



# SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

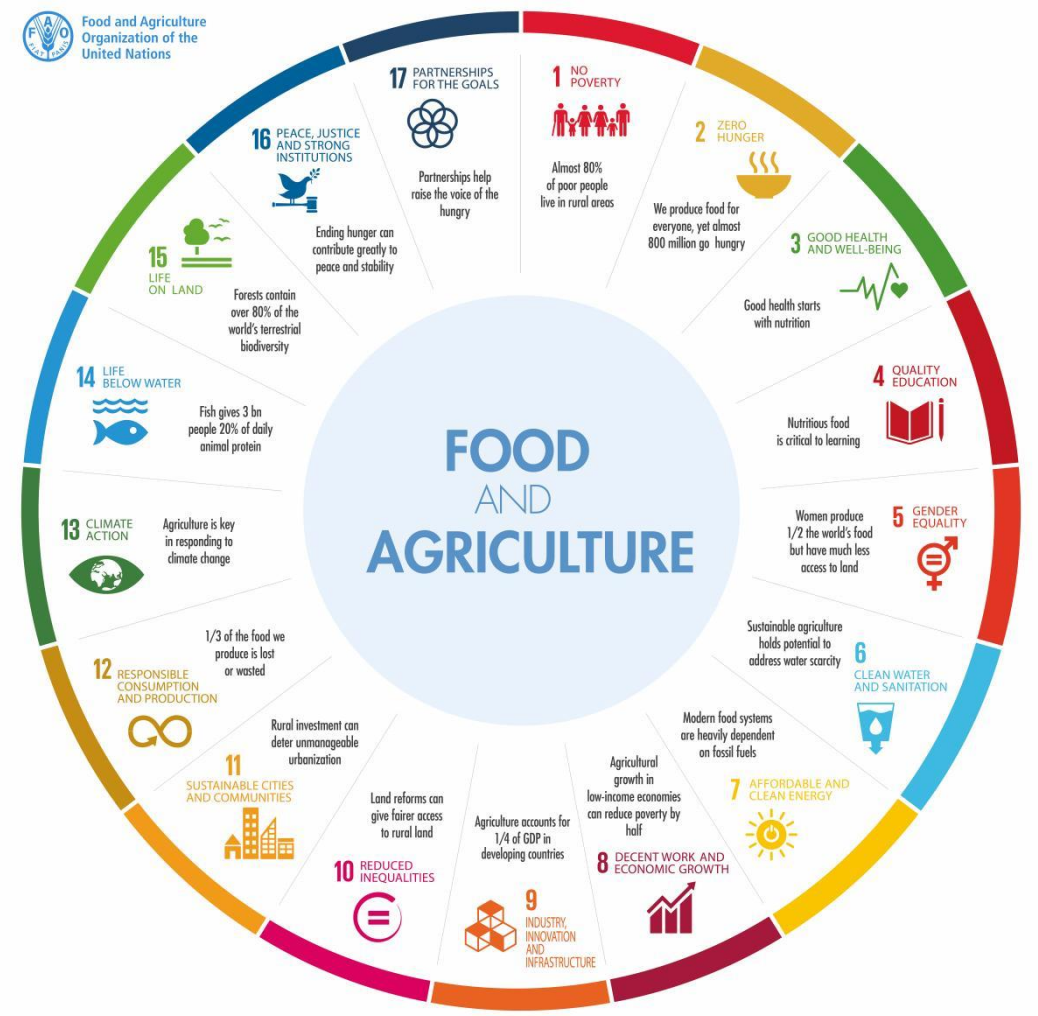
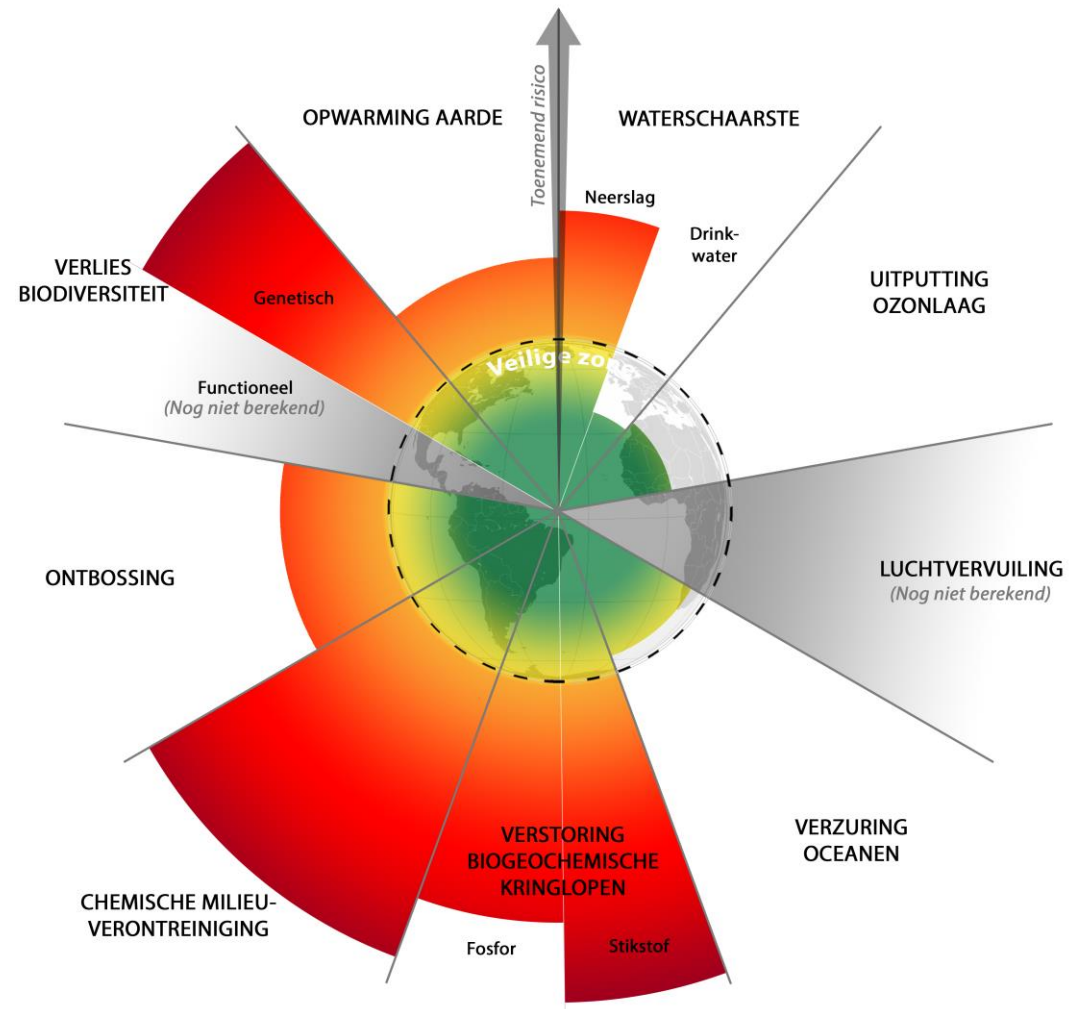
Verduurzamen Voedselketens  
12 februari 2025

