

## RAADSINFORMATIEBRIEF

17R.00835



**Van** : college van burgemeester en wethouders

**Datum** : 24 oktober 2017

**Portefeuillehouder(s)** : wethouder Haring

**Portefeuille(s)** : Duurzaamheid

**Contactpersoon** : O. Terlouw

**Tel.nr.** :

**E-mailadres** : terlouw.o@woerden.nl

17R.00835



### Onderwerp:

Voedselverspilling

### Kennisnemen van:

Voortgang inzake voedselverspilling naar aanleiding van de motie "actieplan tegen voedselverspilling in Woerden"

### Inleiding:

Tijdens de raad van 27 oktober 2016 is een motie aangenomen die het college oproept om i) de goede initiatieven om voedsel te hergebruiken die in Woerden al bestaan voor het voetlicht te brengen en consumenten te wijzen op de mogelijkheden die er zijn en ii) samen met betrokkenen om tafel te gaan om initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan te ontwikkelen en te ondersteunen. Duurzaam Woerden is vervolgens samen met de gemeente aan de slag gegaan met deze opdracht. Dit resulteerde in een ontbijtsessie met onder meer ondernemers, sociale instellingen en horecabedrijven op 27 september 2017. Hierin werd aandacht besteed aan het thema voedselverspilling, zijn mogelijk oplossingen aan bod gekomen en is kennis en ervaring uitgewisseld tussen deelnemers. In verband met tijd die het vergde om de inventarisatie goed uit te voeren en dit op een goede manier voor het voetlicht te brengen ontvangt de raad deze rapportage later dan gepland.

### Kernboodschap:

Het tegengaan van voedselverspilling is een belangrijk onderdeel van de opgave om te komen tot een duurzame samenleving. De raad erkent dit en heeft tijdens de raad van 27 oktober 2016 een motie aangenomen om voedselverspilling in Woerden tegen te gaan. Daarom is in 2017 een begin gemaakt met het creëren van bewustwording over het onderwerp voedselverspilling, met als uiteindelijke doel het terugdringen van de totale hoeveelheid verspild voedsel in de gemeente Woerden.

In 2017 is gestart met de verkenning ten aanzien van het thema. Kern hiervan was het voeren van gesprekken met horecaondernemers, supermarkteigenaren en vergader- en congreszaal eigenaren. Drie vragen stonden hierbij centraal:

- 1) Wat is de stand van zaken in uw bedrijf inzake voedselverspilling?
- 2) Wat wordt er op dit moment in uw bedrijf al gedaan inzake voedselverspilling?
- 3) Wat zouden partijen nog meer kunnen doen?

De resultaten van deze verkenning zijn gepresenteerd tijdens een thema-ontbijt. Tijdens deze sessie zijn ook mogelijke oplossingen de revue gepasseerd en is gesproken over vervolgstappen.

## Resultaten

Tijdens de verkenning zijn verschillende zaken naar voren gekomen. In het algemeen is er bij beide onderzochte groepen wel aandacht voor voedselverspilling, maar wordt veel voortgang bemoeilijkt door onder meer capaciteitsproblemen, landelijke wet- en regelgeving en gebrek aan netwerk(en).

### Resultaten per branche

#### 1) Supermarkten

Supermarkten (inclusief distributiecentra) zijn absoluut gezien verantwoordelijk voor een belangrijk deel van de totale voedselverspilling in Woerden. Relatief gezien wordt er echter weinig verspild. Absoluut gezien wordt wekelijks voor circa €20.000, - aan voedsel weggegooid.<sup>1</sup> Relatief gezien betreft dit ca. 1-2,5 procent van het totale handelsvolume. Een van de belangrijkste oorzaken van het moeten weggooien van voedsel ligt in tegenvallende verkopen. Dit wordt met name ingegeven door servicegerichtheid richting de consument. In beginsel wil een supermarkt namelijk te allen tijde voldoende van elk product hebben om te zorgen dat de klant nooit mispakt. Met name als het gaat om versproducten met een vaste "ten minste houdbaar tot (THT)" datum ontstaat er "derving". Dit kan versterkt worden door externe factoren als onverwachte weersomstandigheden (bijvoorbeeld bij barbecuevlees). Ook strikte landelijke wet- en regelgeving is een belangrijke oorzaak. Denk hierbij aan THT-data die niet opgerekt mogen worden of vastgelegde temperatuureisen voor producten waarvan niet mag worden afgeweken. Ook regelgeving vanuit een hoofdkantoor kan bijdragen aan verspilling. Een voorbeeld is een keuze om bovenop landelijke wet- en regelgeving THT-data vrijwillig toe te voegen op producten of het willen hebben van een steeds groter assortiment.

