

STAPPENPLAN

OP NAAR #VERSPELLINGSVRIJE

GEMEENTEN



Veel gemeenten hebben een duidelijke klimaatambitie en willen hun CO₂-uitstoot verminderen. Het terugdringen van voedselverspilling is een van de belangrijkste oplossingen om klimaatverandering tegen te gaan. Een beter klimaat begint dus bij verspillingsvrij!

Het tegengaan van voedselverspilling heeft naast het verminderen van CO₂-uitstoot ook nog andere voordelen:

- Vermindering van de hoeveelheid afval in een gemeente. Als ieder huishouden per jaar één kilo minder voedsel zou verspillen, zou dat ongeveer € 15.000,- aan afvalverwerkingskosten besparen. Dit is berekend door de gemeente Arnhem.
- Besparing van geld door huishoudens. Inwoners van je gemeente kunnen jaarlijks gemiddeld €138,- per persoon besparen door geen voedsel te verspillen (bron: Voedingscentrum).

Gemeenten kunnen een voorbeeldfunctie hebben bij dit tegengaan van voedselverspilling. Elke gemeente staat dicht bij haar inwoners en is daardoor goed in staat om ze te bereiken en gezond en duurzaam gedrag te stimuleren.

Maar hoe doe je dit nu in de praktijk?

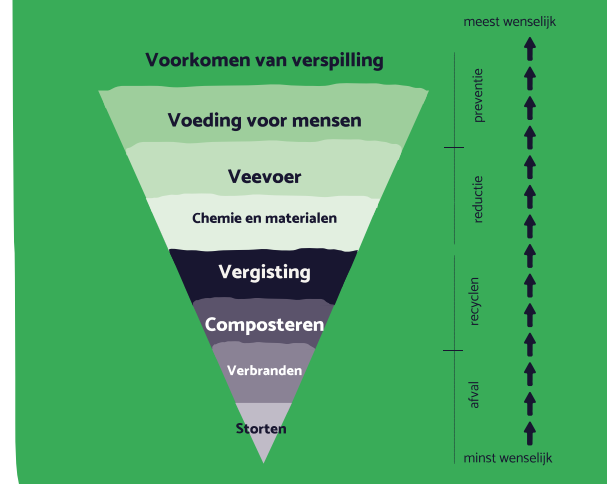
Wil je met jouw gemeente ook aan de slag om voedselverspilling aan te pakken, dan helpt dit stappenplan van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling je op weg. Concrete voorbeelden van andere gemeenten geven je daarbij de nodige inspiratie.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOAL

We werken met elkaar aan de Sustainable Development Goal 12.3, wat betekent dat in 2030 de hoeveelheid voedselverspilling gehalveerd moet zijn ten opzichte van 2015. Daarmee houden we in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo goed voedsel binnen de keten. Huishoudens hebben hier een belangrijk aandeel in.

LADDER VAN MOERMAN

De Ladder van Moerman is een model dat laat zien hoe voedsel/grondstoffen zo hoogwaardig mogelijk gebruikt kunnen worden. Het voorkomen van verspilling is de meest wenselijke situatie, en als dat niet mogelijk is het verwerken tot nieuwe grondstoffen voor voedsel voor mensen, veevoer of hoogwaardige materialen. Recycling, composteren of verbranden van voedsel zijn de minst wenselijke opties.



STAP 1

ZET VERSPILLINGSVRIJ OP DE AGENDA



Alles begint met bewustwording. Zorg er daarom allereerst voor dat het voorkomen en verminderen van voedselverspilling op de gemeentelijke agenda komt te staan. Neem het onderwerp voedselverspilling op in de visie en plannen van je gemeente. En verken hoe je kunt aansluiten bij nationale en regionale ambities.

NATIONALE AMBITIES VOEDSELVERSPLLING

De Nederlandse overheid heeft zich gecommitteerd aan Sustainable Development Goal 12.3.

Ook heeft Nederland zich gecommitteerd aan de **doelstelling** om in 2030 de uitstoot van CO2 met 49% terug te dringen ten opzichte van 1990. In het Klimaatakkoord zijn afspraken gemaakt om te komen tot een haalbare, betaalbare en uitvoerbare transitie voor gemeenten en inwoners. De uitdaging is nu om de ambities op het gebied van CO2-reductie te vertalen naar beleid en uitvoering.

