

Feiten en cijfers over verspillen van voedsel door consumenten in 2016

Mei 2017

Definitie

Voedselverspilling betreft voedsel dat geschikt is voor menselijke consumptie en dat wordt weggegooid, al dan niet na de houdbaarheidsdatum of na bederf (FAO, 2013). Het gaat dan om de eetbare delen van voedsel. Naast verspilling van vermijdbaar verliezen, onderscheiden we niet vermijdbare voedselverliezen in de voedselketen en bij huishoudens. Het gaat hierbij om bijvoorbeeld schillen, stronken, kaaskorsten, eierschalen, koffiedik, theeresten en vlees- en visresten (botten, graten). Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie (zoals veevoer) valt niet binnen de definitie en wordt derhalve niet meegenomen in de kwantificering van verspilling (Soethoudt en Timmermans, 2013).

Hoeveel voedsel verspilt de consument?

Huishoudens kopen 337 kilogram per inwoner per jaar aan vast voedsel in. Vast voedsel is inclusief melkproducten, olie, sauzen en soepen, maar exclusief dranken.

Van het vaste voedsel (inclusief melkproducten, olie, sauzen en soepen):

- Is 21 kilogram onvermijdbaar voedselverlies, dus is 316 kilogram eetbaar.
- Wordt van die eetbare hoeveelheid per inwoner 41 kilogram (30 kilogram via het huishoudelijk afval en naar schatting 11 kilogram via alternatieve routes) verspild, wat neerkomt op 13% van het eetbare voedsel (41 kg/316 kg).

Voor heel Nederland komt de verspilling van consumenten op ruim 700 miljoen kilo vast voedsel (inclusief melkproducten, olie, sauzen en soepen) per jaar.

Via het riool (gootsteen en toilet) verspillen we 57 liter vloeibaar voedsel en dranken per respondent per jaar, waarvan¹:

- 31 liter koffie en thee
- 13 liter melk en zuiveldrink en 4 liter dikzuivel
- 7 liter frisdrank en sappen
- 3 liter sauzen

¹ Door afronding is optelsom van individuele productgroepen hoger dan totaal van 57 liter

Deze cijfers zijn verkregen uit consumenten-enquête door marktonderzoeksbureau Kantar Public over verspilling via alternatieve routes, consumentenonderzoek met app door Kantar Public over verspilling van dranken via de gootsteen en toilet, de afvalsorteeranalyse die onderzoeksbureau CREM Waste management in 2016 heeft uitgevoerd van huishoudelijk afval (restafval en biobak) en aankoopcijfers van huishoudens van marktonderzoeksbureau GfK.

Top 10 meest verspilde producten, exclusief dranken

(in kilogram)

Meest verspild vast voedsel in 2016

Top tien	Absolute verspilling per productgroep (kg pppj en % van totale verspilling)	Top tien	Relatieve verspilling per productgroep (% verspilling van ingekochte hoeveelheid) ^{a)}
1	Brood 9,2 22%	1	Rijst ^{b)} 34%
2	Zuivel 6,8 17%	2	Brood 30%
3	Groente 5,7 14%	3	Pasta ^{b)} 23%
4	Fruit 4,8 12%	4	Groente 19%
5	Vlees 2,9 7%	5	Gebak en koek 17%
6	Aardappelen 2,5 6%	6	Fruit 17%
7	Gebak en koek 1,7 4%	7	Aardappelen 14%
8	Sauzen en vetten 1,6 4%	8	Sauzen en vetten 11%
9	Pasta's 0,9 2%	9	Vlees en vleeswaren 10%
10	Rijst 0,9 2%	10	Kaas 9%

Tabel 1: Meest verspild vast voedsel in 2016 (zowel absoluut als relatief)

NB: afgeronde cijfers

a) Berekend op het eetbare gedeelte van het product.

b) Gecorrigeerd voor wateropname tijdens het koken (% van het droge product zoals aangekocht).

Vergelijking met 2010

In 2010 werd er 48 kilo per persoon vast voedsel (incl zuivel, olie, sauzen en soepen)verspild. In 2016 werd er 41 kilo verspild. De hoeveelheid eetbaar vast voedsel die we jaarlijks weggoeien lijkt tussen 2010 en 2016 een dalende trend te vertonen. Deze daling is echter niet significant, omdat het verschil binnen de betrouwbaarheidsmarge ligt.

Een vergelijking van de hoeveelheid vloeibaar voedsel en dranken die we door het riool wegspoelen in het jaar 2016 ten opzichte van het jaar 2010 is niet mogelijk, omdat dit onderzoek in 2016 voor het eerst is uitgevoerd.

Hoeveel geld is er gemoed met verspilling?

We geven in Nederland circa 30 miljard euro aan voeding uit (CBS 2012). Met de verspilling van vast voedsel (inclusief melkproducten, olie, sauzen en soepen) gooien we ca 145 euro pppj weg.

Wat is de milieubelasting van verspilling?

