

Wat kunnen bedrijven het beste doen met producten die overblijven of niet voldoen aan de wensen (reststromen)?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

VERSPLLINGSVRIJE
WEEK
7-13 SEPTEMBER

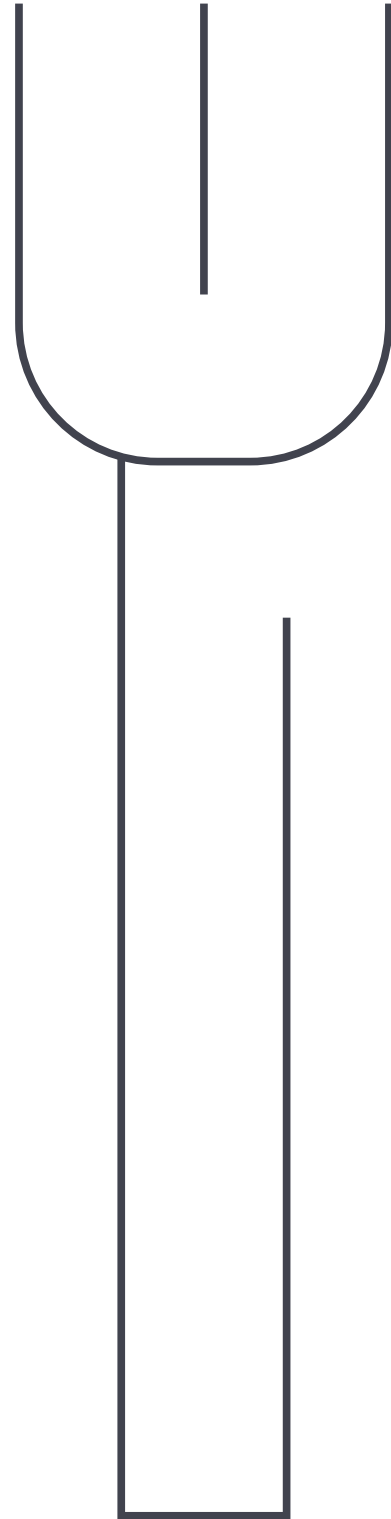


Meer weten? Scan de QR-code:

De Ladder van Moerman
is een model dat laat zien hoe
voedsel/grondstoffen zo hoogwaardig
mogelijk gebruikt kunnen worden.
Het voorkomen van verspilling is het meest wenselijk.
Als voedsel voor mens of dier niet lukt, is de verhouding van de nieuwe
energie die erin gestoken wordt scheef t.o.v. de energie die het nieuwe
product nog oplevert. Daarom heet voedsel dat niet door mens of dier
wordt gegeten voedselverspilling.

Hoe kunnen bedrijven in het voedselsysteem verspilling het beste voorkomen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



Meten:
dan kan een bedrijf zien
waar de verspilling plaatsvindt
en gericht actie ondernemen.

Samenwerking:
goede ketenafspraken zijn belangrijk,
ook kan de één z'n reststroom de ander z'n grondstof zijn.

Meer weten over de bedrijven die bij
Samen Tegen Voedselverspilling zijn
aangesloten als stakeholder?
Scan de QR-code:

Werk je bij een bedrijf in het voedsel-
systeem en wil je meer informatie
over monitoring? Scan deze QR-code:

Hoeveel procent van de totale
verspilling in Europa vindt plaats
in foodservice?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

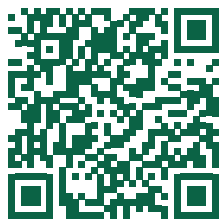


Bron:

12% van de totale verspilling in Europa vindt plaats in foodservice.
De sector is erg divers en de cijfers verschillen dan ook behoorlijk:
van 2-3% in grote fastfoodketens, 4-5% in bedrijfs catering,
30% in buffet catering tot 40-50% in ziekenhuizen.

