

Factsheet Klimaatbelasting van dranken

Bijlage persbericht: Hittegolf? Les je dorst klimaatvriendelijk

Jonna Snoek
Kirsten Palland
Juli 2019
Milieu Centraal

Aanleiding

Tot nu toe is er veel informatie bekend over de milieu impact van wat we eten, veel minder over wat we drinken. Om consumenten te helpen een bewuste keuze te maken bij wat ze drinken, is voorlichtingsorganisatie Milieu Centraal een eigen onderzoek gestart. Wat drinken we gemiddeld gezien in Nederland? Wat is de klimaatimpact van verschillende soorten drank? En hoe kan je als consument klimaatwinst boeken?

Methodiek en verantwoording

Het onderzoek richt zich op de klimaatimpact van onze drankenconsumptie binnenshuis en het handelingsperspectief voor Nederlandse consumenten om die klimaatimpact te verminderen. Deze klimaatimpact wordt veroorzaakt door energiegebruik en directe broeikasgasemissies tijdens:

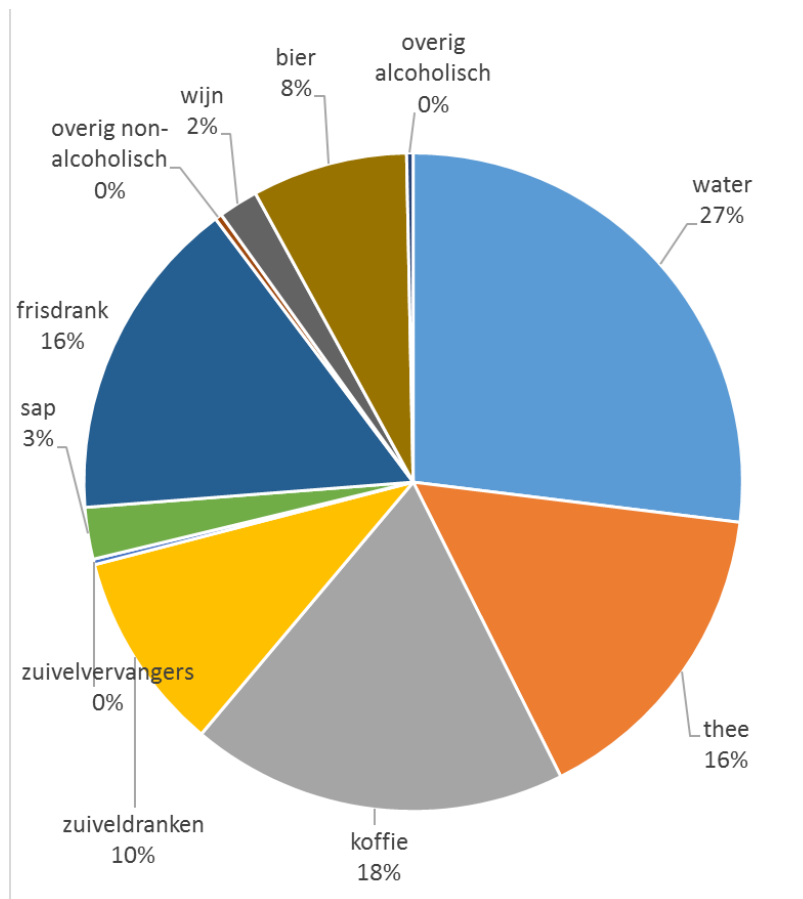
- Teelt van de grondstoffen
- Verwerking van grondstoffen tot dranken
- Productie verpakkingen en verpakken
- Opslag in distributiecentra
- Retail
- Alle transport in voorketen (van teelt tot en met retail)
- Verliezen in voorketen
- Energiegebruik bij consument thuis door koelen en/of bereiden van dranken
- Verspilling door consument thuis

De belangrijkste bronnen die ten grondslag liggen aan de berekeningen van de klimaatbelasting van dranken zijn:

- Voedselconsumptiepeiling van RIVM (<https://www.wateetnederland.nl/resultaten/voedingsmiddelen/consumptie>).
- Consumentenonderzoeken naar verspilling door huishoudens (vloeistoffenverspilling en afdankroutes) door Kantar Public, 2017.
- Blonk Consultants (diverse rapporten naar de milieu impact van dranken).
- Metastudies naar de klimaatimpact van wijn door Rugani (2013) en Amienyo (2014).
- Diverse brancheorganisaties.

Wat drinken we en verspillen we?

