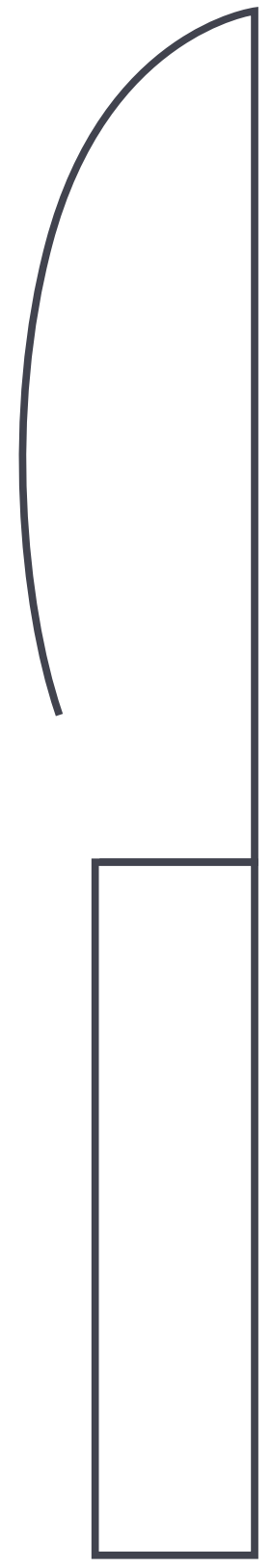
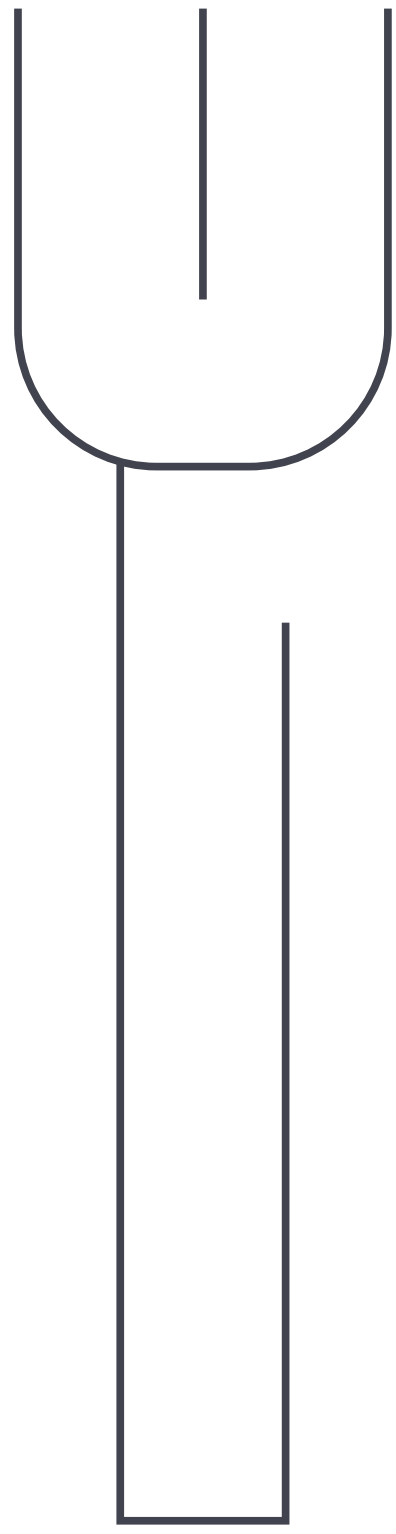


