

Bijna helft minder brood retour

Veghel, 28 oktober 2025 – Jaarlijks meet de industriële bakkerijsector haar voedselverspilling. Uit de monitor van 2024 blijkt dat het aantal retouren flink is gedaald naar 4,4%¹ - ten opzichte van 8% in 2020. Dat is 45% minder, een flinke winst. Deze cijfers zijn gebaseerd op zelfrapportage van 22 bakkerijen voor brood en banket. Dit is ongeveer 80% van de markt voor brood en 74% voor gebak en banket.

Door monitoring krijgen de NVB-leden een beeld waar de reststromen en verspilling ontstaan, zodat ze gericht kunnen werken aan reductie. Hierbij wordt gekeken naar de verspilling in het productieproces, teveel deeg- en eindproduct of de retouren vanuit de retail. Dit wordt vastgelegd met een sectorspecifieke template, die samen met Wageningen University & Research (WUR) is ontwikkeld. De data worden vervolgens door de WUR geanalyseerd.

Trends

De monitor laat een positieve ontwikkeling zien: de halvering van de retourstromen van brood uit supermarkten komt in zicht dankzij initiatieven als 'brood van gisteren', verlengde houdbaarheid en verbeterde forecasting. Verder is positief dat uit de cijfers van het Nederlands Bakkerij Centrum blijkt dat na 5 jaar monitoring en het werken aan het verminderen van retourstromen dit geen invloed heeft op de omzet- en marktontwikkeling van brood.

Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling: "Brood is nog steeds één van de meest verspilde producten. Deze monitor laat zien waar de verliezen in het proces precies zitten en waar de sector aan moet werken. En dat loont. De retouren zijn nu al voor het vijfde jaar succesvol teruggebracht en zitten nu bijna op de helft."

Deegverspilling tijdens het bakproces is licht gedaald; nu gaat 1,5% van het totaal aantal kilo's deeg verloren. De broodverspilling in de bakkerij zelf is iets gestegen. De reststromen in de categorie banket zijn 4,5% en laten nog geen structurele daling zien. Daar is nog winst te behalen.

Verder terugdringen

De sector focust zich bij het terugdringen van verliezen op:

- Nog betere afstemming met hun klanten op vraag & aanbod;
- Vermindering van deegverspilling in het proces en optimalisatie van de totale verliezen in de bakkerij;
- Optimaler productdesign om verliezen te verminderen bijvoorbeeld door het verkleinen snij-afval.

NVB en VBZ samen

¹ Dat is het percentage ten opzichte van de hoeveelheid brood dat geproduceerd is.

Voor het eerst sinds de start van de voedselverspillingsmonitoring zijn de leden van zowel de broodsector (Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij) als de zoetwaren (Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie) samengebracht om kennis en ervaringen uit te wisselen. Omdat productieprocessen en producten van sommige leden van zowel VBZ als NVB sterk op elkaar lijken, was dit een unieke kans om van elkaar te leren en elkaar te inspireren. De inzichten, data en best practices die in de afgelopen jaren zijn verzameld, vormen een waardevolle basis voor uitwisseling en gezamenlijke verbetering.

Wim Kannegieter, directeur van de NVB: "We zijn blij met de grote groep deelnemers aan de monitor en de stabiele neergaande lijn in het aantal retouren vanuit de supermarkt. Het verdient waardering dat beide partijen erin geslaagd zijn om de brood retouren nog verder omlaag te brengen. Het is duidelijk dat verminderen van verliezen tijdens het productieproces een aandachtspunt blijft. We focussen er voor komend jaar op om de doelstelling van 2030 -50% reductie van de voedselverspilling per 2030- te gaan realiseren."

Noot voor de redactie:

Bron foto: To Huidekoper

Over Samen Tegen Voedselverspilling

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties werken samen aan het Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverliezen en -verspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.

Over de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)

De [Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij \(NVB\)](#) is een in 1969 opgerichte werkgeversorganisatie (als opvolger van de Nederlandse Vereniging voor Industriële Bakkerij) die de belangen de bakkerijbranche in het algemeen behartigt en van middelgrote en grote brood- en banket bakkerij-ondernemingen in Nederland in het bijzonder. Dit doet de vereniging door bij te dragen aan de kennis over brood en banket, onderzoek te stimuleren en een platform te bieden voor kennisuitwisseling.

Meer informatie

- Stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023
- Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) – Wim Kannegieter, 06-51584550
- Bijlage: [verdiepende rapportage WUR](#)

Afmelden voor onze perslijst? Stuur een reactie op deze mail met het verzoek tot afmelden.