

Vergaderjaar 2022–2023

**31 532**

**Voedingsbeleid**

**Nr. 280**

## **BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN VOEDSELKwaliteit**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 20 april 2023

Er speelt veel rond de verduurzaming van het voedselsysteem, van boer tot bord en alle schakels daar tussen. Het tegengaan van voedselverspilling is een belangrijk onderdeel van de transitie naar een duurzamer en een houdbaar voedselsysteem. Voedselverspilling leidt namelijk tot onnodige kosten voor ons milieu en portemonnee en het verlies van waardevolle grondstoffen. Het verminderen van voedselverspilling is één van de belangrijkste aangrijpingspunten om de effecten van voedselproductie op de leefomgeving te verminderen<sup>1, 2</sup>.

Daarom heeft de Nederlandse overheid zich, samen met de andere EU lidstaten, gecommitteerd aan Sustainable Development Goal 12.3 van de VN: de voedselverspilling in 2030 bij de consument en bij de retail met 50% verminderen ten opzichte van 2015 en verminderen van de voedselverspilling in de rest van de keten. Nederland zet zich in Europa in om dit doel te verbreden naar een reductie van 50% in de gehele voedselketen (Kamerstuk 21 501-32, nr. 1414). De Europese Commissie zal voor de zomer een voorstel doen met wettelijk bindende doelen voor de reductie van voedselverspilling.

Uit de bijgevoegde rapporten blijkt dat versnelling nodig is om de doelen te kunnen halen. De huidige inzet zal onverminderd voortgezet worden en ik zal daarnaast aanvullende maatregelen nemen. Ik verken nu welke maatregelen het meest geschikt zijn en hoe die het beste ingericht kunnen worden. Hierover zal ik u nader informeren in mijn toegezegde voedselbrief.

<sup>1</sup> PBL, 2019. Dagelijkse kost. Hoe overheden, bedrijven en consumenten kunnen bijdragen aan een duurzaam voedselsysteem, Den Haag: Planbureau voor de Leefomgeving.

<sup>2</sup> Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet. 2019;393(10170):447–92.

Het verminderen van voedselverspilling is een belangrijk aangrijpingspunt om zowel de voetafdruk van de voedselproductie als van de voedselconsumptie te verminderen. Zo is het verminderen van voedselverspilling onderdeel van de Farm to Fork strategy, is het opgenomen in het Klimaatakkoord en wordt het in het recent gepubliceerde IBO<sup>3</sup> en IPCC-rapport<sup>4</sup> genoemd als maatregel om klimaatimpact te verminderen. Een halvering van de totale voedselverspilling in Nederland levert uiteindelijk een broeikasgasreductie van 2–3 Mton CO<sub>2</sub>-equivalenten per jaar op. In Nederland betekent dit per jaar 1 miljard kilo minder voedsel verspillen. Daar kunnen 2,7 miljoen mensen, ruim 15% van de Nederlandse bevolking, een jaar lang van eten. Het voorkomen van verspilling heeft daarmee een hele positieve impact.

Ik vind het van groot belang dat we in Nederland doorpakken op het tegengaan van voedselverspilling. Daarom wordt de verspilling in Nederland goed gemonitord. Als ik naar de resultaten van de afgelopen jaren kijk, valt op dat de Nederlanders thuis goed op weg zijn om de verspilling te verminderen. Zij hebben een grote pluim verdiend want er is heel wat bereikt sinds de eerste meting in 2010. We zijn de afgelopen jaren thuis veel minder gaan verspillen in Nederland: een daling van 23% in 2022 sinds 2015. We zijn er nog niet, de dalingscurve van vermindering neemt af zo blijkt uit de laatste meting. Hier leest u meer over verderop in deze brief. Ondanks dat we wel degelijk de goede kant opgaan, moeten er nog flinke stappen worden gezet. We kunnen allemaal het verschil maken door thuis minder voedsel te verspillen. Bedrijven, zoals producenten en supermarkten, kunnen hier een belangrijke rol in spelen. Denk aan het aanbieden van kleinere portiegroottes en duidelijkere communicatie over houdbaarheidsdata op verpakkingen. Er zijn al bedrijven die dat doen.

