



Media Coverage

20/05/25– 20/09/25

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING









Algemeen

CHANGEMAKERS BEDRIJVEN EVENTS

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, programmamanager 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 dulden; 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.

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

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.

VERSPILLINGSVRIJE WEEK
8-14 SEPTEMBER

[https://mailchi.mp/b099be4307bb/plug-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 én 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 geholveerd is. Concreter: 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 1,6 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.'

'CONSUMENTEN VERSPILLEN NU AL ONGEVEER 20 PROCENT MINDER

Uitdagingen

Het uitdagende nieuws: het vraagt nog veel inspanningen om van 1,6 miljard naar 1,0 miljard kilo verspilling te gaan. 'Het laaghangend 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 producten 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 loont: meer dan de moeite om vol voor die 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 verspillingdrag eens een tijd bij. Zo zie je wat je zelf verspilt en dus kunt besparen.'

Meer tips voor bedrijven: samentegenvoedselverspilling.nl/bedrijfsleven

Meer tips voor thuis: samentegenvoedselverspilling.nl/thuis

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

Algemeen



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 tegengaan 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

ketten. Volgens het bedrijf is daarmee 89.100 ton CO_2-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/



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



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

Brood





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 beschuitgigant 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







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

BakeryNext.nl

HOME NIEUWS COLUMNS & BLOGS NIEUWSBRIEF LEVERANCIERS

« 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.

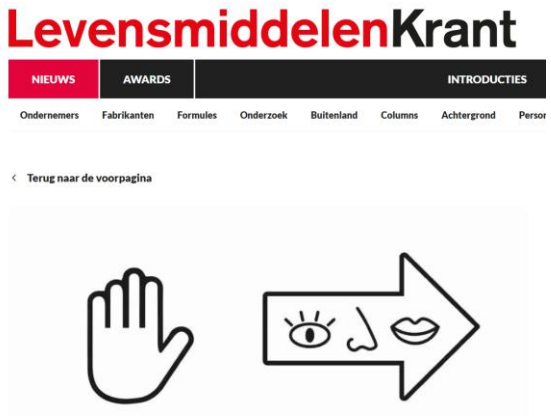
Hoe voed je de wereld op een eerlijke manier en wat is de rol van dieren daarin? De manier waarop we nu met dieren omgaan in de voedselketen is niet efficiënt, vinden de deelnemers van het cluster. 'Alle goede graan en maïs die we aan dieren geven, zouden we als mens ook zelf kunnen eten. Het verbouwen van deze ingrediënten voor diervoer kosten veel CO_2, 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/

Houdbaarheid



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

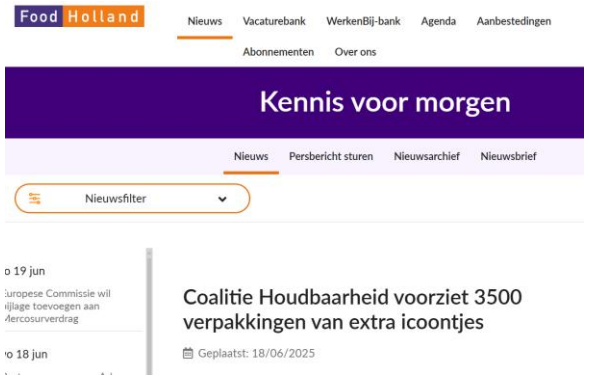


https://www.levensmiddelenkrant.nl/coalitie-houdbaarheid-bestaat-een-jaar



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



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.

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

Houdbaarheid


EVmi

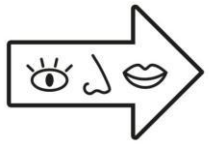
Zoeken...

Home Nieuws Artikelen Blogs Agenda Dossiers Edities Bedrijvengids

FAST-Solution for FOOD
Expert in food-automatisering

VOEDSELVERSPILLING

Kijk-Ruik-Proef iconen op meer dan 3.500 producten



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.

