

Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland in 2019

- Nederlandse huishoudens verspilden in 2019 gemiddeld 34,3 kg eten per persoon per jaar aan vast voedsel (inclusief dikke vloeistoffen en zuivel).
- Dat is een daling van 17% ten opzichte van 2016 (41,2 kg) en 29% ten opzichte van 2010 (48,0 kg).
- Vast voedsel wordt vooral verspild via rest- en gft-afval. In dit huishoudelijk afval is 26,5 kg per persoon per jaar gemeten. In 2016 was dit 30,4 kg.
- Daarnaast schatten we verspilling naar de overige routes (gootsteen, toilet, dieren, compost, etc.) op 7,8 kg. In 2016 was dit 10,8 kg.
- 9,5% van het gekochte voedsel wordt verspild. In 2016 was dit 11,1% en in 2010 13,6%.
- Brood, zuivel, groente, fruit en aardappelen worden het meest verspild. In absolute hoeveelheden vindt hier wel de grootste daling plaats (met uitzondering van aardappelen; hiervan wordt juist meer verspild).
- Naast de verspilling van vast voedsel worden er ook vloeistoffen verspild. In 2019 verdween gemiddeld 45,5 liter drinken per persoon per jaar in de gootsteen of het toilet. Dat is een daling van 21% ten opzichte van 2016 (57,3 liter).

Hoe meten we voedselverspilling?

Dit rapport gaat over het meten van de hoeveelheid voedselverspilling in Nederlandse huishoudens in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV). Voedselverspilling betreft voedsel dat geschikt is voor menselijke consumptie en dat wordt weggegooid, al dan niet na de houdbaarheidsdatum of na bederf. In mei en juni 2019 zijn steekproeven genomen, die geëxtrapoleerd zijn naar het hele jaar 2019. Dit onderzoek is eerder gedaan in 2010, 2013 en 2016. CREM Waste Management heeft een afvalsamenstellingsanalyse van vast huishoudelijk afval uitgevoerd bij 130 huishoudens in 13 gemeenten. Flycatcher Internet Research voerde het consumentenonderzoek 'Voedselverspilling' uit op basis van zelfrapportage onder 1.000 respondenten. Daarnaast heeft KantarPublic via een app een schattingsstudie gedaan naar verspilling van vloeistoffen onder 1.013 respondenten. Dit rapport vormt een synthese van de uitkomsten van deze 3 onderzoeken en voegt een aantal analyses toe. Het Voedingscentrum heeft dit onderzoek gecoördineerd en is ondersteund door een begeleidingscommissie met experts van het ministerie van LNV, Rijkswaterstaat, Milieu Centraal en Wageningen University & Research (WUR).

Hoeveel voedsel verspilt de consument?

Nederlandse huishoudens verspilden in 2019 gemiddeld 34,3 kg eten per persoon per jaar (ppp) aan vast voedsel (inclusief dikke vloeistoffen, zoals soepen, sauzen, vetten en zuivel). Van deze 34,3 kg is 26,5 kg gemeten in huishoudelijk afval (rest- en gft-afval) en 7,8 kg doorgerekend naar de overige routes (gootsteen, toilet, dieren, compost, etc.). Daarnaast is er nog 15,7 kg onvermijdbaar voedselverlies, zoals schillen, botten, stronken, etc. gemeten in rest- en gft-afval, dat gerelateerd is aan vast voedsel.

Huishoudens kopen gemiddeld 377 kg pppj aan vast voedsel, waarvan 362 kg eetbaar is. De 34,3 kg voedselverspilling is 9,5% van het door huishoudens gekochte eetbare voedsel per persoon.

Voor heel Nederland komt de verspilling van consumenten thuis op 589 miljoen kg vast voedsel (inclusief zuivel, vetten, sauzen en soepen) per jaar.

Top 10 meest verspilde producten, exclusief dranken

1. Brood en deegwaren	7,3 kg pppj
2. Zuivel	5,1
3. Groente	3,7
4. Fruit	3,0
5. Aardappelen	2,9
6. Sauzen en vetten	2,7
7. Vlees en vleeswaren	2,3
8. Pasta's	1,0
9. Gebak en koek	1,0
10. Snoep en snacks	0,8

