

Europees burgerpanel over voedselverspilling

Definitieve aanbevelingen



Samenvatting van de aanbevelingen en stemresultaten

Nr.	Titel	VOOR	TEGEN	ONTHOUDING	TOTAAL
1	Hoe dichterbij de boer, hoe gelukkiger de consument: minder afval, meer duurzaamheid	120	15	5	140
2	Smaken van thuis: publieke en private steun voor lokale landbouw om voedselverspilling tegen te gaan	119	9	12	140
3	Delen, niet verspillen!	93	31	16	140
4	Delen van gegevens en beste praktijken in heel Europa	97	27	16	140
5	Verzamelen van gegevens in de gehele voedselvoorzieningsketen	101	28	11	140
6	De stem van de burgers doet ertoe: burgerparticipatie in het Europese voedselbeleid	91	37	12	140
7	Net geplukt: de waarde van seizoensgebonden voedsel	103	26	11	140
8	EU-netwerk voor voedseluitwisseling	84	41	14	139
9	Geplande aankopen en herverdeling	85	38	16	139
10	Restaurants staan voor "genieten zonder verspilling"	113	17	9	139
11	Alle afval heeft een gewicht	73	48	18	139
12	Een verplicht rapportagesysteem voor transparantie dat gepaard gaat met sancties en beloningen	68	56	15	139
13	EU-brede wetgeving over de vernietiging van onverkochte voedingsproducten — een "peer-learning"-aanpak in alle lidstaten	109	20	10	139
14	Transparantie over voedselverspilling met het oog op zichtbaarheid en actie	102	22	15	139
15	Innovatie van verpakkingen en gebruik van verpakkingen indien nodig	116	18	5	139
16	Verruiming van de definitie van voedselverspilling om niet-geoogst voedsel van verspilling te redden	110	19	10	139
17	Volwassenen aanmoedigen om actie tegen voedselverspilling als prioriteit te nemen	113	20	6	139
18	Voedingsbewustzijn en duurzaam voedsel op lagere en middelbare scholen	123	9	7	139
19	Bevordering en ondersteuning van applicaties en platforms voor het delen van voedsel die consumenten met elkaar in contact brengen	97	25	17	139
20	Red voedsel van verspilling en bespaar geld: een Europese campagne tegen voedselverspilling in samenwerking met levensmiddelenhandelaren tijdens vier weekenden per jaar	98	31	10	139
21	"Stop voedselverspilling": een week gewijd aan voedselverspilling op school	116	16	7	139
22	Consumenten een leidraad aanreiken zodat zij zich bewust worden van hun impact op voedselverspilling, daar zelf beslissingen over kunnen nemen en begrijpen hoe zij een product kunnen verwerken, bewaren en hergebruiken voor en na het verstrijken van de datum van het product ("de uiterste gebruiksdatum" is een veiligheidsdatum waarna een product niet mag worden gebruikt;	108	26	5	139

	“ten minste houdbaar tot” geeft de datum aan tot wanneer een product zijn optimale kwaliteit behoudt)				
23	De toepassing van gestandaardiseerde praktijken op het niveau van de detailhandel bij het promoten van producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken	109	18	12	139

Thematisch blok I — Samenwerking in de voedselwaardeketen: van boer tot bord

AANBEVELING 1

Hoe dichterbij de boer, hoe gelukkiger de consument: minder afval, meer duurzaamheid

Wij bevelen aan dat de EU haar werkzaamheden voortzet met beleidsmaatregelen en initiatieven om kleinschalige producenten te ondersteunen bij hun handel met detailhandelaren en supermarkten. Grote detailhandelaren/ver- en bewerkers hebben een duidelijk machtsvoordeel in deze relatie en sturen de handel vaak in hun eigen richting, hetgeen soms leidt tot voedselverspilling.

Drie aspecten verdienen speciale aandacht:

- 1) de EU en haar lidstaten zouden detailhandelaren en supermarkten moeten aanmoedigen om altijd in te kopen bij producenten zo dicht mogelijk bij hen in de buurt. Voorts zouden zij stimulansen moeten onderzoeken en ontwikkelen die detailhandelaren ertoe aanzetten deze aanbevelingen op te volgen;
- 2) de EU moet het verbod op annuleringen op het laatste moment vanaf 2019 monitoren en volgen en klaarstaan om in te grijpen wanneer dit niet wordt nageleefd;
- 3) de EU moet blijven werken met beleidsmaatregelen voor lelijke/misvormde levensmiddelen en verder onderzoek doen naar de gevolgen van voedselverspilling wanneer dergelijke producten worden geweigerd.

Motivering/rechtvaardiging

Het ondersteunen van kleinschalige producenten en hun verkoop in de directe omgeving biedt goede mogelijkheden om op verschillende manieren voedselverspilling tegen te gaan, zowel in de waardeketen als in huishoudens:

- wanneer levensmiddelen over grote afstanden moeten worden vervoerd en supermarkten proberen kostenefficiënt te zijn door de hoeveelheden te vergroten, zal er zich waarschijnlijk voedselverspilling voordoen;
- lokale producenten kunnen zich beter aanpassen en sneller inspelen op veranderingen in de vraag, hetgeen voedselverspilling kan verminderen;
- levensmiddelen van in de nabijheid gevestigde producenten zijn vaak van een hogere kwaliteit en gaan langer mee, hetgeen kan leiden tot minder afval in huishoudens;
- er kan worden voorkomen dat voedsel wordt weggegooid vanwege de mislukte vorm ervan, zoals momenteel gebeurt;

- voedselverspilling als gevolg van annuleringen op het laatste moment kan worden voorkomen indien er bredere regelingen en kaders ter ondersteuning van kleine producenten van kracht zijn.

Aanvullende aantekeningen

Positieve invloed op voedselzekerheid en gezondheid.

Benadrukken hoe belangrijk het is deze aanbeveling te combineren met andere initiatieven die zijn gericht op consumentengedrag, publieksvoorlichting en onderwijs om de samenwerking tussen belanghebbenden te versterken en het algemene inzicht in voedselverspilling en het verband daarvan met de lokale voedselproductie te verbeteren.

Uitdagingen:

- afweging met het EU-beginsel inzake vrije handel en de vrije markt. Grote ondernemingen/detailhandelaren en groepen lobbyisten zouden zich hier dan ook tegen kunnen verzetten;
- wanneer verder wordt gewerkt aan deze aanbeveling is het belangrijk na te denken over wat "lokaal" betekent en wat een "korte toeleveringsketen" is en dat te bespreken, aangezien hiervoor op EU-niveau geen gemeenschappelijke definitie bestaat;
- het seizoensgebonden aspect van producten en de vraag van consumenten kan een uitdaging vormen voor een mogelijk beperkt aanbod vanwege de focus op levensmiddelen uit de korte toeleveringsketen.

