

Vergaderjaar 2019–2020

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 254

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN
VOEDSELKwaliteit**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 31 augustus 2020

Tijdens de Verspillingsvrije week die van 1 t/m 7 september wordt gehouden in Nederland, informeer ik u over de stand van zaken van het terugdringen van voedselverspilling in Nederland. Het tegengaan van voedselverspilling is een prioriteit voor dit kabinet (Kamerstuk 31 532, nr. 193). Zoals ik u in mijn brief van 3 oktober 2019 (Kamerstuk 31 532, nr. 242) heb geschreven vind ik dat voedselverspilling geen recht doet aan de waarde van voedsel en aan de mensen die het voedsel hebben gemaakt. Sinds mijn vorige bericht is er veel gebeurd. Ons doel, halvering van de voedselverspilling in 2030 t.o.v. 2015, gaan we alleen samen halen. Daarom werk ik nauw samen met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling, waarbij inmiddels bijna 100 verschillende partijen zijn aangesloten die de handen ineen hebben geslagen om sámen te werken aan het voorkomen en verminderen van voedselverspilling.

Uit de vandaag gepubliceerde Monitor voedselverspilling update 2018 blijkt dat in 2018 de voedselverspilling per hoofd van de bevolking minimaal 96 kilogram en maximaal 149 kilogram per persoon was. De geschatte minimale hoeveelheid voedselverspilling per hoofd van de bevolking is tussen 2009 en 2018 afgenomen met 10 kilogram. De geschatte maximale hoeveelheid is toegenomen met 2 kilogram. De voedselverspilling per hoofd van de bevolking in ons land is in 2018 niet meer, maar ook niet significant minder geworden ten opzichte van 2017¹. Daarbij moet wel opgemerkt worden dat de monitor zijn beperkingen kent. Deze monitor bevat geen gegevens van huishoudens. Omdat in deze monitor aannames gedaan moeten worden voor de minimale en maximale hoeveelheid voedsel in de verschillende afvalstromen, is het niet mogelijk om de hoeveelheid voedselverspilling in een exact getal uit te drukken.

¹ Monitor voedselverspilling update 2018, Wageningen Food & Biobased Research. Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl.

Hoewel dit nog geen spectaculaire cijfers zijn, geeft het toch vertrouwen dat we op de goede weg zijn. Vorig jaar heb ik u gemeld dat er een flinke daling was in de voedselverspilling bij consumenten, 29% minder in negen jaar tijd (Kamerstuk 31 532, nr. 242). Uit het onderzoek «COVID-19 & voedselverspilling bij consumenten»² bleek bovendien dat 26% van de consumenten aangaf minder voedsel verspild te hebben tijdens de lockdown maatregelen. De dalende trend is dus duidelijk ingezet en er is meer haalbaar.

De huidige monitor geeft een beeld tot en met het jaar 2018 en daarom is het nog te vroeg om het effect van genomen maatregelen van de nationale agenda Samen Tegen Voedselverspilling terug te zien in de cijfers. Daarnaast richt de huidige monitor zich op openbare afvalgegevens. Dat gaat veranderen. De monitor zal vanaf volgend jaar ook gebruik gaan maken van gegevens van bedrijven zelf, per sector. De cijfers zijn dan niet meer alleen van de eindstromen en dit leidt tot preciezere schattingen van hoeveel voedsel verspild wordt. Dit zal veel meer inzicht geven en concrete aanknopingspunten waar eventuele verspilling direct kan worden aangepakt. Dit sluit aan bij de EU-eisen en methode voor meten die de lidstaten verplicht in 2022 gegevens aan te leveren over (mate van) voedselverspilling in 2020³.

Om tot een sectorspecifieke monitor te komen is het cruciaal dat ketenschakels openheid van zaken geven over verspilling in hun sector. Dit jaar zijn voor het eerst cijfers openbaar gemaakt over voedselverspilling in de retail, op eigen initiatief van de supermarktketens. Daaruit blijkt dat gemiddeld 98,3% wordt verkocht, 1,7% van het voedsel in de schappen wordt niet verkocht. Daarmee draagt de retail voor 10% bij aan de totale voedselverspilling in Nederland⁴. Dankzij dit onderzoek is er nu een beter en betrouwbaarder inzicht in de voedselverspilling bij supermarkten, dat is belangrijk om gericht actie te kunnen nemen.

