

Raadsinformatiebrieven

GEMEENTEBESTUUR

RIB nummer 2021 99
collegevergadering d.d. 28 september 2021
programma Circulaire en duurzame hoofdstad
portefeuillehouder M. Pollux

ons kenmerk 1559358
team RGWBET
steller drs. JCG Hensgens
doorkiesnummer +31773599521
e-mail j.hensgens@venlo.nl
datum 31 augustus 2021
bijlage(n) 3
datum verzonden

Onderwerp

Afronding motie Tegengaan voedselverspilling

04 OKT 2021

Kennismemen van

Wij willen u via deze RIB op de hoogte stellen van het initiatief 'Het kookmysterie' dat het onderzoek - waar u om verzocht heeft in uw motie Tegengaan Voedselverspilling - heeft opgeleverd.

Aanleiding

Uw raad heeft tijdens de besluitvormende vergadering van 08 november 2019 de motie Tegengaan Voedselverspilling aangenomen, waarin u ons college heeft verzocht te onderzoeken welke initiatieven er genomen kunnen worden om voedselverspilling te voorkomen en tegen te gaan (bijlage 1). Via de lijst openstaande moties bent u de afgelopen twee jaar door ons college op de hoogte gehouden van de vorderingen van het onderzoek en het initiatief dat daar uit is voortgevloeid.

Kernboodschap

Inleiding

In samenwerking met Fontys Academy for Creative Industries in Tilburg is onderzoek gedaan naar de omvang van het probleem (bijlage 2) en de initiatieven die er al zijn (bijlage 3). Op basis van dit onderzoek is een mogelijk nieuw initiatief en concept ('Het Kookmysterie') ontwikkeld voor doelgroep (8-11 jarigen). Dit initiatief is opgepakt vanuit thema 'Jongeren maken de toekomst', dat is opgenomen in het Jaarplan 2020 Circulaire en duurzame hoofdstad (programmaliijn Circulariteit).

De samenwerking met Fontys heeft een groot aantal (tussen)producten opgeleverd, waarvan uitsluitend de onderzoeksresultaten zijn opgenomen in de bijlagen. In deze RIB zijn de belangrijkste bevindingen uit alle (tussen)producten voor u samengevat.

Hoe groot is het probleem mondiaal?

Wereldwijd wordt er één derde van al het geproduceerde voedsel niet geconsumeerd. Dit staat gelijk aan 1,3 miljard ton voedsel per jaar. Met de mondiale voedselverspilling wordt ook 11,5% van de totale energieverbruik verspild, komt 70 miljard ton broeikasgas vrij,

gaat 250 km³ water verloren en wordt ca. 1 biljoen dollar verspild. Zonder voedselverspilling zouden theoretisch 870 miljoen mensen zonder honger naar bed kunnen gaan.

Het terugdringen van voedselverspilling is dus niet alleen een maatschappelijke opgave, maar ook een klimaat- en financiële opgave. De Verenigde Naties heeft daarom in haar Sustainable Development Goals opgenomen dat in de periode 2015-2030 de voedselverspilling met 50% moet verminderen.

Waar in de keten vindt de verspilling plaats?

39% van de verspilling vindt al plaats tijdens het productieproces, het transport en de handel, dus nog voordat het de supermarkt of horeca heeft bereikt. Supermarkten en horeca zijn verantwoordelijk voor respectievelijk 5% en 14% van de verspilling. Tot slot zijn consumenten verantwoordelijk voor 42% van de verspilling.

Hoe groot is de voedselverspilling in Nederland?

In Nederland wordt jaarlijks naar schatting 1,7 tot 2,5 miljoen ton verspild. In Nederland is de verspilling in de productie, transport en supermarkten relatief laag, maar verspillen de inwoners relatief veel. Overigens wordt sinds 2010 al 29% minder voedsel verspild.

Van de ongeveer 370 kilo vast voedsel dat de gemiddelde Nederlander jaarlijks inkoop, wordt circa 60-65 kilo niet geconsumeerd, waarvan 40-45 kilo vermijdbare verspilling betreft. Daarmee verspillen Nederlanders gemiddeld zo'n € 40 aan eten en € 145 aan drinken per persoon per jaar. Gezinnen met jonge kinderen verspillen gemiddeld zo'n € 600 per jaar. De totale financiële waarde van de voedselverspilling in Nederland wordt op bijna € 4,5 miljard geraamd.

Wat gebeurt er al in Nederland en in (de regio) Venlo?

Als greenport en logistieke hotspot speelt de regio Venlo een belangrijke rol bij de productie, transport en handel van voedsel en kan het een belangrijke bijdrage leveren aan het terugdringen van voedselverspilling. Dat gebeurt ook. Op de Brightlands Campus Greenport Venlo wordt nadrukkelijk aandacht aan dit onderwerp besteed. Zo wordt er samen met de onderwijsinstellingen en de ondernemers in de productie, verwerking, handel en transport onderzoek gedaan naar verbetering en verduurzaming van de groenteverwerking. Er worden innovatieve oplossingen gezocht om de houdbaarheid van verse groenteproducten te verbeteren. Het gaat daarbij onder andere om nieuwe teeltmethoden, duurzame verpakkingswijzen, het verkorten van de tijd tussen oogst en consumptie, het verwaarden van reststromen en verduurzaming van het transport. De vestigingen van de UM, Fontys en Has spelen hierbij ook een belangrijke rol.

Ook op Fresh Park, wordt nadrukkelijk aandacht geschonken aan het terugdringen van voedselverspilling. Hier heeft de Groente- en Fruitbrigade een vestiging geopend. In samenwerking met de groente- en fruitsector zorgt deze organisatie dat groente en fruit die bedrijven niet kunnen verkopen, maar wel geschikt zijn voor menselijke consumptie, in de pakketten van de voedselbank komen.

Supermarkten, winkels en horeca besteden ook steeds meer aandacht aan het terugdringen van voedselverspilling. Zij doen dat op diverse manieren. Dat gebeurt veelal op basis van nationale afspraken op sector niveau en eigen besluiten van supermarkt-, winkel- en horecaketens op nationaal niveau. Dat is ook terug te zien in Venlo. Zo zijn er diverse bedrijven die hun voedseloverschot via bijvoorbeeld de app van 'Too Good to Go' aanbieden aan consumenten in de vorm van een zogenaamde 'Magic Box'.

De laatste schakel in de keten vormt de consument. Nationaal zijn er allerlei initiatieven, waarvan enkele ook in Venlo actief zijn. Daarnaast hebben ook inwoners van Venlo zelf allerlei initiatieven ontwikkeld. Zonder volledig te willen zijn, wordt gewezen op de Voedselbank, Het Beleg van Venlo en de eerder genoemde Groente- en Fruitbrigade. Daarnaast worden via diverse mediakanalen aandacht gevraagd voor het tegengaan van voedselverspilling en kunnen inwoners voedselboxen bestellen via diverse apps. Er valt echter nog een wereld te winnen.

Op welke doelgroep gaan we ons richten?

Omdat er al veel initiatieven zijn die zich richten op volwassenen, kinderen zeer ontvankelijk zijn voor duurzaamheidsvraagstukken en kinderen niet alleen de toekomst hebben, maar ook invloed op het gedrag van hun (groot)ouders is een nieuw initiatief ontwikkeld dat zich primair richt op jonge kinderen. Dit is gebeurd vanuit In het jaarplan Circulaire en duurzame hoofdstad, programmaliijn Circulair neemt het onderwerp 'Jongeren maken de toekomst' een belangrijke

Allereerst is onderzocht welke initiatieven zich richten op jonge kinderen. Dat blijken er al behoorlijk veel te zijn. Zo heeft 'To Good To Go' een educatiepakket ontwikkeld voor de leeftijdscategorie 10-13 Jaar, biedt de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling lesmateriaal aan voor primair en voortgezet onderwijs, richt Kromkommer zich primair op kleuters en Smaaklessen zich op voedseleducatie in het algemeen. Een initiatief in de regio Venlo is Kokkerelli & Stichting Kids University for Cooking

De meeste van bovenstaande initiatieven hebben niet of nog nauwelijks een voet aan de grond gekregen in Venlo. Dat is niet verwonderlijk omdat zij zich primair op het onderwijs richten en er in het onderwijs agendatechnisch weinig ruimte is voor het inzetten van extra educatie materiaal. Dat geldt zeker voor de bovenbouw in het primair onderwijs. Daarom heeft Fontys een lokaal initiatief ofwel concept ontwikkeld voor de leeftijdsgroep 8 tot 11 jaar dat zich niet primair op het onderwijs richt. Bij het ontwikkelen van het concept is overigens wel samengewerkt met het basisonderwijs.

Het concept: Het Kookmysterie

Ten behoeve van dit initiatief is een aanvullend onderzoek uitgevoerd onder groep 5 van Basisschool de Springbeek. Op basis van dit onderzoek en gesprekken is het lokale non-profit concept 'Het kookmysterie' ontwikkeld en een communicatiestrategie opgeleverd. Het achterliggende doel van dit concept is om kinderen bewust te maken van het probleem voedselverspilling en hen te activeren om dit probleem terug te dringen.

