Voortgang voedselverspilling in Nederland richting 2030

Van Europese meetlat naar Nederlands inzicht en gerichte actie

Samen Tegen Voedselverspilling | november 2026

Kernboodschap

Nederland wil de voedselverspilling in 2030 halveren ten opzichte van 2015, in lijn met Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties. De verplichte Europese rapportage meet de totale verspilling, inclusief oneetbare delen. Samen Tegen Voedselverspilling richt zich op **het deel waar reductie mogelijk is**: eetbaar voedsel waarvan verspilling met concrete acties en structurele oplossingen kan worden voorkomen.

Om de voortgang op dat deel zichtbaar te maken, meet Samen Tegen Voedselverspilling samen met bedrijven hun verspilling, veelal in sectorale benchmarks. Die leveren actuelere cijfers dan de nationale rapportage en maken sneller zichtbaar welk effect maatregelen hebben. Ook laten ze zien dat **gerichte inzet resultaat oplevert**: onder meer supermarkten, de industriële broodsector en de aardappelverwerkende industrie verspillen aantoonbaar minder. Bij huishoudens daalt de verspilling volgens de meting van het Voedingscentrum, maar **minder snel dan nodig voor een halvering in 2030**. Tegelijk verschilt het zicht op verspilling sterk per sector: voor onder meer reguliere restaurants en de primaire sector **ontbreken nog representatieve cijfers**.

Naast een betrouwbare EU-rapportage is daarom een **bredere monitorings- en actieagenda** nodig: meer sectoren laten aansluiten, metingen herhalen, eetbare en vermijdbare verspilling uitsplitsen en sectorale gegevens laten bijdragen aan robuustere nationale cijfers. Zo loopt de lijn van Europese meetlat naar Nederlands inzicht, prioriteiten, actie en slimmer meten.

De Nederlandse context

Nederland is een groot productie-, verwerkings-, handels- en exportland van voedsel. Reststromen uit de verwerking blijven vaak in Nederland achter, ook wanneer het voedsel zelf wordt geëxporteerd. Tegelijk biedt de omvang van de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie veel mogelijkheden om voedselverspilling te voorkomen en reststromen hoogwaardiger te benutten, onder meer als veevoer.

In Europese vergelijkingen komt Nederland daardoor relatief hoog uit, terwijl een groot deel van het voedsel elders wordt geconsumeerd. Bovendien verschillen de datakwaliteit en de meetmethoden tussen lidstaten nog sterk, waardoor landen niet goed met elkaar te vergelijken zijn. Nederland brengt voedselverspilling al sinds 2009 landelijk in beeld, ruim voordat de Europese rapportageverplichting in 2022 inging, en meet sinds 2018 ook per sector.

Ook binnen Nederland vragen de cijfers om zorgvuldige duiding. Productiefluctuaties werken door in de nationale raming: bij een hogere productie van gewassen met relatief hoge verliespercentages stijgt ook het geraamde verlies, zonder dat de efficiëntie van de sector verandert. Daarom zijn naast absolute cijfers **ook relatieve indicatoren nodig**, die inzicht geven in de efficiëntie van het gebruik van voedselgrondstoffen. Die helpen onderscheid te maken tussen veranderingen in productievolume en daadwerkelijke verbeteringen in efficiëntie en reductie van verspilling.

De sectorale benchmarks van Samen Tegen Voedselverspilling werken al met zulke indicatoren, afgestemd op de praktijk van iedere sector: het aandeel van het inkoopvolume bij supermarkten, de hoeveelheid per gast in de bedrijfscatering en hotels, en het aandeel van de instroom of het productievolume in de verwerkende industrie. Voor consumenten is een indicator per inwoner het meest geschikt. Samen Tegen

Voedselverspilling ontwikkelt deze indicatoren samen met de sectoren en Wageningen University & Research (WUR) verder, zodat ze steeds beter aansluiten op de kenmerken van iedere sector.