Hoeveel broden worden er
dagelijks teveel gebakken?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



Lees hier tips en recepten via de QR-code:

en elke boterham opeten
sluitingsijd verkrijgbaar is)

(we zijn gewend dat vers brood tot

Consument: verwachtingen bijstellen

optimaliseren productieprocessen

Bakkers: monitoring, goede leveringsafspraken,

reststromen in nieuwe producten

Retail: brood van gisteren, vriesvers brood, verwerken

Oplossingen zijn bijvoorbeeld:

twee derde in de rest van de keten

Een derde vindt plaats bij de consument thuis,

700.000 broden

Wat is het verschil tussen 'Ten minste Houdbaar Tot' (THT) en 'Te Gebruiken Tot' (TGT)?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



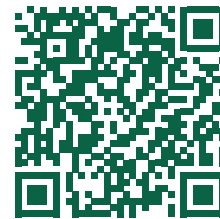
Meer weten? Scan de QR-code:

Producten met een 'Ten minste Houdbaar Tot' (THT)-datum zijn vaak nog goed na de datum en hoeft je dus niet gelijk weg te gooien. Kijk, ruik en proef zelf om te bepalen of het product nog goed is. Producten met een 'Te Gebruiken Tot' (TGT)-datum zijn niet te gebruiken na de datum. Je kan ze nog wel invriezen of opeten op de datum zelf.

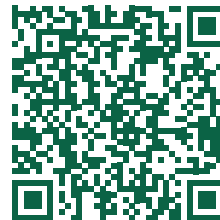
Eten teveel? Wat kan je met restjes doen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

VERSPLLINGSVRIJE
WEEK
7-13 SEPTEMBER



Scan de QR-code voor
handige tips voor thuis!



Check met de Bewaarwijzer van het
Voedingscentrum hoe en hoelang je
jouw restje het beste kunt bewaren.
Scan de QR-code!

Vriezer: bewaar het voor later (tot ca. 3 maanden)
Koelkast: eet het als lunch (ca. 2 dagen)
Nieuw gerecht: In veel gerechten kunnen eenvoudig restjes worden ver-
werkt, bijv omelet, soep, een roerbakgerecht, salade of quiche.
Buren, vrienden: misschien kan je iemand anders blij maken

Eten te weinig? Hoe kan je
dit eenvoudig vermeerderen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

VERSPILLINGSVRIJE
WEEK

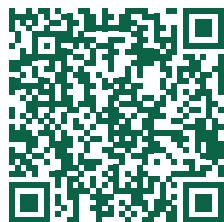
7-13 SEPTEMBER

Ijzeren voorraad:
peulvruchten, gepelde tomaten, (ingeleide) groenten

Vriezer:
vriesverse groenten, fruit, aardappelproducten

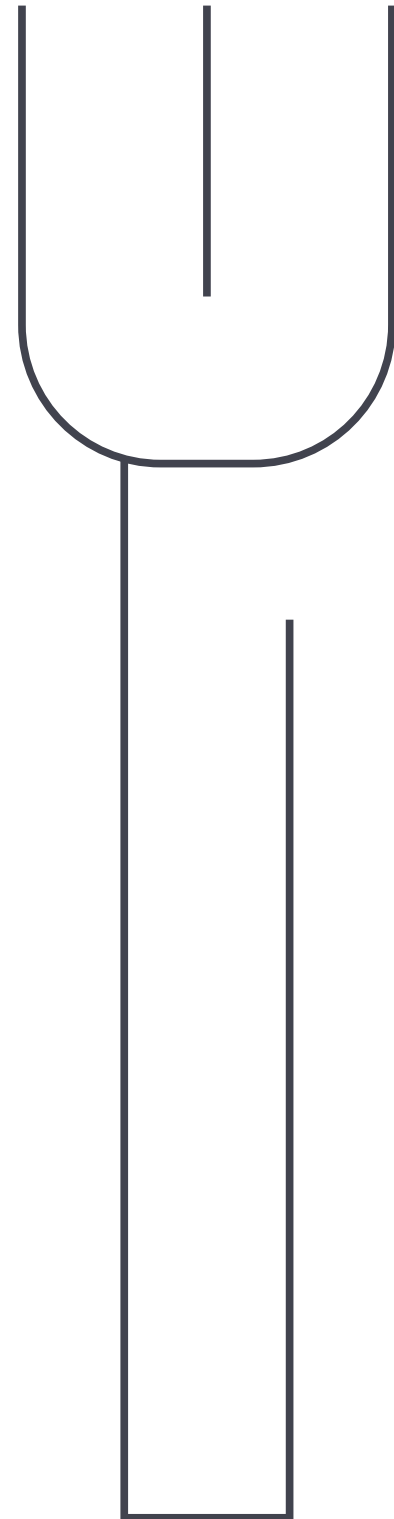
Waar kan je tomaten
 het beste bewaren? En eieren?

