

2025



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

VOORWOORD

2025 markeert opnieuw een bijzonder jaar in onze gezamenlijke beweging tegen voedselverliezen en -verspilling. Het meest memorabele moment was zonder twijfel de opening van de Verspillingsvrije Week door Hare Majesteit Koningin Máxima. Tijdens deze feestelijke start lieten jonge consumenten én professionals zien hoe zij zich inzetten om voedselverspilling tegen te gaan. Met het thema houdbaarheid als rode draad werd duidelijk hoeveel winst we kunnen boeken door beter om te gaan met wat we al hebben. Het gaf energie en inspiratie voor onze gezamenlijke ambitie: op weg naar een verspillingsvrij Nederland zonder voedselverlies.

Onze missie blijft onverminderd helder en urgent. Samen willen we Nederland één van de eerste landen ter wereld maken die erin slaagt om voedselverlies en -verspilling in 2030 met 50% te reduceren. Daarmee lopen we voorop in het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3 én dragen we bij aan een wendbaar, weerbaar en wederkerig voedselsysteem. Een systeem dat klaar is voor de toekomst.

In 2025 zetten we bovendien een belangrijke stap richting 2030. De pioniersfase ligt achter ons; we gaan nu verder verbreden, versnellen en uitbouwen. Met waardevolle input van onze stakeholders en partners hebben we een toekomstbestendig strategisch plan voor 2026-2030 ontwikkeld.

Dit plan, dat we hebben aangeboden aan de demissionair minister van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur, geeft richting aan de acties die nodig zijn om onze doelen tijdig te behalen.

Tot slot wil ik alle stakeholders en partners bedanken. Dankzij jullie inzet, innovatie en doorzettingsvermogen hebben we samen al 20% voedselverspilling weten te verminderen sinds 2018. Een resultaat om trots op te zijn én een motivatie om door te pakken. Laten we de verspillingsvrije beweging verder verbreden en versterken. Alleen samen kunnen we het verschil maken.

Toine Timmermans
Directeur Samen Tegen Voedselverspilling



Foto: To Huidekoper

De belangrijkste cijfers van 2025

In 2025 zijn **110** stakeholders aangesloten bij Samen Tegen Voedselverspilling.

De Coalitie Houdbaarheid groeit naar **13** leden en zet de houdbaarheidsiconen op meer dan **7.000** producten.

Uit onderzoek blijkt dat bij bedrijfsrestaurants van overheidsgebouwen, bedrijven, onderwijsinstellingen en ziekenhuizen gezamenlijk **886 ton** voedsel is verspild tijdens de meetperiode. Het aantal gram voedselverspilling per gast is gedaald met **5%** tussen 2023 en 2024.

Uit de NVB monitor van 2024 blijkt dat het aantal retouren van brood verder is gedaald naar **4,4%**. Dat is bijna de helft minder dan in 2020.

Het Cluster Gemeenten is opgericht met **12** koploper gemeenten. Tijdens een bijeenkomst gingen ruim **60** gemeenten en afval- en milieudiensten met elkaar in gesprek over hun rol in het verminderen van verspilling.

Tijdens de Verspillingsvrije Week 2025 inspireerden ruim **250** bedrijven en organisaties Nederlanders om minder te verspillen.

100 bedrijven monitoren hun voedselverspilling in **10** sectoren: NVB (brood en banket), VAVI (industrie aardappelen), retail, COV (vlees), VNV (vleeswaren), Visfederatie (groothandel en de verwerking van vis, schaal en schelpdieren), GroentenFruit Huis, VBZ (bakkerij- en zoetwaren), Veneca (bedrijfscatering) en Hotels.

Binnen het cluster circulaire dierlijke eiwitketen zijn **4** cases afgerond en **7** nieuwe cases gestart t.a.v. het verwaarden van reststromen tot diervoer.



