

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

VOEDSELVERSPILLING DOOR CONSUMENTEN



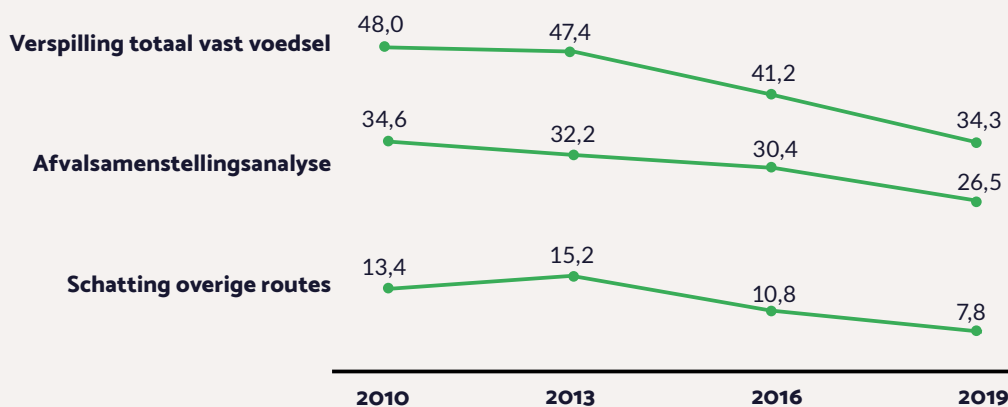
34kg

De consument is met ruim een kwart van alle verspilling in ons land de grootste verspiller. De consument verspilt 34,3 kilo per persoon per jaar aan vast voedsel. In geld is dat € 120.



Vast voedsel is inclusief dikvloeibare melkproducten (zoals yoghurt en kwark), soepen en sauzen, maar exclusief dranken, die meestal niet via huisvuil weggegooid worden. Van die 34,3 kilo verdwijnt 26,5 kilo via het huishoudelijk afval en naar schatting 7,8 kilo via alternatieve routes. Dat is een daling van 17% ten opzichte van 2016 (41 kg).

DALENDE TREND VOEDSELVERSPILLING IN HUISHOUDENS (2010-2019)



(kg per persoon per jaar)

WELKE GROEPEN MENSEN VERSPILLEN MEER?

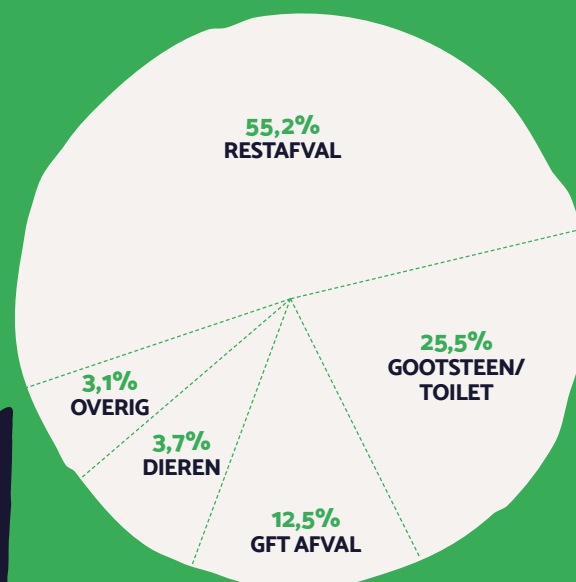


Gezinnen met (jonge) kinderen: huishoudens met kinderen jonger dan 4 jaar verspillen het meeste voedsel.



Jongeren (tot 34 jaar, maar vooral onder 25) die in een- of tweepersoonshuishoudens wonen.

VOEDSEL WORDT VERSPILD VIA VERSCHILLENDE ROUTES

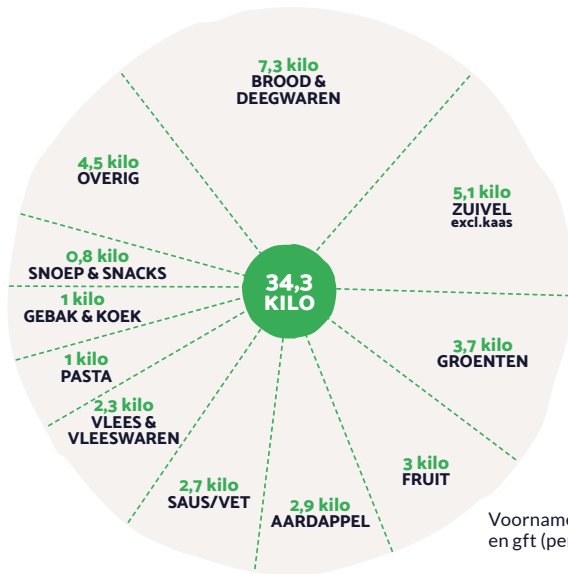


Wist je dit?

Van de broeikasgasemissies van ons eten komt 9% door verspilling door consumenten.

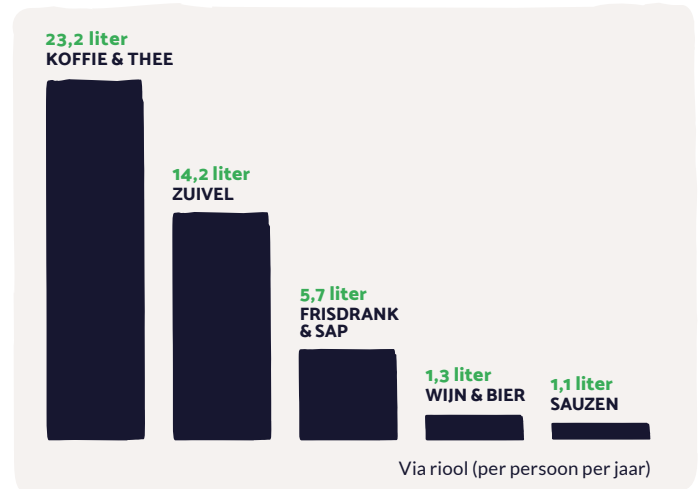
SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

TOP 10 VERSPILLING VAST VOEDSEL



Voornamelijk via restafval en gft (per persoon per jaar)

TOP 5 VERSPILLING VLOEIBAAR VOEDSEL



Via riool (per persoon per jaar)

8 OP DE 10 NEDERLANDERS ZIJN BEREID DE EIGEN VOEDSELVERSPILLING TERUG TE DRINGEN

Zij vinden bijvoorbeeld dat het 'gewoon niet hoort', het zonde van het geld is, of dat het niet kan omdat er ook honger op deze wereld bestaat. Maar in de praktijk lopen zij tegen een aantal barrières aan. Redenen waarom consumenten eten weggooien, zijn onder andere dat ze:



TE VEEL HEBBEN INGEKOCHT



PRODUCTEN VERKEERD HEBBEN BEWAARD



TE VEEL VAN HET PRODUCT HEBBEN GEKOOKT OF BEREID

WELKE FACTOREN ZIJN VAN INVLOED OP VERSPILGEDRAG?

Motivatie (bewustzijn, attitude, sociale norm), kennis en kunde (vaardigheden en kennis) en omgevingsfactoren (tijd, infrastructuur en technologie) beïnvloeden verspilgedrag en zijn allemaal nodig om gedragsverandering te realiseren. Ook hebben concurrerende motivaties en onbewuste factoren een grote invloed.

BELANGRIJKSTE REDENEN VAN VOEDSELVERSPILLING EN DE BIJBEHORENDE MOGELIJKE MAATREGELEN EN HULPMIDDELEN

	Oorzaken	Oplossingen	
KOPEN	Te grote verpakking ----- Te veel ingekocht	Kleinere porties en verpakkingen ----- Op maat kopen: voorraad checken, boodschappenlijstje	
KOKEN	Te veel bereid	Op maat koken: maatbeker, weegschaal	
BEWAREN	Houdbaarheidsdatum verstreken ----- Restant, aangebroken product ----- Product verkeerd bewaard	Ten minste houdbaar tot: kijken, ruiken, proeven Te gebruiken tot: gebruiken of invriezen voor of op de datum ----- Creatief koken met restjes ----- Koelkast op 4°C. Kijken, ruiken, proeven	
OVERIG	Geen tijd gehad om op te maken ----- Product niet lekker	Niet te veel op voorraad ----- Miskopen delen met anderen	

Bron: Voedingscentrum, Factsheet Voedselverspilling door consumenten, juni 2020.