

Samen tegen Voedselverspilling!

Toine Timmermans, 19 November 2018



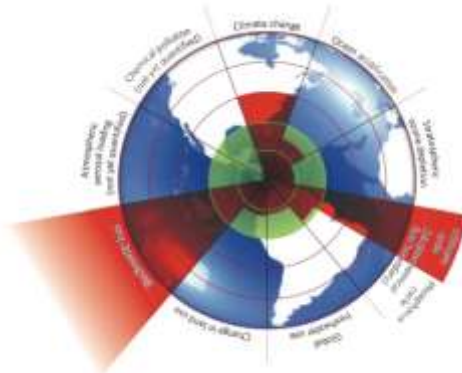
Think global, act local



Field labs en living labs



Drijfveren om minder voedsel te verspillen



“business case” of FLW

1. SAVE MONEY

An analysis of 700 companies in 17 countries found that investing in food loss and waste reduction yielded a 14-fold return.

COMPANIES



2. FIGHT HUNGER

The world throws out **1 billion tons** of food each year while **1 in 9 people** globally remain malnourished.



3. CURB CLIMATE CHANGE

Food loss and waste produces **8% of global** greenhouse gas emissions; if it were its own country it would be world's **third-largest emitter**.



4. CONSERVE RESOURCES

It takes a **China-sized amount** of land to grow food that's ultimately lost or wasted.



5. IMPROVE REPUTATION

Reducing food loss and waste improves relationships with customers, vendors and other stakeholders.



6. COMPLY WITH LAWS

Government agencies and companies sometimes must adhere to regulations on disposing organic waste, including food.



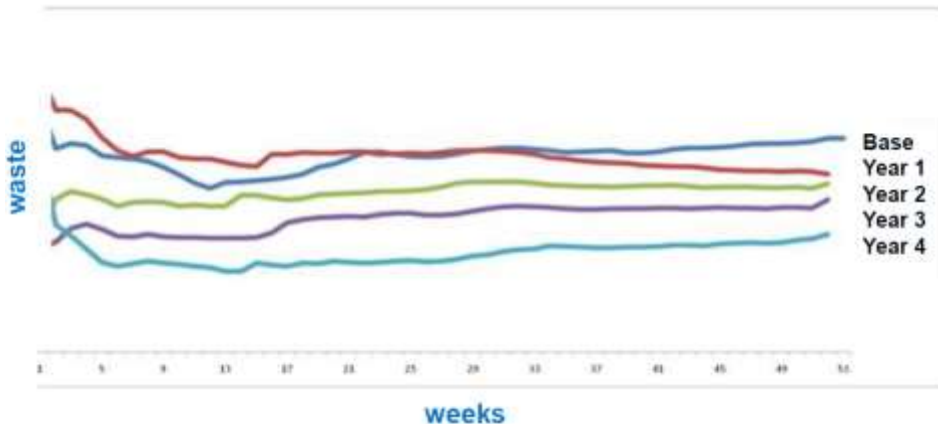
7. UPHOLD ETHICS

Executives, staff and consumers increasingly recognize food loss and waste reduction as **“the right thing to do.”**



