

Organiseer een Verspillingsvrije Tafel



Van 7 t/m 13 september vindt voor de achtste keer de [Verspillingsvrije Week](#) plaats. Bij zo'n impactvolle week, hoort een impactvolle opening. Dit jaar kiezen we daarbij niet voor één landelijke opening, maar juist voor een diversiteit aan lokale openingen waarin gemeenten centraal staan.

Ons idee: op zoveel mogelijk plekken in het land een Verspillingsvrije Tafel organiseren.

Het mooiste zou zijn als op **maandag 7 september**, de eerste dag van de Verspillingsvrije Week, door heel Nederland tafels worden gedekt met verspillingsvrije gerechten. Stel je voor: op tientallen plekken tegelijk inwoners, ondernemers en lokale initiatieven die samen laten zien hoe lekker en verbindend verspillingsvrij eten kan zijn. Een echt collectief startmoment van de week, gedragen door gemeenten.



Waarom zou je dit als gemeente organiseren?

- Aandacht voor [een onderwerp dat 84% van jouw inwoners belangrijk vindt](#), omdat ze het zonde vinden, het bespaart geld, het is beter voor klimaat en het voelt onrechtvaardig t.o.v. mensen die het hard kunnen gebruiken.
- [De aanpak van voedselverspilling helpt gemeenten](#) hun afvalkosten te verlagen, lokale duurzaamheidsdoelen te halen, lokale ondernemers te versterken en voedsel beter te benutten voor maatschappelijke doelen.

Door heel gericht mee te liften op dit initiatief

- maak je deel uit van de landelijke media-aandacht voor de Verspillingsvrije Week;
- zet je je gemeente neer als lokale overheid die aandacht heeft voor verspilling;
- kan je consumenten inspireren om flexibel te koken en voedselverspilling te verminderen;
- heb je de kans lokale bedrijven met oog voor voedselverspilling te betrekken.

Hoe meer gemeenten meedoen, hoe sterker het landelijke signaal: lokale kracht tegen voedselverspilling. **#localpower**

Om het zo makkelijk mogelijk te maken hebben we een stappenplan ontwikkeld met tips & tricks. Zo hoef je het wiel niet zelf uit te vinden.

Stappenplan Verspillingsvrije Tafel



Meld je gemeente aan als partner

Laat ons weten dat je een Verspillingsvrije Tafel en/of andere activiteiten wilt organiseren tijdens de Verspillingsvrije Week. Meld je hiervoor aan als [partner](#) (gratis) door een mail te sturen naar: week@samentegenvoedselverspilling.nl

Vorm: ceci n'est pas un diner

Voel je vrij om de Tafel in te vullen op een manier die bij jouw gemeente past: een diner, een lunch, een lopend buffet op de markt, een gezamenlijke buurtmaaltijd, een kleine proeverij of bijeenkomst. Alles wat mensen samenbrengt rond verspillingsvrij eten past.

Projectteam met lokale kracht

Capaciteit kan een uitdaging zijn om een Verspillingsvrije Tafel te organiseren. Gelukkig hoeft de gemeente de organisatie niet helemaal zelf te trekken. Juist door het neer te leggen waar de energie al zit, wordt het vaak eenvoudig én leuker. De gemeente kan dan vooral verbinder of aanjager zijn. Stel een projectteam samen, denk daarbij aan:

- Ambtenaren (gemeente kan in de lead zijn);
- de klimaatburgemeester;
- afvalverwerkingsorganisatie (directe impact op gemeentelijke doelen);
- ondernemersvereniging of Rotary (voor betrekken bedrijven);
- buurthuizen of bibliotheken met een groot netwerk onder de bevolking;
- horeca of koksopleidingen (daar zitten de specialisten);
- lokaal initiatief (een lokale kookclub, food-initiatief of foodinfluencer).

Locatie

Een goede locatie trekt gasten én media.

- Bij voorkeur een locatie waar je deelnemers aan de Tafel mee kunt laten kijken in de keuken zoals een open keuken of een keuken waar je met het gezelschap in kan gaan kijken of waar je een keuken aan tafel op kan bouwen.
- Een ludieke locatie helpt om mensen aan je te binden of dat nu vrijwilligers, deelnemers of lokale media zijn. Denk bijvoorbeeld aan het marktplein of op de veerpont of in een fabriek of een leegstaande kas of bij één van de bedrijven.
- De locatie kan je ook fotogeniek inrichten met bijvoorbeeld reststromen voedsel, dit mogen de gasten dan na afloop meenemen door er een tasje mee te vullen, denk aan kruidenboekjes op tafel of hangende bloemkolen.

Bepaal datum en tijdstip

Verschillende Verspillingsvrije Tafels door het land vormen samen het openingsevent van de Verspillingsvrije Week 2026, daarom vindt dit bij voorkeur op maandag 7 september plaats. Dit maakt het communicatief extra krachtig: één landelijk moment met lokale kracht. Lukt dat niet? Dan is een ander moment tijdens de Verspillingsvrije Week natuurlijk ook helemaal goed.

Begroting

Bepaal hoeveel budget je vrij kan maken, denk daarbij aan de volgende kostenposten:

- Het eten: de kok, de (extra) ingrediënten;
- locatie: ook als deze ter beschikking wordt gesteld, moet deze vaak wel worden ingericht;
- communicatie: werving, aankleding, vastlegging, goodiebags.



bron: Google Gemini

Tafelgasten

Voor jouw Verspillingsvrije Tafel kan je de volgende mensen uitnodigen:

- Consumenten: met name mensen met een brede achterban zoals vrijwilligers, buurt-tuin, bestuursleden van een lokale sport/ ondernemersvereniging, leraren etc.;
- bedrijven: lokale partners uit het verspillingsvrije netwerk, horeca, bakkers, boeren, voedselproductiebedrijven etc.;
- lokale food influencer(s).

Uitnodigen kan op basis van uitnodiging en/of via open inschrijving:

- Persoonlijke uitnodigingen via de leden van het projectteam, maak gebruik van hun achterban;
- algemene uitnodiging via gemeentelijke kanalen.

Verspillingsvrije gerechten

Om de Tafel verspillingsvrij te maken kan je denken aan de volgende ingrediënten:

Vaak op vrijwillige basis te verkrijgen:

- producten met een korte houdbaarheidsdatum van de plaatselijke supermarkt;
- overblijfsproducten van de weekmarkt, een boer of de plaatselijke moestuin/volkstuin;
- taarten die bij sluitingstijd van de bakker nog over zijn als toetje;
- producten van een bedrijf uit de gemeente die bijv. op de datum zijn of verkeerd gelabeld o.i.d.

Betaalde verspillingsvrije producten.

- Boxen van No Waste Army;
- Inkoop bij InStock, Butlon, Foodello of Too Good To Go.

Programma

Het eten zelf is een les in verspillingsvrij koken:

- Flexibel koken met reststromen: laat zien hoe je slim kan koken met ingrediënten die je toevallig tot je beschikking hebt omdat dit vandaag gered voedsel betreft.
- Tips & tricks voor deelnemers: praktische adviezen om thuis flexibel te koken.
- Aandacht voor leftovers: laat zien hoe je restjes creatiever kunt gebruiken (doggy bags zijn laatste redmiddel).

Denk bij de keuze van een kok aan:

- iemand die al bekend staat om een duurzame kookstijl;
- samenwerking met plaatselijke horeca of grootkeuken;
- de plaatselijke food influencer;
- een goede verteller.

Inhoudelijke interactie, het eten en het gezelschap nodigen uit om te praten over voedselverspilling:

- Bijdrage van wethouder of burgemeester over verspillingsvrije aanpak gemeente;
- casus van een verspillingsvrije expert;
- casus van een bedrijf uit de gemeente;
- verspillingsvrije pubquiz (Mentimeter);
- placemats met prikkelende stellingen.

Communicatie

Om maximale aandacht te krijgen kan je verschillende middelen inzetten:

- Gemeentecommunicatie: verspreid berichten via gemeentelijke kanalen;
- food influencer: zoek een lokale influencer die de Tafel en de Week promoot;
- lokale media: betrek lokale kranten, tv en radio voor verslaggeving;
- deelnemers: delen op socials stimuleren met #*[jouwgemeente]*verspillingsvrij, bijvoorbeeld: #bredaverspillingsvrij;
- vastlegging: maak goede foto's/video's en stel die ook snel ter beschikking aan de deelnemers om mee te communiceren.

Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum zullen actief op zoek gaan naar landelijk (media)aandacht voor de opening. Ook zullen we proberen bij zoveel mogelijk Verspillingsvrije Tafels aanwezig te zijn om lokale succes-stories op te tekenen.

Vervolgstappen

Om ervoor te zorgen dat de Tafel geen eendagsvlieg is, kan je het inhoudelijk opvolgen en/of anderen ook stimuleren verspillingsvrije initiatieven te ontplooiën in de week:

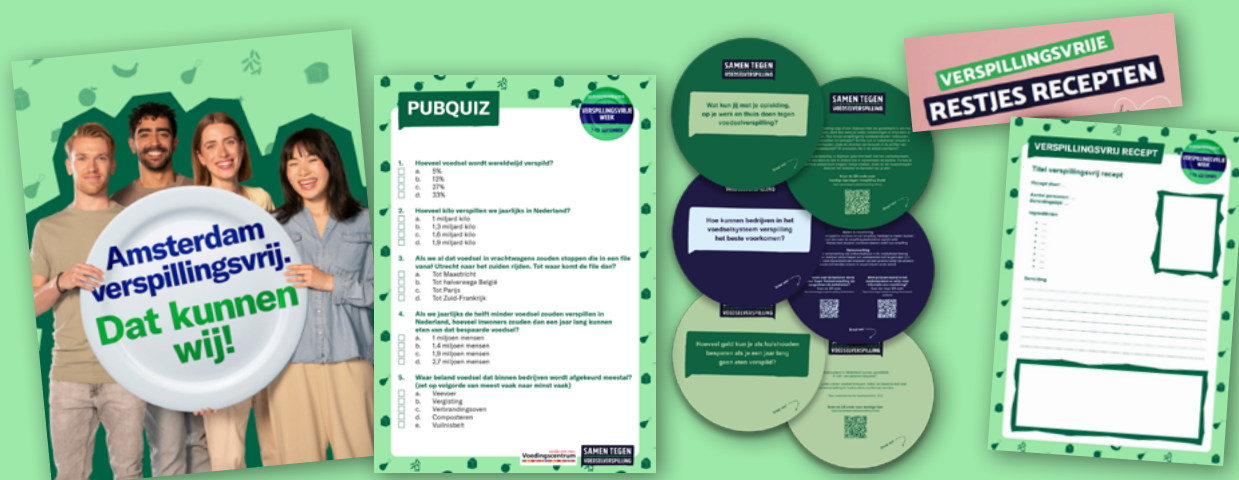
- Publiceer een verslag met foto's, tips en lessen op de gemeentepagina, website en socials.
- Organiseer i.s.m. de lokale rotary of ondernemersvereniging een inhoudelijke workshop.
- Geef een plaatselijk vrijwilligersinitiatief een subsidie voor een verspillingsvrij vervolg.
- Daag kookclubs in de gemeente uit hetzelfde te doen als je die avond hebt georganiseerd.
- Stimuleer horeca die week ook een verspillingsvrij menu aan te bieden.
- Stimuleer overige bedrijven van boer tot bord om stakeholder te worden bij Samen Tegen Voedselverspilling, zodat zij verder blijven werken aan het thema.

Verspillingsvrije Tafel Toolkit

Gebruik de tools uit de toolkit van Samen Tegen Voedselverspilling:

- Stappenplan met verspillingsvrije tips voor de organisatie van de Tafel;
- Gepersonaliseerde posters: <naam gemeente> verspillingsvrij, dat kunnen wij;
- Pub quiz met interessante verspillingsvrije weetjes, aan te vullen met lokale vragen;
- Placemats met prikkelende stellingen voor tafelconversatie;
- Verspillingsvrij receptenboekje, aan te vullen met lokale recepten.

Vraag de materialen aan via office@samentegenvoedselverspilling.nl (beschikbaar vanaf eind juni)



Ter inspiratie Goede voorbeelden



REGIO NIEUWS SPORT KIJK PODCAST FEELGOOD P



A Publiekactie tegen voedselverspilling. Sund dâ ge-t weggooit op het Pieter Vreedeplein in Tilburg. © Johan Waters/Pix4Profs

'Eten weggooien? Dat doe je gewoon niet', ook Tilburg komt in actie tijdens de Verspillingsvrije week

Het is landelijk de Verspillingsvrije week. En dus werd er ook op het Pieter Vreedeplein actie ondernomen tegen voedselverspilling. Sund dâ ge-t weggooit, op zijn Tilburgse.

Sund dâ ge-t weggooit - Tilburg

Vereniging O13Food organiseerde een verspillingsvrij diner waarbij ze ook het Milieucafe en de grondstoffencoaches van het Brabants Afval Team betrokken. Plaatselijke horeca wil de volgende keer ook graag aansluiten. De gemeente maakte het met een budget en een vergunning mogelijk. Ze zouden ook inhoudelijk meer betrokken kunnen worden. Het diner vond plaats op een plein centraal in de stad, dat werd omgetoverd tot aanschuiftafel en inspiratieplek. Hierbij werden drankjes gemaakt van reststromen, overgebleven taarten van de bakker en soep gemaakt van overschotten uit de plaatselijke moestuin uitgedeeld. Aan tafel en in de kraampjes werd over voedselverspilling gesproken en werden de verspillingsvrije tools uitgedeeld. [Lees het hele nieuwsartikel.](#)

Aanschuifdiner - Deventer

De gemeente Deventer organiseerde samen met het Duurzaamheidscentrum een aanschuifdiner. Vanwege het slechte weer was het noodzakelijk deze van het plein naar een mooie binnenlocatie van het stadhuis te verplaatsen. Daar stond een heerlijke maaltijd klaar van geredde producten, gekookt door diverse vrijwilligers van oa De Gieterij en Stichting De Ontmoeting. Doel was om mensen bewust te maken van voedselverspilling en daarvoor met de verspillingsvrije tools hele praktische handvatten te geven en met de menu's ideeën aan te reiken. Maar even belangrijk was de (toevallige) ontmoeting aan tafel. Omdat mensen geneigd zijn vooral bekenden aan te spreken ligt hier nog een kans in het faciliteren van tafelgesprekken over voedselverspilling.



ONLINE KRANT
GORINCHEM24.NL
Nieuws uit de Vestingstad

Nieuws Sport Optie Agenda Adverteren Podcast Van de redactie Privacy Instellingen

Waardlanden wil inwoners bewust maken van voedselverspilling

2 september 2024



GORINCHEM - Reinigingsdienst Waardlanden roept inwoners op om mee te doen aan de Verspillingsvrije Week, van maandag 9 t/zondag 15 september 2024. "Doe mee en ontdek hoe u voedselverspilling voorkomt. Goed voor het milieu en uw portemonnee", aldus Waardlanden.

In de week is er landelijk aandacht voor verspilling kopen, koken en bewaren. (Stockfoto's)

Verspillingsvrije maaltijd en workshops – Waardlanden

Reinigingsdienst Waardlanden organiseerde samen met partners, zoals een mbo-opleiding, zorgorganisaties en een lokale duurzaamheidsorganisatie, verschillende activiteiten tijdens de Verspillingsvrije Week. Inwoners konden zich aanmelden voor gratis verspillingsvrije maaltijden en een workshop fermenteren. De maaltijden werden gemaakt van reststromen en nog goede producten. Zo bereidden leerlingen van een koksopleiding een verspillingsvrije maaltijd. Met deze activiteiten lieten de partners zien hoe je met wat er al is, nog iets lekkers kunt maken. Zo werden inwoners op een praktische manier bewust van hoe zij zelf voedselverspilling kunnen voorkomen. Voor gemeenten ligt hier nog een kans om bij zo'n diner naast inwoners ook lokale bedrijven uit te nodigen die actief zijn in het tegengaan van voedselverspilling.

[Lees het hele nieuwsartikel.](#)