AANBEVELING 2

Smaken van thuis: publieke en private steun voor lokale landbouw om voedselverspilling tegen te gaan

Wij bevelen aan dat lokale en regionale overheden lokale landbouwers ondersteunen met praktische oplossingen en initiatieven die erop gericht zijn voedselverspilling tegen te gaan. Het is de bedoeling belanghebbenden aan te moedigen nauwer samen te werken om deze initiatieven aan te sturen en op die manier een duurzaam voedselsysteem op te zetten dat zowel landbouwers als consumenten ten goede komt.

Er worden verschillende initiatieven voor lokale overheden voorgesteld om de aanzet te geven tot:

- 1) fiscale voordelen en subsidies voor kleinschalige landbouwers;
- 2) het ondersteunen van lokale landbouwers bij het vinden van nieuwe markten waarop zij kunnen worden beschermd tegen oneerlijke machtsverhoudingen ten opzichte van detailhandelaren, bijvoorbeeld door openbare ruimten voor verkoop toe te wijzen;
- 3) het aanmoedigen van inclusieve processen en initiatieven met belanghebbenden uit de waardeketen voor de werkzaamheden met voedselverspilling, bijvoorbeeld door het gebruik van "apps tegen voedselverspilling" te bevorderen in een stad;
- 4) het ondersteunen van verenigingen en andere actoren die ondersteuning bieden aan lokale landbouwers bij kwesties in verband met voedselverspilling, zoals voedselbanken.

Motivering/rechtvaardiging

Het ondersteunen van kleinschalige producenten en hun verkoop in de nabije omgeving biedt goede mogelijkheden om op verschillende manieren voedselverspilling tegen te gaan, zowel in de waardeketen als in huishoudens:

- wanneer levensmiddelen over grote afstanden moeten worden vervoerd en supermarkten proberen kostenefficiënt te zijn door de hoeveelheden te vergroten, zal er zich waarschijnlijk voedselverspilling voordoen;
- lokale producenten kunnen sneller reageren op veranderingen in de vraag en kunnen zich beter aanpassen aan veranderingen, hetgeen de hoeveelheid afval kan verminderen;
- levensmiddelen van lokale producenten zijn vaak van een hogere kwaliteit en gaan langer mee, wat betekent dat verkorting van de waardeketen de hoeveelheid afval in het vervoer en in huishoudens zou verminderen.

Aanvullende aantekeningen

- Benadrukken hoe belangrijk het is deze aanbeveling te combineren met andere initiatieven die zijn gericht op consumentengedrag, publieksvoorlichting en onderwijs om de samenwerking tussen belanghebbenden te versterken en het algemene inzicht in voedselverspilling en het verband daarvan met de lokale voedselproductie te verbeteren.

Belangrijkste uitdagingen

- Grote reikwijdte en complexiteit van de aanbeveling. Het zal tijd kosten om veel van de voorgestelde initiatieven te analyseren en uit te voeren en er zijn degelijke monitoringsystemen voor nodig.
- Afweging met het EU-beginsel inzake vrije handel en de vrije markt dat een uitdaging kan vormen voor het initiatief en de aanvaarding ervan door verschillende belanghebbenden.

AANBEVELING 3

Delen, niet verspillen!

Wij bevelen aan dat voedselbanken, en herverdelers in het algemeen, op basisniveau door de overheid financieel worden ondersteund via een structurele regeling die in heel Europa wordt gebruikt, in plaats van dat zij hoofdzakelijk op basis van particuliere donaties werken (maar zij mogen niet voor 100 % worden gefinancierd, want het mag geen zakelijke sector worden). Wij bevelen ook een platform aan dat de verschillende bestaande apps koppelt die detailhandelaren met voedselbanken in verband brengen. Het platform zou gebruiksvriendelijk en efficiënt moeten zijn en centraal worden beheerd. Wij bevelen ook aan dat levensmiddelen die van detailhandelaren naar voedselbanken worden herverdeeld (geschonken of tegen een lagere prijs verkocht) tijdig en in goede staat worden weggegeven, bij voorkeur drie tot vijf dagen voordat de kwaliteit ervan achteruitgaat (in plaats van het momenteel geldende richtsnoer van 48 uur). Dit zou kunnen worden gestimuleerd in de vorm van een belastingaftrek voor detailhandelaren, die afneemt naarmate de herverdeling dichter in de buurt van de houdbaarheidsdatum van de artikelen komt. Zij moeten een minimale hoeveelheid voedsel doneren om voor deze aftrek in aanmerking te komen.

Motivering/rechtvaardiging

Aangezien voedselverspilling met het huidige systeem niet helemaal kan worden voorkomen, moeten wij ten minste proberen om het verspilde voedsel te redden. In dit verband moeten wij alle reeds beschikbare hulpmiddelen (voedselbanken, apps, relevante verenigingen, initiatieven enz.) inzetten.

Aanvullende aantekeningen

Het is een uitdaging om de capaciteit van voedselbanken te vergroten zonder er een zakelijke sector van te maken (aangezien wij voedselverspilling liever bij de bron willen aanpakken).

AANBEVELING 4

Delen van gegevens en beste praktijken in heel Europa

Wij bevelen aan dat de regeringen van alle landen het platform tegen voedselverspilling van de Europese Commissie (EU-platform inzake voedselverlies en -verspilling) gebruiken om hun gegevens en beste praktijken met betrekking tot maatregelen om alle stappen van voedselverspilling in de voedselketen aan te pakken, van producenten tot consumenten, met elkaar te delen. Deze informatie zal vervolgens worden beheerd en geanalyseerd door een speciale commissie van onderzoekers uit de EU die de goede praktijken bevorderen en ze eenvoudig toegankelijk maken. De gegevens over goede praktijken zouden moeten worden ingedeeld naar soorten productie en soorten consumptie. Daarnaast willen wij bijdragen tot een netwerk van steden/regio's die toegang hebben tot de gegevens en de praktijken gebruiken die het beste voor hen werken, op basis van vergelijkbare consumptie- en productiepatronen. Het netwerk wordt voor deze steden/regio's zo opgezet dat zij op basis van deze overeenkomsten van elkaar kunnen leren. Het concept "partnersteden" zou kunnen worden toegepast om steden met vergelijkbare problemen op het gebied van voedselverspilling samen te laten werken aan een oplossing van die problemen.