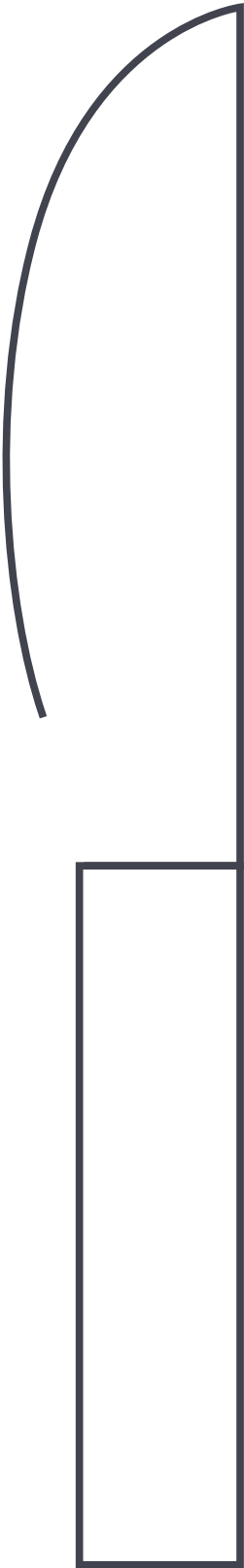
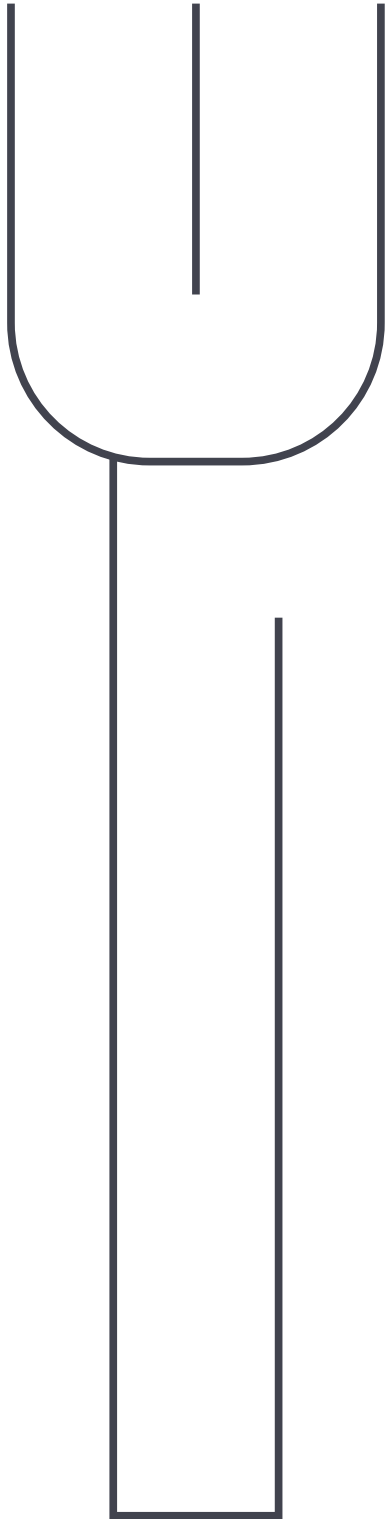
Wat kunnen bedrijven het beste doen met producten die overblijven of niet voldoen aan de wensen (reststromen)?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