Er is al een groep voorlopers in de keten die heel goed op weg is, zij hebben hun voedselverspilling flink verminderd én helpen mensen de verspilling thuis te verminderen. Zij worden daarbij veelal ondersteund door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling die LNV sinds de start in 2018 financiert. Deze stichting is dé plek waar de relevante partijen zich gezamenlijk inzetten om voedselverspilling tegen te gaan. En hoe meer partijen zich aansluiten, hoe groter de impact. Inmiddels hebben zich al 120 stakeholders aangesloten. Ik vind deze succesvolle samenwerking erg belangrijk en om deze structurele rol te blijven vervullen heb ik de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling voor de komende drie jaar subsidie verleend. En ik roep alle relevante partijen op om zich aan te sluiten bij deze beweging. Daarmee verbeter je niet alleen je eigen bedrijfsvoering maar draag je ook bij aan het verduurzamen van ons voedselsysteem.

Hieronder informeer ik u over de stand van zaken van het terugdringen van voedselverspilling in Nederland met bijgaande drie rapporten; twee monitors en een onderzoeksrapport (waarover meer informatie in bijgevoegd overzicht):

- Monitor Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2022
- Monitor Voedselverspilling in Nederland update 2009–2020
- Versnellingsagenda verminderen voedselverspilling 2022–2025

<sup>3</sup> Scherpe doelen, scherpe keuzes: IBO aanvullend normerend en beprijzend nationaal klimaatbeleid voor 2030 en 2050 – 13 maart 2023.

<sup>4</sup> IPCC – AR6 Synthesis Report: Climate Change 2023 – 22-3-23.

## Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2022 – Voedingscentrum

Vandaag heeft het Voedingscentrum de monitor voedselverspilling bij consumenten gepubliceerd. Daaruit blijkt dat in 2022 Nederlanders thuis gemiddeld 33,4 kg eten per persoon verspilden. De meeste Nederlanders geven aan hun best te doen om geen voedsel te verspillen en de verspilling is de afgelopen 10 jaar flink gedaald. De voedselverspilling bij huishoudens is ten opzichte van 2015 met 23% afgenomen. In 2022 zitten we op de helft van de tijd die we hebben om het doel, halveren van de voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015, te behalen. Met een daling van 23% in 2022 sinds 2015 ligt de consument redelijk op schema. De sterke daling die sinds 2013 zichtbaar was, lijkt nu te stagneren, in vergelijking met vorige metingen nam voedselverspilling deze keer minder af. Als er inderdaad sprake is van stagnatie en deze zet door in 2025, dan wordt de kans om het doel van 50% reductie in 2030 te halen klein. Het Voedingscentrum stelt in het rapport: «Om voedselverspilling verder terug te dringen is meer actie nodig vanuit de hele voedselketen om de Nederlander te helpen thuis minder voedsel te verspillen».

## Monitor voedselverspilling update 2009–2020 – Wageningen University & Research

De monitor voedselverspilling update 2009–2020 die vandaag is gepubliceerd geeft inzicht in de totale hoeveelheid voedselverspilling en voedselverliezen in de hele Nederlandse voedselketen. De totale omvang van voedselverspilling in Nederland in 2020 was 2.811 kiloton, of 161 kilogram per hoofd van de bevolking. Dit is een groter volume dan de voorgaande meting in 2019 (88–136 kilogram). Dit komt doordat de definitie van voedselverspilling is aangepast; sinds 2022 gebruiken we in Nederland de geharmoniseerde Europese definitie van voedselverspilling, die verschilt van de eerder door Nederland gebruikte definitie. Als de cijfers uit de laatste monitor omgerekend worden naar de eerder gebruikte definitie om zo de verschillende jaren met elkaar te kunnen vergelijken, levert dat een aanzienlijke daling op in de bovengrens van de voedselverspilling ten opzichte van 2019 en voorgaande jaren. De omvang in 2020 is volgens de voormalige definitie 97–123 kilogram per hoofd van de bevolking. In 2019 was dit 88–136 kilogram per hoofd van de bevolking. Een toelichting bij de monitor voedselverspilling update 2020 vindt u in bijgevoegd overzicht.

