



VERENIGING VOOR DE
AARDAPPELVERWERKENDE
INDUSTRIE



Aardappelverwerkende industrie verspilt 5,5% minder voedsel tov 2020

Veghel, 19 december 2023 - De stichting Samen Tegen Voedselverspilling en de vereniging voor de Aardappelverwerkende industrie (VAVI) hebben laten onderzoeken hoeveel verspilling er optreedt in de verwerking van aardappel naar diepvriesproduct. Hieruit blijkt dat 96,6% van de aardappel een bestemming krijgt als voedsel of veevoer. Er wordt dus maar 3,4% verspild. Dit concludeert Wageningen University & Research (WUR), die het onderzoek heeft uitgevoerd op basis van de zelfrapportage van zes aardappelverwerkers: Agristo, Aviko, Farm Frites, Lamb Weston, McCain en Peka Kroef. Samen beslaan zij 95% van de Nederlandse markt.

De Nederlandse aardappelverwerkende industrie is een van de grootste wereldwijd. Vier miljard kilo aardappelen worden per jaar verwerkt tot voornamelijk diepvriesfrites voor klanten in foodservice, quick service restaurants en retail. Daarnaast produceren sommige leden rösti en koelverse aardappelproducten voor de retail en gedroogde aardappelvlokken als ingrediënt voor de levensmiddelenindustrie.

De meeste VAVI leden monitoren intern al jaren hun voedselverspilling, maar rapporteren deze niet als zodanig. In 2022 hebben de aangesloten bedrijven afgesproken om op vrijwillige basis hun verspilling te rapporteren via een sectorspecifieke template, ontwikkeld samen met WUR. Op dit moment zijn spillingsdata beschikbaar van de laatste 3 jaar (2020-2022), waarop WUR een data-analyse heeft uitgevoerd. “Wij zijn blij dat een industrie met een dergelijke omvang zich inzet om de voedselverspilling in kaart te brengen en te reduceren,” aldus Toine Timmermans van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. “Het verminderen van voedselverspilling begint met inzicht door monitoring. En iedere procent punt reductie in deze industrie, vertegenwoordigt een enorme hoeveelheid voedsel die binnen de voedselketen blijft”.

Lichte daling voedselverspilling diepvriesproducten sinds 2020

Bij aardappelverwerking ontstaan diverse reststromen die niet altijd ingezet (kunnen) worden voor humane voeding. Deze reststromen, zoals aardappelstoomschillen, zijn voedselverspilling als deze vergist, gecomposteerd, verbrand, gestort of anderszins geloosd worden. Dat geldt volgens de Europese norm niet als reststromen gebruikt worden voor veevoer of als technische hulpstof (biobased materialen).

In 2022 was de voedselverspilling van de sector 3,4%. Hierbij is het volume afgezet als percentage van het totale gewicht aan aardappelen en andere ingrediënten verwerkt tot diepvriesproducten. Dit zijn voornamelijk ‘natte bijproducten’, die veel water bevatten, zoals aardappelstoomschillen en grijs zetmeel, waarvan laatstgenoemde nu in Nederland niet als diervoeding mag worden ingezet. In 2020 werd nog 3,6% van de totale instroom verspild, wat betekent dat de aangesloten bedrijven in 2 jaar een reductie van 5,5% in hun voedselverspilling hebben gerealiseerd. De bedrijven hebben gewerkt aan optimalisatie van haar productieprocessen. Zij blijven zich ook de komende jaren inzetten om de voedselverspilling verder te reduceren. Enerzijds wordt er ingezet op bronaanpak (vb zetmeel vroeg in het proces afscheiden als hoogkwalitatief wit zetmeel) en optimalisatie van de schil- en sorteerprocessen. Daarnaast wordt de behandeling van de nevenstromen geoptimaliseerd zodat deze meer geschikt zijn voor diervoeding in plaats van vergisting.



VERENIGING VOOR DE
AARDAPPELVERWERKENDE
INDUSTRIE



Sector monitor helpt bedrijven gericht te werken aan reductie van voedselverspilling

Sinds 2020 maken de VAVI leden hun voedselverspilling inzichtelijk. Ze krijgen hierdoor een beeld waar de verspilling zit, zodat ze gericht kunnen werken aan reductie. Daarnaast werkt de sector meting als een benchmark; bedrijven krijgen ook inzicht in hoe ze presteren t.o.v. het sector gemiddelde. Dit werkt voor veel bedrijven motiverend.

Verspilling op koelverse producten slechts 0,1%

Naast diepvriesproducten, worden binnen de sector ook koelverse aardappelproducten geproduceerd. Uit de cijfers van 2020 en 2021 blijkt dat van het deel van de productie van koelverse aardappelproducten dat niet tot een levensmiddel of bijproduct verwerkt wordt, bijna 100% verwerkt wordt tot veevoer en hiermee in de voedselketen blijft. Hiermee is de voedselverspilling vanuit aardappelverwerking naar koelverse producten slechts 0,1% van de totale instroom.

Noot voor de redactie:

Over Samen Tegen Voedselverspilling

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties werken samen aan het Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.

Meer informatie

- Stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023
- Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI) – Andries Middag, amiddag@fnli.nl

Afmelden voor onze perslijst? Stuur een reactie op deze mail met het verzoek tot afmelden.