De Covid-19-pandemie zorgde er helaas voor dat door de weggevallen vraag vanuit de horeca, festivals en export nieuwe stromen verspild dreigden te gaan worden. Daarom is er een online B2B Marktplaats opgericht om voedsel dat verspild dreigt te worden een waardevolle bestemming te geven. En op zaterdag 27 juni is de Nationale Aardappelberg Dag georganiseerd, om de friet aardappelen toch bij de consument te krijgen en zo een waardevolle bestemming te geven.

Met bijgevoegd overzicht informeer ik u over de stand van zaken van diverse acties die ik in gang heb gezet, veelal in samenwerking met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Inzicht in waar het beste actie genomen kan worden maakt het mogelijk om gericht te werken aan het gezamenlijk doel van 50% vermindering van de voedselverspilling in 2030. Door collectief te werken aan betere oplossingen en ketensamenwerking en de consument concrete handelingsperspectieven en prikkels te bieden, blijven we stappen zetten in de goede richting.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
C.J. Schouten

² <https://www.wur.nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/COVID-19-en-de-effecten-op-voedselverspilling-bij-Nederlandse-consumenten.htm>.

³ Gedelegeerd besluit (EU) 2019/1597 van de Commissie van 3 mei 2019 tot aanvulling van Richtlijn 2008/98/EG van het Europees Parlement en de Raad.

⁴ <https://www.wur.nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Nederlandse-supermarkten-maken-voedselverspilling-inzichtelijk.htm>.

Stand van zaken terugdringen voedselverspilling – Nationale agenda Samen Tegen Voedselverspilling

Actielijn 1 Monitoring & Impact

Monitor voedselverspilling update 2009–2018

De hoeveelheid verspild voedsel in ons land is tussen 2009 en 2018 niet toegenomen, maar ook niet afgenomen. Dat blijkt uit de Update Monitor Voedselverspilling, die de situatie in kaart brengt op basis van afval- en veevoerstatistieken. Overheid en bedrijfsleven hebben sinds 2018 verschillende stappen gezet om voedselverspilling tegen te gaan. Maar het is nog te vroeg om het effect hiervan terug te zien in cijfers.

De voedselverspilling bedroeg in 2018 per hoofd van de bevolking tussen de 96 en 149 kilogram. De minimale geschatte hoeveelheid voedselverspilling per hoofd van de bevolking is tussen 2009 en 2018 afgenomen met 10 kilogram van 106 kilogram naar 96 kilogram, bij een toename van de geschatte maximale hoeveelheid met 2 kilogram. Een exact getal binnen deze bandbreedte is niet te geven, omdat gegevens over afvalstromen per ketenschakel vooralsnog incompleet zijn en vaak niet bekend is welk aandeel voedsel is in een afvalstroom. Voor de monitor wordt gebruik gemaakt van cijfers uit geaggregeerde landelijke statistieken, waardoor de oorsprong en herkomst van reststromen niet altijd te achterhalen zijn. De experts hebben daarom aannames gedaan over de minimale en maximale hoeveelheid voedsel per afvalstroom.

Nederlandse supermarkten maken voedselverspilling inzichtelijk

Aan dit onderzoek werkten vijf Nederlandse supermarktketens mee: Albert Heijn, Aldi, Jumbo, Lidl en PLUS. Samen beslaan zij ongeveer 77,5% van de Nederlandse markt. De supermarktketens hebben op vrijwillige basis zelf gerapporteerd over hun voedselresten – en op basis van vertrouwelijkheid – gegevens verstrekt aan WUR. De WUR heeft de data-analyse en opschaling voor de totale Nederlandse markt uitgevoerd. De 1,7% voedselverspilling binnen het supermarktkanaal bestaat uit vijf productcategorieën. Om de impact van de verspilling weer te geven is het belangrijk om te kijken naar het aandeel verspild voedsel ten opzichte van de inkoopvolumes. Vergeleken met de inkoop is het aandeel voedselverspilling: brood, afbakbrood en banket 7,7%; vers vlees en verse vis 2,9%, aardappels, groenten en fruit 2,7%, zuivel, eieren en gekoelde kant-en-klaar producten 1,4%.

Met een nulmeting en de daarop volgende jaarlijkse rapportage geeft de retail als eerste sector een transparant beeld over de voedselverspilling binnen de eigen bedrijven. De retail heeft nu zelf inzicht in de reststromen én kan de resultaten van acties beter monitoren om verspilling van voedsel verder terug te dringen. De verwachting is dat de bredere beweging om grondstoffen effectiever te benutten in de keten hierdoor een versnelling krijgen.

