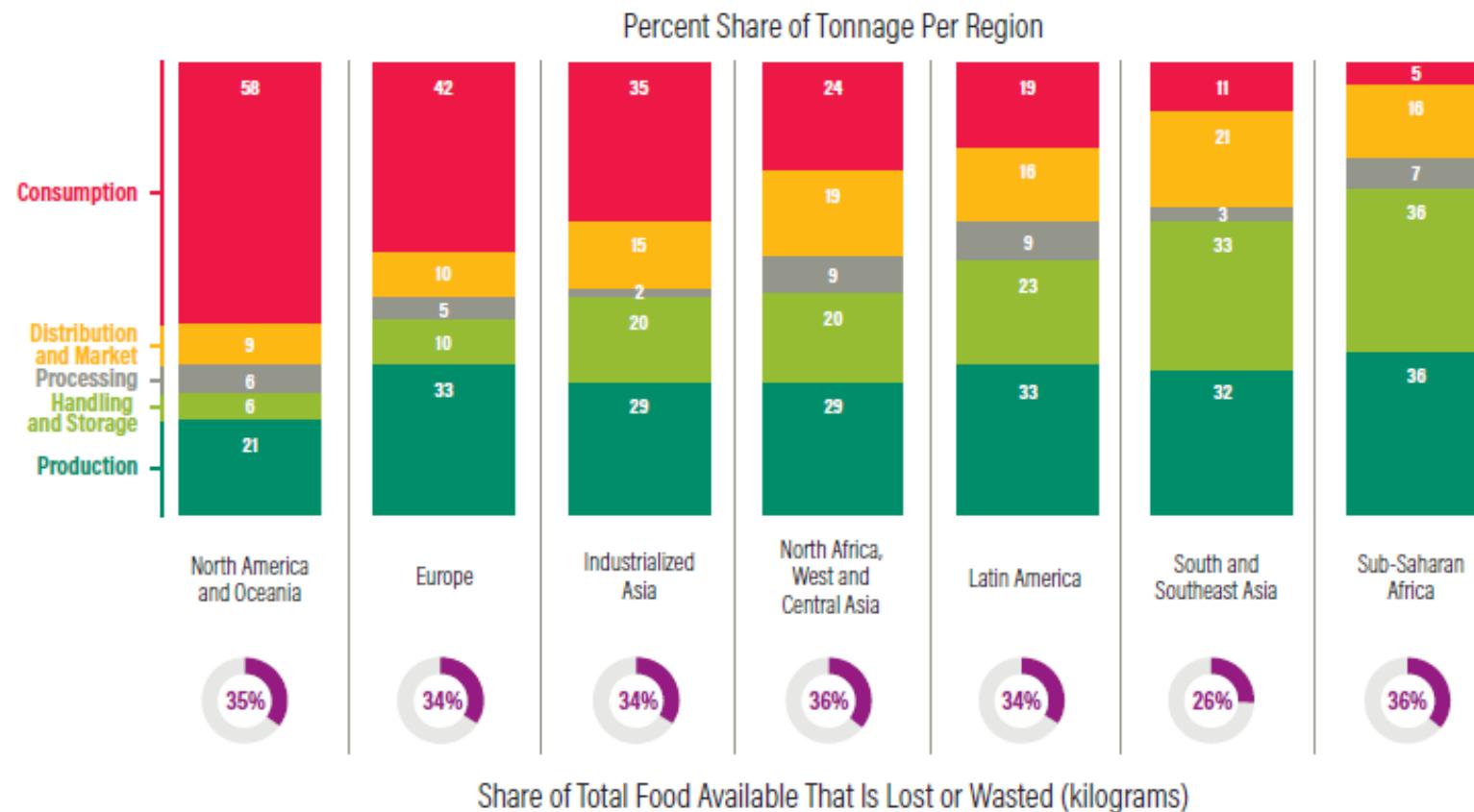


Lunchbijeenkomst Deventer4GlobalGoals 10 Oktober 2019

toune@samentegenvoedselverspilling.nl
www.samentegenvoedselverspilling.nl

Deventer4GlobalGoals
Samen op weg naar
EEN DUURZAME WERELD

Figure 1.8 | Distribution of Food Loss and Waste by Region and Stage in the Food Supply Chain, 2007