Zie de highlights ook in beeld



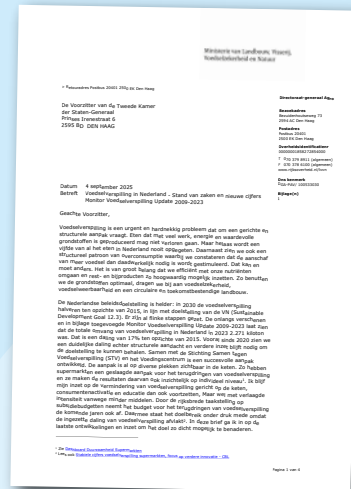
INHOUD

Voorwoord	3
Belangrijkste cijfers van 2025	4
Overheid & beleid	8
Monitoring	10
Consument	12
Onderwijs	14
Coalities & clusters	16
Bijeenkomsten & presentaties	20
Internationaal	22
In de media	24
Team & bestuur	26
Stakeholders	28

OVERHEID EN BELEID

Voedselbeleid minister Wiersma zet in op minder verspilling en voedselzekerheid

Minister Wiersma van het ministerie van LNVN heeft de Tweede Kamer een aantal rapporten en onderzoeken over het voedselbeleid aangeboden. Ze benadrukt het belang van het tegengaan van voedselverspilling. [Lees meer...](#)



Evaluatie Duurzaam Voedselbeleid

In september heeft minister Wiersma een rapport met de evaluatie van het duurzaam voedselbeleid over de jaren 2022-2025 aangeboden aan de Tweede Kamer. Het onafhankelijke Bureau Bartels heeft hierin de aanpak van Samen Tegen Voedselverspilling positief beoordeeld. [Lees meer...](#)



Samen Tegen Voedselverspilling blijft streven naar 50% minder voedselverspilling in 2030 en heeft zich aangesloten bij een gezamenlijke oproep voor het verhogen van de doelstellingen.

EU bereikt akkoord over bindende doelstellingen

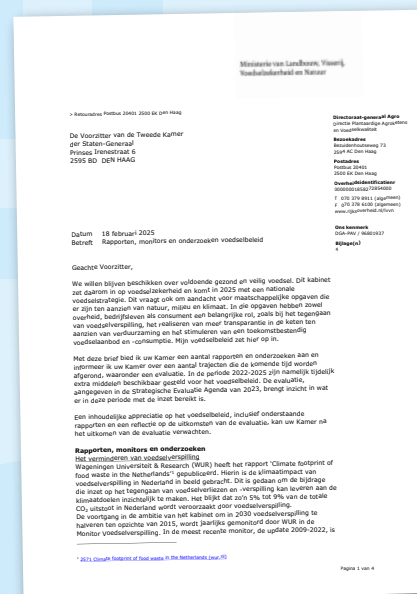
De Europese Commissie, Raad en Parlement hebben een akkoord bereikt over wettelijk bindende reductiedoelstellingen van voedselverspilling. [Lees meer...](#)



Foto: Burgerberaadklimaat.nl

Nationaal Burgerberaad Klimaat

Het Burgerberaad Klimaat heeft het tegengaan van voedselverspilling opgenomen als 1 van de 13 adviezen aan het kabinet en de Tweede Kamer, met de meeste steun. Samen Tegen Voedselverspilling, Voedingscentrum en WUR hebben als expert inbreng gehad. [Lees meer...](#)



Resultaat Monitor Voedselverspilling: daling met 17% sinds 2015

Minister Wiersma informeerde de Tweede Kamer over de stand van zaken van voedselverspilling in Nederland (update Monitor Voedselverspilling 2009-2023) en de aanpak hiervan. Ze beveelt aan om te blijven investeren. [Lees meer...](#)

MONITORING



Retail monitor

Voedselverspilling in supermarkten is afgelopen jaar voor het eerst gestagneerd. Ten opzichte van de eerste meting in 2018 wordt er nog steeds 33% minder verspild, daarmee blijft de retail de sector met de sterkste daling van voedselverspilling.

[Lees meer...](#)

Verspillingscijfers uitgifte bedrijfscatering

In 2024 werd gemiddeld 21,1 gram per gast aan onverkocht eten en drinken verspild uit bedrijfsrestaurants bij overheidsgebouwen, bedrijven, onderwijsinstellingen en ziekenhuizen. Over de meetperiode is gezamenlijk in totaal 886 ton voedselverspilling geregistreerd.

[Lees meer...](#)



VBZ voedselverspillingsmonitor

1,1% van alle koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers wordt tijdens productie verspild. Dat blijkt uit de VBZ voedselverspillingmonitor. Dit is de eerste keer dat de cijfers voor deze branche gepubliceerd worden. [Lees meer...](#)



NVB monitor

Uit de NVB monitor van 2024 blijkt dat het aantal retouren verder is gedaald naar 4,4%.