## Versnellingsagenda verminderen voedselverspilling 2022–2025 – Adviezen aan het Ministerie van LNV – Wageningen University & Research (WUR)

Om inzicht te krijgen of Nederland op koers ligt om het doel te halen, heb ik WUR opdracht gegeven dit te onderzoeken en mij daarnaast te adviseren over wat er nodig is de doelstelling te behalen, kijkend naar de hele keten en de consument. De conclusie van het vandaag gepubliceerde onderzoek is dat, hoewel er een dalende lijn is, op het huidige tempo de halvering van verspilling in 2030 niet zal worden gehaald. WUR adviseert daarom om te versnellen om het doel te kunnen behalen. Het WUR-rapport concludeert dat het belangrijk is voort te bouwen op de huidige succesvolle aanpak, maar dat de tijd van vrijblijvendheid voorbij is. Het huidige maatregelenpakket is voornamelijk stimulerend. Er zullen maatregelen moeten worden toegevoegd die bijdragen aan versnelling als we de gestelde doelen willen halen, stelt de WUR. Het rapport geeft een aantal overkoepelende aanbevelingen: stel een integrale aanpak centraal die transitie ondersteunt; bouw voort op huidige succesvolle aanpak en voeg activiteiten toe die bijdragen aan versnelling; draag uit

dat de tijd van vrijblijvendheid nu echt voorbij is. Meer over het WUR-onderzoek vindt u in bijgevoegd overzicht.

De constatering dat het van belang is de huidige succesvolle aanpak voort te zetten neem ik ter harte; dit zal ik zeker blijven doen de komende jaren. Om voedselverspilling verder tegen te gaan en te zorgen dat we onze ambities hierop waar kunnen maken, zal ik onderzoeken welke maatregelen ik verder kan nemen. Ik zal een wegging maken van de voorgestelde maatregelen en de inzet van de overheid bepalen. Op de uitwerking hiervan zal ik in de toegezegde voedselbrief terugkomen. Ik vind het belangrijk om aan te pakken wat binnen mijn verantwoordelijkheid en rol past. Daarom zal ik verkennen welke voorgestelde dwingende maatregelen haalbaar en uitvoerbaar zijn om het doel dichterbij te brengen. Ik verken daarbij onder andere verplichte monitoring en rapportage van voedselverspilling. Hoe meer partijen zelf al monitoren en rapporteren over hun voedselverspilling, hoe minder groot de noodzaak hiervoor is.

Elk van ons kan bijdragen aan het doel de voedselverspilling in Nederland te halveren. Bij mensen thuis, die al zo goed op weg zijn, is nog werk aan de winkel, daarbij ondersteund door bedrijven en overheid. Bedrijven kunnen zelf hun verspilling ook verminderen door te monitoren, te rapporteren en actie te ondernemen. Er zijn hele mooie voorbeelden van bedrijven en ketens die door betere monitoring en samenwerking al een heel eind op weg zijn – zie ook bijgevoegd overzicht met hoogtepunten van de aanpak van het verminderen van voedselverspilling van het afgelopen jaar.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
P. Adema

**Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2022 – Voedingencentrum**

Uit de vandaag gepubliceerde monitor voedselverspilling bij consumenten blijkt dat Nederlanders thuis in 2022 gemiddeld 33,4 kg eten per persoon verspilden. Dit is 8,9% van de totaal gekochte hoeveelheid voedsel. Steeds minder van het gekochte voedsel wordt verspild; in 2019 was dit nog 9,5% van het gekochte voedsel en in 2010 13,6%. Brood, groente, fruit, aardappelen en zuivel worden door Nederlanders thuis het meest verspild.

De voedselverspilling bij huishoudens is in 2022 ten opzichte van 2015 met 23% afgenomen. In 2022 zitten we op de helft van de tijd die we hebben om het doel, halveren van de voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015, te behalen. Met een daling van 23% in 2022 sinds 2015 ligt de consument redelijk op schema. De meeste Nederlanders geven aan hun best te doen om geen voedsel te verspillen, de verspilling is de afgelopen 13 jaar flink gedaald.

In vergelijking met vorige metingen (elke 3 jaar) lijkt de afname van de hoeveelheid voedselverspilling in huishoudens nu te stagneren. De gevonden hoeveelheid verspild voedsel was in 2022 slechts 0,9 kg lager dan in 2019 (de voorgaande meting). Als er inderdaad sprake is van stagnatie en deze zet door in 2025, dan is de kans om het doel van 50% reductie in 2030 te halen klein. Een mogelijke verklaring van deze potentiële stagnatie is dat het steeds moeilijker wordt voor Nederlanders om minder te verspillen. Er is dan ook meer inzet nodig om een verdere daling te realiseren. Hier ligt een belangrijke link met de voedselomgeving die een grote rol speelt in de keuzes die mensen maken, de manier waarop voedsel wordt aangeboden en de informatie op de verpakking. Producenten en supermarkten kunnen bijvoorbeeld meer verantwoordelijkheid nemen voor de verspilling van hun producten bij mensen thuis. Denk aan het aanbieden van kleinere portiegroottes en portieverpakkingen die het mogelijk maken om een deel in gesloten verpakking te bewaren. Ook duidelijkere communicatie over houdbaarheidsdata en bewaarwijzers op verpakkingen kunnen mensen helpen om verspilling tegen te gaan. Om voedselverspilling bij mensen thuis verder terug te dringen en het doel te halen in 2030 is het belangrijk om de huidige inzet te verhogen, er is meer actie nodig vanuit de hele voedselketen, stelt het rapport. Het rapport noemt daarvoor drie aanbevelingen, die ik ter harte neem:

- Zoek de oplossing niet alleen bij de consument maar kijk naar de hele keten, supermarkten en producenten kunnen meer verantwoordelijkheid nemen om consumenten te helpen minder voedsel te verspillen.
- Zet het huidige succesvolle beleid voort en verken wat daaraan kan worden toegevoegd, zoals bijvoorbeeld maatregelen in wet- en regelgeving.
- Maak het makkelijk voor de consument: help de consument op de juiste plek en het juiste moment, door o.a. te blijven inzetten op communicatie en tools.

**Monitor voedselverspilling update 2009–2020 – Wageningen University & Research**

De monitor voedselverspilling update 2009–2020 die vandaag is gepubliceerd geeft inzicht in de totale hoeveelheid voedselverspilling en voedselverliezen in de hele Nederlandse voedselketen. Deze monitor brengt de verspilling in kaart op basis van openbare cijfers over afvalverwerking, veevoerproductie, consumentenafval, primaire productie en hernieuwbare energie. Deze meting gaat over 2020, omdat de gegevens

die nodig zijn om de verspilling te berekenen pas na geruime tijd beschikbaar zijn, waarna deze nog geanalyseerd moeten worden.

De totale omvang van voedselverspilling in Nederland in 2020 was 2.811 kiloton, of 161 kilogram per hoofd van de bevolking. Dit is een grotere omvang in vergelijking met eerdere rapportages: over 2019 werd 88–136 kilogram per hoofd van de bevolking gerapporteerd. Het grotere volume is een gevolg van de aanpassing van de definitie van voedselverspilling: deze is nu ook voor de Nederlandse rapportage aangepast naar de EU definitie<sup>5</sup>, die verschilt van de eerder door NL gebruikte definitie. Vanaf 2022 zijn alle Europese lidstaten verplicht om jaarlijks te rapporteren over hun voedselverspilling, daarvoor moet de EU definitie gebruikt worden.

De cijfers uit de laatste monitor (2020) zijn omgerekend naar de eerder gebruikte definitie, om zo de verschillende jaren met elkaar te kunnen vergelijken. Dat levert een aanzienlijke daling op in de bovengrens van de voedselverspilling ten opzichte van 2019 en voorgaande jaren. De omvang in 2020 is volgens de voormalige NL definitie 97–123 kilogram per hoofd van de bevolking. In 2019 was dit 88–136 kilogram per hoofd van de bevolking. De monitor over 2020 vermeldt één getal als waarde voor de voedselverspilling in Nederland, de rapportages over voorgaande jaren vermelden een bandbreedte. De bandbreedte was een gevolg van het voorkomen van dubbelstellingen door onduidelijkheid over of het materiaal als vermijdbare voedselresten (wel verspilling) of onder onvermijdbare voedselresten (geen verspilling) geclassificeerd moest worden. In de definitie van voedselverspilling volgens de Europese richtlijn worden eetbare (merendeels vermijdbaar) en oneetbare (onvermijdelijk) delen van het voedsel verstaan. Hiermee is deze onduidelijkheid minder relevant voor het bepalen van de omvang van de verspilling en wordt één getal van de omvang gepresenteerd.

Doordat in de Europese rapportage een andere definitie van voedselverspilling wordt gebruikt dan we tot nu toe in de jaarlijkse Nederlandse rapportage gebruiken, wijken deze cijfers sterk af. In de definitie van de EU van voedselverspilling zijn de onvermijdelijke, merendeels oneetbare, reststromen meegenomen. In Nederland zijn deze stromen aanwezig. In de Nederlandse monitor over 2019 zijn deze materialen geen voedselverspilling. Dat dit leidt tot een verhoging van het totale volume in het cijfer voor 2020, komt doordat in Nederland veel voedsel wordt geproduceerd, verhandeld en verwerkt voor consumptie buiten Nederland. Omdat dit de eerste keer is dat de Europese lidstaten deze informatie hebben aangeleverd en de kwaliteit van de data flink verschilt, kunnen de cijfers van de verschillende landen niet goed met elkaar vergeleken worden. Nederland staat in deze eerste Europese rapportage<sup>6</sup> vijfde in de ranglijst. Dit verdient een nuance; in Nederland wordt veel voedsel geïmporteerd, geproduceerd en verwerkt voor export, waarbij onvermijdbare reststromen ontstaan, met name in de levensmiddelenindustrie. Ook verschilt de mate van detail en de mate van betrouwbaarheid en representativiteit van de data per ketenschakel aanzienlijk tussen de lidstaten.

<sup>5</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.248.01.0077.01.ENG&toc=OJ:L:2019:248:TOC](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.248.01.0077.01.ENG&toc=OJ:L:2019:248:TOC).

<sup>6</sup> [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food\\_waste\\_and\\_food\\_waste\\_prevention\\_-\\_estimates&stable=0&redirect=no#Methodology](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates&stable=0&redirect=no#Methodology).

## **Versnellingsagenda verminderen voedselverspilling 2022–2025 – Adviezen aan het Ministerie van LNV – Wageningen University & Research**

Om inzicht te krijgen of Nederland op koers ligt om het doel (halvering van de voedselverspilling in 2030) te halen, heb ik WUR opdracht gegeven dit te onderzoeken en mij te adviseren over wat er nodig is de doelstelling te behalen. De conclusie van het vandaag gepubliceerde onderzoek is dat, hoewel er een dalende lijn is, op het huidige tempo de halvering van verspilling in 2030 niet zal worden gehaald. Het is daarom nodig te versnellen om het doel te kunnen behalen. Het WUR-rapport geeft een aantal overkoepelende aanbevelingen:

- stel een integrale aanpak centraal die transitie ondersteunt – een voedselsysteembenadering;
- bouw voort op huidige succesvolle aanpak en voeg activiteiten toe die bijdragen aan versnelling. Evalueer maatregelen op bijdrage aan behalen doelstelling en potentiële opschaalbaarheid;
- draag uit dat de tijd van vrijblijvendheid nu echt voorbij is.
- En een aantal adviezen ter versnelling:
- verbeter de monitoring: meer bedrijven rapporteren op organisatie-, sector- en ketenschakelniveau; verbeter datakwaliteit; stel tussentijdse doelen per ketenschakel en sector;
- insluiten primaire sector: ontwikkel acties gericht op landbouw en visserij om voedselverliezen te verminderen. Creëer betere aansluiting van vraag en aanbod, verruim de mogelijkheden om reststromen als diervoeder in te zetten;
- ketenbreed & systeemgericht: maak afspraken om ketenschakel-overstijgende verspilling te voorkomen; vergroot gevoel van urgentie onder bedrijven en organisaties, zet financiële prikkels in voor een verspillingvrije keten.
- Voedselomgeving consument: Zet de huidige campagnes voort en intensiveer waar mogelijk, vergroot de rol van het bedrijfsleven om de consument in staat te stellen verspilling te voorkomen;
- coherentie van beleid: neem een proactieve en impactgerichte houding aan, verbeter de interdepartementale samenwerking, meer sancties en druk vanuit wettelijke mogelijkheden, deel en leer met andere landen.

### **Hoogtepunten aanpak verminderen voedselverspilling 2022**

Een overzicht van de acties en initiatieven door Samen Tegen Voedselverspilling in 2022 is hier te zien: [Jaaroverzicht 2022 – Impact Video](#).

#### Impact met consumentencampagnes

In 2022 organiseerde de stichting Samen Tegen Voedselverspilling samen met het Voedingscentrum (gefinancierd door LNV) meerdere campagnes om consumenten positief te inspireren om minder voedsel te verspillen, met als jaarlijkse hoogtepunt de Verspillingsvrije Week, samen met 140 partners. Ongeveer 7 miljoen Nederlanders zagen of hoorden iets over voedselverspilling rond die week. En bijna 4 miljoen Nederlanders deden die week iets extra's om voedselverspilling te voorkomen. Een overzicht van de Verspillingsvrije Week 2022 is hier te bekijken: [Verspillingsvrije Week 2022](#).

Daarnaast is de consumentencampagne over brood herhaald, is er aandacht besteed aan de houdbaarheidsdatums en aan verspillingvrije feestdagen. In deze infographic is de behaalde impact met de consumentencampagnes in 2022 te zien.

## Houdbaarheid & voedselverspilling

Om de houdbaarheidsaanduiding op verpakkingen te verbeteren en verduidelijken voor consumenten is per 1 januari 2023 het Warenwetbesluit «Bereiding en behandeling van levensmiddelen» aangepast door VWS (zonder overgangstermijn): Stb 2022, nr. 473. Om verwarring te voorkomen is het Nederlandse warenwetbesluit aangepast in lijn met de geldende EU-wetgeving. Dit is een resultaat van de (inmiddels geïndigde) Green Deal «Over de Datum?» met als doel voedselverspilling te voorkomen en de voedselveiligheid te verbeteren. Daarnaast werkt LNV samen met een aantal andere partijen aan het verbeteren van de uitleg en de verduidelijking van de «Ten Minste Houdbaar Tot» en «Te Gebruiken Tot»-data om voedselverspilling te voorkomen.

## Monitoring voedselverspilling door sectoren

In Nederland wordt geïnvesteerd in het verkrijgen van betrouwbare en representatieve data uit alle ketenschakels. Momenteel is er in Nederland nauwkeurig inzicht in voedselverspilling in huishoudens en bij supermarkten (monitor gefinancierd door LNV). De Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research (WUR) werken, gefinancierd door LNV, samen met verschillende (sub)sectoren aan het meten van reststromen en het realiseren van sector benchmarks. De brancheorganisaties NVB, VBZ, VAVI en GroentenFruit Huis nemen al deel, onder boeren en tuinders worden momenteel enquêtes afgenomen en in 2023 gaat ook een aantal horecasectoren meedoen met het monitoringprogramma. De stichting Samen Tegen Voedselverspilling en WUR werken eraan om in 2023 meer branches aan te laten sluiten. Zodat steeds meer sectoren en bedrijven op basis van data doelgericht en effectief hun grondstofverlies kunnen tegengaan. Het meten van voedselverspilling door supermarkten en door individuele bedrijven leidde eerder al tot een significante daling.

