

Bijlage 2: Cijfers voedselverspilling

Onderzoeksprogramma REFRESH

De taskforce is gekoppeld aan het Europese onderzoeksprogramma REFRESH (Resource Efficient Food and dRinks for the Entire supply Chain, 2015-2019), gecoördineerd door Wageningen Food & Biobased Research. Hierin werken 26 partners uit 12 Europese landen en China samen aan reductie van voedselverspilling in de wereld. Vertrekpunt zijn de UN Sustainable Development Goals voor 'verantwoorde productie en consumptie' en specifiek SDG12.3: 'naar 50% minder voedselverspilling en -verliezen in 2030'. In vijf pilotlanden - Nederland, Duitsland, Hongarije, Spanje en China - worden nationale coalities opgezet om via een multi-stakeholder aanpak sneller en meer impact te bereiken met acties tegen voedselverspilling. eu-refresh.org

Voedselverspilling

Wereldwijd gaat zo'n 750 miljard euro per jaar aan goed voedsel verloren, aldus cijfers van de Food and Agricultural Organization (FAO). Dat heeft grote gevolgen voor wereldeconomie, maatschappij en milieu. Denk aan uitdagingen voor de voedselzekerheid, maar ook aan verspilling in termen van waterverbruik en gebruik van landbouwgrond. Het voedsel dat verloren gaat, is bovendien verantwoordelijk voor 8% van de uitstoot van broeikasgassen in de wereld. In Nederland blijft de totale hoeveelheid verspild voedsel vooralsnog steken op 100-160 kilogram per persoon per jaar; dit ondanks een ambitieuze overheidsdoelstelling (20% minder verspilling in 2015 ten opzichte van 2009) en initiatieven van bedrijfsleven, sectororganisaties, overheid en maatschappelijke organisaties.