Onderzoek COVID-19 & voedselverspilling bij consumenten

Uit een survey van de WUR in samenwerking met het Voedingscentrum onder 1500 Nederlandse huishoudens bleek dat 26% van de consumenten aangeeft minder voedsel te verspillen tijdens de lockdown maatregelen dan ervoor. Dit kwam voornamelijk door het beter plannen (o.a. maken van boodschappenlijstjes, beter weten wat er thuis op voorraad is, minder impulsaankopen), vaker, langer en preciezer koken, minder vaak overhouden van maaltijdresten, aanschaffen van langer houdbare

producten en het minder vaak voorkomen van onvoorziene omstandigheden⁵.

Actielijn 2 Samen Tegen voedselverspilling in de keten

Horeca

Op de Horecava 2020 is de #verspillingsvrije raamsticker voor restaurants door mij gelanceerd. Restaurants kunnen met dit speciale #verspillingsvrij-logo op hun raam of op hun menukaart duidelijk maken dat zij zich inzetten tegen voedselverspilling. Wat de klant niet opeet, mag mee naar huis. Het logo maakt van het vragen om een foodybag de normaalste gang van zaken. Dit logo is ontwikkeld door stichting Natuur en Milieu in opdracht van mijn Ministerie, in samenwerking met Samen Tegen Voedselverspilling. Het is onderdeel van de grootschalige aanpak in de horecasector om voedselverspilling tegen te gaan, die in 2019 is gestart. Cateraars, hotels en restaurants worden geholpen met concrete oplossingen in hun keuken. Er zijn goede resultaten geboekt: tijdens de horeca food waste challenge behaalden deelnemers een daling van 21 procent minder voedselverspilling. Deze cijfers worden opgenomen in de nieuwe monitor voedselverspilling. In 2020 gaat de aanpak verder met een tweede horeca food waste challenge en een challenge specifiek voor party cateraars, deze worden vanwege COVID-19 online versies. Een grote groep mensen uit de horeca denkt mee om de verdere aanpak uit te werken, zodat het goed aansluit op de behoefte uit de praktijk en zoveel mogelijk horeca-instellingen meedoen. Dit wordt nu verder uitgewerkt in concrete acties, zoals tips & tricks voor buffetten en eisen voor aanbestedingen.

Voucherregeling

In 2019 is de voucherregeling voor bedrijven opengesteld, die biedt bedrijven de mogelijkheid om op een laagdrempelige manier op maat advies te krijgen. Bedrijven kunnen een voucher aanvragen (tot een maximum van € 15.000,- ex. BTW), waarbij zij tenminste hetzelfde bedrag in cash bijdragen. De gevonden oplossingen/innovaties worden actief gedeeld met andere bedrijven en leiden tot minder voedselverspilling.

Pilot vries vers brood

Onder de titel «Goudeerlijk Vers Ingevroren» is een pilot gedaan om vers ingevroren brood te verkopen. De verkoop van het ingevroren brood vindt plaats via een speciaal schap in de supermarkt en moet het verspillen van vers brood tegengaan. Het zogenaamde «Verspilling is Verrukkelijk»-schap bestond al langer, de verkoop van bevroren brood via dit schap is nieuw. Het initiatief wordt ondersteund door het Ministerie van LNV. Er zijn nog geen resultaten beschikbaar. Dit maakt onderdeel uit van brede aanpak voor brood, omdat brood het meest wordt verspild. Samen Tegen Voedselverspilling onderzoekt samen met MVO Nederland en Milgro kansrijke richtingen waaronder retourlogistiek, ketensamenwerking om vraag en aanbod af te stemmen, aanbod optimalisatie, tweede kans initiatieven en food-for-food initiatieven.

Marktplaats B2B

In 2020 is de online B2B Marktplaats opgericht om voedsel dat verspild dreigt te worden een waardevolle bestemming te geven. Hiermee worden

⁵ <https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/COVID-19-en-de-effecten-op-voedselverspilling-bij-Nederlandse-consumenten.htm>.

bestaande initiatieven geholpen en ondersteund. Voor een structurele oplossing wordt gewerkt aan een geautomatiseerde marktplaats Goed Voedsel (platform). Dat omvat de volgende onderdelen: een meldpunt, direct verbinden van het aanbod aan vraag, stromen via verwerkingscapaciteit koppelen aan (toekomstige) vraag, oplossingen crowdsourcen. Dat laatste wil zeggen dat voor voorspelde grote stromen zonder vraag met challenges binnen het netwerk van bedrijven oplossingen gezocht worden.

