

Media Coverage

Conferentie Towards Halving Food Waste in Europe
18-19 juni 2024



Coalitie Houdbaarheid - landelijk



NOS Nieuws • 18 juni, 16:12

'Kijk, ruik en proef voor je voedsel weggooit', nieuwe campagne tegen verspilling

De afgelopen jaren wordt steeds minder eten weggegooid. Toch verdwijnt nog altijd zo'n 60 miljoen kilo eten in de vuilnisbak omdat de houdbaarheidsdatum niet duidelijk genoeg is. Een nieuwe samenwerking van onder meer fabrikanten en supermarkten wil de verspilling aanpakken in een nieuwe campagne. Daarom kondigen ze nieuwe, duidelijkere symbolen aan die voortaan op verpakkingen komen.

<https://nos.nl/artikel/2525104-kijk-ruik-en-proef-voor-je-voedsel-weggooit-nieuwe-campagne-tegen-verspilling>



[NOS Journaal 20.00 uur | NPO Start](#)



Door onze economieredactie

18 jun 2024 om 17:18

173 reacties

Voedselproducenten en supermarktketens zetten binnenkort extra informatie over de houdbaarheidsdatum op verpakkingen om verspilling tegen te gaan. Bedrijven als Albert Heijn, Unilever, Jumbo, Dirk en FrieslandCampina hopen dat consumenten hierdoor minder vaak voedsel weggooien.

Op verpakkingen kan een houdbaarheidsdatum staan die staat voor ten minste houdbaar tot (THT) of te gebruiken tot (TGT). Na een THT-datum zijn producten vaak nog goed te eten, maar kan bijvoorbeeld de kleur of de geur wel veranderen. De TGT-datum is wel heel strikt, deze producten kun je beter niet eten na de houdbaarheidsdatum.

Veel mensen kennen dit verschil niet, zeggen de supermarkten en voedselproducenten. De bedrijven hopen daar met nieuwe informatie op de verpakkingen verandering in te brengen. Met een icoontje van een hand

<https://www.nu.nl/economie/6317348/extra-informatie-over-houdbaarheid-moet-voedselverspilling-tegengaan.html>

Coalitie Houdbaarheid-landelijk



RTL Nieuws

Kijken, ruiken, proeven

Dit logo staat voortaan op voedselverpakkingen

Door Malini Witlox - 18 juni 2024 - Aangepast: 20 juni 2024

Op de verpakking van huismerkproducten van onder meer Albert Heijn, Jumbo, Lidl en Dekamarkt komt voortaan extra informatie over de houdbaarheid. Consumenten worden er actiever op gewezen dat producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, soms nog wel eetbaar zijn als ze eerst kijken, ruiken en proeven. De deelnemende supermarkten en voedselproducenten hebben zich verenigd in de 'Coalitie Houdbaarheid'.

<https://www.rtl.nl/nieuws/rtl-z/artikel/5456149/voedselverspilling-aanpak-supermarkten-houdbaar-datum>

Informatie over houdbaarheidsdatum moet eten uit de klike houden

18 jun. 2024 in FINANCIEEL



VEGHEL (ANP) - Voedselproducenten en supermarktketens zetten binnenkort extra informatie over de houdbaarheidsdatum op verpakkingen om verspilling tegen te gaan. Door duidelijker te maken dat voedsel vaak nog prima te eten is na de houdbaarheidsdatum, hopen bedrijven als Albert Heijn, Unilever, Jumbo, Dirk en FrieslandCampina dat consumenten minder vaak voedsel weggooien.



Op voedselverpakkingen kan een houdbaarheidsdatum staan die staat voor ten minste houdbaar tot (THT) of te gebruiken tot (TGT). Na een THT-datum zijn veel producten nog goed te eten, maar kan bijvoorbeeld de kleur of de geur veranderen. De TGT-datum is wel heel strikt, dus mag je die producten niet eten na de houdbaarheidsdatum.

<https://www.telegraaf.nl/financieel/484322528/informatie-over-houdbaarheidsdatum-moet-eten-uit-de-klike-houden>

Laatste nieuws Weer Panel  HART VAN NEDERLAND

MIS NIKS VAN VANDAAG INSIDE

- Alle afleveringen
- De beste fragmenten
- Exclusieve interviews
- Het meest spraakmakende nieuws

GA NU NAAR DE WEBSITE

VANDAAG INSIDE

Economie 18 juni 2024, 23:20 uur

Voedsel weggooien? Nieuw verpakingslogo maakt houdbaarheidsdatum voortaan duidelijker

<https://www.hartvannederland.nl/nieuws/economie/voedsel-weggoeien-nieuw-verpakingslogo-maakt-houdbaarheidsdatum-voortaan>

nieuws.nl Jouw gemeente: Typ je gemeente in... 

Informatie over houdbaarheidsdatum moet eten uit de klike houden



Foto: ANP

Voedselproducenten en supermarktketens zetten binnenkort extra informatie over de houdbaarheidsdatum op verpakkingen om verspilling tegen te gaan. Door duidelijker te maken dat voedsel vaak nog prima te eten is na de houdbaarheidsdatum, hopen bedrijven als Albert Heijn, Unilever, Jumbo, Dirk en FrieslandCampina dat consumenten minder vaak voedsel weggooien.