Het doel van het Rijksbrede programma circulaire economie is om in 2050 volledig circulair te zijn. Het **Uitvoeringsprogramma VANG-HHA 2021- 2025** heeft als doel om in lijn met de Europese Kaderrichtlijn Afvalstoffen, de kwaliteit van de ingezamelde huishoudelijke afvalstromen te verhogen en daarmee de recycling te verbeteren.

Inzet op het voorkomen van voedselverspilling in gemeenten kan aan dit alles een impactvolle bijdrage leveren.

Creëer draagvlak binnen je gemeentelijke organisatie. Kijk of er bestaande taken of beleidsterreinen binnen de gemeente zijn waar voedselverspilling bij past en beleg het onderwerp daar. Het draagvlak kan je vergroten door verbindingen te zoeken met onderwerpen als voedsel, gezondheid, afval of circulariteit of denk aan andere thema's zoals lokaal voedselsysteem, armoede en werkgelegenheid. Krijg andere afdelingen mee door ze bewust te maken van (de schaal van) het probleem en ze te inspireren met voorbeelden uit andere steden en gemeenten.

Laat besluitvormers zien wat het de gemeente oplevert als je verspilling tegengaat. En maak deze besluitvormers ook onderdeel van het plan. In de gemeente Ede is bijvoorbeeld een speciale **wethouder Food** aangesteld.

Zorg ten slotte voor financiële ondersteuning om aan de slag te gaan en maak iemand verantwoordelijk voor het onderwerp. Hij of zij beheert de projecten en de financiën daarvan. Daarnaast bewaakt deze persoon ook de voortgang en het resultaat. Zorg dat je met een duidelijke opdracht aan de slag kunt.

Het Voedingscentrum heeft **ideeën voor gemeentelijk beleid** op een rij gezet. Die kunnen helpen om gezonde en duurzame keuzes te stimuleren bij inwoners.

Voor het maken van afvalpreventiebeleid heeft de NVRD een **handreiking** ontwikkeld (pdf).

Hoe pak je dit aan? Onderstaand een aantal concrete voorbeelden van andere gemeenten:

- Wageningen heeft de ambities uitgedragen in een **Voedselagenda**. Zo wil Wageningen in 2030 een gezonde, duurzame en inclusieve stad zijn met een sterke sociale cohesie, waarin de gemeente samen werkt aan een gezonde voedselomgeving met toegang tot gezond en duurzaam eten van dichtbij voor iedereen. Ze dragen daarmee niet alleen bij aan een gezondere, inclusieve en duurzame stad, maar ook aan een florerende lokale economie, een sterke gemeenschap, de bestrijding van armoede en aan innovatie en kennisontwikkeling.
- De provincie Gelderland maakte verduurzamingsplannen met **Gelderland van Morgen**. Zij ondersteunen ondernemers in de horeca, zorg, catering en supermarkten bij het verduurzamen van het voedselaanbod. Met als doel om meer plantaardig eten aan te bieden en minder voedsel te verspillen.
- Arnhem heeft het thema op de kaart gezet door inzichtelijk te maken wat de behoeften van de stad zijn, wat de rol van de gemeente is en welke barrières er spelen.



STAP 2

HOE VERSPILLINGSVRIJ IS JOUW GEMEENTE?



STAP 3

STIP OP DE HORIZON



STAP 4

AAN DE SLAG

STAP 2

HOE VERSPILLINGSVRIJ IS JOUW GEMEENTE?



De volgende stap is een nulmeting. Onderzoek wat de huidige voedselverspillingsituatie is. Waar wordt er in de gemeente voedsel verspild, hoeveel precies en waar is de meeste impact te behalen?

Samenwerking met afvalverwerkers en afvalinzamelaars kan inzicht bieden in de hoeveelheid en het soort afval dat wordt weggegooid in gemeenten. In veel gemeenten is er al aandacht voor het juist scheiden en het op de juiste manier recyclen van afval. Preventie van afval is echter een onderwerp waar nog meer aandacht aan besteed kan worden. Minder restafval betekent niet alleen betere afvalscheiding. Het vraagt ook om een fors lagere afvalproductie dan het huidige niveau. Hiervoor is het onder meer nodig dat we minder verspillen. Uit **onderzoek** blijkt dat inzicht in de hoeveelheid en het soort afval helpt om minder te verspillen in de gemeente.