Motivering/rechtvaardiging

Beste praktijken kunnen efficiënter en coherenter worden gedeeld. Ook zou hierbij zowel gebruik worden gemaakt van het EU-platform inzake voedselverlies en -verspilling, als van het netwerk Eurocities en het concept "partnersteden". Wij willen de samenwerking tussen steden en regio's in heel Europa bevorderen.

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 5

Verzamelen van gegevens in de gehele voedselvoorzieningsketen

Wij bevelen aan dat gegevens over het wie, waar, waarom, wanneer en hoe voedselverspilling zich in de voedselvoorzieningsketen voordoet, worden verzameld door een EU-orgaan of andere agentschappen of onderzoeksinstellingen. Dit kan worden gedaan door middel van:

- 1) individueel consumentengedrag via metingen door apps;
- 2) rechtstreekse verzameling van gegevens via de Eurobarometer-enquête;
- 3) enquêtes die naar scholen en andere onderwijsinstellingen worden verstuurd. Dit zou voor/na een op voedselverspilling gerichte interventie op scholen kunnen gebeuren;
- 4) het gebruik van burgerpanels als een representatief cohort voor onderzoeksdoeleinden;
- 5) een onderzoek naar consumentengedrag waarbij consumenten hun gedragingen in dagboekvorm bijhouden, zou een interventiestudie kunnen zijn. Geïnspireerd op ConsumerScan-panels in BE/NE;
- 6) het gebruik van wetenschappelijk gevalideerde maatregelen van universiteiten;
- 7) observatiestudies — hierbij worden specifiek de werkelijke hoeveelheden afval bestudeerd, waarbij een beroep wordt gedaan op de bestaande afvalverwerkingsprocessen van steden en gemeenten;
- 8) het verzamelen en vergelijken van facturen van samenwerkingen tussen supermarkten en landbouwers;
- 9) het standaardiseren van formulieren voor het rapporteren van afval.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat wij, als wij weten waar, wanneer en waarom wij voedsel verspillen, doelgerichte bewustwordingscampagnes kunnen opzetten en inzichtelijker kunnen maken waar wij de meeste invloed kunnen uitoefenen op de vermindering van voedselverspilling. Onze groep is van mening dat wij onze oplossingen om voedselverspilling tegen te gaan doeltreffender kunnen toepassen als wij nauwkeurigere gegevens verzamelen over de plek(ken) in de voedselketen waar voedsel precies wordt verspild. De huidige gemeenschappelijke methode voor het verzamelen van EU-gegevens over levensmiddelenafval (zoals gedefinieerd bij Gedelegeerd Besluit (EU) 2019/1597 van de Commissie) is gericht op het meten van de hoeveelheid afval, terwijl ons voorstel tot doel heeft preciezere gegevens over het wie, waar en wanneer van voedselverspilling te verzamelen. Deze aanvullende projecten/initiatieven inzake gegevensverzameling kunnen worden gebruikt in aanvulling op de kwantitatieve gegevens die worden verzameld in het kader van de nieuwe jaarlijkse rapportage door de lidstaten. Zij zouden specifiekere gegevens over het “wie, wat, waar, wanneer en hoe” van voedselverspilling moeten opleveren.

Aanvullende aantekeningen

Aantekeningen over gegevens die volgens ons moeten worden verzameld: wij moeten gegevens verzamelen over het “wie, wat, waar, wanneer en hoe” van voedselverspilling. **Wat/wanneer:** wat voor voedsel verspillen wij en onder welke omstandigheden? Wat gooien mensen precies weg — hoeveel gram blijft er op het bord liggen? Gegevens over hoeveel wij kopen t.o.v. hoeveel wij weggooien. **Hoe:** hoe wordt het verspild — wordt het weggegooid? Wordt het te laat bereid/is het bedorven/is het over de datum? Hebben we te veel gekocht? Culturele verschillen kunnen ook worden overwogen. **Wie:** wie in de toeleveringsketen verspilt er voedsel — distributeurs, consumenten enz.? Is er op het niveau van de consument een uitsplitsing van welke consumenten het meeste voedsel verspillen — zou die aan de leeftijd of het land kunnen worden gekoppeld? (Opmerking: zullen mensen bereid zijn om deze gegevens te verstrekken?)

Met betrekking tot punt 5): de naam van het bedrijf waar wij onze inspiratie vandaan halen is Growth for Knowledge/GFK.

De groep is van mening dat het heel belangrijk is om de persoonlijke levenssfeer van Europese burgers te eerbiedigen en hun persoonsgegevens te beschermen. In alle studies die op basis van onze aanbeveling worden uitgevoerd, moet dit in acht worden genomen.

AANBEVELING 6**De stem van de burgers doet ertoe: burgerparticipatie in het Europese voedselbeleid**

Voortbouwend op de Conferentie over de toekomst van Europa en het huidige Europees burgerpanel over voedselverspilling bevelen wij aan om lokale en nationale fora voor burgerparticipatie in te stellen. Deze fora zouden worden belast met het volgen en monitoren van en het verstrekken van advies over nationale strategieën om EU-richtlijnen over het verminderen van voedselverspilling uit te voeren vanuit het oogpunt van EU-burgers. Wij bevelen voorts aan dat burgers worden vertegenwoordigd in en worden betrokken bij het EU-platform inzake voedselverlies en -verspilling en dat via het platform uitwisselingen tussen de fora voor burgerparticipatie worden gecoördineerd. Zowel op nationaal als op EU-niveau zouden de fora een platform moeten bieden waarop burgers/consumenten, belanghebbenden en beleidsbepalers informatie kunnen delen en van elkaar kunnen leren.

Motivering/rechtvaardiging

Wij doen deze aanbeveling omdat het belangrijk is burgers een stem te geven, een eerlijk en transparant proces te waarborgen en burgers en beleidsbepalers in staat te stellen om samen te werken en van elkaar te leren. Burgers weten zelf het meeste over hun eigen leven en hun standpunten moeten op lokaal, nationaal en EU-niveau in aanmerking worden genomen.

Aanvullende aantekeningen**AANBEVELING 7****Net geplukt: de waarde van seizoensgebonden voedsel**

Wij bevelen aan om consumptiegewoonten te veranderen door consumenten bewust te maken van de waarde van seizoensgebonden voedsel. Dit zou moeten worden bewerkstelligd met duidelijke symbolen in winkels aan de hand waarvan consumenten seizoensproducten duidelijk moeten kunnen herkennen. Informatie over het seizoensgebonden aspect zou ook aan een breed publiek moeten worden meegedeeld door middel van voorlichtingscampagnes. Het informeren van consumenten via symbolen op de winkelschappen en via campagnes zou producenten ertoe kunnen aanzetten seizoensproducten te telen. Wij bevelen tevens aan om betere gegevens te leveren over de doeltreffendste manieren om de productie van seizoensproducten te stimuleren en de invoer van niet-seizoensgebonden levensmiddelen van lage kwaliteit te beperken.