Coalitie Houdbaarheid-landelijk

kids week  Word abonnee >

NIEUWS ENTERTAINMENT DOE HET ZELF MOPPEN VOOR OUDERS SAMSAM

Eten

Niet in de prullenbak, maar in je buik: nieuw logo moet verspilling voorkomen

Kijken, ruiken en proeven: een nieuw logo op eten herinnert je eraan je zintuigen te gebruiken voor je eten weggooit.

<https://www.kidsweek.nl/nieuws/nieuw-logo-moet-verspilling-voorkomen>

BNNVARA Menu     

Kassa Volgen

Overzicht Video Actueel Hulpartikelen Nieuwsbrief Kassa Vraag & Beantwoor

Icoontje bij houdbaarheidsdatum moet voedselverspilling gaan verminderen

19-06-2024 • leestijd 2 minuten • 4784 keer bekeken •  bewaren



Binnenkort gaan voedselproducenten en supermarktketens extra informatie over de houdbaarheidsdatum op verpakkingen toevoegen door middel van een icoon. Bedrijven als Albert Heijn, Unilever, Jumbo, Dirk en FrieslandCampina willen consumenten duidelijker maken dat voedsel vaak nog prima te eten is na de houdbaarheidsdatum. Ze hopen dat dit leidt tot minder voedselverspilling.

<https://www.bnnvara.nl/kassa/artikelen/icoontje-bij-houdbaarheidsdatum-moet-voedselverspilling-gaan-verminderen>

<https://nieuws.nl/economie/20240618/informatie-over-houdbaarheidsdatum-moet-eten-uit-de-klike-houden/>

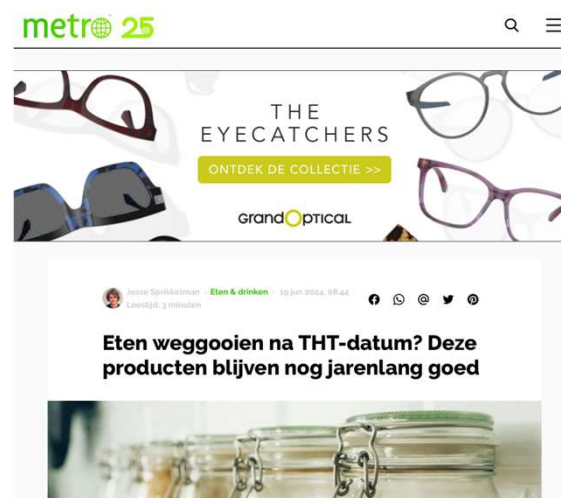


Nieuwe symbolen op supermarktproducten: dít betekenen ze

Als je binnenkort boodschappen doet, is de kans groot dat je nieuwe symbolen op sommige producten ziet. Deze logo's hebben alles te maken de houdbaarheidsdatum van producten, omdat bepaalde producten ook na houdbaarheidsdatum nog goed kunnen zijn. Maar wat betekenen ze precies?

<https://www.libelle.nl/eten-drinken/wat-betekent-nieuwe-symbolen-supermarktproducten~bd99bd73/>

Coalitie Houdbaarheid-landelijk



<https://www.metronieuws.nl/eten-drinken/2024/06/eten-weggooiën-na-tht-datum-deze-producten-blijven-nog-jarenlang-goed/>

Meer duidelijkheid over Tenminste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT)

20 jun 2024



Fabrikanten en supermarkten, waaronder Unilever, FrieslandCampina, Albert Heijn, De Smaakspecialist, Lidl, Jumbo, Dirk, Dekamarkt, Ebro, Velder, en Enrico Foods, gaan gezamenlijk en op grote schaal de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken. Door explicieter op de verpakking te vermelden hoe een consument om moet gaan met de houdbaarheidsdatum, willen ze verdere stappen zetten in het verminderen van voedselverspilling bij consumenten.

De genoemde bedrijven hebben zich aangesloten bij de Coalitie Houdbaarheid die wordt ondersteund door het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) en het Voedingscentrum. Het initiatief daartoe is uitgegaan van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling samen met de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) en Too Good To Go, de grootste marktplaats voor onverkochte voedingsproducten. Al deze instanties hebben hiertoe besloten op het congres 'Towards Halving Food Waste in Europe' in het Noord-Brabantse Veghel.

<https://www.goednieuwssite.org/2024/06/20/meer-duidelijkheid-over-tenminste-houdbaar-tot-tht-en-te-gebruiken-tot-tgt/>

Coalitie Houdbaarheid-vakpers



<https://vakbladvoedingsindustrie.nl/nl/artikel/bedrijven-bieden-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdata>



<https://www.nieuwsvoordietisten.nl/nieuwe-houdbaarheidsiconen-op-voedingsmiddelen/>



Coalitie Houdbaarheid presenteert logo's tegen voedselverspilling

VEGHEL – Fabrikanten en supermarkten hebben de handen ineengeslagen om gezamenlijk en op grote schaal de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken. Zij willen explicieter communiceren over hoe de consument om moet gaan met de houdbaarheidsdatum en zo verdere stappen zetten in het verminderen van voedselverspilling bij consumenten. De bedrijven hebben zich aangesloten bij de Coalitie Houdbaarheid.