SAMEN TEGEN
 VOEDSELVERSPLLING



Tomaten: buiten de koelkast,
 in de koelkast verliezen ze aroma
 Eieren: in de koelkast,
 dat vermindert de groei van bacteriën
 (NB - in de supermarkt worden ze wel buiten
 de koelkast bewaard, omdat eieren ook zeer gevoelig
 zijn voor temperatuurschommelingen die optreden bij
 vervoer van boer naar het distributiecentrum,
 naar supermarkt, naar de consument thuis)
 Door voedselproducten op de juiste plaats
 te bewaren, blijven ze langer goed.
 Check de Bewaarwijzer van het Voedingssentrum
 via de QR-code:

**Hoeveel geld kun je als huishouden
besparen als je een jaar lang
geen eten verspilt?**



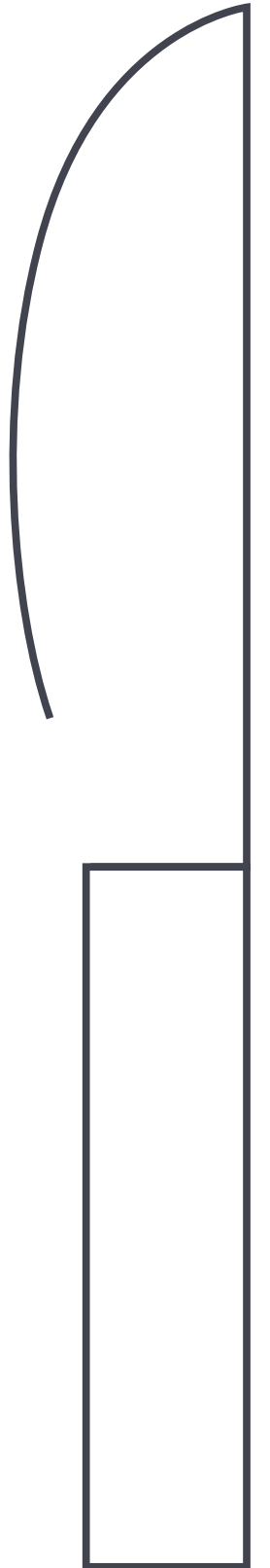
**Bron: onderzoek door het Voedingscentrum, 2026.*



Scan de QR-code voor handige tips!

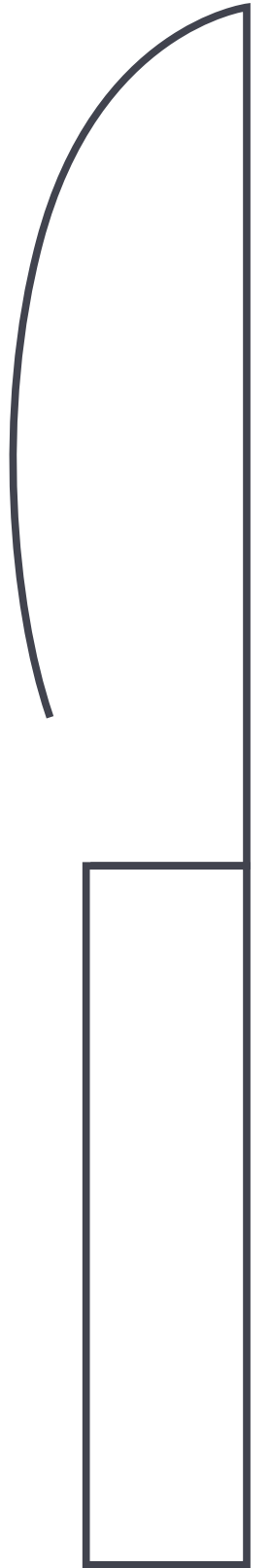
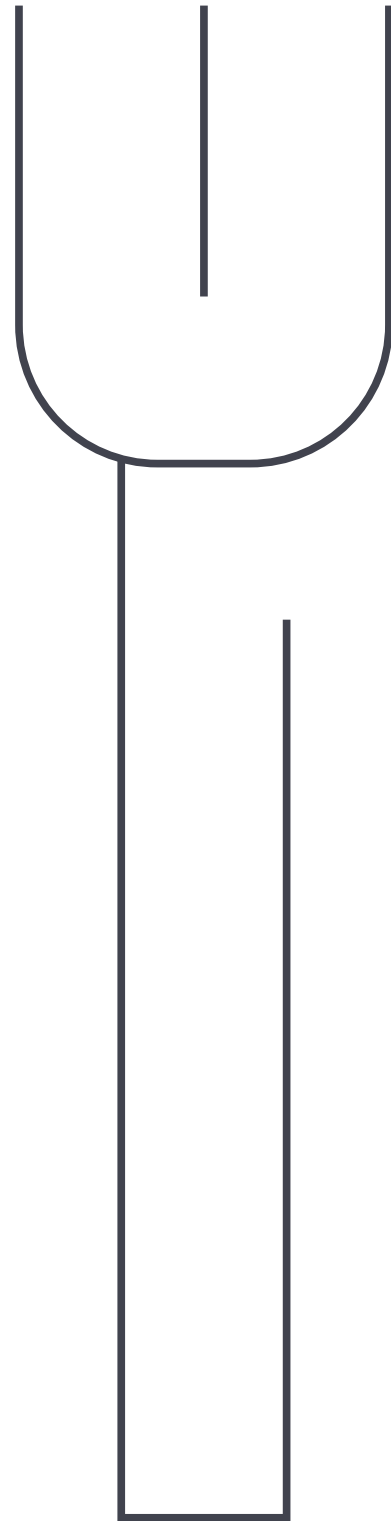
*Door op de juiste manier voedsel te kopen, koken en bewaren kan
veel voedselverspilling in huishoudens voorkomen worden.*

