

FOOD WASTE FREE



UNITED



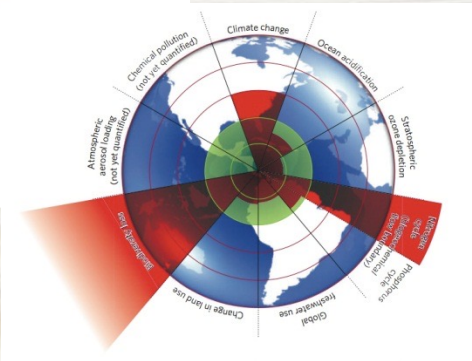
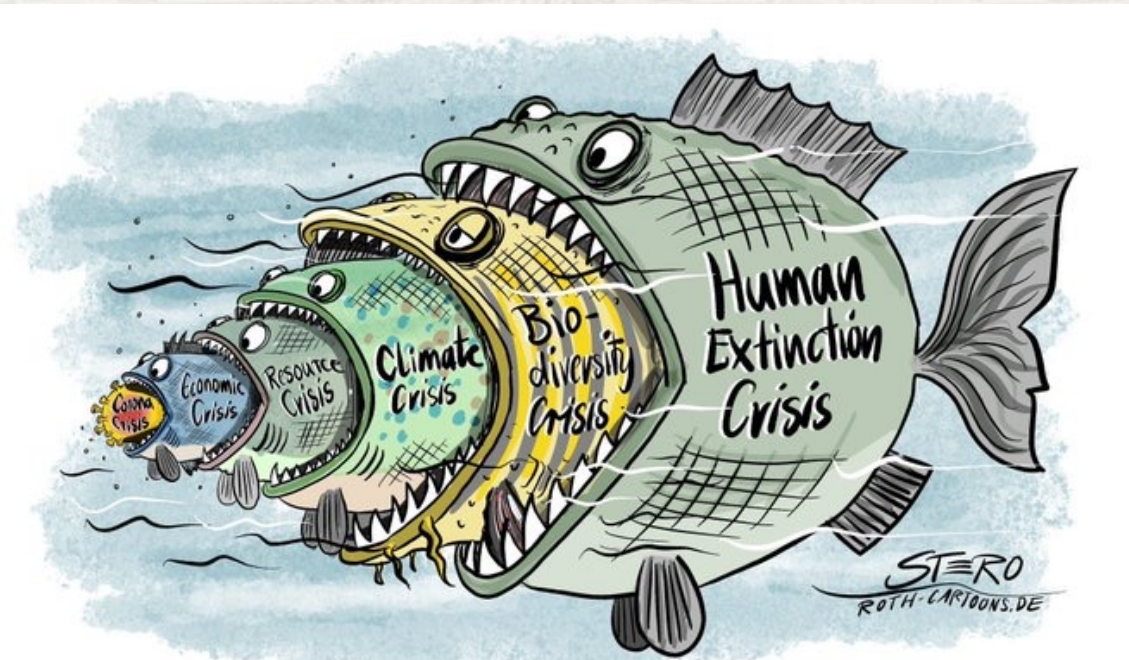
**How the Netherlands reduces food waste along
the food supply chain – collaboratively**
Fokus Food Save 2023 – Gemeinsam entfalten wir Wirkung!

Bern, 28 June 2023

toine@samentegenvoedselferspilling.nl

www.samentegenvoedselferspilling.nl

Drivers for Change



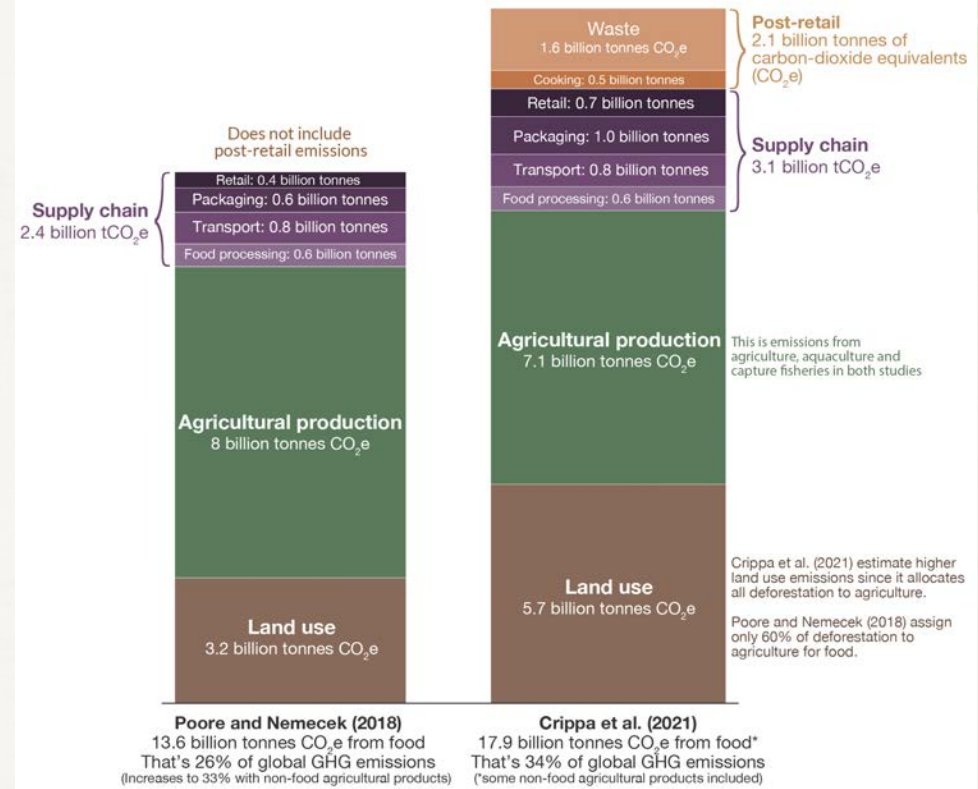
How much of global emissions come from food?

Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions, if we include:

- A full supply chain approach (including consumer and end-of-life use)
- All agricultural biomass (including non-food application)
- Biggest uncertainty is emissions from deforestation and land use change

How much of global greenhouse gas emissions come from the food system? Our World in Data

Shown is the comparison of two leading estimates of global greenhouse gas emissions from the food system. Most studies estimate that food and agriculture is responsible for 25% to 35% of global greenhouse gas emissions.