Toine Timmermans

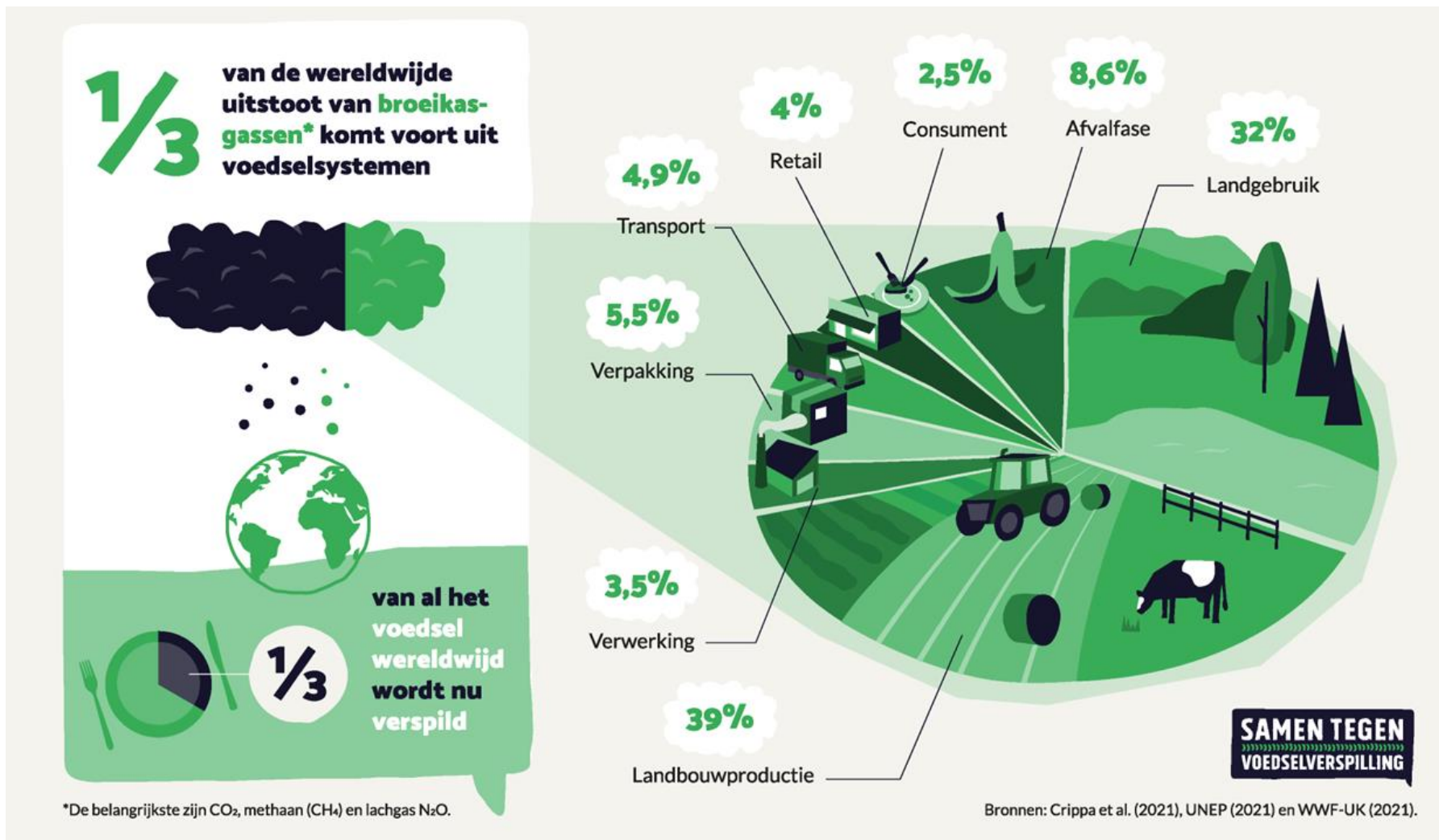


# Het belang van het agro&voedsel systeem

**SAMEN TEGEN  
VOEDSELVERSPILLING**



# De impact van voedselverspilling wereldwijd



# Positieve impact Biodiversiteit & Sociaal

DIT **BESPAREN** WE JAARLIJKS DOOR WERELDWIJD

**GEEN VOEDSEL TE VERSPILLEN:**



**1,4** miljard

**hectare land**

een gebied dat **groter**  
is dan heel **Europa**



**250** km<sup>3</sup>

**water**

**50x** de inhoud van  
het **IJsselmeer**



**voldoende**

**voedsel**

**1,26** voor  
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.

