

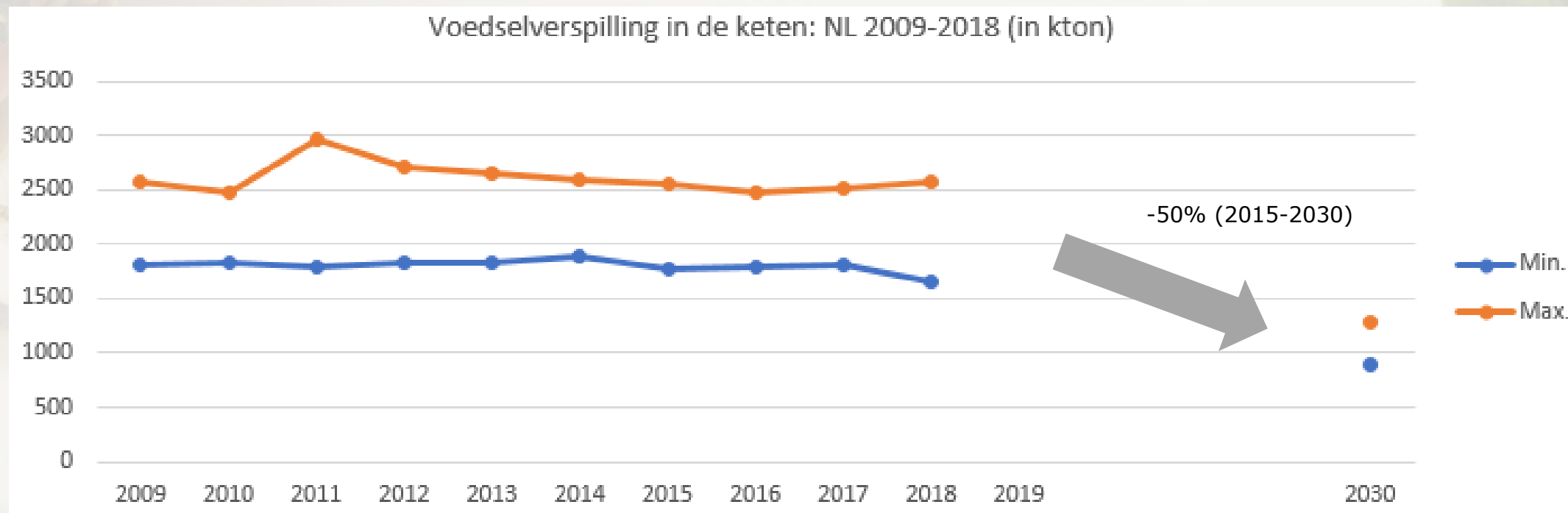
SAMEN TEGEN
))))))))))))))))))))))))))))))))))))
VOEDSELVERSPILLING

NVB
Nederlandse Vereniging
voor de Bakkerij

Voorkomen van voedselverspilling: Balans

Toine Timmermans – Samen Tegen Voedselverspilling
Wim Kannegieter – Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij
AgriFoodTop, 6 oktober 2021