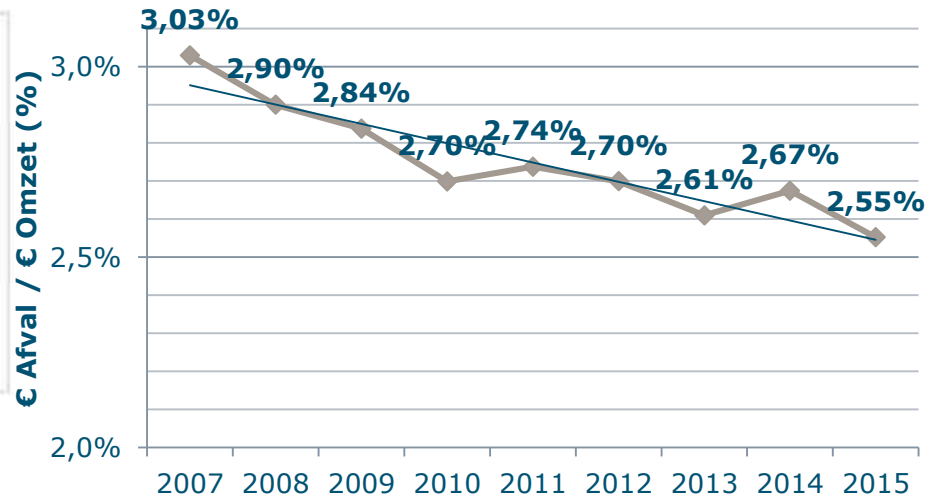
Target, Measure, Act

European Retailer X



European Retailer Y

Waste/turnover Fresh Food



Voedselverspilling in Europa

EU-28
PRODUCES



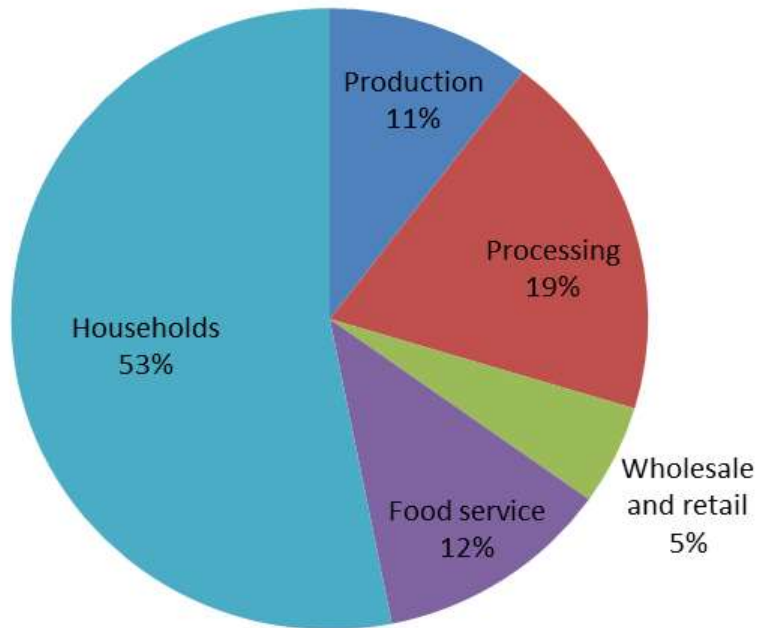
88 MILLION
TONNES
of food waste per year

