



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING





BeeldVormendeAvond
Gemeenteraad van Meierijstad
12 februari 2026





In Meierijstad komt de voedselketen samen

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING











Samen de verandering maken

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING











Ons voedselsysteem heeft een **enorme impact op het klimaat en de natuur**



van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen* komt voort uit voedselsystemen



1/3
van al het voedsel wereldwijd wordt verspild



32%	Landgebruik
39%	Landbouwproductie
3,5%	Verwerking
5,5%	Verpakking
4,9%	Transport
4,0%	Retail
2,5%	Consument
8,6%	Afvalfase

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

* De belangrijkste zijn CO_2, methaan (CH_4) en lachgas (N_2O)

Bronnen: Crippa et al. (2021), UNEP (2021) en WWF-UK (2021)

Dit besparen we jaarlijks door wereldwijd **geen voedsel te verspillen**

LAND

1,4 miljard hectare



= een gebied dat groter is dan Europa

WATER

250 km³



= 50x de inhoud van het IJsselmeer

VOEDSEL

2,5 miljard ton*



voldoende voedsel voor **1,26 miljard** mensen voor één jaar

Een **verantwoord productie- en consumptiesysteem** heeft een positieve impact op **klimaat en biodiversiteit** en levert **voldoende goed voedsel** voor iedereen.

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

* Kilo's voedselverliezen en -verspilling, inclusief op het veld

Bronnen: FAO (2013) & 'Driven to Waste: Global Food Loss on Farms' door WWF en Tesco

Als iedereen in Meierijstad thuis een week lang geen voedsel verspilt:

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

- Besparen jullie 54.411 kg voedsel, dat zijn **108.821 maaltijden**

- Dat scheelt **161.309 kg CO2** uitstoot.
  - 2.353 autoritten van Groningen naar Maastricht
  - 1.551 voetbalvelden nodig om dit uit de lucht te halen

- Bespaar je **4.707.977 liter** water
  - 4,5 week elke dag 9 glazen water per inwoner

- Bovendien besparen jullie **224.696 EURO** in 1 week

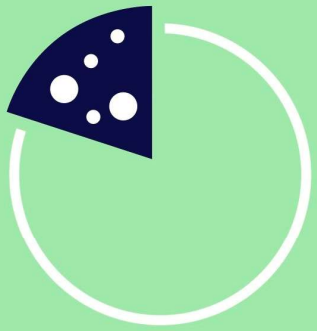
Op basis van 84.711 inwoners (https://www.voedingscentrum.nl/verspillingstool)

MEIERIJSTAD

Waarom **Samen Tegen Voedselverspilling?**

2015 - 2030

Voedselverspilling 50% verminderen



1/5

Een vijfde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.*



5%

Voedselverspilling in Nederland is verantwoordelijk voor 5% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.+



92 kg

Dat is circa 92 kilo per capita per jaar in Nederland.*

Onze ambities

Binnen Samen Tegen Voedsel-verspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties hun krachten voor één gezamenlijk doel: voedsel-verspilling met 50% verminderen in 2030, ten opzichte van 2015 (Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties).

DOE JE OOK MEE?

* Bron: Samen Tegen Voedselverspilling

\+ Bron: 'Climate footprint of food waste in the Netherlands', 2024, Wageningen Food & Biobased Research

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Dragende organisaties

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Provincie Noord-Brabant

MEIERIJSTAD

Regio Deal 't Goeie leven Noordoost-Brabant

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur

eerlijk over eten Voedingscentrum

WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH

Stakeholders

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING



Laatste update: 08-01-2026

Systemische aanpak

1. Samen meten



2. Samen met bedrijven en organisaties



3. Samen met consumenten



4. Samen spelregels veranderen



Reduceren van voedselverspilling start met monitoring

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

TARGET



Targets set ambition, and ambition motivates action.

MEASURE



The old adage ‘what gets measured gets managed’ is true for food loss and waste, as well.

ACT

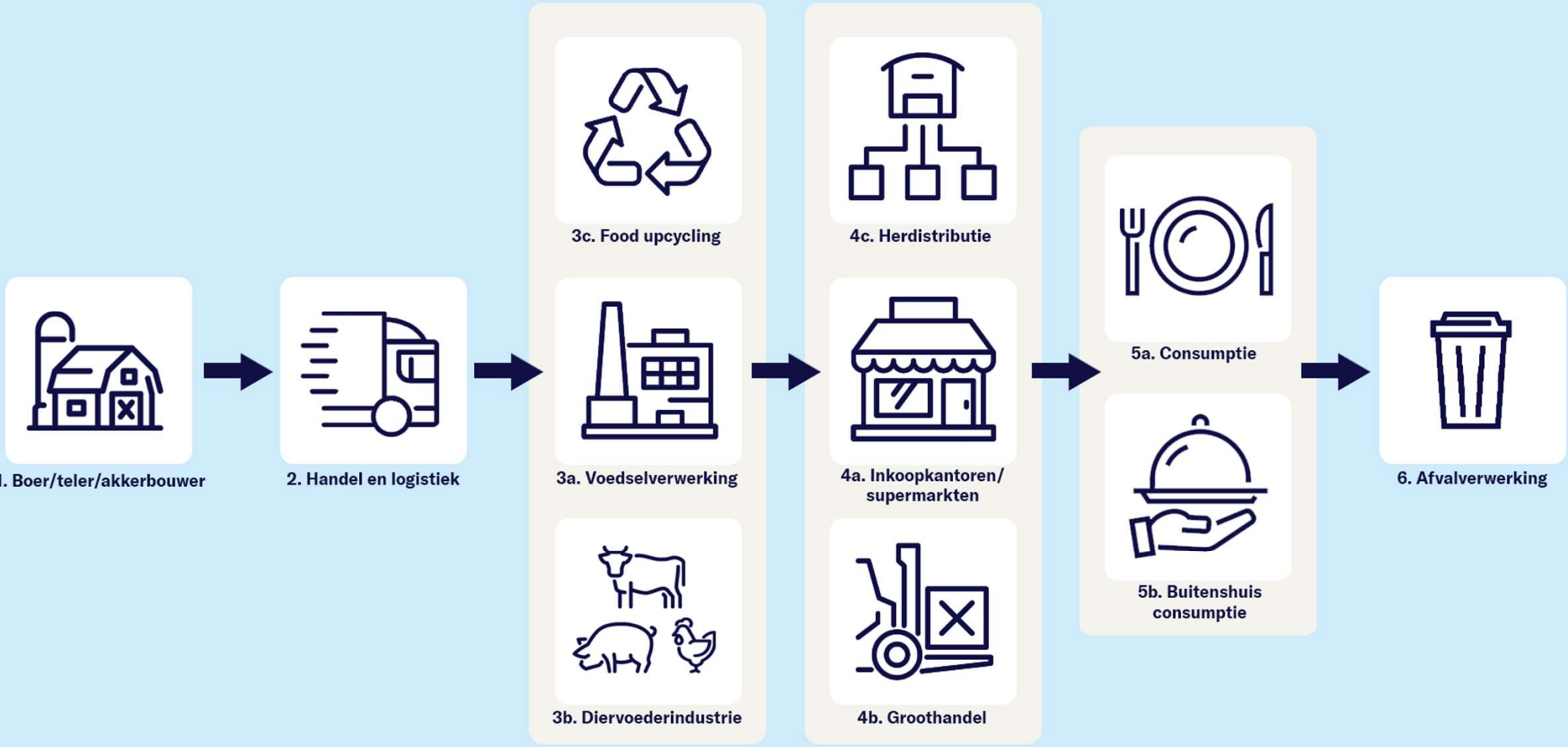


In the end, action is what ultimately matters.

CHAMPIONS 12.3

De voedselketen actoren

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING



Voedselverspilling bij koffiebijeenkomsten

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 96 koffiebijeenkomsten blijkt dat:

58%
geconsumeerd

42%
blijft over



Wat overblijft bestaat uit:

76% koffie en thee
10% (smaak)water
7% overige dranken
2% koeken en gebak
4% overig

Bron cijfers: Het onderzoek (in 2024) is onderdeel van het in kaart brengen van de totale verspilling in de catering en is geïnitieerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Veneca en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door acht cateraars. Deelnemende cateraars zijn Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam.

Voedselverspilling bij lunchbijeenkomsten

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 391 lunches blijkt dat:

78%
geconsumeerd

22%
blijft over



Wat overblijft bestaat uit:
51% broodjes, wraps, etc.
34% dranken
10% fruit
5% andere producten

Bron cijfers: Het onderzoek (in 2024) is onderdeel van het in kaart brengen van de totale verspilling in de catering en is geïnitieerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Veneca en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door acht cateraars. Deelnemende cateraars zijn Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam.

Ladder van Moerman



3 Manieren om voedselverspilling te minimaliseren in de keten

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Voorkomen:

- Ketensamenwerking
- Forecasting (in de keten)
- Voorraadbeheer/ methoden
- Goed onderhoud

Verminderen:

- Procesoptimalisaties
- Extra sturing op verkoop voor verloop houdbaarheid

Verwaarden:

- Restromen verwerken tot (ingrediënt voor) nieuwe producten
- Restromen verwaarden tot veevoer

JUMBO

eyeon years ahead

Royal Kaak

hai

BONDA

Genson Together we grow

Tips & tricks voor verschillende sectoren op onze site!

