

# Nieuw EU-project voor vermindering van voedselverspilling in Europa gestart

## EU-project REFRESH gestart

Op 16 september 2015 is het project 'REFRESH' (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) van start gegaan. Het doel van het project is een bijdrage te leveren aan de realisatie van 30% minder voedselverspilling in Europa in 2025, het verminderen van de afvalbeheerkosten en het maximaliseren van de waarde van onvermijdbaar voedselafval en verpakkingsmaterialen. 26 Partners uit twaalf Europese landen en China werken samen aan dit doel. REFRESH loopt van juli 2015 tot juni 2019 en wordt gefinancierd door het Horizon 2020-programma van de EU.

### Voedselverspilling op twee na grootste bron CO<sub>2</sub>-uitstoot

Per jaar wordt in de EU ongeveer 100 miljoen ton voedsel verspild (schatting voor 2012). Modellen wijzen erop dat, als er niets wordt gedaan, de voedselverspilling kan oplopen tot meer dan 120 miljoen ton in 2020. Het verspilde voedsel in Europa zou voldoende zijn om twee keer zoveel mensen te voeden dan de hoeveelheid mensen die nu in de wereld honger lijden ([Europese Commissie 2015](#)). Samen met een verschuiving richting een gezonder voedingspatroon, is het verminderen van voedselverspilling zowel door huishoudens als daarbuiten de belangrijkste maatregel voor het verminderen van de CO<sub>2</sub>-impact van het voedselsysteem.

### Vermindering voedselverspilling

REFRESH concentreert zich op het verminderen van vermijdbare voedselverspilling en een verbeterde valorisatie van voedselresten. Het project geeft via onderzoek beter inzicht in de aanjagers van voedselverspilling en ondersteunt daarmee de industrie en individuele consumenten tot betere besluitvorming. REFRESH volgt een innovatieve, systematische aanpak voor het verminderen van voedselverspilling via een integraal 'actiekader' (Framework of Action). Nederland is hierin een pilotland, en een nationale 'Taskforce' neemt hierin de lead. REFRESH bouwt voort op en gaat verder dan de bestaande initiatieven rondom voedselverspilling zoals de ontwikkeling, evaluatie en aanmoediging van het verspreiden van maatschappelijke, technologische en organisatorische inzichten en voorbeelden. Hierbij krijgen wetgevers en beleidsmakers handreikingen om effectief beleid voor de aanpak van voedselverspilling te bevorderen.

#### Doelen van het project:

- Het ontwikkelen van strategische overeenkomsten voor het verminderen van voedselverspilling met regeringen, bedrijfsleven en lokale belanghebbenden in vier pilotlanden (Spanje, Duitsland, Hongarije en Nederland). Het bedrijfsleven en andere belanghebbenden worden opgeroepen om deel te nemen aan het testen van nieuwe benaderingen voor het verminderen van voedselverspilling en deze benaderingen te herhalen in andere landen.
- Het formuleren van beleidsaanbevelingen voor de EU en het ondersteunen van nationale implementatie van beleidskaders tegen voedselverspilling.
- Het ontwerpen en ontwikkelen van technologische innovaties voor het verbeteren van de valorisatie van onvermijdbaar voedselafval (bijvoorbeeld als gevolg van voedselbewerking) en ICT-gebaseerde platforms en tools ter ondersteuning van nieuwe en bestaande oplossingen voor het terugdringen van voedselverspilling.

### Multi-stakeholder partnerschap

Led by Wageningen UR, the project will run from 2015 until 2019. The REFRESH consortium represents a wide European and Chinese partnership with leading universities, research institutes, private businesses, governments, civil society and other actors and stakeholders. This consortium brings together an interdisciplinary team that has in-depth knowledge (both theoretical and practical) and a proven track record of working together effectively in national and cross-border research projects. The REFRESH team can build on the results and experience of the on-going FUSIONS project ("Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies").

#### Persbericht

Wageningen, NL  
14 September 2015

E-Mail: [info@eu-refresh.org](mailto:info@eu-refresh.org)

Website: [www.eu-refresh.org](http://www.eu-refresh.org)

Twitter: [@EUrefresh](https://twitter.com/EUrefresh)

#### Coordinator:

**Toine Timmermans**  
Coordinator REFRESH &  
Programma manager duurzame ketens  
Wageningen UR Food &  
Biobased Research  
[Toine.Timmermans@wur.nl](mailto:Toine.Timmermans@wur.nl)  
Tel. +31 317 481524

#### Disseminatie partner:

**Stephanie Wunder**  
Ecologic Institute  
[Stephanie.Wunder@ecologic.eu](mailto:Stephanie.Wunder@ecologic.eu)

Meld je aan voor de REFRESH Nieuwsbrief via de registratie link op <http://eu-refresh.org/newsletter-registration>



## Project consortium partners

- **Wageningen University – DLO** (NL) (Coordinator)
  - **Wageningen University** (NL) (Work Package 1 leader)
  - **The Waste and Resources Action Programme** (UK) (Work Package 2 leader)
  - **Bio by Deloitte** (FR) (Work Package 3 leader)
  - **University of Bologna** (IT) (Work Package 4 leader)
  - **SP Swedish Technical Research Institute** (SE) (Work Package 5 leader)
  - **Institute of Food Research** (UK) (Work Package 6 leader)
  - **Ecologic Institute** (DE) (Work Package 7 leader)
- 
- **All-China Environment Federation** (CHINA)
  - **Anthesis Group** (UK)
  - **Bactevo** (UK)
  - **Chinese Academy of Sciences** (CHINA)
  - **Center for Agro-food Economy and Development** (ES)
  - **Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production** (DE)
  - **EuroFIR AISBL** (BE)
  - **Global Feedback** (UK)
  - **GS1** (BE)
  - **Hungarian Food Bank Association** (HU)
  - **IVL Swedish Environmental Research Institute** (SE)
  - **Jožef Stefan Institute** (SI)
  - **Newcastle University** (UK)
  - **Provalor** (NL)
  - **United Nations Environment Programme** (KE)
  - **University for Natural Resources and Life Sciences** (AT)
  - **University of Southern Denmark** (DK)
  - **Vacuvita** (NL)