u – zoals toegezegd – de eerste monitor «Voedselverspilling in Nederland» aan¹. De monitor geeft een tussenstand van de mate van voedselverspilling in Nederland over de periode 2009–2015. Het onderzoek is in opdracht van het Ministerie van Economische Zaken opgesteld.

De basis van dit onderzoek is een ontwikkelde methodiek die het inzicht in de hoeveelheid voedselverspilling in Nederland sterk verbetert. Daarnaast is met het bedrijfsleven, vertegenwoordigd in deze door de Alliantie Verduurzaming Voedsel², overeenstemming bereikt over de definitie van voedselverspilling. Dit zijn twee belangrijke uitkomsten van het onderzoek.

De data in de monitor zijn teruggedeneerd uit afvalcijfers wegens gebrek aan directe cijfers uit het bedrijfsleven. Deze data kunnen exacter. Transparantie van de cijfers van het bedrijfsleven is hiervoor nodig. Ik heb het bedrijfsleven dan ook opgeroepen hieraan mee te werken en inzichten te verschaffen in hun verspillingstromen. Ik zal het bedrijfsleven hierop blijven aanspreken in mijn gesprekken met de Alliantie Verduurzaming Voedsel en de Regiegroep Verduurzaming Veehouderij en Agroketens.

Beeld van de monitor

De monitor laat zien dat de verspilling in Nederland niet lijkt af te nemen. Een aantal relatief grote verspillingstromen wordt zichtbaar en verklaard:

¹ Ter inzage gelegd bij het Centraal Informatiepunt Tweede Kamer.

² De Alliantie Verduurzaming Voedsel is de private doorstart van het Platform Verduurzaming Voedsel dat in 2009 met steun van de overheid is opgericht en in 2012 ophield te bestaan. De Alliantie is een samenwerkingsverband voor verdere verduurzaming in de voedselketen. Betrokken partijen zijn de Land- en Tuinbouworganisatie (LTO), het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL), de Federatie van Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), de Koninklijke Horeca (KHN) en de verenigde cateraars (Veneca).

1. Het gebruik van reststromen als veevoer. Het veevoer is voornamelijk afkomstig uit de verwerkende industrie en komt van voedsel dat om economische (o.a. handelsnormen) en technologische redenen niet voor de humane voeding wordt aangewend. Het gaat hierbij om verspilling van bedrijven uit de aardappelverwerkende industrie, de bakkerijsector, plantvetten, sojaproducten, groente en fruit.
2. Het verbranden van reststromen. Voor een deel is het zeer aannemelijk dat die worden veroorzaakt door kennisleemtes bij facilitaire dienstverlening. Door een betere inschatting vooraf te maken van wat er nodig is op een dag en van de mogelijkheden tot hergebruik (bijvoorbeeld croutons van oud brood), hoeft er minder te worden afgevoerd.
3. De consument. Dit onderzoek laat zien dat de consument relatief gezien de grootste verspiller is van voedsel in de keten.

De conclusie van de monitor is dat in het huidige tempo de streefwaarde van 20% niet bereikt gaat worden in 2015.

Vervolg

De aanbevelingen roepen op om stevig in te zetten op het wegnemen van belemmeringen in economische, technische en wettelijke zin, op gedragsverandering van de consument, en de aanwezige kennis te verspreiden binnen de gehele facilitaire dienstverlening.

Ook door het bedrijfsleven wordt erkend dat voedselverspilling aanzienlijk moet verminderen. Daartoe is een agenda opgesteld door de Alliantie Verduurzaming Voedsel. In de huidige fase wordt veel opgedane kennis verspreid door voorlopers naar de rest van de sector; dit zal een impuls geven aan het verminderen van voedselverspilling. Zo zijn er al goede voorbeelden van innovaties en verspreiding daarvan te vinden bij de catering in een aantal ziekenhuizen, waar een reductie van 40% verspilling werd bereikt.

Er zullen forse inspanningen geleverd moeten worden om tot 20% minder verspilling te komen in 2015. U krijgt voor de zomer het door mij toegezegde Actieplan rondom voedselverspilling. Voorafgaand heb ik vandaag zoals eerder toegezegd samen met de Alliantie Verduurzaming Voedsel een conferentie voor het bedrijfsleven over minder voedsel verspillen en houdbaarheidsdata (THT en TGT) georganiseerd.

De staatssecretaris van Economische Zaken,
S.A.M. Dijkema