

20/05/25– 20/09/25

)))))))))

VOEDSELVERSPILLING

CHANGE INC.

Lidl passeert Jumbo in aantal bezoekers: slim verduurzamen levert discountsuper meer klanten op

Voor het eerst trekken de winkels van Lidl meer bezoekers dan die van Jumbo. Dat is deels omdat de discountsuper er goed uitkomt in prijsvergelijkingen, maar klanten komen ook af op de focus op duurzaam en gezond. "Lidl heeft de supermarktbranche wakker geschud."

Middenmoter

Is de tweede supermarkt van Nederland qua bezoekersaantallen, ook de duurzaamste? Dat wil zeggen: in vergelijking met de andere grote spelers, een specialist als Ekoplaza daargelaten. Daarover valt te twisten. In het Dashboard Duurzaamheid Supermarkten van het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur komt Lidl op veel vlakken naar voren als een middenmoter.

Met de kanttekening, zegt **Toine Timmermans, programmanager duurzame voedselketens bij Wageningen University & Research en directeur van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling**, dat deze monitor relatief nieuw is. "De resultaten zijn nog niet robuust, daar kun je eigenlijk niet te stevige conclusies aan verbinden."

In de meest recente meting, van 2023, zit Lidl qua omzetaandeel uit biologische producten (2,7 procent) tussen Albert Heijn en Jumbo in. Op het gebied van de eiwittransitie moet het bedrijf de gele en blauwe concurrent voor zich duld; bij Lidl is momenteel 39 procent van de verkochte eiwitten plantaardig, bij Jumbo 43,6 procent en bij Albert Heijn 44,1 procent.

Bij het aanbod van producten met een duurzaamheidskenmerk steekt de Duitse discounter er wel met kop en schouders bovenuit. Bijna een kwart van de totale omzet komt van producten met een zogeheten 'topkeurmerk'. Lidl stelt in het eigen MVO-verslag dat het om 36,4 procent van de omzet gaat. Bij Albert Heijn is dit volgens de monitor ongeveer 15 procent, van Jumbo zijn geen cijfers bekend.

Sector wakker schudden

Wat Lidl op het gebied van duurzaamheid heel goed gedaan heeft, zeggen deskundigen, is de rest wakker schudden. Daarvoor moeten we volgens Timmermans ruim vijf jaar terug in de tijd.

Klimaatsupporter in het zonnetje: Samen Tegen Voedselverspilling

Verspillingsvrije Week

Wist je dat we vaak meer eten verspillen dan we denken? Gemiddeld zo'n 33 kilo per persoon per jaar. Voor alle Nederlanders samen zijn dat 23 miljoen maaltijden per week! Er is dus nog veel te winnen.

Van 8 t/m 14 september organiseert Samen Tegen Voedselverspilling daarom de Verspillingsvrije Week. Samen met een groot aantal partners inspireren en activeren zij Nederlanders om een week lang geen eten weg te gooien. Dit jaar is er extra aandacht voor de twee houdbaarheidsdatums (zie foto). Wil je het belang van het verminderen van voedselverspilling ook onder de aandacht brengen van de inwoners van jouw gemeente? Sluit jouw gemeente dan aan bij de Verspillingsvrije Week. **Aanmelden is gratis.** Klik op het logo hieronder voor meer informatie en het aanmeldproces.



<https://mailchi.mp/b099be4307bb/plugin-and-play-sessie-en-kom-in-contact-met-andere-deelnemers?e=%5bUNIQID%5d>

Halvering voedselverspilling: Goed voor klimaat en portemonnee

Minder voedsel verspillen helpt het klimaat en bespaart geld. Samen Tegen Voedselverspilling leidt Nederland op weg naar een halvering in 2030.



Meer plantaardig eten en minder voedsel verspillen. Dat is het beste wat je kunt doen voor een beter klimaat. De stichting Samen Tegen Voedselverspilling werkt al jaren aan het tegengaan van voedselverspilling, zegt directeur Toine Timmermans. "We vormen de nationale beweging waarbinnen alle belangrijke initiatieven voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen. Alle organisaties die bij ons zijn aangesloten, hebben hetzelfde doel: ervoor zorgen dat de voedselverspilling in 2030 gehalveerd is. Concreet: van 2 miljard kilo verspilling in 2018 moeten we naar maximaal 1 miljard kilo."

Positieve ontwikkelingen

Het goede nieuws is dat de structurele daling is ingezet. We verspillen nu jaarlijks 16 miljard kilo, Timmermans. "Consumenten hebben een mooi aandeel in die vermindering, ze verspillen nu ongeveer 20 procent minder, circa 150 miljoen kilo. Daarnaast zijn met name supermarkten effectief in het tegengaan van verspilling. Door onder andere afprijzing van producten tegen de houdbaarheidsdatum, brood van gisteren en betere voorspellingen. Supermarkten verspillen inmiddels 35 procent minder, ongeveer 70 miljoen kilo. De overige daling zien we met name bij de voorlopers in de levensmiddelenindustrie, handel en horeca."

