

Over de datum? Check of het nog kan en gooi minder eten weg tijdens de Verspillingsvrije Week 2025

Veghel, 4 september 2025 – Wat betekent de houdbaarheidsdatum op voedselverpakkingen eigenlijk? Er kunnen twee soorten datums op staan: een 'ten minste houdbaar tot'-datum of een 'te gebruiken tot'-datum. Niet iedereen gaat juist met de houdbaarheidsdatum om, hierdoor belandt eten en drinken soms onnodig in de prullenbak. Daarom is er tijdens de Verspillingsvrije Week 2025 extra aandacht voor houdbaarheid. Op 8 september wordt de Verspillingsvrije Week door Koningin Máxima geopend in Veghel. De hele week lang, tot en met 14 september, moedigen we Nederlanders aan om geen eten weg te gooien.

We verspillen meer dan we denken. 81% Van de Nederlanders denkt (veel) minder te verspillen dan gemiddeld. Daarmee wordt het eigen verspilgedrag onderschat. Gelukkig geeft ook vrijwel iedereen aan hun best te willen doen om zo weinig mogelijk te verspillen. Inzicht hebben in hoeveel je eigenlijk weggooit, en wat de oorzaak is, kan helpen bij het voorkomen hiervan. Gemiddeld wordt er thuis zo'n 33 kilo per persoon per jaar verspild. Voor alle Nederlanders samen zijn dat 23 miljoen maaltijden per week! Er is dus nog veel te winnen.

Het verschil tussen de houdbaarheidsdatums

Een makkelijke en effectieve manier om minder te verspillen is door te letten op de verschillende houdbaarheidsdatums. Er zijn twee soorten: een 'ten minste houdbaar tot'-datum (THT) of een 'te gebruiken tot'-datum (TGT). De 'ten minste houdbaar tot'-datum gaat over kwaliteit: het product is vaak nog goed na datum. Het is belangrijk om te vertrouwen op je zintuigen: kijk, ruik en proef. De 'te gebruiken tot'-datum gaat over veiligheid: gebruik het product uiterlijk op de datum, en daarna niet meer. Dan kunnen er namelijk ziekteverwekkers in zitten.

Uit nieuw onderzoek blijkt nogmaals dat bijna de helft van de Nederlanders het verschil tussen de datums niet goed kan uitleggen. Dat kan gevolgen hebben voor de hoeveelheid verspilling. Zo gooit bijvoorbeeld 8% van de Nederlanders een product waarvan de 'ten minste houdbaar tot'-datum verstreken is, direct weg. Terwijl je dit vaak nog prima kan eten of drinken. Gelukkig blijkt uit ditzelfde onderzoek dat 77% kijkt en ruikt en daarna pas besluit wat ermee te doen. Ook weet 52% dat het eten of drinken van een product na de 'ten minste houdbaar tot'-datum (doorgaans) geen gevolgen voor de gezondheid heeft, en schat 56% de kans groot in dat ze een product na het verstrijken van de 'ten minste houdbaar tot'-datum zouden eten of drinken. Toch is 10% van de totale voedselverspilling in huishoudens gerelateerd aan de houdbaarheidsdatum. De nieuwe houdbaarheidsiconen kunnen hier mogelijk verandering in brengen. Op steeds meer verpakkingen staan iconen die de datums verduidelijken en aangeven hoe hiermee om te gaan.

De beste manier om verspilling tegen te gaan, is natuurlijk voorkomen dat een product over de datum raakt. Eet je producten op tijd op of vries ze in, dan zijn ze vaak nog maanden goed te bewaren. Je kunt een product met een 'te gebruiken tot'-datum ook nog voor of op de datum bereiden en vervolgens goed afgesloten, gekoeld bewaren, dan verleng je de houdbaarheid met 2 dagen. Twijfel je over waar je een product het beste bewaart, dan kan [de Koelkaststicker](#) goed van pas komen. Zo zie je bij het opbergen van je boodschappen waar je groente en fruit zo lang mogelijk goed houdt. Ook staat er een reminder op over hoe om te gaan met de verschillende houdbaarheidsdatums. Voor meer bewaaradvies kun je [de Bewaarwijzer](#) raadplegen.

Koningin Máxima opent Verspillingsvrije Week 2025

Hare Majesteit Koningin Máxima opent 8 september de Verspillingsvrije Week. Hiermee onderstreept Koningin Máxima het belang van een gezamenlijke aanpak van voedselverspilling: van producent tot consument. Dit is tijdens de Verspillingsvrije Week ook goed zichtbaar in de diversiteit aan activiteiten. Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum komen met zo'n 150 organisaties in actie tegen voedselverspilling. De hele week is er aandacht voor praktische tips en tools en hoe om te gaan

met de houdbaarheidsdatums. Zo inspireren en activeren supermarkten door heel Nederland hun klanten om minder eten weg te gooien. Ook voedselproducenten geven volop aandacht aan het onderwerp, net als landelijke cateraars op honderden locaties. Op 8 miljoen broden – het meest verspilde product - staat een reminder om het hele brood op te eten. Er zijn in diverse gemeenten lokale events en campagnes; van workshops en theatervoorstellingen tot verspillingenvrije diners en aandacht in het OV. En ook het onderwijs komt weer in actie, van basisschool tot universiteit.

Noot voor de redactie

Over Samen Tegen Voedselverspilling

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingenvrij 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. De inzet van Samen Tegen Voedselverspilling en Voedingscentrum op het verduidelijken van de houdbaarheidsdatums wordt gefinancierd door het ministerie van LNV en de Europese Unie.

- 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](#). De vernieuwde Koelkaststicker, Eerst op tape en het Eetmaatje zijn gratis (exclusief verzendkosten) verkrijgbaar in [de webshop](#) van het Voedingscentrum.