Motivering/rechtvaardiging

Wij doen deze aanbevelingen omdat niet-seizoensgebonden levensmiddelen vaak worden ingevoerd en/of van een slechtere kwaliteit zijn dan seizoensgebonden levensmiddelen. Producten van een hogere kwaliteit kunnen het consumentengedrag beïnvloeden, aangezien wij de neiging hebben meer waarde te hechten aan voedsel van een hogere kwaliteit en er dus minder van te verspillen.

Aanvullende aantekeningen

Thematisch blok II — Initiatieven van levensmiddelenbedrijven

AANBEVELING 8

EU-netwerk voor voedseluitwisseling

Wij bevelen grote distributeurs aan zich rechtstreeks met elkaar te verbinden door middel van een register op een EU-brede website die het mogelijk maakt om voedsel waarvan de datum bijna is verstreken of voedseloverschotten uit te wisselen. De webpagina zou communicatie tussen de niveaus (zie hieronder) en de volgende sectorale eenheid in de toeleveringsketen mogelijk maken en op die manier voorkomen dat voedsel wordt verspild. Bedrijven kunnen zich inschrijven en tegen een lagere prijs voedseloverschotten aanbieden of kopen. Er zouden drie niveaus zijn:

1. Niveau 1: producenten, landbouwers en distributeurs.
2. Niveau 2: supermarkten, voedselbanken en gemeenschappelijke keukens.
3. Niveau 3: consumenten en huishoudens.

Motivering/rechtvaardiging

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 9

Geplande aankopen en herverdeling

Wij bevelen aan een rechtskader te ontwikkelen om de wetgeving van de lidstaten te harmoniseren inzake praktijken voor de gehele toeleveringsketen met betrekking tot de herverdeling van voedseloverschotten en voedsel waarvan de datum bijna is verstreken, en daarbij rekening te houden met veiligheidsvoorschriften en op gegevens gebaseerde voorspellingen. Inkopen zouden moeten worden afgestemd op wat er zal worden verkocht. Supermarkten en leveranciers zouden met voordelen (bijvoorbeeld belastingverlagingen) kunnen worden gestimuleerd om voedsel tegen een lagere prijs te verkopen of weg te schenken.

Motivering/rechtvaardiging

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 10

Restaurants staan voor “genieten zonder verspilling”

Wij bevelen de Europese instellingen het volgende plan aan om voedselverspilling in restaurants te verminderen. Indien aan bepaalde kwaliteitscriteria (zoals de hieronder genoemde en enkele andere criteria) is voldaan, mogen alle soorten restaurants een logo (dat in de gehele EU is geharmoniseerd) tonen. Het logo geeft aan dat het mogelijk is om overgebleven voedsel mee naar huis te nemen en het bedienend personeel zou verpakkingen moeten aanbieden om overgebleven voedsel mee naar huis te nemen. Restaurants die het plan met het logo uitvoeren, vermelden op hun menukaart de volgende aanvullende tekst: “wat u niet opeet, mag u mee naar huis nemen”. Als er nog steeds bereid voedsel over is, zou dit aan de medewerkers moeten worden aangeboden. Als er rauw voedsel uit de keuken over is, zou dit aan voedselbanken of andere liefdadigheidsinstellingen moeten worden aangeboden.

Indien voedsel oneetbaar is, zou het moeten worden gebruikt om hernieuwbare energie te produceren. Om restaurants aan te moedigen aan deze kwaliteitscriteria (of verdere kwaliteitscriteria) te voldoen, zouden restaurants financieel moeten worden ondersteund om dit plan uit te voeren. Een fiscaal voordeel zou kunnen dienen als financiële stimulans en er zou aanvullende steun kunnen worden verleend. Aangezien keukenresten kunnen worden gewogen of gemeten, zouden zij in verband met het fiscale voordeel kunnen worden gemonitord en in aanmerking kunnen worden genomen.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat hiermee voedselverspilling in restaurants wordt verminderd en mensen minder schaamte zullen voelen als ze vragen of ze het overgebleven voedsel mee naar huis mogen nemen. Restaurants kunnen als voorbeeld dienen voor particuliere huishoudens die zo ook worden aangemoedigd om voedselverspilling tegen te gaan.

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 11

Alle afval heeft een gewicht

Wij bevelen aan om organisaties die verantwoordelijk zijn voor afvalbeheer te verplichten organisch afval te wegen of te meten. Op korte termijn zou het plan moeten worden gericht op openbare instellingen (bv. scholen en ziekenhuizen), hele wijken of districten, en op lange termijn zou het ook particuliere huishoudens moeten omvatten. Vertegenwoordigers van deze instellingen/districten en, in een later stadium, particuliere huishoudens zouden regelmatig rapporten en vergelijkingen met voorgaande perioden en met andere entiteiten moeten ontvangen. Dit zorgt voor meer bewustzijn en vormt een stimulans om voedselverspilling tegen te gaan. Het afval hoeft niet in alle landen op dezelfde manier te worden gemeten, het volstaat als het binnen eenzelfde land kan worden vergeleken.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat dit consumenten bewuster maakt. Het zou tevens dienen als stimulans om het beter te doen en voedselverspilling te verminderen. De resultaten van de aanbeveling kunnen op de korte en de lange termijn worden gemeten en motiverend werken om voedselverspilling tegen te gaan.

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 12**Een verplicht rapportagesysteem voor transparantie dat gepaard gaat met sancties en beloningen**

Wij bevelen aan een rapportagesysteem in te stellen (met name vergelijkbaar met de ISO-certificering) om specifieke normen vast te stellen in de gehele waardeketen, daarbij inbegrepen producenten, fabrikanten, detailhandelaren, supermarkten, restaurants en hotels. Hierbij zou op basis van bestaande categorieën om ondernemingen naar omvang in te delen onderscheid moeten worden gemaakt tussen grote en kleine/middelgrote ondernemingen (kmo's). Er zouden boetes moeten worden opgelegd als de normen worden overtreden en beloningen worden uitgedeeld als bedrijven bovenmatig presteren. Er zou een relatieve boeteregeling van kracht moeten zijn die in verhouding staat tot de ernst van de overtreding en de omvang van het bedrijf. Beloningen zouden hoofdzakelijk moeten worden gebaseerd op een etiketteringsregeling, bijvoorbeeld ABC-scores, of potentieel financiële stimulansen, met name voor kmo's. Onafhankelijke en externe controleurs moeten met de rapportage worden belast, niet de bedrijven. Overheidsinstanties op het niveau van de lidstaten (bv. ministeries of regelgevende organen) zijn verantwoordelijk voor het waarborgen van de uitvoering en de monitoring. De gegevens zouden openbaar toegankelijk moeten zijn en *peer learning* mogelijk moeten maken. De Commissie zou een toezichhoudende en coördinerende functie moeten hebben.

Motivering/rechtvaardiging

Met het oog op de transparantie is het belangrijk dat de gegevens op de etiketten beschikbaar en toegankelijk zijn voor mensen die meer informatie willen hebben dan alleen een etiket.

Aanvullende aantekeningen**AANBEVELING 13****EU-brede wetgeving over de vernietiging van onverkochte voedingsproducten — een “peer-learning”-aankpak in alle lidstaten**

Voedingsmiddelen moeten in verschillende fasen worden gebruikt voordat zij worden weggegooid. Het voorkomen van voedselverspilling krijgt voorrang, maar als dat niet lukt, is de volgende cyclus van toepassing: menselijke consumptie, verwerking tot diervoeder, verwerking tot biobrandstof, compostering. De lidstaten moeten ervoor zorgen dat de vereiste infrastructuur aanwezig is om de uitvoering mogelijk te maken. De EU stelt een overkoepelende doelstelling vast om de voedselverspilling met een bepaald percentage te verminderen. De lidstaten stellen nationale normen voor zodat zij gezamenlijk de doelstellingen van de EU verwezenlijken. De lidstaten kunnen verplichte maatregelen invoeren waaraan bedrijven zich moeten houden of zij kunnen de bedrijven ook op vrijwillige basis laten meedoen. De vermindering moet in cijfers kunnen worden uitgedrukt. Na een proeffase waarin de nadruk op supermarkten ligt, en aanpassingen op basis van *peer learning*, moet de beste praktijk als richtsnoer voor alle lidstaten worden gebruikt.

Motivering/rechtvaardiging

Het Franse voorbeeld werkt niet en dus hebben we een betere oplossing nodig, bijvoorbeeld een platform zoals in Finland, waar bedrijven informatie kunnen uploaden over voedsel dat anders zou worden verspild. Wetgeving op grond waarvan voedselverspilling verboden is, moet algemeen worden gehouden om rekening te houden met de verschillende culturen in de lidstaten.

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 14

Transparantie over voedselverspilling met het oog op zichtbaarheid en actie

Wij bevelen aan dat alle deelnemers aan de voedselvoorzieningsketen, behalve individuele huishoudens, ertoe worden verplicht om op transparante wijze te meten en te rapporteren hoe zij omgaan met voedselverspilling en hoe zij levensmiddelenafval verwerken. Voorts zou meer nadruk moeten worden gelegd op de noodzaak van nieuwe mogelijkheden voor gegevensverzameling en van het opnemen van voedselverlies in de landbouwsector.

Bovendien zouden er verschillende initiatieven ter bevordering van vrijwillige overeenkomsten moeten worden genomen om ondersteuning te bieden aan instellingen die zich opwerpen als wegbereider. Ook dragen corrigerende maatregelen bij tot het belang, dat erop gericht is alle deelnemers in de voedselvoorzieningsketen (behalve individuele huishoudens) bij het proces te betrekken.

De EU zou een op beste praktijken gebaseerde evaluatie van de verschillende lidstaten moeten uitvoeren over hun bestaande rapportagestructuren en stimulerende en corrigerende maatregelen. Dit helpt een verder ingebed kader op te zetten zodat de gegevens binnen de EU beter vergelijkbaar zijn.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat het bewustzijn over de bestaande voedselverspilling het uitgangspunt vormt voor het toepassen van verdere benaderingen, zoals stimulerende maatregelen, innovatieve vrijwillige overeenkomsten en corrigerende mechanismen om voedselverspilling te voorkomen.

Aanvullende aantekeningen

Als stimulerende maatregel kan bijvoorbeeld een EU-brede etiketteringstechniek worden gebruikt om van marketingstrategieën te profiteren. Een ander voorbeeld kan een passende financiële vergoeding voor het verminderen van voedselverspilling zijn.

AANBEVELING 15

Innovatie van verpakkingen en gebruik van verpakkingen indien nodig

Wij bevelen aan om verder te investeren in wetenschappelijk onderzoek naar innovatieve en alternatieve duurzame verpakkingwijzen. Dit helpt de levensduur te verlengen, de afmetingen van verpakkingen te verbeteren om voedselverspilling te verminderen, en betere voedselveiligheid voor het vervoer ervan te waarborgen. De EU zou dit financieel en politiek moeten ondersteunen met passende programma's, zoals de financiering van startende ondernemingen en kleinere innovatieve krachten. Bovendien bevelen wij aan om detailhandelaren te ondersteunen bij het verkopen van levensmiddelen zonder verpakking, voor zover dat mogelijk is zonder de voedselveiligheid in gevaar te brengen.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat wij nog steeds sterk afhankelijk zijn van de verpakking, vooral met betrekking tot vervoer en voedselveiligheid. Daarom zijn wij van mening dat het bieden van ondersteuning aan innovaties (onderzoek/startende ondernemingen) op het gebied van milieuvriendelijke verpakkingen hieraan kan bijdragen. Enerzijds zou het aanpassen van de afmetingen van verpakkingen van aan bederf onderhevig voedsel de voedselverspilling verminderen, waarbij tegelijkertijd het risico van meer verpakkingsafval niet uit het oog wordt verloren (het bovengenoemde onderzoek moet daarbij zijn gericht op het voorkomen daarvan). Anderzijds zouden individuele porties moeten worden aangeboden, waarbij mensen hun eigen verpakking kunnen meebrengen (ook om voedselverspilling en andere soorten afval te verminderen). Als wij een

structuur van milieuvriendelijke verpakkingen ontwikkelen en de infrastructuur ervan wordt aangepast, kan dit uiteindelijk zorgen voor een groter draagvlak bij de consumenten.

Aanvullende aantekeningen

Thematisch blok III — Ondersteuning van gedragsverandering bij de consument

AANBEVELING 16

Verruiming van de definitie van voedselverspilling om niet-geogst voedsel van verspilling te redden

Wij bevelen aan om niet-geogst voedsel op te nemen in de Europese definitie van voedselverspilling. Wij willen ook dat landbouwers niet helemaal perfecte, maar nog wel eetbare producten in de handel moeten kunnen brengen. Om voedselverspilling te voorkomen, zouden landbouwers symbolen moeten krijgen die aangeven dat niet-geogst voedsel door particuliere huishoudens en ngo's kan worden geogst.

