

Gemeenteraad van Nijkerk
Postbus 1000
3860 BA NIJKERK

Uw brief van		Ons kenmerk	68899
Uw kenmerk		Bijlage	-
Datum	3 juli 2019	Behandeld door	M. Koetzier/ F. Batterink
Onderwerp	Raadsinformatiebrief motie Voedselverspilling 1 november 2018	Team	Vakspecialisten

Geachte leden van de raad,

Op 1 november 2018 nam u de motie Tegengaan Voedselverspilling met voorstelnummer 2018-060 unaniem aan. Met deze brief informeren wij u over de stand van zaken en de beoogde verdere stappen binnen Gemeente Nijkerk.

Aanleiding

De motie Tegengaan Voedselverspilling vraagt om drie zaken:

1. een inventarisatie van wat er in Nijkerk al tegen voedselverspilling wordt gedaan
2. een inventarisatie van wat er nog meer op dit gebied kan gebeuren
3. het inbedden van dit thema in de routekaart duurzaamheid.

Als eerste richten we onze aandacht in Nijkerk op voedselverspilling bij consumenten thuis. in Nederland wordt jaarlijks in de hele keten 2,5 miljard kilo voedsel verspild, waarvan het grootste deel (42%) door de consument. Gemiddeld wordt er thuis 41 kilo per persoon per jaar aan bruikbaar eten weggegooid (het gaat dus niet over schil- en botafval). Dit kost de consument ongeveer 145 euro per jaar, ofwel 10% van wat zij per jaar aan boodschappen uitgeeft. Een gemiddeld huishouden (2 ouders, 2 kinderen) kan dus bijna 600 euro per jaar besparen door geen voedsel te verspillen. In Nijkerk wordt op het niveau van consumenten jaarlijks ruimt 1.700 ton voedsel verspild, ter waarde van 6,2 miljoen euro. Er valt op dit niveau dus veel winst te behalen.

Daarnaast zorgt voedselverspilling voor veel CO₂-uitstoot. Als voedselverspilling een eigen land zou zijn, dan zou het wereldwijd de derde grootste verspiller zijn, na China en de VS, met 8% van alle CO₂-uitstoot ter wereld. Per persoon komt dit neer op 500 kilo CO₂ per jaar. In Nijkerk zorgt voedselverspilling daarmee voor 21,5 miljoen kilo uitstoot per jaar. Door verspilling te voorkomen kunnen we dus ook bijdragen aan de klimaatdoelen.

Stand van zaken

Per 1 mei 2019 is er een trainee aangesteld binnen het team Vakspecialisten om invulling te geven aan de raadsnotie 'Tegengaan Voedselverspilling'. Zij schrijft een plan van aanpak Tegengaan Voedselverspilling, dat naar verwachting in najaar 2019 klaar is.

In dit plan wordt geïnventariseerd wat er in Nijkerk al gebeurt op het gebied van tegengaan van voedselverspilling. Ook wordt beschreven welke (verdere) stappen te zetten zijn.

Van een aantal lopende initiatieven tegen voedselverspilling weten we al dat ze relevant zijn voor Nijkerk. De onderstaande initiatieven zullen waar mogelijk uitgebreid worden:

Restaurants van Morgen

Restaurants van Morgen is een initiatief van Natuur & Milieu en Greendish in Regio Foodvalley. Het richt zich op het verduurzamen en gezonder maken van restaurants. Een onderdeel daarvan is het verminderen van de hoeveelheid voedsel die op een avond wordt weggegooid. 23 restaurants in Ede, Wageningen, Nijkerk, Veenendaal en Rhenen hebben meegedaan aan Fase 1 (een kwantitatieve nulmeting en een kwalitatief onderzoek). De Nijkerkse deelnemers zijn: Old Niekark, Grand café Lust, Restaurant grand café Peacock's, Grand café de Haen (Hoevelaken), Restaurant de Dolle Joncker, en Brasserie de Vuurtoren, waarvan de laatste twee meedoen aan fase 2. In fase 2 worden de restaurants intensief begeleid om ook daadwerkelijk stappen te zetten.