Wanneer voedsel door een consument wordt weggegooid is de milieubelasting groter dan wanneer eerder in de keten voedsel verloren gaat. Als de consument voedsel koopt in de winkel is al 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 vaak nog hoogwaardig aangewend kan worden.

In de top 3 van producten die het meest bijdragen aan de klimaatbelasting door verspilling, staat vlees bovenaan, gevolgd door zuivel (zuiveldranken en dikzuivel) en brood. Vlees heeft per kg product een hoge klimaatbelasting en bovendien gooien we er relatief veel van weg. Zuivel heeft per kg niet zo'n heel hoge klimaatbelasting, maar we gooien er veel van weg. Datzelfde geldt voor brood. De klimaatbelasting van deze top drie draagt voor 30% 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, 2011). Binnen de EU gooien we 20% van het totaal voor de EU inwoners geproduceerde voedsel weg. Dat is inclusief het onvermijdbare verlies. Dat komt neer op 173 kg per EU inwoner per jaar. Ongeveer de helft daarvan wordt weggegooid in de productieketen tot en met de supermarkt. De andere helft gaat verloren bij de consument. Van de verliezen die bij de consument ontstaan is circa 60% eetbaar.

De WUR heeft de voedselverspilling in Nederland tussen 2009 en 2015 gemonitord (WUR 2017, Monitor voedselverspilling – update 2009 – 2015). Het algemene beeld dat deze monitor geeft is dat er over de jaren 2009 tot en met 2014 niet veel veranderd is in de hoeveelheid voedsel dat verspild wordt:

- 2009: 110-156 kg pppj
- 2015: 105-152 kg pppj

De beoogde doelstelling van de Nederlandse overheid om voedselverspilling in de hele keten in 2015 met 20% te verminderen ten opzichte van 2009 lijkt daarmee niet te zijn gehaald (PBL, 2016).

Rijksoverheidsbeleid

De Verenigde Naties (VN) willen wereldwijd de voedselverspilling met 50% verminderen in 2030. Dit is 1 van de duurzame doelen (Sustainable Development Goals) die de VN met elkaar hebben afgesproken. De landbouwministers van de Europese Unie (EU) hebben deze doelstelling overgenomen.

In Nederland is in januari 2017 de Taskforce Circular Economy in Food gelanceerd: een initiatief van Wageningen University & Research, in samenwerking met het ministerie van Economische Zaken en de Alliantie Verduurzaming Voedsel. De taskforce heeft de ambitie om voedselverspilling te voorkomen en te reduceren, en internationaal koploper te worden in de verwaarding van agrifood-reststromen.

Meer informatie:

www.milieucentraal.nl

www.voedingscentrum.nl

Bronnen

- CBS, Statline, 2015.. *Bestedingen; uitgebreide indeling naar huishoudenkenmerken*, <http://statline.cbs.nl/Statweb/publication/?DM=SLNL&PA=70076NED&D1=6&D2=4-10,12-14&D3=271,356&HDR=T&STB=G1,G2&VW=T>, geraadpleegd op 6 april 2017;
- CREM Waste management, 2017, *Bepaling voedselverspilling in huishoudelijk afval Nederland 2016*, 24 pp.;
- FAO, 2013, *Food wastage footprint – impacts on natural resources – summary report*, 61 pp.
- FUSIONS, Stenmarck, A., C. Jensen, T. Quested, G. Moates, 2016. *Estimates of European food waste levels*. Pp.80;
- Gfk 2016, aankoopcijfers;
- 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.;
- Kantar Public, 2017, *Schattingstudie naar de mate van verspilling van zuivel en andere drinkbare vloeistoffen in Nederland*, 33 pp.
- Kantar Public 2017, *Voedselverspilling in Nederland op basis van zelfrapportage*, in opdracht van Voedingscentrum, 100 pp.
- Milieu Centraal, 2017. *Brondocument Voedselverspilling*, (nummer 062, versie 4.17), 69 pp.;
- PBL, Rood, T., H. Muilwijk en H. Westhoek, 2016. *Voedsel voor de circulaire economie.*, pp 42;
- Rijksoverheid 2017, <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/inhoud/vermindering-voedselverspilling> (geraadpleegd 7 april 2017)
- RIVM, de Valk E, Hollander A., Zijp M., 2016, *Milieubelasting van de voedselconsumptie in Nederland*, pp. 128
- RIVM, Rossum, C.T.M. van, E.J.M. Buurma-Rethans, F.B.C. Vennemann, M. Beukers, H.A.M. Brants, E.J. de Boer, M.C. Ocké, 2016, *The diet of the Dutch - Results of the first two years of the Dutch National Food Consumption Survey 2012-2016*, 144 pp.
- Soethoudt, H en T. Timmermans, 2013. *Monitor Voedselverspilling*, WUR Food & Biobased Research 74 pp.;
- Voedingscentrum, 2016, *Richtlijnen Schijf van Vijf*, 4^e druk, pp 179;
- Voedingscentrum, 2017, *Oplegnotitie Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland 2016*, pp 18;
- 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.;
- WUR Persbericht 23 mei 2017, *Op weg naar een circulaire economie voor voedsel*