

Voedselverspillingshotspots in de hele voedselketen



Generieke VV-Hotspot

- A** Defect in startmateriaal
- B** Gecontamineerde dieren of producten
- C** Tekortkoming in de technische verwerking
- D** Fysieke schade aan product
- E** Eetbaar maar onbekend/onbemind deel
- F** Product voldoet niet aan (kwaliteits)eisen afnemer
- G** Afstemming aanbod/vraag: overproductie of annulering orders
- H** Monstername tbv kwaliteitscontrole
- I** Afkeuring door bederf
- J** Verpakt product wordt niet verkocht à logistieke redenen (labels/pallets/te lang bewaard)
- K** Innovatieproduct
- L** Verkeerde levering/bestelling
- M** Wet/regelgeving

Conclusie:

Voedselverspilling wordt grotendeels veroorzaakt door:

- Natuurlijke oorzaken zoals ziekten (die niet altijd te controleren zijn).
- Wet- en regelgeving t.a.v. ziektepreventie en -verspreiding en t.a.v. gezondheid van de mens en voedselveiligheid.
- Onvoldoende aansluiting van vraag en aanbod van voedsel.
- Tekort aan kennis en aandacht voor de waarde van voedsel.
- Doorgeschoten gedachten ten aanzien van 'klant is koning' en 'gemak dient de mens'.
- Onvoldoende samenwerking tussen voedselketenschakels en tussen voedselketens.

Aanbevelingen:

Inzetten op alle niveaus van het ijsbergmodel:

- Inzetten op voorkomen van natuurlijke oorzaken van dierlijke en plantaardige ziekten en sterfte m.b.v. biologische middelen die de natuur zo min mogelijk schaden.
- Kijken naar regelgeving waar kan worden versoepeld als dat leidt tot extreme voedselverspilling zoals bij de vogelgriep-epidemie, of als dit leidt tot veel kleine verspillingen van producten zoals in foodservice buiten de koeling.
- Volop inzetten op de aansluiting van vraag en aanbod automatiseren, bv met behulp van AI.
- Samenwerking in voedselketens en tussen voedselketens op gebied van voedselverspilling moet worden aangemoedigd en beloond, en als het moet, afgedwongen.
- Onderwijs (basis, voorgezet) moet aandacht schenken aan de waarde van voedsel: van teelt, productkennis, voedselbereiding tot wat het weggooien van voedsel voor een invloed heeft op de mondiale klimaatdoelstellingen.
- Inzetten op nieuwe gedachten 'zuinig op onze wereld en op ons voedsel' die oude gedachten als 'de klant is altijd koning' en 'gemak dient de mens' vervangen of aanpassen in voortgezet onderwijs (marketing, retailmanagement en horeca).