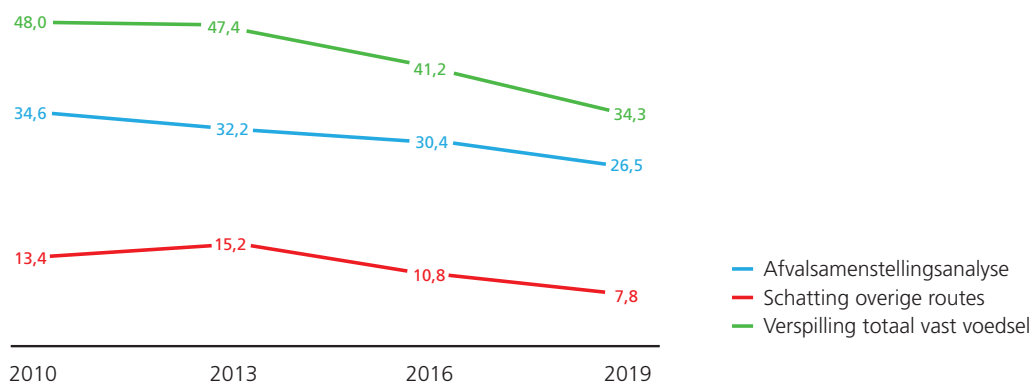
Dranken: vooral koffie, thee en zuivel

Via het riool (gootsteen en toilet) verspillen consumenten naar schatting 45,5 liter vloeibaar voedsel en dranken per jaar, waarvan:

- 23 liter koffie en thee
- 10 liter melk en zuiveldrink en 4 liter dikzuivel
- 6 liter frisdrank en sappen
- 1 liter sauzen
- 1 liter wijn en bier

Voor heel Nederland komt de verspilling via het riool op 781 miljoen liter per jaar. Let wel: er is een (gedeeltelijke) dubbeltelling in verspilling van zuivel en dikvloeibaar (van maximaal 4,0 kg pppj).

Vergelijking met eerdere metingen



In 2019 werd er door huishoudens per persoon 34,3 kg vast voedsel (incl. soepen, vetten, sauzen, en zuivel) verspild. Dit is een daling van 17% ten opzichte van de vorige meting in 2016 (41,2 kg pppj) en een daling van 29% ten opzichte van de meting in 2010 (48,0 kg pppj).

Het grootste aandeel komt uit de afvalsamenstellingsanalyse: 26,5 kg pppj. In 2016 was dit 30,4 kg (een daling van 13%) en in 2010 34,6 kg (een daling van 23%).

Daarnaast extrapoleren we hieruit de schatting van de overige routes: 7,8 kg pppj. In 2016 was dat 10,8 kg en in 2010 13,4 kg.

In 2019 werd 45,5 liter per persoon vloeibaar voedsel en drank door het riool weggespoeld; een daling van 21% ten opzichte van 2016 (57,3 liter per respondent, exclusief bier en wijn).

Hoeveel geld is er gemoeid met verspilling?

Volgens Europese cijfers is de waarde per kilo verspild vast voedsel van huishoudens € 3,53 (Stenmarck et al. 2016). Volgens GfK is in 2019 de waarde per kilo gekocht vast voedsel, inclusief zuivel € 3,49 (Temminghoff 2019). Met de verspilling van vast voedsel (inclusief zuivel, vetten, sauzen en soepen) gooien huishoudens dus ongeveer € 120,- pppj weg. In 2016 was dit € 145,-.

Verspilling door de hele keten

WUR voert de Monitor Voedselverspilling voor de hele keten uit. De totale hoeveelheid verspilling in Nederland in de hele keten lag in 2017 tussen de minimaal 1.814 en maximaal 2.509 kiloton. Omgerekend per inwoner is dat tussen de 106 en 147 kg per persoon. Als de verspilling van vast voedsel in huishoudens (excl. dranken) nu geschat wordt op 34,3 kg, dan betekent dit dat huishoudens een aandeel hebben van zo'n 23 tot 32% van de totale verspilling in de keten.

Rijksoverheidsbeleid

Het ministerie van LNV voert sinds 2009 beleid op het terugdringen van voedselverspilling. In de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties (SDG 12.3) is als doelstelling opgenomen een halvering van de voedselverspilling per persoon door consumenten en supermarkten te realiseren in 2030 ten opzichte van 2015 en een minimalisering van voedselverliezen in de rest van de keten. De Europese Unie heeft zich hierbij aangesloten en ook de Nederlandse overheid onderschrijft deze doelstelling.

Colofon

Copyright © oktober 2019, Stichting Voedingscentrum Nederland, Den Haag

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie of op welke andere wijze en/of door welk ander medium, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Stichting Voedingscentrum Nederland.

Hoewel aan de samenstelling en productie van deze uitgave alle zorg is besteed, aanvaardt Stichting Voedingscentrum Nederland geen enkele aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit een eventuele foutieve vermelding in deze uitgave.

Voedingscentrum – eerlijk over eten

Het Voedingscentrum informeert consumenten over – en stimuleert hen tot – een gezonde en meer duurzame voedselkeuze.

Auteur: dr.ir. Corné van Dooren, Voedingscentrum.

In samenwerking met ministerie van LNV, Rijkswaterstaat, Milieu Centraal en WUR.

www.voedingscentrum.nl