

Vergaderjaar 2019–2020

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 242

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN
VOEDSELKwaliteit**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 2 oktober 2019

Het tegengaan van voedselverspilling is een prioriteit voor dit kabinet (Kamerstuk 31 532, nr. 193). Voedselverspilling doet namelijk geen recht aan de waarde van voedsel en aan de mensen die het voedsel hebben gemaakt. Voedselverspilling leidt tot onnodige kosten voor ons milieu en portemonnee en waardevolle grondstoffen gaan verloren (Kamerstuk 35 000 XIV, nr. 5). Voedselverspilling voorkomen gaat om een verandering in hoe wij omgaan met ons eten, in de waardering van ons voedsel.

Uit de vandaag gepubliceerde Monitor voedselverspilling bij huishoudens in Nederland 2019¹ blijkt dat de voedselverspilling bij huishoudens in 2019 ten opzichte van 2016 met 17% is afgenomen. Ten opzichte van 2010, het jaar waarin de voedselverspilling bij huishoudens voor het eerst is gemeten, is er zelfs sprake van een daling met 29%.

Volgens de resultaten van het onderzoek is de verspilling van (vast) voedsel in 2019 gemiddeld 34,3 kg per persoon per jaar. Dat is een forse daling ten opzichte van de metingen in voorgaande jaren (2010: 48 kg; 2013: 47 kg; 2016: 41 kg). Niet alleen absoluut, maar ook relatief gezien wordt in Nederlandse huishoudens minder voedsel weggegooid. De metingen laten zien dat in 2019 9,5% van het gekochte voedsel wordt verspild, in 2010 was dit nog 13,6%. Brood, zuivel, groente, fruit en aardappelen worden het meest verspild.

Vandaag is ook de Monitor voedselverspilling update 2009–2017² gepubliceerd. Deze monitor geeft inzicht in de voedselverspilling in de hele Nederlandse voedselketen. Omdat aannames gedaan moeten worden voor de minimale en maximale hoeveelheid voedsel in de verschillende afvalstromen, is het niet mogelijk om de hoeveelheid voedselverspilling in een exact getal uit te drukken. In 2017 was de voedselverspilling minimaal 106 kilogram en maximaal 147 kilogram per persoon, wat gelijk staat aan minimaal 1.814 kiloton tot maximaal 2.509 kiloton voor heel Nederland. Ten opzichte van 2016 is de hoeveelheid

¹ Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

² Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

voedselverspilling in de gehele Nederlandse voedselketen in 2017 nauwelijks veranderd.

Wel heeft er een verandering plaatsgevonden in de bestemming van de voedselreststromen. Een groter deel is gecomposteerd, wat een betere, hoogwaardigere bestemming is dan storten en verbranden, waarvan het aandeel is afgenomen. De in 2020 uit te brengen monitor voedselverspilling update 2018 zal duidelijk maken of de gemeten afname van voedselverspilling bij huishoudens zich ook in de gehele Nederlandse voedselketen heeft gemanifesteerd.

Zoals ik al schreef gaat het bij het voorkomen van voedselverspilling om een verandering in hoe wij ons voedsel waarderen en omgaan met ons eten. Voedsel wordt met aandacht en inzet van waardevolle grondstoffen gemaakt en doorloopt een hele reis voordat het wordt opgegeten. Het is niet te rechtvaardigen dat voedsel verloren gaat, of het nu in de keten is of bij de mensen thuis. Alleen samen gaan we ons doel, halvering van de voedselverspilling in 2030 t.o.v. 2015, halen. Daarom heb ik samen met kennisinstellingen, bedrijven van groot tot klein, NGO's en consumenten de handen ineen geslagen om samen te werken aan het voorkomen en verminderen van voedselverspilling. Samen met hen heb ik de afgelopen jaren fors geïnvesteerd in het tegengaan van voedselverspilling. Ik ben dan ook verheugd dat het effect van de inspanning nu te zien is in de afname van de voedselverspilling in Nederlandse huishoudens in 2019. In de voorbije jaren is het tegengaan van voedselverspilling op diverse momenten met uw Kamer besproken en heeft uw Kamer een aantal moties over dit onderwerp aangenomen. Met bijgevoegd overzicht informeer ik u over de stand van zaken van diverse acties die ik in gang heb gezet en hoe ik invulling heb gegeven aan een aantal van mijn toezeggingen aan uw Kamer en aan de moties van het lid Dik-Faber (Kamerstuk 31 532, nr. 203) en het lid Moorlag (Kamerstuk 35 000 XIV, nr. 39).

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
C.J. Schouten

Stand van zaken terugdringen voedselverspilling

Nationale agenda Samen tegen voedselverspilling

Campagne tegen Voedselverspilling bij de consument

Op 16 september 2019 is de tweede fase van de publiekscampagne «Hoe #verspillingsvrij ben jij?» gestart. Deze tweede fase loopt van 2019 t/m 2021. Niemand wil voedsel verspillen, maar het gebeurt wel in de dagelijkse routine.

Met de campagne bied ik concreet handelingsperspectief aan consumenten over hoe voedselverspilling te voorkomen is.

In de «Verspillingsvrije week» (30 september t/m 5 oktober) worden consumenten gestimuleerd om een week lang geen eten weg te gooien en #Verspillingsvrij te zijn. Een belangrijk element in de campagne is dat de doelgroep op een positieve manier, met toegankelijke tips en tools, wordt aangezet om het eigen gedrag aan te pakken. Voorbeelden van zulke tips zijn het maken van een weekplanning, het checken van de voorraadkast vóór het doen van de boodschappen en hoe eten het beste bewaard kan worden.

De doelstellingen van de publiekscampagne voor 2019 zijn dat:

- 5 miljoen consumenten zijn bereikt met de campagne (mediabereik campagne-uitingen);
- 30% van de Nederlanders zich aangesproken voelt om actief hun eigen voedselverspilling te verminderen aan de hand van de aangereikte handvatten.

In 2019 is de publiekscampagne vooral gericht op gezinnen met jonge kinderen, omdat uit cijfers blijkt dat zij relatief het meeste voedsel verspillen. Later volgen ook andere doelgroepen. De campagne wordt ondersteund door een grote groep van influencers – vloggers en bloggers – die een rolmodel zijn voor de doelgroep. De influencers delen wat zij zelf doen om voedselverspilling te voorkomen en tips tegen voedselverspilling voor mensen thuis, onder vermelding van #Verspillingsvrij. Hiermee zetten zij de consument aan tot actie. Stakeholders van Samen tegen Voedselverspilling worden gemotiveerd om mee te doen aan de campagne om zo meer mensen te bereiken. Denk hierbij aan «vertalingen» van de campagne in supermarktbladen of via corporate kanalen. Het Voedingscentrum is zeer nauw betrokken bij deze campagne, deelt haar kennis en heeft de regie.

Er komt ook meer aandacht voor het voorkomen van voedselverspilling in het primair, voortgezet en beroepsonderwijs. Dit is gekoppeld aan educatie over gezonde voeding, voedselveiligheid, herkomst en duurzaamheid. Voedselverspilling verminderen wordt als thema opgenomen in bestaande lespakketten die al worden gebruikt in het onderwijs, namelijk Smaaklessen (PO) en Weet wat je eet (VO). Beide aanvullingen worden in 2019 afgerond en in 2020 gepromoot. Voor het middelbaar beroepsonderwijs is begin 2019 lesmateriaal ontwikkeld voor het vak Burgerschap, met daarin een speciale les over voedselverspilling. Daarnaast werken we mee aan challenges waarbij studenten in het middelbaar en hoger beroepsonderwijs gestimuleerd worden om in de praktijk oplossingen te verzinnen op het gebied van voedselverspilling. Zo wordt bijgedragen aan bewustwording bij toekomstige professionals. Voor de periode 2018–2019 heb ik € 1,4 miljoen gereserveerd voor acties richting de consument, waaronder deze campagne en educatie. Ook voor de jaren daarna zal ik hiervoor geld vrijmaken.

Houdbaarheidsdata

Verwarring en gebrek aan kennis over de aanduidingen te-gebruiken-tot (TGT) en tenminste-houdbaar-tot (THT) zijn een belangrijke oorzaak van voedselverspilling bij mensen thuis. Het verschil tussen de TGT- en THT-datum moet daarom duidelijker worden voor consumenten. Eind vorig jaar is in de Green Deal «Over de Datum?» besloten een publiekscampagne over houdbaarheid op te zetten met een simpele uitleg van TGT en THT. TGT staat voor veiligheid: vóór deze datum consumeren of invriezen, na deze datum is het niet meer veilig om het product te eten. THT staat voor kwaliteit: een product kan ook na die datum veilig gegeten worden, gebruik je zintuigen om te bepalen of het nog lekker is: kijken, ruiken en proeven. Deze boodschap wordt in 2020 opgenomen in de publiekscampagne tegen voedselverspilling met een duidelijk handelingsperspectief en praktische voorbeelden.

De partijen in de Green Deal «Over de Datum?» zorgen ervoor dat de uitleg van de toepassing van TGT en THT ook voor producenten duidelijk is. Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) heeft in dat kader met haar leden gesproken waarbij de supermarkten aangaven dat zij geen datum op onbewerkte groenten en fruit zullen hanteren. Hiermee wordt invulling gegeven aan de toezegging, gedaan op 1 november 2018 tijdens de begrotingsbehandeling van LNV, dat ik aandacht vraag voor het punt dat op verse groente en fruit geen houdbaarheidsdatum hoeft te staan. In Europees verband streef ik naar het uitbreiden van de lijst met lang houdbare producten (bijlage X van de etiketteringsverordening VO 1169/2011). Tot nu toe blijkt het in Brussel een weerbarstig vraagstuk door het grote aantal uiteenlopende belangen. Ik zal dit punt gericht adresseren bij de nieuwe Europese Commissie.

Horeca aanpak

In het Realisatieplan LNV-visie heb ik aangegeven nog dit jaar te starten met een aanpak tegen voedselverspilling gericht op de horeca. Het doel van deze brede horeca aanpak is om zoveel mogelijk bedrijven op te roepen en te ondersteunen om voedselverspilling terug te dringen door zelf actie te ondernemen.

Op 30 augustus 2019 is de Horeca Food Waste Challenge van start gegaan. De Horeca Food Waste Challenge wordt uitgevoerd vanuit de Rabobank gezamenlijk met Samen Tegen Voedselverspilling en LNV. Zo'n 80% van alle restaurants in Nederland worden via allerlei mediakanalen geïnformeerd over de challenge. Het doel is dat 300 restaurants daadwerkelijk mee doen aan de challenge en hun voedselverspilling meten (vooraf en achteraf) en maatregelen nemen om hun verspilling te verminderen. De gerealiseerde vermindering in voedselverspilling wordt tijdens de eerstkomende Horecava (13-16 januari 2020) bekendgemaakt. Voor de uitvoering van de brede horeca aanpak heb ik € 0,2 miljoen beschikbaar gesteld, afkomstig uit het budget dat vanuit de klimaatenvoloppe beschikbaar is voor het terugdringen van voedselverspilling. Met de horeca aanpak geef ik invulling aan de motie-Moorlag³.

Cosmetische aspecten groente en fruit

In opdracht van LNV heeft Wageningen University & Research een (kwalitatief) onderzoek uitgevoerd naar de functie van de cosmetische aspecten in EU-specifieke handelsnormen en de mogelijke gevolgen van afschaffing daarvan.

³ Kamerstuk 35 000 XVI, nr. 39

Het rapport heb ik u aangeboden met de Kamerbrief «Droogteaanpak, klimaatadaptatie, voorkomen van voedselverspilling bij groente en fruit en risicobeheer in de landbouw» van 3 juli 2019⁴. In deze brief heb ik tevens aangegeven wat de stand van zaken is met betrekking tot afspraken over dit onderwerp met supermarkten. In de afgelopen maanden heeft ZLTO met mijn steun de actie #hetezomeroogst herhaald en is ervoor gezorgd dat groenten en fruit met afwijkingen door het weer toch de weg naar de consument vonden. Hiervoor zijn diverse acties met retailers, foodservice en verwerkers opgezet, onder meer voor puntpaprika en venkel. Deze acties leveren inzicht en leerpunten op die benut worden voor het structureel verbinden van vraag en aanbod van afwijkend product, ook als het niet aan het weer ligt. Ik informeer u nog dit jaar verder over hoe de ketenpartijen hun samenwerking hierin gaan vormgeven conform motie Dik Faber hierover⁵.

Voucherregeling voor bedrijven

Niet alleen consumenten maar ook bedrijven uit de hele voedselketen moeten geïnspireerd, gestimuleerd en aan elkaar verbonden worden om de hoeveelheid voedselverspilling te verminderen. Bedrijven kunnen daarvoor een beroep doen op ondersteunende maatregelen, zoals de voucherregeling, die ik op 4 maart 2019 heb opengesteld via Wageningen University & Research. Die regeling biedt bedrijven de mogelijkheid om, op een laagdrempelige manier, op maat advies te krijgen. Soms zijn er bewezen en makkelijk toepasbare oplossingen beschikbaar. Bedrijven die vragen om dit soort oplossingen krijgen hulp en worden binnen de voucherregeling geleid naar beschikbare kennis en informatie. Een bestaande oplossing volstaat niet altijd. Bedrijven die vragen om een nieuwe oplossing kunnen een voucher aanvragen (tot een maximum van € 15.000,- ex. BTW), waarbij zij tenminste hetzelfde bedrag in cash bijdragen. De gevonden oplossingen/innovaties zullen actief gedeeld worden met andere bedrijven. Voor de periode 2018–2021 heb ik nu een bedrag van € 1,2 miljoen geormerkt voor de voucherregeling.

Spelregels veranderen

We weten dat er wettelijke regels en private afspraken bestaan die voedselverspilling in de hand werken en dat wil ik zo veel mogelijk veranderen. In opdracht van LNV wordt samen met bedrijven, maatschappelijke organisaties en experts een inventarisatie uitgevoerd naar door hen ervaren belemmeringen. Naar verwachting is de inventarisatie begin 2020 gereed. Op basis van verwachte impact, complexiteit en actualiteit worden deze belemmeringen gerangschikt en bekeken of en zo ja hoe deze weggenomen kunnen worden. Van de belangrijkste belemmeringen worden barrières en kansen geïdentificeerd, ruimte in regels onderzocht en aanbevelingen gedaan. Vanuit LNV wordt bekeken hoe belemmeringen die voortvloeien uit overheidshandelen zoveel mogelijk kunnen worden verholpen. Private partijen zijn aan zet om de door hen veroorzaakte belemmeringen weg te nemen.

Monitoren van voortgang en impact

Bedrijven die zich aansluiten bij Samen tegen Voedselverspilling gaan aan de slag met het inzichtelijk maken van hun reststromen, omdat dit de aanknopingspunten biedt om hun verspilling te verminderen. Er wordt in opdracht van LNV een nieuwe monitor voedselverspilling opgesteld die inzicht geeft in de voortgang van het verminderen van voedselverspilling

⁴ Kamerstuk 35 000 XIV, nr. 95

⁵ Kamerstuk 31 532, nr. 203

bij zowel bedrijven en ketenschakels als voor heel Nederland. De huidige monitor voedselverspilling is gebaseerd op openbare gegevens over afvalstromen in Nederland en aannames over de hoeveelheid voedselresten hierin. De nieuwe monitor voedselverspilling kent als basis de gegevens voedselreststromen die bedrijven zelf op vrijwillige en vertrouwelijke basis aandragen. Dit is erg belangrijk in het meten van de voedselverspilling in Nederland. Eind 2019 zijn de eerste resultaten van deze nieuwe monitor voedselverspilling bij de primaire sector, de retail en out-of-home bekend.

Met de nieuwe monitor voedselverspilling die nu wordt ontwikkeld kan Nederland ook voldoen aan de verplichting om vanaf 2020 de voedselverspilling aan de Europese Commissie te rapporteren. De Europese Commissie heeft ingestemd met een gemeenschappelijke methodologie om voedselverspilling te meten in de EU door de lidstaten (gebaseerd op artikel 9(8), directive 2008/98/EC on waste). Deze gedelegeerde handeling is voorgelegd aan het Europese parlement.

Samen tegen Voedselverspilling

In december 2018 is de Taskforce Circular Economy in Food opgegaan in de stichting *Samen tegen Voedselverspilling* om zo de nationale agenda tegen voedselverspilling op een professionele wijze uit te voeren. *Samen tegen Voedselverspilling* is hét nationale platform dat partijen bij elkaar brengt rond het thema voedselverspilling, een brede beweging in gang zet en uitvoering geeft aan een systematische aanpak van voedselverspilling. *Samen tegen Voedselverspilling* fungeert tevens als kennis- en expertisecentrum met een helpdeskfunctie voor bedrijven in de voedselketen.

Ik heb ervoor gekozen om samen met de stichting de voedselverspilling in Nederland aan te pakken, omdat een systematische aanpak samen met alle relevante partijen de meest kansrijke is om de ambitieuze doelstelling van 50% minder voedselverspilling in 2030 te realiseren. Voor de uitvoering van de nationale agenda tegen voedselverspilling heb ik € 7 miljoen beschikbaar gesteld in de periode 2018–2021⁶; de eerdergenoemde campagne en voucherregeling worden hieruit gefinancierd. In het nationale platform *Samen tegen Voedselverspilling* worden business cases ontwikkeld, uitgedragen en gedeeld. Er is volop ruimte om ideeën aan te dragen en samenwerking met andere ketenpartners aan te gaan. Hiermee wordt invulling gegeven aan de toezegging, gedaan op 1 november 2018 tijdens de begrotingsbehandeling van LNV, dat ik in het platform over voedselverspilling aan de orde stel hoe om te gaan met voedsel dat over is en partijen uit te dagen om met goede ideeën te komen om uit te voeren.

Steeds meer bedrijven sluiten zich aan bij *Samen tegen Voedselverspilling*. Op dit moment staat de teller op 55 bedrijven. Door inzicht in hun bedrijfsprocessen en het delen van oplossingen en kansen, zullen de bedrijven meer reststromen voorkomen en beter tot waarde brengen. Om echt een kantelpunt te bereiken, is een zo groot mogelijke groep bedrijven nodig die het niet meer acceptabel vindt dat voedsel verspild wordt en hier serieus werk van maakt. Daarvoor is een business-to-business (B2B) communicatiestrategie ontwikkeld. De huidige (bedrijfsleven)stakeholders, waaronder Albert Heijn, Unilever, McDonalds, Google, Protix, Lamb Weston Meijer, GroentenFruit Huis, Alliantie Verduurzaming Voedsel en RijkZwaan, dragen andere bedrijven uit hun sector en/of keten aan als deelnemer. Bedrijven laten aan andere bedrijven zien dat het tegengaan van voedselverspilling «pure winst» is.

⁶ Kamerstuk 31 532, nr. 190

Klimaatakkoord

In het Voorstel voor een Klimaatakkoord⁷ is een aantal maatregelen afgesproken om Samen tegen Voedselverspilling te versterken. Eén van de maatregelen is dat de partijen in het akkoord – waaronder de Federatie van Nederlandse Levensmiddelen Industrie – zich inspannen om 80 procent van hun leden binnen vijf jaar actief te laten deelnemen aan de aanpak van Samen tegen Voedselverspilling. Via de klimaatenvelophe is jaarlijks € 1 miljoen extra beschikbaar gesteld. Het extra budget wordt onder meer besteed aan het vergroten van het bereik en de impact van de campagnes richting consumenten en bedrijven, waaronder over houdbaarheid en aan een gerichte aanpak voor de out-of-home sector (inclusief horeca).

Reductie voedselverspilling is haalbaar door gerichte inzet

Om de doelstelling 50% minder voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015 te realiseren moet er, op basis van de cijfers uit de Monitor voedselverspilling, in 2030 tussen 0,9 en 1,25 miljoen ton aan grondstoffen binnen de voedselketen behouden, dan wel hoogwaardig verwaard worden. Op basis van zes innovatieopgaven zijn concrete prioriteiten gesteld en is duidelijk waar de meeste impact is te behalen (zie figuur 1). Door de acties die nu in gang zijn gezet en door gerichte inzet kan de voedselverspilling in Nederland worden teruggebracht met 750 tot 1.200 miljoen kilogram. Het reductiepotentieel is gebaseerd op een inschatting door bedrijven en experts en getoetst bij relevante stakeholders. De innovatieopgaven bepalen de inzet voor de komende jaren. Met deze zes innovatieopgaven geef ik invulling aan het stellen van de tussentijdse doelen voor 2020 en 2025, waarbij ik zal ingrijpen als de voortgang op een of meer opgaven stopt.

Figuur 1: Innovatieopgaven tegengaan voedselverspilling



Voedselbanken

In mijn brief van 20 maart 2018⁸ heb ik aangegeven in overleg te zullen treden met de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken (VBN) en de Alliantie Verduurzaming Voedsel (Alliantie) over hoe invulling te geven aan de passage uit het Regeerakkoord (Bijlage bij Kamerstuk 34 700, nr. 34) dat supermarkten en horeca waar nodig en mogelijk de ruimte krijgen om (meer) overschotten aan voedselbanken te doneren. Dat overleg heeft in de zomer van 2018 plaatsgevonden en daarin werd duidelijk dat de VBN en de Alliantie geen (wettelijke) belemmeringen meer ervaren om voedseloverschotten te doneren. Eerder was daar wel sprake van en werd met name het kunnen waarborgen van voedselveiligheid van het

⁷ Kamerstuk 32 813, nr. 342

⁸ Kamerstuk 31 532, nr. 190

gedoneerde voedsel door de voedselbanken gezien als een belemmering. Maar mede door de inzet van het bedrijfsleven is dit probleem opgelost en ook afspraken met de NVWA hebben hieraan bijgedragen. De potentieel beschikbare hoeveelheid voedsel is daardoor niet langer de beperkende factor voor voedselbanken om verder te groeien. Ik blijf samen met mijn collega van SZW in gesprek met VBN om te kijken hoe we het goede werk van de voedselbanken kunnen blijven faciliteren.