



Gemeente Zwolle
t.a.v. Marco Kruizinga, Adviseur Afval & Grondstoffen,
Monique de Jong, Projectmanager Afval & Grondstoffen

Betreft: Thema Voedselverspilling, input t.b.v. uitvoeringsplan GGP 2025-2030

Zwolle, 2 oktober 2024

Geachte mevrouw De Jong, heer Kruizinga,

Op 3 juli jongstleden bespraken we het concept Gemeentelijk Grondstoffenplan 2025-2030-Uitvoeringsplan. Daarin kwamen ook enkele mogelijke aanvullingen naar voren. Een daarvan is het thema Voedselverspilling. Als toen besproken komen we nu met een voorzet voor een specifiek op dat thema gericht plan. Dit plan is gemaakt door een van onze vrijwilligers, voedingsdeskundige Tessa Boeve, met benutting van verdere kennis en adviezen binnen de Milieuraad.

Vraag hierbij is om na te gaan welke elementen op dit moment meegenomen kunnen worden in het uitvoeringsplan. Maar ook wijzen we op diverse dwarsverbanden naar andere beleidsterreinen, die nader afgestemde uitwerking zullen vragen. Tevens vragen we om terugkoppeling van uw reactie, en mogelijke aanvullende vragen aan de Milieuraad. Dit benutten we om deze input verder te bewerken tot formeel advies op een later moment in het GGP proces.

Algemeen vraagt ons advies in deze eerste opzet niet alleen de inzet voor kwalitatief sterk, juridisch correct, beleid, maar ook uitvoerende kracht, het oppakken van een sterke regie- en netwerkrol. Dat vraagt tevens ambtelijke capaciteit. Ook voor het vervolg is de Milieuraad natuurlijk bereid hier, binnen de eigenlijke mogelijkheden, aan mee te werken.

Met vriendelijke groet,

Milieuraad Zwolle

Hans de Graad (voorzitter), Jos van Oosten (bestuurslid milieuzorg)

Informant: Tessa Boeve, voedingsdeskundige in onze werkgroep Milieuzorg

Thema Voedselverspilling, input tbv uitvoeringsplan GGP 2025-2030

1- Urgentie/ inleiding

Wereldwijd wordt ongeveer 30% van al het voedsel weggegooid. In Nederland is dat ongeveer 25%. Voedselverspilling heeft grote ecologische als maatschappelijke gevolgen. Wanneer voedsel wordt weggegooid, gaan niet alleen de voedingsstoffen verloren, maar ook de energie, water, en andere hulpbronnen die nodig waren voor de productie, verwerking, en transport. Dit

draagt bij aan de uitputting van natuurlijke hulpbronnen en de uitstoot van broeikasgassen. Bovendien is het ethisch onverantwoord in een wereld waar mensen leven in voedselarmoede. Het verminderen van voedselverspilling is daarom cruciaal om de impact op het milieu te verkleinen en een rechtvaardigere samenleving te creëren.

De Milieuraad Zwolle heeft aanbevelingen opgesteld om voedselverspilling te verminderen. Om de voortgang en impact van deze aanbevelingen effectief te kunnen meten, worden de sommige van deze doelen op basis van het SMART-city concept ondersteunt. Dit concept houdt in dat informatietechnologie en het internet wordt gebruikt worden de stad te beheren en te besturen. Voor meer informatie zie: https://commission.europa.eu/eu-regional-and-urban-development/topics/cities-and-urban-development/city-initiatives/smart-cities_en

2- Context

Het thema voedselverspilling vraagt om uitwerking binnen het GGP. Tegelijk zijn er een groot aantal dwarsverbanden met andere beleidsterreinen, die duidelijk meerwaarde hebben om resultaat te behalen: het terugdringen van de verspilling.

We noemen:

- De omgevingsvisie met het vestigingsbeleid van bedrijven biedt mogelijkheden om enkele oorzaken van verspilling aan de bron aan te pakken.
- Beleidsstuk circulariteit met landelijke uitgangspunten waaraan Zwolle zich heeft geconformeerd. Het programmaplan circulair Zwolle: er zijn diverse mogelijkheden om dit thema daar nader te implementeren, zoals : Plan 1, 5 kennisontwikkeling samen met partners kennis over circulariteit ontwikkelen en delen over duurzame voedingsgewoonten. Programmalijn 2, 6 living lab “circulair wonen en leven’ wat doen zij en leren zij over recycling m.b.t. voeding? Programmalijn 2, 7 koppeling met human capital agenda, hoe kan je lokale economie bevorderen en voedselverspilling verminderen. Programma lijn 2, 8 vestigingsklimaat voor circulaire bedrijven versterken. Linken aan omgevingsdienst. Programmalijn 2,9 gemeente Zwolle als launching customer, klant bij bewuste cateraar.
- Het beleid rond GALA dat samenhang tussen gezondheid en sociaal initiatief bevat.

In ons advies geven we nog enkele andere mogelijkheden en raakvlakken aan. Deze zijn niet uitputtend.

De gemeente kan regels maken, voor beïnvloeding van gedrag is echter veel meer nodig: via de eigen contacten met wijkorganisaties, het zorg/ welzijnsbeleid, ondernemersorganisaties, en bijv. ook de Omgevingsdienst die binnen bedrijven milieuzaken als voedselverspilling onder de aandacht kan brengen . Ondernemers (winkels) en andere partners inzetten om het beleid te helpen promoten- uitvoeren.

Er zijn ook verschillende vragen waarvoor we de oplossing niet alleen lokaal kunnen bedenken en uitvoeren. Door de grootte en moeilijkheid van deze taken is een regionale of nationale aanpak nodig. We zien dat onze inzet op regionale en bovenregionale samenwerking resultaat heeft. Onze samenwerking binnen de Human Capital Agenda (HCA) is een voorbeeld voor andere regio's. De verstedelijkingsstrategie versterkt de samenwerking met het Rijk. Provincie en Rijk dragen financieel bij aan het uitvoeren van onze lokale en regionale opgaven. Het

resultaat van een goede positionering van stad en regio. En goed relatiemanagement op bestuurlijk en ambtelijk niveau met de diverse departementen.

3- Aanbevelingen voedselverspilling

Bij het aanpakken van voedselverspilling is het aan te bevelen om voedsel van zo hoogwaardig mogelijk niveau gebruiken (zoals voor menselijke consumptie). Dit zorgt voor maximale benutting van de voedingswaarde en energie die erin zit. Dit vermindert niet alleen verspilling, maar draagt ook bij aan duurzaamheid en efficiënt gebruik van hulpbronnen. De ladder van Moerman, weergegeven in bijlage 1, toont welke vormen van het voorkomen van verspilling het meest wenselijk zijn.

Bewustwording (voorlichting)

Voordat bewoners bereid zijn hun voedingsgewoonten aan te passen, is het essentieel dat zij begrijpen waarom deze verandering nodig is. Het is van cruciaal belang dat ze zich bewust worden van de negatieve gevolgen van voedselverspilling en hun eigen rol hierin. Daarnaast is het belangrijk om de voordelen van bewust omgaan met voeding te benadrukken. Daarom is het aanbevolen om voorlichtingen en campagnes te ontwikkelen die specifiek gericht zijn op het vergroten van dit bewustzijn.

We benadrukken dat gedragsverandering moeilijk is. Herhaling, een doorlopende en gevarieerde campagne, toegespitst op doelgroepen is essentieel.

- Nadelen van voedselverspilling: Campagnes moeten duidelijk de schadelijke effecten van voedselverspilling belichten (uitstoot van broeikasgassen, verspilling van water en energie en creëert onnodig afval).
- Bewustwording van eigenrol: Veel mensen onderschatten de mate waarin ze zelf bijdragen aan voedselverspilling. Het is belangrijk om bewoners te laten zien hoe hun dagelijkse keuzes - bijv. het kopen van te veel voedsel, onzorgvuldig omgaan met houdbaarheidsdata, of het weggooien van restjes) - bijdragen aan het probleem. Door concrete voorbeelden en data te gebruiken, kunnen bewoners inzicht krijgen in hun eigen rol en verantwoordelijkheid.
- Positieve voordelen van bewust voedingsgedrag:
 - Milieuvoordelen: Door minder voedsel te verspillen, draagt men direct bij aan een beter milieu door minder CO₂-uitstoot en minder belasting van natuurlijke hulpbronnen.
 - Economische voordelen: Door slimmer om te gaan met voedsel, kunnen huishoudens aanzienlijk besparen op hun boodschappen.
 - Sociale voordelen: Bewust omgaan met voeding kan bijdragen aan een hechtere gemeenschap, bijvoorbeeld door voedsel te delen of samen te werken aan initiatieven zoals buurtmoestuinen of voedselbanken.
 - Gezondheidsvoordelen: Groente en fruit zijn één van de meest weggegooid voedingmiddelen. Bewust omgaan met boodschappen en koken kan er voor zorgen dat deze worden genuttigd.

** Mensen zijn sneller geneigd om hun gedrag aan te passen als hun eigen belang duidelijk is.*

Voedselvaardigheid (voorlichting)

Naast een bewustzijn is het ook belangrijk dat mensen de vaardigheden hebben om voedselverspilling tegen te gaan. Daarom is het aanbevolen om workshops of informatie aan te bieden die hierin handvaten bieden. Of het promoten van bedrijven/organisaties om dit aan te bieden.

Voedselvaardigheden gerelateerd aan bewust koken;

- Kookworkshops: koken met restjes/schillen
- Bewaartechnieken: juiste bewaaromstandigheden, Inmaken van groenten
- Planning: Hoe schat je de juiste hoeveelheden in, maaltijdplanning, bewust inkopen
- Houdbaarheid: verschil tussen “tenminste houdbaar tot” en “te gebruiken voor”, zintuigelijke controle
- Hoe moet je composteren?

Concrete acties voor de rol van de gemeente hierin

- Promoten van netwerkcontacten hier mee bezig te gaan. Allereerst moet het volledige netwerk in kaart gebracht worden. Dit netwerk is divers en bevat ook mogelijke spelers die in eerste instantie wat minder voor de hand lijken te liggen. In overleg per partner nadere acties uitwerken.

Lokale initiatieven

Het betrekken van lokale initiatieven bij het aanpakken van voedselverspilling kan een waardevolle bijdrage leveren aan het aanpakken van voedselarmoede, het versterken van de gemeenschap, het verlagen van kosten en het stimuleren van de lokale economie. Hieronder worden enkele ideeën en aanbevelingen benoemd.

- Voedselreddingsprogramma's: Zet programma's op waarbij overtollig voedsel van supermarkten, restaurants, bedrijven en individuen wordt ingezameld en gedistribueerd naar voedselbanken, daklozenopvang en andere hulporganisaties. Deze inspanningen sluiten aan bij de GALA 3-A terugdringen gezondheidsachterstanden en 3B gezonde en fysieke leefomgeving doelstellingen.
Voorbeelden van voedselreddingsinitiatieven:
 - Kaskantine, Amsterdam
 - De Voedselkringloop, Amsterdam
 - Foodsavers, Gent
- Promotie van 'Too Good To Go': De gemeente zou supermarkten en horecagelegenheden actief kunnen aanmoedigen om de 'Too Good To Go'-app te implementeren. Deze app helpt bedrijven om voedseloverschotten tegen gereduceerde prijzen aan consumenten aan te bieden.
- Ondersteuning van Horeca: De gemeente kan horecaondernemingen die willen verduurzamen ondersteunen door hen middelen te bieden om voedselafval te verminderen. Dit kan bijvoorbeeld door samen te werken met bedrijven zoals Orbisk, die inzicht bieden in de hoeveelheid voedselafval.
- Ondersteuning van initiatieven: de gemeente kan subsidies en financiële steun verstrekken aan ondernemingen die zich inzetten voor het verminderen van voedselverspilling binnen de gemeenschap. Dit kan bijvoorbeeld door het organiseren van buurtmaaltijden met voedseloverschotten. Deze inspanningen sluiten aan bij de GALA 3c-doelstelling om de sociale basis te versterken.
- Stadspas: de mogelijke invoering van de duurzame stadspas zou het thema voedselverspilling hier uitstekend bij betrokken kunnen worden. De stadspas zou bijvoorbeeld kortingen kunnen bieden op verpakkingsvrije producten, op producten van initiatieven zoals De Verspillingsfabriek, en op voedingsmiddelen die niet aan de 'schoonheidsnorm' voldoen, maar nog steeds van goede kwaliteit zijn. De Milieuraad is als eerder aangegeven bereid om het idee voor een duurzame stadspas nader helpen uit te werken.