Voedselverspilling in Nederland

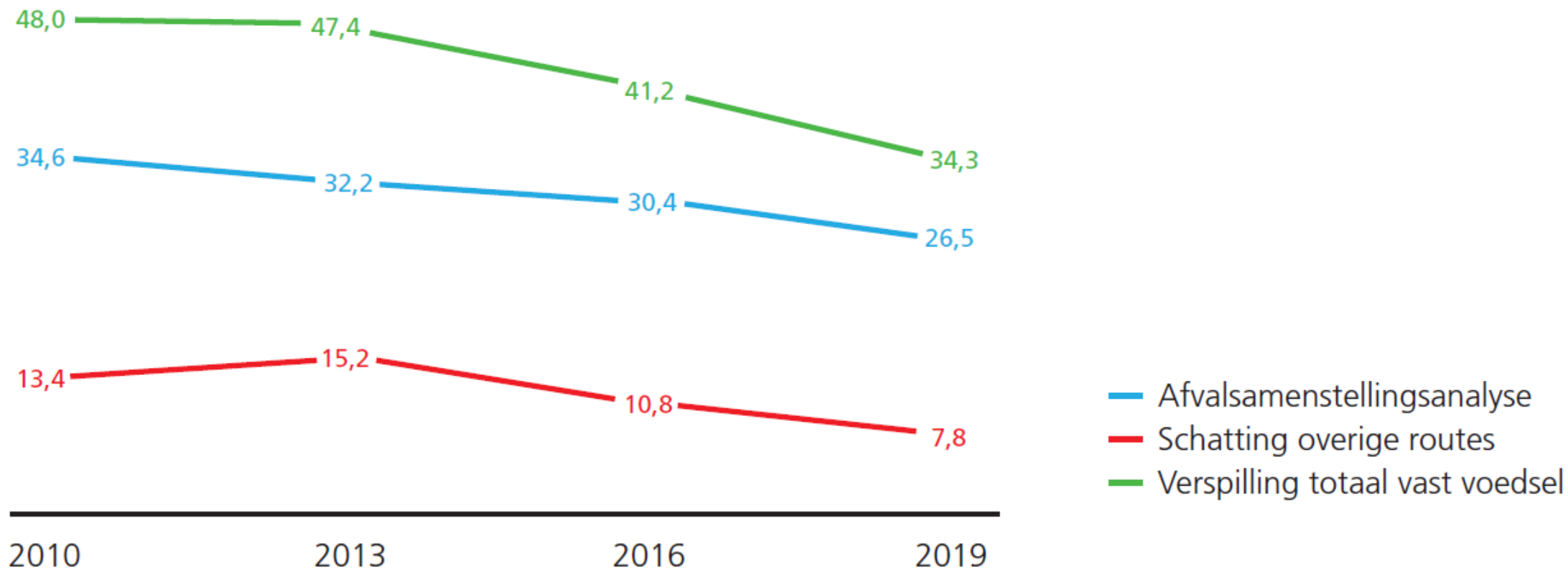


Overheid stelt
reductiedoel: –
20% in 2015

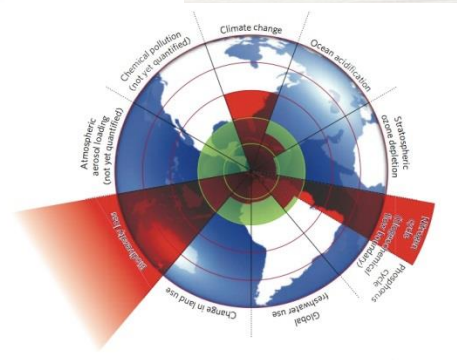
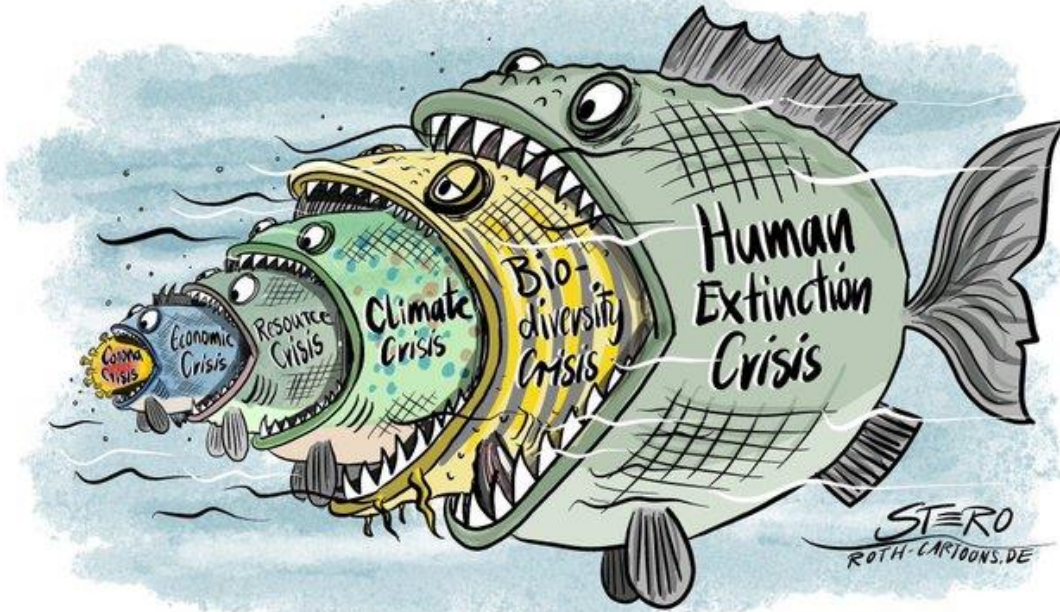
Gezamenlijke
strategie overheid
& branches