[Lees meer...](#)



Resultaten verspillingsmonitor groente en fruit

Elf bedrijven, Samen Tegen Voedselverspilling, Groenten-Fruit Huis en WUR brachten voor de tweede keer in kaart hoeveel voedselverspilling optreedt bij groente- en fruit-handelaren en snijderijen. In 2023 vonden 95,9% van alle verhandelde groenten en fruit hun bestemming als voedsel of veevoer. De overige 4,1% werd geregistreerd als voedselverspilling. [Lees meer...](#)

Monitor verspilling in de vleessector

Voor het tweede jaar op rij hebben leden van de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV) hun voedselverspilling en reststromen in kaart gebracht.

[Lees meer...](#)



Monitor aardappelverwerkende industrie

Voor het vijfde jaar op rij brachten alle leden van de Vereniging voor de Aardappelverwerkende industrie (VAVI) hun voedselverspilling in kaart. Hieruit blijkt dat 95,5% van de aangevoerde aardappelen een bestemming vindt als voedsel of veevoer.

[Lees meer...](#)



Monitor verspilling vleeswareensector

Nederlandse Vleeswarenbedrijven hebben hun voedselverspilling en reststromen voor het eerst gezamenlijk in kaart gebracht. Hieruit blijkt: van de gebruikte grondstoffen wordt bij de productie 2,6% verspild.

[Lees meer...](#)

CONSUMENT



Foto: To Huidekoper

Verspillingsvrije Week 2025

De Verspillingsvrije Week is dit jaar officieel geopend door Hare Majesteit Koningin Máxima.

[Bekijk de video.](#)

Ruim 250 bedrijven en organisaties inspireerden om minder te verspillen. Er verschenen meer dan 500 media-items en miljoenen Nederlanders deden iets extra's om voedselverspilling te voorkomen.

[Lees alle resultaten](#) en bekijk [de terugblikvideo](#).

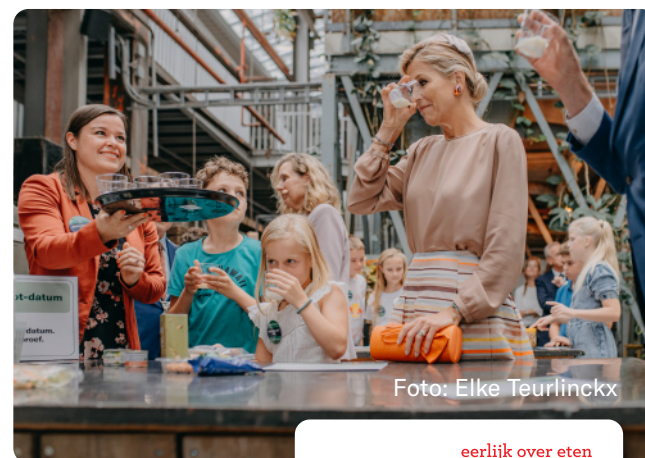


Foto: Elke Teurlinckx

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Foto: Pauw Media



Bewustwordingscampagne

In april herhaalden we de online campagne die consumenten inzicht geeft in hun verspildedrag thuis. Op de bijbehorende webpagina delen we tips om verspilling te verminderen.



Verduidelijking houdbaarheidsdatums

10% van de voedselverspilling thuis komt door onduidelijkheid over houdbaarheidsdatums. We maakten video's voor de verschillende doelgroepen, met uitleg en adviezen voor bedrijven. Steeds meer leden van de Coalitie Houdbaarheid plaatsen houdbaarheidsiconen op hun verpakkingen.

Onderzoek: wat zien Nederlanders als verspilling?

Het Voedingscentrum onderzocht wat Nederlanders zien als verspilling. Zo vinden zij een vers broodkapje weggooiën verspilling, maar een beschimmeld kapje vaak niet. Ook blijkt dat consumenten onderschatten hoeveel voedsel ze verspillen. [Lees meer...](#)



Verspillingsvrije feestdagen

Tijdens de kerstvakantie is bij consumenten weer extra aandacht gevraagd met o.a. tips om de feestdagen verspillingsvrij te vieren. [Lees meer...](#)

ONDERWIJS

Samen Tegen Voedselverspilling ondersteunde en leverde bijdragen aan onder meer de volgende onderwijsprojecten. Het onderwerp voedselverspilling wordt voortaan zelfstandig opgenomen in onderwijsprogramma's.



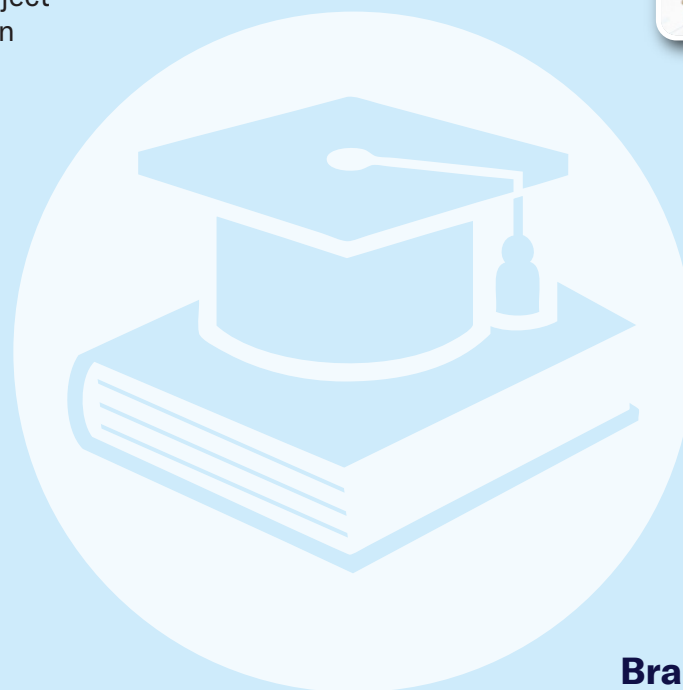
FoodmanShip Awards HAS green academy

Tim Heezemans is met zijn project 'The Vegan Option' uitgeroepen tot winnaar in de categorie 'Sustainability' van de FoodmanShip Awards 2025 van de HAS green academy. *Lees meer...*



Technasium Challenge

750 leerlingen van 19 Technasia deden mee aan de landelijke challenge 'Stop voedselverspilling'. Het team van het Kaj Munk College uit Hoofddorp is tot winnaar gekozen. *Lees meer...*



MBO Challenge Voedselverspilling

De jaarlijkse MBO challenge is dit jaar gewonnen door een studententeam van Lentiz LIFE college en Lentiz MBO Barendrecht. In totaal deden circa 50 studenten-teams mee van verschillende scholen en opleidingen. *Lees meer...*

Brabantse Meesterchef

Vijf teams met studenten van verschillende scholen lieten hun verspillingvrije kookkunsten zien tijdens de Brabantse Meesterchef. Hierin gingen ze aan de slag met mystery boxes. Dit jaar is het gewonnen door Team Blauw. *Lees meer...*



Foto's: Koning Willem I College



COALITIES & CLUSTERS



Cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen

Het cluster heeft dit jaar 4 cases afgerond en 7 nieuwe cases gestart t.a.v. het verwaarden van reststromen tot diervoer. Het cluster deelde kennis en adviezen tijdens bijeenkomsten bij LOOOP, *Schothorst Feed Research* en *Bilderberg en Nijssen company*.



Verspillingsvrije Brood & Banketketen

Tijdens meerdere bijeenkomsten waaronder bij *Bolletje* en *Top Bakkers Groep* deelden de clusterleden kennis, ervaringen en innovatieve oplossingen met elkaar. [Lees meer...](#)



Coalitie Houdbaarheid

De *Coalitie Houdbaarheid* groeide dit jaar naar 13 leden. De *houdbaarheidsiconen* zijn op meer dan 7.000 productverpakkingen geplaatst. Ook zetten we ons in voor uitbreiding van de *Annex X-productlijst*.



Food2Food

Twee Kennis Op Maat-projecten met Wageningen Food & Biobased Research: het kwantificeren van duurzaamheidswinst bij het gebruik van reststromen en een *food safety tool* om de voedselveiligheidsrisico's in te schatten bij het gebruik van reststromen. [Lees meer...](#)



Gemeenten aan de slag met voedselverspilling

Het *Cluster Gemeenten* is opgericht met 12 deelnemende koplopende gemeenten. Tijdens een bijeenkomst gingen *ruim 60 gemeenten en afval- en milieudiensten* in gesprek over het verminderen van verspilling in hun gemeente. Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum ontwikkelden in opdracht van Provincie Gelderland een *infographic en bouwstenenplan*.



provincie
Gelderland

COALITIES & CLUSTERS

FOODSERVICE



Verspilling bij banqueting

We ontwikkelden *factsheets* met inzichten uit de banqueting monitor.



