

Voedselwaarde: meerwaarde van grond tot mond

Dat Nederland behoort tot de wereldtop als het gaat om het produceren van gezond en veilig voedsel, brengt de verantwoordelijkheid met zich mee om hier wat aan te doen. Innovatieve ideeën zijn daarbij noodzakelijk.

Een derde van het voedsel dat we jaarlijks produceren belandt niet op het bord van de consument. Dat is zonde! Van het voedsel, maar ook van grondstoffen, energie, land, water, arbeid, tijd en geld dat erin gestoken is.

Binnen Voedselwaarde bundelen de regionale ontwikkelingsmaatschappijen hun krachten om business cases te realiseren die bijdragen aan een hoogwaardiger gebruik van (groene) grondstoffen en het tegengaan van verspilling in de keten.

Urgentie



1,3
miljard ton
voedsel

Elk jaar gaat er 1,3 miljard ton eetbaar voedsel verloren. Tegelijkertijd gaan 800 miljoen mensen met honger naar bed. Theoretisch gezien zou een kwart van het verspilde voedsel genoeg zijn om deze mensen te voeden.



6%
uitstoot van
klimaatgas

Als voedselverspilling een land zou zijn, dan zou het na China en de VS de grootste CO₂-producent ter wereld zijn. 6% komt voort uit de productie van voedsel dat uiteindelijk niet op ons bord belandt. Dat is net zoveel als de jaarlijkse uitstoot van 39 miljoen auto's.

1,4
miljard
hectare grond



Voor de verbouwing van verspillend voedsel gebruiken we ieder jaar 1,4 miljard hectare grond – meer dan de totale oppervlakte van China. Dat gaat ook ten koste van de biodiversiteit, omdat voor landbouwgrond vaak bossen moeten wijken.

250
kubieke km
water



Voor de productie van voedsel dat jaarlijks wereldwijd verloren gaat of wordt verspild, is 250 kubieke km water nodig. Dat is genoeg om het meer van Genève drie keer te vullen.

Economische relevantie

1 mln
ton minder
voedsel per jaar

Nederland heeft als doelstelling om uiterlijk in 2030 1 miljoen ton minder voedsel per jaar te verspillen. Om deze ambitie te realiseren worden landelijk middelen vrijgemaakt en projecten opgestart.

Activiteiten



Regionale inspiratiesessies brengen telers, verwerkers, technologische spelers en foodbedrijven met elkaar in contact, zodat nieuwe samenwerkingsverbanden ontstaan.

Met het **Business Innovation Program Food** begeleiden we ondernemers met een kansrijk idee bij de ontwikkeling van een winstgevende businesscase rond de optimale inzet van grondstoffen. Na afloop zijn ze klaar voor een pilot of zelfs een marktlantering.

Voorbeelden uit de praktijk

Verspillingsreductie in de horeca

Orbisk (voorheen Zero Food Waste)

Minder weggooiden door camera boven afvalbak

Verwaarden reststromen in horeca en retail

PeelPioneers

Iedere krentenbol met Nederlandse sinaasappelolie

Verwaarden snijafval in de voedselverwerking

Coöperatie Tuinbouw Ontwikkeling Platform Zuid U.A. (TOP-Zuid)

Een nieuw leven voor snijafval prei en ui

Een restproduct voor een eerlijke prijs

Aeres Hogeschool, Nice to Meat, Alpuro Breeding, Fam. Smit, Caprihoeve, Chiel Pronk, chef-koks Pascal Jalhay en Joris Bijdendijk, De Kroes, Vermaat, Biogoat Meat en ZLTO.

Geitenbokkenvlees op het bord van de consument

Van biologisch bijproduct in de tulpenteelt tot grondstof

New Business Agrifood, HLB, Syncom en Hanze Hogeschool

De stof Luteïne uit Afrikaantjes wordt verwerkt in kippenvoer



Partners

Stichting Samen tegen Voedselverspilling, Food2020, Wageningen University & Research (WUR), Rabobank, Food Tech Brainport, MVO Nederland, Milgro

Meer weten?

Linda van Mierlo lvaniemierlo@bom.nl en Annemarie van Vilsteren annemarie.vanVilsteren@oostnl.nl



Regionale
Ontwikkelings
Maatschappijen