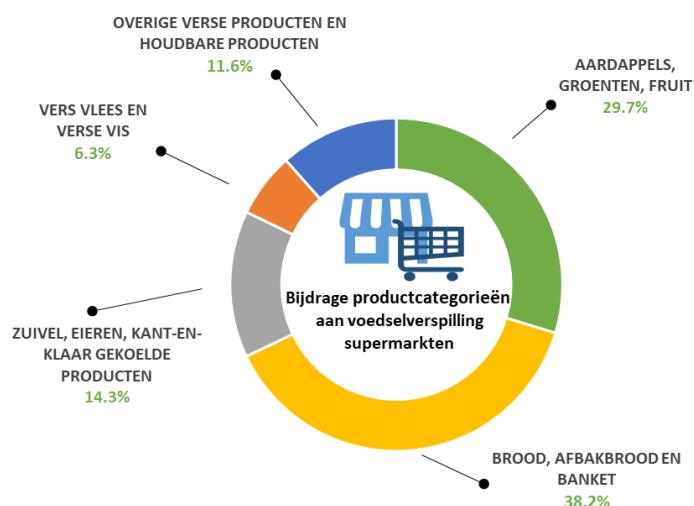


Voedselverspilling in supermarkten daalt met 17,4% t.o.v. 2018

Veghel, 4 december 2023 - Supermarkten verkochten in 2022 gemiddeld 98,62% van al het voedsel dat werd aangeboden. Dat betekent dat 1,38% van het voedsel niet bij consumenten terecht kwam. Daarmee is de hoeveelheid voedselverspilling* in supermarkten met 13,8% afgenomen ten opzichte van 2020 en met 17,4% sinds 2018. Dit blijkt uit onderzoek dat is gecoördineerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door supermarkten.

Aan deze zelfrapportage werkten acht Nederlandse (online) supermarktketens mee: Albert Heijn, Aldi, Dekamarkt, Dirk, Jumbo, Lidl, Picnic en PLUS. Samen beslaan zij bijna 85% van de Nederlandse markt. Ook HelloFresh heeft data aangeleverd.

De 1,38% niet-verkochte producten in 2022 binnen het supermarktkanaal zijn verdeeld over vijf productcategorieën. In 2022 is een afname gemeten in het aandeel 'AGF', 'vers vlees en vis', 'zuivel, eieren en kant-en-klaar gekoelde producten' en 'overige verse en houdbare producten'. Het aandeel van 'brood, afbakbrood en banket' is in het totaal toegenomen.



Daling in voedselverspilling sinds 2018 per productgroep

De supermarktbranche brengt sinds 2018 voedselverspilling in kaart. In 2022 is voor bijna iedere productgroep een reductie zichtbaar ten opzichte van de inkoop. Het aandeel niet-verkochte producten ten opzichte van de inkoopvolumes per productcategorie is als volgt:

- brood, afbakbrood en banket: 7,8% (tov 7,8% in 2020 en 7,7% in 2018)
- vers vlees en verse vis: 2,3% (tov 2,4% in 2020 en 2,9% in 2018)
- aardappels, groenten en fruit: 2,1% (tov 2,4% in 2020 en 2,7% in 2018)
- zuivel, eieren, gekoelde kant-en-klaar producten: 1,0% (tov 1,2% in 2020 en 1,4% in 2018)
- overige verse en houdbare producten: 0,3% (tov 0,4% in 2022 en 2018)

*Bestemmingen van niet-verkochte producten

In dit bericht worden met 'voedselverspilling' de producten bedoeld die uiteindelijk niet bij consumenten terecht komen. Deze reststromen gaan vanuit supermarkten naar andere bestemmingen, namelijk 18% naar veevoer en 82% naar vergisting en verbranding. Met name vers brood en banket dat niet is verkocht, wordt grotendeels hoogwaardig verwerkt tot veevoer. Volgens de Europese definitie voor voedselverspilling, zijn reststromen die gebruikt worden voor veevoer geen voedselverspilling. Dat betekent dat volgens deze definitie 1,13% van de inkoop van supermarkten resulteert in voedselverspilling.

Supermarkten werken gericht aan het terugdringen van voedselverspilling

“De supermarktbranche heeft de doelstelling om in 2030 hun voedselverspilling gehalveerd te hebben ten opzichte van 2015”, geeft Jennifer Muller, manager Duurzaamheid bij het CBL aan. Dit komt overeen met [SDG 12.3 van de Verenigde Naties](#) waaraan Nederland zich heeft gecommitteerd. “De monitor Voedselverspilling geeft supermarkten op een heldere manier inzicht op welke productcategorieën zij het beste actie kunnen ondernemen. Op deze manier wordt er doelgericht gewerkt aan het verminderen van voedselverspilling. En dat blijkt effectief”, aldus Muller.

In [deze infographic](#) staan oplossingen door supermarkten tegen voedselverspilling.

Beweging in de hele voedselketen

Supermarkten werken samen met leveranciers uit de gehele voedselketen om voedselverspilling tegen te gaan. “We vinden het belangrijk dat steeds meer sectoren gezamenlijk voedselverspilling meten om inzicht te krijgen in waar de meeste verspilling plaatsvindt, zoals in de bakkerijsector, de vleessector en in de groente- en fruitsector”, aldus Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. “Ook wordt er in diverse sectoren samengewerkt aan concrete optimalisaties in de keten, zoals bijvoorbeeld betere forecasting waardoor vraag en aanbod beter op elkaar afgestemd worden of een betere spreiding van leveringen gedurende de dag”.

Zelfmonitor voedselverspilling

Sinds 2018 wordt de voedselverspilling inzichtelijk gemaakt. De deelnemende supermarktketens rapporteren op vrijwillige basis over hun voedselverspilling en verstrekken - op basis van vertrouwelijkheid - gegevens aan Wageningen University & Research. WUR voert op haar beurt de data-analyse en opschaling voor de totale Nederlandse markt uit.

De monitor Voedselverspilling is een initiatief van het CBL en onderdeel van de uitvoeringsagenda van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Het onderzoek is uitgevoerd door Wageningen Food & Biobased Research en gefinancierd door het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

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 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
- Centraal Bureau Levensmiddelenhandel - Lisa Martis, 06-52338597
- Wageningen University & Research - Martijntje Vollebregt, 06-23373831

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