*Crippa et al. (2021) include emissions from a number of non-food agricultural products, including wool, leather, rubber, textiles and some biofuels. Poore and Nemecek (2018) do not include non-food products in their estimate of 13.6 billion tonnes CO₂e. This may explain some of the difference.
Data sources: Joseph Poore & Thomas Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*.
Crippa, M., et al. (2021) Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*.
OurWorldinData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems. Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

Climate change mitigation

REDUCED FOOD WASTE

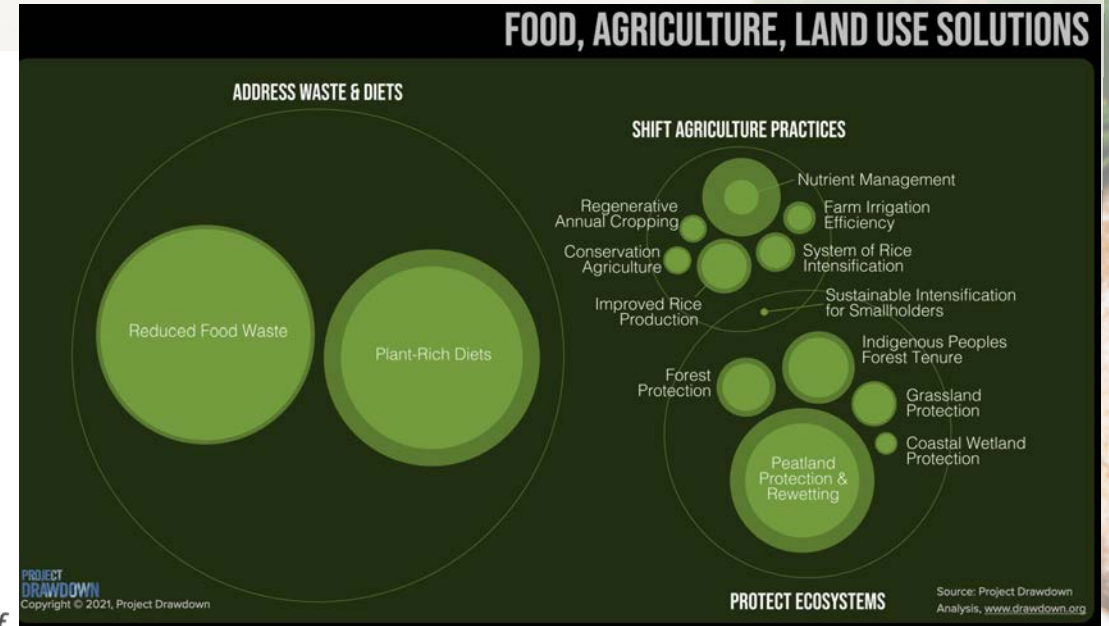
90.7–101.71

GIGATONS

CO2 EQUIVALENT
REDUCED / SEQUESTERED
(2020–2050)

PROJECT
DRAWDOWN®

IMPACT: After taking into account the annual adoption of plant-rich diets, if 50–75 percent of food waste is reduced by 2050, avoided emissions could be equal to **13.6–26.0 gigatons of carbon dioxide**. Reducing waste also avoids the deforestation for additional farmland, preventing **77.1–75.1 gigatons of additional emissions**.



Food waste across Europe

EU-28
PRODUCES



88 MILLION
TONNES
of food waste per year

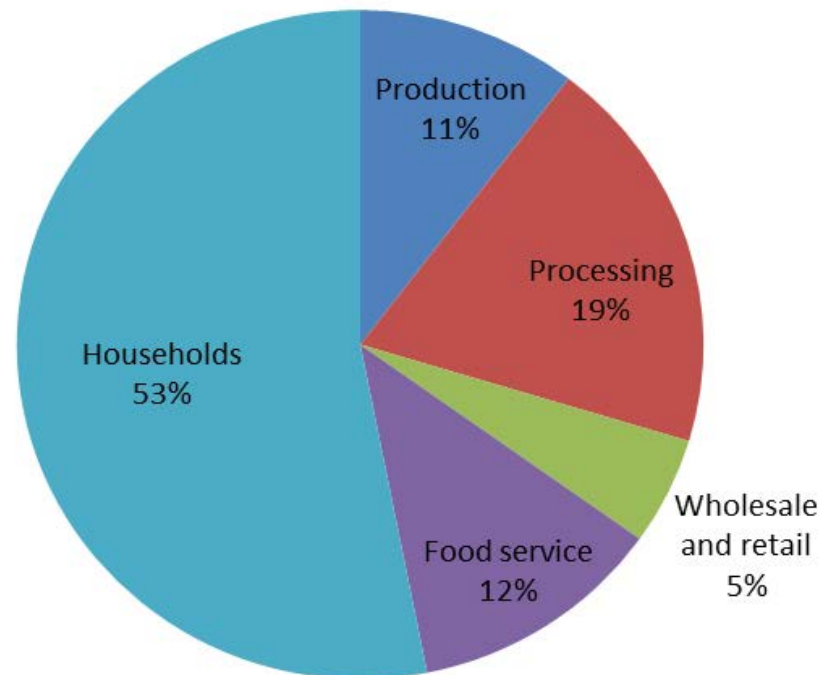
amounting to an estimated

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"

