

Hele keten ziet kansen in versnelling en verbreding aanpak voedselverspilling

Veghel, 2 april 2025 – Dinsdag 1 april hebben ruim 100 vertegenwoordigers uit de hele keten zich gezamenlijk het hoofd gebogen over de kansen die de aanpak van voedselverspilling en -verliezen biedt. Boeren, verwerkers, logistiek, retail, horeca en andere stakeholders gingen de dialoog aan over mogelijkheden om samen te werken aan een toekomstbestendige voedselketen in Nederland. Met als uitgangspunt het zo volledig en effectief mogelijk gebruiken van onze grondstoffen en deze daarmee zo hoog mogelijk te verwaarden.

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling werkt hier sinds 2018 aan met circa 110 stakeholders. Voedselverspilling in Nederland bedraagt nu circa 1,6 miljard kilo (1/5 van al ons voedsel), dat is circa 20% minder dan 6 jaar geleden. Om Sustainable Development Goal 12.3 te behalen -het halveren van voedselverspilling in 2030- is het echter noodzakelijk de aanpak te verbreden en te versnellen.

Daarover gingen de deelnemers samen in dialoog onder begeleiding van het Dialoog Expertisecentrum van RaboResearch. De inbreng van de deelnemers wordt de komende tijd verwerkt tot een toekomstgerichte strategie waarin voedselverspilling wordt voorkomen, verminderd of verwaard, met aandacht voor de voedselomgeving, verdienenmodellen en voedselzekerheid.

Verbreden en versnellen

Gerda Verburg, voorzitter van het bestuur van Samen Tegen Voedselverspilling: “Met de inbreng die we vandaag hebben opgehaald kunnen we heel gericht het pad richting 2030 uitzetten. Koplopers uit de hele keten hebben laten horen welke uitdagingen en mogelijkheden zij zien. Ik ben blij dat ook de primaire sector ruim vertegenwoordigd was, want die kansen moeten we samen organiseren, maar ook samen verzilveren, ketenbreed.”

Rabobank en het Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt (NAJK) deden tijdens de bijeenkomst twee nadrukkelijke oproepen.

Iets van waarde laat je niet liggen

Alex Datema, directeur Agri&Food Rabobank: “Over voedselverspilling is eigenlijk geen discussie. Er zijn alleen maar winnaars als we hier iets aan doen. Waarom gebeurt het dan vaak niet? Dat heeft alles te maken met de waarde die we aan ons voedsel hechten. Het is nu te interessant om de verliezen te accepteren, omdat het vaak duurder is het alsnog te verwerken. Waar is dan de true value? Al ons voedsel is waardevol, ook wat op het land of in de fabriek achterblijft of niet afgenomen wordt om welke reden dan ook. Laten we die waarde er dan ook aan geven, dan laten we het ook niet liggen.”

Meer ruimte om reststromen te kunnen verwaarden

Roy Meijer, voorzitter NAJK: “Voedsel verspillen betekent verlies en verlies kost geld. Dat willen wij met onze marges voorkomen. We hebben daarvoor echter wel een paar uitdagingen te tackelen. Veehouders kunnen uitstekend reststromen gebruiken voor veevoer, maar dan is er wel de juiste technologie nodig en ruimte van de NVWA om reststromen uit bijvoorbeeld horeca keukens te kunnen gebruiken. Daar komt bij dat de reststromen die voor ons bruikbaar zijn, ook interessant zijn voor het opwekken van energie. Dat is een veel lagere verwaarding, maar daar valt nu vaak (ook mbv subsidies) meer aan te verdienen.”

Noot voor de redactie:

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 voedselverspilling met de helft



te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNVN, Provincie Noord-Brabant, het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.

Voor vragen kunt u contact opnemen met Manon Ensink, 06-51028023 of manon@samentegenvoedselverspilling.nl

Bijlage

- Foto van de drie sprekers: Gerda Verburg, Alex Datema en Roy Meijer
- Foto van de dialoogsessies, oa de tafel waaraan ook Gerda Verburg zit

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