amounting to an estimated

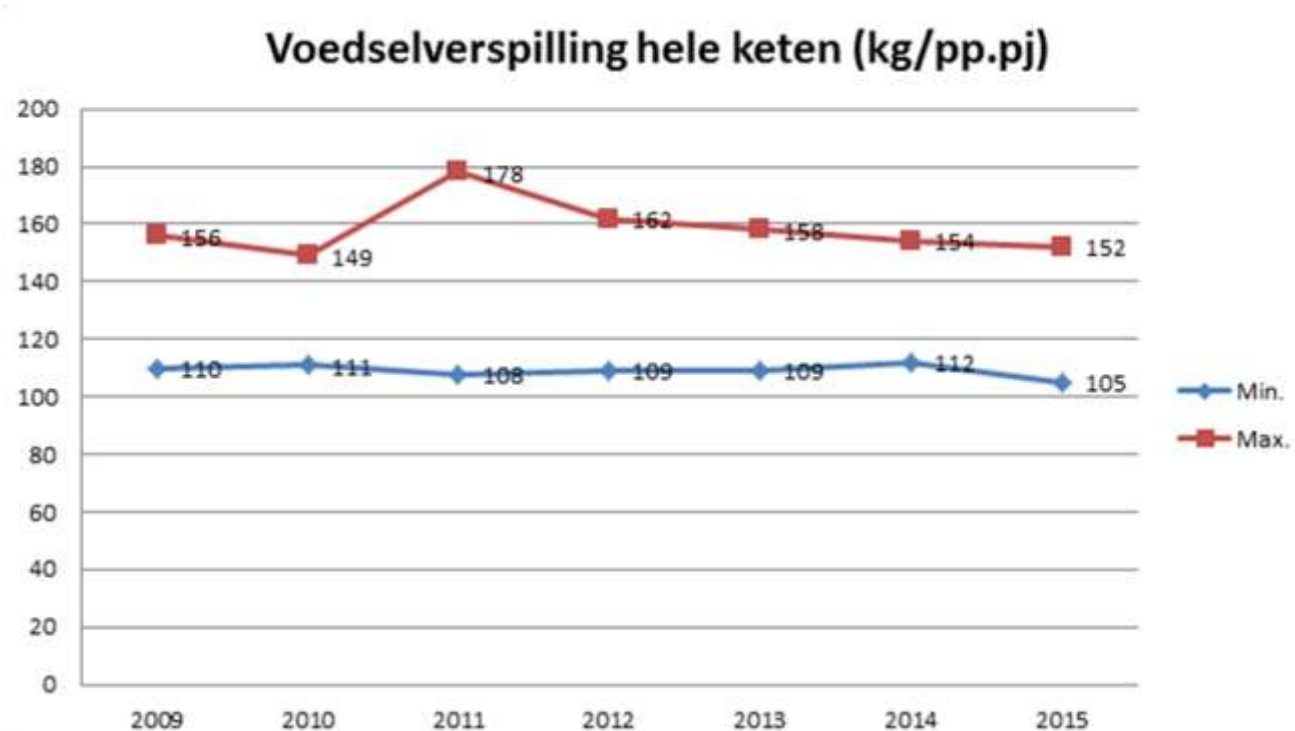
143 BILLION
EUROS



For more information on data and quantification, access the March 2016 FUSIONS reports "Estimates of European Food Waste" & "Food Waste Quantification Manual to monitor Food Waste Amounts and Progression"



Voedselverspilling in Nederland



Taskforce Circular Economy in Food



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

WAT IS DE TASKFORCE?

Het verminderen van voedselverspilling is van cruciaal belang op weg naar een circulaire economie. Alle partners in de Taskforce Circular Economy in Food delen de intentie samen sneller de verspilling van voedsel te minimaliseren, in de keten én bij de consument, en dragen daar zichtbaar aan bij.

WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING?



1/3

Een derde van het voedsel wordt jaarlijks wereldwijd verspild.¹



Voedselverspilling in Europa is verantwoordelijk voor **6%** van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.²



Dat is **105-152 KG** per capita per jaar in Nederland.³

Minder voedsel verspillen = bijdragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking.

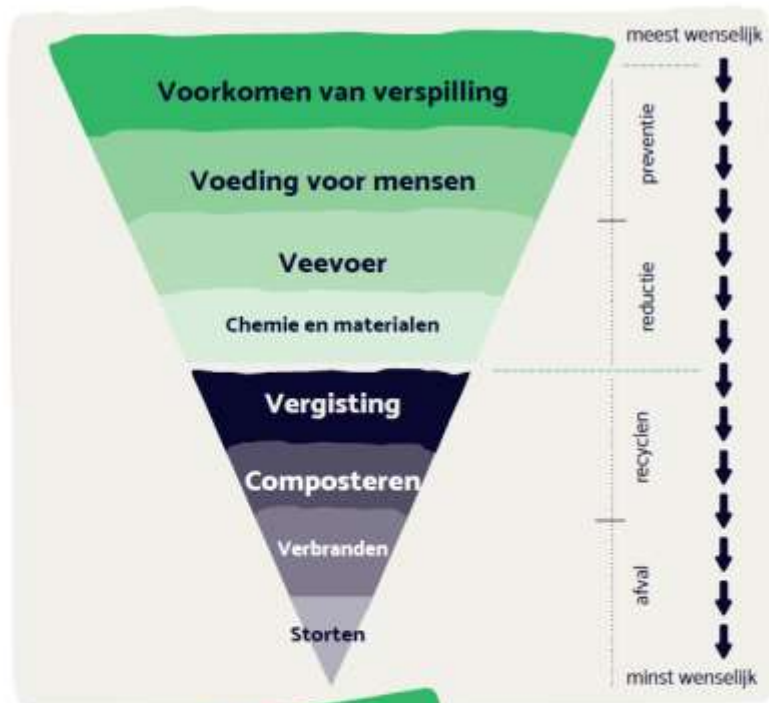
De focus van de Taskforce

De Taskforce richt zich op het tegengaan van voedselverspilling in de hele voedselketen. Dat doen we door voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen en te verminderen en reststromen te verwaarden volgens de "Ladder van Moerman".