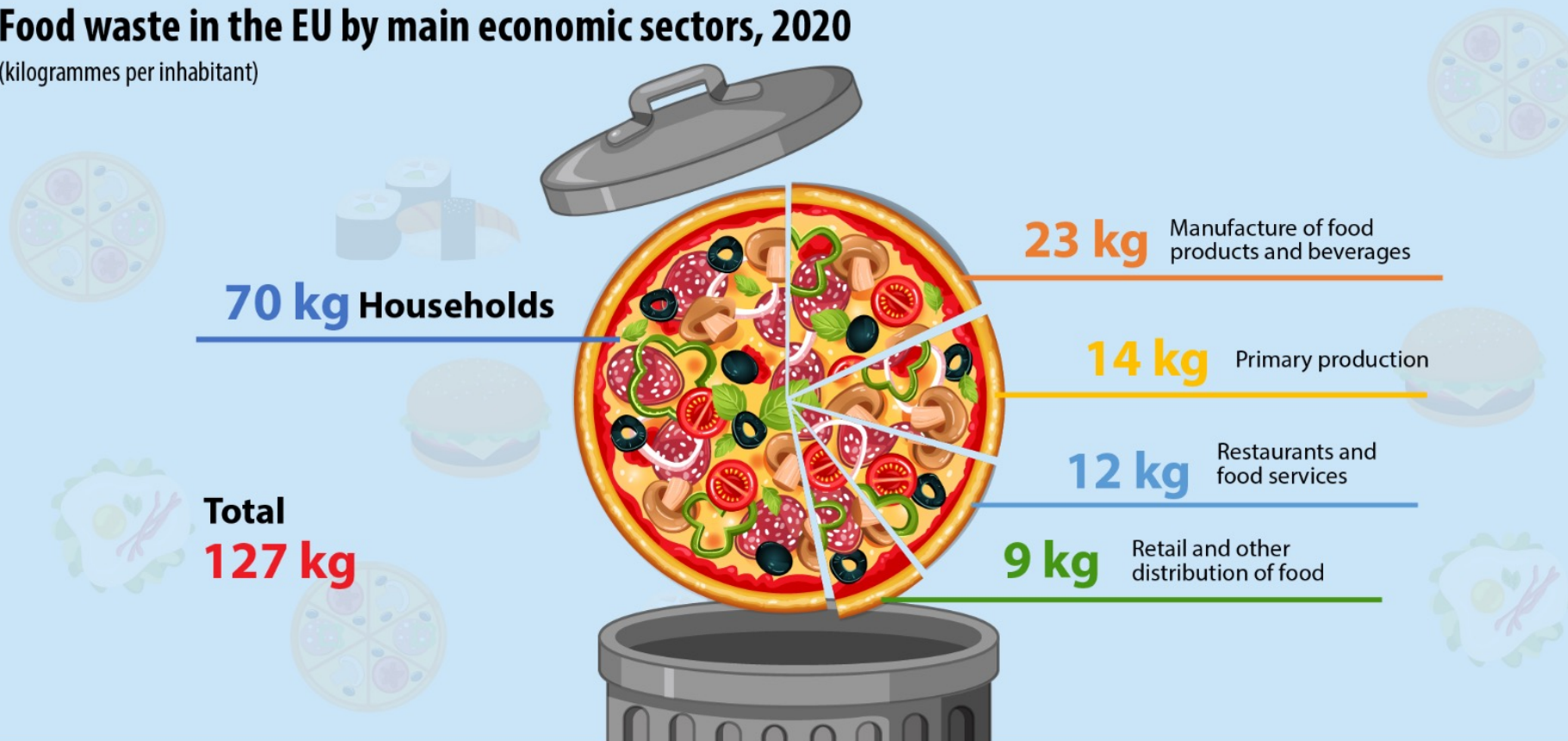
- Equivalent of **20%** of all produced food in EU
- **143** billion euros
- ~ **304 Mt CO2 eq** (6% of total emissions of GHG in EU28%)



Food waste across Europe

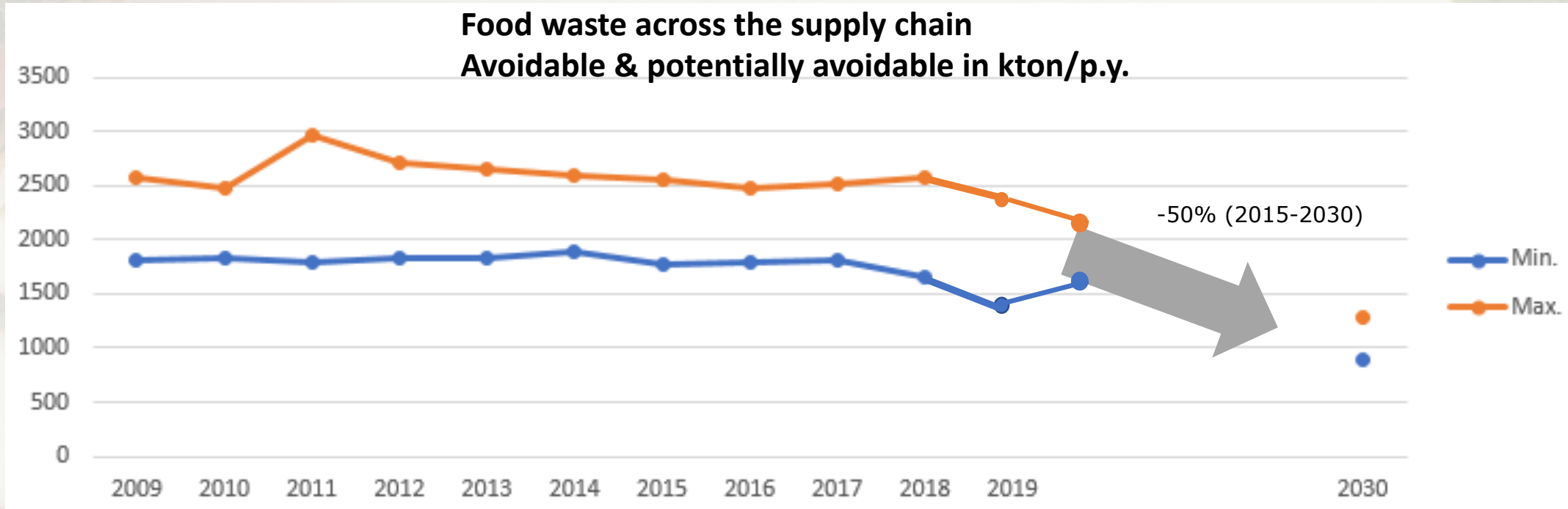
Food waste in the EU by main economic sectors, 2020

(kilogrammes per inhabitant)



Belgium, Latvia, Malta and Romania: data not available. Czechia, Lithuania, Portugal and Sweden: data are estimated. Cyprus: definition differs (see metadata). As a result, the EU aggregates are estimated.

Food Waste in the Netherlands



↑
Government sets reduction target (20%)

↑
1st voluntary agreement & strategy



Public Private coalition in the Netherlands

WHY JOIN FORCES TO COMBAT FOOD WASTE?



1/3

A third of the world's food is lost or wasted every year.¹



Food waste in Europe causes **6%** of all greenhouse gases emitted through human activity.²



Wasting less food = helping to achieve climate goals and ensuring there is enough valuable food for the growing global population.

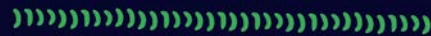
That is equal to **105-152 KG** per capita annually in the Netherlands.³



OUR OBJECTIVES

In a joint effort, we aim to make the Netherlands one of the first countries to cut food waste in half. We will make the Netherlands a leader and a global role model in terms of realizing Sustainable Development Goal 12.3.