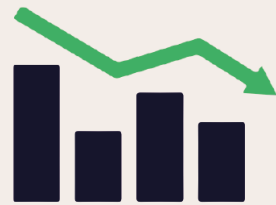
Voedselverspilling bij consumenten



Drivers for Change



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.



4. Spelregels veranderen:

Samen Tegen Voedselverspilling stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.



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 en living labs.

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 broeikas-
gassen door menselijke
activiteit.²



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

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

**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.**

12 RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION





1 miljoen ton
minder
voedselverspilling
in 2030 !



FOUNDING FATHERS

Provincie Noord-Brabant



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



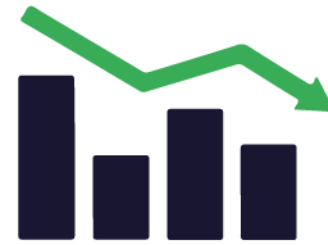
STAKEHOLDERS



Meten = weten = pure winst

Je eigen bedrijf maakt duurzaam rendement én draagt bij aan:

- vermindering van broeikasgassen-uitstoot;
- een circulaire economie waarin zuinig omgaan wordt met grondstoffen;
- voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking;
- een veerkrachtig voedselproductiesysteem dat beter bestand is tegen externe schokken, zoals de COVID-19-pandemie.



Target



Targets set ambition, and ambition motivates action.

Measure



The old adage “what gets measured gets managed” is true for food loss and waste, as well.

Act



In the end, action is what ultimately matters.

