

Meten = Weten = **PURE WINST**

Iedere geïnvesteerde euro in een bewezen oplossing om voedselverspilling te voorkomen, betaalt zich 14 keer terug! Een win-win-win situatie die we 'Pure Winst' noemen.



Minder voedselverspilling draagt bij aan:

- vermindering van broeikasgassen-uitstoot, minder landgebruik voor de productie van ons voedsel en een bijdrage aan behoud van biodiversiteit;
- een circulaire economie waarin zorgvuldig omgegaan wordt met grondstoffen;
- beschikbaarheid van voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking;
- een veerkrachtig voedselproductiesysteem dat beter bestand is tegen ingrijpende externe factoren, zoals een wereldwijde pandemie of extreme weersomstandigheden.

**50%
in 2030**

De Verenigde Naties willen met SDG 12.3 in 2030 voedselverspilling in de keten halveren ten opzichte van 2015. In Nederland is **Samen Tegen Voedselverspilling** hét ecosysteem van bedrijven en publieke organisaties die hun krachten en expertise bundelen voor het bereiken van dit doel.

“ We strongly encourage developing national strategies for the prevention and reduction of food loss and waste. This requires a systemic, context-specific approach, including setting targets, measuring food loss and waste in line with established standards. Additionally, appropriate measures along the whole food supply chain should be developed and implemented, according to the food waste

hierarchy. We will strengthen our efforts to involve all stakeholders in this regard and to foster the exchange of information at regional, national and international levels. We will strive to support rural institutions, infrastructure and communities and stimulate public-private partnerships that can help to prevent and reduce post-harvest losses.

”

Final Communiqué Berlin Agriculture Ministers' Conference 2024,
Food Systems for Our Future: Joining Forces for a Zero Hunger World



'REDUCEREN VAN VOEDSELVERSPLLING START MET MONITORING'

Er valt er veel winst te behalen door een duidelijk inzicht in reststromen. Dat kan door te meten en weten hoe grondstoffen zo efficiënt en omgevingsvriendelijk mogelijk (her)gebruikt kunnen worden. Dit is het vertrekpunt voor een 'Target-Measure-Act' benadering: een bewezen manier om duurzaam resultaat te boeken. Deze benadering helpt bij het voorkomen, reduceren en verwaarden van reststromen.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

TARGET



Targets set ambition, and ambition motivates action.

MEASURE



The old adage 'what gets measured gets managed' is true for food loss and waste, as well.

ACT



In the end, action is what ultimately matters.

CHAMPIONS 12.3

Wat levert **meten op?**

Bedrijfseconomisch

- Meer inzicht in een belangrijke kostenpost;
- Meer inzicht in bedrijfsprocessen en kritieke schakels;
- Benchmarken ten opzichte van sectorgenoten*;
- Kosten omzetten in baten.

* mogelijk bij voldoende beschikbare data in de sector

Positionering

- Voor consumenten en personeel is dit een steeds belangrijker thema;
- Bevordert ketensamenwerking en dus keten-transparantie en gezamenlijke slagkracht;
- Risico op grondstoffentekorten verkleinen;
- Extern leiderschap en interne bewustwording.

Externe verantwoording

- Belangrijke variabele in impact- of footprintberekeningen;
- Materiële, niet-financiële indicator, bepaald volgens het Food Loss & Waste Protocol;
- Sinds 2022 zijn alle EU-lidstaten verplicht jaarlijks te rapporteren over voedselverspilling, uitgesplitst per ketenschakel.
- ESG Compliance; als onderdeel van CSRD rapportages, managementsystemen; zoals FSSC en keurmerken; zoals On The Way To Planetproof.



“ Sinds 2020 sturen we binnen de organisatie actief op het reduceren van voedselverspilling. We hebben de forecasting verbeterd, sturen extra op verkoop voor verloop van houdbaarheid en werken actief samen met Too Good To Go en Foodello. Dit heeft inmiddels al miljoenen euro's bespaard. ”

Unilever, 2024

BEPROEFDE REGISTRATIEMETHODE

Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research (WUR) hebben een sectorspecifieke en laagdrempelige registratiemethode ontwikkeld, waarmee voedselproducenten hun reststromen in kaart kunnen brengen. De methode is direct gebaseerd op het internationaal breed geaccepteerde globale Food Loss & Waste Protocol. Dit geeft eenduidige, vergelijkbare inzichten. Met elk bedrijf dat deelneemt wordt de methode steeds verfijnder op (sub)sector-niveau. Uiteraard gaan we uiterst zorgvuldig om met bedrijfsgegevens.



Hoe te meten (en weten)?

- Onderteken een overeenkomst;
- Wissel via een beveiligde website data uit met WUR;
- Krijg individuele feedback;
- De bedrijfsgegevens worden gebruikt in een sectorbrede vergelijking.

“ Met de waardevolle uitkomsten van deze zelfmonitor Voedselverspilling is nu feitelijk onderbouwd op welke productcategorieën het beste actie kan worden ondernomen, waardoor we doelgericht werken aan de branche-brede doelstelling: 50% vermindering van voedselverspilling in 2030. ”

CBL, 2024

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



Meer info?

Voedselverspilling voorkomen, verminderen of voedselresten verwaarden wordt de nieuwe maatschappelijke norm. Meer weten over de mogelijkheden voor Pure Winst?

Neem contact op met ons om verder te praten!



office@samentegenvoedselverspilling.nl



085 - 06 07 181