

Feiten en cijfers over verspillen van voedsel door consumenten in 2010

beknopte versie oktober 2012

Afzender van de informatie: Milieu Centraal en het Voedingscentrum, in samenwerking met het PBL

Definitie

Als voedsel dat bestemd is voor menselijke consumptie daar niet voor wordt gebruikt, is er sprake van voedselverspilling. In de statistieken wordt verspilling uitgelegd als vermijdbare verliezen of eetbaar voedsel dat we weggooien. Het gaat dus niet om botten, schillen en dergelijke (de onvermijdbare verliezen).

Voedselverspilling is in de beleidscontext méér dan hetgeen we weggooien, namelijk óók wat we er vervolgens mee doen en de oorzaken waarom voedsel kwaliteit heeft verloren en daardoor, later, in rest-/afvalstromen terecht komt.

Hoeveel voedsel verspilt de consument?

Deze cijfers zijn op basis van GfK aankoopcijfers van huishoudens (aangevuld met aankoopcijfers van productschappen) en de afvalsorteeranalyse die onderzoeksbureau CREM in 2010 heeft uitgevoerd op huishoudelijk restafval en in de biobak. Dit afvalonderzoek leverde informatie op over het weggooien van voedsel door huishoudens. Voorheen werd er met schattingen gewerkt. Sinds 2010 zijn er geen nieuwe metingen gedaan.

- We kopen zo'n 19 % (70 kg pppj) van onze voedingswaren voor de afvalbak; circa driekwart ervan, afgerond 14% van het eetbare voedsel, is vermijdbaar (en dus verspilling).
- Gemiddeld verspilt één persoon bijna 48kg (tussen 42 en 53 kg) vast voedsel (incl. zuivel en olie) per jaar. Per huishouden is dat ruim 105 kg per jaar. Dit is exclusief de dranken (koffie, thee, wijn, bier, sap, limonade) die door de gootsteen verdwijnen.
- Onvermijdbare verspilling (de schillen en de botten) bedraagt 22 kg pppj.
- Voor heel Nederland komt de verspilling op 0,8 miljard kilo per jaar.

Bron: Milieu Centraal, 2012 en Van Westerhoven en Steenhuisen, 2010.

Hoeveel gooit de consument weg, uitgedrukt in euro's?

- De Nederlandse consument gooit voor naar schatting voor € 2,6 miljard aan eetbaar voedsel per jaar weg.
- Dat is zo'n €350 per huishouden.
- Per persoon is dat € 155

Bron: Verspillingscijfers van CREM (Van Westerhoven en Steenhuisen, 2010) en CBS uitgaven voor voeding door huishoudens (CBS, Statline, n.d.)

Top 10 meest verspilde producten, exclusief dranken, uit onderzoek

(in kilogram)

- Melk en melkproducten
- Brood, gebak en koek
- Groenten
- Aardappelen
- Fruit
- Vlees, vleeswaren en vis
- Rijst en pasta
- Sauzen, oliën en vetten
- Kaas
- Snoep en snacks

Bron: CREM afvalsorteeranalyse (van Westerhoven en Steenhuisen, 2010)

Wat consumenten van hun eigen gedrag denken

- Een groot deel (80%) van de Nederlandse huishoudens zegt weinig te verspillen. Uit de cijfers blijkt echter dat deze groep 10% minder weggooit dan het gemiddelde.
- Gevraagd naar welke producten worden weggegooid, worden vooral brood, en teveel gekookte pasta, rijst en aardappelen genoemd. Ook groente, fruit, melk en boter zijn de producten die spontaan met verspilling worden geassocieerd
- In veel huishoudens wordt de eigen verspilling onderschat. Mensen hebben vaak niet door dat ze zoveel voedsel weggoeien, omdat het vaak met kleine beetjes tegelijk gebeurt.
- Consumenten nemen wel verantwoordelijkheid voor de eigen verspilling, maar zien zichzelf slechts als een klein radertje. De grootste bijdrage moet komen van de grootaanbieders als boeren, supermarkten, voedselverwerkende industrie en restaurants.

