



Toelichting oplossing

Project Drawdown definieert deze oplossing als: het minimaliseren van voedselverlies en -verspilling in alle stadia van productie, distributie, detailhandel en consumptie. Volgens schattingen wordt 30-40% van al het voedsel dat wereldwijd wordt geproduceerd, verspild in de toeleveringsketen. Als voedsel wordt verspild, gaan ook alle energie, hulpbronnen en geld die zijn besteed aan het produceren, verwerken, verpakken en vervoeren ervan verloren. Hoe verder het voedsel in de toeleveringsketen komt voordat het wordt weggegooid, hoe meer middelen er worden verspild en hoe meer emissies worden geproduceerd om het tot dat stadium te krijgen.

Maatregelen die kunnen worden genomen om voedselverspilling te verminderen betreffen o.a. het verbeteren van opslag- en transportsystemen, verbeterde uitgifte, bewustwording en consumentengedrag. Met de inzet op deze maatregelen kan deze oplossing leiden tot een aanzienlijke vermindering van afval en emissies.

De Verenigde Naties hebben in 2015 het doel gesteld om voedselverspilling met 50% te verminderen in 2030. Nederland heeft haar doelen in lijn met de VN opgesteld, en dit doel vertalen we hier door naar de Provincie Utrecht. Als 25-50 procent van de voedselverspilling in 2030 is verminderd, zou de vermeden uitstoot gelijk kunnen zijn aan 0,45Mt - 0,89Mt koolstofdioxide.

Potentie voedselverspilling in Utrecht

Totaal adresseerbare markt

- Inwoners van provincie Utrecht (1.361.093 in referentiejaar 2018)

Plausibel scenario

- Reductie 2030: 0,068 Mton

Ambitieuus scenario

- Reductie 2030: 0,12 Mton



De emissies uit de landbouw & landgebruik bedragen op dit moment 1,13 Mton CO₂-eq en bestaan voornamelijk uit methaan en distikstofoxide (lachgas), gevolgd door CO₂. Methaan is afkomstig van rundvee en melkkoeien in de vorm van mest en fermentatie. Distikstofoxide is o.a. afkomstig van het gebruik van kunstmest en CO₂ van het energiegebruik van de sector. De provincie Utrecht zet in op een veerkrachtige landbouw die naast voedselproductie ook bijdraagt aan het behalen van de milieudoelen en recreatieve waarde als rust, ruimte en beleving voortbrengt. Duurzaamheid, de relatie tussen stad en platteland en economische rendabiliteit vormen daarbij belangrijke randvoorwaarden.

Technische uitgangspunten oplossing

Op basis van informatie van het Voedingscentrum is voedselverspilling door consumenten in Nederland verantwoordelijk voor een jaarlijkse emissie van 2,2 Mton. Dit staat gelijk aan 131 kg koolstofdioxide per persoon/jaar. De emissies uit de provincie Utrecht m.b.t. voedselverspilling omvatten 78.303 ton CO₂-eq in 2018 jaar bij 1.361.093 inwoners. De scenario's zijn opgebouwd in lijn met de ambities voor reductie van de VN.

Totaal adresseerbare markt Utrecht

- De scenario's zijn gemaakt op basis van 1.361.093 inwoners.

Scenario's

- **Baseline:** De gemiddelde verspilling van voedsel in Nederlandse huishoudens in 2018. Op basis van cijfers van het Voedingscentrum betreft dit 34,3 kg p.p. In de baseline is deze lijn doorgetrokken naar 2030. Hierin is geen rekening gehouden met eventuele bevolkingsgroei/-krimp.
- **Plausibel scenario:** In dit scenario wordt ervan uitgegaan dat in 2030 het voedselverlies en de -verspilling met 40% zullen worden verminderd ten opzichte van 2018. Dit is een reductie van 50% t.o.v. 2015, in lijn met de ambities van de VN.
- **Ambitieuus scenario:** In dit scenario wordt ervan uitgegaan dat in 2030 het voedselverlies en de -verspilling met 70% zullen worden verminderd ten opzichte van 2018. Dit is een reductie van 75% t.o.v. 2015, in lijn met de ambities van de VN.

Beleidsdoelen & ambities provincie Utrecht

De provincie Utrecht heeft in 2019 een Voedselagenda opgesteld. De centrale opgaven in de Voedselagenda zijn: korte ketens en duurzaam & gezonde voedselvoorziening. Het reduceren van verspilling past binnen de ambitie van de korte ketens en draagt daarmee bij aan de ontwikkeling van een toekomstbestendige voedselsector in Utrecht. In de Voedselagenda zijn geen CO₂-eq reductiedoelstellingen opgenomen.

Voorbeelden van reduceren voedselverspilling

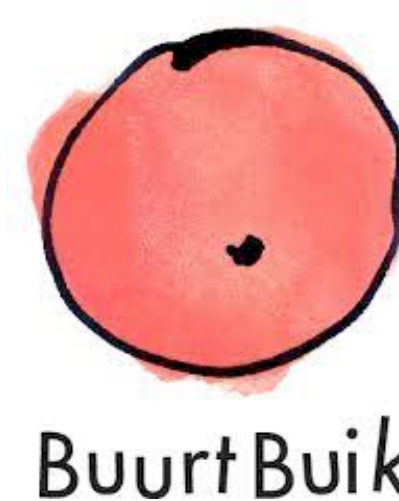
Orbisk verzorgt een voedselverspillings-monitoringssysteem om voedselverspilling in horecakeukens te analyseren. Door het gebruik van AI-technologie krijgt een restaurant inzicht in hoeveel er van wat, en op welk tijdstip, overblijft. Hierdoor kan het inkoopproces en het menu worden geoptimaliseerd.

InStock zet voedselverspilling op de kaart. Het bedrijf haalt overschotten en afdankertjes op bij telers, verpakkingsbedrijven en producenten. Restaurants en cateraars van InStock gebruiken deze producten voor een creatief menu.

Buurtbuik is een organisatie die met behulp van vrijwilligers gratis maaltijden maakt van gered voedsel van horeca, winkeliers en supermarkten. Vrijwilligers uit de buurt halen het eten op bij lokale leveranciers en koken de maaltijd. Hierdoor gaat BuurtBuik voedselverspilling tegen en tegelijkertijd stimuleert het sociaal contact in de buurt.

Too Good to Go is een app die voedsel (bijvoorbeeld maaltijden, broden) aanbiedt van restaurants en winkeliers tegen een gereduceerde prijs die anders weggegooid zouden worden.

Wasteless biedt een oplossing om voedselverspilling te verminderen en de winst uit producten met een kortere houdbaarheidsdatum (bijvoorbeeld zuivel) te vergroten. Dit doet wasteless door producten dynamisch te prijzen tegen hun optimale prijs met behulp van AI-technologie.



Bronnen

- Gezond en duurzaam eten in en uit de regio 2021-2023
- Kunstmatige intelligentie vermindert voedselverspilling, Ad Spijkers
- Milieucentraal Syntheserapport Voedselverspilling in Nederlandse huishoudens 2019
- Minder voedselverspilling door een dynamische houdbaarheidsdatum en korting, M.E. Buisman, R. Haijema, J.M. Bloemhof-Ruwaard
- WUR: Impact en haalbaarheid van maatregelen vanuit beleid, wet- en regelgeving rondom het ontstaan en voorkomen van voedselverspilling