Beperken verpakkingsmiddelen

Verpakkingen vormen een significant deel van het huishoudelijk afval, en de productie ervan draagt bij aan CO2-uitstoot en milieuvervuiling. Het verminderen van verpakkingen draagt bij aan een circulaire economie. We geven op volgorde van te verwachten directe resultaten enkele mogelijkheden aan:

- Gemeente Zwolle als voorbeeldfunctie: het opnemen van relevante duurzame inkoopcriteria in eigen inkoopbeleid. Denk aan: prioriteit geven aan verpakkingsvrije producten bij gemeentelijke catering en evenementen, stimuleren van cateringcontracten met voorwaarden voor het minimaliseren van verpakkingen en het tegengaan van voedselverspilling of Gebruik maken van leveranciers die werken met herbruikbare verpakkingssystemen.
- Lokale boeren: wellicht nog kansrijker: het ondersteunen van lokale boerderijen of boerderijwinkels en groente- en fruitabonnementen (groente- en fruitpakketten) waarbij producten direct van het land worden geleverd zonder overbodige verpakkingen.
- Stimuleren van verpakkingsvrije initiatieven: het ondersteunen van lokale start-ups en initiatieven die circulaire verpakkingssystemen ontwikkelen, zoals het hergebruiken van verpakkingen of het aanbieden van navulbare producten.

Afval beheer

Aanbevelingen afval

- Inzamelpunten Kinderboerderijen: inzamelpunten voor groenten, fruit en brood op te zetten bij lokale kinderboerderijen. Deze inzamelpunten bieden bewoners een laagdrempelige manier om overtollige voedingsmiddelen te doneren. Het ingezamelde voedsel kan vervolgens worden gebruikt voor de dieren op de kinderboerderij.
- Buurt composteren (zoals de wormenhôtels): mogelijk verder uitbreiden van de wormenhôtels. De ambitie hierbij is om de geproduceerde compost te leveren aan lokale boeren en tuinbouwers, wat de circulariteit in de landbouw bevordert. Deze aanpak sluit aan bij het Grondstoffen- en Groenprogramma 2025-2030 (GGP), dat uitgaat van het principe dat "afval niet meer bestaat en reststromen een nieuwe bestemming krijgen." Door organisch afval op deze manier te hergebruiken, draagt de gemeente bij aan een duurzamere landbouw en een gezondere leefomgeving. Een promotieactie richting particulieren met korting voor compostvaten, zoals eerder in 2007 versterkt dit.
- Vrijwillige audits bedrijven: de omgevingsdienst voert audits uit bij (horeca) bedrijven. Tijdens zo'n audit wordt niet alleen gecontroleerd of bedrijven voldoen aan de bestaande wetgeving, maar krijgen ze ook inzicht in nieuwe mogelijkheden en innovaties om hun afvalbeheer te verbeteren, met een specifieke focus op het verminderen van voedselverspilling. Hiermee kunnen bedrijven op vrijwillige basis hun processen optimaliseren. Zo'n audit stimuleert bedrijven om verder te kijken dan alleen de minimale wettelijke eisen en proactief te werken aan betere afvalpreventie en -beheer. Uit het jaarverslag 2023 van de omgevingsdienst blijkt dat het thema circulariteit daar momenteel nader wordt uitgewerkt. Dit is dus een goed moment om nader in overleg te gaan voor een brede benadering van dit thema richting bedrijven.

4- Monitoring

Om de effectiviteit van beleid te bepalen, en gericht bijstellingen te kunnen doen is monitoring belangrijk. Dit kan worden uitgewerkt per thema en actie.

Als voorbeeld geven we de monitoring van weggegooid voedsel binnen GFT.

22% Voedselverspilling in Zwolle zal zich deels bepalen in bedrijfsafval en voedselresten binnen de GFT inzameling voor inwoners. Na een 0 meting met analyse van huidig samenstelling kan

dan bijvoorbeeld als doelstelling een reductie van 10 kg relevante voedselresten in ingezameld GFT per inwoner per jaar .

Voor bedrijven kan via audits van de Omgevingsdienst in overleg ook een monitor worden bepaald.

Zo zijn er meer mogelijkheden, ook hier is de Milieuraad graag bereid om over mee te denken.

5- Hoe starten?

De organisatie *Samen Tegen Voedselverspilling* heeft een stappenplan ontwikkeld met als doel gemeenten verspillingsvrij te maken. Deze organisatie biedt ook aanvullende informatie voor overheidsinstanties. Zie kennisbank:

<https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/verspillingsvrije-gemeente>

De Milieuraad kan bijdragen door communicatieve ondersteuning te bieden via onze nieuwsbrief, de plaatselijke krant en andere mediakanalen. Daarnaast kunnen we de gemeente ondersteunen met organisatorische hulp en het delen van onze expertise waar nodig. Tot slot zou de Milieuraad activiteiten kunnen organiseren rondom het thema voedselverspilling.

Bijlage 1: De ladder van Moerman