Cluster aanpak

Grondstoffen in de voedselketen behouden en zo optimaal mogelijk hergebruiken. Bedrijfsoverstijgend opschalen van innovaties door koplopers. Verschillende thema's waar veel impact gemaakt kan worden op ketenniveau:

- Reststromen in circulaire dierlijke eiwitketen
- Verspillingsvrije brood- en banketketen
- Foodservice
- Food2Food
- Coalitie houdbaarheid
- **Gemeentecluster**
- Cluster jonge boeren/primaire sector



Onze gemeente aanpak

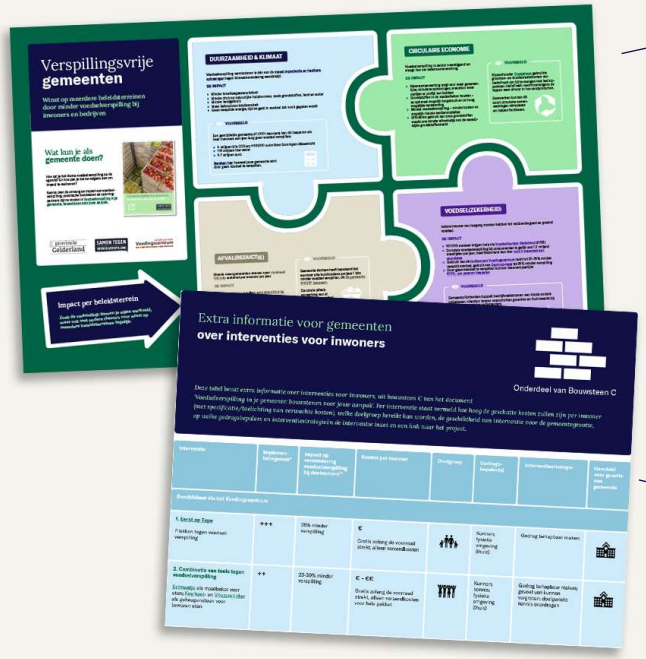
Winst op meerdere beleidsterreinen door minder voedselverspilling bij inwoners èn bedrijven.

We bieden handelingsperspectief, ondersteund met succesvolle voorbeelden uit andere gemeenten (ook internationale netwerken).

- Duurzaamheid & klimaat
- Circulaire Economie
- Afvalreductie
- Voedsel(zekerheid)



Bouwstenen document



Infographic

Tabel inwoner-interventies

Download deze documenten hier

Cluster gemeenten

Aan de slag met gemeenten- Inwoners èn organisaties aanzetten tot structurele verandering

Deelnemers

1. Altena
2. Alkmaar
3. Amsterdam
4. Deventer
5. Haarlem
6. ‘s Hertogenbosch
7. Oss
8. Maastricht
9. Meierijstad
10. Rotterdam
11. Wageningen
12. Scherpenzeel



Niet iedereen kan alles (alleen) doen. Daarom faciliteren wij binnen dit cluster:

- Onderlinge verbinding;
- Uitwisseling van kennis en ervaringen;
- Verdeling van werkzaamheden en initiatieven in subgroepen:
    - Huishoudens / inwoners
    - Bedrijven
    - Circulaw / juridisch

Onderwijs

Basisonderwijs
- Lesprogramma Smaaklessen; Smaakmissie Voedselverspilling

Voorgezet onderwijs
- Lesprogramma Weet Wat je Eet

- Technasium opdracht voedselverspilling

MBO
- Gewerkt aan MBO challenge voedselverspilling

HBO
- HBO zero waste challenge ingebed in curriculum HAS

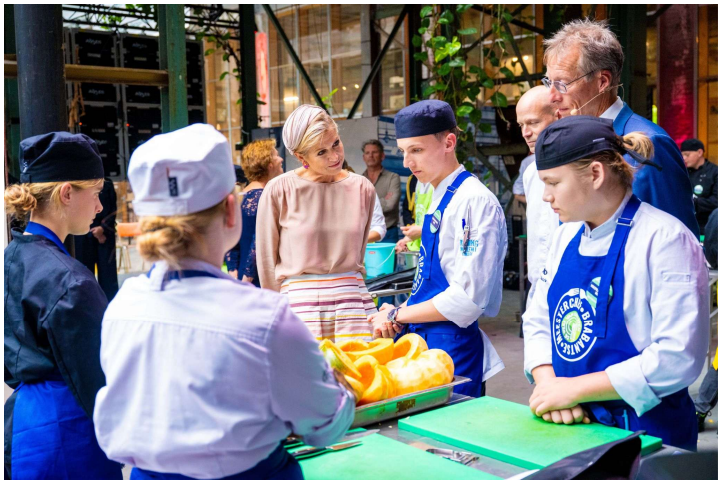
Minder verspillen opgenomen in de Kantine Checklist voor Gezonde en duurzame schoolkantines.





Koninklijk kijken, ruiken, proeven op de Noordkade







Opening Verspillingsvrije Week 2025 door Koningin Maxima!

Urgentie: beleid en plannen







Heb je nog vragen?

www.samentegenvoedselverspilling.nl

Saskia@samentegenvoedselverspilling.nl

Volg ons:

https://www.linkedin.com/company/19099490/

Ga aan de slag:





