



## Bingo! Routes naar 50% minder voedselverspilling

Verslag van het VVM Café op 19 februari 2020

*Auteurs: Jacqueline Quarles van Ufford, Wietske de Boer*

'Bingo' klinkt het halverwege het VVM Café 'Minder voedsel verspillen, pure winst voor jou'. Het is het tweede VVM Café van 2020, die woensdagavond 19 februari. Het optimisme is groot. Niemand is bewust bezig met de Coronadreiging en welke gevolgen dit met zich mee zal brengen, ook met betrekking tot voedselverspilling. Wie is er tijdens de netwerksessie zo opgetogen en welke uitwisseling over het voorkomen van voedselverspilling ging hieraan vooraf?

Samenwerkende secties 'Landbouw en voedsel' en 'Afval' trappen af. *Joop Kleibeuker* (voorzitter sectie Voedsel en landbouw) duidt de plaats van deze bijeenkomst in de serie 'Ons voedselsysteem duurzaam en gezond' en introduceert als gastspreker zijn oud-EU-collega uit Brussel, *Toine Timmermans*, directeur van de Stichting Samen tegen Voedselverspilling (STV).

*Lourens Aalders* en *Jacqueline Quarles van Ufford*, die namens de sectie Afval de netwerksessie begeleiden, schetsen de plek van voedselverspilling binnen hun sectie. Focusthema's zijn producentenverantwoordelijkheid en de 'zin en onzin van bio-plastics'. Preventie van voedselverspilling krijgt op dit moment vooral aandacht waar het de vervuiling van recyclebare afvalstromen vermindert.

Timmermans benadrukt tijdens zijn interactieve presentatie de urgentie.

- Voedselverspilling staat volgens Drawdown op nummer 1 van de top 100 grootste klimaatimpacts, waarmee direct 8% CO<sub>2</sub> uitstoot gekoppeld aan voedselsysteem kan worden gereduceerd (90Gton).
- Wereldwijd raakt een derde van alle voedsel verloren van farm to fork.
- 'Die 900-miljard dollar aan verspilde voeding per jaar wereldwijd, wie wordt daar beter van?' vraagt Timmermans zich af. 'En dat terwijl investeren van 1 euro in het voorkomen van voedselverspilling zich in veertienvoud terugverdient.' Lourens Aalders en Jacqueline Quarles van Ufford, die namens de sectie Afval de netwerksessie begeleiden, schetsen de plek van voedselverspilling binnen hun sectie. Focusthema's zijn producentenverantwoordelijkheid en de 'zin en onzin van bio-plastics'. Preventie van voedselverspilling krijgt op dit moment vooral aandacht waar het de vervuiling van recyclebare afvalstromen vermindert.

Dit toont een data-analyse aan onder 700 bedrijven in 17 landen wereldwijd. Zo verdienen investeringen in het verbeteren van opslagcapaciteit en veranderen van verpakkingen zich terug in kostenreductie op de verwerking van afvalstromen en het vermijden van kosten van niet verkochte voeding.

- Aandacht voor vermindering plasticverspilling leidt juist tot meer voedselverspilling in de horeca. Terwijl voedselverspilling een veel grotere milieu-impact heeft dan die van verpakking (gemiddeld 95%: 5%; voor vlees zelfs 200%: 1%).
- Waar de bakkers branche nu nog, in navolging van ketenafspraken met de supermarkten en veehouderij, dagelijks 350.000 onverkochte broden terugneemt, heeft in 1 Jumbo vestiging tegenwoordig vries-vers brood in de vriezer op, waardoor er minder dagvers brood besteld hoeft te worden, om het vervolgens aan consumenten te verkopen die het anders thuis ook vaak invriezen.

De ambitie van STV is om deze verspilling in Nederland tussen 2015 en 2030 met 50% te verminderen. Hiertoe heeft de stichting zes roadmaps in het leven geroepen.

1. Terugdringen van voedselverspilling bij consumenten
2. Toename her distributie en voedselbanken
3. Terugdringen van voedselverspilling in het out of home kanaal
4. Terugdringen van voedselverspilling in het retailkanaal
5. Verwaarding van overschotten uit de keten
6. Terugdringen van voedselverliezen in de *post-harvest* keten

### **'Garbage can' netwerksessie**

Inmiddels hebben gastvrouw Marie Therese van Heijningen en haar crew de hapjes en drankjes voor de netwerkborrel op tafel gezet. Lukt het de cafébezoekers in de Garbage can netwerksessie enkele van deze 6 roadmaps met nieuwe initiatieven te verrijken?

Gasten hebben bij binnenkomst een 'onopgeloste vraag' of 'oplossing zonder vraag' op een van de vier posters van een vuilnisbak geplakt. Thema's van deze posters zijn te linken aan 4 van de 6 roadmaps. Vacatures per poster zijn één student, startup, wetenschapper, decision maker, adviseur of 'anders'.

In deze vereenvoudigde versie van de 'garbage can methode'<sup>1</sup> is het aan de deelnemers om matches te vinden voor slimme vragen of oplossingen die vaak in de prullenbak belanden. Of, zoals Timmermans verwoordt: matches tussen initiatieven gericht op 'nog niet te complexe verspilling' in organisaties waar de 'veranderbereidheid nu nog laag' is en deze echt aanpakken om een versnelling in gang te zetten. De tijd van knuffelinitiatieven of quick wins is volgens hem echter voorbij. Na de matchmaking-sessie voorziet Toine Timmermans hen in een plenaire terugkoppeling van zijn deskundig commentaar.

---

<sup>1</sup> Cohen, M.D.; March, J.G.; Olsen, J.P. 1972

## Poster roadmap 1: Consumentengedrag

'Bingo' klinkt door de zaal als de jeugdige *start-up* Gros Food en duurzaam kinderdagverblijf 'Wij zijn jong' de eerste *match* op de '6 roadmaps' poster plakt. Gros Food heeft experimenteerterruimte gevonden bij Wij zijn jong voor 'koe Bertha', een koelkastmagneet die gaat loeien bij iedere voeding die een kind bespaart.

Dit is volgens Timmermans geen 'knuffel oplossing' want educatie - kinderen die hun ouders opvoeden - blijkt juist een effectief middel in de strijd tegen voedselverspilling. Mits dit binnen ethische grenzen gebeurt. Voor dit doel heeft TtV de mascotte Becky in het leven geroepen die gezinnen met jonge kinderen verleidt tot #verspillingsvrij gedrag. 'Als jullie koe Bertha een Becky wordt' vindt hij de koelkastmagneet een uitstekend idee. Anders wordt de consument maar bedolven onder een 'wildgroei van Bertha's en Beckies'.

## Poster roadmap 3: Out of Home Eating

Deze subgroep constateert dat *no-shows* en andere voedselrestanten bij grote congressen het probleem zijn. Betere specificatie en portiegrootte bij aanmelding lijken de oplossing. Gastvrouw Marie Therese, die bij grote congressen nauw contact onderhoudt met de cateraars, toont zich tijdens de nabespreking zeer geïnteresseerd in aanbevelingen van deze subgroep aan het VVM-bureau. Een bijna *match*!

Volgens Timmermans zijn er met behulp van *big data* al vergaande vormen van profilering van eetgewoonten van congresgangers mogelijk. *Bottleneck* hierbij is nu vooral de privacywetgeving.

## Poster roadmap 5: verwaarding overschotten

'Als de lokale reststroom groente en fruit (GF) lokaal verwerken tijdens festivals' de oplossing is,' vraagt thematrekker Monica Commandeur in deze subgroep, 'welk probleem lost dit dan op?' Festivalterreinen hebben geen infrastructuur voor afvalstromen en voor deze lage kwaliteit GF is waarschijnlijk geen markt bij boeren, constateren de groepsleden. Als dat het probleem is, lijkt de *match* te zijn 'plaatsen van omheiningen op plekken waar varkens en kippen de voedselresten opeten.

Een tweede probleem waar de subgroep haar tanden in zet is de '40 tot 60% voedselverspilling in ziekenhuizen'. Dit wordt gekoppeld aan de oplossing het 'scheidingsprobleem in organisaties in kaart brengen'. Want afval is duur om te verwerken.

Plenair deelt een KWA-adviseur dat zij regelmatig op systemische grenzen stuit bij ziekenhuismanagers om verspilling van ziekenhuismaaltijden tegen te gaan. Hierop vertelt de kwaliteitscoördinator voeding van het UMC hoe zij met het keukenteam in 2019 18% aan voedselverspilling heeft weten te reduceren. Alsnog een bingo: Zij nodigt de KWA-adviseur uit een kijkje in de keuken te komen nemen.

## Poster roadmap 6: Post-Harvest

Focus van deze duo-groep van Timmermans en Kleibeuker is wat je lokaal kunt leren (en *vice versa*) van mondiale initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan. Is het in Nederland net als in Kenia mogelijk oogsten te monitoren en verhandelen met een digitale *app* zodat de tussenschijf *Retail* wordt overgeslagen en directe verkoop aan de consument plaatsvindt?

Kan het Nederlandse bedrijf Herenboeren zijn aanpak - consumenten kopen landbouwgrond en huren een boer – op deze wijze opschalen? Bij deze bijna-*match* blijkt tussenkomst van de *Retail* in Nederland en de rest van Europa te machtig. En Herenboeren heeft volgens Timmermans op dit moment vooral een *scale-up* uitdaging.

Andersom lijkt volgens hem in Kenia de meeste winst in de mobiele voedselcoöperaties te behalen door het inzetten van Europese kennis van platformontwikkeling. Wellicht kan deze verbeterde technologie in Kenia vervolgens ook in Europa tot een kortere weg van boer tot bord leiden.

### Conclusies proces

1. Het is nog even wennen met systeemgericht problemen en oplossingen vinden die zo hoog mogelijk op de (voedsel)afvalladder staan. Een goede manier daarvoor is het gebruik van garbage can sessies.

### Conclusies inhoudelijk

2. Er is met het verzilveren van *quick wins* al een dalende trend in voedselverspilling bij consumenten, nu al 29% in 6 jaar!
3. Door systematisch na te denken over preventie van voedselverspilling kunnen oplossingen voor systeemknelpunten worden ontdekt, waaronder ketenafspraken, regels en financiële voordelen op een andere plek dan de kosten,
4. Ketengerichte preventie van voedselverspilling in samenhang met andere milieu-initiatieven verdient meer aandacht, bijvoorbeeld om te voorkomen dat levenscyclus milieu-impact behorend bij plastic verpakkingen leidt tot een stijgende totale levenscyclus milieu-impact van gebruik van verpakking samen met voedingsmiddelen.
5. Bij sommige preventieve oplossingen spelen dilemma's zoals rond *privacy*, waar niet vanuit de preventiedoelstelling zomaar overheen gestapt zou kunnen worden.

'Wie wil er na afloop nog een broodje mee?' vraagt Marie Therese na afloop van de plenaire netwerkborrel? Inmiddels hebben deelnemers een aantal bijna-*matches* tot harde agenda afspraken vertaald. Nu nog de daad bij het woord gevoegd: de *doggy bag*! Vanavond blijft geen krentenbol achter op de schaal.