Dit idee moet aan twee groepen worden meegedeeld:

- aan burgers via de campagne die in aanbeveling 20 is ontwikkeld;
- aan landbouwers via de ministeries van Landbouw van de lidstaten. De ministeries zouden deze aanbeveling moeten uitvoeren in overleg met lokale gemeenten en unies van producentengroeperingen.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat het onredelijk is eetbare levensmiddelen te verspillen. Rechtstreeks oogsten helpt inzicht te krijgen in het werk van landbouwers en zorgt voor waardering van het voedsel dat zij produceren.

Aanvullende aantekeningen

Het feit dat wij landbouwers niet de schuld willen geven, vormt een uitdaging.

AANBEVELING 17

Volwassenen aanmoedigen om actie tegen voedselverspilling als prioriteit te nemen

Wij bevelen aan dat elke lidstaat een programma voor volwassenen uitvoert om te zorgen voor meer bewustwording en kennis over de kosten van voedselverspilling en de voordelen van het voorkomen daarvan op nationaal, regionaal en lokaal niveau.

Om de urgentie van het probleem te benadrukken, zou dit programma op de best beschikbare gegevens (aanbeveling 5) moeten worden gebaseerd. Het zou apps (aanbeveling 18), campagnes (aanbevelingen 4 en 20), verder onderwijs en verdere opleiding voor mensen die in de voedingsmiddelenindustrie werken, interne opleidingsprogramma's voor beroepsbeoefenaren alsook documentaires en televisieprogramma's over dit onderwerp moeten omvatten. Enkele mogelijkheden: korte reclames waarin het voordeel van het hergebruiken van voedsel duidelijk wordt gemaakt, het promoten van zondag als kliekjesdag en het maken van spelprogramma's met kookwedstrijden voor jongvolwassenen om omroeporganisaties erbij te betrekken.

Het is belangrijk om mensen door middel van eenvoudige berichten of nudging voor te lichten over de economische en milieuvoordelen van het niet verspillen van voedsel.

De media zouden in hoge mate kunnen bijdragen tot de verspreiding van informatie, met name openbare radio- en televisieomroepen, gedrukte media, sociale media, openbare instellingen, musea en detailhandelaren. De bestaande EU-instellingen zouden hulpmiddelen kunnen ontwikkelen ter ondersteuning van de lidstaten (bijvoorbeeld het Huis van de Europese geschiedenis).

Motivering/rechtvaardiging

Andere aanbevelingen hebben betrekking op onderwijs aan kinderen, maar wij hebben ook acties nodig met onmiddellijke kortetermijneffecten op de huidige generatie die voedsel koopt en klaarmaakt.

Aanvullende aantekeningen

Een voordeel is dat nudging in supermarkten die gericht is op het voorkomen van voedselverspilling een tegenwicht zal vormen tegen de marketing die mensen ertoe aanzet om te veel te kopen.

AANBEVELING 18

Voedingsbewustzijn en duurzaam voedsel op lagere en middelbare scholen

Wij bevelen aan om de onderwerpen duurzaam voedsel en voeding op te nemen in de lesprogramma's van lagere en middelbare scholen, door nieuwe verplichte, op zichzelf staande lessenreeksen op te zetten, zoals die in sommige landen reeds bestaan, en/of door ze in bestaande verplichte vakken op te nemen. Deze aanbeveling heeft tot doel leerlingen bewuster te maken van voedselverspilling door middel van discussies over sociaal-economische waarden, duurzame productie en consumptie, winkelgedrag, huishoudboekjes, en praktijkervaringen die scholen en boerderijen dichterbij elkaar brengen. Om deze aanbeveling tot een succes te maken, verwachten wij dat de EU aan twee vereisten voldoet. Ten eerste hebben wij een bewustwordingscampagne voor meerdere groepen belanghebbenden nodig om een dynamiek rond dit onderwerp te creëren en te behouden (aanbeveling 20). Ten tweede moeten wij leerkrachten ondersteunen door middel van opleidingen en pedagogische uitwisselingen en materialen, waarbij gebruik wordt gemaakt van bestaande netwerken en bewezen beste praktijken. Hoewel wij erkennen dat het even kan duren voordat deze veranderingen zijn doorgevoerd, is het belangrijk om al actiedagen of -weken over voedselverspilling op school te organiseren, waarbij verschillende maatschappelijke actoren worden ingezet (aanbeveling 21).

Motivering/rechtvaardiging

Voedselverspilling is het symptoom van bredere systemische problemen die betrekking hebben op de manier waarop wij vandaag de dag voedsel produceren, kopen en consumeren in Europa. Pedagogische maatregelen moeten dan ook verder gaan dan voedselverspilling en ook ingaan op waarden en op de wenselijke toekomst van productie en consumptie in Europa. Onderwijs blijft een nationale bevoegdheid en van lidstaat tot lidstaat worden verschillende lesprogramma's gehanteerd. Wij erkennen deze verschillen en moedigen tegelijkertijd de EU aan om ambitieuze acties te bevorderen, met behulp van nieuwe vakken en/of bestaande vakken zoals aardrijkskunde of economie.

Aanvullende aantekeningen

AANBEVELING 19

Bevordering en ondersteuning van applicaties en platforms voor het delen van voedsel die consumenten met elkaar in contact brengen

Wij bevelen aan dat de EU bestaande toepassingen en platforms, zoals Olio of FoodSharing.de, bevordert en ondersteunt. De te bevorderen instrumenten moeten aan bepaalde basiscriteria voldoen en dienovereenkomstig worden beoordeeld: gebruiksvriendelijkheid, de volledigheid van de gegevensbank, onafhankelijkheid, aanpassingsmogelijkheid aan lokale omstandigheden en het werkelijke effect op het tegengaan van voedselverspilling. De EU en nationale en regionale overheden moeten op proactieve wijze de meest belovende bestaande instrumenten bevorderen en vooral, maar niet alleen, financieel ondersteuning bieden aan de ontwikkeling en handhaving daarvan via hun verschillende onderzoeks-, actie- en financieringsprogramma's. Met overheidsfinanciering zou kwaliteitsvolle en neutrale voorlichting moeten worden gestimuleerd, zonder reclame.

Motivering/rechtvaardiging

Er bestaan verschillende applicaties die verschillende actoren met elkaar in contact brengen, bedrijven met consumenten, of consumenten met consumenten. Sommige van deze instrumenten kunnen succesvol zijn gebleken om consumenten met elkaar in contact te brengen, om hen te helpen voedsel te redden van verspilling. Zij lijken echter een beperkte geografische dekking te hebben of niet bekend genoeg te zijn onder Europeanen. Wij zijn van mening dat het voor de EU en de lidstaten belangrijk is om technologische innovaties met een groot effect actief te ondersteunen en op die manier nieuwe ideeën en innovaties kansen te geven zodat zij kunnen groeien en op lange termijn een vaste plaats kunnen verwerven.