Tot slot krijgt het voedselsysteem in toenemende mate te maken met de gevolgen van klimaatverandering, zoals langdurige droogte, en met geopolitieke veranderingen. Deze ontwikkelingen leiden tot schommelingen in oogsten, grondstofbeschikbaarheid, kwaliteit, prijzen en afzetmogelijkheden. Dat vergroot het belang van weerbare en veerkrachtige ketens die snel kunnen reageren op onverwachte overschotten, dreigende tekorten of veranderende marktomstandigheden.

Totale en vermijdbare verspilling

De nationale doelstelling is een halvering van de voedselverspilling in 2030. De Europese rapportage meet daarbij de totale verspilling, inclusief oneetbare delen. Dat zijn niet alleen schillen, botten en koffiedik uit de keukens van huishoudens en horeca, die wettelijk niet als veevoer mogen worden gebruikt, maar ook grote industriële reststromen, zoals schillen en pitten uit de groente- en fruitverwerking, grijs zetmeel uit de aardappelverwerking en cacaodoppen. Worden zulke stromen vergist, gecomposteerd of verbrand, dan tellen ze mee als verspilling.

Met preventie zijn deze stromen grotendeels niet te voorkomen. Ze kunnen wel worden verkleind door hoogwaardiger benutting, bijvoorbeeld in nieuwe voedingsmiddelen of als veevoer, en door efficiëntieverbeteringen en innovaties in productieprocessen. Dat is nu nog niet altijd mogelijk: soms ontbreekt een sluitend verdienmodel, staat wet- en regelgeving het in de weg of is het technisch nog niet haalbaar.

Kortom: de Europese meting telt ook stromen mee die met preventie nauwelijks te voorkomen zijn en naar verwachting minder snel dalen. Daardoor zou het vermijdbare deel **met méér dan de helft moeten afnemen** om de nationale doelstelling te halen. Juist dat deel is daarin niet apart zichtbaar: die laat zien of de totale verspilling daalt, maar niet waar preventie het verschil maakt. Samen Tegen Voedselverspilling richt zich daarom op dat eetbare, vermijdbare deel. Voor huishoudens brengt het Voedingscentrum dit in beeld, voor sectoren doen de benchmarks dat met de relatieve indicatoren die hierboven zijn beschreven.

De belangrijkste volgende stap is een **landelijke uitsplitsing naar eetbare en vermijdbare verspilling**, die er nu nog niet is. Zo'n uitsplitsing maakt zichtbaar waar de grootste winst te behalen is, en is nodig om de voortgang op de nationale doelstelling goed te beoordelen en gericht in te zetten op maatregelen met impact.

In het kort: de Europese richtlijn telt ook oneetbare delen mee, zoals schillen, botten en industriële reststromen. Omdat dat onvermijdbare deel naar verwachting minder snel daalt, zou het vermijdbare deel met méér dan de helft moeten afnemen om de nationale doelstelling te halen. Nederland kan daarom gerichter impact maken door in te zetten op verspilling van voedsel dat daadwerkelijk eetbaar is.

De monitoringsactielijn van Samen Tegen Voedselverspilling

Al sinds 2018 coördineert Samen Tegen Voedselverspilling, in nauwe samenwerking met WUR, een monitoringsactielijn waarmee bedrijven en sectoren voedselverspilling structureel meten en verminderen. Bedrijven leveren vrijwillig gegevens aan volgens sectorspecifieke afspraken. WUR verwerkt deze gegevens vertrouwelijk en anoniem en ontwikkelt en ondersteunt de methodologie, datakwaliteit en analyses. Openbaar worden alleen geaggregeerde resultaten per sector gedeeld, zodat cijfers van individuele bedrijven niet herleidbaar zijn. Dat maakt deelname laagdrempelig, ook voor bedrijven die elkaars concurrenten zijn. De benchmarks laten deelnemers zien hoe zij presteren ten opzichte van het sectorgemiddelde, waar verbeterkansen liggen en of genomen maatregelen effect hebben.

Inmiddels nemen **137 bedrijven deel aan 14 benchmarks** in onder meer retail, foodservice en verschillende voedselverwerkende sectoren. De startjaren, meetfrequentie, representativiteit en openbaarheid verschillen

per benchmark. Samen Tegen Voedselverspilling organiseert de samenwerking met bedrijven en brancheorganisaties en vertaalt de resultaten samen met de sectoren naar vervolgacties. Voor huishoudens meet en publiceert het Voedingscentrum de voedselverspilling.