Meten = weten = pure winst

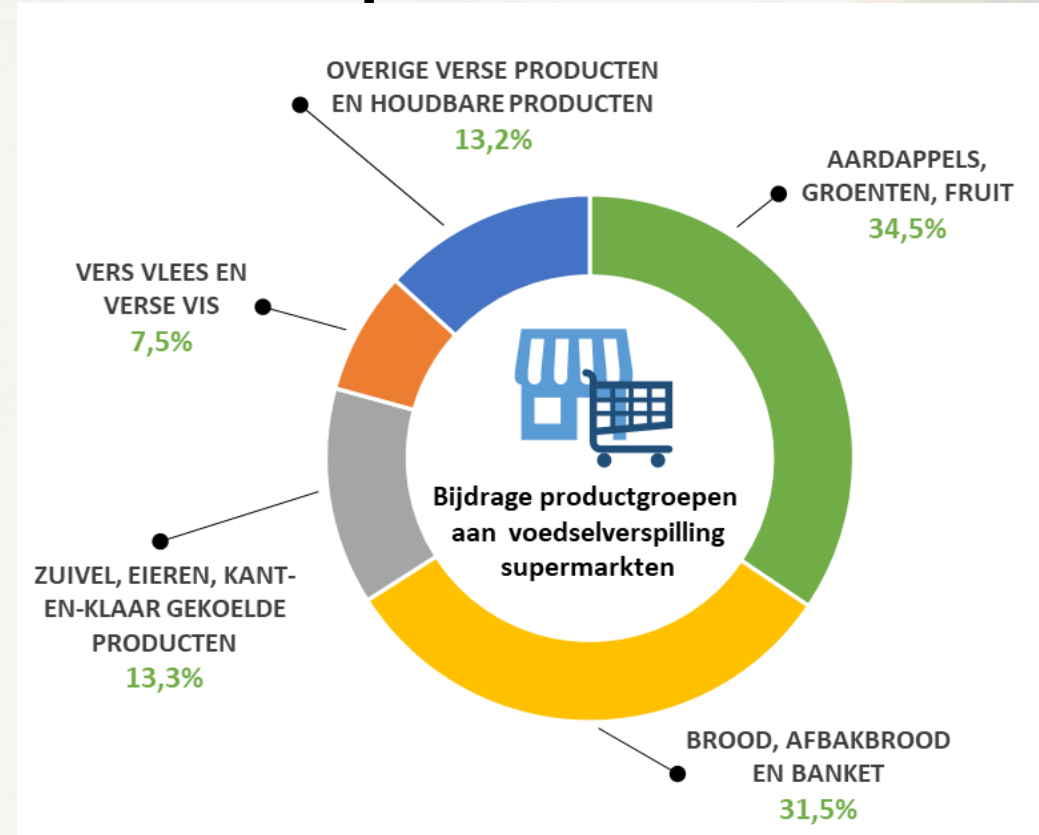
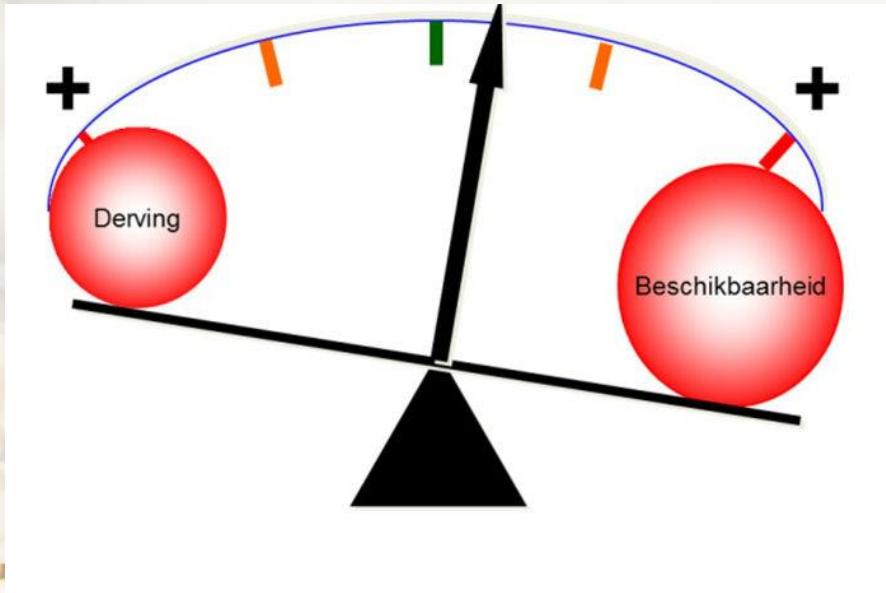
SCHAKELS IN DE VOEDSELWAARDEKETEN



**Food
Loss + Waste**
PROTOCOL

2020: Eerste benchmark supermarkten

- Van al het voedsel in supermarkten in NL, wordt gemiddeld 98,3% verkocht. 1,7% van het voedsel (in kg) komt niet bij de consument terecht.
- De retail monitor geeft goede inzichten in de diverse categorieën