ONZE AMBITIES

Samen willen we van Nederland één van de eerste landen maken die voedselverspilling met de helft weet te verminderen. En daarmee maken we Nederland koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3.

**2015 - 2030
50%
verminderen**



1. Monitoren van voortgang en impact:
Er wordt gemeten wat de Taskforce bereikt met haar gezamenlijke aanpak.



3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument: De Taskforce streeft naar duurzame veranderingen van gedrag door campagnes, acties, living labs.

De Taskforce pakt dit op vier verschillende manieren aan:



2. Samen tegen voedselverspilling in de keten:
Taskforceleden en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen.



4. Spelregels veranderen:
De Taskforce stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.

WIL JIJ OOK MEEDOEN?
Sluit je aan bij de Taskforce!

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING.NL

¹FAO, Global Food Losses and Food Waste-Extent, Causes, and Prevention, 2011.

²FUSIONS, Criteria for and baseline assessment of environmental and socio-economic impacts of food waste, 2016.

³Wageningen Food & Biobased Research, 2017, Monitor Voedselverspilling, update 2009-2015, rapport nummer 1747.

Circular Economy Ecosysteem voor Impact



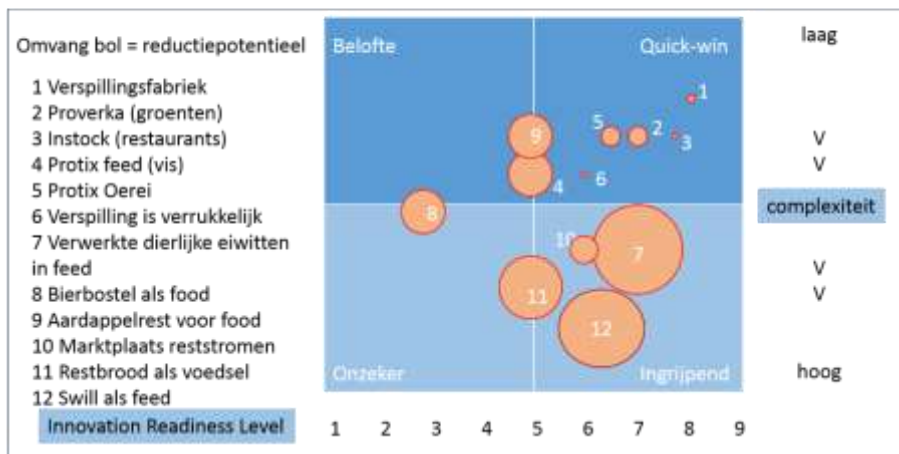
6 Roadmaps en portfolio analyse



6 Roadmaps en portfolio analyse

Portfolio analyse

Innovatieopgave: Verwaarding en conversie van overschotten uit de keten



Portfolio matrix voor de 6 Roadmaps



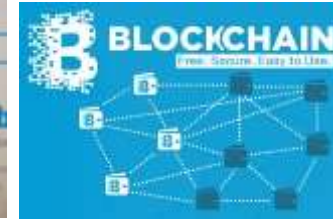
Circulair Voedsel Systeem



Slimme technologie



Nieuwe business modellen



Duurzaming van verpakkingen

- Reusable, recyclable or compostable?
Vraagt om inzicht in verpakkingscyclus én om kennis van consument
- Geen verpakking? Vraagt om nog intelligentere forecast, productie op basis van vraag, focus op seizoen.