FOOD WASTE FREE



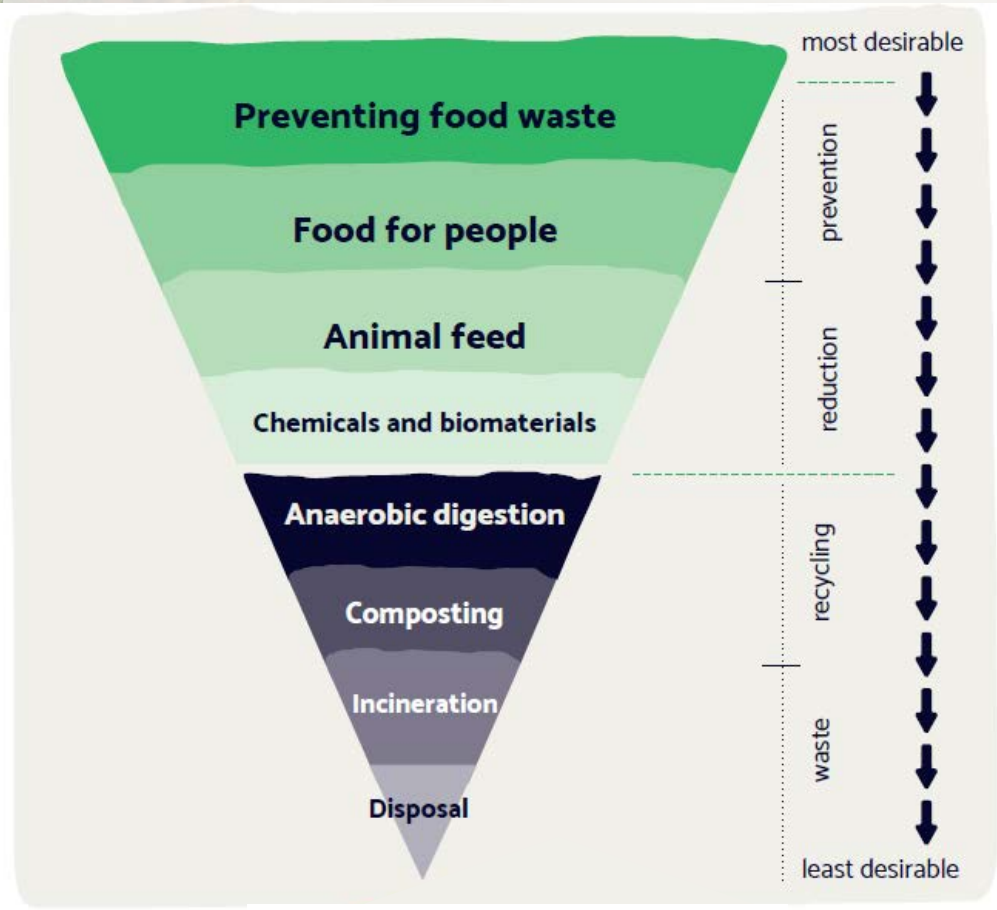
UNITED

2015 - 2030
50%
reduction

FOUNDING FATHERS

Provincie Noord-Brabant





**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



eerlijk over eten
Voedingscentrum

OUR STAKEHOLDERS



Provincie Noord-Brabant



FOOD SUPPLY CHAIN ACTORS

1

Genson
Fresh Fruits & Vegetables

JEGG
Future Farming

KIPSTER

Oranietoelen

Zon
VARKEN:

GROWY
All you need is leaf

2

Nature's
Pride

Primeale
United

B
BEST FRESH
GROUP

combiolo
sustainable
fresh
produce

FOOD FELLOWS
Progress for Foodies

3c

MAGIE
CREATIONS

IntelligentFood

SCelta
ESTD 1992

Lamb Weston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

van Rijsingen green
the vegetable circle

Unilever

Friesland Campina
nourishing by nature

HENRI

3a

Cosun

DARLING
INGREDIENTS

energy
Food Ingredients

ZWANENBERG
FOOD GROUP • SINCE 1875

Vion
FOOD GROUP

PEPSICO

FEEDVALID
Adding value for life

3b

Trouw nutrition
a Nutreco company

Nijsen
company

Kwaliflex

LOOOP
MOVING CIRCULARITY FORWARD

Duynie
Group

VOEDSELBANKEN.NL

4c

GROENTE
& FRUIT
BRIGADE
VOOR VOEDSELBANKEN

JUMBO

4a

Dirck

Hello FRESH

LIDL

PLUS

colruyt

DEKAMARKT

4b

Sligro

5a

6

McDonald's

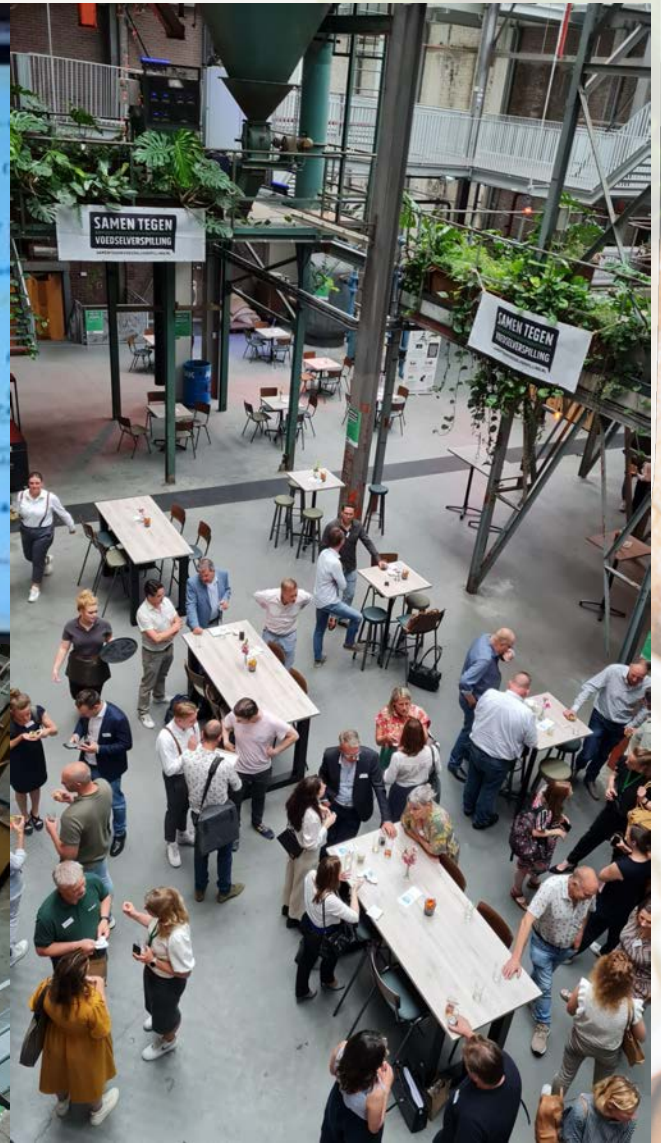
WE DESIGN
FOOD

5b

COMPASS
GROUP

Hutten
Altijd meer aandacht

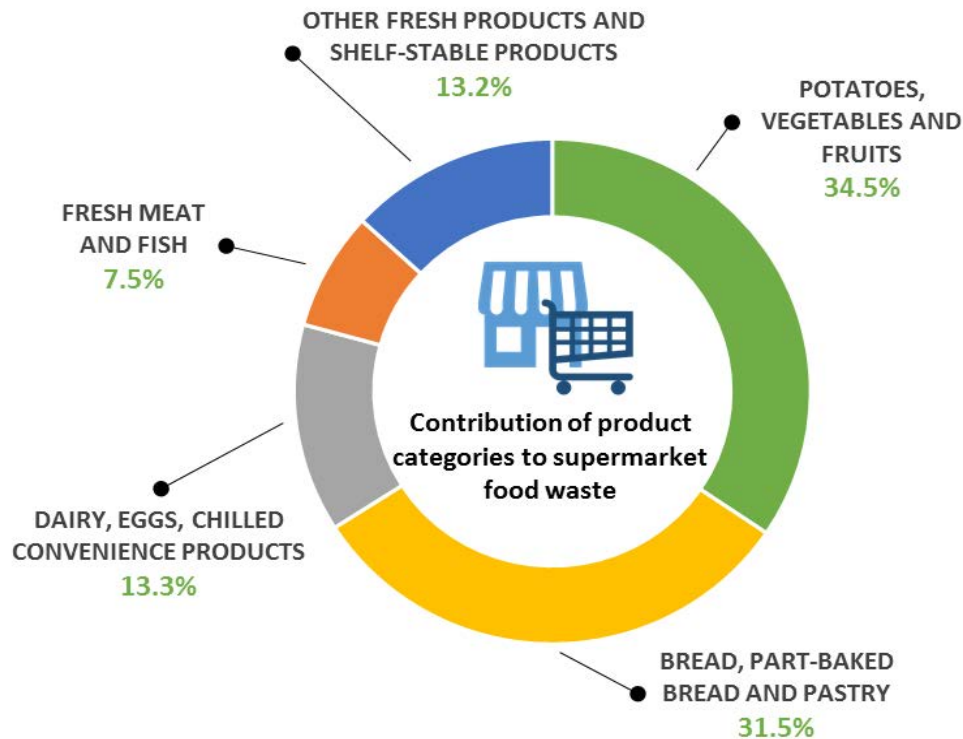
Inspire, Connect & Accelerate action



Food Retail benchmark

Dutch supermarkets provide insights into food waste

On average, 98.3% of the food offered in supermarkets in The Netherlands is sold. The remaining 1.7% of food (in kilograms) does not reach the consumer.



1. Monitoring progress and impact:

Food Waste Free United measures the effects of its individual and joint approach.

Research supermarkets, the Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), Wageningen Universiteit & Research (WUR) the Ministry of Agriculture, Nature & Food quality, coordinated by stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV).

Supermarkets & reducing food waste?

DE BESTE
TOMATEN BASIS

VERSPIJL MIJ NIET!
TIK BEN MOG
GOED

ZOETE GROENE
PUNTPAPRIKA
VERSPIJL-ME-NIEKES

VOEDSELBANKEN.NL

eerlijk over eten
Voedingscentrum

soupa
licious

wasteless
Reducing food waste.