# Project Drawdown, oplossingen klimaat

## TOP 20 HIGH-IMPACT CLIMATE ACTIONS FOR HOUSEHOLDS AND INDIVIDUALS

The data presented here represents cumulative Gt CO<sub>2</sub>-eq over 30 year period



### BY SECTOR

Together, the individual and household actions presented here have the potential to produce roughly **25–30 percent** of the total emissions reductions needed to avoid dangerous climate change (>1.5°C rise)



**PROJECT DRAWDOWN**

Learn more about these & other climate solutions at: [projectdrawdown.org](https://projectdrawdown.org)

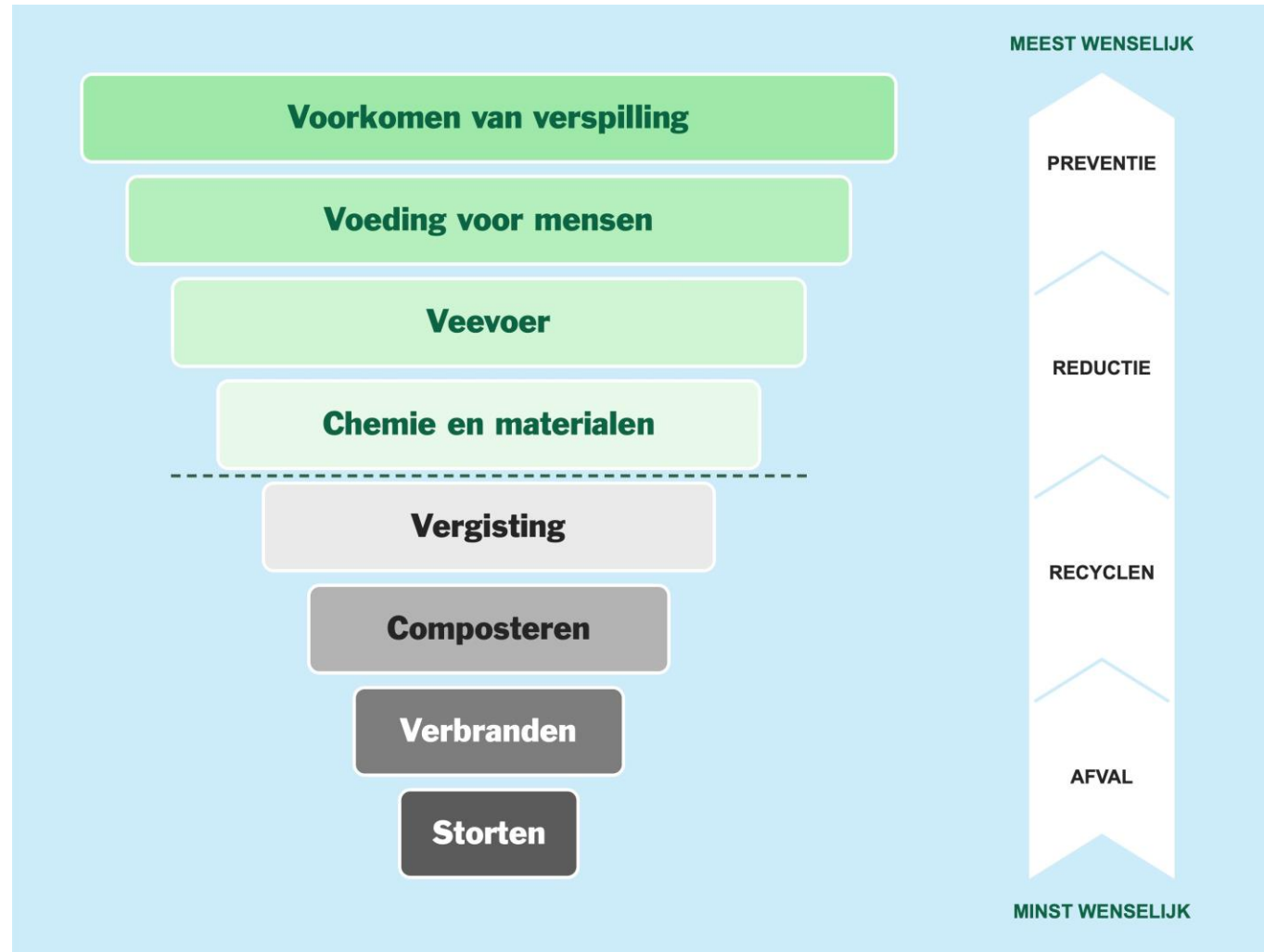
# Waar staan we nu?