Er zijn verschillende voorbeelden van onderzoeken beschikbaar die als inspiratie kunnen dienen:

- Een sorteeraanalyse is een middel om inzicht te krijgen in de samenstelling van het huishoudelijk restafval. Veel gemeenten voeren sorteeranlyses uit om hun afvalbeleid te toetsen en bij te stellen.

- In 2022 is voor de vijfde keer een landelijk onderzoek uitgevoerd naar de omvang en de samenstelling van de voedselverspilling bij huishoudens in Nederland. Dit is gedaan met behulp van een afvalsorteeraanlyse en zelfrapportage. Het onderzoek is uitgevoerd in het kader van landelijk beleid om voedselverspilling terug te dringen. In 2025 wordt deze meting herhaald.
- Een laagdrempeligere manier om inzicht te krijgen in voedselverspilling bij jouw inwoners kan bijvoorbeeld door het gebruiken van **deze** gevalideerde vragenlijst.
- Gemeenten kunnen inwoners informeren over de mogelijkheden van afvalpreventie door ze bijvoorbeeld te laten deelnemen aan een **onderzoek/vragenlijst**.
- Meet voedselverspilling in je eigen organisatie, zoals de provincie **Zuid-Holland** deed.
- Partijen als **Wastewatchers**, **Orbisk**, **Leanpath**, **Winnow Solutions** en **Greendish** kunnen helpen om verspilling bij gemeenten en bedrijven in kaart te brengen.

STAP 3

STIP OP DE HORIZON



Bepaal je precieze doel en je doelgroep op basis van het onderzoek naar voedselverspilling in jouw gemeente.

Wat wil je als gemeente bereiken op het gebied van voedselverspilling? Bepaal aan de hand van beschikbare middelen wat de lange- en kortetermijndoelstellingen zijn. Denk daarbij aan doelen voor inwoners, bedrijven en interne doelen. En wie wil je bereiken? Zijn dat inwoners, bedrijven of ook lokale organisaties?

Mocht het onderzoek nu nog een brug te ver zijn, stel dan wel doelen op. Doe dat op basis van landelijke data (zie onderzoek **Voedingscentrum** en **Wageningen Universiteit**) of zichtbare lokale problematiek.

Voorbeelden

- Doelen die de gemeente Wageningen bijvoorbeeld heeft opgenomen in haar Voedselagenda:
 1. **in Wageningen is de voedselomgeving gezond;**
 2. **in Wageningen eten inwoners meer duurzaam voedsel van dichtbij;**
 3. **in Wageningen verspillen inwoners, bedrijven en organisaties minder voedsel;**
 4. **in Wageningen eten inwoners meer plantaardig voedsel.**
- De gemeente Amsterdam heeft een **voedselstrategie** opgesteld met onderwerpen waar ze samen met bewoners en ondernemers invloed op kan uitoefenen: Amsterdammers bewust maken van het belang van voedsel en van de gevolgen van hun keuzes. Onderwerpen die aan de orde komen, zijn onder meer: minder vlees en bewerkt voedsel, minder verspilling, kortere lijnen tussen boer en burger. Specifiek over voedselverspilling staat er: We willen minder voedsel verspillen. Thuis, in winkels en in de horeca. Overgebleven voedsel wordt zoveel mogelijk herverdeeld of hergebruikt.



STAP 4

AAN DE SLAG

STAP 4

AAN DE SLAG



Stel een strategie op samen met sleutelfiguren uit de regio en lokale initiatieven en bedrijven. Maak gebruik van de kennis en kunde van landelijke partijen als Samen Tegen Voedselverspilling, Voedingscentrum, Wageningen Universiteit en Milieu Centraal. En benut reeds ontwikkelde interventies en materialen. Ga vervolgens een stap verder door deze uit te bouwen en te onderzoeken op impact in jouw gemeente. Wat kun je in de praktijk doen?

BINNEN JE GEMEENTE

Geef als gemeente het goede voorbeeld door ook intern stappen te zetten om minder voedsel te verspillen zoals:

Zorg voor een gezond, duurzaam en verspillingsvrij bedrijfsrestaurant in het gemeentehuis

Gebruik hiervoor de [Checklist Richtlijn Eetomgevingen](#) van het Voedingscentrum. Hierin staan tips om verspilling te voorkomen en hoe je het aanbod van het bedrijfsrestaurant gezonder en duurzamer kunt maken. Maak hierover afspraken met de cateraar. In nieuwe aanbestedingstrajecten kun je de richtlijn opnemen om verspilling in het bedrijfsrestaurant te voorkomen.

