

De Verspillingsvrije Week 2025 officieel geopend door Koningin Máxima

Veghel 8 september 2025 - Met de onthulling van het campagnebeeld gaf Hare Majesteit Koningin Máxima het officiële startsein: de Verspillingsvrije Week 2025 is begonnen. Tijdens de opening lieten jonge consumenten én professionals zien hoe zij zich inzetten tegen voedselverspilling. Speciale aandacht was er voor het thema van deze editie: houdbaarheid. Op naar een Nederland zonder voedselverspilling – samen kunnen we dit!

Na de officiële opening betraden leden van de Coalitie Houdbaarheid het podium. Deze coalitie streeft ernaar om op grote schaal de houdbaarheidsdatum op voedingsmiddelen te verduidelijken. De hierbij aangesloten organisaties van het eerste uur Albert Heijn, FrieslandCampina en Unilever gaven, namens de 18 coalitie partners, aan waarom zij dit zo belangrijk vinden. Aansluitend werd Koningin Máxima uitgenodigd om kennis te maken met verschillende oplossingen tegen voedselverspilling.

Verspillingsvrije helden aan het woord

Thuis wordt er vaak nog ongemerkt voedsel weggegooid, daar valt dus nog veel winst te behalen. Koningin Máxima kreeg een aantal voorbeelden van tips en tools die consumenten hiervoor kunnen inzetten, zoals het Eetmaatje en de Eerst op tape. Kinderen van basisschool Maria ter Heide volgden een Kijk-Ruik-Proeverij met houdbaarheidsdatums waar Koningin Máxima enthousiast aan deel nam. De kinderen vertelden over wat zij geleerd hebben over houdbaarheidsdatums en verduidelijkende iconen. Hun betrokkenheid liet zien dat bewustzijn over voedsel jong kan beginnen.

Ook in de horeca begint het tegengaan van voedselverspilling al tijdens de opleiding. Jaarlijks wordt tijdens de Verspillingsvrije Week de 'Brabantse Meesterchef' georganiseerd door partner Koning Willem 1 College. In deze competitie is verspilling een belangrijk thema. Leerling-koks lieten zien hoe zij hier verspilling tegengaan met slimme technieken en creatief gebruik van ingrediënten. De jonge chefs serveerden ter plekke heerlijke hapjes, gemaakt zonder restjes te verspillen.

Vervolgens presenteerden vier ondernemingen hun innovaties die voedselverspilling bij bedrijven en consumenten helpen tegengaan. [One Third](#) met de avocadoscanner, [Keep-it](#) met de flexibele houdbaarheidsdatum, [Combilo](#) met houdbare halffabricaten van reststromen en [Orbisk](#) met hun slimme afvalmonitor voor de professionele keuken.

Tot slot werd Koningin Máxima meegenomen in de Sociaal Maatschappelijke Menukaart, een nieuw initiatief van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Voedselbanken Nederland. Het initiatief pakt voedselverspilling aan én draagt tegelijk bij aan voedselzekerheid. Door voedselreststromen te verwerken tot houdbare producten, kunnen voedselbanken rekenen op een structurele bron van voedsel voor hun leden.

Activiteiten tijdens de Verspillingsvrije Week

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 - vind je een reminder om het hele brood op te eten. Er zijn in diverse gemeenten lokale events en campagnes; van workshops en theatervoorstellingen tot verspillingsvrije diners en aandacht in het OV. En ook het onderwijs komt weer in actie, van basisschool tot universiteit. Van 8 tot en met 14 september worden Nederlanders aangemoedigd om een week lang geen eten weg te gooien.

Noot voor de redactie:

- Voor vragen over voedselverspilling en de Verspillingsvrije Week in het algemeen: stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023

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 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 houdbaarheidsdata wordt gefinancierd door het ministerie van LNV en de Europese Unie.

- 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.