Too Good to Go

Too Good to Go is een app om voedselverspilling tegen te gaan. Ondernemers kunnen hun voedseloverschotten via de app aan consumenten aanbieden om te voorkomen dat het eten moet worden weggegooid. Consumenten krijgen deze producten voor een derde van de prijs. Onder meer landelijke supermarktketens zoals Jumbo, Albert Heijn en Spar zijn aangesloten, maar ook lokale bakkers, restaurants en hotels. In Gemeente Nijkerk is er vooralsnog slechts één deelnemer, Bakkerij Schreuder. De verwachting is echter dat deelname aan de app ook in Nijkerk snel zal toenemen.

Voedselbank

Sinds jaar en dag leveren supermarkten voedseloverschotten al aan de Voedselbank. Dit is een mooie manier om voedselverspilling tegen te gaan, omdat het ook een sociale functie heeft. Op het moment echter komt gemiddeld maar 2% van alle voedseloverschotten van supermarkten bij de Voedselbank terecht. Een mooie stap is gezet door Arla Foods, die een overeenkomst heeft getekend met de Europese Federatie van Voedselbanken, om ook internationaal overschotten op productieniveau af te kunnen zetten bij voedselbanken, zodat optimaal voedselverspilling wordt tegengegaan.

Supermarkten

Een aantal van de landelijke supermarktketens die ook in Nijkerk zijn gevestigd, hebben initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan. Naast de bekende kortingssticker voor producten die bijna op de datum zitten, biedt Albert Heijn bijvoorbeeld onder- en bovenmaatse groente en fruit aan onder de noemer 'buitenbeentjes'. Jumbo is aangesloten bij het Initiatief Monitor Voedselverspilling van het CBL, en Lidl biedt sinds kort voedsel aan onder de noemer Future Foods, met onder andere ontbijtgranen gemaakt van reststromen.

Fieldlab Voedselverspilling

Vanuit Regio Foodvalley is Nijkerk aangesloten bij het programma Voedsel en Eiwittransitie. Dit programma moet invulling geven aan de voedselvisie van Regio Foodvalley. Dat doet het door de focus te leggen op 3 hoofdlijnen: korte ketens, voedselverspilling en eiwittransitie. Ter invulling van de hoofdlijn Voedselverspilling is er een Fieldlab Voedselverspilling opgericht. Hierin wordt vanuit verschillende invalshoeken naar de problematiek wordt gekeken: bedrijven, consumenten en onderzoeks-, onderwijs- en overheidsinstellingen. Dit heeft weer raakvlak met het Living Lab Regio Foodvalley Circulair, dat ook een Werkplaats voedselverspilling organiseert. Deze richt zich voornamelijk op bedrijven. Nijkerk was aanwezig bij de opstart van deze werkplaats.

Plan van aanpak

Als eerste stap wordt een plan van aanpak opgesteld. In dit plan wordt besproken wat er al aan initiatieven ligt in Nijkerk om voedselverspilling tegen te gaan, wat er in de regio al gebeurt en vooral wat we verder kunnen doen. In het plan staan concrete stappen en ideeën voor een campagne of andere aanpak. Helaas liggen er landelijk nog weinig initiatieven die zich specifiek richten op consumenten. Consumenten zijn moeilijk te bereiken, en duurzame gedragsveranderingen zijn moeilijk te bewerkstelligen. Berichtgeving van de overheid/gemeente is vaak niet erg effectief, omdat de burger zich niet graag de les laat lezen. Er wordt daarom in het plan ook gekeken naar kanalen die al veel contact met inwoners hebben, zoals supermarkten en scholen, en de rol die zij kunnen spelen.

Werving Adviseur Circulaire economie/Voedselverspilling

Op het moment van schrijven van deze raadsinformatiebrief (juli 2019) wordt er geworven voor een adviseur circulaire economie (18 uur p/w). Beoogde start van deze functie is 1 september 2019. Deze adviseur gaat zich o.a. richten op voedselverspilling bij bedrijven en producenten, als onderdeel van de circulaire voedselketen. De consumentenkant blijft dan vooralsnog bij de reeds aangestelde trainee liggen.

Erop vertrouwend u hiermee voorlopig voldoende geïnformeerd te hebben,

Hoogachtend,

Burgemeester en wethouders van Nijkerk,

De secretaris,



de heer G. van Beek

De burgemeester,



de heer mr. drs. G.D. Renkema