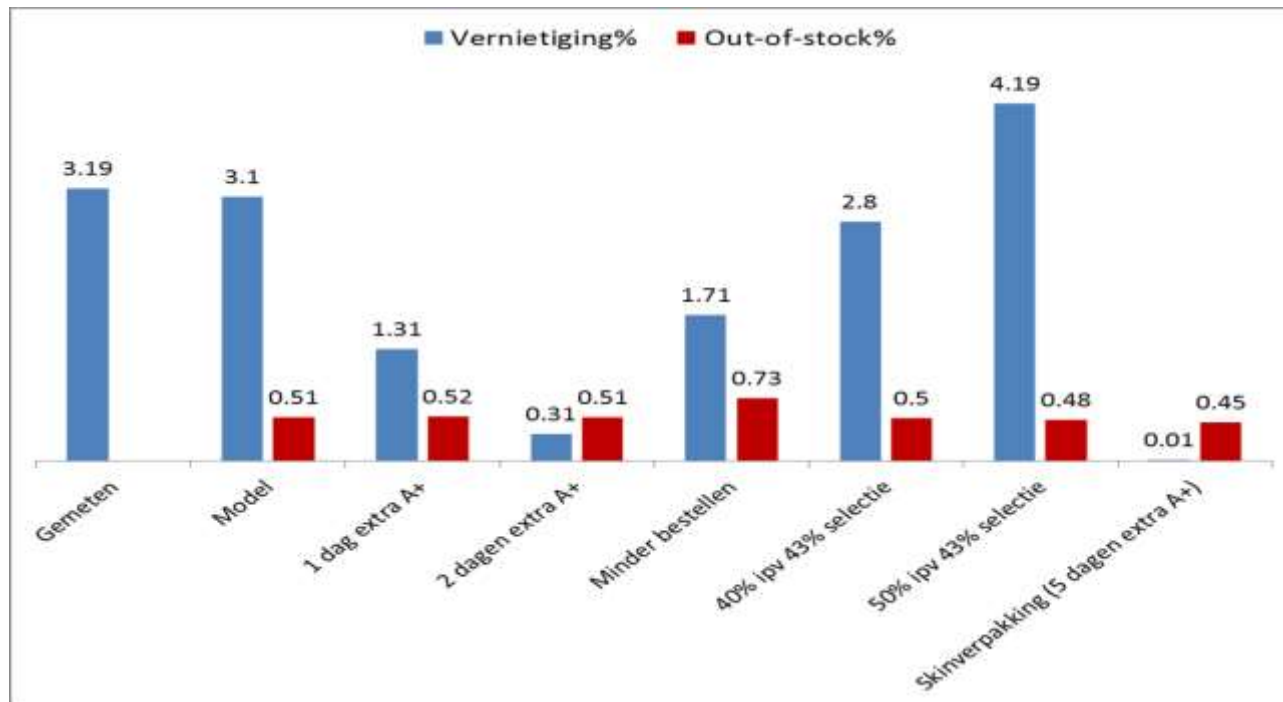


Veel kansen voor slimme verpakkingen

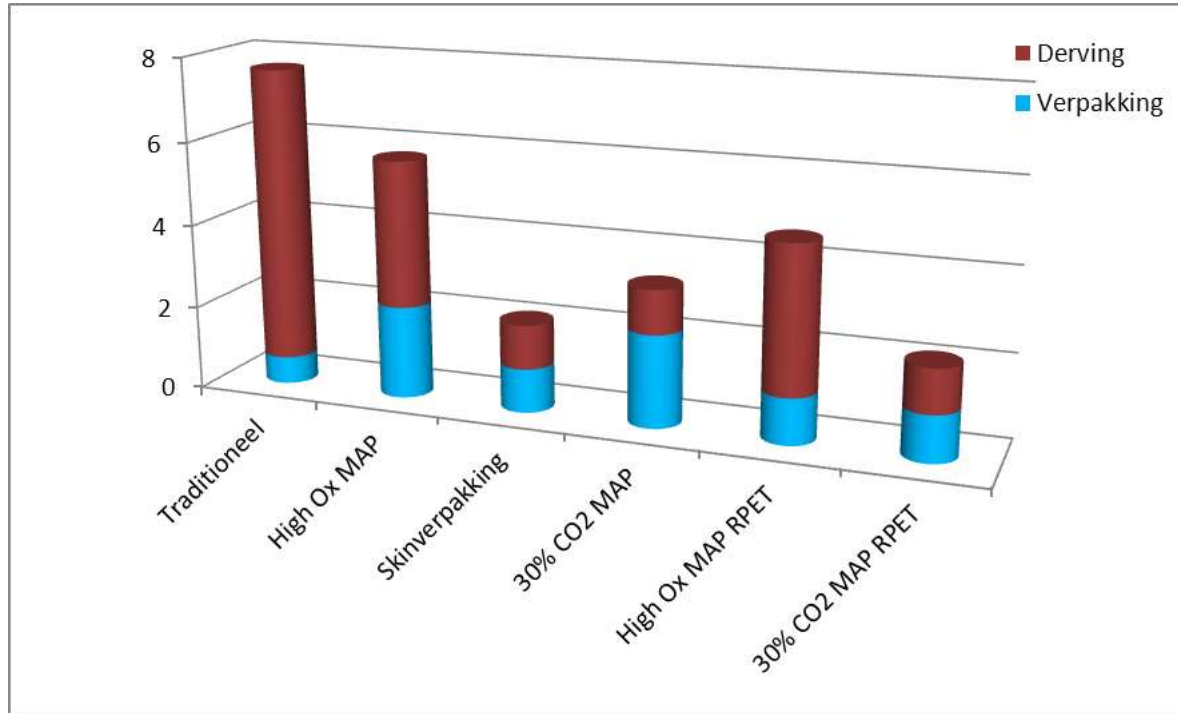


Extra houdbaarheid van weken haalbaar