Aanvullende aantekeningen**AANBEVELING 20****Red voedsel van verspilling en bespaar geld: een Europese campagne tegen voedselverspilling in samenwerking met levensmiddelendetailhandelaren tijdens vier weekenden per jaar**

Wij bevelen aan dat de EU een campagne coördineert die bedoeld is voor winkels waar levensmiddelen worden verkocht (levensmiddelendetailhandelaren, supermarkten, hypermarkten, kleinere winkels) en die in de lidstaten zou worden gehouden. Deze campagne zou elk jaar tijdens vier weekenden plaatsvinden en gericht zijn op het onderwerp “red voedsel van verspilling en bespaar geld”. De lidstaten mogen zelf de campagneweekenden kiezen. Bij het kiezen van de data zou rekening moeten worden gehouden met de doelstelling om meer bewustzijn te creëren over het gedrag bij de aankoop van levensmiddelen (bijvoorbeeld rond nationale of culturele feesten) en het seizoensgebonden aspect (bijvoorbeeld rond de oogsttijd). De campagne zou een initiatief zijn van de Europese Unie, die voor alle lidstaten een uniform visueel ontwerp (hetzelfde logo, kleurcode enz.) zou ontwikkelen. De campagne zou vervolgens op nationaal niveau worden uitgevoerd en worden aangepast aan de bijzonderheden van elk land, de jaarlijkse kalender, eetgewoonten enz.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat het belangrijk is de burgers beter bewust te maken van voedselverspilling. Er is alleen de International Day of Awareness on Food Loss and Waste Reduction (internationale dag van bewustwording over voedselverlies en voedselverspilling), die onbekend is onder burgers en ondergesneeuwd raakt tussen het grote aantal andere internationale dagen. Het nieuwe evenement zou worden uitgebreid tot vier weekenden per jaar. Hierdoor zou het probleem zichtbaarder worden voor de Europese burgers en de herhaling van weekenden in de loop van het jaar zou meer effect sorteren dan één enkele dag. Dit zou ook een manier zijn om het Europese evenement te onderscheiden van de gebruikelijke internationale dagen.

Aanvullende aantekeningen

- Eén voordeel van onze aanbeveling is dat Europese burgers zich bewuster zouden worden van het kopen en consumeren van levensmiddelen en het seizoensgebonden aspect ervan als manieren om voedselverspilling te voorkomen. Door een campagne rond vier weekenden per jaar te organiseren, zouden deze boodschappen met een bepaalde regelmaat aan de burgers worden overgebracht. Een ander voordeel zou zijn dat samenwerking met levensmiddelendetailhandelaren in het kader van deze campagne wordt bevorderd en dat levensmiddelendetailhandelaren worden betrokken bij de strijd tegen voedselverspilling.
- Eén van de uitdagingen betreft de vraag hoe levensmiddelendetailhandelaren/verkooppunten van levensmiddelen bij dit evenement kunnen worden betrokken. Aangezien levensmiddelendetailhandelaren ernaar streven zo veel mogelijk te verkopen, zullen sommigen misschien terughoudend zijn om mensen aan te moedigen minder voedsel te consumeren of andere consumptiegewoonten aan te nemen. Aan de andere kant hebben alle winkels, ook die welke levensmiddelen verkopen, het doel

voor ogen om winst te maken, zodat zij het evenement misschien zullen zien als een strategie om een positief imago op te bouwen als actoren in de strijd tegen voedselverspilling. Een andere uitdaging betreft de specifieke kenmerken en de jaarlijkse kalender in de lidstaten van de EU: in sommige landen wordt Kerstmis niet gevierd, of wordt het op een andere datum gevierd, en feestdagen kunnen van land tot land verschillen.

- Andere gegevens over de wijze waarop de aanbeveling zou worden uitgevoerd:

- * gediversifieerde bronnen gebruiken voor de campagne tegen voedselverspilling in samenwerking met levensmiddelenhandelaren: traditionele media (televisie, kranten), sociale media, gebruik van lokale influencers, reclames. De vier weekenden aangrijpen om een sterke campagne te voeren voor de volledige terugdringing van voedselverspilling.

- * Tijdens deze weekenden zou de EU moeten meedelen welke levensmiddelenhandelaren reeds initiatieven tegen voedselverspilling hebben opgezet en ontwikkeld. De EU zou deze reeds bestaande initiatieven moeten ondersteunen en informatie moeten verspreiden over goede praktijken en aldus een positief verhaal overbrengen. Wij mogen schokkende berichten niet benadrukken maar zouden ons moeten richten op positieve ervaringen.

- * Een follow-up en een evaluatie van de vier weekenden organiseren om ze te verbeteren en elk jaar meer mensen te bereiken.

AANBEVELING 21

“Stop voedselverspilling”: een week gewijd aan voedselverspilling op school

Wij bevelen aan een themaweek over voedselverspilling te organiseren op scholen om bewustwording rond het onderwerp te creëren onder jonge kinderen en tieners. De week zou wat de vorm en inhoud ervan betreft worden afgestemd op de leeftijd van de leerlingen. Op lagere scholen en voor jongere kinderen zou de bewustwording tijdens de week moeten worden vergroot door middel van spellen. De Europese Commissie zou een toolkit voor scholen en leerkrachten in alle EU-talen moeten samenstellen en verspreiden over hoe de bewustwording rond voedselverspilling op scholen kan worden verbeterd en hoe activiteiten over dit onderwerp kunnen worden besproken en georganiseerd in verband met hun eigen lesonderwerpen. De toolkit zou richtsnoeren met voorgestelde activiteiten moeten omvatten om leerkrachten niet te overbelasten, en zou gemakkelijk online toegankelijk moeten zijn. Jongere leerlingen zouden moeten worden beloond met een certificaat (voorzien van het EU-logo). Nationale staten zouden invulling geven aan de week op basis van de werking van hun respectieve onderwijsstelsels en academische kalenders. Scholen zouden zelf mogen bepalen welke activiteiten zij gedurende de week willen organiseren, met behulp van de toolkit die voor leerkrachten beschikbaar wordt gesteld.

Motivering/rechtvaardiging

Kinderen zouden voedsel moeten leren waarderen en meer moeten vernemen over de manier waarop voedsel wordt geproduceerd en hoe lang het duurt om voedsel te produceren. Het is belangrijk om dit bewustzijn al op jonge leeftijd bij te brengen. Met dit soort evenementen kunnen via kinderen en tieners ook ouders worden bereikt, omdat leerlingen hun ouders vertellen wat zij op school hebben gedaan.