Uitdagingen

Het uitdagende nieuws, het vraagt nog veel inspanningen om van 16 miljard naar 10 miljard kilo verspilling te gaan. Het loaghangend fruit is geplukt, en zeker bij consumenten vlakken de cijfers wat af. "We gaan ons nu onder meer op de voedselomgeving richten. Denk aan het aanpassen van portiegroottes. En zeker ook aan het oplossen van de misverstanden rond de houdbaarheidsdatum. Wellicht de grootste uitdaging vormt het meenemen van de hele keten – inclusief de agrarische ondernemers – in het op grote schaal verwerken en verkopen van de minder mooie producten. Zoals pro-

'CONSUMENTEN VERSPILLEN NU AL ONGEVEER 20 PROCENT MINDER

ducten met een vlekje of ander maatje. Een andere grote uitdaging is om klanten in de horeca mee te nemen in de nieuwe verspillingsvrije concepten, van overvloedig aanbod naar precies genoeg."

Goed voor klimaat en portemonnee

Het komt meer dan de moeite om vol voor de halvering van voedselverspilling te gaan, volgens Timmermans. "1 miljard kilo minder verspilling betekent maar liefst 3 miljard kilo minder CO2-uitstoot. Daarnaast levert het miljarden euro's op. Een consument kan jaarlijks honderden euro's besparen door de helft minder voedsel te verspillen. Om een laatste zetje te geven richting halvering geeft Timmermans een praktische tip. "Houd je eigen verspildrog eens een tijd bij. Zo zie je wat je zelf verspilt en dus kunt besparen."

Meer tips voor bedrijven: samentegenvoedselverspilling.nl/ bedrijven

Meer tips voor thuis: samentegenvoedselverspilling.nl/thuis

[Halvering voedselverspilling: Goed voor klimaat en portemonnee – Topic Nederland](#)

[Lidl passeert Jumbo in aantal bezoekers: slim verduurzamen levert discountsuper meer klanten op | Change Inc.](#)

Groene gids

TROUW
DINSDAG 24 JUNI 2025

Van Too Good To Go tot verrassingspakketten in de supermarkt: met één klik red je een maaltijd van de vuilnisbak. Maar zet dat nou zoden aan de dijk?

Bijna weggegooid voedsel redden, helpt dat tegen **verspilling**?

tekst Sura Yacoub

Restjes afhalen bij je favoriete restaurant voor een prikkie, of bijna-over-de-datum-producten scoren bij de supermarkt. Initiatieven die voedselverspilling willen tegen gaan zijn er te over. Maar dragen ze écht bij aan het verminderen van voedselverspilling, of is het vooral een manier voor verkopers om alsnog te verdienen aan hun overgebleven producten, verpakt als duurzaam initiatief?

Wereldwijd wordt een derde van al het voedsel verspild. Het is dan ook logisch dat er meer aandacht voor is, zegt Manon Ensink van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Haar stichting streeft naar halvering van de voedselverspilling in 2030 ten opzichte van tien jaar geleden.

Meer aandacht leidt tot meer initiatieven. Een van de bekendste is Too Good To Go, een app waarmee je voordelig overtollig voedsel bij horeca en winkels koopt. In 2024 zijn er zo'n 6,3 miljoen maaltijden

ketten. Volgens het bedrijf is daarmee 89.100 ton CO₂-uitstoot vermeden, vergelijkbaar met de jaarlijkse uitstoot van bijna 10.000 Nederlanders.

Ook supermarktketens als Lidl en Albert Heijn zijn enthousiast: beide signaleren een daling in voedselverspilling. "In 2024 verspilden we 33,6 miljoen kilogram voedsel", meldt een woordvoerder van Albert Heijn. "Een afname van 40 procent ten opzichte van 2016, en 8 procent ten opzichte van 2023." Lidl ziet een daling van een derde ten opzichte van 2018. "Soms staan mensen zelfs in de rij om voedselpakketten te redden", zegt de Lidl-woordvoerder.

De daling is niet uitsluitend te danken aan de die pakketten, zegt ze. "We kopen ook zorgvuldiger in."

1,6 miljard kilo voedsel verdwijnt jaarlijks



<https://www.trouw.nl/duurzaamheid-economie/werkt-een-app-als-too-good-to-go-echt-tegen-voedselverspilling~b6239d93/>



Plak tape in je koelkast: 5 tips om minder eten te verspillen
gld.nl

<https://www.gld.nl/tv/aflevering/gld-nieuws/294586>



Nederlands • Clienten login • Bezuidenhoutseweg 101, Den Haag

Diensten Sectors Mensen Over ons Actueel Vacatures Contact Direct mailen



Nieuws

Interview Stichting Samen Tegen Voedselverspilling: de gemeente als partner in de strijd tegen voedselverspilling

In gesprek met Manon Ensink (Manager Communicatie & Public Affairs) en Zoë Verdaasdonk (Projectmanager)
11-08-2025

In aanloop naar de gemeenteraadsverkiezingen sprak Public Matters met Manon Ensink (Manager Communicatie & Public Affairs) en Zoë Verdaasdonk (Projectmanager) van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV), een pro bono-client van ons kantoor. We spraken over hun nationale en lokale aanpak, de rol van gemeenten, en de kansen om voedselverspilling strategisch te positioneren binnen het lokale beleid.

Halvering van voedselverspilling als gezamenlijke missie

"STV bewijst dat lokale politiek een belangrijke schakel is in het realiseren van een circulair voedselsysteem."

<https://publicmatters.nl/actueel/interview-stichting-samen-tegen-voedselverspilling-de-gemeente-als-partner-in-de-strijd-tegen-voedselverspilling>



Bakery Sweets Center was op maandag 20 januari aanwezig bij de clusterbijeenkomst van de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, om te spreken over de ontwikkeling van het retourbroodproject dat binnen het Groene Transitie-project loopt.

Op locatie bij beschuigtigant Bolletje in Almelo en te midden van andere partijen uit de bakkerij die zich focussen op minder verspilling, deden Michel Schaafsma en Hilco Wagenaar het woord. De informatie van de gegeven presentaties blijft wegens de gevoeligheid binnen dit cluster, maar Stichting Samen Tegen Voedselverspilling deelt het volgende verslag over de succesvolle en inspirerende bijeenkomst:

(tekst van de website Samen Tegen Voedselverspilling:)

De deelnemers deelden kennis over verschillende mogelijkheden op het gebied van de inzet van AI om verspilling in de brood- en banketketen te voorkomen, inspirerende voorbeelden voor het verwaarden van brood en andere nieuwe ideeën voor een toekomstbestendige keten.

Inzet van AI tegen voedselverspilling

<https://bakerysweetscenter.nl/bsc-bij-clusterbijeenkomst-verspillingsvrije-brood-en-banketketen>



« Terug naar nieuws

Kringlooplandbouw: hoe Kipster, Nijsen Company en partners het aanpakken

09 april 2025



De deelnemers van het cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen zijn goed bezig. Neem de samenwerking van Kipster, Nijsen Company en andere partners. Van akkerbouwer tot supermarkt en van bakker tot kippenboer: deze diverse groep bedrijven werkt samen aan een circulaire keten voor kringlooplandbouw.

Het resultaat? Volkorenbrood, eieren en vlees voor menselijke consumptie. Maar bovenal een kringloop die beter sluit en veel duurzamer is omdat alle grondstoffen circulair in de keten blijven. Met dit experiment worden

successen geboekt, maar zoals met elke nieuwe ontwikkeling zijn er ook uitdagingen.

Hoe voed je de wereld op een eerlijke manier en wat is de rol van dieren daarin? De manier waarop we nu met dieren omgaan in de voedselketen is niet efficiënt, vinden de deelnemers van het cluster. ‘Alle goede graan en mais die we aan dieren geven, zouden we als mens ook zelf kunnen eten. Het verbouwen van deze ingrediënten voor diervoer kosten veel CO2, geld, water en land. Terwijl er ook duurzamere alternatieven zijn die minder impact hebben op onze leefomgeving’, schrijven ze op de site van Samen Tegen Voedselverspilling.

<https://bakerynext.nl/kringlooplandbouw-hoe-kipster-nijsen-company-en-partners-het-aanpakken/>



28

MINDER Verspilling

Bij Market Food Group zijn we niet alleen gepassioneerd over het bakken van kwaliteitsbrood, maar ook over de manier waarop we dit doen. We streven naar zo min mogelijk verspilling van onze grondstoffen en producten. In 2024 hebben we ons tot doel gesteld om het organisch afval met 15% te reduceren. In de bakkerijen in Spakenburg is dit doel behaald: hier realiseerden we een reductie van maar liefst 45%. In de bakkerijen in Hoogeveen en Apeldoorn is een daling van 3% gerealiseerd en is dit doel niet gehaald, maar is er wel een daling gerealiseerd. We zetten in op reductie maar het organisch afval dat er is, wordt verwerkt tot diervoeding. Ook in restafval hebben we een daling gerealiseerd van 7%.

Deze daling is het resultaat van gerichte maatregelen, structurele verbeteringen en verhoogd bewustzijn binnen de teams. Sinds 2023 monitoren we de uitval nauwgezet via KPI's op dagborden en hartslagborden. Uitval wordt geboekt per artikel, lijn en soort, waardoor afwijkingen direct zichtbaar zijn en aangepakt worden. De volgende stap is dat ook de bakkerijen in Hoogeveen en Apeldoorn gaan sturen op reductie, nu systemen en processen volledig geïntegreerd zijn in 2024.

WE HEBBEN IN 2024 G.A.J.:

- Ingezet op meer hergebruik van restdeeg in onze producten;
- De planning aangepast voor langere productietijden, wat minder ombouw en dus minder afval opleverde;
- Een nieuwe spraafrivier geïmplementeerd, die het lossing afval aanzienlijk verminderd;
- De stollen met variërend gewicht uit één deeg geproduceerd, wat uitval verminderd;
- Voor hardbrood nieuwe productielijnen aangeschaft en wordt nu gebakken in Heuft-ovens, wat zorgt voor minder verspilling door constante bakwaliteit.

Deze verbeteringen waren mogelijk doordat afvalvermindering zichtbaar werd gemaakt op hartslagborden, actief werd besproken met teamleiders en afwijkingen tot in detail zijn geanalyseerd. Ook kleine volumes kregen aandacht: bewustwording heeft groot effect gehad.

29

In deze grafiek is te zien dat het organisch afval, gewogen gemiddeld over al onze bakkerijen, met 12% is afgenomen ten opzichte van 2023. De afvalreductie is afgezet tegen een ruwvoeg stabiele omzet. Hoewel deze daling een positieve ontwikkeling is, hebben we hiermee onze doelstelling voor 2024 van 15% niet gehaald. Voor 2025 hebben we daarom onze inzet verder aangescherpt door onze inspanningen te intensiveren op het gebied van procesoptimalisatie en medewerkersbetrokkenheid.

Jaar	Organisch afval (%)	Omzet groei (%)
2023	~12%	~10%
2024	~10%	~10%
doel 2025	~8%	~10%

ONZE PRODUCTEN VOOR GOED KLEEN G.A.J.

- Mensen kleinbroodjes en verwarming hartbroodjes, voor minder uitval en constante kwaliteit
- Checkonger grootbrood, voor controle op juist gewicht per brood

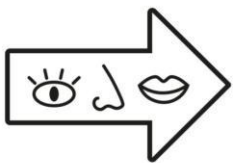
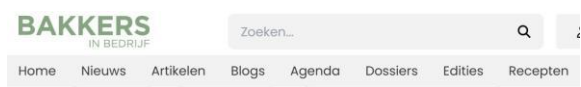
ONZE DOELLEN VOOR 2025 G.A.J.

In 2025 willen wij het organisch afval met 10% reduceren ten opzichte van het jaar 2024

In 2025 willen wij het restafval met 5% reduceren ten opzichte van het jaar 2024

<https://online.flippingbook.com/view/705364269/28-29/>

Houdbaarheid



Vaak goed na datum.
Kijk, ruik en proef.

NIEUWS | Een jaar geleden richtte de stichting Samen Tegen Verspilling de coalitie Houdbaarheid op met als doel duidelijker te communiceren over de twee houdbaarheidsdatums. inmiddels staan de iconen voor tegen voedselverspilling op meer dan 3500 producten.

<https://www.bakkersinbedrijf.nl/nieuws/kijk-ruik-proef-iconen-op-meer-dan-3-500-producten>



Coalitie Houdbaarheid voorziet 3500 verpakkingen van extra icoontjes

Geplaatst: 18/06/2025

<https://www.foodholland.nl/nieuws/265518/>

LevensmiddelenKrant



< Terug naar de voorpagina



Coalitie Houdbaarheid bestaat één jaar

VEGHEL – Een jaar geleden werd de Coalitie Houdbaarheid opgericht door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Het doel is duidelijk maken aan consumenten waar de twee verschillende houdbaarheidsdatums voor staan om zo onnodige voedselverspilling tegen te gaan.

Redactie | 18 juni 2025 11:21

<https://www.levensmiddelenkrant.nl/coalitie-houdbaarheid-bestaat-een-jaar>

Een jaar geleden werd de coalitie Houdbaarheid opgericht door de stichting 'Samen tegen voedselverspilling'. De coalitie stelde zich tot doel om duidelijker communiceren over houdbaarheidsdatums om onnodige verspilling tegen te gaan. Inmiddels zijn nieuwe partners toegetreden en staan er iconen op meer dan 3.500 producten.

In Nederland wordt ieder jaar 1,6 miljard kilo voedsel verspild. Circa een derde daarvan wordt verspild door de consument. Daarvan wordt 10% procent veroorzaakt door onduidelijkheid over de twee houdbaarheidsdatums. Het plaatsen van de iconen 'kijk-ruik-proef' en het handje moeten deze onnodige verspilling voorkomen.



Nieuws

Boulevard

TV

Voedselverspilling door verwarring houdbaarheidsdatum: zo weet je of iets nog goed is

<https://www.rtl.nl/nieuws/binnenland/video/c25dd3e4-578c-4b9b-8fda-afbf3a612929/voedselverspilling-%E2%80%A6>

Houdbaarheid

Evmi

Zoeken...

Home

Nieuws

Artikelen

Blogs

Agenda

Dossiers

Editie's

Bedrijvengids

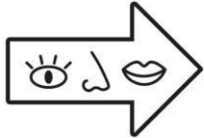
FAST-Solution for FOOD

Expert in food-automatisering

VOEDSELVERSPILLING

Kijk-Ruik-Proef iconen op meer dan 3.500 producten

[Kijk-Ruik-Proef iconen op meer dan 3.500 producten | Evmi](#)



Vaak goed na datum.
Kijk, ruik, en proef.

NIEUWS | Een jaar geleden richtte de stichting Samen Tegen Verspilling de coalitie Houdbaarheid op met als doel duidelijker te communiceren over de twee houdbaarheidsdatums. Inmiddels staan de iconen voor tegen voedselverspilling op meer dan 3500 producten.

AfvalOnline

HOME

ARCHIEF

KNIPSELS

AGENDA

KENNISBAANK

U bent hier: [AfvalOnline](#) » [Archief](#)

Nieuws

18 juni 2025 - Categorie: Producten

Houdbaarheidsiconen staan op ruim 3.500 producten



Een jaar na de introductie beschikken inmiddels ruim 3.500 voedingsproducten over een kijk-, ruik- of proef-icoon. Ook groeit het aantal leden van de zogeheten 'Coalitie Houdbaarheid'.

<https://afvalonline.nl/nieuws/43535/houdbaarheidsiconen-staan-ruim-3500-producten>



Voorkom verspilling

Niet alleen in de fabriek, maar ook in de keukens van de consument

Vroeger vertrouwde je als consument op je zintuigen, nu op de houdbaarheidsdatum. Maar dat zorgt vaak voor verwarring én verspilling. Waar komt de houdbaarheidsdatum vandaan? Waarom is duidelijke communicatie hierover zo belangrijk? En wat kun je als voedingsmiddelproducent doen om (consumenten te helpen) voedselverspilling terug te dringen?

DOOR: FNLI EN SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING - FOTO'S: FNLI EN SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING | P. BLOK

Ten minste Houdbaar Tot-datum

Te Gebruiken Tot-datum

Vaak goed na datum. Kijk, ruik, en proef.

Gebruik vóór of op datum. Niet gebruiken na datum.

Het juiste gebruik van de houdbaarheidsdatum door alle consumenten in Nederland, kan per week 120 miljoen maaltijden besparen. Dat staat gelijk aan bijna 180 miljoen kg CO₂-equivalent uitstoot.

De helft van de Nederlanders kan het verschil tussen de twee houdbaarheidsdatums niet duiden

FNLI & SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING | Nieuwe iconen

'Samen maken we het verschil - van fabriek tot keukentafel'

FNLI & SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING | Nieuwe iconen

Rot producten

Voedingmiddelenproducenten spelen een sleutelrol in het verduidelijken van houdbaarheidsdatums. Als belangrijke contactpunt met de consument, is de verpakking het middel om het best te communiceren. Door gebruik te maken van herkenbare iconen en duidelijke uitleg op producten, helpen producenten om het handelingsperspectief bij de Ten minste Houdbaar Tot en Te Gebruiken Tot-producten in een oogopslag te verduidelijken. Zo voorkomt verandering in voedselverspilling.

Rot Coölitie Houdbaar

Samen Tegen Voedselverspilling is met ondersteuning van FNLI, Ten Good To Go, CBL, het ministerie van LNV en het Voedselgereguleerder de coalitie Houdbaarheid gestart. Deze Samen Tegen Voedselverspilling. Deze coalitie zet zich in voor gezamenlijk en op grote schaal de houdbaarheidsdatums op voedingsmiddelen duidelijker te communiceren. Leden van de Coalitie Houdbaarheidsdatums zijn de Kijk, Ruik, Proef-icoon toe te voegen aan producten met een Ten minste Houdbaar Tot-datum en het Hande-icoon aan producten met een Te Gebruiken Tot-datum. Hiermee willen we samen zorgen dat consumenten minder voedsel weggeven dan nodig is.

Meer weten over de Coalitie Houdbaarheid?

Neem contact op met de Ten minste Houdbaar Tot en Te Gebruiken Tot-producten verspreiding of kijk op de website: [https://www.samentegenvoedselverspilling.nl/coalitie-houdbaarheid](#)

<https://www.foodpersonality.nl/pdfs/404/download>

Voedselverspilling in supermarkten in 2024 niet verder gedaald

Geplaatst: 02/07/2025

Bewaar als favoriet

Het terugdringen van de voedselverspilling in supermarkten is afgelopen jaar voor het eerst gestagneerd. Ten opzichte van de eerste meting in 2018 wordt er 33% minder verspild. De resultaten komen uit het jaarlijks onderzoek dat is geïnitieerd door de stichting 'Samen tegen voedselverspilling' en het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel CBL. Het onderzoek werd uitgevoerd door Wageningen University & Research op basis van zelfrapportage door supermarkten.

<https://www.foodholland.nl/nieuws/265857/>

Duurzaamheid

Ondernemerschap

Horeca

Dit verspillen bedrijfsrestaurants het meest: cijfers 2024 bekend

Aangeboden door: Stichting Samen Tegen Voedselverspilling

donderdag, 17 juli 2025

Delen

Gooi jij in je zaak ook liever geen eten weg? Precies. Eten weggooien doet pijn. Niet alleen in je portemonnee, maar ook voor het klimaat. Toch verdwijnt er in bedrijfsrestaurants nog flink wat eten in de prullenbak. Het goede nieuws? De cateringsector heeft dit steeds beter in beeld én pakt het serieus aan.

[Dit verspillen bedrijfsrestaurants het meest: cijfers 2024 bekend | Horecava](#)

[Moederbedrijf Douwe Egberts voor €15,7 miljard verkocht aan Keurig Dr Pepper](#)

Maakte op een feestelijke manier bekend dat het bedrijf de naam van de onderneming heeft veranderd in Keurig Dr Pepper Nederland. In 2019 kreeg het bedrijf het predicaat Koninklijk toegekend.

Koningin Máxima opent Verspillingsvrije Week

Koningin Máxima opent op 8 september de Verspillingsvrije Week van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling in evenementenlocatie Cultuur Haven Veghel. Tijdens de week activeren onder meer supermarkten, restaurants, scholen en gemeenten hun klanten, gasten, leerlingen en inwoners om een week lang geen eten weg te gooien.

In Nederland wordt ongeveer 20% van het geproduceerde voedsel niet opgegeten. Verspilling gebeurt in de hele keten: van de boer tot het bord en van de productie tot in restaurants.

Via de stichting Samen Tegen Voedselverspilling werken bedrijven, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties samen aan het behalen van Sustainable Development Goal van de VN om voedselverspilling voor 2030 te halveren ten opzichte van 2015.

VBZ zoetwaren monitor

EVmi

Zoeken...

Home Nieuws Artikelen Blogs Agenda Dossiers Edities Bedrijvengids



Snoep, chocolade en koekjes

NIEUWS | Bijna alle grondstoffen voor koek, snoep, chocolade en noten worden benut. In samenwerking met Samen Tegen Voedselverspilling, de WUR en het ministerie van LNV, publiceert branchevereniging cijfers over verspilling binnen de branche. Slechts 1,1 procent wordt niet verkocht en is ook niet geschikt voor veevoer.

Volgens de voedselverspillingmonitor van VBZ, gaat slechts 1,1 procent van alle koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers verloren tijdens het productieproces. De branchevereniging voor koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten publiceert voor het eerst cijfers van de branche. De branchevereniging werkt hiervoor samen met stichting Samen Tegen Voedselverspilling, Wageningen University & Research en het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. De monitor staat open voor alle VBZ-leden.

<https://evmi.nl/nieuws/vbz-koek-broodvervangers-en-zoetwaren-woorden-amper-verspild>

VAKBLAD **ijs**

VOEDSELVERSPIJLING

VBZ: Koek, broodvervangers en zoetwaren worden amper verspild

<https://vakblad-ijs.nl/nieuws/vbz-koek-broodvervangers-en-zoetwaren-woorden-amper-verspild>

Food Holland

VBZ leden verspillen 1,1% van geproduceerd volume

Geplaatst: 12/09/2025

Bewaar als favoriet

De leden van VBZ verspillen slechts 1,1% van het geproduceerde volume tijdens de productie van producten. Het is voor het eerst dat de branche de cijfers van de voedselverspillingsmonitor gepubliceerd. Sinds 2023 helpt VBZ, de branchevereniging voor koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten, haar leden om hun verspilling in kaart te brengen. Dat gebeurt door middel van een zelfmonitor. Hierin werkt de vereniging samen met de Stichting Samen tegen Voedselverspilling, Wageningen University & Research en met het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur.

<https://www.foodholland.nl/nieuws/267459/>

LevensmiddelenKrant



FABRIKANTEN

VBZ publiceert voor het eerst de verspillingcijfers

VEGHEL – De leden van VBZ verspillen slechts 1,1% van het geproduceerde volume tijdens de productie van producten. Het is voor het eerst dat de branche de cijfers van de voedselverspillingsmonitor gepubliceerd.

<https://www.levensmiddelenkrant.nl/vbz-publiceert-voor-het-eerst-de-verspillingscijfers>



▲ Een opengebarsten vuilniszak vol etensresten. © Marco de Swart

We gooien 86 miljoen maaltijden per week in de klike, 'dat moet anders'

Nederlanders verspillen minder voedsel, tussen 2015 en 2023 is de voedselverspilling gedaald met 17 procent. Dat lijkt goed nieuws maar, nog altijd wordt er 2271 miljoen kilo voedsel per jaar weggegooid.