Winkelsimulaties met varkenshazen



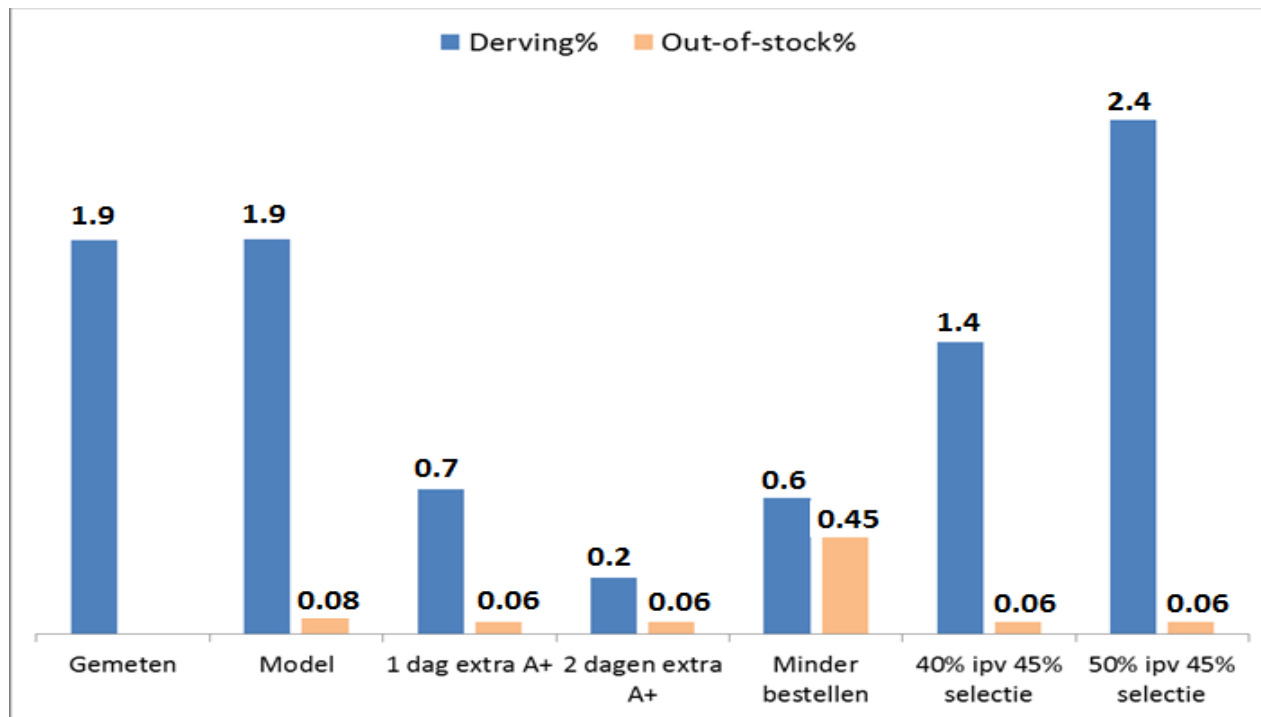
Energiebesparingspotentieel vleesverpakkingen