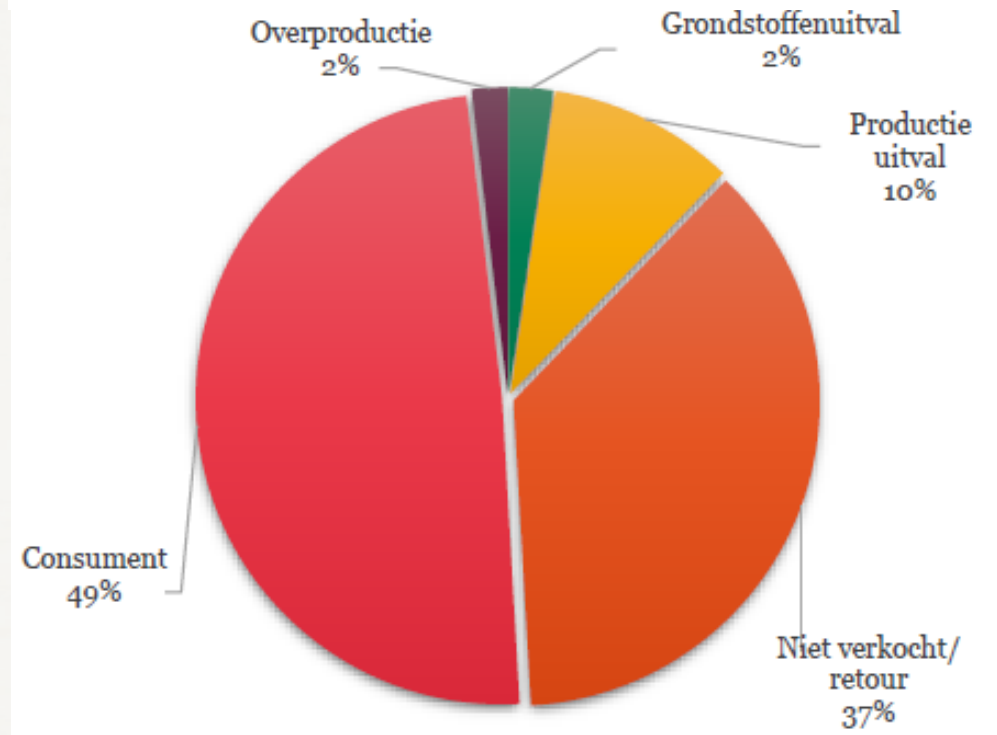


Derving t.o.v. inkoop: brood, afbakbrood en banket 7,7%; vers vlees en verse vis 2,9%, AGF 2,7%, zuivel, eieren en kant-en-klaar 1,4%.

BAKKERIJ sector– veel potentie, in beweging

- Top 3 productgroep in verspilling
- 200 miljoen kg per jaar verspilling of retourstroom (20% van de totale productie)

Waar vindt verspilling en retour van brood en deegwaren plaats ?



Voorkomen, reduceren en verwaarden

Voorbeeld: 100 miljoen kg retouren en surplus “brood en deegwaren”

VERGELIJKING SCENARIO'S

104.000.000 KILO RETOURBROOD

	Energie	Veevoer	Brood	Voorkomen
Besparings- potentieel	1200000MWh (400 huishoudens)	66 milj kg tarwe (7500 ha)	63 milj kg tarwe (8800 ha)	104 milj. kg brood
Vermeden CO ₂ emissie	34 kton CO ₂ - eq.	16 kton CO ₂ - eq.	32 kton CO ₂ - eq.	114 kton CO ₂ - eq.
Afzetruimte	>>	1000 milj. kg	100 tot 150 milj kg	
Vervangings- waarde per jaar	M€ 8 (0,07/kWh)	M€ 11 (€170/ton tarwe)	M€ 11 (€170/ton tarwe)	

Introductie NVB

- Industriële bakkers in Nederland een marktaandeel hebben van 85% en vertegenwoordigen ruim 90% van die bakkers.
- Industriële bakkers werken met een in hoge mate gerobotiseerd en gemechaniseerd systeem om de productie verliezen zo veel mogelijk te minimaliseren.
- De NVB is gestart met het inrichten van (zelf)monitoring, op basis van monitoringsformat van Samen Tegen Voedselverspilling, uitgevoerd door WUR.
- Deze inspanning van de bakkerijen moet leiden tot een benchmark met betrekking tot voedsel- en productieversspilling in de drie subsectoren.
- De benchmark zal een richtsnoer zijn om additionele maatregelen te nemen om verspilling verder te verlagen en 'best practices' met elkaar te delen.
- In november worden de resultaten van de monitoring verwacht