Orcado

AH kalkoenfiletrepjes

1.54 2.57

CONTRONICS
dry misting

onethird
FOOD WASTE PREVENTION

PLUS

DEKAMARKT

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

0 3 6 9 Dagen over

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Dravlehoen

colruyt

30% korting

Apeel

LIQUIDSEAL
FRUITS

GBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

TE GARANTIEEREN TOT
gebruik of vers in
water of op datum

TEN MINSTE
HOUDBAAR TOT
kijk, rijk en proef
nà datum

vers ingevroren brood

GOED
EERLIJK

JUMBO

z-zon
VARKEN

DEKAMARKT

30% korting

PERFOTEC
BEST FOR FRESHNESS

eyeon
YEARS AHEAD

LIQUIDSEAL
FRUITS

GBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

TE GARANTIEEREN TOT
gebruik of vers in
water of op datum

TEN MINSTE
HOUDBAAR TOT
kijk, rijk en proef
nà datum

vers ingevroren brood

GOED
EERLIJK

JUMBO

z-zon
VARKEN

DEKAMARKT

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

0 3 6 9 Dagen over

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Dravlehoen

colruyt

30% korting

Apeel

LIQUIDSEAL
FRUITS

GBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

TE GARANTIEEREN TOT
gebruik of vers in
water of op datum

TEN MINSTE
HOUDBAAR TOT
kijk, rijk en proef
nà datum

vers ingevroren brood

GOED
EERLIJK

JUMBO

z-zon
VARKEN

DEKAMARKT

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

0 3 6 9 Dagen over

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

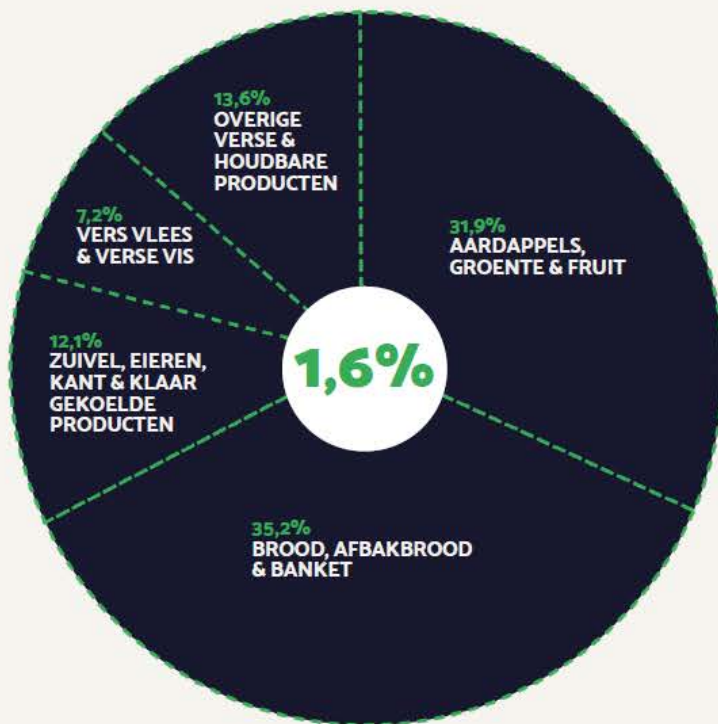
Dravlehoen

colruyt

Progress 2022

Roadmap retail

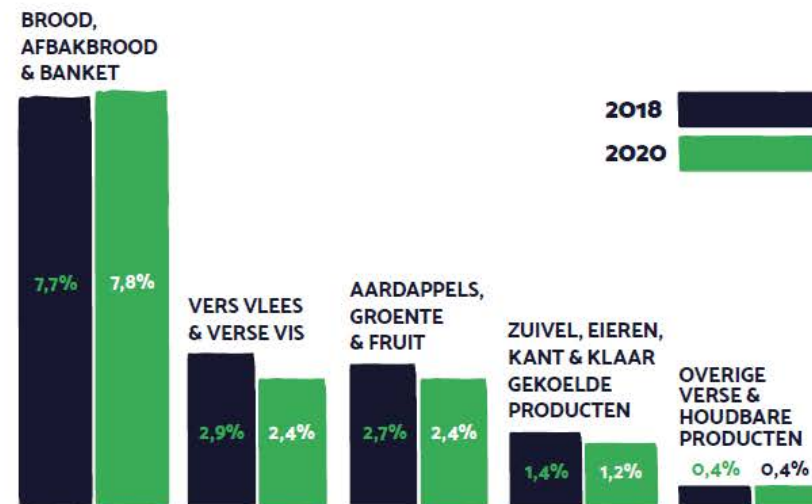
TOTALE VERSPILLING VERDEELD OVER CATEGORIEËN



Deze verdeling in 2020 is praktisch gelijk aan de cijfers uit [2018](#).

VERSPIJLING PER CATEGORIE

Om de impact van de verspilling weer te geven is het belangrijk om te kijken naar het aandeel verspild voedsel ten opzichte van de inkoopvolumes. Vergeleken met de inkoop is het aandeel voedselverspilling per categorie als volgt:



Examples

vanRijsingen**ingredients**
vegetables explored



The carrot

300,000,000 kilograms of carrot waste is produced in the Benelux countries (Belgium, Luxembourg and The Netherlands) every year.

Sowing, growing, harvesting
Complete chain under its own management.

Cleaning
Water used for cleaning is purified in our own water purification system.

Peeling and cutting
The by-products released during these processes can be used as other products.

Sap
Carrot juice
Carrot concentrate (Herbairantoon)
Soda (natural or sour)
Cheese (antioxidant, natural colour)

Pulp [Fibers]
Veggiebites
Carrot bread

Carrots [scraped]

vanRijsingengroen, of which vanRijsingeningredients is part of, represents:

100% use, 0% waste

vanRijsingen**ingredients**
vegetables explored



Fresh frozen bread aisle





Waarom maken we niet meer soep van verspilde groenten?

Maarten Elsinga is sinds 2019 CEO bij Zwanenberg Food Group NL, het bedrijf achter Chicken Tonight, Kips en sinds twee jaar ook soepmerk Struik. Hoewel Zwanenberg in 2015 nog in 95 procent van de producten vlees stopte, heeft op dit moment meer dan 65 procent niet meer vlees als hoofdbestanddeel. Elsinga wil ook graag soepen maken van tomaten die anders verspild worden, maar dat blijkt nog knap lastig.



3,5 mln kg

4,5 mln kg



Breeding innovations



De circular chain, route towards net-zero



Animal Friendly
Eco Friendly
Farmer & neighbourhood
Climate & biodiversity

Labelling & smart sensors



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



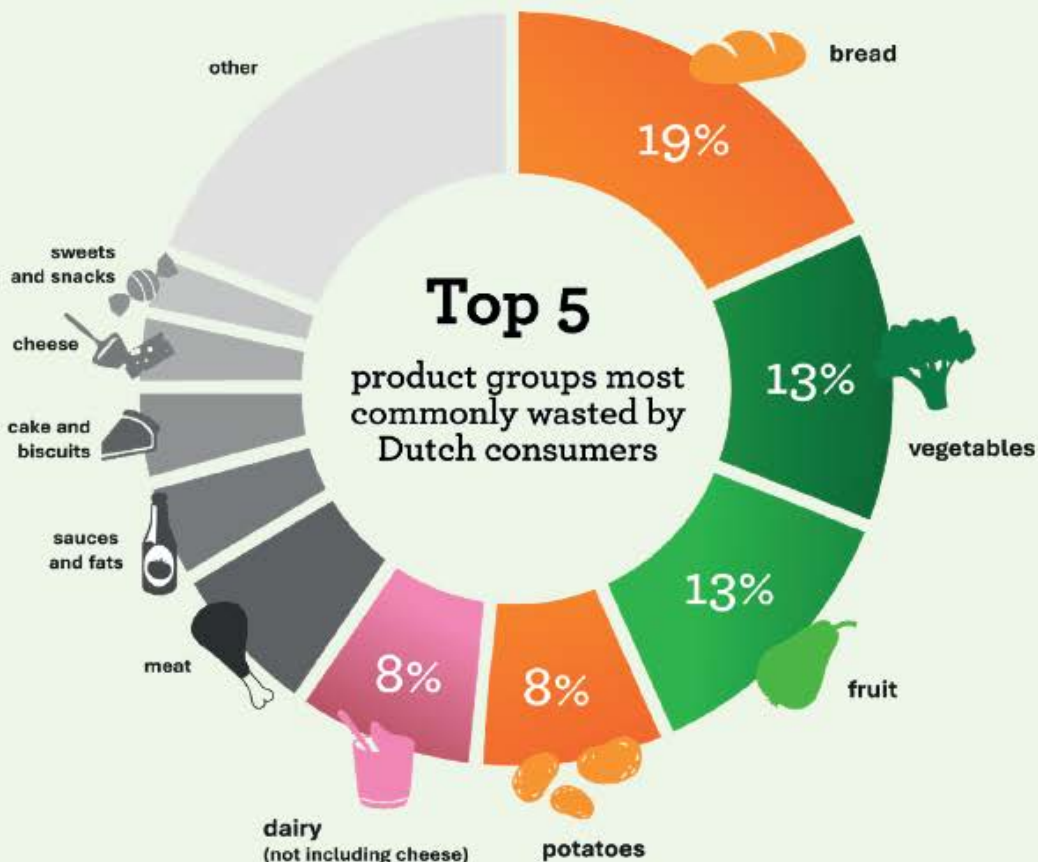
4. Changing the rules:

Food Waste Free United promotes the legislation and instruments needed to create a circular economy.



Consumer food waste

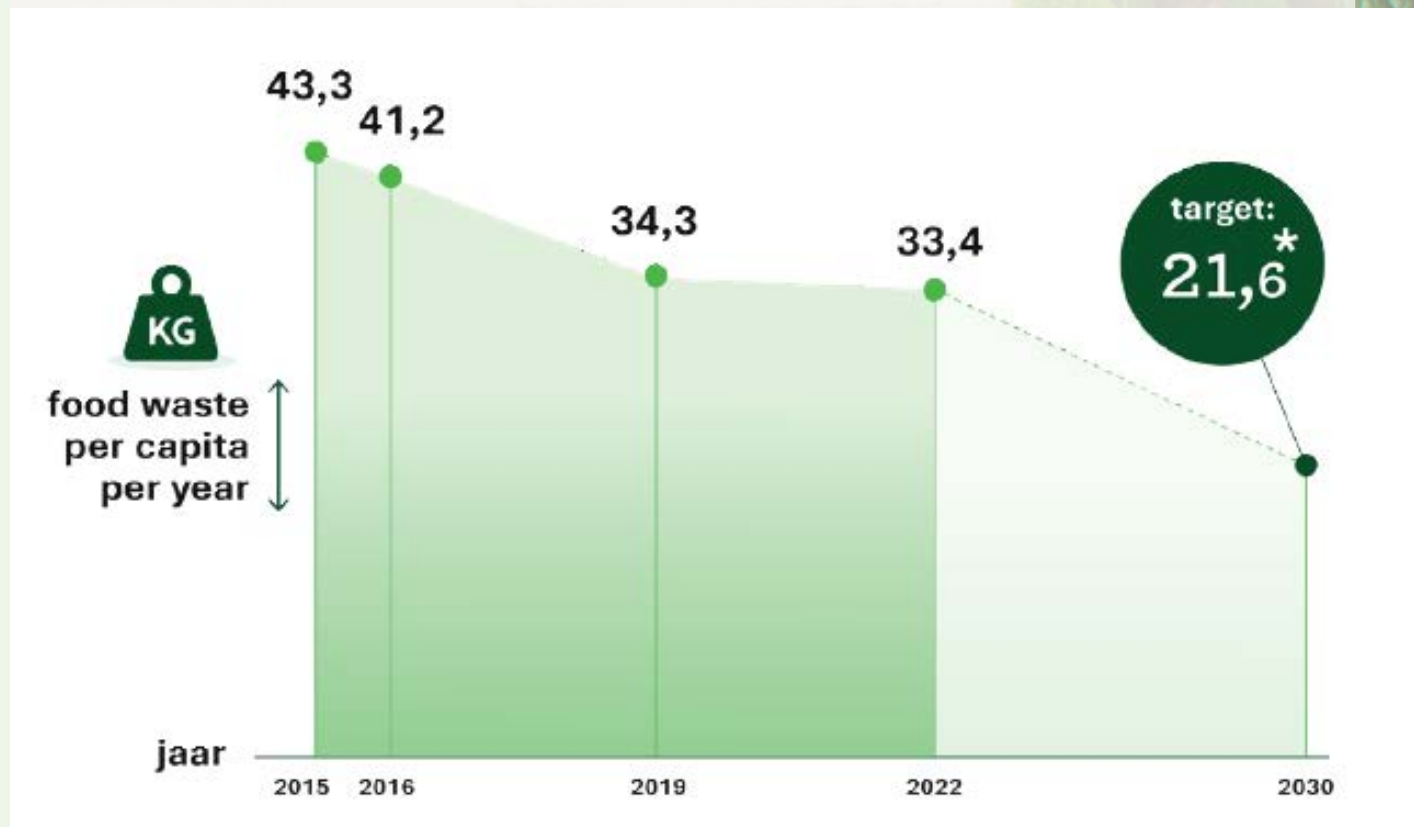
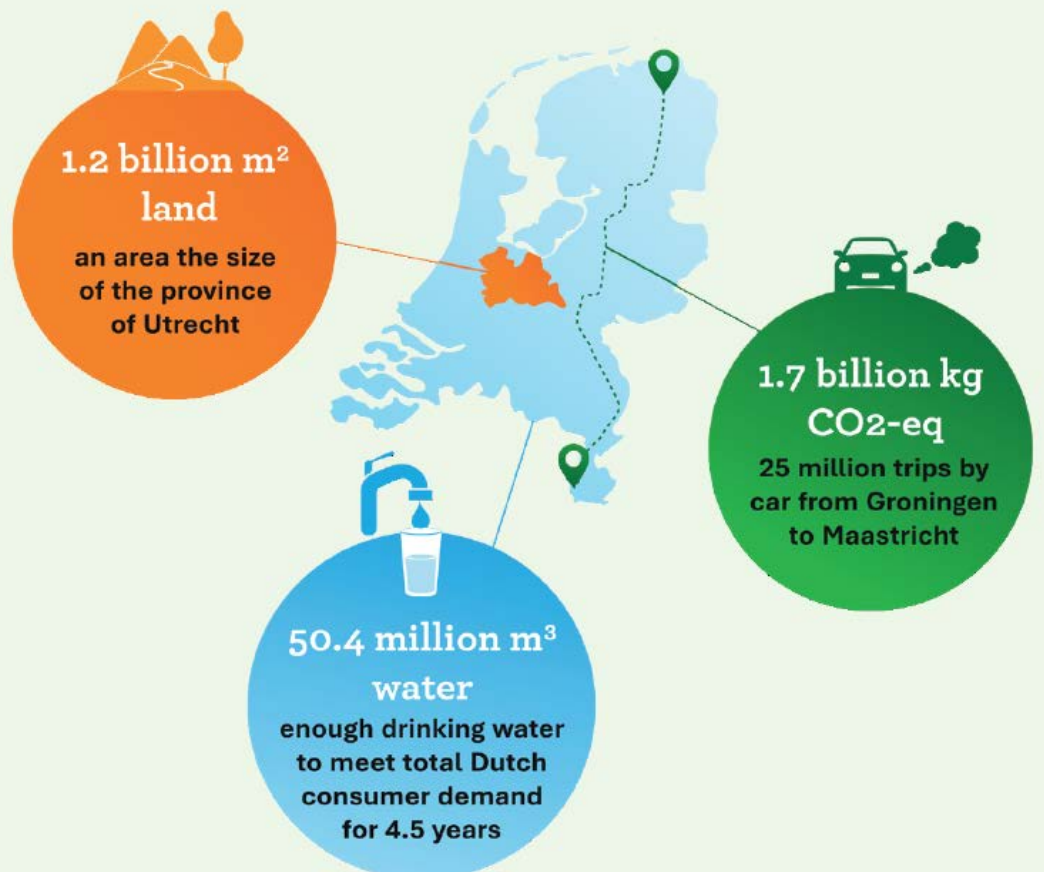
Food waste by Dutch consumers in 2022