Workshops verspillingenvrij vergaderen

Cateraars zochten de samenwerking op met hun opdrachtgevers om *verspilling bij banqueting* te voorkomen. We hebben dit project geïnitieerd en 8 cateraars hebben het uitgevoerd met zo'n 20 interactieve workshops.



Workshop Green Key ondernemers

Tijdens het 25-jarig jubileum van Stichting KMKV verzorgden wij op Forteiland Pampus een *inspirerende workshop* voor Green Key-ondernemers over het terugdringen van voedselverspilling in de horeca.



Banqueting top

Samen met de Gemeente Amsterdam en Green Business Club organiseerden we de Banqueting Top. Samen onderzochten we de oorzaken en oplossingen tegen verspilling, met als *deelbaar resultaat* meerdere tips en aanbevelingen voor opdrachtgevers.



Foto: Animal AgTech Innovation Summit



Foto: Monique Tulner



BIJEENKOMSTEN & PRESENTATIES

In 2025 hebben we weer vele bijeenkomsten georganiseerd met partijen uit de hele keten. Hierbij een greep uit de vele bijeenkomsten waar Samen Tegen Voedselverspilling aanwezig was.

Stakeholderconsultatie

Onder begeleiding van het Dialoog Expertise-centrum van RaboResearch leverden ruim 100 vertegenwoordigers uit de keten een bijdrage aan onze strategie richting 2030.

Presentatie Strategisch plan 2026-2030

Op 4 december presenteerden we het Strategisch plan aan onze stakeholders, partners en demissionair minister Wiersma van LNV.

'Dag van de voeding' Dienst Justitiële Inrichtingen

Toine Timmermans deelde kennis van Samen Tegen Voedselverspilling en Lilou van Lieshout van het Voedingscentrum.

Food Inspiration Days

Maaïke de Reuver, Toine Timmermans en verschillende gasten gingen in gesprek op de No Waste Stage, over o.a. de impact van no-shows bij restaurants.

Digitale Synergiedagen LNVN 2025

Gerda Verburg sprak over hoe data en AI kunnen bijdragen aan een toekomstbestendig voedselsysteem, tijdens het Future of Data Diner.

Food Tech Event

Samen met OneThird vertelden we hoe innovatie en samenwerking de sleutel zijn in het optimaal benutten van grondstoffen.

Werkbezoek DG Agro bij Harvest House

Marten van den Berg (Directeur Generaal Agro) kwam op werkbbezoek bij Harvest House, samen met o.a. Lidl en Samen Tegen Voedselverspilling.

Minister Wiersma op bezoek bij Yespers

Yespers liet samen met Toine Timmermans en andere ketenpartners zien hoe hun fabriek verspillingvrij produceert.

Indusource event - Future of Food

Een inspiratiesessie bij Omnia van WUR voor alle leden van Indusource door Saskia van der Laan.

Animal AgTech Innovation Summit

Toine Timmermans ging op de main stage in gesprek met Lidl, Duynie en Feedvalid over het verwaarden van industriële reststromen als diervoer.

Stakeholdermeeting Vries Vers Platform

We gaven een workshop aan stakeholders van het VriesVers Platform over het meer verspillingvrij maken van de voedselomgeving.

GS1 congres Circulair

Toine Timmermans deelde tijdens het congres wat het delen van data kan opleveren.

INTERNATIONAAL

SHAPING THE FUTURE OF OUR GLOBAL FOOD SYSTEMS AT PACT NETWORK CONNECT 2025

Mexico

20-23 January

PACT
NETWORK
CONNECT
Coordinated by
WRAP



Pact Network Connect 2025

In januari kwam het wereldwijde *Food Pact Network* (opgericht door WRAP) samen in Mexico tijdens *Pact Network Connect 2025*. Vanuit Nederland bracht Sanne Stroosnijder onze kennis in en haalde ze waardevolle inzichten op.