- Lees hoe de gemeente Ede zelf het goede voorbeeld geeft in haar bedrijfsrestaurant.

Spreek je als gemeente uit voor #verspillingsvrij

Samen Tegen Voedselverspilling zet sinds 2019 in op de landelijke publiekscampagne [#verspillingsvrij](#).

De campagne is gebaseerd op gedragswetenschappelijke inzichten, waarbij consumenten op een positieve manier worden aangesproken en handelingsperspectief krijgen aangeboden om voedselverspilling bij de meest verspilde productgroepen tegen te gaan. Denk aan een reminder om ook die laatste boterhammen op te eten en inspiratie voor restjes oud **brood**. Of aan kennis over het verschil tussen de houdbaarheidsdatum en hoe hierbij te handelen. Of handige keukenhulpjes waarmee je makkelijk op maat kunt koken. En het goede voorbeeld wordt gegeven door influencers en mascotte Becky. Zo maken we Nederland meer verspillingsvrij.

Deze campagne bevat divers beeldmateriaal. Je kunt met jouw gemeente gebruikmaken van alle beschikbare informatie en deze delen via bijvoorbeeld social media, nieuwsbrieven, de website van je gemeente en lokale kranten.

VOOR INWONERS

Duurzaam eten is goed voor het klimaat én je gezondheid. Maar waar begin je? [Deel deze tips met inwoners om duurzamer te eten.](#)

Verspillingsvrije Week

Jaarlijks organiseert Samen Tegen Voedselverspilling de nationale [Verspillingsvrije Week](#). Tijdens deze week inspireren we samen met meer dan 100 partners miljoenen Nederlanders om verspillingsvrij te kopen, koken en te bewaren. Afgelopen jaar deden meer dan tientallen gemeenten en diverse provincies mee.

De Verspillingsvrije Week vindt plaats in september. We zetten samen voedselverspilling op de kaart en helpen consumenten een extra stap te zetten om thuis minder voedsel te verspillen. Doet jouw gemeente ook (weer) mee? Dit kan door het organiseren van een mooie (lokale) actie, aandacht voor het onderwerp via je communicatiekanalen, inzetten van media, verspreiden van praktische handvatten etc.



Voorbeelden van mooie acties in de Verspillingsvrije Week in gemeenten:

- Laat je inspireren door diverse activiteiten als een thematafel, kookavond met buurtbewoners, koken met de wethouder, uitdelen van tools op de markt, dit alles georganiseerd door de regio Foodvalley;
- De oproep voor de Verspillingsvrije Held van gemeente Meierijstad;
- Verschillende activiteiten zoals koken met kinderen in de gemeente Lelystad;
- De verspillingsvrije proeverij-acties van de gemeenten Barendrecht en Ridderkerk;
- Vraag inwoners naar hun beste tips om verspilling tegen te gaan, of laat ze hun lekkerste restjesrecept (online) delen;

- Ook online is er veel te organiseren, denk aan digitale bijeenkomsten of middelen, zoals een webinar of, zoals Rotterdam Circulair heeft gedaan, via een podcast;
- Betrek als het kan ook het onderwijs bij het thema zoals met de organisatie van een masterclass;
- Zet wethouders in de spotlights met hun restjesinspiratie. Dit deden ze in de gemeente Meierijstad;
- Organiseer een lunchlezing, masterclass of een verspillingsvrije borrel voor medewerkers.

Meer informatie?

Kijk op www.verspillingsvrijeweek.nl of mail naar week@samentegenvoedselverspilling.nl

Deel keukenhulpjes en inspiratie uit

Voor gemeenten zijn gratis keukenhulpjes (het **Eetmaatje**, de **Ja-Nee Koelkaststicker** en de **Vriezersticker**) beschikbaar om uit te delen aan inwoners. Deze praktische hulpmiddelen helpen om minder voedsel te verspillen. Ze zijn, zolang de voorraad strekt, te bestellen via de **webshop** van het Voedingscentrum, tegen verzendkosten.

Voor de inwoners van de gemeente Amsterdam werd een **restjes receptenboekje** voor verspillingsvrije feestdagen gemaakt, met inspiratie van lokale ondernemers en foodies.

Inwoners online coachen

Roep de hulp in van een coach. De Verspillingsvrije coach van Milieu Centraal is een app waarin je kunt bijhouden hoeveel je verspilt en die je tips op maat geeft om thuis voedselverspilling te verminderen.

VOOR LOKALE PARTIJEN

Inspireer en ondersteun lokale organisaties en initiatieven die een link met eten hebben. Breng in kaart welke nieuwe en bestaande initiatieven er zijn en kunnen helpen het doel van je gemeente te bereiken. Ondersteun deze initiatieven door bijvoorbeeld (mede) financiering te helpen organiseren of vrijwilligers vanuit de gemeente te werven.

Support lokale en sociale initiatieven zoals **Buurtbuik**, de **Sociale Koelkast**, **Voedselbanken**, **Resto van Harte**, **Thuisgekookt** en kijk in jouw gemeente welke Foodsharing-groepen er allemaal al zijn.

Denk hierbij ook aan initiatieven gericht op de korte keten (zodat er in het hele proces minder voedsel verloren gaat) zoals de gemeente Voorst dat doet met een onbemande **streekwinkel**.

Ook kan de gemeente activiteiten initiëren en partijen bij elkaar brengen, bijvoorbeeld door middel van een **Proeftuin**.

Jong geleerd

Inzetten op educatie is belangrijk. **Bekijk alle relevante educatiematerialen over voedselverspilling voor het po, vo en mbo**.

Zet échte coaches in

Diverse gemeenten hebben **schone buurt coaches** die de wijken in trekken om mensen actief te informeren over het voorkomen van zwerfvuil en voorlichting te geven over afvalscheiding. Het kan interessant zijn om het voorkomen van voedselverspilling in deze voorlichting mee te nemen.

Over de grens doen ze het met de inzet van **Gentse poetshulpen**, die werden gecoacht tot koelkast-experts en pakten bij hun klanten de inrichting en hygiëne van de koelkast aan.

Kijk welke afspraken er met scholen gemaakt kunnen worden over het inzetten van studenten en/of stagiaires. Zij kunnen mogelijkheden onderzoeken om in de gemeente of bij organisaties in de gemeente voedselverspilling tegen te gaan. Dit is bijvoorbeeld gedaan door **WUR-studenten** en **Technasia-scholieren**. En scholen in de regio Foodvalley hebben deelgenomen aan de MBO Foodwaste Challenge.

Krijg bedrijven en supermarkten mee

Voedsel wordt verspild in de gehele keten, zo ook bij bedrijven binnen de **horeca**, **levensmiddelenindustrie** en **retail**. Verspilling vindt onder andere plaats tijdens het bereiden van voedsel, de productie, de opslag en het transport. Je kunt bedrijven binnen je eigen gemeente bewust maken van het onderwerp. Zet het onderwerp op de agenda bij **bedrijven** en netwerken waar bedrijven bij elkaar komen.

Inspiratie van over de grenzen

In België zijn steden als Brugge, Gent, Leuven, Antwerpen en Brussel al actief aan de slag met voedselverspilling voorkomen. Dit doen ze samen met FoodWin. Hun **handleiding voor gemeenten** is een praktisch stappenplan en biedt inspirerende voorbeelden van effectieve interventies.

Samenwerkingsverbanden

Bekijk of er regionaal of provinciaal samenwerkingsverbanden zijn waarbij je als gemeente aan kunt haken. Voorbeelden van dit soort samenwerkingsverbanden zijn:

AgriFood Capital: de missie van AgriFood Capital is het ontwikkelen van de slimste en duurzaamste voedselketens, van boer tot bord. Ondernemers, overheden en kennisinstellingen werken op innovatieve manieren samen aan slimme, gezonde en duurzame oplossingen voor voedselvoorzieningen. Dat wordt gedaan vanuit de regio Noordoost-Brabant.

FoodUp! Brabant: FoodUp! Brabant bestaat uit mensen die mee willen bouwen aan een nieuw voedselsysteem, waarbij gezond, eerlijk en lekker voedsel centraal staat. Vanuit deze gedachte organiseert FoodUp! Brabant bijeenkomsten, start ze bewustwordingsprojecten, verbindt ze het onderwijs met 'voedselvragen' en helpt ze ondernemers die een nieuwe stap willen maken. Daarnaast hebben ze ook een aantal projecten die gaan over voedselverspilling, zoals de 'Masterclass Bokkenvlees' en de campagne '#zomeroogst'.