Bron: Milieu Centraal en Voedingscentrum, 2011

Redenen waarom consumenten voedsel verspillen

Aankoopfase

- Er wordt teveel voedsel gekocht
- 'Verse' boodschappen worden te lang van tevoren gekocht
- Er wordt geen boodschappenlijstje gebruikt (hiervan is de relatie met verspilling door CREM aangetoond)
- Mensen checken de voorraad niet alvorens boodschappen te doen
- Er worden teveel bederfelijke (bv. voorgesneden) producten gekocht
- Verpakkingen zijn te groot voor kleine huishoudens

Bewaren van voedsel

- Er is angst voor bederf
- Er wordt verkeerd omgegaan met houdbaarheidsdatum (THT/TGT) (hiervan is de relatie met verspilling door CREM aangetoond) / er is onvoldoende kennis van de betekenis van THT en TGT
- Voedingsmiddelen worden fout of te lang bewaard
- De koelkast staat te warm of te koud afgesteld: dit is bij 15 tot 40% van de huishoudens het geval.

Plannen en bereiden van maaltijden

- Men heeft moeite met het inschatten van hoeveelheden: een vijfde van de mensen kookt dagelijks teveel eten en gooit het restant meteen weg. Een kwart van de verspilling blijkt uit maaltijdresten te bestaan.
- Er is sprake van onjuiste planning van het eetgedrag
- Consumenten gaan te gemakkelijk om met voedsel (geen zin meer in, liever vers)

Bewustzijn over voedselverspilling

- Consumenten denken dat het meevalt
- Er is sprake van een informatietekort

Bron: Milieu Centraal en Voedingscentrum, 2011

Meest effectieve maatregelen om consumenten te helpen minder voedsel te verspillen

- Zet voor het beste resultaat een mix in van persoonsgericht advies, voorlichting en het aanleren van vaardigheden. Denk hierbij vooral aan:
 - Gebruik maken van boodschappenlijstje: consumenten die dit niet doen gooien 40% meer voedsel weg dan gemiddeld.
 - Koelkast op de juiste temperatuur: bij 15 tot 40% van de huishoudens staat de koelkast te warm of te koud afgesteld, dit werkt bederf en dus verspilling in de hand, en in het geval van te koud afgesteld ook onnodig hoog energiegebruik..
 - Focus op een ontspannen omgang met de houdbaarheidsdatum: dat scheelt een derde in de hoeveelheid verspild voedsel.
- Vraag supermarkten om kleinere porties te maken en de houdbaarheid te verlengen.
- Concentreer op jongeren en hoger opgeleiden: zij zijn het meest ontvankelijk voor nieuwe of andere eetgewoonten.

- Richt activiteiten op vrouwen en grote huishoudens: zij zien voedselverspilling het meest als probleem, en zijn dus gemotiveerd er iets aan te doen.
- Concentreer op verspilling van vlees, zuivel, en rijst: die leveren een hoge bijdrage aan de klimaatbelasting. De hoogste bijdrage aan landgebruik levert de verspilling van de productgroepen vlees, zuivel en groenten.
- Richt activiteiten op combinaties van consumenten én op overheden, producenten en winkeliers; dan zijn ze effectiever.

Bron: Milieu Centraal en Voedingscentrum, 2011

Meer informatie:

www.EtenisomopteEten.nl

www.milieucentraal.nl

www.voedingscentrum.nl

Bronnen

CBS, Statline, n.d.. *Bestedingen; uitgebreide indeling naar*

huishoudkenmerken, <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=60047NED&D1=0-1,3&D2=2-133&D3=1&HDR=T&STB=G1,G2&P=T&VW=T>, geraadpleegd op 19 maart 2012;

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.;

GfK, 2012. *Onderzoek naar voedselverspilling*, in opdracht van Milieu Centraal, 35 pp.;

Ministeries LNV, VROM en VWS 2009. *Nota Duurzaam voedsel*, 44 pp.;

Milieu Centraal, 2012. *Brondocument Voedselverspilling*, (nummer 062, versie 4.0), 58 pp.;

Milieu Centraal en Voedingscentrum, 2011. *Voedselverspilling: miljarden in de vuilnisbak*. Deskstudie in opdracht van Agro & Co, 14 pp.;

PwC, 2011. *Voedselverspilling in de gehele voedselketen. Veel onderzoek beschikbaar, weinig onderzoek bruikbaar voor een integrale aanpak*, in opdracht van de FNLI en het CBL, 45 pp.;

Rijksoverheid, 2011, 22 november. *Voedingsbeleid, Kamerstuk 31532 nr.*

69, <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/kst-31532-69.html>, 12 pp.;

Westerhoven, M. van en F. Steenhuisen, 2010. *Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfs catering in Nederland*, CREM Amsterdam in opdracht van VROM, 32 pp.;