EU Platform on Food Losses and Food Waste

De Nederlandse delegatie deelde de Nederlandse aanpak rondom de multi-actor samenwerking binnen Samen Tegen Voedselverspilling, waaronder de Verspillingsvrije Week, samenwerking met het onderwijs en de Coalitie Houdbaarheid. [Lees meer...](#)



Kick off meeting EU network of practitioners

In *dit netwerk* wisselen we kennis uit met professionals uit Hongarije (Wasteless Foundation), Ierland (Environmental Protection Agency), Zwitserland (United Against Waste) en Griekenland (Harokopio University). Volgend op de kick-off in Nederland zijn twee bijeenkomsten georganiseerd in Zwitserland en Finland.

Meeting stakeholders Foodways Zwitserland

Tijdens een bijeenkomst van Foodways Zwitserland en hun stakeholders worden ervaringen gedeeld over het opzetten van een Verspillingsvrije Week en verkend in welke vorm zo'n week in Zwitserland gerealiseerd zou kunnen worden.



Nordics Food Council

Collega's Jip en Zoë gaven tijdens deze *bijeenkomst in Helsinki* een presentatie over de Coalitie Houdbaarheid en de uitbreiding van de Annex X-productlijst.

Food NL bijeenkomst in Brussel

Samen met het samenwerkingsverband FoodNL, namen we deel aan de European Week of Regions and Cities in Brussel. We spraken o.a. Europarlementariërs en de Europese Commissie over de nationale en Europese inzet rond voedselverspilling. [Lees meer...](#)



IN DE MEDIA

Samen Tegen Voedselverspilling verscheen in 2025 met uiteenlopende onderwerpen in de media. Hierbij een greep uit de vele uitingen.



NAJK: gebruik reststromen uit horeca voor veevoer en energieopwekking

Het Nederlands Agrarisch Jongerencontact (NAJK) pleit voor meer ruimte in regelgeving om reststromen uit horecakeukens te kunnen gebruiken voor veevoer en energieopwekking. Voorzitter Roy Meijer deed die oproep tijdens een bijeenkomst van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en RaboResearch.



▲ Koningin Máxima met naast haar Saar Kanters en Toine Timmermans. © Jeroen Appels / Van Assendelft Fotografie

Máxima zet in Veghel melkglas aan de mond en opent Verspillingsvrije Week: 'Zó creëer je extra aandacht'

Voorkom verspilling Niet alleen in de fabriek, maar ook in de keuken van de consument

Vroeger vertrouwde je op je zintuigen, nu op de houdbaarheidsdatum. Maar dat zorgt vaak voor verwarring en verspilling. Waar komt de houdbaarheidsdatum vandaan? Waarom is duidelijke communicatie hierover zo belangrijk? En wat kun je als voedingsmiddelenproducent doen om (consumenten te helpen) voedselverspilling terug te dringen?



Voedselverspilling door verwarring houdbaarheidsdatum: zo weet je of iets nog goed is

RTL NIEUWS



Coalitie Houdbaarheid bestaat één jaar

VEGHHEL – Een jaar geleden werd de Coalitie Houdbaarheid opgericht door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Het doel is duidelijk maken aan consumenten waar de twee verschillende houdbaarheidsdatums voor staan om zo onnodige voedselverspilling tegen te gaan.

