

Het tegengaan van voedselverspilling heeft toprioriteit voor Arla Foods

Onze bijdrage aan het tegengaan van voedselverspilling, zowel in de fabriek als bij de consument

Achtergrond

Voedselverspilling staat hoog op de politieke agenda in binnen- en buitenland. Wereldwijd gaat volgens een schatting van de Wereld Landbouworganisatie 30 procent van de voedselproductie dat bestemd is voor mensen verloren¹. In de EU wordt jaarlijks 90 miljoen ton voedsel verspild. De top 3 van meest verspilde producten is²:

1. Zuivelproducten
2. Brood
3. Groenten

In Nederland lopen de schattingen uiteen, maar volgens de Monitor Voedselverspilling van de Wageningen Universiteit³ gaat het om 89-210 kilogram voedsel per hoofd van de bevolking. Uit onderzoek van CREM⁴ blijkt dat jaarlijks zo'n 64 kilogram voedsel in het huishoudelijk afval terecht komt, waarvan 47 kilogram vermijdbaar.

Uit de Monitor Voedselverspilling¹ blijkt dat de consument relatief de grootste verspiller is van voedsel (46 procent). De verwerkende industrie is verantwoordelijk voor 21 procent van de voedselverspilling. Verspilling bij de consument komt onder andere door onduidelijkheid over de "ten minste houdbaar tot" (THT) datum waardoor producten onnodig worden weggegooid, teveel wordt ingekocht, de verpakking niet goed leeggemaakt kan worden of de koelkast temperatuur te hoog is.

2014 is uitgeroepen tot het Europese jaar tegen voedselverspilling. De Europese Commissie heeft bepaald dat in 2020 voedselverspilling moet zijn gehalveerd ten opzichte van 2011. In Nederland wordt op 8, 9 en 10 december een internationaal congres over voedselverspilling georganiseerd. In de 'Agenda Verduurzaming Voedsel 2013-2016', van de Alliantie Verduurzaming Voedsel (FNLI,

1 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction, Rome, Italy, 2014.

2 M. Westerhoven, van, CREM afvalsorteeranalyse plus alternatieve stromen, CREM, 2013.

³ H. Soethoudt en T. Timmermans, Monitor Voedselverspilling - Mid-term rapportage, Food en Bio-based Research 1372, Wageningen UR, 20 februari 2013.

4 M. Westerhoven, van, Bepaling voedselverliezen in huishoudelijk afval in Nederland, Vervolgmeting 2013, CREM, oktober 2013.

CBL, LTO, KHN en Veneca) en het Ministerie van Economische Zaken⁵ zijn stevige ambities opgenomen om voedselverspilling in Nederland terug te dringen. Zo is onder andere afgesproken om voedselverspilling in de periode 2013-2015 met 20 procent te reduceren.

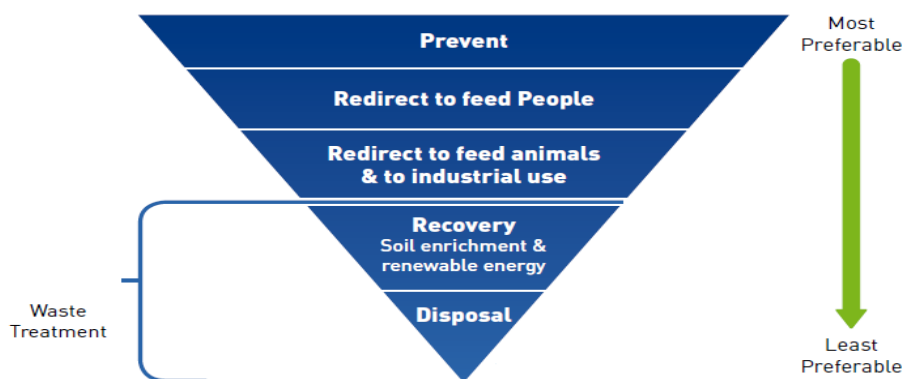
Visie Arla Foods

Arla Foods ziet voedselverspilling als een belangrijk thema en zet zich actief in om verspilling van zuivelproducten tegen te gaan. Verspilling van voedsel betekent verspilling van schaarse grondstoffen en onnodige uitstoot van CO₂ bij de productie, verwerking, het transport en afvalverwerking van voedsel. Daarnaast is voedselverspilling niet te verantwoorden met het oog op voedselschaarste die heerst in andere delen van de wereld.

Onze verantwoordelijk ligt in de eerste plaats in het voorkomen van verspilling in onze eigen fabriek. Daarnaast nemen we onze verantwoordelijkheid voor het gebruik van onze producten door de consument.

Definitie

De Monitor Voedselverspilling⁶ geeft als definitie: *“Er is sprake van voedselverspilling, indien voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt, waarbij voor de kwantificering van verspilling in kilogrammen rekening wordt gehouden met de mate van hoogwaardige verwaarding volgens de ladder van Moerman. Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie valt niet binnen de definitie en wordt derhalve niet meegenomen in de kwantificering van verspilling”.*



Bron: <http://www.voedselverspilling.com/LadderVanMoerman.aspx>

Arla Foods volgt deze definitie, waarbij ons beleid gericht is op het zo hoog mogelijk verwaarden van voedsel en het minimaliseren van verspilling.

⁵ Alliantie Verduurzaming Voedsel en het Ministerie van Economische Zaken, Agenda verduurzaming voedsel 2013-2016, 3 juli 2013.

⁶ H. Soethoudt en T. Timmermans, Monitor Voedselverspilling - Mid-term rapportage, Food en Bio-based Research 1372, Wageningen UR, 20 februari 2013.

Aanpak

Ons beleid is gericht op het optimaliseren van productieprocessen en het zo hoog mogelijk verwaarden van reststromen. Daarnaast vinden we het belangrijk dat eindgebruikers van onze producten goed zijn geïnformeerd over de wijze van bewaren en de houdbaarheidsdatum.

Verspilling in de fabriek

Boerderijmelk is onze belangrijkste grondstof. Tijdens het productieproces worden ingrediënten als fruit, suiker, zetmeel en cacao toegevoegd. Door productwisselingen en reiniging van machines ontstaan reststromen. Deze reststromen worden gebruikt als grondstof voor voedsel voor dieren. Reststromen die niet geschikt zijn voor voedsel voor dieren worden vergist en gebruikt voor het opwekken van energie.

In sommige gevallen houden we producten over. Het is moeilijk om de vraag naar onze producten goed te kunnen voorspellen. Dit komt vooral doordat de afstemming met onze afnemers nog niet optimaal is, bijvoorbeeld in het geval van promotieacties. Overigens leidt overproductie in de meeste gevallen niet tot voedselverspilling. Producten die we niet meer aan klanten kunnen leveren maar nog voldoende lang houdbaar zijn, worden wekelijks gedoneerd aan de Voedselbank. In 2013 heeft de zuivelonderneming ruim 370.000 liter zuivel gedoneerd.

Verspilling bij de consument

Verspilling bij de consument komt onder andere doordat veel producten worden weggegooid die over de houdbaarheidsdatum zijn, teveel wordt ingekocht, de verpakking niet goed leeggemaakt kan worden of de temperatuur in de koelkast te hoog is. Onbegrip over de betekenis van de houdbaarheidsdatum speelt een belangrijke rol. Dat een product niet direct na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum veilig kan worden gegeten, zolang het maar goed smaakt en ruikt, is bij veel consumenten niet bekend. Arla Foods communiceert al sinds 2012 op haar verpakkingen over het tegengaan van voedselverspilling: "*Maak de pakken helemaal leeg door ze op te rollen en Koop nooit te veel in één keer*". Het is niet bekend of deze communicatie ook daadwerkelijk heeft bijgedragen aan het tegengaan van voedselverspilling.

Naast communicatie op verpakkingen zijn we er in de afgelopen jaren in geslaagd om de houdbaarheid van onze dagverse producten nog verder te verlengen. Bovendien hebben we in 2013 langhoudbare zuivel op de markt gebracht. Producten die langer houdbaar zijn dragen bij aan het reduceren van voedselverspilling.

In augustus 2014 heeft Arla Foods voor haar merken Arla en Melkunie een nieuwe verpakking met vouwlijnen geïntroduceerd waarmee het gemakkelijker is om de verpakking plat te maken, op te

vouwen en ui te knijpen. Hierdoor blijft er vrijwel geen restant van het zuivelproduct in de verpakking achter.

Ten slotte heeft Arla Foods zitting in de werkgroep Voedselverspilling van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO). Deze werkgroep, waarin alle ketenpartijen in de zuivel en de overheid deelnemen geeft invulling aan het beleid van de Alliantie Verduurzaming Voedsel. Er is onder andere afgesproken dat de NZO leden gezamenlijk actie gaan ondernemen om voedselverspilling tegen te gaan. Dit zal voornamelijk betrekking hebben op het geven van voorlichting over de houdbaarheid van zuivel en houdbaarheidsdata in het algemeen en het geven van tips voor aankoop en bewaren van zuivelproducten en het goed legen van verpakkingen.

Vooruitblik

We willen met onze afnemers gaan samenwerken om voedselverspilling tegen te gaan. Dit kan betrekking hebben het communiceren over voedselverspilling richting de consument, maar bijvoorbeeld ook op het delen van data over vraagvoorspelling en verkopen.

Met betrekking tot verpakkingen willen we ons in de komende jaren blijven richten op verpakkingen waar minder zuivel in achterblijft. Ook aanpassing van de portiegroottes kan een bijdrage leveren aan het tegengaan van voedselverspilling. Door het aanbieden van kleinere hoeveelheden is de kans minder groot dat er zuivel hoeft te worden weggegooid.

In de fabriek proberen we om ons productieproces verder te optimaliseren, zodat er minder reststromen ontstaan. De voortgang zullen we jaarlijks rapporteren in ons duurzaamheidsverslag.