Nationale Aardappelberg Dag

Door de weggevallen vraag vanuit de horeca, festivals en export tijdens de Covid-19 pandemie bleven de schuren vol friet aardappels liggen. Initiatiefnemers uit diverse plaatsen in Nederland willen dat voedsel weer op waarde geschat wordt om verspilling van goede frietaardappels te voorkomen en de boer een eerlijke prijs te geven. Op zaterdag 6 juni werd 20.000 kilo aardappels op de NSDM-werf in Amsterdam gestort, binnen zes uur waren alle aardappels uitverkocht. Het succes van deze actie leverde een vervolg op zaterdag 27 juni was Nationale Aardappelberg Dag. Consumenten konden via de app van Too Good To Go op elf locaties in Nederland aardappels komen scheppen. In totaal is voor 110.000 kilo aardappels verspilling voorkomen. Vanuit de regeling krijgt een boer ongeveer 6 cent per kilo, in deze actie gemiddeld 15–16 cent.

Proeftuin voedselverspilling in Regio food valley

In het Klimaatakkoord is afgesproken dat in gemeenten en/of regio's living labs gerealiseerd worden om maatschappelijke coalities te bouwen om voedselverspilling tegen te gaan. In de Regio Food Valley is inmiddels een proeftuin gestart. Het doel van de proeftuin is het opzetten van een regionale aanpak om bedrijven en burgers te ondersteunen in het bedenken van methoden om minder voedsel te verspillen. Vervolgens is het uitdrukkelijk de bedoeling dat Regio Foodvalley een voorbeeld wordt voor andere gemeenten en regio's om ook aan de slag te gaan met het verminderen van voedselverspilling door bedrijven en burgers in hun regio en daarvoor concrete handvatten te bieden.

Voor andere overheden wordt een handreiking samengesteld om uit te dragen wat de Proeftuin Voedselverspilling oplevert en goede voorbeelden uit de regio te laten zien. De handreiking gaat over nut en noodzaak voor gemeenten om het thema voedselverspilling op te nemen in beleid, maar ook wat de rol van de gemeenten hierin kan zijn en wat de te nemen stappen zijn om te komen tot beleid met impact.

Actielijn 3 Samen Tegen voedselverspilling bij de consument

Consumentencampagne #verspillingsvrij – thema houdbaarheid 2020

De in 2019 gestarte consumentencampagne #Verspillingsvrij is in 2020 voortgezet met als hoofdthema houdbaarheid. Door beter om te gaan met de houdbaarheidsdatums kan een gemiddelde Nederlander elk jaar ongeveer 5 kilo minder voedsel verspillen. Bijna de helft van de Nederlanders kent het verschil tussen Ten minste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT). Om nóg meer Nederlanders het verschil duidelijk te maken, is in 2020 de #Verspillingsvrij campagne voortgezet met TV en online aandacht, waarin de 2 houdbaarheidsdatums worden uitgelegd met tips hoe ermee om te gaan. Stichting Samen Tegen Voedselverspilling is afzender van deze campagne. Deze is uitgewerkt in samen-

werking met het Ministerie van LNV en andere leden van de Green Deal «Over de Datum?»⁶.

Een ander resultaat uit deze Green Deal is de aanstaande verduidelijking van de wet ten aanzien van houdbaarheidsdatums. Om verwarring te voorkomen, zal het Nederlandse Warenwetbesluit in lijn gebracht worden met de sinds 2014 geldende regelgeving. Daarin staat dat op levensmiddelen die zeer bederfelijk zijn en dus na korte tijd een gevaar voor de gezondheid kunnen opleveren, altijd Te Gebruiken Tot moet staan. De NVWA handhaaft ook op deze manier. Dit is in het kader van een betere voedselveiligheid en om voedselverspilling te voorkomen. Deze aanpassing of verduidelijking van het Nederlandse warenwetbesluit is een formaliteit en geen wetswijziging. VWS zal deze waarschijnlijk zomer 2021 doorvoeren.

Verspillingsvrije week

Van 1 tot en met 7 september 2020 vindt de tweede editie van de #Verspillingsvrije Week plaats. Het doel is dat meer Nederlandse consumenten geïnspireerd zullen raken en in actie gaan komen om nog meer #verspillingsvrij te worden. Bijvoorbeeld door deel te nemen aan de verschillende challenges. Meer dan 40 partijen komen in actie om de consument te helpen minder voedsel te verspillen met tools zoals het Eetmaatje, de koelkaststicker en de vriezersticker, informatie en inspiratie. Meer dan 1.000.000 tools zullen worden uitgedeeld onder consumenten.

Donald Duck en Smaaklessen voedselverspilling op school

Een speciale gratis uitgave van Donald Duck wordt in augustus en september verspreid onder 4.500 scholen in opdracht van mijn ministerie, in samenwerking met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Hierin lezen leerlingen van groep 6, 7 en 8 meer over voedselverspilling en wat ze er tegen kunnen doen. Met dit blad en de Smaakmissie Voedselverspilling van het landelijke lesprogramma «Smaaklessen» van Wageningen University gaan leerlingen zelf op onderzoek uit. Zowel binnen als buiten de klas.

Eetmaatje

In februari is een wetenschappelijke artikel gepubliceerd in Frontiers in Nutrition⁷ over de ontwikkeling en evaluatie van het Eetmaatje van het Voedingscentrum: een portiemaatbeker voor pasta en rijst als interventie om verspilling in huis te verminderen. Er zijn sterke aanwijzingen dat het Eetmaatje het aantal Nederlandse huishoudens dat rijst en pasta meet heeft vergroot en daarmee voedselverspilling heeft verminderd.

Vriezersticker

Het Voedingscentrum lanceerde in februari in het dorpje Vries de nieuwe koele stickers: een boekje met stickers voor de diepvries. Eten invriezen is een van de dingen die consumenten kunnen doen om minder te verspillen. De vriezersticker heeft ook in 3,8 miljoen huis-aan-huis bladen gestaan, Samen Tegen Voedselverspilling en Voedingscentrum hebben in huis-aan-huis bladen een advertorial opgenomen met relevante tips om

⁶ Deze campagne is een initiatief vanuit het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, samen met de andere partijen van de Nederlandse Green Deal «Over de Datum?». Deze Green Deal was een samenwerking tussen LNV, VWS, CBL, FNLI, NZO, WUR en het Voedingscentrum, met als doel het verminderen van voedselverspilling gerelateerd aan houdbaarheid.

⁷ <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2019.00197/full>.

verspilling te voorkomen in tijden van Corona en uitknipbare informatie over bewaren in de vriezer.

Grüne Woche

De campagne mascotte Becky was samen met mij in januari aanwezig op de Grüne Woche in Berlijn om de succesvolle Nederlandse aanpak op het voorkomen, verminderen en verwaarden van voedselverspilling aan binnen- en buitenland te presenteren.

Actielijn 4: Spelregels veranderen

Ik heb samen met bedrijven, maatschappelijke organisaties en experts een inventarisatie gemaakt van de (wettelijke) belemmeringen bij het tegengaan van voedselverspilling. Daarbij is gekeken naar de impact en de haalbaarheid. Er is een top 10 gemaakt van de meest kansrijke mogelijkheden om de regels te veranderen. Ik zal per punt bezien hoe dit het beste opgepakt kan worden, met welke partijen en in welke gremia.

1. Harmoniseren van de Nederlandse definitie voedselverspilling met die van de EU, waarbij de bestemming veevoer niet als voedselverspilling gezien wordt.
2. GLB moet gericht worden op productie die net voldoet aan de vraag, alle prikkels tot overproductie wegnemen en harmoniseren van wetgeving tussen lidstaten EU.
3. Financiële prikkels wegnemen om het «doordraaien» van onverkocht product te voorkomen.
4. Petfeed normen ontkoppelen van food/livestock feed normen, zodat voedselresten wel gebruikt kunnen worden in diervoer (onder de voorwaarde van gezondheid van het dier),
5. Het inzetten van gerichte tracking & tracing technologieën en het aanpassen van regelgeving om afkeur op product- of batchniveau mogelijk te maken in plaats dat hele partijen worden afgekeurd bij afwijkende waarden.
6. Inzetten op aanpassing Europese wetgeving omtrent diervoeding (o.a. Feedban) om zo het gebruik van rest- en zijstromen met mogelijke (sporen van) dierlijke (bij-) producten vanuit keten voor diervoeder mogelijk te maken.
7. Ontwikkelen van een overkoepelende visie en de harmonisatie van integraal beleid (NL en EU) voor de relatie tussen verpakkingen, verpakkingsafval en voedselverspilling zodat verpakkingen het product optimaal behouden en tegelijkertijd bijdragen aan een goede recyclebaarheid.
8. Inzetten van financiële prikkels voor stimuleren verwaarden organische reststromen (verminderen afval, voorkomen van laagwaardig gebruik van organisch afval in bedrijfsleven, o.a. grondstof beprijzen, emissierechten)
9. Verduidelijken van de houdbaarheidsdata (THT/TGT) bij consumenten en bedrijven.
10. Het toepassen van smart sensortechnologie voor flexibele houdbaarheidsaanduiding opnemen in wetgeving.