Voortgang per sector

De sectorale monitoring hanteert dezelfde definities van voedselverlies en voedselverspilling, maar de indicatoren sluiten aan bij de praktijk van iedere sector. Sectoren onderling vergelijken heeft daardoor beperkte meerwaarde, omdat grondstoffen, de mate van verwerking en de houdbaarheid van producten sterk verschillen. De cijfers geven vooral inzicht in de ontwikkeling binnen een sector. De monitoring verschilt bovendien in volwassenheid. Om die zichtbaar te maken, krijgt elke sector een van drie statussen: meerjarige trend, metingen beschikbaar maar nog geen trend, of nog geen openbare cijfers. Per sector wordt ook aangegeven in hoeverre de indicator zicht geeft op eetbare en vermijdbare verspilling. Voor enkele sectoren zijn de metingen over 2025 afgerond, maar nog niet gepubliceerd; de resultaten volgen.



- **Supermarkten (retail)**
  Status monitoring: meerjarige trend

  De Nederlandse supermarktsector meet sinds 2018 gezamenlijk voedselverlies en voedselverspilling. Aan de meting over 2025 namen elf partijen deel, samen goed voor ruim 90% van de markt. In 2025 bedroeg het voedselverlies 1,2% van het inkoopvolume. Na aftrek van voedsel dat alsnog als diervoeder werd benut, bedroeg de voedselverspilling 0,9%. Dat is **34% lager dan in 2018**. De verspilling bleef voor het derde jaar op rij vrijwel gelijk en daarmee op het laagste niveau sinds de start van de metingen. Het gaat om onverkochte levensmiddelen, die voor een klein deel uit oneetbare delen bestaan, zoals schillen, botten, graten en stelen.

  De monitoring omvat inmiddels zeventien productsubcategorieën. Meer inzicht is nodig in verschillen tussen fysieke en online operaties. Daarnaast richt de vervolgaanpak zich op productgroepen waarin de daling stagneert. Supermarkten werken zelf aan verdere verbetering van bestelbeheer, houdbaarheidsmanagement en vraagvoorspelling. Ook liggen er kansen om gemengde reststromen, zoals

groente en fruit, maaltijdsalades en graanproducten, als veevoer te benutten in plaats van ze te vergisten. Een supermarktketen is hiermee in 2026, samen met een diervoederbedrijf en in afstemming met de NVWA en LVVN, als eerste in Europa een pilot gestart, ondersteund door Samen Tegen Voedselverspilling vanuit het cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen.

Buitenshuis consumptie
Binnen de buitenshuis consumptie verschilt het zicht op voedselverspilling sterk per segment. De bedrijfscatering heeft een meerjarige trend, voor hotels en banqueting is een eerste meting gedaan en voor quickservice een eerste pilot. **Reguliere restaurants zijn nog vrijwel volledig buiten beeld**.

- **Bedrijfscatering**
  Status monitoring: meerjarige trend
  In 2025 werd gemiddeld **21,3 gram onverkocht eten en drinken per gast** gemeten, op basis van bijna 40 miljoen gasttransacties bij negen cateraars. Dit was vrijwel gelijk aan 2024, na een daling van 5% tussen 2023 en 2024. De meting betreft vooralsnog vooral verspilling bij de uitgifte; keuken- en bordresten worden nog niet meegenomen. De gemeten verspilling betreft eetbaar voedsel dat is bereid maar niet verkocht. Daarnaast is in 2024 een eerste meting uitgevoerd bij banqueting: vooraf bestelde catering voor vergaderingen en evenementen. Bij 575 evenementen van acht cateraars werd gemiddeld **21% van het aangeboden eten niet gegeten**.