Welke scenario's zijn interessant?

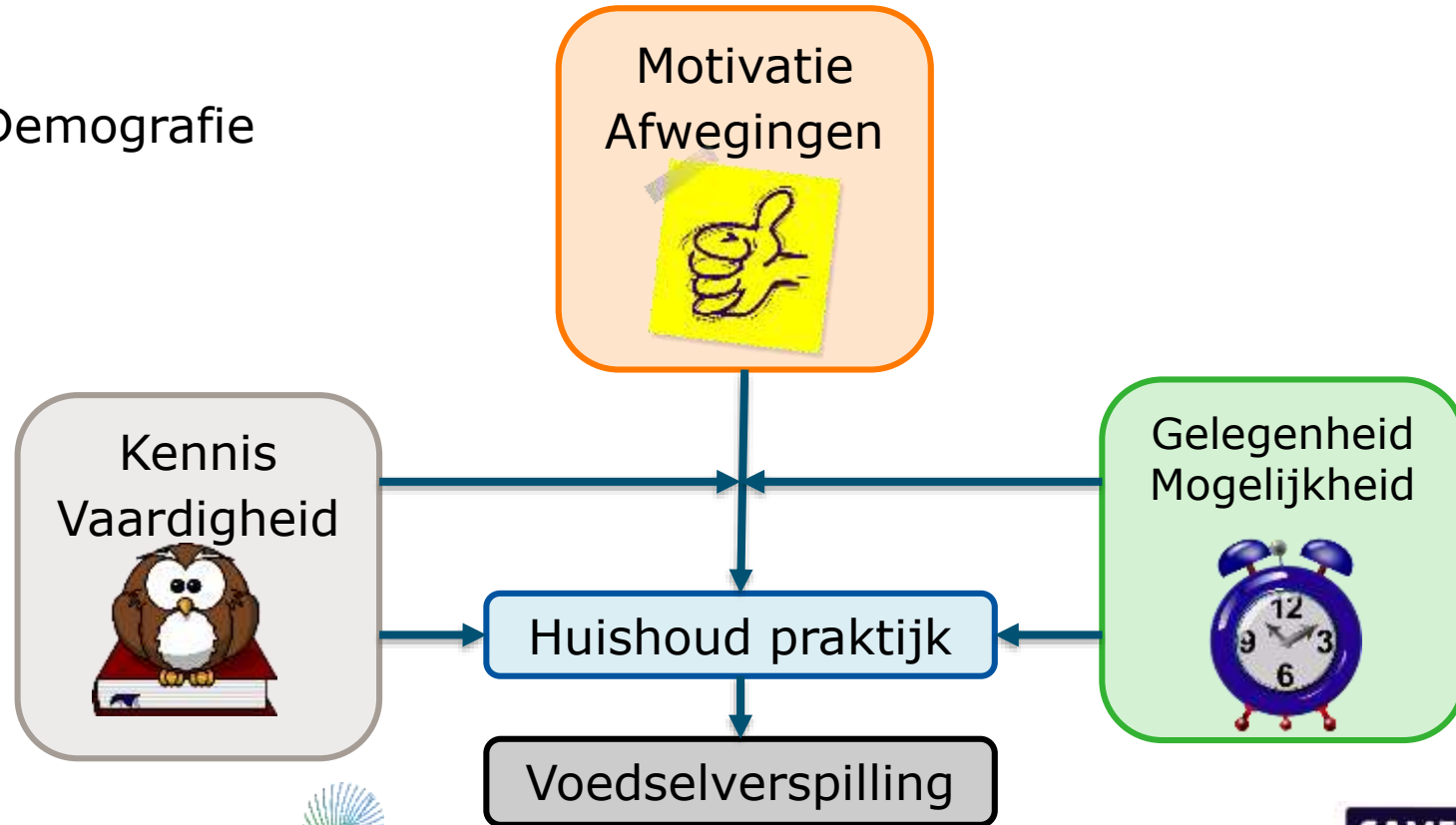
Scenario	Groenten keten		Vleesketen	
	Coop	Heemskerk	Hilton Meats	Albert Heijn
Wisseling seizoenen	X	X		
Variatie houdbaarheid	X	X	X	X
Variatie besteleenheid (zie ook 'wisseling seizoenen')	X	X	X	X
Variatie temperatuur	X	X	X	X
Variatie vraagvoorspelling		X		
Derving vs. out-of-stock	X			X
Effect van acties	X			X
Effect van andere (betere, slimmere) bestelalgoritmes op waste	X	X	X	X
Rotatiesnelheid – Besteleenheid – THT				X

