



Verspillingsvrije Week 2024 inspireert Nederland om slim om te gaan met je voorraad

Veghel, 2 september 2024 - Check jij regelmatig wat je in huis hebt? 66% van de Nederlanders eet eerst op wat ze nog in huis hebben, ook als ze eigenlijk zin hebben in iets anders. Wanneer je regelmatig checkt welke producten je in huis hebt én daar flexibel mee omgaat, kun je een hoop voedselverspilling voorkomen. Omdat we jaarlijks alsnog een vierde van ons voedsel verspillen in Nederland, valt er nog veel winst te behalen. Daarom komt heel Nederland in actie om geen eten weg te gooien tijdens de Verspillingsvrije Week van 9 t/m 15 september.

Nederlanders gooien gemiddeld [33,4 kilogram](#) eten per persoon per jaar weg. De productie van eten heeft veel impact op het klimaat. Voor het op ons bord ligt, is het verbouwd, verwerkt, vervoerd, gekoeld dan wel warm gemaakt. Wanneer alle Nederlanders thuis een week lang geen voedsel verspillen, besparen we ruim 23 miljoen maaltijden. En scheelt dat samen 34 miljoen kg CO₂-uitstoot. Er is een bos zo groot als de provincie Noord-Holland nodig om deze hoeveelheid CO₂ uit de lucht te halen.

Organiseer je voorraad

Dit jaar staat de Verspillingsvrije Week in het thema van voorraadbeheer. Wanneer je weet wat je in huis hebt en daar flexibel mee omgaat, is de kans kleiner dat je eten moet weggooien. In maart 2024 deed het Voedingscentrum onderzoek naar voedselverspilling bij consumenten. Daaruit bleek dat de meerderheid van de ondervraagden behoefte heeft aan orde in de keuken. En dat komt goed uit, want orde in je voorraad maakt het makkelijker om te zien wat je nog in huis hebt.

Benieuwd hoe je dat voor elkaar krijgt? Koop je een nieuw product, zet het dan achter in de koelkast of voorraadkast. Verhuis oudere producten naar voren en maak deze als eerst op. In de koelkast kan [Eerst op tape](#) worden gebruikt. Eerst op tape helpt bij het verminderen van voedselverspilling. Plak de tape op een plank in je koelkast waar je restjes en verpakkingen zet die het eerst op moeten. Ook kun je het plakken op bakjes en losse verpakkingen. Zo kun je in één oogopslag zien wat je nog in huis hebt en wat als eerste op moet. Door goed op de hoogte te zijn van je eigen voorraad, koop je niet snel te veel en hoef je minder eten weg te gooien.

Wees flexibel met je voorraad

En weet je wat je in huis hebt, dan is het de kunst om daar flexibel mee om te gaan. 66% van de Nederlanders maakt liever eerst het eten op dat nog in huis is, terwijl ze in iets anders meer zin hebben. De meerderheid vindt het prima om diepvriesproducten (zoals groente, fruit en vis) in een maaltijd te gebruiken. Producten uit de vriezer zijn lang houdbaar, waardoor je altijd wat in huis hebt om je maaltijd compleet mee te maken. Dat geldt ook voor lang houdbare producten. Denk hierbij aan peulvruchten en ongekoekte pasta en rijst. Het aanleggen van een lang houdbare voorraad kan dus helpen om flexibel om te gaan met wat je nog in huis hebt.

Verspillingsvrije Week 2024

Tijdens de Verspillingsvrije Week komen het Voedingscentrum en Samen Tegen Voedselverspilling samen met zo'n 150 organisaties in actie tegen voedselverspilling. Zo verspreiden supermarkten door heel Nederland verspillingsvrije tips en tools en kun je in diverse gemeenten bij tientallen lokale events langs om verspillingsvrij te proeven. Op 1,5 miljoen broden vind je een 'nudge sticker' om je eraan te herinneren het hele brood -het meest verspilde product- op te eten. Op honderden locaties besteden landelijke cateraars aandacht aan voedselverspilling, het onderwijs doet mee met quizen en masterclasses. En ook voedselproducenten komen in actie om consumenten te helpen.

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 LNV, Provincie Noord-Brabant, het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad

Voor de pers

- Voor vragen over voedselverspilling en de Verspillingsvrije Week in het algemeen: stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023
- Voor vragen over het onderzoek naar voedselverspilling bij consumenten: media@voedingscentrum.nl
- Meer informatie en beeldmateriaal: www.verspillingsvrijeweek.nl en de [perskit](#) (met onder andere de factsheet Voedselverspilling bij consumenten). De Eerst op tape en het vernieuwde Eetmaatje zijn gratis (exclusief verzendkosten) verkrijgbaar in de [webshop](#) van het Voedingscentrum.
- Ook interessant: tijdens de Verspillingsvrije Week publiceren Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research nieuwe cijfers van de hoeveelheid voedselverspilling in supermarkten in 2023. Deze worden op donderdag 12 september op ROC Mondriaan gepresenteerd aan minister Wiersma en daarna gedeeld met de pers.
- Onderstaande initiatiefnemers van activiteiten tijdens de Verspillingsvrije Week staan open voor persverzoeken. Wil je erbij zijn of om een andere reden met hen in contact komen? Mail dan naar media@voedingscentrum.nl
 - **14 september van 11.00 - 12.00 uur, Heemstede**
Twee huishoudens hebben een week lang bijgehouden en verzameld wat zij thuis verspillen. Tijdens een brunch bij gemeente Heemstede, bereid met restproducten door lokale koks, delen zij hun opgedane inzichten met 40 inwoners van de gemeente. Vervolgens neemt Greendish hen mee in tips en tricks om deze verspilling te voorkomen.
 - **9 september van 09.30 – 13.00 uur, Ede | 13 september van 09.30-13.00, Nijkerk**
Vanuit Regio Foodvalley bereiden studenten een lunch met gereed voedsel van telers, bakkers en andere producenten uit de regio. Rond het middaguur schuiven buurtgenoten aan om dit samen op eten. In Ede zal ook wethouder Bram van der Beek aanwezig zijn en in Nijkerk schuift wethouder Audrey Rohen aan.
 - **9 september van 14:00 – 18:00 uur, Amsterdam**
Op Het Groene Veld wordt onder andere gekookt met gereed eten, vinden workshops plaats en kun je een expo bijwonen. Een dag vol activiteiten om verspilling tegen te gaan.

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