

Houdbaarheidsiconen helpen vaker te kijken, ruiken en proeven, maar wel aandacht nodig voor verschil met te gebruiken tot-datum

Veghel, 18 juni 2026 – In 2025 lagen meer dan een miljard producten met houdbaarheidsiconen in Nederlandse keuken- en koelkasten. Dat blijkt uit de rapportage van de leden van de Coalitie Houdbaarheid. De nieuwste consumentencijfers van het Voedingscentrum laten zien dat voedselverspilling verder daalt en dat een meerderheid van de consumenten kijkt, ruikt en proeft na de ten minste houdbaar tot-datum (THT). Het onderscheid met de te gebruiken tot-datum (TGT) blijft voor veel consumenten echter onduidelijk.

In Nederland verspillen we ieder jaar 1,6 miljard kilo goed voedsel. Circa een derde daarvan wordt verspild door de consument. Van de voedselverspilling bij consumenten thuis is naar schatting 10% gerelateerd aan houdbaarheidsdatums. Daarom is vandaag twee jaar geleden de Coalitie Houdbaarheid¹ van start gegaan, op initiatief van Samen Tegen Voedselverspilling, waarvan de leden de houdbaarheidsdatums verduidelijken met iconen op de verpakking. Toine Timmermans, directeur van Samen Tegen Voedselverspilling: *“Dat inmiddels meer dan een miljard producten zijn voorzien van houdbaarheidsiconen laat zien dat de sector gezamenlijk stappen zet. Meer consumenten zijn gaan kijken, ruiken en proeven bij een verstreken ten minste houdbaar tot-datum en dat helpt om onnodige verspilling te voorkomen.”*

Lilou van Lieshout, expert duurzaamheid Voedingscentrum: *“De ten minste houdbaar tot-datum is een kwaliteitsgarantie. Kijken, ruiken, proeven helpt om ook na de datum te beoordelen of iets nog te eten is. Maar het is wel belangrijk dat de consument het onderscheid weet met de te gebruiken tot-datum - meestal op verse producten zoals gesneden groente, vers vlees en vis- waarbij de datum belangrijk is voor de voedselveiligheid.”*

Verschil THT en TGT nog vaak onduidelijk

Uit onderzoek van het Voedingscentrum blijkt dat minder dan de helft (45%) van de Nederlanders het verschil kent tussen de twee houdbaarheidsdatums. Vaak kijken, ruiken en proeven consumenten bij een TGT-product en soms wordt een THT-product alleen vanwege de datum al niet meer geconsumeerd. Omdat veel voedselverspilling bij mensen thuis is gerelateerd aan houdbaarheidsdatums, is daar veel winst te behalen.

Het verschil



**Vaak goed na datum.
Kijk, ruik en proef.**

ten minste houdbaar tot-datum (THT). Deze datum gaat over kwaliteit: vaak goed na datum. Kijk, ruik en proef.



**Gebruik vóór of op datum.
Niet gebruiken na datum.**

te gebruiken tot-datum (TGT). Deze datum gaat over veiligheid: gebruik vóór of op de datum. Niet gebruiken na datum.

Een op de twaalf Nederlanders gooit het een THT-product na de datum meteen weg. Maar tegelijk handelt 77% wel goed door te kijken, ruiken en proeven. De iconen met oog, neus, mond kunnen daarbij helpen. Meer dan de helft van de consumenten (56%) kijkt-ruikt-proeft echter ook bij een TGT-datum. Maar dan kunnen er ziekteverwekkers in het product gaan groeien. Bij dit soort producten is het belangrijk om het product uiterlijk op de datum te consumeren, in te vriezen of alvast te bereiden. Bij bereiding blijft het nog twee dagen langer houdbaar in de koelkast. Om voedselverspilling te voorkomen, maar ook voedselveilig te handelen is het dus belangrijk dat consumenten het verschil tussen beide datums weten.

¹ De coalitie bestaat op dit moment uit, Albert Heijn, Danone, Dekamarkt, Dirk, Ebro, Enrico Foods, FrieslandCampina, Grand'Italia, JEGG, Jumbo, Lidl, Riedel, de Smaakspecialist, Uniekaas, Unilever en Velder en wordt gesteund door Too Good To Go, FNLI, CBL, Voedingscentrum en Ministerie LNVN.

Iconen op steeds meer producten

De retailers en producenten van de Coalitie Houdbaarheid² willen consumenten duidelijker informeren over het verschil tussen de twee datums. Dit initiatief is mede gefinancierd door de EU. De coalitieleden hebben op tienduizend unieke producten de iconen geplaatst. En daar komen maandelijks honderden unieke producten bij; van de supermarkthuismerken tot zuivel en pastaproducten van A-merken. In totaal zijn er inmiddels ruim een miljard producten met de verduidelijkte houdbaarheidsdatums in omloop. De leden van de Coalitie Houdbaarheid hebben het streven om minimaal 50% van hun producten te voorzien van de verduidelijkende iconen bij de houdbaarheidsdatums. Toine Timmermans: "De meeste partijen hebben dat doel al bereikt, maar blijven de iconen plaatsen gezien het belang ervan. Voor nog meer impact is het belangrijk dat de Coalitie Houdbaarheid uitbreidt met nieuwe leden, daar werken we dus ook hard aan."

Noot voor de redactie:

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 2018. 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
- Meer informatie over de [Coalitie Houdbaarheid](#)
- Bijlage: Houdbaarheidsiconen
- Bijlage: [Iconenvideo](#)
- Meer informatie over het [consumentenonderzoek](#) van het Voedingscentrum

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