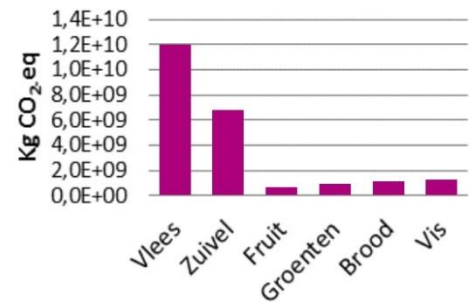


Voedselverspilling in de groente- en fruitsector

Groenten en fruit passen in een duurzaam voedingspatroon en in een gezonde leefstijl. Daarmee zijn groenten en fruit goed voor mens en maatschappij. We hebben te maken met verse producten met beperkte houdbaarheid. Dat vraagt om efficiënte logistiek in de hele keten van productie tot aan de consument. Soms vallen producten 'buiten de boot'. Dit kan diverse oorzaken hebben: het aanbod is groter dan de vraag, de inkoop is hoger ingeschat dan de verkoop, de weersomstandigheden beïnvloeden de kwaliteit of de consument koopt meer producten dan hij opeet. In het algemeen geldt dat de bedrijven in de sector een bestemming hebben voor alle gezonde producten die van de plant of boom komen. Van groothandel en supermarkt tot snijbedrijven en industrie die producten verwerken tot bijvoorbeeld moes, sap of saus. Bij deze producten worden zaken als voedselveiligheid, productkwaliteit, sociale omstandigheden, milieu en fytosanitaire zaken geborgd. De milieu-impact van groente- en fruitconsumptie is relatief laag en de voedingswaarde hoog. Het RIVM¹ heeft berekend dat de bijdrage van groenten en fruit aan klimaatverandering laag is. De sector doet er alles aan om deze bijdrage zo laag mogelijk te houden door producten in de keten niet te verspillen en de toeleveringsketens verder te verduurzamen.

CO₂-emmissies per productgroep

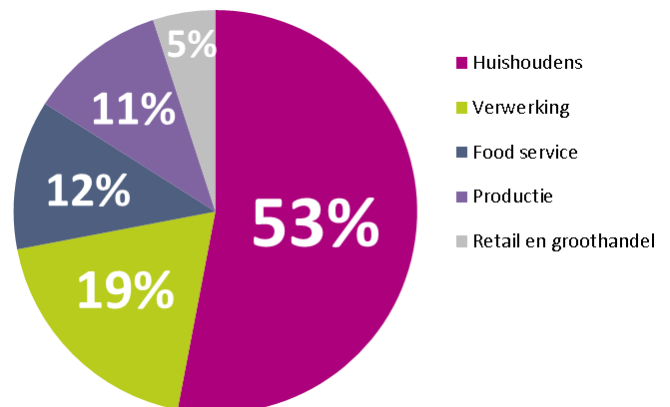


Waar vindt voedselverspilling plaats?

Volgens de Europese Rekenkamer² wordt een derde van het voedselaanbod verspild wereldwijd. Er zijn geen cijfers van wat het aandeel van groenten en fruit hierin is. Hiervoor moeten oplossingen gevonden worden. In de EU wordt volgens het FUSIONS³ onderzoek het meeste voedsel verspild bij de consument, namelijk zo'n 53%. De rest vindt plaats verdeeld over de toeleveringsketen tussen productie en retail.

Food loss en food waste

Er is onderscheid te maken tussen "food loss" en "food waste". Food loss komt voor tijdens de productiefase, food waste vindt plaats vanaf het moment dat het product klaar is voor de markt. Hiernaast is onderscheid te maken tussen vermijdelijke en onvermijdelijke verspilling.⁴ In de groente- en fruitketen bestaat onvermijdelijke verspilling voornamelijk uit snijafval, tarra, diervraat of snoeiafval, maar ook schade aan producten door weersomstandigheden, ziektes en plagen.