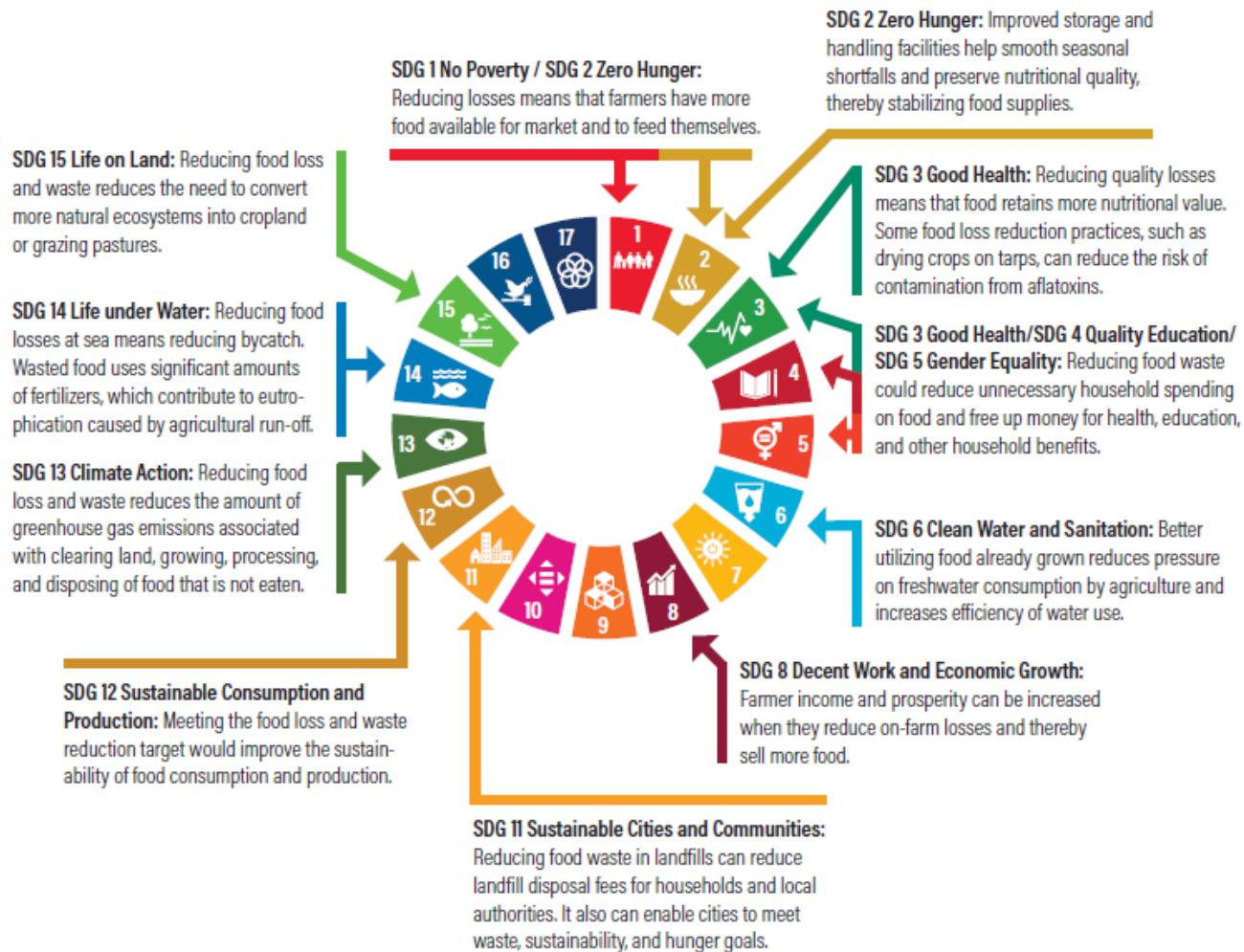
Notes: Values displayed are of food loss and waste as a percent of food supply, defined here as the sum of the "Food" and "Processing" columns of the FAO Food Balance Sheet. Numbers may not sum to 100 due to rounding.

Source: WRI analysis based on FAO (2011).

