

Voedselwaarde: meerwaarde van grond tot mond

Een derde van het voedsel dat we jaarlijks produceren belandt niet op het bord van de consument. Dat is zonde! Van het voedsel, maar ook van grondstoffen, energie, land, water, arbeid, tijd en geld dat erin gestoken is.

Dat Nederland behoort tot de wereldtop als het gaat om het produceren van gezond en veilig voedsel, brengt de verantwoordelijkheid met zich mee om hier wat aan te doen. Innovatieve ideeën zijn daarbij noodzakelijk.

Binnen Voedselwaarde bundelen de regionale ontwikkelingsmaatschappijen hun krachten om business cases te realiseren die bijdragen aan een hoogwaardiger gebruik van (groene) grondstoffen en het tegengaan van verspilling in de keten.

Urgentie



1,3
miljard ton
voedsel

Elk jaar gaat er 1,3 miljard ton eetbaar voedsel verloren. Tegelijkertijd gaan 800 miljoen mensen met honger naar bed. Theoretisch gezien zou een kwart van het verspilde voedsel genoeg zijn om deze mensen te voeden.



6%
uitstoot van
klimaatgas

Als voedselverspilling een land zou zijn, dan zou het na China en de VS de grootste CO₂-producent ter wereld zijn. 6% komt voort uit de productie van voedsel dat uiteindelijk niet op ons bord belandt. Dat is net zoveel als de jaarlijkse uitstoot van 39 miljoen auto's.

1,4

miljard
hectare grond



Voor de verbouwing van verspild voedsel gebruiken we ieder jaar 1,4 miljard hectare grond – meer dan de totale oppervlakte van China.

250

kubieke km
water



Voor de productie van voedsel dat jaarlijks wereldwijd verloren gaat of wordt verspild, is 250 kubieke km water nodig. Dat is genoeg om het meer van Genève drie keer te vullen.

Activiteiten



Regionale inspiratiesessies brengen telers, verwerkers, technologische spelers en foodbedrijven met elkaar in contact, zodat nieuwe samenwerkingsverbanden ontstaan.

Met het **Business Innovation Program Food** begeleiden we ondernemers met een kansrijk idee dat bijdraagt aan de transitie naar een duurzaam en gezond voedselstelsel. Na afloop zijn ze klaar voor een pilot of zelfs een marktlancering.

Voucherregeling

Met de voucherregeling van Samen Tegen Voedselverspilling stimuleren we innovatieve bedrijven om voedselverspilling te voorkomen of reduceren en reststromen optimaal te verwaarden.

Ambitie

1 mld
kilo minder
voedselverspilling
per jaar

Nederland heeft als doelstelling om in 2030 voedselverspilling te halveren ten opzichte van 2015. Om deze ambitie te realiseren worden landelijk middelen vrijgemaakt en projecten opgestart.

Voorbeelden uit de praktijk

Minder verspilling groente en fruit

OneThird

Voorspellen van houdbaarheidsdatum via sensortechnologie

Verwaarden reststromen uit de voedingsmiddelenindustrie

LOOOP

Verwerken van co-producten in feed, petfood en het genereren van groene energie

Minder verspilling van zacht fruit

YieldComputer

Computer met camera die voorspelt wanneer je moet oogsten

Verwaardiging van imperfecte en overtollige groente

Veggihap

Veggi pasta is een pasta met meer dan 50% groente

Afval verminderen en reststromen hergebruiken

De Clique

Gescheiden biostromen CO₂-neutraal ophalen

Verwaarden van reststromen van uien

Waterman Onions en Tolsma Grisnich

Restafval van uien gebruiken om circulaire pallets te maken

Alternatieve, meer duurzame, ingrediënten voor de diervoeding en petfood industrie

Syklus Insect Farming

Ingrediënten van Black Soldier Fly

Partners

INVESTNL

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING



BOM

NOM

ROM
inWest
INNOVATION + INVESTING

HORIZON

Impuls
Zeeland

oost.nl

LIOF

Innovation
Quarter

ROM Utrecht Region

Meer weten?

Linda van Mierlo lv@mierlo@bom.nl
en Annemarie van Vilsteren
annemarie.vanVilsteren@oostnl.nl



Regionale
Ontwikkelings
Maatschappijen