<https://www.levensmiddelenkrant.nl/coalitie-houdbaarheid-presenteert-logo-s-tegen-voedselverspilling>

Informatie over houdbaarheidsdatum moet voedselverspilling tegengaan



19 jun 2024 09:15
bron: FoodPro Network

Voedselproducenten en supermarktketens zetten binnenkort extra informatie over de houdbaarheidsdatum op verpakkingen om verspilling tegen te gaan. Door duidelijker te maken dat voedsel vaak nog prima te eten is na de houdbaarheidsdatum, hopen bedrijven als Albert Heijn, Unilever, Jumbo, Dirk en FrieslandCampina dat consumenten minder vaak voedsel weggooien.

<https://www.foodpro-network.nl/nieuws/16920/informatie-over-houdbaarheidsdatum-moet-voedselverspilling-tegengaan>

Coalitie Houdbaarheid-vakpers



Actueel ▾ Handel Industrie Ondernemen Feiten & Cijfers

AH, Jumbo, Lidl, Dirk en Dekamarkt in tht-coalitie

<https://www.distrifood.nl/178821/ah-jumbo-lidl-dirk-en-dekamarkt-in-tht-coalitie>

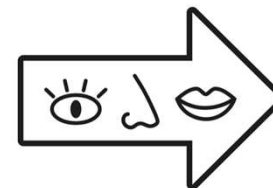


Over de THT? Kijk, ruik, proef!

20-06-2024

Er wordt flink ingezet op het tegengaan van voedselverspilling. Eén van de manieren om voedselverspilling tegen te gaan is door consumenten bewust te maken van betekenis van de THT-datum en dat een product ook na die datum veilig kan zijn voor consumptie. Het gebruik van de 'Kijk, ruik en proef'-pictogrammen helpt om dat te communiceren.

<https://www.poeliersbond.nl/nieuws/over-de-tht-kijk-ruik-proef/20240620104356>



ABONNEREN

Klik hier om dit nieuws dagelijks per mail te ontvangen



VACATUREBANK → Zie meer

Teelthetexpert Orchideeën
Accountmanager Glasgroente
Team Leader / Productie Leader
Accountmanager Benelux
QA Manager (lid MT)
Assistent accountant landelijk
Klantbeheerder landelijk
Energemanager
Aankomend rijper
Ervaren Trader in Vers

TOP 5 - AFGELOPEN WEEK

Twee loodsen Van Andel Bio verwoest door brand
Femke Wiersma wordt nieuwe landbouwminister
Phytophthora grijpt al vroeg om zich heen
Wake-up call van Vandana Shiva
Biologische Sierreeft Nederland presenteert 13 puntentellen aan Vaste Kamercommissie LNV

TOP 5 - AFGELOPEN MAAND

"Soil is living, soil is sacred, take care of it, and it will take care of you. Destroy it, and it will destroy you"
Twee loodsen Van Andel Bio verwoest door brand
BD Feest van de Eeuw trekt 1300 bezoekers
Femke Wiersma wordt nieuwe landbouwminister
Phytophthora grijpt al vroeg om zich heen

Pieter Dirven, de Smaakspecialist: "Wij dragen met trots het TGTG logo op onze producten"

Coalitie van bedrijven geeft consumenten duidelijkheid over toepassing van houdbaarheidsdatums

Fabrikanten en supermarkten, waaronder Unilever, FrieslandCampina, Albert Heijn, De Smaakspecialist, Lidl, Jumbo, Dirk, Dekamarkt, Ebro, Velder, en Enrico Foods, gaan gezamenlijk en op grote schaal de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken. Door expliciet op de verpakking te gaan communiceren over hoe een consument om moet gaan met de houdbaarheidsdatum, willen ze verdere stappen zetten in het verminderen van voedselverspilling bij consumenten. Deze bedrijven hebben zich aangesloten bij de door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling, FNLI en Too Good To Go geïnitieerde Coalitie Houdbaarheid, ondersteund door CBL en het Voedingencentrum, die werd gelanceerd op het congres Towards Halving Food Waste in Europe.



Rol houdbaarheidsverwarring

In Nederland verspillen we ieder jaar 2 miljard kilo goed voedsel. 24-38% Daarvan wordt verspild door de consument. Extra zonde, want alle energie die nodig is voor het verbouwen, produceren, verpakken en vervoeren van voedsel, zit dan al in het product. 10% Van die voedselverspilling bij consumenten thuis wordt veroorzaakt door onduidelijkheid over de verschillende houdbaarheidsdatums. Dit staat gelijk aan ca. 60 miljoen kilo goed voedsel, 115 miljoen maaltijden ofwel 175 miljoen kilo CO2 uitstoot per jaar. Daar valt enorme winst te behalen. Toiné Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling: "Na jaren van reductie van voedselverspilling door consumenten, lijkt deze dalende trend te stagneren. Er is meer nodig, willen we zorgen dat voedselverspilling voor 2030 halveert volgens SDG12.3. Deze coalitie is daarbij een belangrijke en logische stap in de goede richting. We hopen dan ook dat nog meer bedrijven zich hierbij aansluiten waardoor consumenten thuis niet onnodig waardevol voedsel hoeven te verspillen."