- **Hotels**
  Status monitoring: metingen beschikbaar, nog geen trend
  Een eerste gezamenlijke hotelmeting laat zien dat bij ontbijtbuffetten gemiddeld **62,2 gram per gast** overbleef en **53,9 gram per gast** als bordrest werd weggegooid. Buffetresten zijn eetbaar; bordresten bevatten ook oneetbare delen. De metingen bieden aanknopingspunten voor betere planning, inkoop, portiegrootte en bereiding. De belangrijkste vervolgstappen zijn het verbreden van de deelname, het periodiek herhalen van de metingen en het uitbreiden naar keukenresten. Zo kan ook voor hotels een representatieve trend worden opgebouwd.

- **Restaurants en quickservice**
  Status monitoring: nog geen openbare cijfers
  In 2026 is een eerste pilotmonitor uitgevoerd bij quickservicerestaurants. Samen met WUR is een meetmethode ontwikkeld die slechts **enkele minuten per dag** kost. De resultaten lieten spreiding zien tussen bedrijven en locaties, onder meer door de keuze tussen verse en bewerkte ingrediënten. Daarmee ontstaan bereidingsresten in de keuken of juist eerder in de keten. Reguliere restaurants zijn nog vrijwel niet aangesloten op de sectorale monitoring. Er zijn nauwelijks openbare gegevens, en ook de nationale cijfers berusten op een schatting. Het segment bestaat grotendeels uit mkb-bedrijven. De laagdrempelige meetmethode uit de quickservicepilot biedt aanknopingspunten om ook deze bedrijven te betrekken. **Daarvoor is extra inzet nodig**, samen met brancheorganisaties. Voor quickservice ligt de volgende stap bij het herhalen en uitbreiden van de monitor.

- **Consumenten**
  Status monitoring: meerjarige trend
  Het Voedingscentrum meet iedere drie jaar de voedselverspilling bij huishoudens. In 2025 verspilden consumenten gemiddeld 25,5 kilogram vast voedsel per persoon. Dat is **29% minder dan in 2015**. Het gaat hierbij om eetbaar voedsel dat vermijdbaar is verspild. De dalende trend laat zien dat vermindering bij huishoudens mogelijk is. De reductie **blijft echter achter bij het indicatieve pad** van 33% in 2025 richting halvering in 2030. Voortzetting en opschaling van effectieve consumentencommunicatie en praktische gedragsoplossingen blijven daarom nodig. De consumentenaanpak moet bovendien worden verbonden met maatregelen in de voedselomgeving, zoals van producenten en retailers.

- **Voedselverwerkende industrie**
  Binnen de voedselverwerkende industrie verschilt de monitoring sterk per sector. Voor enkele sectoren zijn meerjarige openbare cijfers beschikbaar. Andere beschikken over een eerste meting of werken nog aan een representatieve benchmark.

  - **Aardappelverwerkende industrie**
    Status monitoring: meerjarige trend
    De sector monitort sinds 2020 jaarlijks en sectorbreed, in 2025 voor het zesde jaar op rij. Bij de productie van bevroren aardappelproducten **daalde de voedselverspilling in 2025 naar 4,0%**, tegen 4,5% in 2024. De overige 96% kreeg een bestemming als voedsel, diervoeder of biobased materiaal. Ten opzichte van het gemiddelde van 2021–2023 nam de verspilling met 7% af. De daling komt vooral door efficiëntere productieprocessen, zoals betere optische sortering, en doordat minder voorgebakken product naar vergisting gaat. De resterende verspilling wordt grotendeels vergist en voor een klein deel gecomposteerd. De grootste kans ligt bij **grijs zetmeel**: volgens de sector is het inzetten van deze reststroom als diervoeder de enige manier om hier een halvering te bereiken. Dat vraagt wel om meer mogelijkheden in de regelgeving. Welk deel van de verspilling vermijdbaar is, is nog niet uitgesplitst.

  - **Industriële brood- en banketsector**
    Status monitoring: meerjarige trend
    Aan de meting over 2024 namen 22 bakkerijen deel, samen goed voor ongeveer 80% van de broodmarkt en 74% van de markt voor banket en gebak. De retourstromen van brood daalden van 8% van het productievolume in 2020 naar 4,4% in 2024: **een afname van 45%**. Broodretouren betreffen eetbaar brood. Daarnaast bleef in de bakkerijen zelf 3,8% van het productievolume over: 1,5% deegresten en 2,3% broodresten. Voor banket kwamen de reststromen uit op 4,5%; daar is **nog geen structurele daling** zichtbaar. Welk deel van deze reststromen eetbaar of vermijdbaar is, is nog niet uitgesplitst. De vervolgaanpak richt zich op betere afstemming van vraag en aanbod, vermindering van procesverliezen en productontwerp dat snij- en productieverliezen beperkt.

  - **Groente- en fruithandel en snijderijen**
    Status monitoring: metingen beschikbaar, nog geen trend
    Sinds 2020 brengen groente- en fruithandelaren jaarlijks hun voedselverspilling in kaart, samen met GroentenFruit Huis en WUR; in 2024 deden voor het eerst ook snijderijen mee. In 2024 vond 97,1% van de verhandelde groenten en fruit een bestemming als voedsel of veevoer en werd **2,9% geregistreerd als voedselverspilling**. Bij snijderijen ligt dit aandeel hoger, mede door snijresten die deels onvermijdbaar zijn. Door wisselende deelname zijn de meetjaren nog niet één op één vergelijkbaar. De volgende stap is meer bedrijven te laten deelnemen, zodat de handel, die in de nationale cijfers nog niet afzonderlijk in beeld is, representatief wordt gemeten.

  - **Overige verwerkende sectoren**
    Status monitoring: metingen beschikbaar, nog geen trend
    Voor kaas is in 2026 een eerste pilotmonitor uitgevoerd over 2025, met vijf kaasproducenten, samen goed voor 20% van de Nederlandse kaasproductie. **De verspilling bleek laag**: gemiddeld 0,3% in de kaasmakerij, minder dan 0,01% in de rijping en 1,1% in de verwerking. Een belangrijke verklaring is dat wei, de grootste reststroom, al goed wordt benut en dat kaasreststromen vaak alsnog een bestemming vinden als strooi- of smeltkaas of als diervoeder. Voor kaas volgt in 2027 een nieuwe meting; daarnaast wordt de monitor uitgebreid naar andere zuivelproducten.

    Voor **slachterijen en uitbeenderijen** wordt sinds 2021 gemeten, met vervolgmetingen in 2022 en 2024; voor **de vleeswarenindustrie** zijn de eerste resultaten over 2025 beschikbaar: gemiddeld 4,2% reststromen bij de verwerking en 4,4% bij het snijden. Welk deel daarvan als verspilling telt,

is nog onbekend; naar schatting gaat meer dan de helft naar veevoer of huisdiervoeding. Ook bij slachterijen is nog niet vast te stellen welk deel van de reststromen uiteindelijk als verspilling eindigt.

In de **bakkerij- en zoetwarenindustrie** wordt sinds 2023 gemeten. Volgens de meest recente meting bij zestien bedrijven werd 1,1% van het geproduceerde volume verspild; het grootste deel van wat niet wordt verkocht, gaat naar veevoer. Voor **bakkerijgrondstoffen** loopt in 2026 een pilot.

Voor **vis, schaal- en schelpdieren** wordt sinds 2023 gemeten, met vervolgmetingen in 2024 en 2025. Aan de meting over 2025 deden elf bedrijven mee. De **verspilling is laag**: 0,3% van het verwerkte volume in de visverwerking en 0,4% in de schaal- en schelpdiersector. De reststromen in de visverwerking zijn wel groot, gemiddeld 40% van het inkomende volume. Een kwart daarvan wordt voedsel voor mensen; de rest gaat vooral naar vismeel en huisdiervoeding. In de schaal- en schelpdiersector was 6,6% reststroom, vooral schelpen en zand, die grotendeels worden teruggestort in zee. Een volgende meting moet de bestemming van de doorverkochte stromen beter in kaart brengen en laten zien welk deel hoogwaardiger kan worden benut.

Voor deze sectoren zijn de meetreeksen nog niet lang of vergelijkbaar genoeg om een robuuste ontwikkeling vast te stellen. De prioriteit ligt bij het herhalen van de metingen, het behouden en uitbreiden van de deelname en het borgen van eenduidige definities. Ook de uitsplitsing naar eetbare en vermijdbare verspilling is in deze benchmarks nog een vervolgstap.

- **Primaire productie**
  Status monitoring: nog geen openbare cijfers
  De primaire sector is nog onvoldoende aangesloten op de sectorale monitoring, waardoor nog geen sectorbrede ontwikkeling kan worden vastgesteld. Wel liggen hier belangrijke kansen, met name in de aardappel-, groente- en fruitketens. Door klimaatverandering worden oogsten en productkwaliteit minder voorspelbaar. Dat vergroot het risico op overschotten en op producten die door afwijkingen in uiterlijk of formaat hun oorspronkelijke afzetmarkt niet bereiken. De volgende stap is het opbouwen van een representatieve meetbasis. Met steun van LVVN gaat Samen Tegen Voedselverspilling een **benchmark ontwikkelen voor de groente- en fruitsector**, gericht op een ketenbrede total use-aanpak: de volledige oogst zo hoogwaardig mogelijk benutten. Deze benchmark sluit aan op het onderzoek van WUR naar voedselverliezen bij de belangrijkste gewassen en kan voortbouwen op de monitor voor de groente- en fruithandel en snijderijen.

Bijdrage aan de nationale monitoring

Naast inzicht voor bedrijven en sectoren leveren de benchmarks ook een bijdrage aan de nationale monitoring. Zo is de supermarktmonitor al **de basis voor de cijfers over de detailhandel in de EU-rapportage**. Ook voor andere ketenschakels kan sectorale monitoring de nationale cijfers versterken. Samen met WUR wordt verkend welke gegevens daarvoor nodig zijn en hoe die kunnen worden verzameld. De belangrijkste kansen liggen bij:

- **Buitenshuisconsumptie:** de benchmarks voor catering, hotels, banqueting en quickservice kunnen de nationale raming verbreden naar segmenten die nu niet zijn afgedekt. Voor reguliere restaurants biedt de laagdrempelige meetmethode uit de quickservicepilot een vertrekpunt.
- **Verwerking en fabricage:** de sectorbenchmarks kunnen de huidige restpostberekening onderbouwen met gemeten gegevens uit de sector zelf. Dat geldt vooral voor sectoren met grote volumes, zoals de zuivel.

- **Handel en groothandel:** de monitor voor de groente- en fruithandel kan de handel als afzonderlijke schakel zichtbaar maken. Uitbreiding naar andere productgroepen en de groothandel voor horeca vergroot dat bereik.
- **Primaire productie:** de total use-benchmark voor groente en fruit kan actuele verliespercentages opleveren voor belangrijke gewassen.

Conclusie en prioriteiten

De sectorale monitoring laat zien dat in verschillende delen van de voedselketen vooruitgang wordt geboekt. Deze ontwikkeling is niet altijd rechtstreeks zichtbaar in de landelijke cijfers, omdat sectorale benchmarks actueler en specifieker kunnen zijn en soms andere indicatoren gebruiken. Tegelijkertijd verschilt de volwassenheid van de monitoring sterk. Sommige sectoren kunnen hun ontwikkeling over meerdere jaren onderbouwen. In andere sectoren nemen nog onvoldoende bedrijven deel, is slechts één meting beschikbaar of ontbreken openbare resultaten. Ook is meer inzicht nodig in oorzaken, vermijdbaarheid en de effectiviteit van interventies. De prioriteiten richting 2030 zijn daarom:

- **Bereik:** meer sectoren laten aansluiten en de deelname en representativiteit van de benchmarks vergroten, met extra inzet voor reguliere restaurants en de handel;
- **Reductie:** voortzetten en versnellen waar een meerjarige trend is, gericht stimuleren waar herhaalde metingen nog geen daling laten zien, en meetresultaten vertalen naar sectorale actieplannen, zodat effectieve maatregelen worden opgeschaald;
- **Meten:** metingen herhalen, zodat een ontwikkeling zichtbaar wordt, en monitoring ontwikkelen waar openbare cijfers ontbreken, zoals in de primaire sector via de total use-benchmark voor groente en fruit;
- **Kwaliteit en aansluiting:** eetbare en vermijdbare verspilling per sector uitsplitsen, definities en meetafspraken verder harmoniseren en sectorale gegevens laten aansluiten op de nationale raming.

Conclusie: Met nog vier jaar tot 2030 laten de benchmarks zien wat mogelijk is wanneer bedrijven samen meten, van elkaar leren en gericht handelen. Tegelijk gaat er nog steeds veel eetbaar voedsel verloren, en daarmee waarde, grondstoffen en energie. Iedere schakel in de keten kan het verschil maken. De sectorale data van Samen Tegen Voedselverspilling helpen bedrijven hun verbeterkansen te benutten, helpen de overheid te sturen op maatregelen met de meeste impact en kunnen de cijfers versterken en verdiepen waarmee Nederland aan de Europese verplichtingen voldoet. Daarom nodigt de stichting bedrijven die nog niet deelnemen uit om aan te sluiten, en roept zij sectoren op hun inzichten om te zetten in concrete actieplannen. Zo wordt meten een motor voor verandering, van Europese meetlat naar Nederlands inzicht, gerichte actie en slimmer meten, en komt de halvering van de voedselverspilling samen binnen bereik.

Over Samen Tegen Voedselverspilling

Samen Tegen Voedselverspilling is de beweging waarin bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties samenwerken aan een verspillingsvrij Nederland. Sinds 2018 werkt de stichting met een gezamenlijke en systemische aanpak, van grond tot mond, aan het halveren van de voedselverliezen en -verspilling in 2030, in lijn met Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties. De monitoring van voedselverspilling door Samen Tegen Voedselverspilling wordt mede mogelijk gemaakt met steun van het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (LVVN). Zij komt tot stand in samenwerking met WUR, het Voedingscentrum, de stakeholders van Samen Tegen Voedselverspilling, de betrokken brancheorganisaties en de bedrijven die gegevens aanleveren.

Bronnenlijst

Nationale cijfers en achtergrond

- WUR, Verliezen en verspilling van voedsel in Nederland in 2024: rapportage volgens Europese richtlijn en voortgang op KRA-reductiedoelstellingen, 2026.
- WUR, Monitor Voedselverspilling: Update 2009–2023, 2025.
- STV, Europese cijfers voedselverspilling uitgelegd, 2022.
- STV, Cijfers voedselverspilling (overzicht per sector).

Supermarkten

- WUR, Monitor voedselverspilling: wat is aan voedsel verloren en verspild in de Nederlandse retail in 2025, 2026.
- STV, Voedselverspilling in supermarkten blijft op hetzelfde niveau, 2026.

Buitenshuisconsumptie

- STV, Monitoringscijfers bedrijfscatering uitgifte 2025.
- STV, Verspillingscijfers vergaderlunches en kantoorborrels, 2024.
- STV, Hotelmonitor: hotels brengen verspilling in kaart bij het ontbijtbuffet, 2026.
- STV, Snel meten = snel weten: succesvolle eerste QSR-monitor, 2026.

Consumenten

- Voedingscentrum, Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2025, 2026.

Voedselverwerkende industrie

- STV, Trend verminderen verspilling in aardappelverwerkende industrie zet door, 2026.
- STV, Nieuwe NVB-cijfers: bijna de helft minder brood retour, 2025.
- WUR, Monitor Voedselverspilling: wat zijn de verliezen en verspilling in industriële productie van brood, banket en gebak in Nederland, 2025.
- STV, Monitor groente en fruit krijgt meer diepgang door deelname snijderijen, 2026.
- STV, Zuinig op de kaas: pilot meet voedselverspilling in de Nederlandse kaassector, 2026.
- STV, Voedselverspilling vleeswarenindustrie beter in kaart, 2026.
- STV, Weinig verspilling bij broodvervangers en zoetwaren, 2025.
- STV, Grootste reststroom visverwerkende industrie wordt verwaard tot vismeel, 2026.

Primaire productie

- Kok, M.G., Guo, X., Soethoudt, J.M. en Vollebregt, H.M., Food loss and waste in the primary production in the Netherlands and its environmental impact and nutritional losses, Environmental Challenges 24, 2026.
- WUR, Developing a monitoring framework for food loss and waste in primary production in the Netherlands, 2026.