*Huishoudens in Nederland kunnen
gemiddeld € 100,- per persoon besparen*.*



Hoeveel verspillen Nederlanders thuis per persoon per jaar?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



Hoe belangrijk vindt de Nederlander het om geen voedsel te verspillen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



93% van Nederland vindt het belangrijk
om zo min mogelijk voedsel te verspillen
81% denkt minder te verspillen dan gemiddeld
Lees meer via de QR-code:

Hoeveel voedsel verspillen we jaarlijks in Nederland?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



2026: 1,6 miljard kilo in de hele keten, van boer tot bord.

2018: 2 miljard kilo voedsel, ofwel een file van Utrecht naar Barcelona met bumper aan bumper rijdende vrachtwagens gevuld met voedsel.

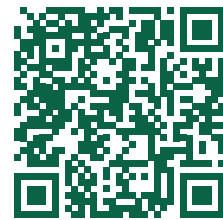
Nederland zet zich in om in 2030 voedselverspilling met de helft te verminderen (het duurzaamheidsdoel van de VN, SDG 12.3). Samen Tegen Voedselverspilling en de aangesloten stakeholders werken daar hard aan! Kijk hier wat wij doen:



*Bron: dit is een inschatting voor de hele keten naar aanleiding van de 'Monitor Voedselverspilling' door Wageningen University & Research door de jaren heen.

In hoeverre heeft voedselverspilling invloed op het klimaat?