Pieter Dirven van de Smaakspecialist: "Bij de Smaakspecialist geloven wij in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld. Het is heel pijnlijk dat een deel van onze duurzaam geproduceerde producten verspild wordt: zo zonde van alle resources! Daarom dragen wij met trots het TGTG logo op onze producten van Smaakt en RAW Organic Food."

<https://www.biojournaal.nl/artic le/9637531/coalitie-van-bedrijven-geeft-consumenten-duidelijkheid-over-toepassing-van-houdbaarheidsdatums/>

Bedrijven willen houdbaarheidsdatums verduidelijken



19 juni 2024



Een coalitie van bedrijven, waaronder Unilever, FrieslandCampina, Albert Heijn, De Smaakspecialist, Lidl, Jumbo, Dirk, Dekamarkt, Ebro, Velder, en Enrico Foods, wil consumenten meer duidelijkheid geven over de toepassing van houdbaarheidsdatums om voedselverspilling te verminderen. De coalitie wil consumenten bijvoorbeeld beter informeren over het verschil tussen Ten Minste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT).

<https://voedingnu.nl/nieuws/meer-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdatums>

Coalitie Houdbaarheid-vakpers



Voedselverpakkingen gaan THT en TGT-data beter uitleggen om verspilling tegen te gaan

Willem Paul de Mooij | 18 jun. 2024 | Laatste update: 19 jun. 2024



Een verpakking van La Vache qui rit met het nieuwe houdbaarheidsicoon bij de Jumbo in Den Haag. Foto Marco De Swart

<https://www.vmt.nl/68144/voedselverpakkingen-gaan-tht-en-tgt-data-beter-uitleggen-met-iconen-om-verspilling-tegen-te-gaan>



U bent hier: [AfvalOnline](#) » [Archief](#) » [Nieuwsberichten](#):

In SHARE

Categorie: [Circulaire activiteiten](#) | Gepubliceerd: 19 juni 2024

Meer duidelijkheid over toepassing houdbaarheidsdatums

In de strijd tegen voedselverspilling gaan fabrikanten en supermarkten gezamenlijk en op grote schaal de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken.

De Coalitie Houdbaarheid gaat explicieter op verpakkingen communiceren over hoe de consument moet omgaan met de houdbaarheidsdatum. In de strijd tegen voedselverspilling lijkt daarmee namelijk nog een wereld te winnen. 10 procent van de voedselverspilling bij consumenten thuis wordt namelijk veroorzaakt door onduidelijkheid over de verschillende houdbaarheidsdatums. Om een idee te geven: het gaat dan om de verspilling van circa 60 miljoen kilo voedsel, 115 miljoen maaltijden, ofwel 175 miljoen kilo CO2-uitstoot per jaar.

"Na jaren van reductie van voedselverspilling door consumenten, lijkt deze dalende trend te stagneren. Er is meer nodig, willen we zorgen dat voedselverspilling voor 2030 halveert volgens SDG12.3 [duurzaam ontwikkelingsdoel van de Verenigde Naties, red.]", zegt Toine Timmermans, directeur van Samen Tegen Voedselverspilling, mede-initiator van de Coalitie Houdbaarheid. "Deze coalitie is daarbij een belangrijke en logische stap in de goede richting. We hopen dan ook dat nog meer bedrijven zich hierbij aansluiten waardoor consumenten thuis niet onnodig waardevol voedsel hoeven te verspillen."

Verskil 'THT' en 'TGT'

De leden van de Coalitie Houdbaarheid willen consumenten duidelijker informeren over het verschil tussen Ten Minste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT) en hoe ze hiermee moeten omgaan. Uit onderzoek blijkt al vele jaren dat minder dan de helft van de Nederlanders het verschil correct kan uitleggen.



Naast de THT en TGT verkopen fabrikanten en supermarkten ook nog voedsel met de verkoopdatum erop. Foto: Maunger | Dreamstime

<https://afvalonline.nl/bericht/41112/meer-duidelijkheid-over-toepassing-houdbaarheidsdatums>

Coalitie Houdbaarheid-vakpers

<https://nederlandse-koppen.nl/kijkruik-en-proef-voor-je-voedsel-weggooit-nieuwe-campagne-tegen-verspilling/>



<https://www.packonline.nl/nieuws/coalitie-geeft-consumenten-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdatums>

<https://versinspiratie.nl/nieuws/nieuws/bedrijven-bieden-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdata>

<https://www.agriholland.nl/nieuws/257124/>

<https://vleesmagazine.nl/nieuws/meer-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdatums>

<https://www.agf.nl/article/9637091/bedrijven-geven-consument-duidelijkheid-over-toepassing-van-houdbaarheidsdatum/>

<https://vismagazine.nl/nieuws/meer-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdatums>

<https://www.bakkersinbedrijf.nl/nieuws/meer-duidelijkheid-over-houdbaarheidsdatums>