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


AfvalOnline

HOME ARCHIEF KNIPSELS AGENDA KENNISBANK

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







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

Retail

Food Holland

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/

Food Service

HORECAVA

EXPOSANTEN PORTAAL CONTAC

HOME NIEUWS EXPOSEREN ADVERTEREN HORECAVA 2026 BEZOEKERSINFORMATIE

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

food inspiration Artikelen Sectoren Transities Events Partners Trendreport Adverteren Redacteure

Moederbedrijf Douwe Egberts voor €15,7 miljard verkocht aan Keurig Dr Pepper

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 LVVN, 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-worden-amper-verspild

VAKBLAD ijs

VOEDSELVERSPILLING

VBZ: Koek, broodvervangers en zoetwaren worden amper verspild

https://vakbladijs.nl/nieuws/vbz-koek-broodvervangers-en-zoetwaren-worden-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 verspillingscijfers

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

Algemeen

AD NIEUWS REGIO SPORT SHOW KIJK PODCAST PUZZEL



▲ Een opengebarsten vuilniszak vol etensresten. © Marco de Swart

We gooien 86 miljoen maaltijden per week in de kliko, '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-kliko-dat-moet-anders~abe265a4/

Het Parool Abonneren vanaf € 2,25 per week

ɡina Amsterdam Opinie Kunst & Media Uit in Amsterdam Sport

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

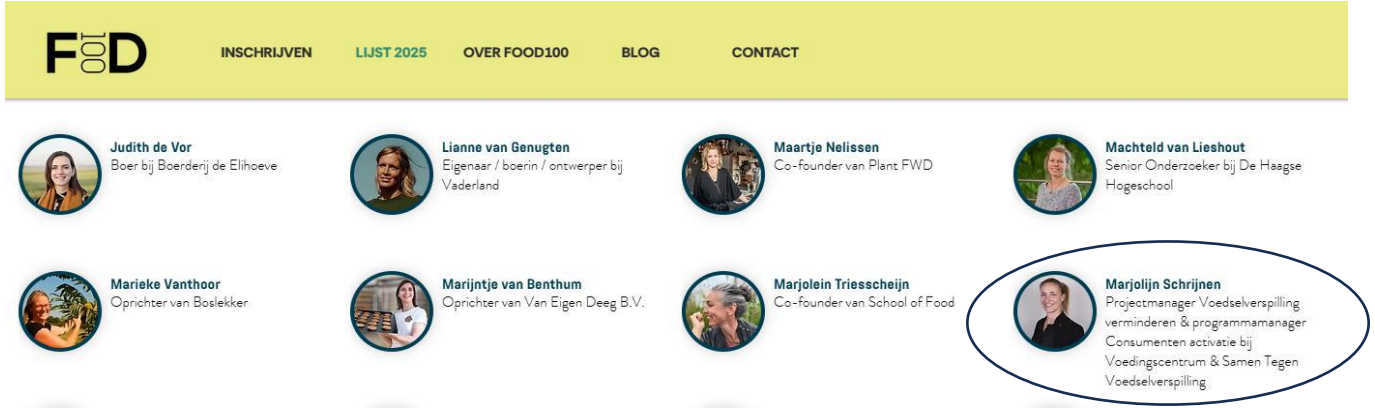
In 2023 verspilden we in Nederland 17 procent minder voedsel dan in 2015, bleek vorige week uit de Monitor Voedselverspilling van Wageningen Universiteit & Research (WUR). Daarmee liggen we niet op koers voor Sustainable Development Goal 12.3 van de VN: een halvering van de voedselverspilling in 2030.

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







Media Coverage

03/09/25– 14/09/25

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING





> 500 items

Dit is een selectie





Vooraf

EVmi

Zoeken...

Home Nieuws Artikelen Blogs Agenda Dossiers Edities Bedrijvengids

VOEDSELVERSPILLING

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



WP Nieuwsbrief 5 - September

Voedselverspillingvrije week 2025 - 8 t/m 14 september

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 Voedingscentrum 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.