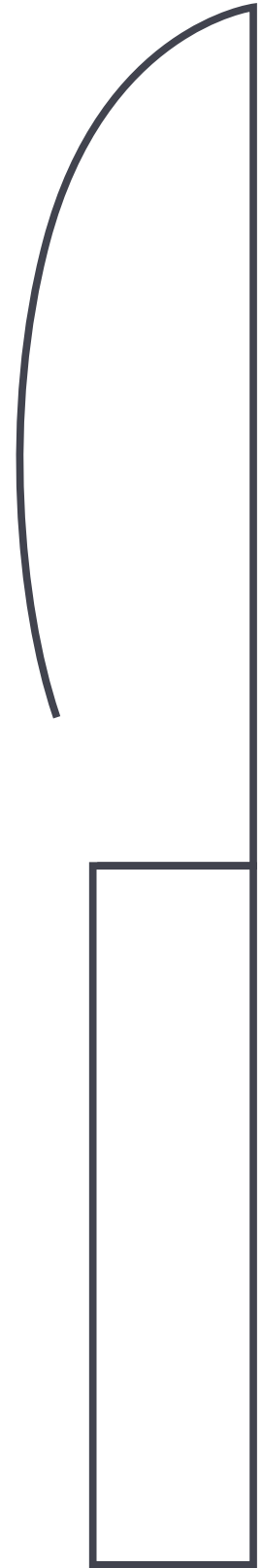
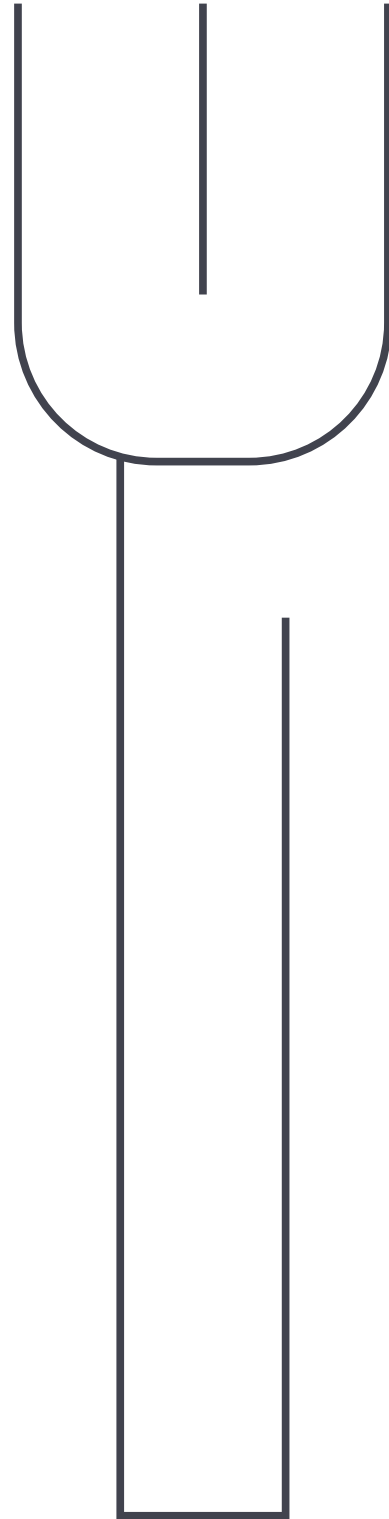
Hoe kunnen bedrijven in het voedselsysteem verspilling het beste voorkomen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



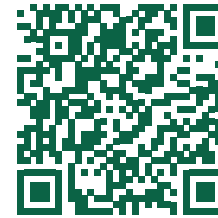
Hoeveel procent van de totale verspilling in Europa vindt plaats in foodservice?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



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:

En derde vindt plaats bij de consument thuis,

twee derde in de rest van de keten

700.000 broden

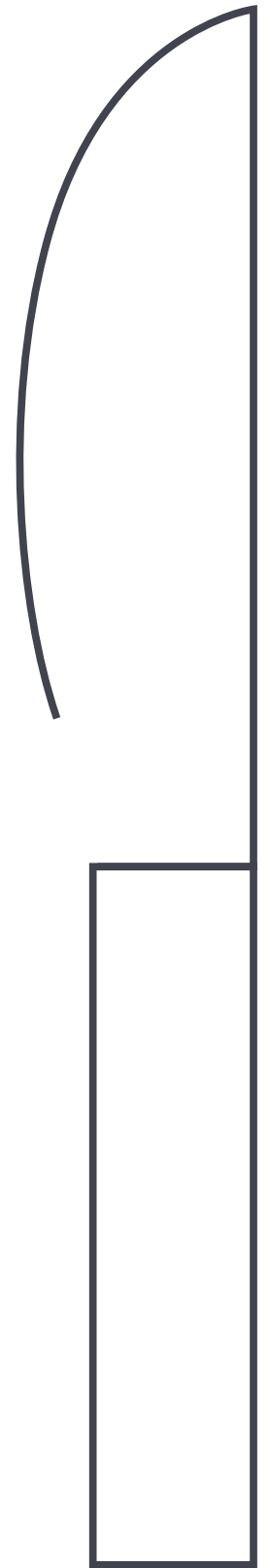
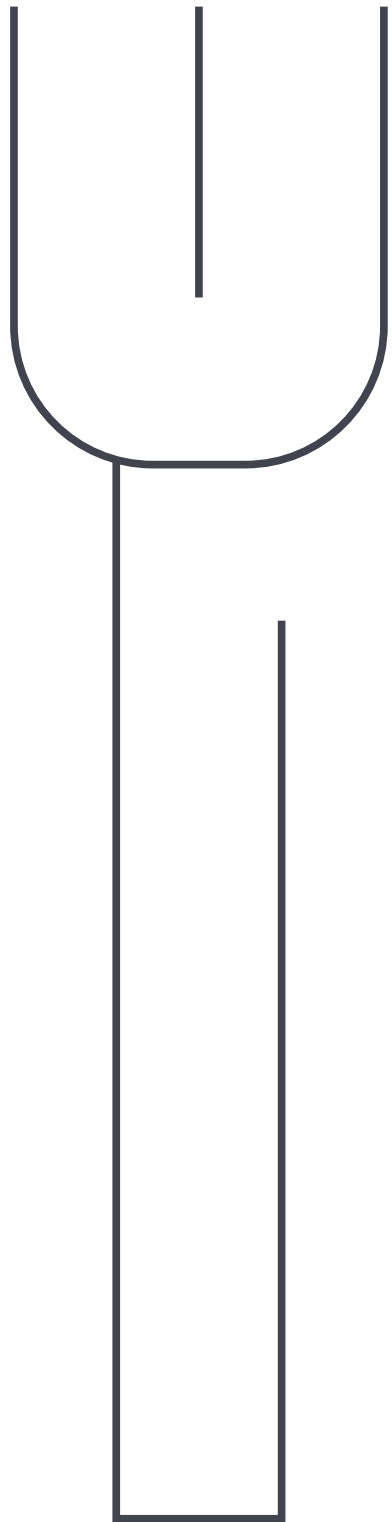
Wat is het verschil tussen 'Ten minste Houdbaar Tot' (THT) en 'Te Gebruiken Tot' (TGT)?

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



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!

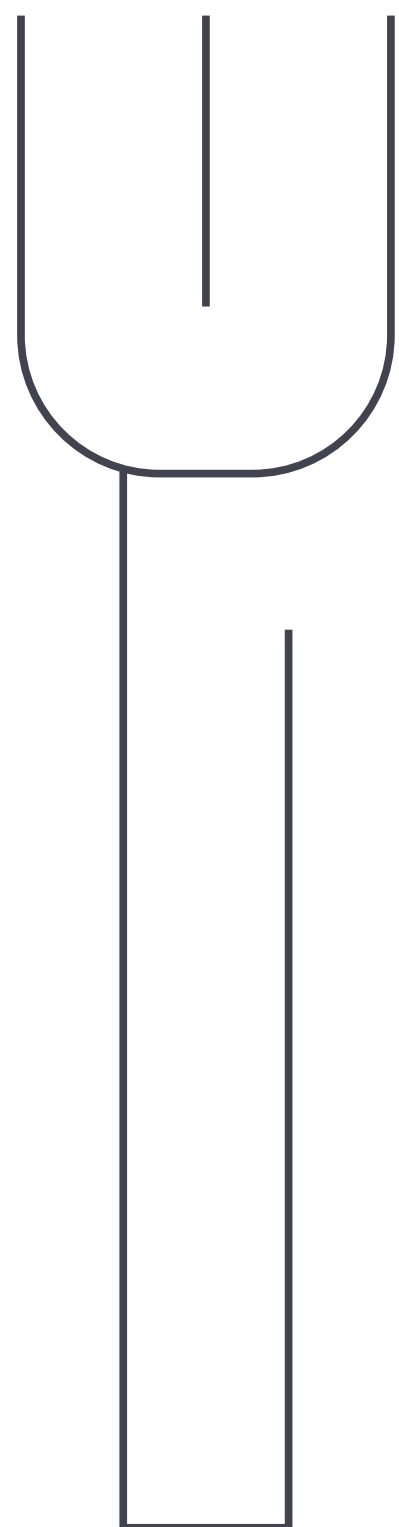
Nieuw gerecht: In veel gerechten kunnen eenvoudige restjes worden ver-
werkt, bijv omelet, soep, een roerbakgerecht, salade of quiche.
Buren, vrienden: misschien kan je iemand anders blij maken

Koelkast: eet het als lunch (ca. 2 dagen)

Vriezer: bewaar het voor later (tot ca. 3 maanden)

Eten te weinig? Hoe kan je
dit eenvoudig vermeerderen?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



**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 Voedingscentrum
via de QR-code:

via de QR-code:

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

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



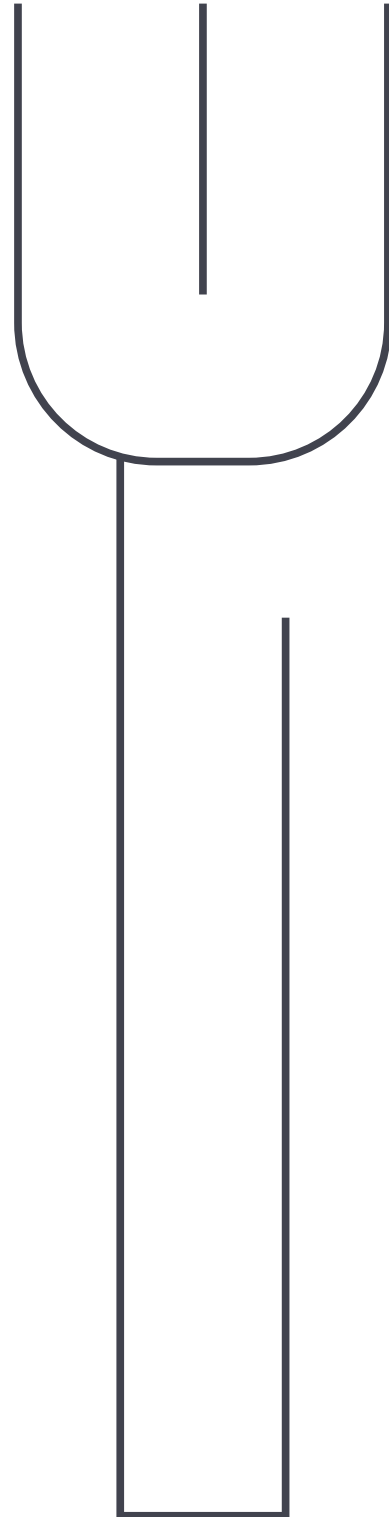
*Bron: onderzoek door het Voedingscentrum, 2026.



Huishoudens in Nederland kunnen
gemiddeld € 100,- per persoon besparen*
Door op de juiste manier voedsel te kopen, koken en bewaren kan
veel voedselverspilling in huishoudens voorkomen worden.
Scan de QR-code voor handige tips!

Hoeveel verspillen Nederlanders thuis per persoon per jaar?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING



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

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING



Lees meer via de QR-code:

93% van Nederland vindt het belangrijk
om zo min mogelijk voedsel te verspillen
81% denkt minder te verspillen dan gemiddeld

Hoeveel voedsel verspillen we
jaarlijks in Nederland?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING



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.

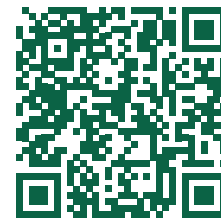
Nederland zet zich in om in 2030 voedselverspilling met de helft
te verminderen (het duurzaamheidsdoel van de VN, SDG 12.3).
Samen Tegen Voedselverspilling en de aangesloten
stakeholders werken daar hard aan!
Kijk hier wat wij doen:



*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



*Bereken het via de Verspillingstool
van het Voedingstentrum:*

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:*