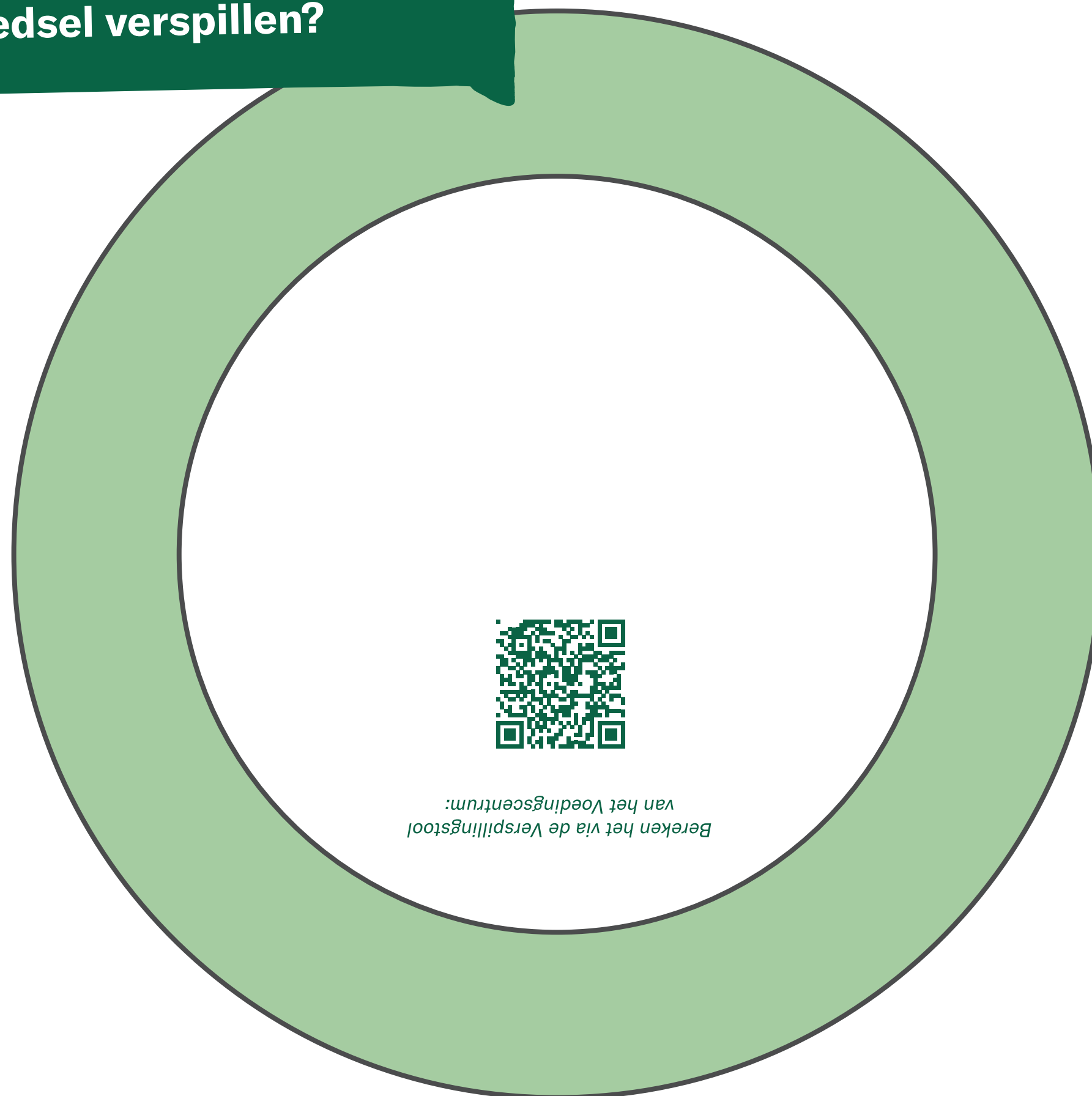
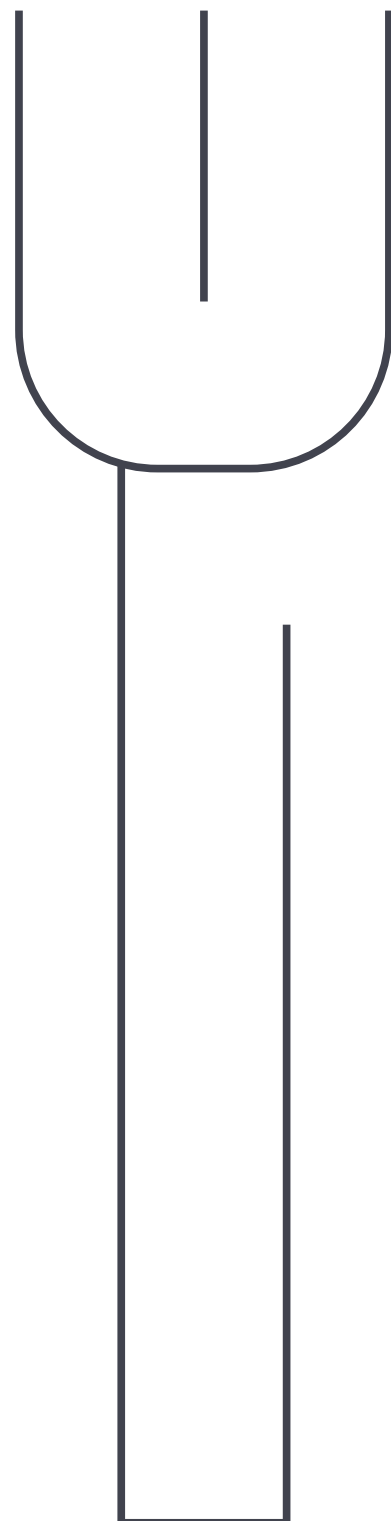
SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



Een derde van de CO₂ uitstoot wereldwijd
komt voort uit de productie van ons eten.
Als we dat verspillen is alle energie die in de productie
is gaan zitten voor niets geweest.
Lees meer via de QR-code:

**Wat is de winst voor jouw gemeente
als alle inwoners een week lang
geen voedsel verspillen?**

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING**



Wat adviseerde het Nationaal Burgerberaad Klimaat over voedselverspilling?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



Met 97% van de stemmen adviseerde het Nationaal Burgerberaad
Klimaat o.a.:
Een verplicht beleidsplan voor gemeentes m.b.t. voedselverspilling;
Gemeentes stimuleren om voedselverspilling tegen te gaan
Bewustwording en gedragsverandering d.m.v. voorlichting
Lees meer via de QR-code: