



Weinig verspilling broodvervangers en zoetwaren

Veghel/Den Haag, 28 augustus 2025 – Slechts 1,1% van alle koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers wordt tijdens productie verspild. Dat blijkt uit de voedselverspillingmonitor waarmee VBZ, branchevereniging voor koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten, sinds 2023 haar leden helpt om hun verspilling door middel van een zelfmonitor in kaart te brengen en uiteindelijk te verminderen. Dit is de eerste keer dat de cijfers voor deze branche gepubliceerd worden.

De branchevereniging werkt hiervoor samen met stichting Samen Tegen Voedselverspilling, Wageningen University & Research en het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur.

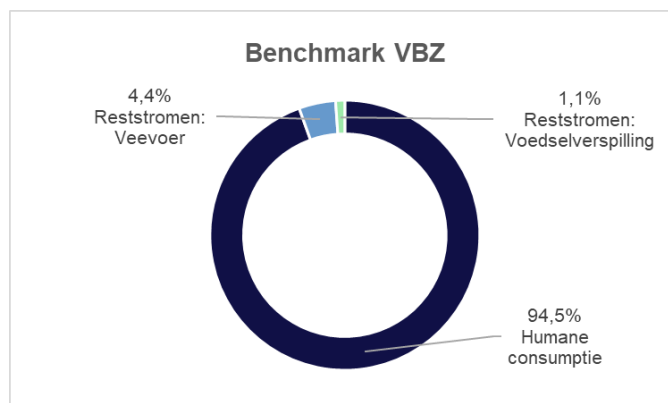
Blijde medewerkers en een blijde financiële afdeling

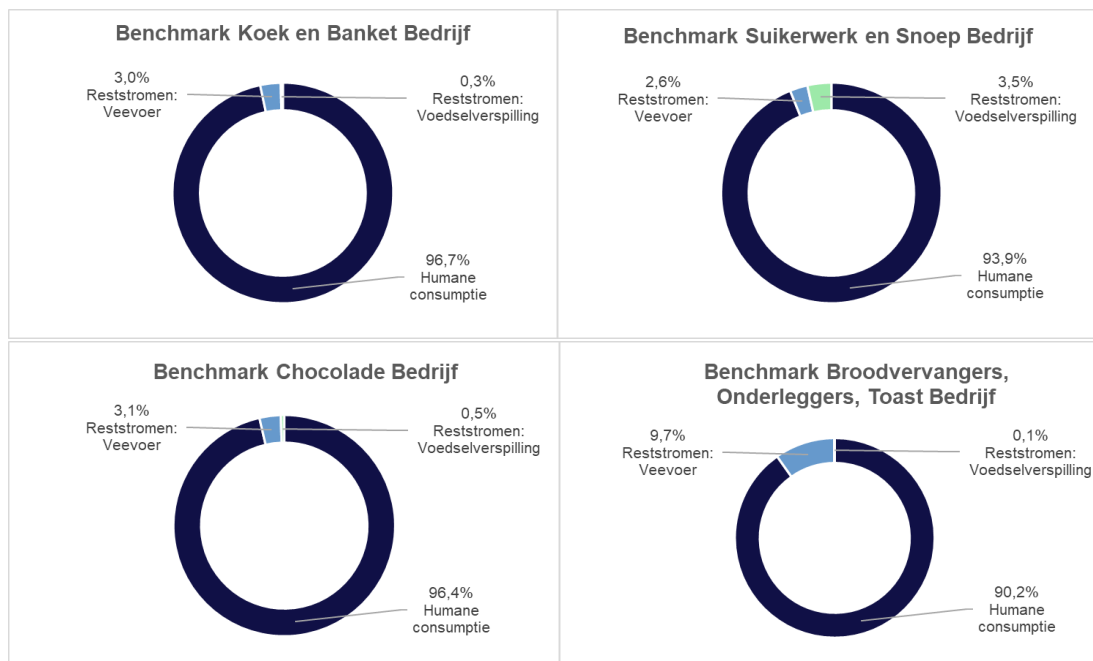
Inzicht in voedselverspilling en -verliezen is steeds belangrijker binnen de levensmiddelenindustrie. Mede door stijgende grondstofprijzen en de toenemende vraag naar transparantie over verduurzaming. Bernd Postma van hagelslagfabrikant Delicia: “Voedselverspilling moet in woord en daad door iedereen vanaf de vloer tot aan de directiekamer worden opgepakt. Als het één schakel niet lukt, dan lukt het totaal niet. Vorig jaar zijn we gestart met een detailanalyse van afvalstromen per receptuur. Toen is er een verbetersteam gestart en zijn de recepturen, machines en prestaties aangepakt en medewerkers opgeleid. Met humor en enthousiasme, maar scherp op het proces, hebben we dit aangepakt. Het is veel meer gaan leven onder onze medewerkers. Hierdoor zit het nu in ieders systeem en hebben we veel minder afkeur, blijere medewerkers en een flinke, tevens financiële, besparing kunnen realiseren.”

De cijfers

Aan de monitor deden 16 bedrijven met 24 productielocaties mee, verdeeld over de subcategorieën koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers. Gemiddeld genomen wordt bijna 95% van de producten die geproduceerd zijn ook daadwerkelijk verkocht. De 5% die overblijft krijgt grotendeels een hoogwaardige bestemming door inzet als grondstof voor veevoer. Een kwart van die reststromen is hier niet geschikt voor. Dat is het verspilde deel: 1,1% van het totale geproduceerde volume.

Yigit Ispir, Projectleider Duurzaamheid bij Pally: Wij streven altijd naar een zo efficiënt mogelijke productie: van energieverbruik tot het optimaal benutten van onze grondstoffen, waarbij we voedselverspilling zoveel mogelijk voorkomen waar we dat kunnen. Door onze verliezen goed te monitoren en hier KPI's voor op te stellen, zien we precies waar we kunnen verbeteren. We doen graag mee aan dit onderzoek om samen met de sector te werken aan nóg minder verspilling, en hoogwaardig gebruik van waardevolle grondstoffen.”





Hoe meer, hoe beter

Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling: “Net als in andere sectoren laat de voedselverspillingmonitor zien dat ook in de zoetwarenindustrie monitoring leidt tot betere financiële en duurzame resultaten. Het helpt om gericht actie te ondernemen, dat maakt resultaten meteen zichtbaar.”

De monitor staat open voor alle VBZ-leden.

Noot voor de redactie:

Over Samen Tegen Voedselverspilling

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](https://www.samentegenvoedselverspilling.nl) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingvrij 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 en voedselverliezen 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.

Meer informatie

- Stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023
- VBZ - Jeroen de Bruin, Jeroen@vbz.nl, 06- 51388877

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