ZELFMONITORING met NVB leden

Fase 1:

Pilotbedrijven



Sector template:

- Reststromen per proces
- Typering reststromen
(vermijdelijk / onvermijdelijk,
oorzaak, bestemming)

Fase 2:

Validatie
template



Updates van template

Fase 3:

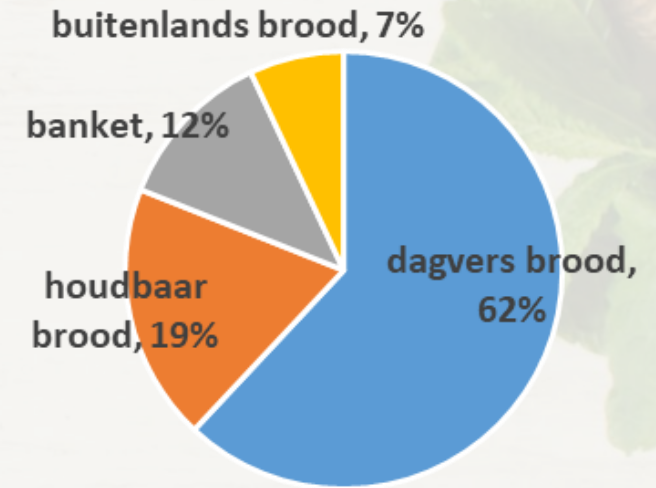
Uitvraag meer
bedrijven, voldoende
afdekking in sector



Conversie templates naar
matrix met type reststroom –
bestemming voor hele sector

ZELFMONITORING met NVB leden

- Fase1: Bedrijven op verschillende subgroepen:
 - PréPain: diepvries en zuurstofarm verpakt brood
 - BACU: banket
 - Amarant Bakkers: dagvers brood



omzetverdeling subgroepen



Template brood (ZAV, diepvries, dagvers, buitenlands)

Template industriële bakkerij : vers, diepvries en ZAV					
	Voorbewerken	opmerkingen	reststroom	gewicht reststroom (kg)	reststroom als % van het gewicht dat bij het proces verwerkt wordt
1	Ontvangst grondstoffen	voldoet niet aan specificaties			
2	Aanmaken voordeeg	teveel gemaakt	deeg		
3	voorbereiden/opstarten lijn		grond- en hulpstoffen		
4	Kneden		deeg		
5	Afmeten (maat en gewicht)	deeggewicht op band buiten specificaties	deeg		
6	Deegverwerking/Bolrij		deeg		
7	Decoreren		decoratiemateriaal		
8	Narijs		deeg		
9	Inslijden				
10	Bakken		gebakken brood niet goed		
11	Koelen				
12	Vriezen				
13	Afhalen/schrappen bakplaten		kruimels		
14	Metaaldetectie		brood gereed product		
15	Inpakken	inpakproces gaat fout	brood gereed product		
16	Gas verpakken	inpakproces gaat fout	brood gereed product		
17	Opslag in koeling	gaat over datum/defecten	brood gereed product		
18	Opslag in vriezer				
19	Expeditie	teveel productie deeg	deeg		
20		teveel productie brood	brood gereed product		
21	Levering	niet geaccepteerd bij klant	brood gereed product		
	Totaal				
	Bakkerij reststromen	jaar: 2020	eigen aandeel (kg)	nauwkeurigheid	aandeel klant (kg) (vaak supermarkten)
	Brood (kg)				
	Deeg (kg)				
	Totaal Brood + Deeg (kg)				
		jaar: 2020			
	Productie van brood (kg)				

Uitleg invullen template

Doel Monitor

Voor de Monitor Voedselverspilling is het van belang dat de groene cellen in de sheet '1. Industriële bakkerij' zijn de cellen C28, D28, F28, C30, C32 en C35; en kolom I

Doel NVB

Inzicht verkrijgen in welke processen het meest bijdragen aan de reststromen, en mogelijk benchmark op die manier kan gericht gekeken worden naar inspanningen om de reststromen terug te dringen. Hiervoor is van belang zoveel mogelijk info te krijgen in de kolommen E of F of G of H. Ook cel C35 is daarbij van belang om aan te kunnen geven of een reststroom relatief echt significant is.

Stap 1: proces check

Kijk naar kolom B en geef aan welke processen voor uw bedrijf van toepassing zijn en welke niet. In het uiterste geval voegt u een regel/activiteit toe.

Stap 2: opmerkingen en reststroom

Kijk naar de opmerkingen en de beschrijving van de reststromen, en controleer of die overeen komt met de reststroom. Vul of pas aan waar nodig.

Stap 3: Hoe in te vullen?

Het zal voor veel bedrijven niet eenvoudig zijn om deze template (met uitzondering van de groene cellen) te vullen. Vandaar dat we jullie vragen om de volgende volgorde van handelen te volgen:

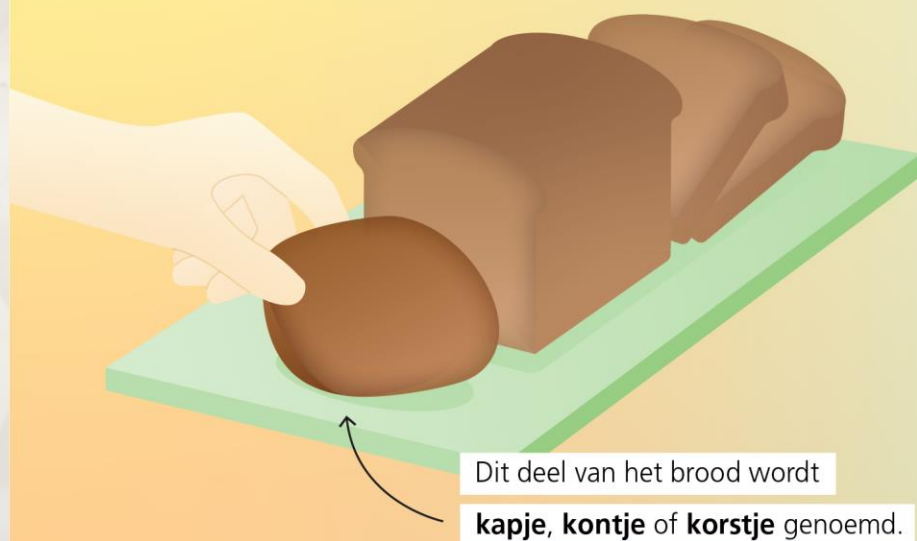
- 1 Als bekend is wat de hoeveelheden zijn, die in kolom E gevraagd worden, vul dat in kolom F.
- 2 Als 1 niet lukt geef dan in kolom F aan hoeveel je denkt dat van het gewicht in een proces wordt gemaakt.
- 3 Als 1 en 2 niet lukken, maak dan een inschatting van die hoeveelheden door aan te nemen dat de reststroom 100% is van het gewicht in een proces. Je vult dan alleen kolom G in waarbij alles moet optellen tot 100% (zie ook voorbeeld 1).
- 4 Als ook dat niet lukt, geef dan aan in kolom H of je denkt dat een reststroom relatief echt significant is (zie ook voorbeeld 2).

Stap 4: Groene cellen

De groene cellen zijn cruciaal voor de Monitor. In de kolom I geef in elk proces waar reststromen ontstaan in kolom I aan waar dat heengaat. In de cellen D28 en F28 moet een verdeling van het totaal in C28 gemaakt worden.

Inzichten onderzoek Voedingscentrum

Waardering van kapjes of kontjes



Ruim 70% van de Nederlanders vindt dat je kapjes **hoort op te eten**.

- Mensen die vaak kapjes eten geven aan tot wel 3 keer **minder brood weg te gooien** dan niet-kapjeseters.
- Kapjeseters **waarderen de smaak** van kapjes beter dan niet-kapjeseters.
- **65+’ers** eten het vaakst kapjes.