Van 2 miljard kilo  
**voedselverspilling**  
per jaar in Nederland...



... naar **50% MINDER** in 2030!

# Voorkomen, reduceren en verwaarden



# Vier actielijnen

## 1. Samen meten



In samenwerking met Wageningen University & Research helpen we steeds meer bedrijven en sectoren op weg om reststromen te meten. Zodat ze doelgericht acties kunnen ondernemen om verspilling te voorkomen.

## 2. Samen met bedrijven en organisaties



Samen Tegen Voedselverspilling verbindt en activeert alle schakels uit het voedselsysteem, jaagt samenwerkingen aan, stimuleert innovaties en deelt kennis.

## 3. Samen met consumenten



Met impactvolle campagnes, in samenwerking met het Voedingscentrum, inspireren we consumenten om thuis verspillingvrij te kopen, koken en bewaren.

## 4. Samen spelregels veranderen



We zetten in op verandering van belemmerende wetten en regels. Zodat circulair en verspillingsvrij ondernemen de meest aantrekkelijke keuze wordt.



# Core partners

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING

**Provincie Noord-Brabant**



Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit



**Regio Deal**  
Noordoost Brabant

eerlijk over eten  
**Voedingscentrum**



# Stakeholders

**SAMEN TEGEN  
VOEDSELVERSPILLING**

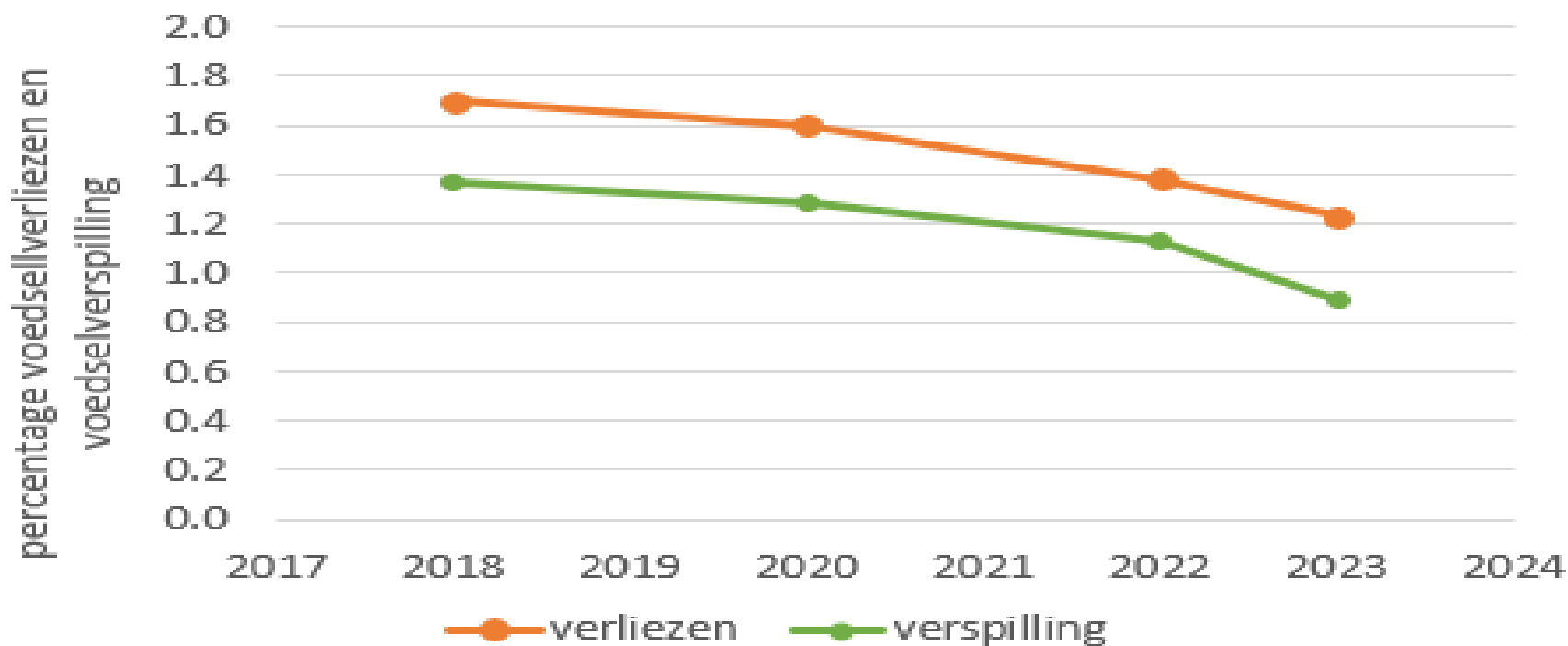


# Forse daling in retail

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING



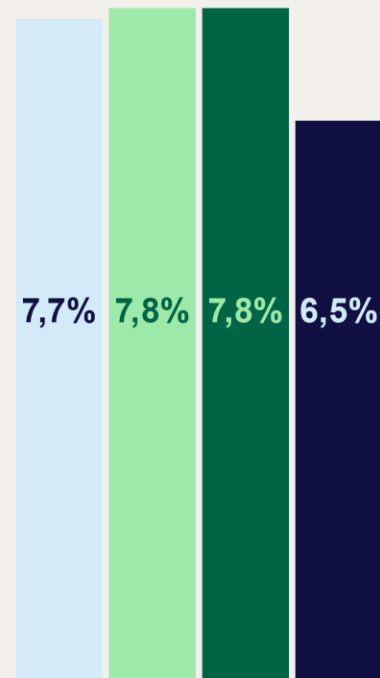
Ministerie van Landbouw, Visserij,  
Voedselzekerheid en Natuur