De thuisbasis, oftewel de keuken van het concept, is een (digitale) speurtocht. Kinderen gaan op avontuur in de wereld van het eten. Voorafgaand aan de speurtocht kiezen zij een recept uit, waar zij vervolgens spelenderwijs mee aan de slag gaan. Gedurende de speurtocht zullen de kinderen verschillende opdrachten uitvoeren om de benodigde ingrediënten te verzamelen. Door de speurtocht af te stellen op het gekozen recept worden kinderen zich niet alleen bewust van de ingrediënten die nodig zijn, maar ook waar het vandaan komt en hoe het is geproduceerd. Zij gaan op een andere manier met eten aan de slag.

HET KOOKMYSTERIE



Missie

Kinderen op een leuke, speelse en laagdrempelige manier in aanraking laten komen met het maatschappelijke probleem voedselverspilling. Daarnaast wil Het Kookmysterie kinderen bewust maken van hun individuele bijdrage aan het grotere geheel. Zo krijgen niet alleen wij, maar ook zij later de kans om al het moois in de wereld te ontdekken.

Op basis van dit concept wordt in het najaar van 2021 een digitaal platform ontwikkeld, waar kinderen via opdrachten op een leuke, laagdrempelige en speelse manier het productieproces van hun eten kunnen ontdekken en kennis opdoen over voedselverspilling. De speurtocht bestaat uit het bekijken van (productie)video's, het uitvoeren van creatieve opdrachten, het deelnemen aan een eindquiz en het bereiden van een recept als eindresultaat. Dit concept en een van de video's is getoetst in groep 6/7 van Basisschool de Toermalijn (*sneakpreview*: <https://www.youtube.com/watch?v=piOaS24hQE4&t=1s>). De (productie)video's zijn opgenomen bij telers in (de regio) Venlo.

De keuze voor een digitaal platform vraagt ook om betrokkenheid vanuit ouders. Kinderen mogen op een jonge leeftijd vaak nog niet alleen in de keuken staan of naar de supermarkt. Om deze betrokkenheid te genereren is het belangrijk dat het concept niet alleen voor kinderen, maar ook voor ouders toegankelijk is. Daarom wordt het digitale platform opgesplitst in 2 delen: één deel voor de speurtocht en één deel voor de ouders. In de online omgeving van de ouders zal een handleiding te vinden zijn over het Kookmysterie, een overzicht van alle recepten (boodschappenlijst incl. kosten) en informatie over de reis

Raadsinformatiebrief

die de kinderen doorlopen. Ook kunnen er tips worden gedeeld om voedselverspilling op een leuke manier terug te dringen. Zo wordt niet alleen de bewustwording bij kinderen, maar ook bij ouders gestimuleerd.

Nog onderzocht wordt bij welke organisatie dit platform het beste kan worden ondergebracht, zodat de doelgroep maximaal bereikt wordt. Tevens wordt nog bekeken of dit initiatief onderdeel kan uitmaken van het speerpunt 'gezondheid' in het af te sluiten convenant met het primair onderwijs en/of van nog af te sluiten Wijkklimaatakkoorden.

Behalve het concept is ook een communicatiestrategie opgeleverd. Op basis van de adviezen vanuit het onderwijs, wordt voorgesteld om de komende maanden te gebruiken voor de verdere implementatie en communicatie en pas in het voorjaar 2022 over te gaan op lancering.

Communicatie

Behalve het conceptboek is ook een communicatiestrategie opgesteld. In overleg met Fontys Academy for Creative Industries wordt gekeken welke ondersteuning deze opleiding kan bieden bij de verdere uitwerking en implementatie van het concept en de uitvoering van deze communicatiestrategie.

Vervolgprocedure raad

Met deze RIB is uw motie Tegengaan Voedselverspilling afgerond. Uw raad zal in het voorjaar van 2022 door ons op de hoogte worden gesteld als het platform wordt gelanceerd.

Burgemeester en wethouders van Venlo
de secretaris

Twan Beurskens

de burgemeester

Antoin Scholten

Bijlagen

- | | | |
|----|--|----|
| 1. | Motie tegengaan voedselverspilling | .. |
| 2. | Probleemanalyse voedselverspilling | .. |
| 3. | Concurrentieanalyse voedselverspilling | .. |
| 4. | | .. |
| 5. | .. | .. |