Ton Voermans 04-09-25, 11:00 Laatste update: 12:00

<https://www.ad.nl/politiek/we-gooien-86-miljoen-maaltijden-per-week-in-de-klike-dat-moet-anders~abe265a4/>

Verspilling van eten blijft reusachtig: een vijfde van al het voedsel in Nederland wordt nooit gegeten

Nederlanders verspillen minder voedsel, tussen 2015 en 2023 is de voedselverspilling gedaald met 17 procent. Dat lijkt goed nieuws maar, nog altijd wordt er 2271 miljoen kilo voedsel per jaar weggegooid.

Ton Voermans 4 september 2025, 16:39

<https://www.parool.nl/nederland/verspilling-van-eten-blijft-reusachtig-een-vijfde-van-al-het-voedsel-in-nederland-wordt-nooit-gegeten~bbe265a4/>

Algemeen



https://npo.nl/start/serie/eenvandaag/seizoen-12/eenvandaag_5861/afspelen

CHANGE INC. Let's accelerate the transition



Smaakvolle groenten moet soms de container in omdat ze een andere vorm hebben dan de inkoper vraagt. | Credits: Getty Images

In 2023 verspilden we in Nederland 17 procent minder voedsel dan in 2015, bleek vorige week uit de Monitor Voedselverspilling van Wageningen Universiteit & Research (WUR). Daarmee liggen we niet op koers voor Sustainable Development Goal 12.3 van de VN: een halvering van de voedselverspilling in 2030.

Dat realiseert ook Toine Timmermans, directeur van stichting Samen Tegen Voedselverspilling en programmamanager duurzame voedselketens bij de WUR, zich. ‘Als we op dit tempo doorgaan, komen we misschien op 30 procent over vijf jaar. Het moet veel sneller.’

Retail loopt voorop in reductie voedselverspilling

Voor oplossingen kijkt Timmermans liever verder dan de jaarlijks gepubliceerde Monitor Voedselverspilling. Die is er met name om de EU een globaal beeld te geven, weet hij. In Nederland zijn er per sector specifieke cijfers beschikbaar, die bovendien vaak recenter zijn. Samen Tegen Voedselverspilling verzamelt deze cijfers en publiceert een deel ervan. Timmermans: ‘Sommige sectoren willen dat nog niet.’

<https://www.change.inc/transities/voedsel-transitie/is-halvering-voedselverspilling-in-2030-nog-haalbaar-we-moeten-het-aanpakken-bij-de-bron>

FoD

INSCHRIJVENLIJST 2025OVER FOOD100BLOGCONTACT



Judith de Vor
Boer bij Boerderij de Elihoeve



Lianne van Genugten
Eigenaar / boerin / ontwerper bij Vaderland



Maartje Nelissen
Co-founder van Plant FWD



Machteld van Lieshout
Senior Onderzoeker bij De Haagse Hogeschool



Marieke Vanthoor
Oprichter van Boslekker



Marjntje van Benthum
Oprichter van Van Eigen Deeg B.V.



Marjolein Triesscheijn
Co-founder van School of Food



Marjolijn Schrijnen
Projectmanager Voedselverspilling verminderen & programmamanager Consumenten activatie bij Voedingscentrum & Samen Tegen Voedselverspilling

03/09/25– 14/09/25

VOEDSELVERSPILLING

Dit is een selectie

De Verspillingsvrije Week 2025 staat in het teken van houdbaarheid

NIEUWS | Volgende week is het weer de tijd voor de Verspillingsvrije Week van 8 tot en met 14 september van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Dit jaar met extra aandacht voor houdbaarheidsdatums. Eten wordt onnodig weggegooid, doordat niet iedereen het verschil weet tussen ‘ten minste houdbaar tot’-datum of een ‘te gebruiken tot’-datum.

<https://evmi.nl/nieuws/de-verspillingsvrije-week-2025-staat-in-het-teken-van-houdbaarheid>

Stadskrant Veghel

Koningin Máxima opent Verspillingsvrije Week in Veghel

vr 8 aug, 08:30 Algemeen 17.448 keer gelezen

VEGHEL | Koningin Máxima opent maandagmiddag 8 september de Verspillingsvrije Week van de stichting ‘Samen Tegen Voedselverspilling’. Deze officiële opening vindt plaats op de Noordkade in Veghel. De Verspillingsvrije Week heeft tot doel om consumenten bewust te maken van hoeveel voedsel er onnodig wordt verspild en hoe dit thuis kan worden voorkomen.

Koningin Máxima woont een deel van het plenaire programma bij. Na de openingshandeling gaat een aantal deelnemers van de Coalitie Houdbaarheid in gesprek over nieuwe houdbaarheidsiconen op verpakkingen van eten en drinken. Door explicieter te delen hoe consumenten kunnen omgaan met houdbaarheidsdatums, kan voedselverspilling worden verminderd. Vervolgens sluit Koningin Máxima aan bij een schoolklas die aan de hand van een voedselverspilling in de professionele keukens leren voorkomen. Aansluitend tonen bedrijven innovaties en initiatieven die zij hebben ontwikkeld om voedselverspilling door bedrijven en consumenten tegen te gaan.

Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling: "Met haar betrokkenheid onderstreept Koningin Máxima het belang van een gezamenlijke aanpak van voedselverspilling: van producent tot consument. Daar zijn we uiteraard erg blij mee."

<https://www.kliknieuwsveghel.nl/nieuws/algemeen/239699/koningin-maxima-opent-verspillingsvrije-week-in-veghel>



Tips tegen verspilling

Minder eten weggooien, dat willen we allemaal! Toch houden we altijd net een paar boterhammen over of vergeten we dat restje pasta in de koelkast...

Doe je ook mee?

Tip! Nieuw product gekocht? Zet het achterin de koelkast of voorraadkast. Verhuis oudere producten naar voren en maak deze eerst op.

Tip! Houdbaarheidsdatum voorbij? Kijk, ruik en proef of het nog lekker is. Soms is de kwaliteit iets minder, maar smaakt het nog wel goed en kun je het nog veilig eten.

Tip! Gebruik schilderstage om bakjes en losse verpakkingen te markeren. Zo zie je sneller welke eerst op moet!



Doe mee met de Verspillingsvrije Week 2025 8 t/m 14 september 2025!

Heeft jouw organisatie zich al aangemeld voor de Verspillingsvrije Week (8 t/m 14 september)? Die week inspireren en activeren Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingcentrum met een groot aantal partners Nederlanders om een week lang geen eten weg te gooien. Dit jaar is er extra aandacht voor de houdbaarheidsdatums. Helpt jouw organisatie mee om zoveel mogelijk Nederlanders te inspireren? Het is ook een mooie mogelijkheid om de activiteiten van jouw organisatie op dit onderwerp te laten zien.

De Verspillingsvrije Week wordt dit jaar geopend door Koningin Máxima. Lees [hier](#) meer.



23 miljoen maaltijden per week in de prullenbak: focus op houdbaarheidsdatum tijdens Verspillingsvrije Week

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, moedigt stichting Samen Tegen Voedselverspilling Nederlanders aan om geen eten weg te gooien.



<https://www.biojournaal.nl/article/9762820/23-miljoen-maaltijden-per-week-in-de-prullenbak-focus-op-houdbaarheidsdatum-tijdens-verspillingsvrije-week/>





Koningin Máxima gebruikt nieuwe scanner om avocado te testen

8 sep 2025 om 20:39

Koningin Máxima heeft maandag in Veghel de Verspillingsvrije Week geopend. De week is bedoeld om mensen aan te moedigen minder voedsel te verspillen.

<https://www.nu.nl/319736/video/koningin-maxima-gebruikt-nieuwe-scanner-om-avocado-te-testen.html>

Verspillingsvrije Week officieel geopend door Koningin Maxima

Meer zakennieuws: oproep om btw-verhoging op logies terug te draaien

Door Wieteke Posthumus op dinsdag 9 september 2025



<https://www.foodinspiration.com/nl/verspillingsvrije-week-officieel-geopend-door-koningin-maxima>



▲ Koningin Máxima met naast haar Saar Kanters en Toine Timmermans. © Jeroen Appels / Van Assendelft Fotografie

Máxima zet in Veghel melkglas aan de mond en opent Verspillingsvrije Week: 'Zó creëer je extra aandacht'

MET VIDEO

Ze stak haar neus diep in een melkglas en proefde een soepje. Koningin Máxima gaf in Veghel het startsein voor de Verspillingsvrije Week.

<https://www.bd.nl/meerijstad/maxima-zet-in-veghel-melkglas-aan-de-mond-en-opent-verspillingsvrije-week-zo-creer-je-extra-aandacht~a37221a3/>

Tijdens



https://npo.nl/start/serie/dit-was-het-nieuws/seizoen-17/dit-was-het-nieuws_116/afspelen



<https://www.telegraaf.nl/lifestyle/eten-en-drinken/datums-op-producten-vaak-totale-nonsens-dit-is-het-verschil-tussen-ten-minste-houdbaar-tot-en-te-gebruiken-tot/88822526.html>



de_speld
Volgend
Chatbericht sturen
9.080 berichten 824K volgers 229 volgend
De Speld
Amusementswebsite
Betrouwbaar Nieuws
speld.nl en nog 4



<https://www.instagram.com/p/DOY578gE1Zp/>



https://npo.nl/start/serie/blauw-bloed/seizoen-22/blauw-bloed_116/afspelen



<https://open.spotify.com/episode/0uqD9XiZd23Phdc1FF1FXO?si=6ITBd25dSK-ESHhuG-C96w&nd=1&dlsi=e1572522c1014640>