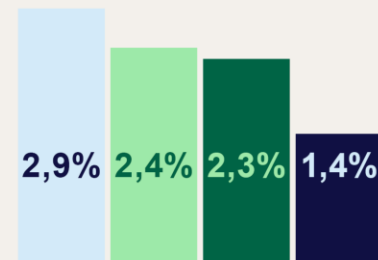
# Voedselverspilling in supermarkten in 2023

## Verliezen t.o.v. inkoopvolumes per categorie

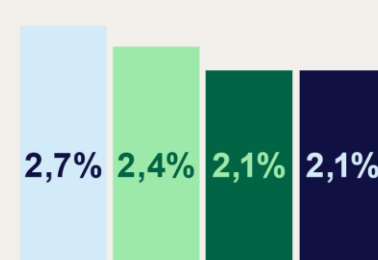
Brood, afbakbrood & banket



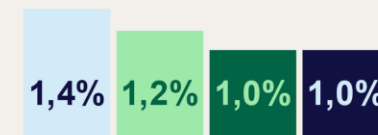
Vers vlees & verse vis



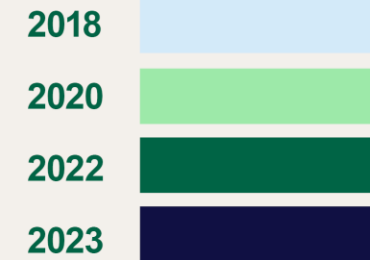
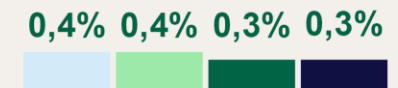
Aardappels, groente & fruit



Zuivel, eieren, kant & klaar gekoelde producten



Overige verse & houdbare producten



# Verspillingsvrije Week 2024

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING

Ruim  
**4 miljoen**

Nederlanders zeggen iets extra's gedaan te hebben tegen voedselverspilling tijdens de Verspillingsvrije Week.

Op  
**22 plekken**

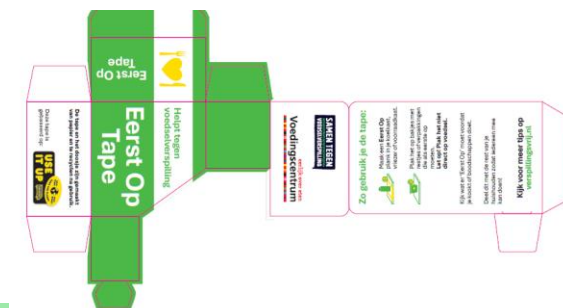
in het land zijn verspillingsvrije activiteiten georganiseerd.

Ruim  
**185 partners**

waaronder supermarkten, gemeenten, cateraars, producenten, onderwijs etc.