¹ RIVM, Milieubelasting van de voedselconsumptie in Nederland, 2016

² Europese Rekenkamer, De bestrijding van voedselverspilling: een kans voor de EU om de hulpbronnefficiëntie van de voedselvoorzieningsketen te verbeteren, 2016

³ FUSIONS, Estimates of European food waste levels, 2016

⁴ Copa Cogeca, The EU agricultural sector reaffirms its commitment to preventing and reducing food losses and food waste, 2018

Er wordt gesproken van voedselverspilling als een consumabel product wordt weggegooid. Het gaat producenten en handelsbedrijven vanzelfsprekend aan het hart om goede producten verloren te zien gaan. Dus zoeken productenorganisaties en handelsbedrijven een bestemming voor alle producten. Wanneer dit niet lukt, komt dat vaak door aangetaste producten die een gevaar vormen voor de houdbaarheid van goede producten of door de marktomstandigheden. Zelfs als die tegenvallen worden oplossingen gezocht in de industrie of donatie aan Voedselbanken. De sector ontwikkelt voortdurend oplossingen die bijdragen aan geoptimaliseerde ketens om zo food loss en food waste te voorkomen.

Bestemming groenten en fruit

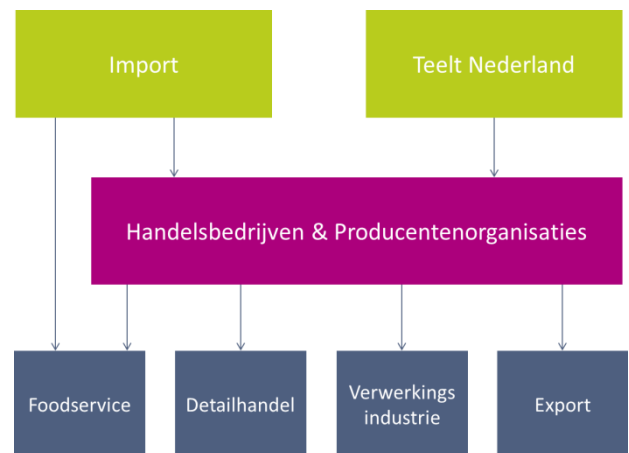
Groenten en fruit worden, voor een aantal producten via handelsnormen, ingedeeld in klassen om klanten duidelijkheid te bieden. Voor vier Nederlandse producten (appel, peer, paprika en tomaat) heeft GroentenFruit Huis geïnventariseerd hoe de klassen verdeeld zijn (zie tabel).

Het overgrote deel wordt op de markt gebracht als Klasse I en zowel in Nederland verkocht als geëxporteerd. Nederlandse retail verkoopt Klasse I en Klasse II.

Klasse II producten hebben bijvoorbeeld cosmetische afwijkingen, zoals dubbele tomaten, paprika's met een neus, kleurafwijkingen of geringe dierlijke aantastingen.⁵ Klasse II wordt ook geregeld verkocht aan groothandels en de markt.





Producten met kwaliteitsklasse Industrie worden verwerkt of bewerkt. Bijvoorbeeld voorgesneden fruit, appelmoes, maaltijdsalades, conserven, wokgroente of als halffabricaat. Slechts een zeer klein aandeel wordt afgekeurd vanwege cosmetische aspecten uit de handelsnormen, nl. 0,03% volgens het Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB), de keurende overheidsinstantie onder de NVWA.

Groente- en fruitketen



Tabel I

Aanvoer van NL producentenorganisaties verdeeld in Klasse I, II en industrie (gebaseerd op volumes 2017; bron: GroentenFruit Huis, onderzoek onder 80% van teelt NL)