Uit de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016 van het RIVM blijkt dat 1-79 jarigen in Nederland gemiddeld 2,0 liter per persoon per dag drinken, waarvan gemiddeld 65-80% binnenhuis en 20-35% buiten de deur. Daarnaast gooien we dagelijks dranken weg (verspilling). Een globale schatting op basis van de Voedselconsumptiepeiling (VCP) 2007-2010 toont aan dat dranken (inclusief zuivelranken) circa 20% van onze klimaatimpact door voeding bepalen

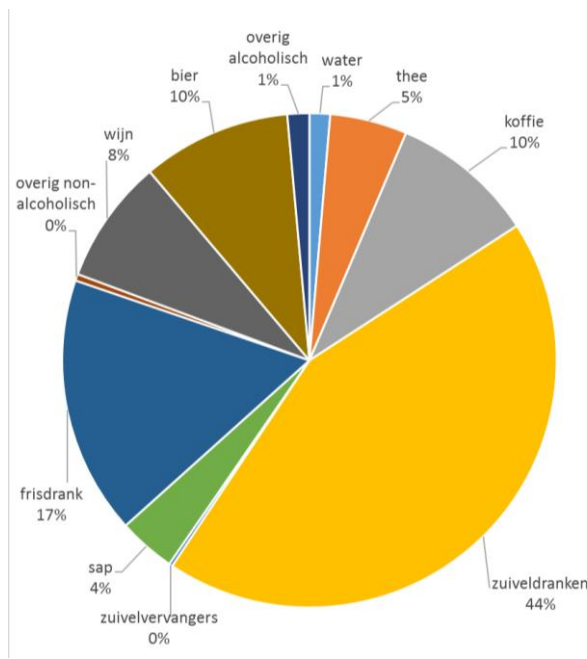


Figuur 1: Consumptie van verschillende dranken (totaal 2 kg pppd)

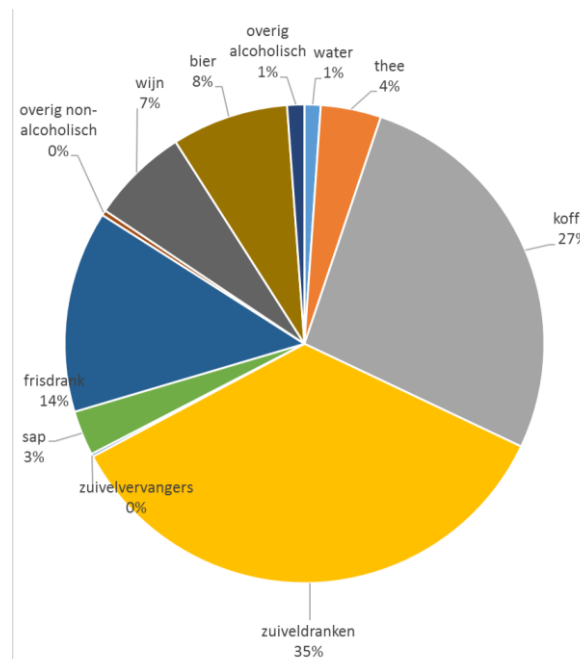
Klimaatimpact van dranken

Hieronder zie je een verdeling van de klimaatimpact van de Nederlandse drankenconsumptie binnenshuis naar type drank. Dit is inclusief verspilling en energiegebruik thuis. Omdat onbekend is hoeveel melk we gemiddeld in onze koffie drinken en omdat melk wel een relatief grote klimaatimpact heeft, hebben we twee diagrammen weergegeven: in de linker diagram is de klimaatimpact van koffie berekend op basis van zwarte koffie. In de rechter diagram is de klimaatimpact van koffie berekend op basis van de Nederlandse voorkeursmix, die bepaald is d.m.v. consumentenonderzoek.

Op basis van zwarte koffie:



Op basis van voorkeursvarianten koffie:



Figuur: Verdeling van klimaatbelasting van verschillende dranken, links op basis van zwarte koffie, rechts op basis van gemiddelde koffieconsumptie.