Bereik van ruim  
**13 miljoen**

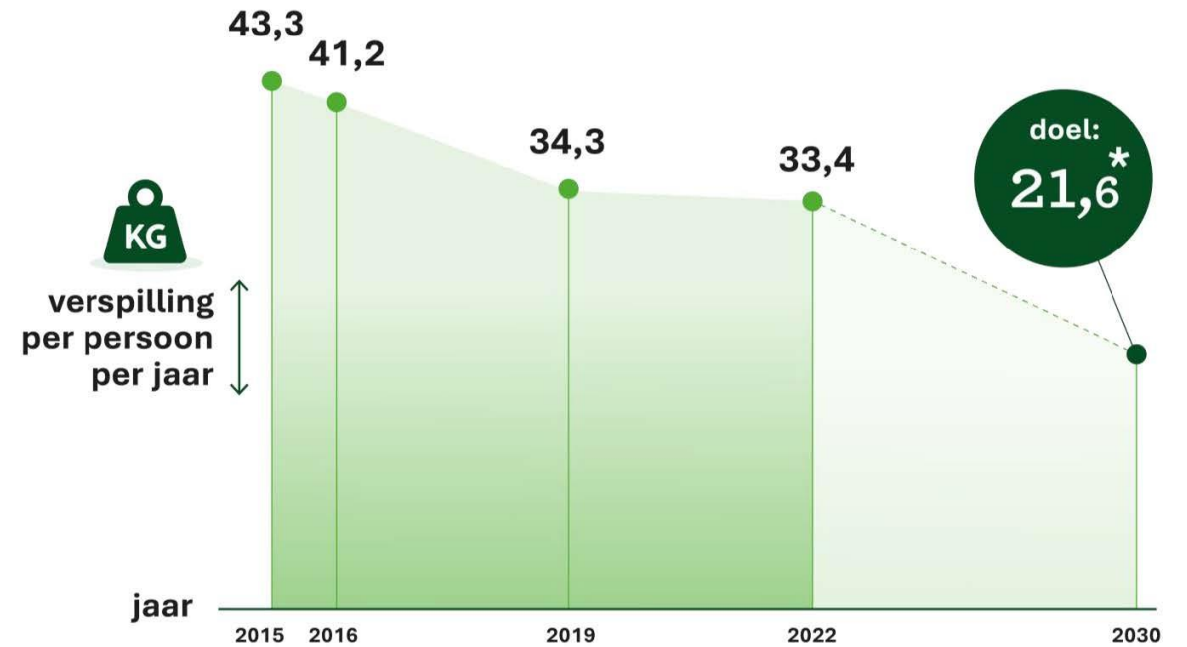
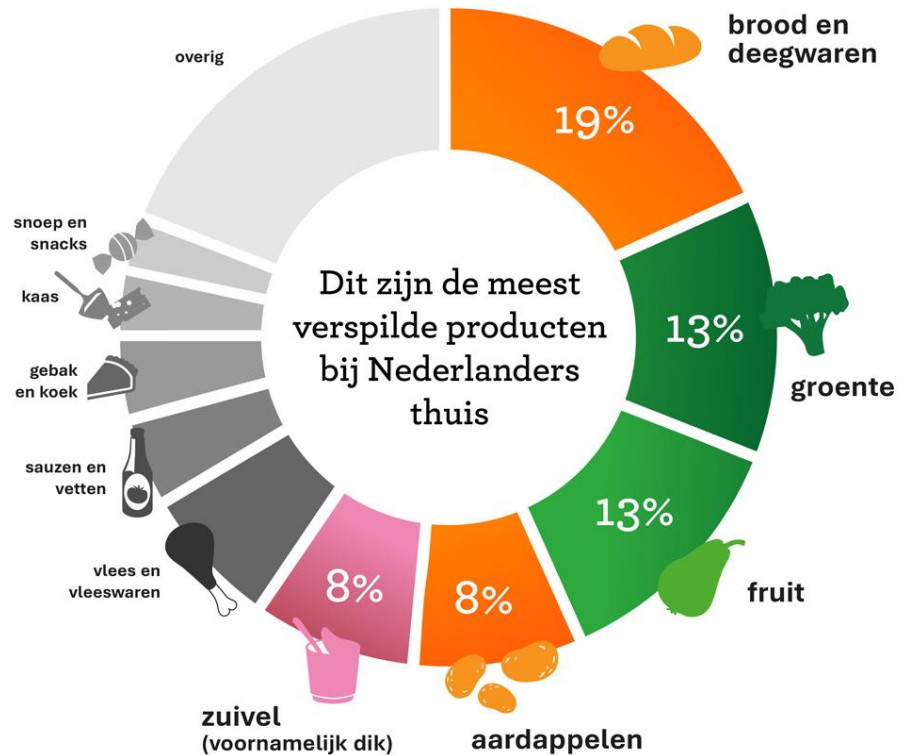
personen via eigen media inzet (online video op Youtube en STER, social uitingen op Facebook en Instagram, displayadvertenties en advertenties in dagbladmagazines Mezza en VROUW)





Ref: ROC Mondriaan, Regio Food Valley, Jumbo, Hippevegetarier, Hutten, Unilever/Albert Heijn, Voedselhub Nijmegen, Het Nieuwe Nassen/Gemeente Rotterdam.