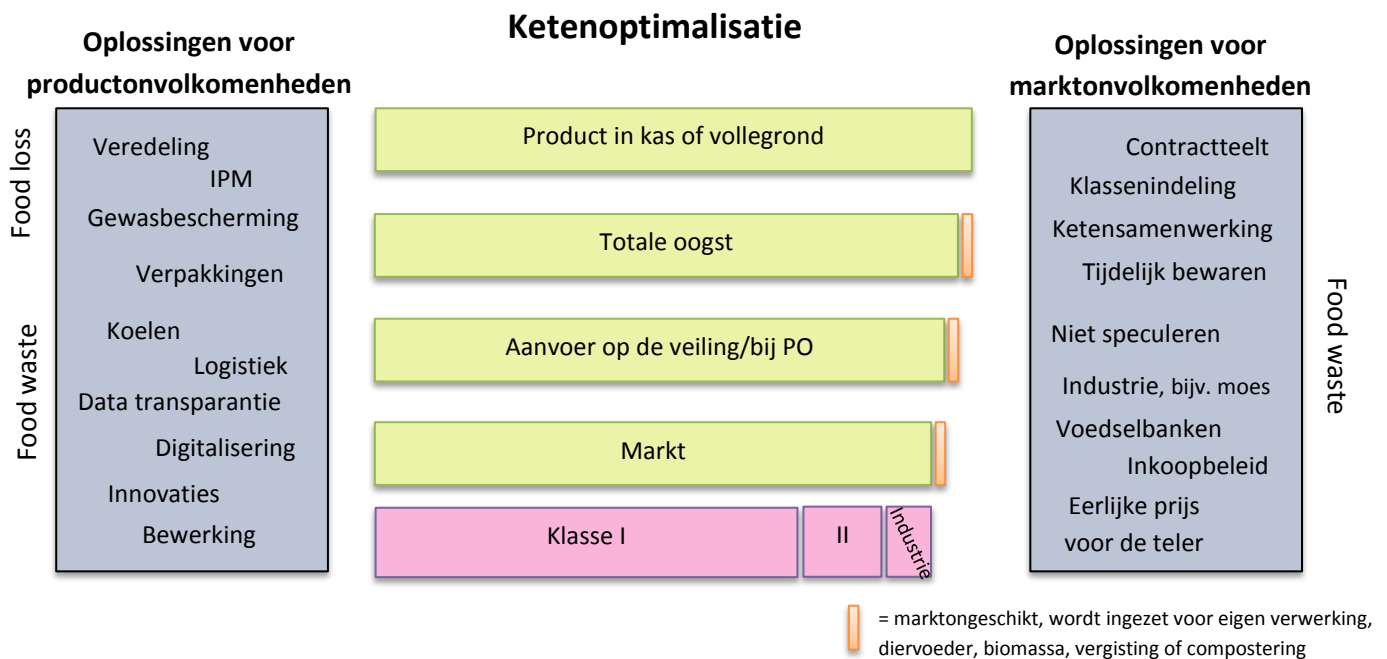
| | Appel 107 miljoen kg  | Peer 116 miljoen kg  | Paprika 374 miljoen kg  | Tomaat 744 miljoen kg  |
|------------------|---|--|---|--|
| Klasse I | 77,0 % | 83,1 % | 95,3 % | 99,4 % |
| Klasse II | 0,4 % | 6,2 % | 4,6 % | 0,5 % |
| Industrie | 22,5 % | 10,7 % | 0,1 % | 0,1 % |

⁵ Wageningen University & Research, *Notitie cosmetische aspecten*, 2018

POSITION PAPER



Voedselverspilling kan het gevolg zijn van onvolkomenheden die ontstaan in de keten:



Oplossingen voor productonvolkomenheden

De groente- en fruitsector voorkomt voedselverspilling door onder andere:

- weerbare en veerkrachtige planten en vruchten te veredelen
- de teelt te beschermen in kassen of onder hagelnetten
- geïntegreerde gewasbescherming met inzet van natuurlijke vijanden toe te passen
- verpakken om het product te beschermen en de houdbaarheid te verlengen
- efficiënte logistiek
- een geconditioneerde keten

Data-analyse en digitalisering helpen om ketens verder te optimaliseren. De sector bewijst zich telkens weer met innovaties en een unieke samenwerkingsstructuur. Zo wordt er gewerkt aan verpakkingen van de stengels van tomatenplanten en wordt er continu gezocht naar mogelijkheden om de hoeveelheid verpakkingsmateriaal te reduceren. De sector pleegt hiervoor een gezamenlijke inspanning in het Brancheverduurzamingsplan Verpakkingen.

Oplossingen voor marktonvolkomenheden

Door een verschil in vraag en aanbod kan voedselverspilling ontstaan. Het moet lonend zijn om producten te oogsten, sorteren en verpakken. De positie van de teler, waardering voor het product en een eerlijke prijs zijn essentieel. Onderstaande aspecten dragen bij aan optimale afstemming tussen vraag en aanbod:

- Klassenindeling geeft duidelijkheid in de keten, eerlijke handel en kwalitatief hoogwaardige producten zodat voedselverspilling wordt voorkomen.⁶
- Ketensamenwerking tussen producent, handel en retail. Een passend inkoopbeleid van de retail dat zo goed mogelijk aansluit bij de behoefte van de consument.
- Tijdelijk bewaren van de producten in de koeling.

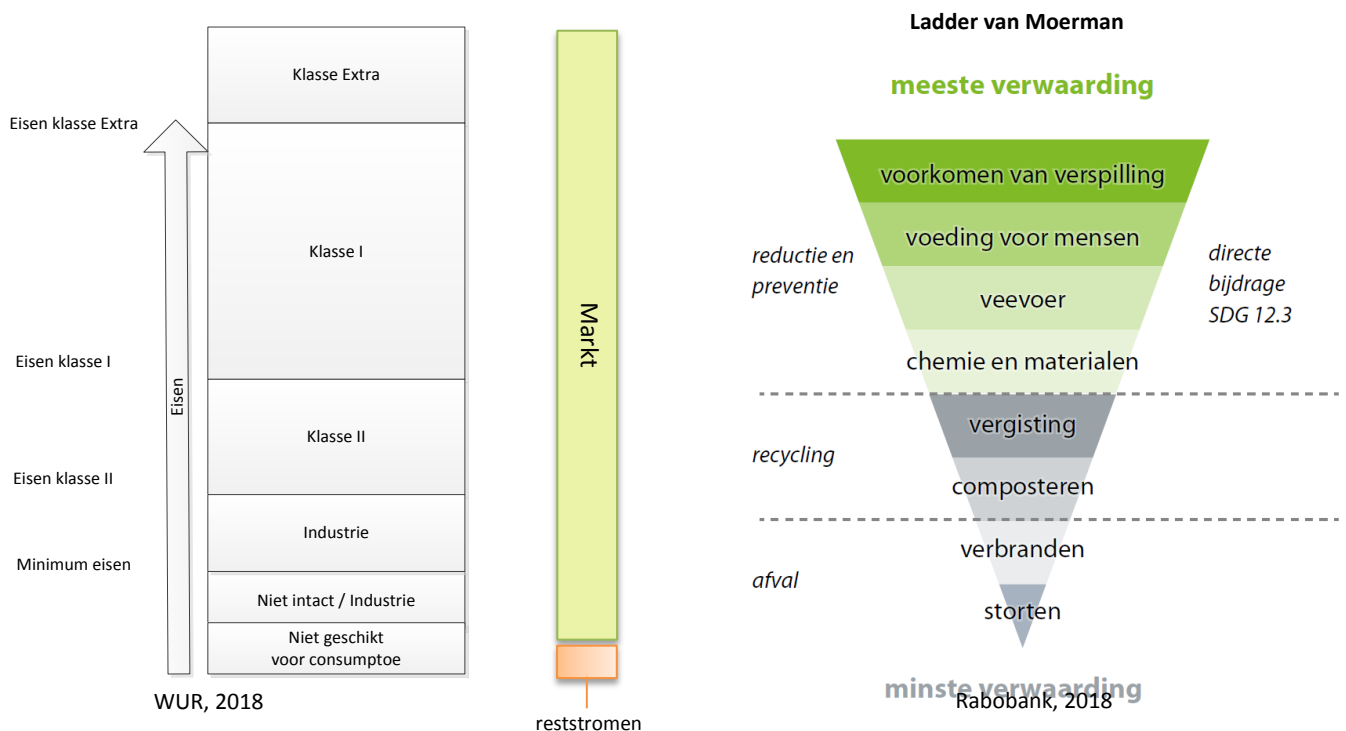
⁶ GroentenFruit Huis, *Effect EU-handelsnormen op voorkomen voedselverspilling*, 2018

- De mogelijkheid van industriële verwerking zoals sappen, cider, moes, conserven of ketchup.
- Structureel aanbieden aan voedselbanken. Onlangs is er een initiatief gestart in het Westland, genaamd de Groente & Fruitbrigade, waar op een centraal punt producten met een aanmerking worden gesorteerd en gereedgemaakt voor voedselbanken.⁷

NB: Soms komen producten niet op de markt. Bijvoorbeeld door annulering van orders of het terugsturen van zendingen door bijv. een ontbrekend label. Voor dergelijke zendingen is de Voedselbank een waardig alternatief.

Verwaarding van reststromen

In de afweging om de juiste bestemming te vinden voor groenten en fruit wordt de Ladder van Moerman (zie onderstaande afbeelding) gebruikt. De Ladder geeft aan welke toepassing de hoogst mogelijke waarde genereert voor producten die niet als 'voeding voor mensen' worden verkocht.



Consumenten en retail

De sector speelt in op de behoeften van de consument, bijvoorbeeld met portiegroottes zodat huishoudens minder verspillen. Consumenten gaan steeds meer voor gemak. De groente- en fruitsector biedt maaltijdoplossingen in de vorm van kant-en-klaar en voorgesneden groenten en fruit of maaltijdpakketten. Daarmee helpt de groente- en fruitsector mee om de gezonde keuze ook de gemakkelijke keuze te maken. Andere voorbeelden zijn aanpassen van de verpakking, producten combineren of juist los aanbieden.

In het Nationaal Actieplan Groenten en Fruit werkt GroentenFruit Huis samen met de overheid en bedrijven om consumenten te overtuigen en van de benodigde kennis te voorzien om de consumptie van groente en fruit te verhogen. De website Veggipedia.nl die door het NAGF wordt bijgehouden is een grote inspiratiebron met recepten, voedingswaarden en tips om groenten en fruit te bewaren. Ook dit helpt om de gezonde keuze de gemakkelijke keuze te maken.

⁷ GroentenFruit Huis en Voedselbanken Nederland hebben een protocol voor het structureel leveren aan voedselbanken, zie groentenfruihuis.nl/dashboard/themas/duurzaamheid/verspilling-reststromen

Samenvatting

Voedselverspilling vindt volgens FUSIONS voor 53% plaats bij de consument. Het is niet duidelijk of dit percentage geldt voor groenten en fruit. De rest van de verspilling gebeurt in de keten tussen productie en detailhandel. De groente- en fruitketen is uitzonderlijk geoptimaliseerd en brengt jaarrond gezonde producten op de markt van hoge kwaliteit. De overgrote meerderheid wordt verkocht als Klasse I, een klein gedeelte als Klasse II en er gaat ook een deel naar de verwerking als industriekwaliteit. Slechts een klein gedeelte (0,03 procent van de door het KCB gekeurde partijen) belandt in reststromen vanwege onvolkomenheden in het product of in de markt. De sector werkt continu aan innovaties en oplossingen om verspilling te reduceren.

- Productonvolkomenheden in de keten kunnen worden voorkomen door bijvoorbeeld veredeling, teeltbescherming (kassen, hagelnetten), geïntegreerde gewasbescherming, verpakkingen en een geconditioneerde keten.
- Markt onvolkomenheden kunnen worden voorkomen door o.a. klassenindeling, ketensamenwerking, tijdelijk bewaren, industriële verwerking (bijv. sappen, sauzen of cider) of aanbieden aan voedselbanken.

Op een aantal omstandigheden heeft de keten zeer beperkte invloed, zoals extreme droogte, hagelschade of plagen. Producten die dit overleven worden verwaard volgens de Ladder van Moerman naar de hoogst mogelijke waarde waarbij voedsel voor menselijke consumptie altijd op nummer 1 staat..

De groente- en fruitsector probeert de consument te helpen om verspilling thuis zoveel mogelijk te beperken door producten af te stemmen op de wensen van de consument. Voorbeelden hiervoor zijn toegespitste portiegrootte, anders aanbieden (los of gecombineerd met andere producten), voorgesneden, aanpassing van de verpakking of verwerking.

Kortom, de groente- en fruitsector neemt verantwoordelijkheid om voedselverspilling te reduceren. Er zijn talloze initiatieven, innovaties en afspraken dankzij een unieke samenwerkingsstructuur. De sector zou samen met de overheid willen meehelpen aan een consistent overheidsbeleid voor teelt en handel om maatregelen gericht op het voorkomen van verspilling van waardevol voedsel te bevorderen.

Referenties

- Europese Rekenkamer, *De bestrijding van voedselverspilling: een kans voor de EU om de hulpbronnen efficiëntie van de voedselvoorzieningsketen te verbeteren*, 2016
- Copa Cogeca, *The EU agricultural sector reaffirms its commitment to preventing and reducing food losses and food waste*, 2018
- FUSIONS, *Estimates of European food waste levels*, 2016
- GroentenFruit Huis, *Effect EU-handelsnormen op voorkomen voedselverspilling*, 2018
- RIVM, *Milieubelasting van de voedselconsumptie in Nederland*, 2016
- WUR, *Notitie cosmetische aspecten*, 2018