

## NVB monitor brood- en banketverspilling 2023 toont flinke daling retourstromen

Wageningen, 17 oktober 2024 – De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) en Samen Tegen Voedselverspilling hebben in samenwerking met Wageningen University & Research de nieuwe resultaten bekendgemaakt van de brood- en banketverspilling monitor van de NVB over het jaar 2023. Hieruit blijkt onder meer dat vooral de hoeveelheid retourstromen van brood vanuit supermarkten is afgenomen met 40% ten opzichte van 2020. Dat komt vooral door betere afspraken en een actief beleid in de keten.

Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling: “Brood is één van de meest verspilde producten in Nederland, zowel in de supermarkt als bij mensen thuis. Dit komt mede door het dagverse karakter van brood. Door minder brood te verspillen, heeft dat meteen impact. Immers, voor de productie van voedingsmiddelen, waaronder brood en banket, zijn energie, land, water en grondstoffen gebruikt. Ook komen er bij elke stap in de keten broeikasgassen vrij. Daarom zetten wij ons samen met de NVB (Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij) in om de reststromen en verspilling in de keten inzichtelijk te maken, zodat de betrokken partijen gericht kunnen werken aan reductie. En met resultaat!”

### Monitoring

Van elkaar leren is de basisdoelstelling van de NVB. In 2021 hebben verschillende NVB leden afgesproken om op vrijwillige basis hun reststromen en verspilling te rapporteren via een sectorspecifieke template, ontwikkeld in samenwerking met Wageningen University & Research (WUR). De monitor werkt als een graadmeter en is motiverend. De bedrijven krijgen inzicht in hun eigen verspilling. Ze zien hoe ze presteren ten opzichte van het sectorgemiddelde en kunnen dan gericht werken aan reductie. Op dit moment zijn data beschikbaar van de jaren 2020-2023, waarop WUR een data-analyse heeft uitgevoerd. Dit jaar hebben er meer NVB-leden deelgenomen aan de monitor dan ooit.

### De nieuwe resultaten

Wim Kannegieter, directeur Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij: “Dit jaar hebben nog meer NVB-leden deelgenomen aan de monitor waardoor de dekkingsgraad van de categorie brood 73% van de totale markt is. Hierdoor is er steeds meer inzicht in de reststromen en verspilling. Hieruit blijkt dat de hoeveelheid brood dat onverkocht retour gaat naar de bakkers ten opzichte van het uitgaande productievolume van brood is gedaald van 5,6% (in 2022) naar 4,7% (in 2023) in de aangeleverde registraties. In 2020 was deze stroom nog 8,0% van het uitgaande productievolume. Van 2020-2023 is dit een reductie van meer dan 40%. In de categorie banket is het gemiddelde van de verspilling in 2023 licht gestegen ten opzichte van 2022, van 3,5% naar 4,3%.”

Vrijwel al het brood dat overblijft in de supermarkt en wat terug gaat naar de bakkerijen, gaat naar de diervoederindustrie. Daar wordt het verwerkt tot diervoer. Dit is een hoogwaardigere bestemming op de [Ladder van Moerman](#) dan bijvoorbeeld vergisting, compostering of verbranding. De verwerking tot diervoeder valt volgens de [Europese definitie](#) niet onder verspilling, maar het voorkomen van deze reststroom in de keten is wenselijker. Bakkerijen werken op verschillende manieren aan het voorkomen en verminderen van verspilling, [lees hier tips & tricks](#).

### Verdere reductiestappen

De bakkersbedrijven werken verder aan het voorkomen van voedselverspilling en verminderen van reststromen. Voor het banketgedeelte van dit monitoringstraject ligt er een mooie uitdaging om de

dekkingsgraad te verhogen. Nu de retouren van brood zijn gedaald, wordt het relevanter om te kijken naar hoe er verdere stappen gezet kunnen worden bij het bakproces. Ook zal er gekeken worden hoe producten die retour komen nog beter verwerkt kunnen worden in nieuwe producten.

De NVB en haar leden maken zich nu verder klaar voor de toekomst. Aankomend jaar wil de industriële bakkerijsector de verspilling nog verder terugdringen. De grootste focus hierbij is gelijk de meest lastige. Hoe kan de productie beter afgestemd worden op de vraag en hoe kunnen afspraken over minimale bestelhoeveelheden worden verhoogd. Daardoor kan de efficiency van de productie worden verhoogd en tevens zal daardoor het assortiment minder spillingsgevoelig worden doordat weinig verkopende items worden gesaneerd.

[Kijk hier voor meer informatie over de NVB.](#)

---

#### **Noot voor de redactie:**

**Bron foto:** Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB).

#### **Over de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)**

De [Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij \(NVB\)](#) is een in 1969 opgerichte werkgeversorganisatie (als opvolger van de Nederlandse Vereniging voor Industriële Bakkerij) die de belangen de bakkerijbranche in het algemeen behartigt en van middelgrote en grote brood- en banket bakkerij-ondernemingen in Nederland in het bijzonder. Dit doet de vereniging door bij te dragen aan de kennis over brood en banket, onderzoek te stimuleren en een platform te bieden voor kennisuitwisseling.

#### **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
- Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) – Wim Kannegieter, 06-51584550

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