# Voedselverspilling thuis

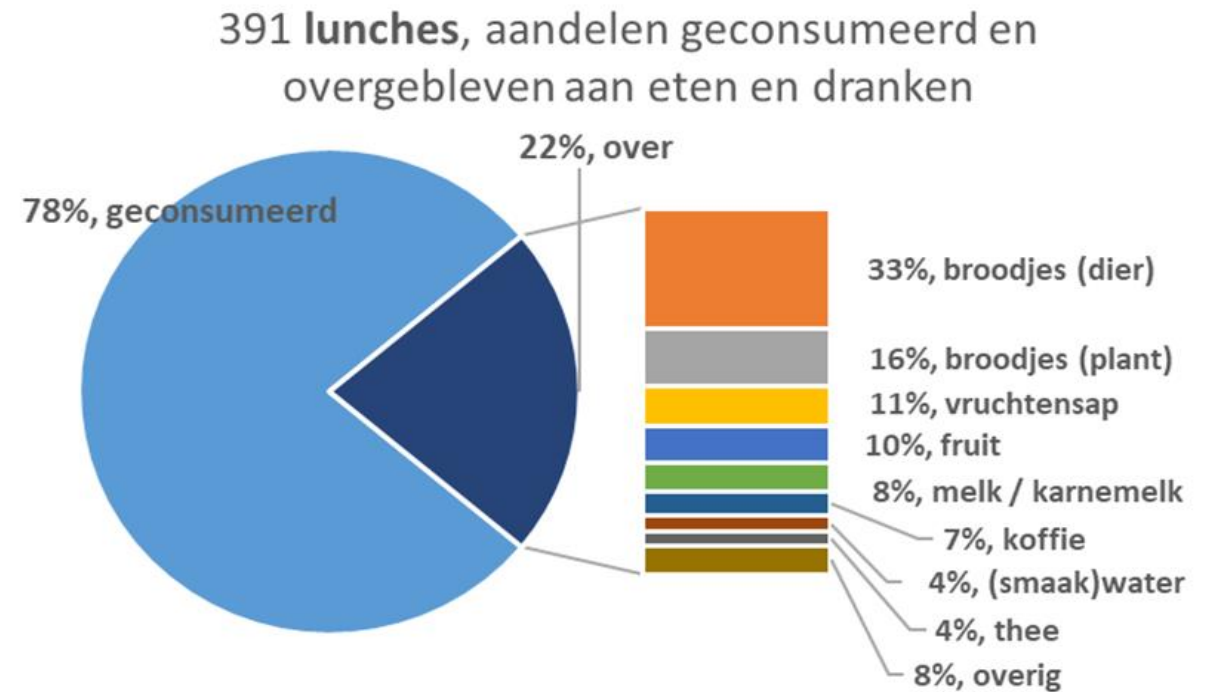


\*Dit is een indicatie voor het behalen van SDG 12.3 om voedselverspilling t.o.v. 2015 te halveren.

# Resultaten banqueting monitor

- 551 metingen - 39 locaties - 8 cateraars
- Lunch: ca een klein broodje en een drankje pp
- Koffie: ca 1½ kopje koffie en een koekje pp
- Borrel: ca een biertje en een bitterbal pp

type evenement	% geconsumeerd	% over totaal
Lunch	78%	22%
Koffie/thee/water/ fris	58%	42%
borrel	63%	37%



78% van de geleverde producten is geconsumeerd, en 22% over.  
Wat er overblijft bestaat uit: 51% broodjes en wraps enz., 34% dranken, 10% fruit en 5% andere producten.



# Date Labelling Coalition

## Less food waste through greater clarity on shelf life



### PARTNERS



VEGHEL, 18 JUNE 2024

FOOD WASTE FREE  
UNITED



de Smaakspecialist  
FAIR DEALS

### ENDORSERS



Voedingscentrum



Ministerie van Landbouw, Visserij,  
Voedselzekerheid en Natuur



# Coalitieleden communiceren over verschil THT / TGT

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING



**DEKAMARKT**

Gerookte Noorse zalm  
Lang gesneden  
125 g | 12 maanden (28 g)

Gebruik vóór of op datum.  
Niet gebruiken na datum.

**Ken jij de houdbaarheidsiconen al?**

DekaMarkt heeft als deelnemer van de Coalitie Houdbaarheid nu ook de eerste verpakking met houdbaarheidsicoon in de schappen! DekaVers Gerookte Noorse zalm lang gesneden is het eerste product met het "niet gebruiken na datum"-logo, herkenbaar aan het handje-icoon.

Wist je dat er twee soorten houdbaarheidsdatums zijn? Een 'ten minste houdbaar tot'-datum (THT) of een 'te gebruiken tot'-datum (TGT). Wat is nu precies het verschil? Dat lees je [hier](#).



**JUMBO**

**TGT** **THT**

SAMEN MINDER VERSPILLEN

TE GEBRUIKEN TOT  
DIT IS DE LAATSTE DAG  
DAT JE HET PRODUCT  
VEILIG KUNT ETEN.

TEN MINSTE  
HOUDBAAR TOT  
NA DEZE DATUM KAN DE KWALITEIT  
MINDER ZIJN. RUIK, KIJK EN PROEF  
OF JE HET NOG KUNT ETEN.



Velder  
4,488 followers  
1mo

Velder zet met De Rotterdamse Oude een stap vooruit in de strijd tegen voedselverspilling! ...more

Show translation

DE ROTTERDAMSCHE OUDE

1 comment · 3 reposts



TOO GOOD TO GO

CELEBRATING  
5 YEARS OF  
'LOOK-SMELL-TASTE'

together with our partners

PAST MY DATE?  
LOOK · SMELL · TASTE  
DON'T WASTE

Nieuws Archief Beeldbank Over AH Directie Contact

05 september 2024

**Introductie kijk, ruik en proef-logo op verpakkingen yoghurt en karnemelk**

Albert Heijn zet meer stappen op weg naar minder voedselverspilling



MAGERE YOGHURT

#LeadersinFood #podcast #uniquelyunilever

Show translation



Leaders in food

Date Labeling Coalition, maar de houdbaarheidscoalitie in het Nederlands...

You and 178 others 4 comments · 2 reposts

Like Comment Share Save

Menu Webshop In de winkel Waar ben je naar op zoek?