Green Deal Horeca: de Green Deal Horeca is een samenwerking tussen de gemeente Tilburg, KHN Tilburg en De Rooi Pannen. Het doel van de samenwerking is betere informatie over en resultaten van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en meer duurzaamheid bij de horeca in de regio Tilburg.

NH Food: NH Food is een samenwerkingsverband tussen bedrijven en onderwijs in Noord-Holland gericht op kennisdeling en talentontwikkeling. Ook biedt het bedrijven een unieke mogelijkheid om samen met onderwijsinstellingen en kennisinstellingen te werken aan agrifood-gerelateerde innovaties.

Voedsel Verbindt: samenwerkingsverband Voedsel Verbindt werkt aan een duurzaam, gezond en circulair voedselsysteem in de MRA (Metropoolregio Amsterdam) en omliggende agrarische gebieden.

FoodDelta Zeeland: FoodDelta Zeeland heeft als doel het bevorderen van groei in productie, verwerking, handel en consumptie van foodproducten. Daarbij vormen innovatief vermogen, toegevoegde waarde en duurzaamheid de leidraad. Een van de thema's van FoodDelta Zeeland is 'Circulaire Economie'. Daarbij worden onder andere bijeenkomsten georganiseerd, bijvoorbeeld over voedselverspilling.

Gelders Kennisnetwerk Voedsel: Gelderland heeft een grote rijkdom aan voedselinitiatieven. Denk aan korte ketens, voedseleducatie, gezamenlijke moestuinen, voedselverspilling tegengaan en circulair ondernemen. Deze initiatieven van ondernemers en inwoners leveren belangrijke bijdragen aan de economie, leefomgeving en gezondheid. Gemeenten hebben een cruciale rol in het mede mogelijk maken van die initiatieven. Het Gelders Kennisnetwerk Voedsel is eind 2014 gestart en ondersteunt gemeenten bij deze faciliterende rol.

Green is the new Black: gemeente Leeuwarden, Leeuwarder Ondernemers Fonds (LOF) en studenten van NHL Stenden zijn samen het project 'Green is the new Black' begonnen met als doel om bewustzijn van voedselverspilling te creëren bij lokale ondernemers. Daarnaast gaan ze voor een volledig circulaire horeca in 2025.

Regio Foodvalley: Regio Foodvalley werkt aan een gezonde, duurzame voedselvoorziening voor de eigen inwoners en de bevolking wereldwijd. Het doel is een efficiënte, gezonde en toekomstgerichte voedselvoorziening met aantoonbaar minder voedselverspilling in huishoudens en bedrijven. Regio Foodvalley wordt de proeftuin tegen voedselverspilling. In de proeftuin worden de krachten van de regio gebundeld tot een inspirerende, activerende en innovatieve broedplaats voor bedrijven, inwoners, kennisinstellingen en overheden.

Voedsel1000: ontmoeting van 1.000 Brabanders die met elkaar in gesprek gaan over de verschillende uitdagingen binnen het voedselsysteem. Een van de thema's is voedselverspilling. Samen proberen ze tot oplossingen te komen die ze vaststellen in het Brabantse Voedselbesluit.

Flevofood: katalysator van en voor de Flevolandse voedselketen. Flevofood is een netwerkvereniging van en voor Flevolandse voedselbedrijven. Bedrijven die letterlijk en figuurlijk zijn geworteld in de polder. Samen vormen ze een krachtige regionale voedselketen.

TOTSTANDKOMING STAPPENPLAN

Dit stappenplan is opgesteld door Samen Tegen Voedselverspilling en aangevuld in samenwerking met de Proeftuin Voedselverspilling van Regio Foodvalley, de gemeenten Arnhem, Den Haag, Lelystad, Meierijstad en Voorst, NVRD, Rijkswaterstaat en het Voedingscentrum. Daarnaast hebben we gebruik gemaakt van de ervaringen van FoodWIN.

Hopelijk heeft dit stappenplan je geïnspireerd om binnen jouw gemeente in te zetten op het stimuleren van gezond en duurzaam gedrag door het aanpakken van voedselverspilling.

Vind je het interessant om samen met andere gemeenten actief aan de slag te gaan? **Meld je dan aan** bij de koplopergroep "Afval Preventie" die vanuit VANG-HHA wordt geleid.

**SAMEN MAKEN WE NEDERLAND STEEDS MEER
VERSPILLINGVRIJ!**

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING**