

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING



Dragende organisaties

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Provincie Noord-Brabant



Ministerie van Landbouw, Visserij,
Voedselzekerheid en Natuur



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Stakeholders

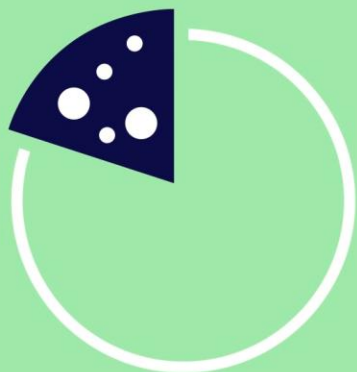
**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



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 voedsel per capita per jaar in Nederland.*

Onze ambities

Binnen Samen Tegen Voedselverspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties hun krachten voor één gezamenlijk doel: voedselverspilling 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

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 verspillingsvrij 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.

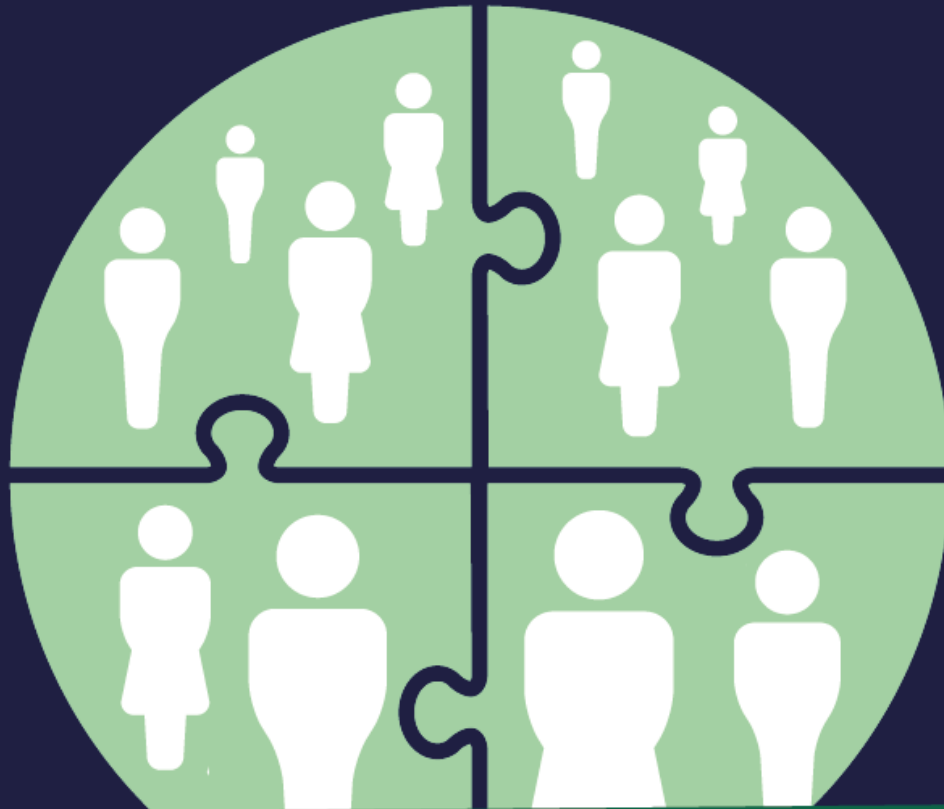
Iedereen in het voedselsysteem kan direct **meedoen om een positieve impact te maken**



Onderwijs



Publieke
organisaties



Consumenten



Bedrijven uit de
hele voedselketen

Hoe ga jij voor #verspillingsvrij?

www.samentegenvoedselverspilling.nl

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

Cluster Verspillingsvrije Gemeenten

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Ons doel:

- **Aan de slag** met gemeenten die aangegeven hebben deel te willen in het cluster
 - Inwoners en organisaties aanzetten tot structurele verandering

Hoe ziet deelnemende gemeente eruit?

- Middelgroot tot groot
- Actief op dit onderwerp of aangeven het te willen worden → energie en ambitie!
- Strategisch belang in regio's

Minimaal 5 en maximaal 15 deelnemende gemeenten.

Samen Tegen Voedselverspilling faciliteert, inspireert en coördineert.



Wat is er al beschikbaar?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Infographic

Tabel
inwoner-interventies

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

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

Bouwstenen
document



[Download deze documenten hier](#)

Deelnemers (jan. 2026)

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Officiële deelname

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

Interesse

1. Land van Cuijk
2. Maashorst
3. Nijmegen



Cluster

- 2x per jaar live samenkomen met de hele groep
 - Op locatie van deelnemende gemeenten
 - Focus op interactie en uitwisseling: balans tussen brengen & halen
- 1x per jaar online samenkomen - optioneel
 - Concreet topic op agenda, aanmelden bij interesse
- Optie: bijeenkomst(en) voor bestuurders – ter bespreking

Alle Nederlandse gemeenten

- 2 x per jaar online webinar (oa in samenwerking met VANG, Circularities, VNG) voor bredere groep gemeenten, om:
 - Opgedane kennis uit cluster te verspreiden
 - Inhoud

Eerste bijeenkomst 17-11-2025

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



Campagne inzet en bereik Verspillingsvrije Week

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Earned media:

- 500 items

Paid media:

- OLV: campagne video's zijn 4 miljoen keer volledig bekeken
- Social en display: campagne uitingen zijn 21 miljoen keer gezien
- Print bereik: 6.4 miljoen

Evaluatie:

- Zo'n 2,5 miljoen mensen zijn beter gaan letten op de houdbaarheidsdatum op producten
- Bijna 2 miljoen mensen hebben vaker gekeken, geroken en/of geproefd om te beoordelen of een product nog goed was

Samengewerkt met meer dan **250 partners!**



Product over de datum: weggooien of opeten?

Het is lang niet altijd nodig om eten dat over de datum is meteen weg te gooien. Of je het nog (veilig) kunt eten, ligt aan de soort houdbaarheidsdatum op de verpakking. Op verpakkingen kunnen twee soorten houdbaarheidsdatums staan: een 'ten minste houdbaar tot'-datum of een 'te gebruiken tot'-datum. Deze twee houdbaarheidsdatums gebruik je anders. Om verspilling te voorkomen en vanwege veiligheid is het wel belangrijk om het verschil te kennen.

Ten minste houdbaar tot-datum

Een 'ten minste houdbaar tot'-datum gaat over kwaliteit en staat op voedingsmiddelen zoals melk, rijst of groente in pot. Voor deze producten geldt: gooi het na de datum niet zomaar weg, maar kijk, ruik en proef of het nog goed is. Na deze datum kan de kwaliteit, zoals de smaak, geur of kleur iets achteruitgaan. Je kunt het vaak nog wel veilig eten.

 Vaak goed na datum. Kijk, ruik en proef.

Te gebruiken tot-datum

Een 'te gebruiken tot'-datum gaat over veiligheid en staat op producten zoals vlees, vis of voorgerechten. Het betekent dat het tot en met de houdbaarheidsdatum veilig te gebruiken is. Is de datum verstreken? Dan kunnen er ziekteverwekkers in gaan groeien, die je niet ziet, ruikt of proeft. Voorkom weggooien door het op tijd op te eten of in te vriezen; dan kun je het vaak nog maanden bewaren.

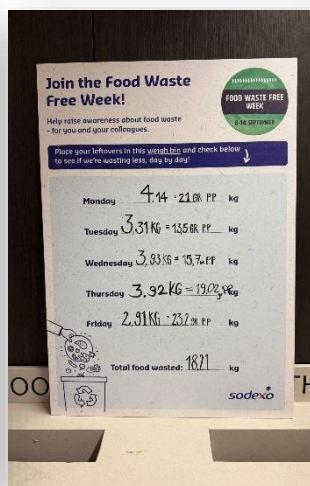
 Gebruik vóór of op datum. Niet gebruiken na datum.

Doe ook mee aan de Verspillingsvrije Week van 8 t/m 14 september en gooi zo min mogelijk eten weg. Kijk op verspillingsvrijeweek.nl voor meer tips om verspilling tegen te gaan.



Highlights 2025

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**



Doelstellingen steeds concreter

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



→ [Wijziging Europese Kaderrichtlijn Afvalstoffen \(KRA, Richtlijn 2008/98/EG\)](#)

Internationale samenwerking essentieel

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Regionaal:

- **België** met de '[De Kostwinners](#)', samenwerking tussen Vlaamse overheid en alle organisaties van actieplan tegen voedselverspilling

Europa:

- [EU Platform on Food Losses and Food Waste](#), uitwisseling met EU27 lidstaten op gebied van monitoring, actie & impact en consumenten (i.s.m. Ministerie van LNV & WUR)
- **Network of Practitioners**, operationele uitwisseling van best practices op gebied van monitoring, publiek private partnerships en gedragsverandering met evenknie organisaties uit Ierland, Hongarije, Griekenland en Zwitserland

Wereldwijd:

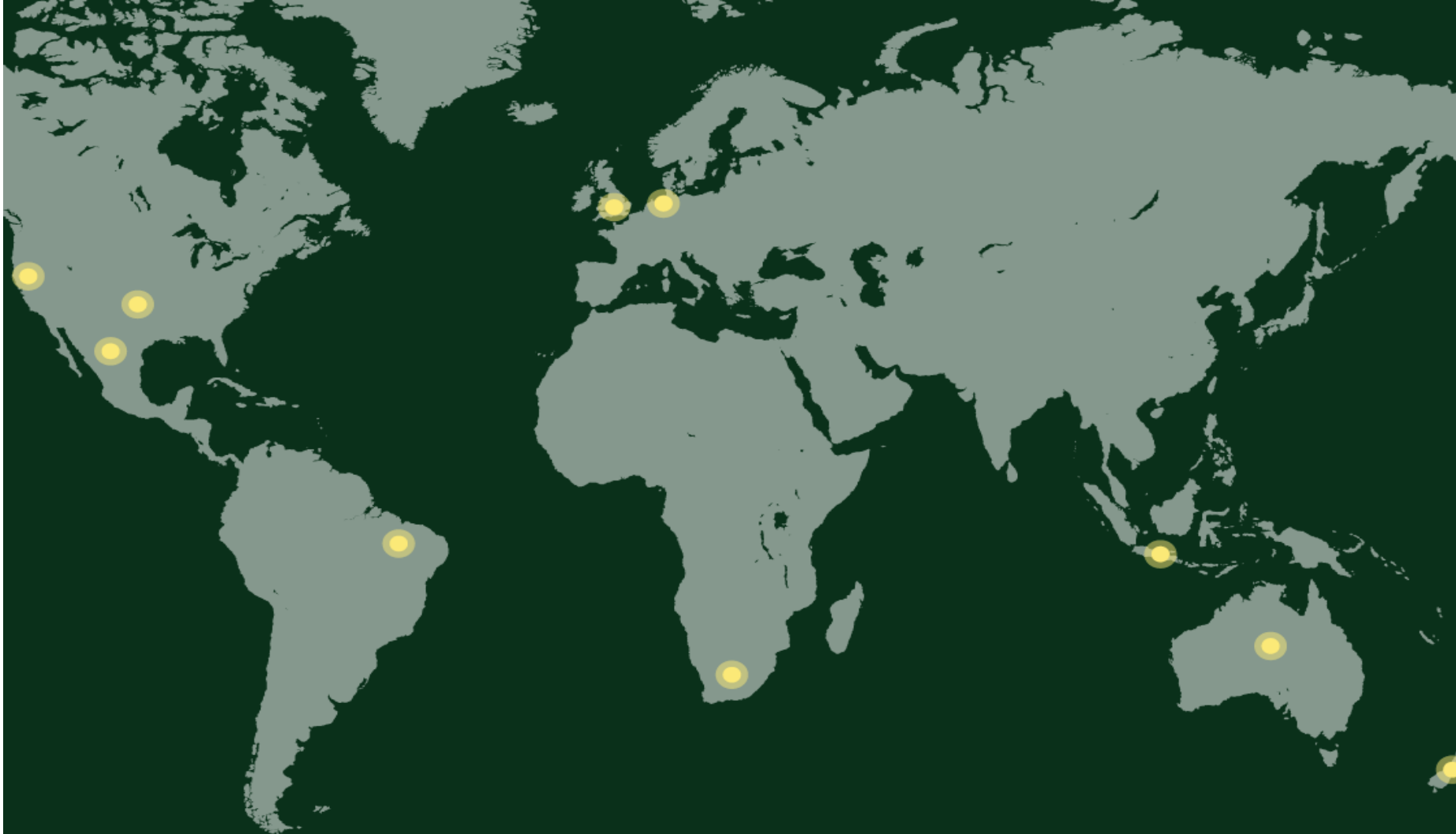
- [Food Pact Network](#), uitwisseling van best practices met evenknie organisaties uit Australië, Brazilië, Indonesië, New Zeeland, Verenigd Koninkrijk, Verenigde Staten en Zuid-Afrika

Nederlandse koplopers positie: samen versnelling door verbinding om efficiënt en effectief gebruik maken van inzichten en ervaringen buiten Nederland en relevante kennis vanuit Nederland internationaal te delen.



EU & Global Netwerken voor Samenwerking

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING



**FOOD PACT
NETWORK**



Hoe ga jij voor verspillingsvrij?

www.samentegenvoedselverspilling.nl



Hoe ga jij voor verspillingsvrij?

Volg ons:

LinkedIn



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

Nieuwsbrief



<https://samentegenvoedselverspilling.nl/#nieuwsbrief>

www.samentegenvoedselverspilling.nl