Source: Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda (2019)

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Figure 2.2 | Reducing Food Loss and Waste Can Help Achieve Multiple SDGs (Not Exhaustive)



Source: Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda (2019)

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling in Europa

EU-28
PRODUCES



88 MILLION
TONNES
of food waste per year

amounting to an estimated

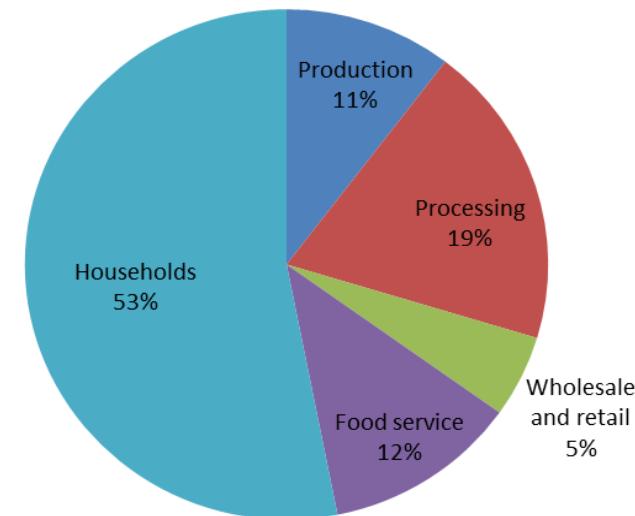
143 BILLION
EUROS



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"

173 kg pro-capita food waste

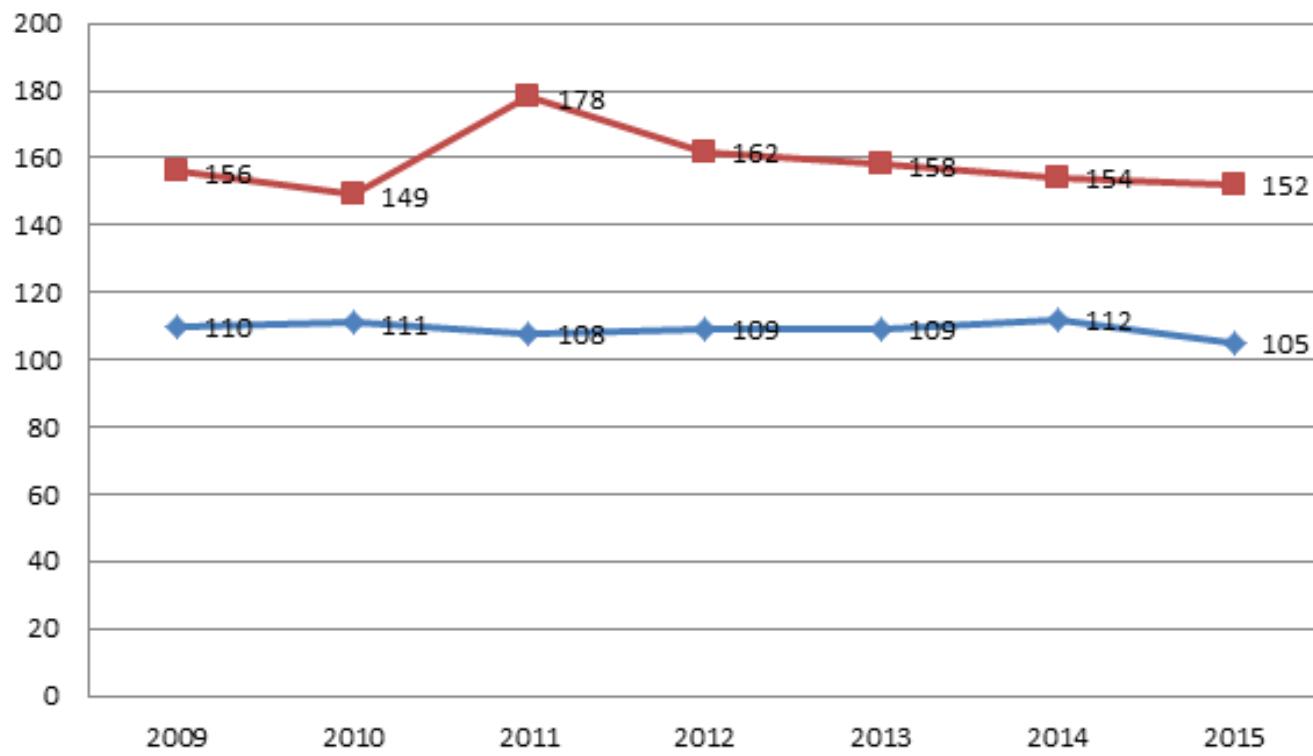
- Equivalent of **20%** of all produced food in EU
- **143 billion euros**
- ~ **304 Mt CO₂ eq** (6% of total emissions of GHG in EU28%)



