



# Verspillingenvrije week

## Voedselverspilling tegengaan in de keten

*Van 11 tot en met 17 september is het verspillingenvrije week. Er wordt in de media veel aandacht aan besteed en dat is nodig, want er wordt alleen al in Nederland jaarlijks 2 miljard kilo aan voedsel verspild van boer tot bord. Dat komt neer op 6 miljard kilo CO2. Wanneer Nederlanders een week geen voedsel verspillen worden ruim 23 maaltijden bespaard en scheelt dat ruim 40 miljoen kg CO2-uitstoot.*

### Van boer tot retailer

Voeding kan worden ingedeeld in meerdere categorieën:

- Groente en fruit
- Brood, graanproducten, aardappelen, rijst, deegwaren en peulvruchten
- Zuivel, vleeswaren, vis, ei en vleesvervangers
- Vetten en olie
- Dranken
- Snoep, koek en snacks

Vrijwel alle grondstoffen voor deze voedingsmiddelen vinden hun oorsprong in de land- en tuinbouw. Snoep wordt doorgaans niet gemaakt zonder suiker (of suikervervangers) en voor zuivel hebben we koeien nodig.

Niet alle grondstoffen komen uit Nederland. Voor goede koffie- of cacaobonen is een ander klimaat nodig en voor rijst hebben wij ook niet de juiste grond. Voor veel voedsel is het dus nodig om de grondstoffen uit het buitenland te halen, waarbij er vaak een lange weg moet worden afgelegd. Eerst van het land naar de haven en vervolgens met een schip naar het land van bestemming.

Sommige producten worden verkocht in hun huidige staat, maar sommige producten moeten worden vervaardigd naar een eindproduct, bijvoorbeeld chocolade of koek. Deze eindproducten worden dan weer verder geëxporteerd over de weg, via de lucht of over zee.

### Risico's

Tijdens zo'n trip worden deze grondstoffen/voedingsmiddelen blootgesteld aan temperatuurschommelingen, vocht en andere invloeden van buitenaf.

Er zijn behoorlijk wat producten die daar erg gevoelig voor zijn. Wanneer deze producten niet voldoende worden beschermd kan dit ervoor zorgen dat de producten worden aangetast door schimmel, rot of bijvoorbeeld insecten, waardoor verspilling optreedt.

### Verspilling terugdringen

Jaarlijks wordt er in Nederland zo'n 34,3 kilo per persoon per jaar verspild. Er zijn meer dan 17.7 miljoen Nederlanders, dus reken maar uit... Op <https://samentegenvoedselverspilling.nl/verspillingenvrijeweek/> worden veel

worden veel tips gegeven over hoe voedselverspilling terug te dringen in huiselijke kring.

Voor de logistieke keten hebben wij oplossingen die helpen om verspilling in de keten tegen te gaan. Neem eens een kijkje op onze website:

[www.praxas.com](http://www.praxas.com) of neem vrijblijvend contact met ons op om te kijken hoe wij u kunnen helpen naar 0% verspilling in de logistieke keten.



Heeft u meer informatie nodig:  
[info@praxas.com](mailto:info@praxas.com)

[www.praxas.com](http://www.praxas.com)