Inzichten onderzoek Voedingscentrum

- › Nederlanders die relatief veel voedsel verspillen vinden de overweging lekker en ruim voldoende eten belangrijker, en juist de overweging om zo min mogelijk te verspillen minder van belang;
- › Gemiddeld gooien Nederlandse huishoudens 229 gram voedsel per week weg (zelfinschatting). Onder huishoudens met (jonge) kinderen is de hoeveelheid verspilling het hoogst;
- › Jonge gezinnen geven vaker aan gewoon brood weg te gooien, hebben vaker oud brood, eten minder vaak de kapjes en geven brood vaker aan (huis)dieren.

Overwegingen

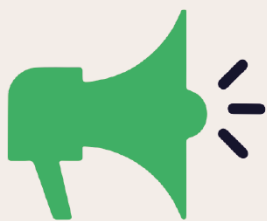
Dat het eten lekker (26%) en gezond moet zijn (22%) zijn voor Nederlanders de belangrijkste overwegingen bij het kopen van eten. Zo min mogelijk voedsel verspillen (16%) is de overweging die daarna een belangrijke rol speelt, gevolgd door betaalbaar eten (14%), eenvoudig en snel te bereiden eten (12%) en ruim voldoende eten (11%).

Voedselverspilling

Nederlanders geven aan het vaakst broodproducten te hebben weggegooid in de afgelopen week (26%), gevolgd door groenten (24%) en aardappelproducten (20%).

KALENDER

Di. 7 september	
Brood	
Wo. 8 september	
Zuivel	
Do. 9 september	
Groente	
Vr. 10 september	
Fruit	
Za. 11 september	
Aardappels	
Zo. 12 september	
Vlees	
Ma. 13 september	
Restjes van de week	



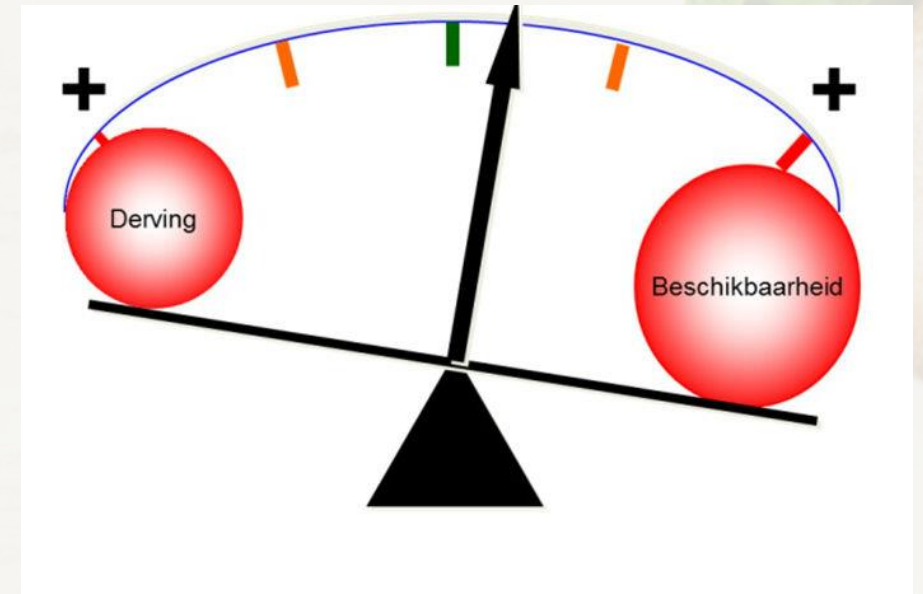
3. Samen Tegen Voedselverspilling bij de consument:

Samen Tegen Voedselverspilling streeft naar duurzame veranderingen van gedrag door campagnes, acties en living labs.



Een voorbeeld van Interventie

Voorkomen door betere afstemming vraag & aanbod, betere forecasting, harmonisatie data-uitwisseling, inzet big data, kunstmatige intelligentie.



Een voorbeeld van Interventie/pilots



Resultaten pilot

- Prima rotatie en structureel minder retouren
- Goede klantacceptatie
- Verbeterde beschikbaarheid