Resultaten verwerkte groenten



Theoretisch model consumentengedrag

Demografie



Houdbaarheidsdatum



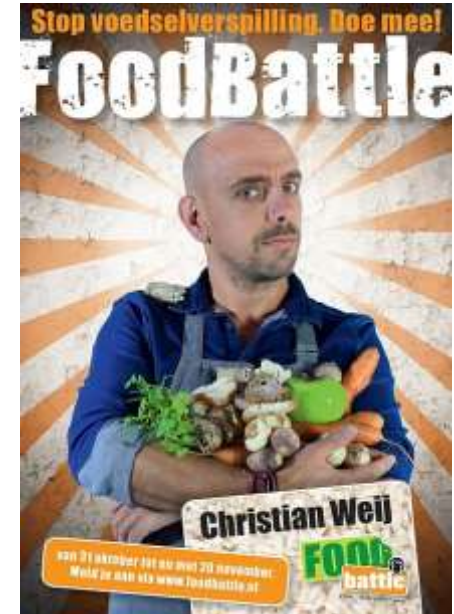
Tesco becomes first supermarket to REMOVE 'confusing' best before date labels from fruit and veg in bid to reduce food waste

Verspilling tegengaan bij de consument

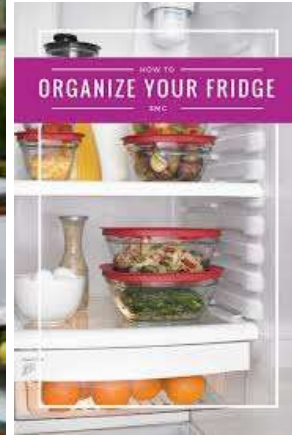
Postieve sociale norm = significant effect op de consument

So let's set the norm!

Construct	Effect on HH food waste
Attitude (negative thoughts and feelings) towards wasting food	-
Descriptive norm: what do others do	++
Awareness of consequences	ns
Injunctive norm: do others disapprove	ns
Importance of having sufficient food	+
Importance of having tasty food	+
Importance of price of food	-
Importance of healthiness of food	ns



Wat wil de consument? praktische hulp



Eetmaatje
voor de juiste porties pasta en rijst



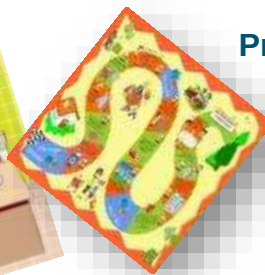
Rol van "educatie"



**Food
Waste
Diary**



**Guidelines
for home.**



Project Participants

- 6 Kindergardens
- 480 children
- 480 families
- 25 Teachers
- 7 Kindergarten Heads



Combat strategy

- Ladder van Moerman als uitgangspunt
- Voorkomen, verminderen, verwaarden
- Target, Measure, Act



Samen Tegen Voedselverspilling