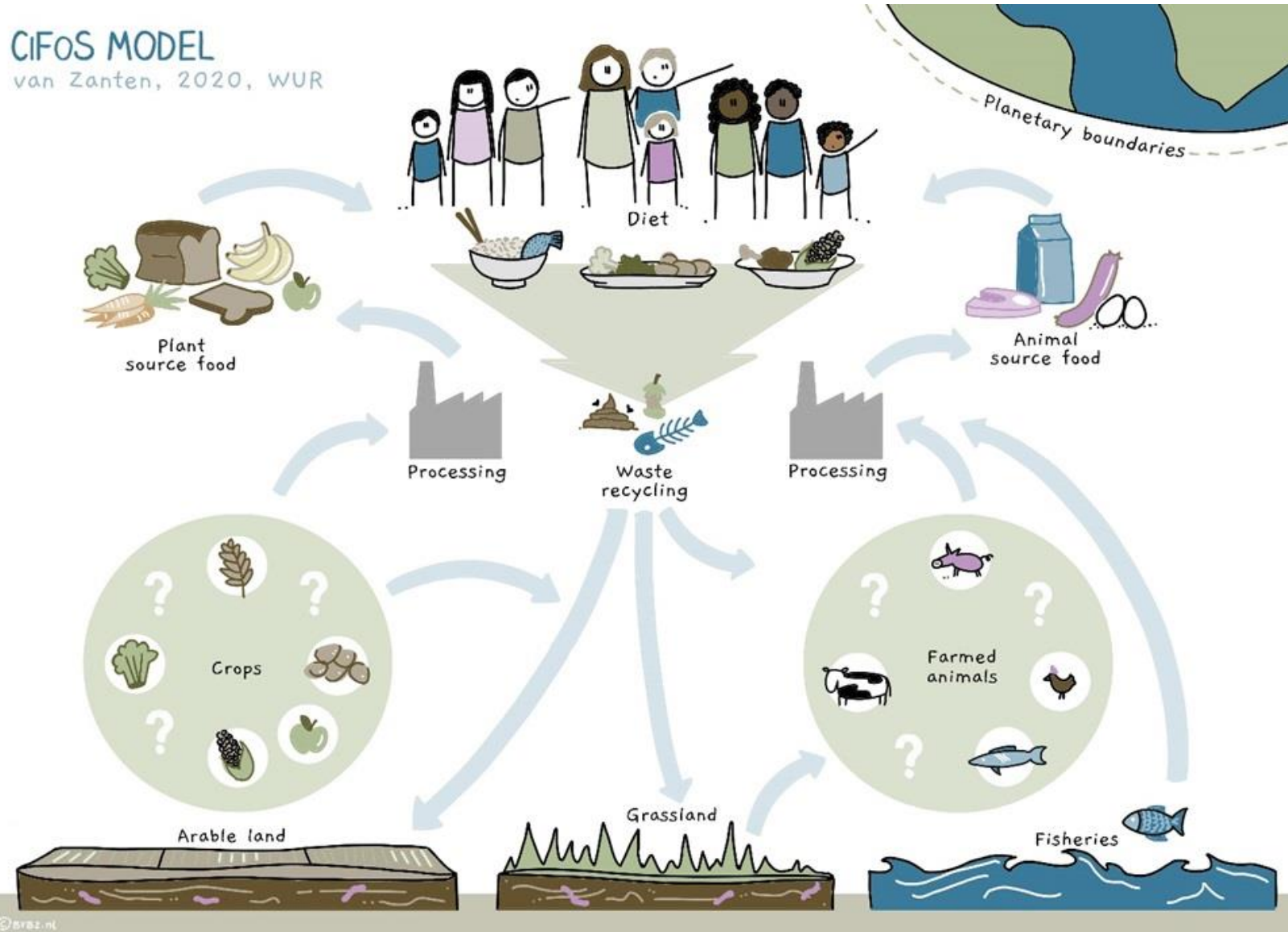
**Houdbaarheidsdatum THT of TGT op een verpakking: wat betekent het precies?**

De houdbaarheidsdatums 'ten minste houdbaar tot' (THT) en 'te gebruiken tot' (TGT); je komt ze allebei tegen op verpakkingen. In deze blog leggen we uit wat het verschil is.

**THT-datum**

- THT staat voor 'ten minste houdbaar tot'.
- Een THT-datum staat op voedingsmiddelen die niet snel bederven, zoals pasta, rijst of ingeblikte groente.
- Na deze datum bestaat de kans dat de kwaliteit achteruitgaat. Denk aan een verandering in smaak, geur of kleur.
- Je kunt het product wel vaak nog na de THT-datum eten, maar de fabrikant garandeert alleen tot de THT-datum een smaakvol product.
- Bij producten die je ongekouwd kunt bewaren, gaat met name de kwaliteit achteruit na de THT-datum. Hierbij kun je denken aan meel, koffie, snoep en frisdranken. Na de THT-datum kun je deze producten vaak nog wel prima eten. Beoordeel zelf door te kijken, ruiken en proeven.

# Circulaire duurzame voedselketens



## HET TEAM

Toine Timmermans  
Rinke Bossink  
Manon Ensink  
Eva de Groot  
Mali Heinen  
Anneloes Hodes  
Kee Huidekoper  
Jip Jordaan  
Saskia van der Laan  
Stephanie Lechner  
Dennis van de Mortel  
Karin Roosen  
Mariska van Schaik  
Marjolijn Schrijnen  
Lia Spaans  
Sanne Stroosnijder  
Leander van der Veer  
Zoë Verdaasdonk  
Martijntje Vollebregt

De impact in 2024 is  
**weer mogelijk gemaakt door:**

Het team en bestuur van Samen Tegen Voedselverspilling  
in samenwerking met de dragende partners  
en alle stakeholders!



## HET BESTUUR

Philip den Ouden  
Gerda Verburg  
Iréne Meekma  
Myriam Meertens  
Gerhard de Ruiter  
Esther van Spronsen  
Debora van der Zee-Denekamp  
Henk Flipsen (niet op de foto)



# Hoe ga jij voor verspillingsvrij?

[www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)