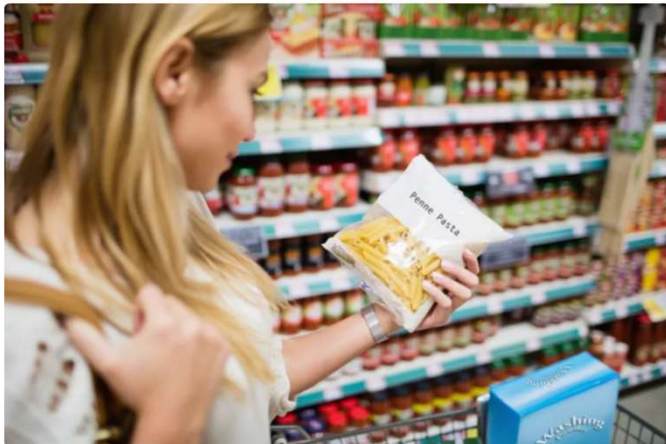
Coalitie Houdbaarheid- internationale pers



Dutch Firms Come Together To Provide Clarity On Expiry Dates

June 24, 2024 7:15 AM
By Steve Wynne-Jones

Share this article



A coalition of companies in the [Netherlands](#), including Unilever, [FrieslandCampina](#), [Albert Heijn](#), [Lidl](#), [Jumbo](#), Dirk, Dekamarkt, De Smaakspecialist, Ebro, Velder, and Enrico Foods, has come together to address the issue of food waste by providing consumers with clearer information on expiry dates.

The initiative, known as the Date-Labeling Coalition, aims to reduce the significant

<https://www.esmmagazine.com/a-brands/dutch-firms-come-together-to-provide-clarity-on-expiry-dates-267873>

News

Dutch companies join forces to clarify expiry date labelling

Roughly 10% of food waste in the Netherlands is caused by “uncertainty” over the expiration dates in the consumer’s home.

Henry Mathieu | June 24, 2024

Share



Credit: Feng Yu / Shutterstock.com

A clutch of food companies and supermarkets have joined forces to tackle food waste in the Netherlands by clarifying expiry dates on certain products.

The Date-Labeling Coalition includes companies such as manufacturers [Unilever](#), [FrieslandCampina](#) and Enrico Foods, plus retailers Albert Heijn, Lidl, [Jumbo](#) and Dirk.

<https://www.just-food.com/news/dutch-companies-join-forces-to-clarify-expiry-date-labelling/>



Niet altijd duidelijk

Op verpakkingen kan een houdbaarheidsdatum staan die staat voor ten minste houdbaar tot (THT) of te gebruiken tot (TGT). Na een THT-datum zijn producten vaak nog goed te eten, maar kan bijvoorbeeld de kleur of de geur wel veranderen. De TGT-datum is wel heel strikt, deze producten kun je beter niet eten na de houdbaarheidsdatum. Voor veel consumenten is het onderscheid niet duidelijk.

Speciale iconen



Met een icoontje van een hand voor de TGT-datum en icoontjes voor kijken, ruiken en proeven voor de THT-datum moet het onderscheid duidelijker worden. De fabrikanten en supermarkten willen zo voorkomen dat producten onnodig worden weggegooid. Op bepaalde producten die nooit kunnen bederven, zoals honing en zout, komen zelfs helemaal geen houdbaarheidsdatum meer.

<https://www.agrifoodcapital.nl/nl/nieuws/nieuwe-coalitie-houdbaarheid-van-start/>

Coalitie Houdbaarheid-partners



Home > Actueel > Coalitie van bedrijven gaat consument he...



<https://fnli.nl/actueel/coalitie-houdbaarheid-gaat-consument-helpen-met-gebruik-houdbaarheidsdatum>



18 juni 2024

Op grote schaal de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken, dat is de stap die supermarkten en diverse fabrikanten samen gaan zetten. Supermarkten hebben zich namelijk aangesloten bij de vandaag gelanceerde Coalitie Houdbaarheid. Door explicieter op huismerkverpakkingen te communiceren over hoe een consument om moet gaan met de

<https://www.cbl.nl/meer-duidelijkheid-over-toepassing-van-houdbaarheidsdatums/>

Coalitie Houdbaarheid-partners



<https://feedbackeurope.nl/internationale-conferentie-towards-halving-food-waste/>



Het kijk-ruik-proeficoontje van het [Voedingscentrum](#) komt op verpakkingen van de eigenmerkproducten.

<https://nieuws.ah.nl/albert-heijn-sluit-zich-aan-bij-coalitie-houdbaarheid/#>

Coalitie Houdbaarheid-regionaal



Foto: ANP.



Lees voor NL

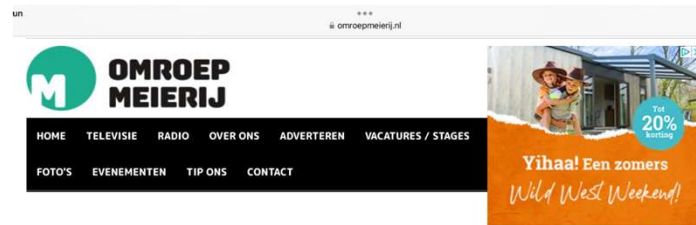
Fabrikanten en supermarkten gaan gezamenlijk de houdbaarheidsvermelding op voedingsmiddelen verduidelijken. Verpakkingen krijgen een logo om voedselverspilling tegen te gaan. Een heel scala aan bedrijven hebben zich aangesloten bij de Coalitie Houdbaarheid, op initiatief van onder meer de stichting Tegen Voedselverspilling in Veghel.



Geschreven door
Tessel Linders

Een datum op een pak melk of vla. Na die datum gooien veel consumenten zonder schroom het product in de gootsteen. Zonde, vinden deze bedrijven. Want vaak is het product nog prima te eten. De stichting Tegen Voedselverspilling heeft daar nu samen met de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie en TooGoodToGo een oplossing voor bedacht.

<https://www.omroepbrabant.nl/nieuws/4491987/deze-campagne-moet-voedselverspilling-tegengaan-kijk-ruik-en-proef>



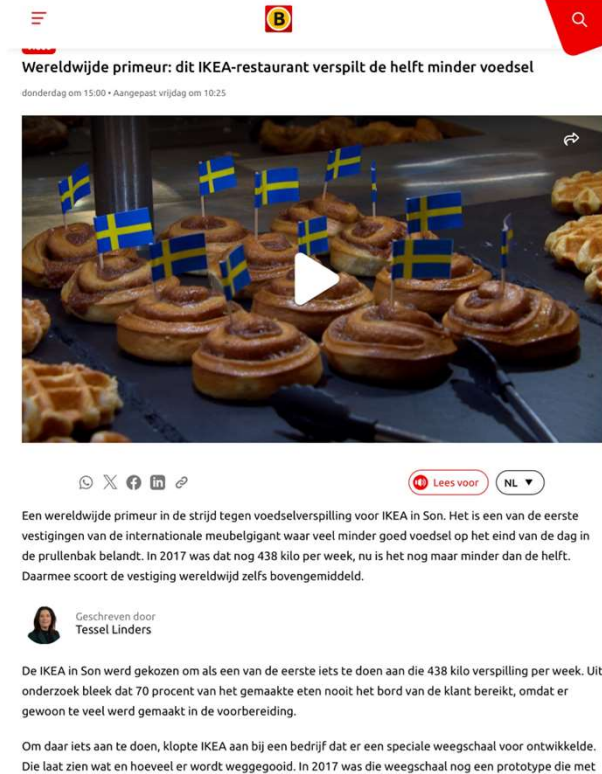
Houdbaarheidsrevolutie ontstaat tijdens Veghels congres

Door Stefan Kerk Op: 19-06-2024 | 15:38 Laatste update: 19-06-2024 | 15:39

VEGHEL – Enkele fabrikanten en supermarkten, zoals Jumbo, Albert Heijn, FrieslandCampina en Unilever, gaan samenwerken om de houdbaarheidsvermeldingen van levensmiddelen te verduidelijken. Dat werd bekend gemaakt tijdens het congres 'Halving Food Waste in Europe', dat deze week aan de Noordkade in Veghel georganiseerd wordt.



<https://www.omroepmeierij.nl/omroep-meierij/houdbaarheidsrevolutie-ontstaat-tijdens-veghels-congres>



<https://www.omroepbrabant.nl/nieuws/4492667/wereldwijde-primeur-dit-ikea-restaurant-verspilt-de-helft-minder-voedsel>

Conferentie-vakpers

**FOODLOG**
VERHELDERT & VERBINDT



Home  Reacties  Gespot  Laatste  Flash  Video  Podcasts 

Jeugd wil sleutelrol in strijd tegen voedselverspilling

+ exclusief voor betalende leden

voedselketen

voedselverspilling

food waste

coalitie

voedsel, voer en energie

samen tegen voedselverspilling

toine timmermans



22 jun 2024, 7:30  2 min

Cécile Janssen Eindredacteur
/ eigenaar, Foodlog



Deel dit artikel:




food inspiration

Artikelen ▾ Sectoren ▾ Events ▾ Partners Trendreport Adverteren

 Manon ▾



<https://www.foodlog.nl/artikel/jeugd-wil-sleutelrol-in-strijd-tegen-voedselverspilling/>

<https://www.foodinspiration.com/nl/hoe-pak-je-dat-aan-cateren-op-een-conferentie-over-voedselverspilling/>



Toine Timmermans, directeur van organiserende stichting 'Samen tegen voedselverspilling', laat weten blij te zijn met de opkomst. "Het is mooi om te zien dat er zoveel bedrijven, zowel lokaal als internationaal, zo druk bezig zijn met het verminderen van voedselverspilling."



Tijdens de eerste dag kregen de aanwezigen de kans om met elkaar in gesprek te gaan en ideeën te delen. Daarnaast waren er presentaties, waarin bedrijven hun ervaringen deelden en vertelden wat er gedaan kan worden om het gezamenlijke doel – het halveren van de totale voedselverspilling in Europa – te bereiken.

<https://dtvnieuws.nl/nieuws/artikel/veghel-voor-twee-dagen-internationale-hoofdstad-tegen-voedselverspilling>

Conferentie-regionaal



Toine Timmermans is directeur van Samen Tegen Voedselverspilling. Foto: [naam]

Centrum tegen voedselverspilling staat in Veghel

18 juni, 10:45 | 910 keer gelezen

VEGHEL | 400 internationale voorvechters tegen voedselverspilling kwamen op dinsdag 18 en woensdag 19 juni bijeen in Veghel. Het gaat om vertegenwoordigers van bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen, maar ook overheden waaronder de Europese Commissie. Zij nemen deel aan de door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling georganiseerde conferentie Towards Halving Food Waste in Europe. Doel is elkaar te inspireren en nieuwe samenwerkingsverbanden aan te gaan om voedselverspilling te halveren in Nederland en Europa.

Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling, legt uit: "De aanwezigen zijn allemaal partijen met hoge ambities om Sustainable Development Goal 12.3 te bereiken: halveren van voedselverspilling in 2030. Zij zijn zich ervan bewust dat ze daarvoor op internationale schaal de krachten moeten bundelen om het voedselsysteem te veranderen en voedselverspilling op alle niveaus in de voedselketen terug te dringen. Minder voedselverspilling kan in grote mate bijdragen aan het borgen van de toekomstige Europese voedselzekerheid, het behalen van klimaat- en biodiversiteitsdoelstellingen en de veerkracht van het voedselsysteem van de EU."



Dankzij Toine is Veghel deze dagen hét centrum tegen voedselverspilling

Vandaag om 09:45 • Aangepast vandaag om 10:05



Toine Timmermans van de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

<https://www.omroepbrabant.nl/nieuws/4491332/dankzij-toine-is-veghel-deze-dagen-het-centrum-tegen-voedselverspilling>

<https://www.kliknieuwsveghel.nl/nieuws/algemeen/223950/centrum-tegen-voedselverspilling-staat-in-veghel>

Conferentie-regionaal



Voedingsbodem voor nieuwe initiatieven

De internationale conferentie werd georganiseerd door de Stichting Samen tegen Voedselverspilling. Voedselproducenten, retailers, beleidsmakers, wetenschappers en NGO's die voedselverspilling willen halveren, kwamen samen om kennis te delen en elkaar te inspireren. Het programma bestond uit inspirerende key notes, deelsessies en fieldtrips. Daarmee bood de conferentie een voedingsbodem voor nieuwe samenwerkingen en concepten om de voedselverspillingsaanpak in de hele Europese voedselketen te verankeren.



Meer dan alleen verlies van voedsel

De conferentie werd geopend door Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling. "Alle elementen zijn aanwezig o wereld verspillingvrij te maken," vertelde hij. "Fabrikanten, supermarkten, overheden, kennisinstellingen en NGO's en vele ar zijn er klaar voor. Want voedselverspilling gaat niet alleen over ve van voedsel, het gaat ook over klimaatverandering, verlies van biodiversiteit en landgebruik. We moeten in actie komen en ik ho dat we daar vandaag allemaal volmondig 'ja' tegen zeggen."

<https://www.agrifoodcapital.nl/nl/nieuws/internationale-conferentie-geeft-boost-aan-aanpak-voedselverspilling/>



Geupcyclede voedselproducten moeten 'nieuwe normaal' worden



Het moment dat het UpcycledFood Initiatief gelanceerd werd op 18 juni 2024 in Veghel.

21-06-2024 100

Tijdens de internationale conferentie Towards Halving Food Waste in Europe op 18 en 19 juni 2024 in

<https://www.landbouwenvoedselbrabant.nl/nieuws+home/2757790.aspx?t=Geupcycled-e-voedselproducten-moeten-%e2%80%98nieuwe-normaal%e2%80%99-worden>

Cihan K  kler heeft dit als repost geplaatst ...



David Jackson (He/Him) · 1e

Marketing Director at Winnow 🌱 Artificial intelligence tools to help chefs run more profitable and sustainable kitchens

5 d · Bewerkt · 📍

Reflecting on an inspiring few days as the [Stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) Towards Halving Food Waste in Europe Conference wraps up. It's been a pleasure sharing our story with ... meer weergeven

[Vertaling weergeven](#)





Anita Scholte op Reimer · 2e

VP Quality, Product Safety & Sustainability at AH/ Ahold Delhaize

6 d · 📍

Vandaag sprak ik op de conferentie 'Towards halving foodwaste in Europe', georganiseerd door [Stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) Samen Tegen Voedselverspilling samen tegen ... meer weergeven





Liz Goodwin · 2e

Senior Fellow and Director Food Loss and Waste at World Resources Institute

4 d · 📍

👉 Key thoughts on food loss and waste from the Netherlands

Earlier this week, I attended the "Towards Halving Food Waste" conference for @WRIFood - thank you to [Toine Timmermans](#) and the team in the Netherlands for hosting us! The passion and diversity of the attendees created a rich environment for sharing ideas and getting creative.

My major takeaways:

- Strong international representation was essential for meaningful discussions on global issues.
- The UN's goal to halve food waste by 50% by 2030 remains challenging, but driving towards this target is still critical.
- Young people emphasized the need to amplify their voices in shaping future efforts.
- Collaboration emerged as a key theme—there is no silver bullet solution, and we must work together to find effective ways to reduce food loss and waste.

Where else do you see opportunities to reduce food waste at scale? If you attended, let me know your thoughts!

[#FoodWaste](#) [#Sustainability](#) [#SDG12.3](#)



Alex Nichols-Vinueza · 2e

Director, Food Loss & Waste at World Wildlife Fund

4 d · Bewerkt · 📍

A few highlights from the fabulous Towards Halving Food Waste in Europe conference this week:

-Ikea serves way more food than people think (it has ~5% of all global food sales and every 1 in 4 items sold at their stores is food), and has become one of the first companies to meet its 50% food waste reduction goal in part because it's made food waste 1 of 5 performance metrics for its regional leaders

-The Albert Heijn store we visited has so effectively reduced shrink and food surplus through dynamic pricing with electronic shelf tags and discount offers (for food nearing its best-by date) that it no longer has a regular food donation pick-up (though still supports food banks via other ongoing programs).

-The Netherlands has passed a date label bill, yet date label confusion still abounds and causes 10% of consumer food waste. Retailers and manufacturers like Lidl, Unilever, and Jumbo just launched a coalition to remove date labels from products that don't need them and include a look-smell-taste icon on 50% of their products with best-by labels to help inform consumers. Certainly a model for all of us here in the US to aspire to and take action (learn more below)

Congrats to [Toine Timmermans](#) and the mighty Food Waste Free United Team for the invitation to participate in such a unique and interactive event!

[Vertaling weergeven](#)

Stichting Samen Tegen Voedselverspilling

8,057 volgers

6 d · 📍

Date Labeling Coalition is a fact! [Albert Heijn](#), [DekaMarkt](#), [de Smaakspecialist](#) (B Corp), [Dirk van den Broek](#), [Ebro Foods S.A.](#), [Enrico | Roots in Good Food](#), [FrieslandCampina](#), ... meer weergeven

[Vertaling weergeven](#)



Conferentie-socials

(een paar...)



Jan-Kees Goet · 2e

Secretaris-generaal Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

1 w · 📍

Voedselverspilling is ook verspilling van tijd, energie en geld!

Al ons eten en drinken is met aandacht en energie verbouwd, gekweekt, verwerkt, getransporteerd, gekoeld, of juist verhit, en verpakt. Als we dit eten verspillen, zijn de energie, uitstoot, water, grondstoffen en landgebruik dus ook voor niets geweest. Bij elke stap in het voedselsysteem komen broeikasgassen vrij en is er veel water en land nodig. Dit heeft gevolgen op het klimaat. Minder verspillen draagt ook bij aan minder landgebruik, het behoud van biodiversiteit, en een veerkrachtig voedselproductiesysteem met genoeg goed voedsel voor iedereen. Het is dus belangrijk dat we zo min mogelijk goed eten verspillen.

We verspillen in Nederland jaarlijks ongeveer 2 miljard kilo voedsel. Dat is een file van Utrecht naar Barcelona met bumper aan bumper rijdende vrachtwagens gevuld met voedsel. We zijn de afgelopen jaren thuis veel minder gaan verspillen in Nederland: een daling van 23% in 2022 sinds 2015. We zijn er nog niet, de dalingscurve van vermindering neemt af zo blijkt uit de laatste meting.

Daarom sprak ik tijdens de internationale conferentie 'Towards Halving Food Waste in Europe' over het belang om op alle niveaus in de voedselketen het voedselsysteem te veranderen, zodat we voedselverspilling in 2030 kunnen halveren. Tijdens de conferentie waren er bedrijven, overheden en maatschappelijke organisaties om te spreken over hun ambities om voedselverspilling tegen te gaan.





GST Nederland

4,076 volgers

6 d · 📍

"We need data for a more circular world, and we need to do it together". Want zonder data is er geen vermindering van voedselverspilling, dat was de belangrijkste boodschap tijdens de ... meer weergeven





Mette Lykke (She/Her) · Aan het volgen

CEO at Too Good To Go, Entrepreneur, Young Global Leader

1 u · 📍

The global Towards [#HalvingFoodWaste](#) Conference in The Netherlands last week marked an important (and rare) occasion for actors across the food space to get together and discuss potential solutions to one of the biggest climate challenges facing us today! 🙌

In addition to being invited to speak, we were also proud to be a part of launching a new date labelling coalition in the Netherlands, together with a group of truly ambitious partners, both retailers and manufacturers like [Unilever Food Solutions](#), [Albert Heijn](#), [Jumbo](#), [DekaMarkt Supermarkten](#), [Lidl Nederland](#), [Dirk van den Broek Vastgoed](#), [Ebro Foods Belgium](#), [Enrico | Roots in Good Food](#), [de Smaakspecialist \(B Corp\)](#) and [Velder](#), eager to put put good intentions into concrete action. 🙌

10% of food wasted by Dutch consumers at home is the result of confusion and lack of clarity about Best Before and Use By dates on food. This equates to 60 million kilos of good food; that's 115 million meals or 175 million kg of CO2e per year! 🙌

The coalition outlines 5 core initiatives for participating companies:

❌ Where possible, partners commit to removing Best Before dates on food products that don't require an expiration date, such as salt, sugar, vinegar etc.

🔍 Companies commit to including icons, such as Too Good To Go's Look-Smell-Taste label, on at least 50% of their packaging to aid clearer distinction between Best Before and Use By labels. This will make it easier for consumers to make a decision about food items before throwing them out.

🗑️ Partners will prioritise communicating at least 5 times per year to their consumers, to educate and inspire them to fight food waste at home.

💡 The pledge outlines a joint advocacy effort to include more long shelf-life products to the list of food that does not require an expiration date.

🌟 Lastly, companies are encouraged to re-evaluate agreements between manufacturers and retailers that might inadvertently put food at risk of going to waste.

Huge shoutout to [Toine Timmermans](#) for facilitating this important work and the launch at this year's Samen Tegen Voedselverspilling / Towards