- Meer dan 40% van de dranken die we binnenshuis consumeren bestaat uit water en thee. Het aandeel in de klimaatimpact van onze drankenconsumptie binnenshuis is veel kleiner (5-6%). Met name (kraan)water heeft een zeer lage klimaatimpact;
- Zuiveldranken hebben het grootste aandeel (35-44%) in onze klimaatimpact door drankenconsumptie binnenshuis, terwijl zuiveldranken slechts 10% van onze drankenconsumptie uitmaken (zie figuur);
- Na water drinken we het meest koffie (18% van onze drankenconsumptie binnenshuis). Het aandeel van koffie aan de totale klimaatimpact hangt sterk af van de hoeveelheid melk die we in de koffie doen. Omdat er geen cijfers van een Nederlands gemiddelde bekend zijn, is een onzekerheidsanalyse gedaan: wanneer alle geconsumeerde koffie zwart gedronken wordt is het aandeel koffie aan de klimaatimpact relatief laag (10%). Wanneer iedereen koffie volgens zijn voorkeursvariant drinkt, is de klimaatimpact juist relatief hoog (27%). De voorkeursvarianten bevatten relatief veel melk, dat een hoge klimaatimpact heeft. In werkelijkheid zal het aandeel van koffie in de totale klimaatimpact door onze drankenconsumptie binnenshuis ergens tussen de 10 en 27% liggen;

- Wijn bepaalt gemiddeld 2% van ons consumptiepatroon binnenshuis. Wijn bepaalt echter 7-8% van de klimaatimpact. Wijn (en met name wijn in glazen flessen) heeft een relatief hoge klimaatimpact;
- Sap en frisdrank bepalen samen ongeveer een vijfde van ons consumptiepatroon binnenshuis. Ook het aandeel in de klimaatimpact ligt in deze ordegröte;
- Bier bepaalt ongeveer een tiende van ons consumptiepatroon binnenshuis. Ook het aandeel in de klimaatimpact ligt in deze ordegröte

Er kunnen binnen een drankcategorie grote verschillen zijn. Zo is de klimaatimpact van een glas koffie verkeerd veel hoger dan die van een kopje espresso, van een glas fleswater vele malen hoger dan van een glas kraanwater, van een glas sinaasappelsap uit glazen fles hoger dan van een glas appelsap uit pak en van een speciaalbiertje uit het buitenland in eenmalig glas (zonder statiegeld) veel hoger dan van een Nederlands pilsje in statiegeldflesje.

Over het algemeen kan gesteld worden dat (met) zuivel (gemengde) dranken en dranken verpakt in eenmalig glas per consumptieeenheid de hoogste klimaatimpact hebben, en een glas kraanwater de laagste. Thee heeft per kop ook een vrij lage klimaatimpact vergeleken bij de andere dranken. De klimaatimpact van thee kan echter flink omhooggaan wanneer er teveel water wordt gekookt (bij 3x meer water koken dan nodig is de klimaatimpact 2,3 keer hoger). Maar zelfs dan blijft thee een van de klimaatvriendelijkste dranken.

Een flesje Nederlands pils uit een statiegeldflesje heeft een lagere klimaatimpact dan een glas wijn, geschonken uit een wijnfles. Vergelijk je het pilsje met een groot glas wijn uit bag-in-box verpakking, dan is de klimaatimpact ongeveer even hoog. Een van verder weg geïmporteerd (bv Italië) speciaalbiertje uit een eenmalig (niet-statiegeld) flesje heeft een hogere klimaatimpact dan een glas wijn.

Consumententips

In algemene zin kun je als consument op het volgende letten:

- Dorst? Drink kraanwater.
- Koop, zet en drink op maat.
- Drink niet meer zuivel dan in de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum wordt aanbevolen (zuivel in de koffie telt ook mee). Zuivel heeft een relatief hoge klimaatimpact.
- Vanuit gezondheidsoogpunt wordt aangeraden om zo min mogelijk bier, wijn, sap en fris te drinken.
- Indien de drank die je wilt consumeren in statiegeldverpakking te koop is, koop die dan.
- Lever verpakking gescheiden in; check de afvalscheidingswijzer.

Tips per drankje

Consumentenadvies water:

- Drink liever kraanwater dan fleswater.
- Als je fleswater drinkt, hergebruik dan je flesje en lever het bij afdanking gescheiden in.