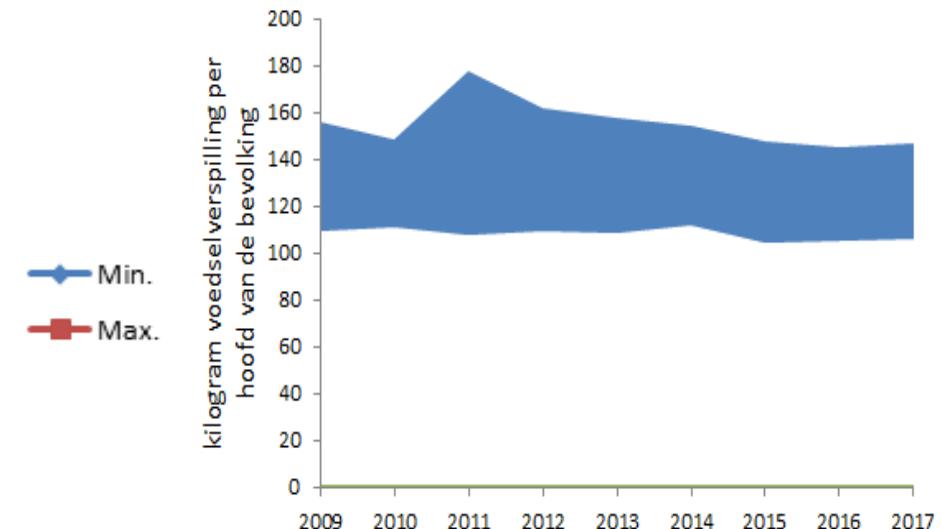
SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling in Nederland

Voedselverspilling hele keten (kg/pp.pj)



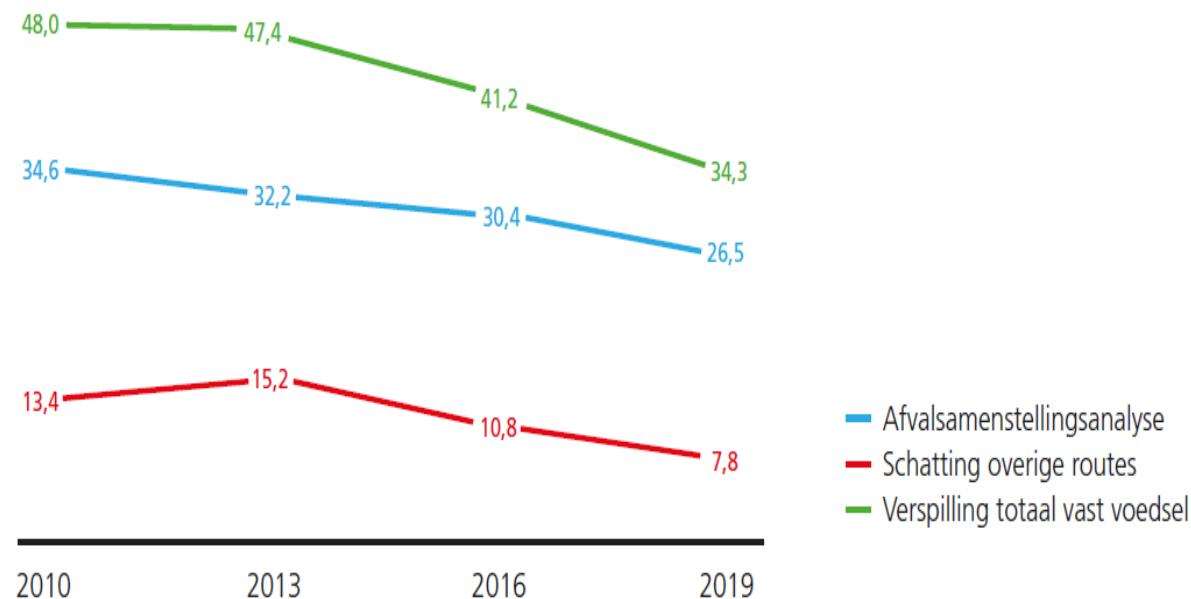
Gebaseerd op: WFBR, monitor voedselverspilling update 2009 – 2015 (2017)



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling door consumenten

Nederlanders zijn thuis minder voedsel gaan verspillen. In 2019 verspilden Nederlanders 34,3 kilo eten per persoon; bijna 7 kilo minder dan in 2016.



Bron: Voedingscentrum, Syntheserapport Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland in 2019

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING?



1/4

Een vierde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.¹



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

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



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

**2015 - 2030
50%
verminderen**

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.

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

Samen Tegen Voedselverspilling pakt dit op vier verschillende manieren aan:



1. Monitoren van voortgang en impact: Er wordt gemeten wat Samen Tegen Voedselverspilling bereikt met haar individuele en gezamenlijke aanpak.



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



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



4. Spelregels veranderen: Samen Tegen Voedselverspilling stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.

FOUNDING FATHERS

Provincie Noord-Brabant



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



Rabobank



STAKEHOLDERS



KIPSTER

LIOF



oerlemansplastics BV

VOEDSELBANKEN.NL

WINNOW

wastewatchers



Altijd meer aandacht



Oost nl
Ontwikkelingsmaatschappij
Oost-Nederland



JUMBO



eerlijk over eten
Voedingscentrum

vanRijsingengreen
the vegetable circle



TUTTI FOODI
DELIVERS NATURE'S BEST TO ALL



wasteless
Reducing food waste.

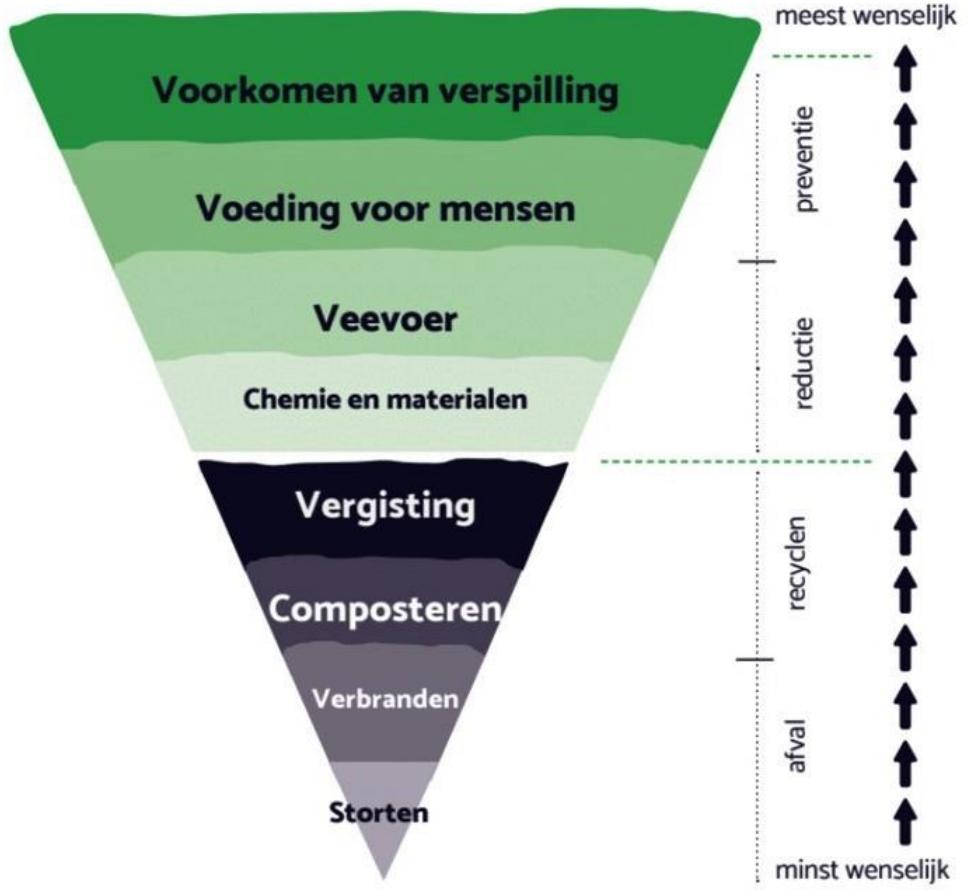
DARLING
INGREDIENTS



NUOM

Sligro

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLING



*1 miljoen ton
minder
voedselverspilling
in 2030 !*



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLIJING

Ontwikkelingen STV stakeholders retail (2019)



eerlijk over eten
Voedingscentrum



wasteless
Reducing food waste.



-CONTRONICS
dry misting



Meet constant de temperatuur
en laat in zwart zien hoeveel
dagen het product nog geschikt
is voor consumptie.



KIPSTER

30%
korting



eyeon
YEARS AHEAD

CBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel



PeelPioneers



JUMBO



NO
FOOD
WASTED

OEREI
Lekker & logisch

PROTIX

DE VERSPILINGSFABRIEK

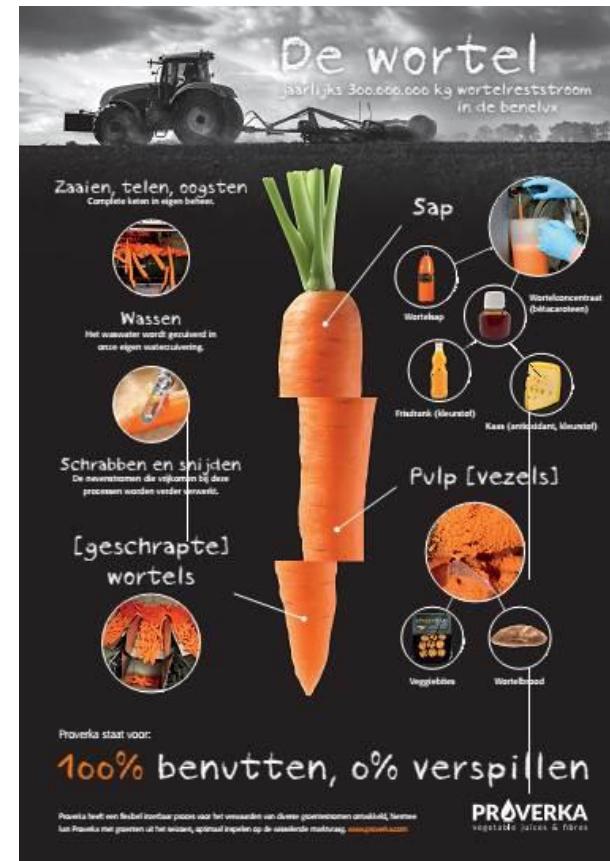


verspilling is
vernukkelijk

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Enkele Voorbeelden



van Rijsingen green
the vegetable circle



**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

Samen bereik je meer (in de horeca)

HORECAVA
ONTMOET JE VAKGENOTEN
Amsterdam, Netherlands



zero.
food waste



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



Rabobank

Food Waste Challenge

De Nederlandse horeca verspilt jaarlijks ruim 51 miljoen kilo voedsel. Daar kunnen we nu samen wat aan doen met de Food Waste Challenge. Met hulp en expertise van Wastewatchers en Hotelschool The Hague kun je als horeca ondernemer de uitdaging aangaan! In zes weken tijd ontdenk je met slimme tips en tools hoeveel je kunt besparen in kilo's en in euro's door minder te verspillen.

Hoever resultaat behaald jij door minder te verspillen?

Meld je aan voor 27 september op rabobank.nl/foodwastechallenge

A woman in a white chef's jacket and maroon apron holds up a wooden plaque that reads "300kg in 1 jaar" and "Estée Strooker 't Amusement".

The SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING logo features the text "SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING" in bold black letters, with a green dotted line underneath.

The Rabobank logo features a small blue silhouette of a person walking on a circular orange compass rose.

Growing a better world together.

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

PURE WINST