Regio Deal Noordoost Brabant

De Regio Deal Noordoost-Brabant geeft een extra impuls aan samenwerking in de regio, nationaal en in Europa om voedselverspilling structureel te verminderen in de gehele voedselketen. De ontwikkeling van het Circular Food Center, met stichting Samen Tegen Voedselverspilling als trekker, is één van de sleutelprojecten. Het Circular Food Center, gevestigd in Meierijstad, wil wereldwijd koploper en voorbeeld zijn in de aanpak van voedselverspilling. Ondernemers en onderzoekers

ontwikkelen er samen met studenten businesscases en onderzoeks- en onderwijsprogramma's om de voedselketen verspillingvrij te maken.

Onderzoek

NWO project «Food Waste: from Excess to Enough»

Dit najaar gaat het nieuwe project «Food Waste: from Excess to Enough» van start. Dit project heeft als doel een roadmap te ontwikkelen naar een voedselsysteem met minimale voedselverspilling. Het zal zich concentreren op drie onderzoekslijnen, waarbij gekeken wordt naar (1) de dynamiek in het voedselsysteem, (2) de vraagzijde (consumenten) en (3) de aanbodzijde (detailhandel). Dit project wordt gefinancierd door NWO. Projectpartners zijn Wageningen University, Rijksuniversiteit Groningen, TU Delft, Voedingscentrum, Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, Hello Fresh, ACV, Levarht, Iglo, Hak, EFMI en Capgemini.

Onderwijs

Mbo Challenge

In 2019 is de Mbo-Challenge Voedselverspilling georganiseerd door het Clusiuscollege. 50 studententeams van ROC's en AOC's uit het hele land deden mee. Teams werkten tijdens deze challenge aan voedselverspillingsvraagstukken van bedrijven en instellingen en dachten na over innovaties die bijdragen aan het tegengaan van voedselverspilling. In januari werd de winnaar van de challenge bekendgemaakt tijdens een event in de Verspillingsfabriek in Veghel. In het najaar 2020 zal een tweede editie van de Mbo-Challenge starten.

HBO call Vermindering reststromen

De call «Vermindering reststromen» maakt onderdeel uit van het programma Praktijkkennis voor Voedsel en Groen, een onderzoeksprogramma van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, de «groene» hogescholen en Regieorgaan SIA gezamenlijk voor Hogescholen. Tot eind oktober is de call geopend gericht op onderzoeksprojecten die bijdragen aan de vermindering van reststromen in de productieketen. Ze dienen gericht te zijn op het leveren van praktische kennis aan bedrijven in de voedselketen over optimaal gebruik van grondstoffen door de gehele keten en het verminderen van hun vermijdbare reststromen. Dit door het inspireren, stimuleren en verbinden van bedrijven in de hele keten: van productie tot en met de retail, out of home of horeca.

Junior Consultancy Training en Wageningen Youth Institute.

Sinds 2020 is Voedselverspilling als casus opgenomen aan het portfolio van Junior Consultancy Trainingen. In de opdracht gaan gemotiveerde havo en vwo leerlingen aan de slag om oplossingen te vinden tegen voedselverspilling, gefocust op houdbaarheidsdata en consumentengedrag. Er wordt onderzocht of dit een landelijke opdracht kan worden.

Technasium opdracht Voedselverspilling

In het voorjaar van 2020 zijn 300 VWO-onderbouwleerlingen van 5 verschillende technasium scholen in Midden-Nederland (Regio Food Valley) gestart met het thema Voedselverspilling voor het vak Onderzoek & Ontwerpen. Het was voor het eerst dat de opdracht in het teken stond van het tegengaan van Voedselverspilling in hun omgeving, bovendien

uniek voor Nederland dat zoveel leerlingen voor hun opleiding tegelijk aan de slag gaan met dit onderwerp. Er wordt onderzocht of deze opdracht landelijk verspreid kan worden.