Ten aanzien van het voorkómen van derving worden verschillende acties ondernomen. Zo is het van tevoren afprijzen gemeengoed bij verschillende supermarkten. Het percentage korting ligt daarbij tussen de 30 en 80 procent. Ook gaat er een deel naar de voedselbank. Deze kan echter niet altijd de aangeboden hoeveelheden aan met als resultaat dat er alsnog producten bij het afval terecht komen. In met name de kleinere kernen is het overigens gebruikelijk dat eventuele reststromen ook buiten deze officiële kanalen worden verspreid in de lokale gemeenschap. Als laatste investeren supermarkten in slimmere bestelsystemen om beter te kunnen voorspellen wat eventuele verkopen gaan worden om derving tegen te gaan.

Sommige supermarkten proberen verspillingen van kwalitatief goede, maar uiterlijk-technisch gezien verkeerde producten tegen te gaan. Denk hierbij aan verkeerd gevormde komkommers of appels met een verkeerde grootte die niet voldoen aan de wens van de klant om een "perfect" product. Dergelijke producten bereiken vaak nooit de schappen van een supermarkt maar worden direct verwerkt tot veevoer. Ondanks dat deze "afwijkende producten" vaak goedkoper zijn wordt hier slechts beperkt succes mee geboekt.

#### 2) Horeca en overige stakeholders

In bijvoorbeeld horeca, vergader- en congrescentra en hotels liggen de zaken andersom: het absolute bedrag aan weggegooid voedsel ligt lager (enkele honderden euro's per week), maar het relatieve percentage is hoger (variërend van 5-40%<sup>2</sup>). De oorzaken zijn divers. Een belangrijke reden is het willen bieden van service door altijd alle gerechten op de kaart te kunnen bieden. In relatie hiertoe is ook de derving van buffetten, waarvan vaak verwacht wordt dat deze tot het einde goed en volledig gevuld zijn, een belangrijke oorzaak. Een laatste belangrijke oorzaak is het feit dat borden niet leeggegeten worden.

Horecaondernemers hebben verschillende manieren om derving en voedselverspilling tegen te gaan. Zo zijn er horecaondernemers die zich aansluiten bij initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan (bijvoorbeeld GreenKey). Ook worden ingrediënten die over zijn – maar nog niet over datum zijn – verwerkt in personeelsmaaltijden. Ook een "doggybag" is een optie. Het verschilt echter per restaurant of (en hoe) dit aangeboden wordt. Sommige hebben het niet, sommige hebben het wel maar bieden het niet actief aan en sommigen bieden het actief aan. Een overweging om het niet (actief) aan te bieden is dat horecaondernemers willen voorkomen dat zij verantwoordelijk worden wanneer er – na vertrek uit het restaurant – iets zou gebeuren met een gast door het meegenomen eten. Strenge landelijke wet- en regelgeving en mogelijke aansprakelijkheidskwesaties voor restaurant beperken de beweegrimte van horecaondernemers.

<sup>1</sup> Dit is een schatting op basis van gevoerde gesprekken en betreft de verkoopwaarde van het voedsel.

<sup>2</sup> In sommige gevallen wordt geschat dat dit tot wel 30% van de totale inkoopwaarde is

Verschillende geïnterviewde partijen geven daarnaast aan dat zij buiten hun eigen bedrijfsvoering om ook werken aan het tegengaan van voedselverspilling. Zo nemen zij nog wel eens producten over van groothandels die niet geschikt meer worden geacht voor reguliere verkoop, maar kwalitatief goed genoeg zijn om nog te verwerken in gerechten. Een voorbeeld is een meloen met een enkel rot plekje.

### 3) Consumenten

De doelgroep consumenten is bij de inventarisatie en de ontbijtsessie buiten beschouwing gelaten. Deze doelgroep vergt een andere, veelal intensievere aanpak. Wel heeft Duurzaam Woerden in de Rabo Groenwinkel (pop-upstore) informatie van het voedingscentrum beschikbaar om consumenten te ondersteunen bij het tegengaan van voedselverspilling.

#### Ontbijtsessie "Keten met eten"

De resultaten van het onderzoek zijn gepresenteerd tijdens een ontbijtsessie op 27 september jl. Tijdens het ontbijt werd daarnaast het "InStock" initiatief onder de aandacht gebracht. Dit is een door jonge ondernemers, met hulp van Albert Heijn, opgestarte restaurantformule die nagenoeg volledig kookt met voedsel dat anders zou zijn weggegooid. Na de presentatie van de bevindingen en aansluitende discussie was er gelegenheid om initiatieven te bespreken die mogelijk helpen bij het tegengaan van voedselverspilling. Op basis van vier korte "elevator-pitches" werd daarna geïnterviewd of er interesse voor het initiatief bestond, of er dwarsverbanden en/of overlap bestond met andere initiatieven en zijn vervolgspraken gemaakt. De vier *pitches* hadden betrekking op:

- 1) Het verwerken van overgebleven voedsel tot maaltijden voor gebruik in onder meer maatschappelijke- en zorginstellingen;
- 2) Het opstarten van een Woerdense versie van het kweken van paddenstoelen (oesterzwammen) op koffieoverblijfselen;
- 3) Het koken met voedseloverschotten en deze maaltijden distribueren naar onder meer de voedselbank;
- 4) "Urban farming", ofwel de (circulaire) kweek van groenten in (leegstaande) kantoorgebouwen.

Kennis en ervaring zijn bij alle projecten een uitdaging gebleken. Toch worden deze uitdagingen beschouwd als overkomelijk, mits er capaciteit is om te ondersteunen bij het creëren van de juiste netwerken en dwarsverbanden. Op dit moment hebben de ondernemers en andere betrokkenen deze capaciteit echter veelal niet. De gemeente wordt beschouwd als de partner die dit gat zou kunnen opvullen. Uit de oriëntatiefase is, naast de aangedragen *pitches*, naar voren gekomen dat er mogelijk goede stappen te maken zijn als het gaat om 1) actievere marketing van duurzaamheid in het horecawezen en 2) een uitgebreidere voorlichting op scholen over voedselverspilling.

De gemeente heeft een stimulerende en faciliterende rol gehad. Door de inzet is een eerste stap gezet in het creëren van bewustwording ten aanzien van voedselverspilling. Het heeft ondernemers en andere partijen met elkaar in contact gebracht, de discussie over het onderwerp een nieuwe impuls gegeven en partijen geënthousiasmeerd om oude en nieuwe ideeën verder te brengen.

---

#### **Financiën:**

Voor 2018 is voor de opgave voedselverspilling een bedrag van €3.600, - opgenomen in de begroting. Dit is opgenomen in het uitvoeringsplan circulaire economie, dat in september in de raad is aangeboden (bijlage 2 bij R17.00702). Het gaat om een werkbudget van € 2500, - en een budget voor personele inzet van € 1100, -.

---

#### **Vervolg:**

Er zijn twee projecten waar eerste stappen mogelijk zijn en waarin de gemeente mogelijk een rol kan spelen. Deze betreffen het opzetten van een sociale catering en het telen van zwammen op koffieafval. De gemeente zal samen in en in nauw overleg met Duurzaam Woerden in kaart brengen wat er nodig is en welke rol de gemeente hierin kan spelen. Verdere inzet is afhankelijk van de besluitvorming in de raad over toekenning van additionele financiële ruimte voor circulaire economie, welke op dit moment is opgenomen in de begroting voor 2018 en waarover de raad een oordeel velt tijdens de Begrotingsraad 2018. Voedselverspilling is hierin opgenomen aangezien het thema nog niet een juiste plek heeft kunnen krijgen in het lange termijn actieplan ten aanzien van de gezonde samenleving, aangezien dit nog opgesteld moet worden. Afhankelijk van de besluitvorming tijdens de Begrotingsraad wordt dit naar verwachting in 2018 opgesteld. De raad zal geïnformeerd worden over voortgang tijdens de toegezegde jaarlijks op te leveren rapportage over de voortgang van de actieplannen.

---

**Bijlagen:**

N.v.t.

---

De secretaris

drs. M.H.J. van Kruisbergen MBA



De burgemeester,

V.J.H. Molkenboer