In 2022, household solid food waste by Dutch consumers averaged 33.4 kg per capita per year. This was 8.9% of the total amount of all purchased food. The percentage of purchased food that is wasted has been declining steadily.

The five most commonly wasted product groups are bread (6.2 kg), vegetables (4.4 kg), fruit (4.3 kg), potatoes (2.8 kg) and dairy (2.8 kg). Compared to 2019, waste of bread and dairy had decreased, while fruit and vegetable waste had gone up.

Consumer food waste



Anticipated annual savings if household food waste by Dutch consumers were to be slashed to zero:

Social marketing approach

Motivation



Ability



Opportunity



Household practices

Household food waste

<https://eu-refresh.org/causes-determinants-consumers-food-waste>

New project FETE: <https://www.wur.nl/en/show/Food-Waste-Transition-from-Excess-to-Enough.htm>

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



OOK JIJ VERSPILINGSVRIJ

In Nederland belandt elk jaar twee miljoen ton eten in de vuilnisbak, oftewel 100 bordjes per persoon! Daag jezelf daarom uit en doe mee aan de Verspillingvrije week van 12 t/m 18 september 2022. Wij helpen je op weg met wat tips.

ZUIVEL

Als niemand in Nederland nog zuivel zou verspillen, zouden we in een week 8,5 miljoen glazen zuivel van de afvalbak kunnen redden. Is je yoghurt, melk of kwark over de datum? Kijk, ruik en proef of het nog lekker is. Met restjes melk of yoghurt kun je ook lekkere smoothies maken.

BROOD

Van oud brood kun je nog een hoop lekkere dingen maken! Zoals wenteltoefjes, croutons, tosti's of panzanella (Italiaanse broodsalade). Overgebleven brood kun je nog zeker een maand bewaren in de vriezer.

GROENTE

We verspillen ruim 12 miljoen kilo groente per week. Vooral komkommer, ui en bloemkool. Heb je groente over? Maak een soepje van. Veel groente kun je ook langer in de vriezer bewaren. Kijk op voedingscentrum.nl/bewaaruwizer voor het juiste bewaaradvies.

AARDAPPEL

Restjes gekookte aardappelen doen het perfect in curry's en soepen. Of verwerk ze in een tortilla of overschotel. Gekookte aardappelen kun je tot drie maanden in de vriezer bewaren.



**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



Scan de QR-code voor meer verspillingstips en recepten.

JUNDO 115



Jouw supermarkt doet mee! Jij ook?



vers ACTIE! deze week
Van 12 tot 18 september

Deze week is het Verspillingvrije week.
Een kwart van ons eten in Nederland wordt verspild, daarom doen wij mee aan de jaarlijkse Verspillingvrije week waarin we met elkaar de uitdaging aangaan om zo min mogelijk voedsel te verspillen.

MEER TIPS

- Zuivel:** Over? Verwerk het in een soep.
- Brood:** Over? Maak er een soepje van.
- Groente:** Over? Raap de wortels op en verwerk ze in een soep.

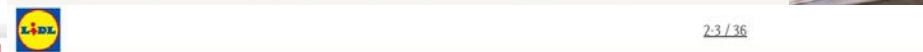
Warm je restjes op. Niet de aarde.

JA Bespaar nog MEER met de verspillingvrije week. **NEE** Bespaar je NEE!

Polato King aardappelschijfjes 500 g. 0,59 per stuk

All Seasons 0,89

All Seasons roerbakmix 1,49



SPAAR NU VOOR VERSHOUDBAKJES
Bespaar 73 kg voedsel én 250 euro per jaar!

Hoe werkt het?

- Maak uw spaarkaart in de winkel.
- Bij iedere €10,- aan boodschappen ontvangt u van maandag 28 augustus t/m zondag 30 oktober een zegel.
- Bij 8 zegels heeft u een volle spaarkaart.
- Met een volle spaarkaart ontvangt u tot wel 86% korting op een vershoudbakje naar keuze. Zonder spaarkaart betaalt u de originele prijs.
- Inleveren van een volle spaarkaart kan t/m zondag 13 november zolang de voorraad strekt.

86% KORTING 0,99* (was 1,09) - 2 stuks

77% KORTING 1,49* (was 1,64) - 2 stuks

80% KORTING 1,49* (was 1,86) - 1 stuks

76% KORTING 1,99* (was 2,65) - 1 stuks

84% KORTING 1,99* (was 2,99) - 1 stuks

84% KORTING 1,99* (was 2,99) - 1 stuks

Geëigeld voor vriezer, koelkast en vaatwasser.

Geëigeld voor vriezer, koelkast en vaatwasser.

Geëigeld voor vriezer, koelkast en vaatwasser.

Geëigeld voor vriezer, koelkast en vaatwasser.

VERSPIL MID NIET! BIJ ELK GOED

Extra goedkoop op de laatste houdbaarheidsdag: goed voor milieu én portemonnee

- KRUIDEMENSBAREN €0.25**
- VERE VLEES/VS €0.50**
- KOELLING €0.25**
- BOEKEN €0.25**
- BROOD €0.25**
- DIEPVRIES €0.25**
- ULTRA VERS €0.25**

Algelopen jaar hebben we mede hierdoor meer dan 7 miljoen kilo voedsel gered!





FOOD WASTE FREE



UNITED

WWW.SAMENTEGENVOEDSELVERSPIJLING.NL