Consumentenadvies thee:

- Zet thee op maat (kook niet meer water dan nodig).
- Drink je regelmatig thee? Kies dan voor thee met zo min mogelijk verpakking eromheen.
- Als je thee met losse blaadjes zet: doseer op maat en spoel het thee-ei af met koud water (en niet onder warm stromend water).
- Spoel de blaadjes niet door de gootsteen
- Gooi theezakjes bij het restafval (er zit namelijk plastic in)

Consumentenadvies koffie:

- Zet koffie op maat: zet niet meer koffie dan je opdrinkt.
- Schakel apparatuur op tijd uit (giet koffie eventueel over in een thermoskan).
- Beperk de hoeveelheid melk in je koffie.
- Als je melk in je koffie drinkt, gebruik dan liever een plantaardige zuivelvervangers in plaats van koemelk.
- Drink je regelmatig koffie? Kies dan voor koffie met zo min mogelijk verpakking.
- Gooi gebruikte koffiefilters en koffieprut weg bij het GFT-afval, maar senseopads en koffiecups horen bij het restafval.
- Spoel geen koffieprut door de gootsteen. Het plakt aan de rioolbuiswanden vast, en verstopt de boel.
- Heb je soms bezoek dat melk in de koffie drinkt, maar doe je dat zelf niet, kies dan voor koffiemelk in een (eenpersoons)cupje om te voorkomen dat je grotere hoeveelheden koffiemelk (uit een glazen flesje) moet weggooien wegens schimmel.
- Gebruik je koffiecups: Gebruik hervulbare cups en spoel die af met koud water (en niet onder warm stromend water). Gebruik je kant-en-klare cups, lever ze dan bij het inleversysteem van het merk in (als dat er is) en gooi het anders weg in het restafval. Ook als er op staat dat het composteerbaar is.

Consumentenadvies zuivel en zuivelvervangers:

- Drink niet meer zuivel dan nodig. Zie de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum voor wat nodig is.
- Koop op maat (bijna een kwart van de zuivel thuis wordt verspild).
- Plantaardige zuivelvervangers hebben een lagere klimaatbelasting dan dierlijke zuivel (maar niet dezelfde gezondheidswinst als dierlijke zuivel). Als je kiest voor een plantaardige vervanger kies je het beste één met voldoende eiwit (20% van de energie uit eiwit) en toegevoegd calcium (≥ 80 mg/100 g) en vitamine B12 ($\geq 0,24$ mcg/100 g) en bij voorkeur minder dan 6 g suiker/100 g.

Consumentenadvies sap:

- Koop bij voorkeur sap in drankenkarton in plaats van in (niet-statiegeld) glazen flessen. Sap in PET-flessen zit qua klimaatimpact tussen sap in glazen flessen en sap in drankenkarton in.
- Lever verpakkingen gescheiden in.

- Wanneer je zelf smoothies maakt, beperk je zuivelgebruik (als je al voldoende zuivel drinkt) en check de Groente- en Fruitkalender van Milieu Centraal voor de milieuvriendelijkste groente en fruit.
- Vanuit gezondheidsoogpunt wordt aangeraden om zo min mogelijk sap te drinken.

Consumentenadvies frisdrank:

- Koop op maat: grootverpakkingen (liefst PET-fles met statiegeld) zijn relatief klimaatvriendelijker, maar de klimaatwinst gaat verloren als je frisdrank moet weggooien, omdat je het niet op krijgt. Dan kun je beter kleinere verpakkingen kopen.
- Lever verpakkingen gescheiden in.
- Vanuit gezondheidsoogpunt wordt aangeraden om zo min mogelijk frisdrank te drinken.

Consumentenadvies bier:

- Kies bij voorkeur (West-Europees) pils uit statiegeldflesjes.
- Kies bij voorkeur pils boven speciaalbier.
- Lever verpakkingen gescheiden in.
- Vanuit gezondheidsoogpunt wordt aangeraden om zo min mogelijk bier te drinken.

Consumentenadvies wijn:

- Koop bij voorkeur bag-in-box wijn, mits het aangekochte volume niet teveel is waardoor je wijn verspilt.
- Heb je een fles wijn geopend, maar niet leeg: geopende wijn is langer houdbaar als je hem vacuüm pompt en in de koelkast bewaart.
- Als je wijn in een glazen fles koopt, zorg dan dat je de lege fles gescheiden inlevert.
- Vanuit gezondheidsoogpunt wordt aangeraden om zo min mogelijk wijn te drinken.
- NB: Er is geen uitspraak te doen of je beter witte of rode wijn dan wel gangbare of biologische wijn kunt kopen wanneer je rekening wilt houden met het klimaat. De variatie in klimaatimpact tussen dezelfde types wijn is groter dan de verschillen onderling.

Meer weten?

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Kirsten Palland:

- Telefoon: 06-81166214 / 030 – 230 5070
- E-mail: kirsten.palland@milieucentraal.nl