Redactie | 18 juni 2025 11:21

LevensmiddelenKrant

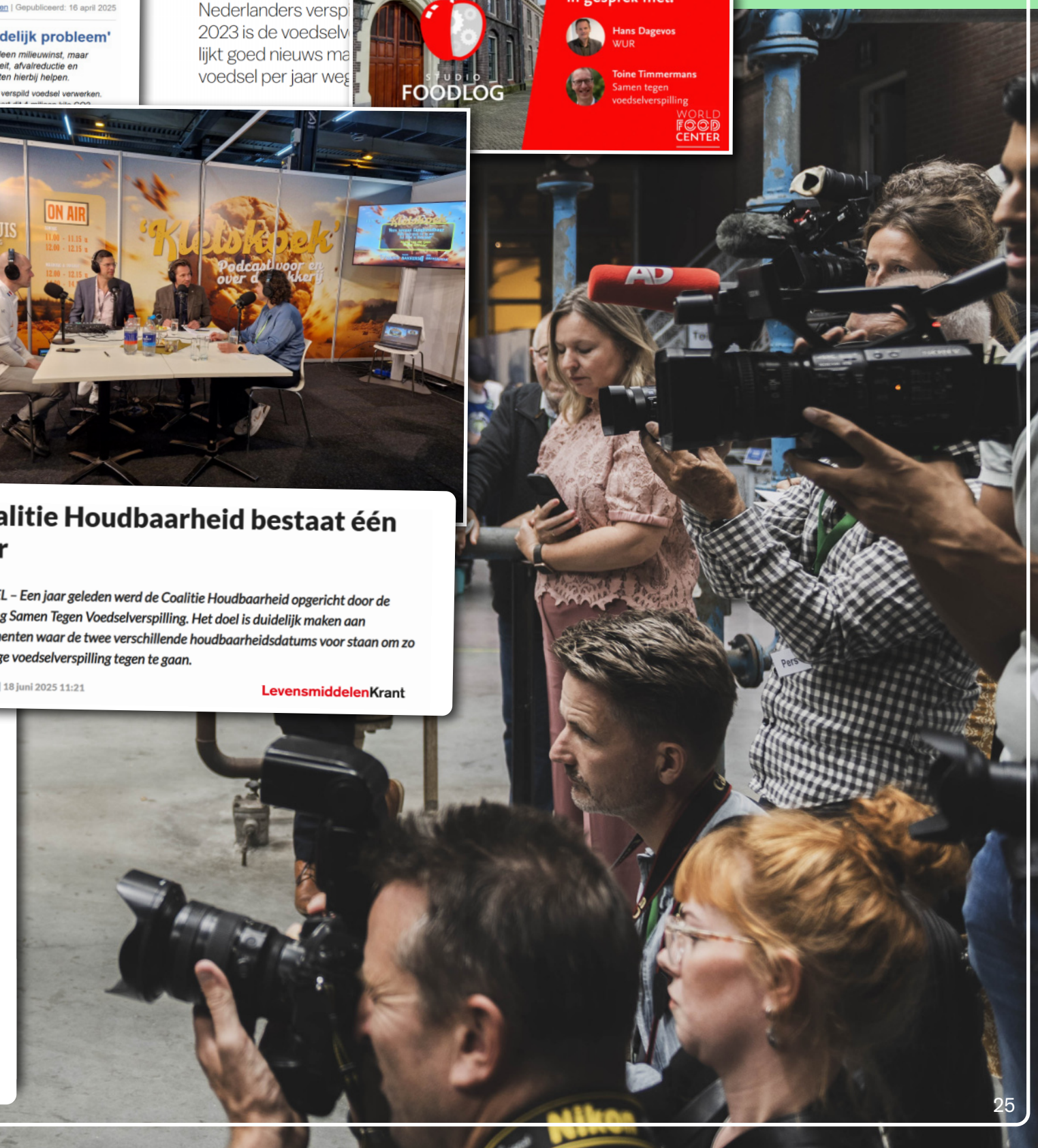




Foto: Elke Teurlinckx



Foto: To Huidekoper

De impact in 2025 is weer mogelijk gemaakt door:

Het team en bestuur van Samen Tegen Voedselverspilling in samenwerking met de dragende partners en alle stakeholders!

DRAGENDE PARTIJEN

TEAM IN 2025

Anneloes Hodes, Sanne Stroosnijder, Toine Timmermans, Dennis van de Mortel, Stephanie Lechner, Manon Ensink, Rinke Bossink, Marjolijn Schrijnen, Jip Jordaan, Saskia van der Laan, Leander van der Veer, Lia Spaans, Iris van Zoelen, Zoë Verdaasdonk, Karin Roosen en Eva de Groot. Niet op de foto: Mali Heinen, Charlotte Peeters, Mariska van Schaik en Martijntje Vollebregt.

BESTUUR IN 2025

Gerhard de Ruiter, Gerda Verburg, Irénke Meekma, Esther Slegtenhorst en Henk Flipsen.

Niet op de foto: Myriam Meertens (bestuursadviseur).



STAKEHOLDERS



Contact

Heb je een vraag over Samen Tegen Voedselverspilling?
Of wil je weten hoe jouw bedrijf of organisatie kan
bijdragen om voedselverspilling te verminderen?
Of wil je je aansluiten bij de beweging? Aarzel niet en
neem contact met ons op. We helpen je graag verder!

Samen Tegen Voedselverspilling

Website: samentegenvoedselverspilling.nl
E-mail: office@samentegenvoedselverspilling.nl
Telefoonnummer: 085 - 06 07 181

Bezoekadres

Verlengde Noordkade 18
5462 EH Veghel

Postadres

Postbus 213
5460 AE Veghel

