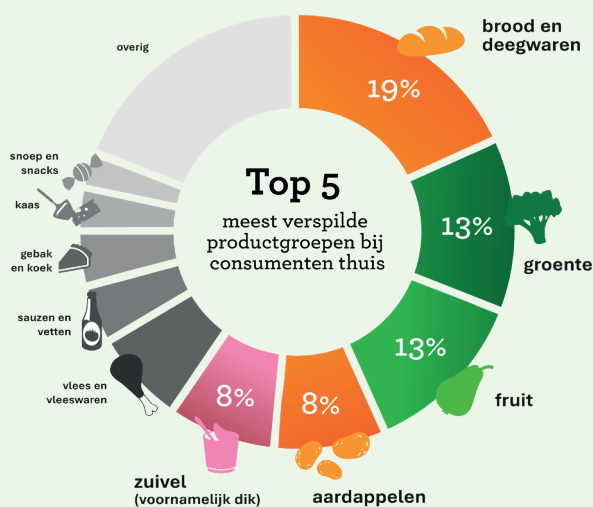


Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2022

Samenvatting

Het verminderen van voedselverspilling is een van de belangrijkste aandachtspunten om klimaatverandering tegen te gaan en de groeiende wereldbevolking te kunnen voeden. Daarom hebben de Europese Unie en de Nederlandse overheid zich geïnteresseerd in Sustainable Development Goal (SDG) 12.3. De voedselverspilling per persoon bij zowel consumenten als supermarkten moet in 2030 gehalveerd zijn ten opzichte van 2015. Het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft subsidie verleend aan het Voedingscentrum om dit onderzoek te coördineren dat inzicht geeft in voedselverspilling door de consument in Nederlandse huishoudens thuis, om zo de voortgang met betrekking tot SDG 12.3 te monitoren.

Voedselverspilling bij de Nederlandse consument in 2022

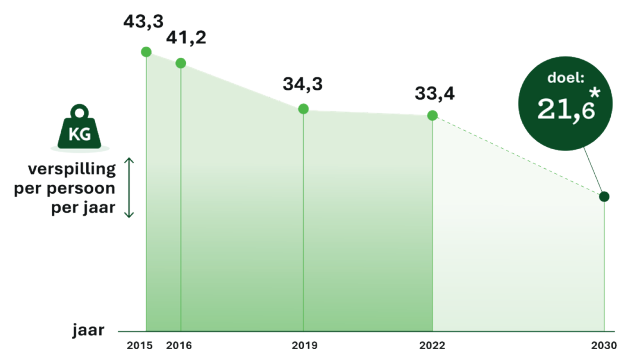


In 2022 was de gemiddelde verspilling van vast voedsel bij de Nederlandse consument thuis **33,4 kg per persoon per jaar**. Dit is 8,9% van de totaal gekochte hoeveelheid voedsel. Steeds minder van het gekochte voedsel wordt verspild.

De vijf meest verspilde productgroepen zijn brood en deegwaren (6,2 kg), groente (4,4 kg), fruit (4,3 kg), aardappelen (2,8 kg) en zuivel (2,8 kg). Ten opzichte van 2019 zijn brood en deegwaren en zuivel minder verspild, maar groente en fruit juist meer.

Waar staan we nu

Inmiddels zijn we halverwege de periode om de halvering te realiseren (SDG 12.3) en is een reductie van 23% gerealiseerd ten opzichte van 2015. Waar de geschatte hoeveelheid verspilling van vast voedsel in 2015 nog 43,3 kg was, is dat in 2022 33,4 kg. De sterke daling die sinds 2013 zichtbaar was, lijkt echter te stagneren. De gevonden hoeveelheid verspild voedsel was in 2022 slechts 0,9 kg lager dan in 2019. Als er inderdaad sprake is van stagnatie en deze zet door in 2025, dan wordt de kans om het doel van 50% reductie in 2030 te halen erg klein.



*Dit is een indicatie voor het behalen van SDG 12.3 om voedselverspilling t.o.v. 2015 te halveren.

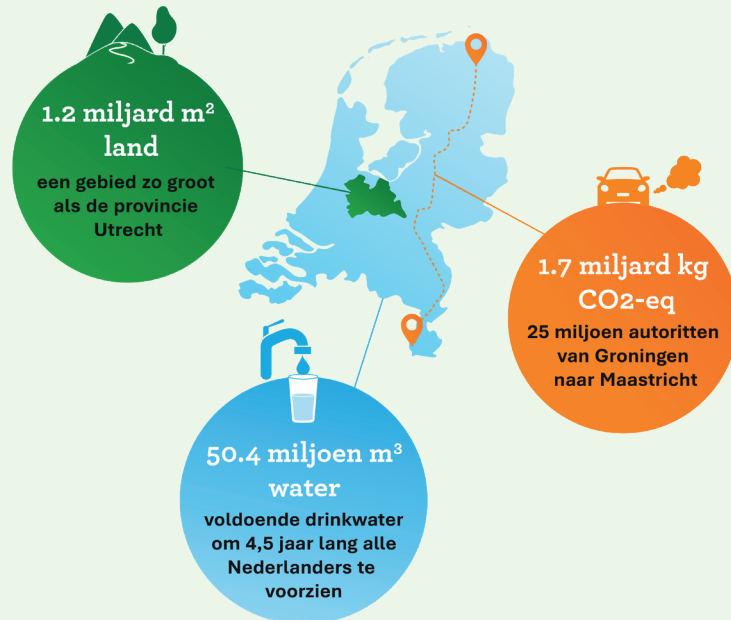
Mogelijke verklaringen van de potentiële stagnatie

Een mogelijke verklaring van de potentiële stagnatie is dat het steeds moeilijker wordt voor consumenten om minder te verspillen. Wellicht dat consumenten tussen 2013 en 2019 met relatief weinig moeite een groot verschil maakten en dat het nu - omdat er minder verspild wordt - meer moeite kost om nóg minder te verspillen. Mogelijk is er nu meer complexe gedragsverandering gevraagd. Een andere verklaring is mogelijk dat consumenten hun gedrag niet of nauwelijks hebben veranderd tussen 2013 en 2019. Wellicht dat maatschappelijke ontwikkelingen of ontwikkelingen in de eetomgeving hebben gezorgd voor de grote daling van voedselverspilling in die periode.

Impact van voedselverspilling

Wanneer voedsel wordt verspild heeft er al impact plaatsgevonden op het milieu. Dit gebeurde tijdens elke stap van de productie, het vervoer, de verpakking en bereiding thuis. Er is jaarlijks veel winst te behalen als we in Nederland thuis geen voedsel meer verspillen op gebied van broeikasgasuitstoot, landgebruik en waterverbruik, maar ook kosten kunnen worden bespaard.

Dit besparen we jaarlijks als alle Nederlanders thuis geen voedsel verspillen:



Kansen om voedselverspilling te verminderen

Voedselverspilling in huishoudens blijkt een probleem dat niet zomaar is opgelost. Om SDG 12.3 te halen is meer nodig dan de huidige inzet. Hieronder zijn drie kansen kort uitgelicht:

- 1. Zoek de oplossing niet alleen bij de consument, maar kijk naar de hele voedselketen.** Hoewel het in dit rapport gaat over voedselverspilling bij de consument thuis, is niet alleen de consument daarvoor verantwoordelijk. Voedselverspilling bij consumenten thuis kan effectiever worden tegengegaan als consumenten, producenten, winkeliers en overheden samenwerken. Supermarkten en producenten kunnen meer verantwoordelijkheid nemen, door bijvoorbeeld kleinere portiegroottes en portieverpakkingen aan te bieden. Maar ook door duidelijkere communicatie over bewaarwijzen en (de omgang met) houdbaarheidsdatums op verpakkingen.
- 2. Zet beleid in om voedselverspilling te verminderen.** De Nederlandse overheid faciliteert partijen zoals de stichting Samen Tegen Voedselverspilling al om in actie te komen tegen voedselverspilling. Mede hierdoor kennen we in Nederland de Verspillingsvrije Week en diverse andere campagnes tegen voedselverspilling. Het is belangrijk om dit voort te zetten. Echter kan de (Rijks)overheid meer bieden om voedselverspilling tegen te gaan. Denk aan wet- en regelgeving: het verkennen van maatregelen in de vorm van bijvoorbeeld een belasting kan grote invloed hebben.
- 3. Maak het makkelijk voor de consument.** Voedselverspilling voorkomen is een samenspel van talloze kleine gedragingen en om die reden complex. Daarom is het zaak om het de consument zo makkelijk mogelijk te maken. Help bijvoorbeeld met tools die in de keuken aanwezig zijn. Die maken het gewenste gedrag niet alleen makkelijker, ze zijn er ook op de juiste plek en op het juiste moment, namelijk tijdens het koken. Daarmee helpen ze de consument om gewoonten te doorbreken.