Aanvullende aantekeningen

- Een voordeel is dat kinderen voedsel leren waarderen en meer vernemen over de manier waarop voedsel wordt geproduceerd en hoe lang het duurt om voedsel te produceren. Het is belangrijk om vroeg te beginnen met het bijbrengen van bewustzijn. Een ander voordeel is dat met dit soort evenementen via kinderen en tieners ook ouders kunnen worden bereikt, omdat scholieren hun ouders vertellen wat zij op school hebben gedaan.
- Een van de uitdagingen is om leerkrachten niet te overbelasten door hen zelf alle activiteiten en ideeën te laten bedenken. Daarom is een kader of zijn richtsnoeren met voorgestelde

activiteiten heel belangrijk om ervoor te zorgen dat alle leerlingen op alle scholen van dit initiatief kunnen profiteren.

AANBEVELING 22

Consumenten een leidraad aanreiken zodat zij zich bewust worden van hun impact op voedselverspilling, daar zelf beslissingen over kunnen nemen en begrijpen hoe zij een product kunnen verwerken, bewaren en hergebruiken voor en na het verstrijken van de datum.

(“de uiterste gebruiksdatum” is een veiligheidsdatum waarna een product niet mag worden gebruikt; “ten minste houdbaar tot” geeft de datum aan tot wanneer een product zijn optimale kwaliteit behoudt)

Wij bevelen aan om informatie-instrumenten in te zetten om consumenten voor te lichten en hen te leren hoe zij kunnen beoordelen of de uiterste datum van een product echt is verstreken. Om consumenten bewust te maken van hun gebruik van voedingsmiddelen, pleiten wij ervoor de “ten minste houdbaar tot”-datum beter zichtbaar te maken op het etiket: dezelfde plaats voor elk product en een grotere lettergrootte. Voorts willen wij rechtstreeks op het productetiket een QR-code aanbrengen (met de mogelijkheid om ook de barcode te gebruiken). Wat is het doel hiervan? Informatie verschaffen over de beste manier om het product te bewaren en na te gaan of het nog eetbaar is (door te ruiken en te proeven) en culinaire tips geven om het product te bereiden (bijvoorbeeld aangepaste recepten). Volgens ons zijn de producenten het best in staat om de via de QR-code beschikbare informatie te formaliseren. Voor producten zonder etiket, zoals groenten en fruit, zou de QR-code daar moeten worden geplaatst waar de producten worden verkocht, om onnodige verpakkingen te voorkomen. Om ervoor te zorgen dat deze informatiebron voor iedereen toegankelijk is, zetten wij niet alleen maar in op digitale technologie. Wij willen ook dat papieren communicatiemiddelen (bijvoorbeeld folders in supermarkten) worden aangereikt.

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat het voor ons een uitdaging is om consumenten verantwoordelijk te maken voor hun voedselbeheer. Door de informatie op een product aan te vullen, krijgen consumenten een beter beeld van de problemen in verband met de houdbaarheidsdatum. Het biedt tevens de kans om “misvattingen” of “de angst om ziek te worden” na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum weg te nemen. Wij weten namelijk dat producenten voorzichtig zijn met de “ten minste houdbaar tot”-datum om zichzelf te beschermen. In werkelijkheid kan het product daarna ook nog worden geconsumeerd. Wij stellen de noodzaak om een uiterste gebruiksdatum aan te geven niet ter discussie. Die datum blijft namelijk een belangrijke indicator voor de versheid.

Aanvullende aantekeningen

Een voordeel is dat wij ons richten op etikettering om consumenten zo goed mogelijk voor te lichten over de voordelen voor hun portemonnee en het milieu. Onze slagzin vat ons idee perfect samen: “koop slim en eet goedkoper”. Om deze nieuwe informatiebron beter bekend te maken en te promoten onder consumenten, stellen wij voor een grootschalige communicatiecampagne uit te rollen om het doel van dit nieuwe instrument uit te leggen.

AANBEVELING 23

De toepassing van gestandaardiseerde praktijken op het niveau van de detailhandel bij het promoten van producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken.

Wij bevelen aan dat de aankoop van producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken wordt geherwaardeerd door bedrijven te vragen een strategie aan te nemen om deze producten te beheren en te beoordelen voor de consument. Huishoudens zouden positiever naar deze producten moeten gaan kijken, zodat zij niet slechts voor een deel van de bevolking worden bestemd. Deze strategie bestaat uit meerdere delen:

- een deel betreffende de uitvoering van regelgeving op Europees niveau door een specifiek hoofdstuk over deze producten te maken waardoor zij bij het binnenkomen van de winkel gemakkelijk toegankelijk en identificeerbaar zijn om betere consumptiepraktijken door alle gebruikers te bevorderen, ongeacht hun inkomen;
- de ontwikkeling van een communicatiebeleid waarin de nadruk ligt op “gezond verstand” en de aantrekkelijkheid van de producten, alsook de aanpak inzake verantwoord boodschappen doen (in de reclame zou de aandacht niet in de eerste plaats mogen gaan naar het aankopen van (te) grote hoeveelheden);
- detailhandelaren aanmoedigen om hun beleid waarbij nieuwe producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken tijdens piektijden in de schappen worden geplaatst, aan te passen (aangepast aan de praktijken van consumenten in verschillende Europese landen).

Motivering/rechtvaardiging

Wij bevelen dit aan omdat hiermee een in veel winkels bestaand beleid wordt versterkt en “goede praktijken” op Europese schaal worden gestandaardiseerd. De groep besteedt bijzondere aandacht aan het gunstige effect van het generaliseren van deze maatregelen, dat het imago van laaggeprijsde producten zou veranderen (niet alleen beschikbaar voor huishoudens, maar voor de hele bevolking).

Aanvullende aantekeningen

Deze aanbeveling is een manier om de betrokkenheid van bedrijven bij duurzame praktijken te bevorderen. Hiermee kunnen zij consumenten namelijk aan zich binden. Toch brengt het in de praktijk brengen van deze aanbeveling enkele uitdagingen met zich mee:

- met betrekking tot huishoudens: flexibeler zijn en het weekmenu aanpassen aan de beschikbare producten;
- met betrekking tot beroepsbeoefenaren: het personeel opleiden en dit nieuwe beleid in de praktijk brengen;
- met betrekking tot de algemene bevolking: misvattingen wegnemen en de perceptie van de ontvangers van deze producten veranderen, zeker tegen lage kosten, maar waarbij allereerst iets wordt gedaan aan onverkochte goederen.