## Samenwerking voor een circulaire, dierlijke eiwitketen

Alleen wanneer onvermijdbare reststromen op grotere schaal worden omgezet in diervoer, wordt de ambitie om voedselverspilling in Nederland jaarlijks met 1 miljard kilo te halveren haalbaar. Varkens en kippen kunnen voedselresten weer «upcyclen» tot een dierlijk eiwitproduct voor humane consumptie, zoals vlees, melk of eieren. Circulair voer heeft een lagere CO<sub>2</sub>-voetafdruk en leidt tot minder druk op natuurlijke hulpbronnen, behoud van biodiversiteit, minder afhankelijkheid van de wereldwijde grondstoffenmarkt en een veerkrachtig voedselsysteem met genoeg goed voedsel voor iedereen.

Binnen het samenwerkingscluster «circulaire dierlijke eiwitketen» werken inmiddels 17 deelnemende partijen (waarvan 12 bedrijven) vol energie aan innovatieve ketenconcepten. Samen Tegen Voedselverspilling speelt, als trekker van het Circular Food Center, een coördinerende rol (mede gefinancierd door de overheid via de Regiodeal). Binnen het cluster wordt nu aan 5 (business)cases gewerkt, allen met als doel om innovatieve circulaire ketenconcepten op grote schaal te introduceren in de markt. Deelnemende partijen aan het cluster leveren ook een bijdrage aan de snelle realisatie van de aangepaste EU-wetgeving door «processed animal proteins» te verwerken in voer voor legkippen.

## Systemische aanpak voor een verspillingvrije broodketen

Oogsten, bakken, verpakken en vervoeren: er zit veel energie in ons brood. Toch worden er in Nederland dagelijks nog 700.000 broden per dag teveel gebakken. Ongeveer de helft daarvan wordt verspild door consu-



menten thuis, maar ook in de keten valt nog veel winst te halen. Bijvoorbeeld bij supermarkten, waar 8% van het brood retour gaat naar bakkerijen en wordt verwerkt tot veevoer. Een cluster van bedrijven, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden maakt, onder de vlag van Samen Tegen Voedselverspilling (mede gefinancierd door LNV), werk van het realiseren van een effectievere broodketen, van graankorrel tot broodtrommel, door retourstromen te voorkomen. Parallel hieraan gaat de bakkerijsector door met hun monitoring en rapportage (in samenwerking met WUR en STV, mede gefinancierd door LNV). In 2022 is een eerste daling te zien in de hoeveelheid retourbrood. Daarnaast deelt Samen Tegen Voedselverspilling, in samenwerking met Provincie Gelderland, concrete tips voor een verspillingvrije broodketen met warme bakkers, industriële bakkers en supermarkten. Ook vroegen we in consumentencampagnes (gefinancierd door LNV) weer aandacht voor de boodschap «Eet jij ook elke boterham», onder andere met stickers op miljoenen broden.

#### Samenwerking met het onderwijs

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling werkt, steeds breder en intensiever, samen met alle niveaus in het onderwijs in verschillende projecten, waaronder de jaarlijkse, landelijke MBO- en HBO-Challenges Voedselverspilling, de Brabantse Meesterchef-competitie tussen horeca-studenten in het (v)mbo, de Technasium-opdracht in het voortgezet onderwijs en de Smaakmissie Voedselverspilling op basisscholen. Dit wordt mede gefinancierd door de overheid via de Regiodeal en het Voedingscentrum (mede gefinancierd door LNV).