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

Ontdek Favorieten Koken Zoeken Mandje





bio JOURNAAL vrijdag 5 september 2025

Nieuws per sector ▾ Adverteren Vacatures Fotos Agenda



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/

Stadskrant Veghel

Koningin Máxima opent Verspillingsvrije Week in Veghel

vr 8 aug, 08:30 Algemeen 17.448 keer gelezen

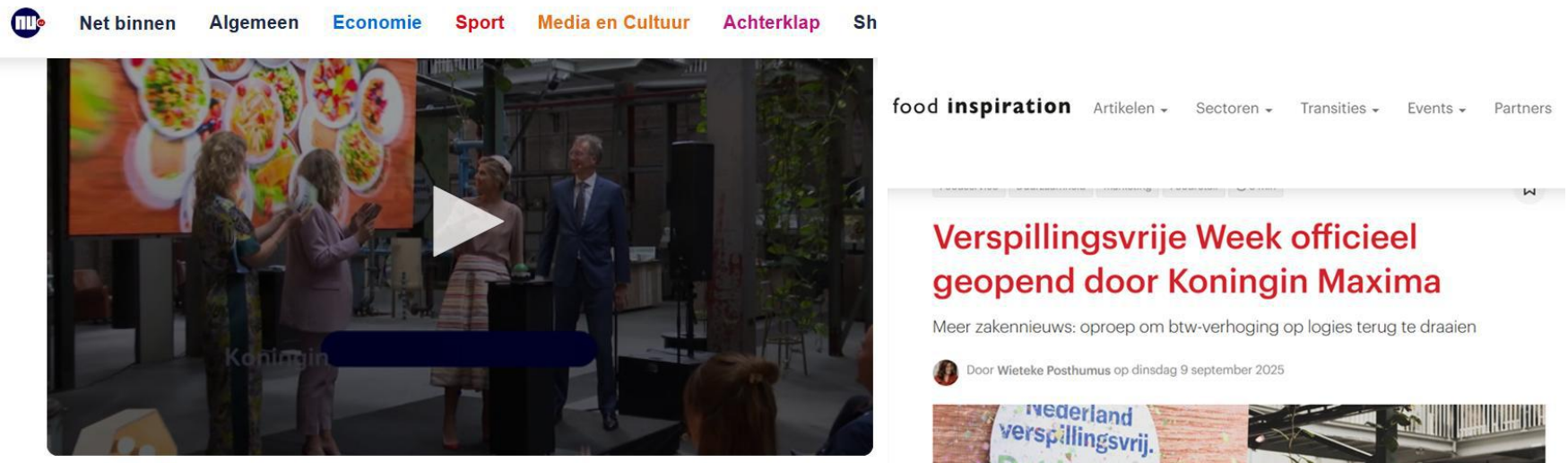
VEGHEL | Koningin Máxima opent maandagmiddag 8 september de Verspillingsvrije Week van de stichting 'Samen Tegen Voedselverspilling'. Deze officiële opening vindt plaats op de Noordkade in Veghel. De Verspillingsvrije Week heeft tot doel om consumenten bewust te maken van hoeveel voedsel er onnodig wordt 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 kijk-ruik-proeverij les krijgt over houdbaarheid en hoe hiermee om te gaan. Hierna laten leerling-koks zien hoe zij verspillingsvrije hapjes maken en vertellen zij over hoe zij voedselverspilling in de professionele keuken 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

Tijdens



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

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

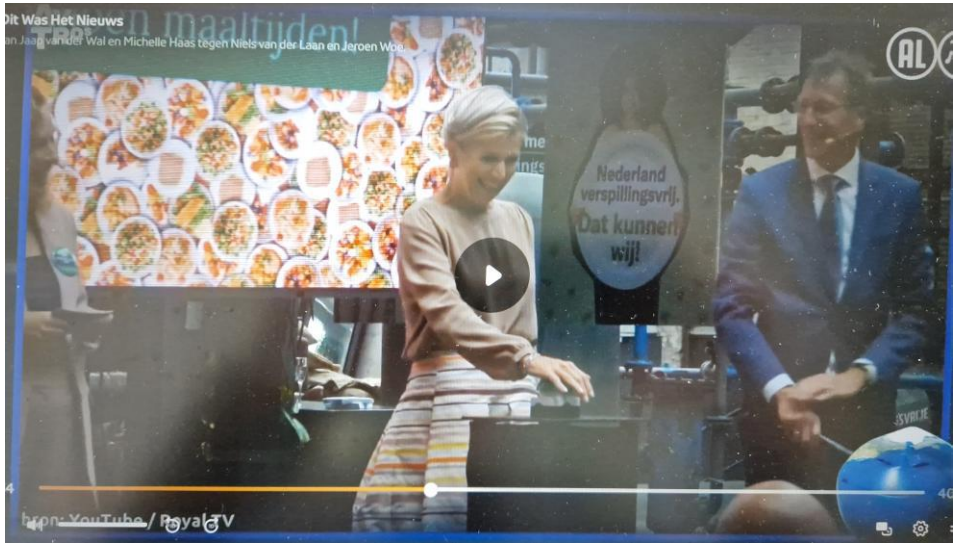
Máxima zet in Veghel melkglas aan de mond en opent Verspillingsvrije Week: 'Zó creëer je extra aandacht'

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/meierijstad/maxima-zet-in-veghel-melkglas-aan-de-mond-en-opent-verspillingsvrije-week-zo-creeer-je-extra-aandacht~a37221a3/

Tijdens



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



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





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



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



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