

# VOEDSELVERSPILLING IN SUPERMARKTEN IN 2020



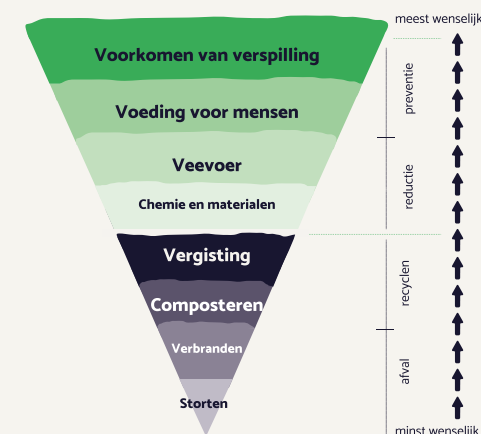
**1,6%**

van al het voedsel in Nederlandse supermarkten in 2020 kwam niet bij consumenten terecht.

Dat is **3,6% minder verspilling** dan in 2018.

## Bestemmingen van niet-verkochte producten

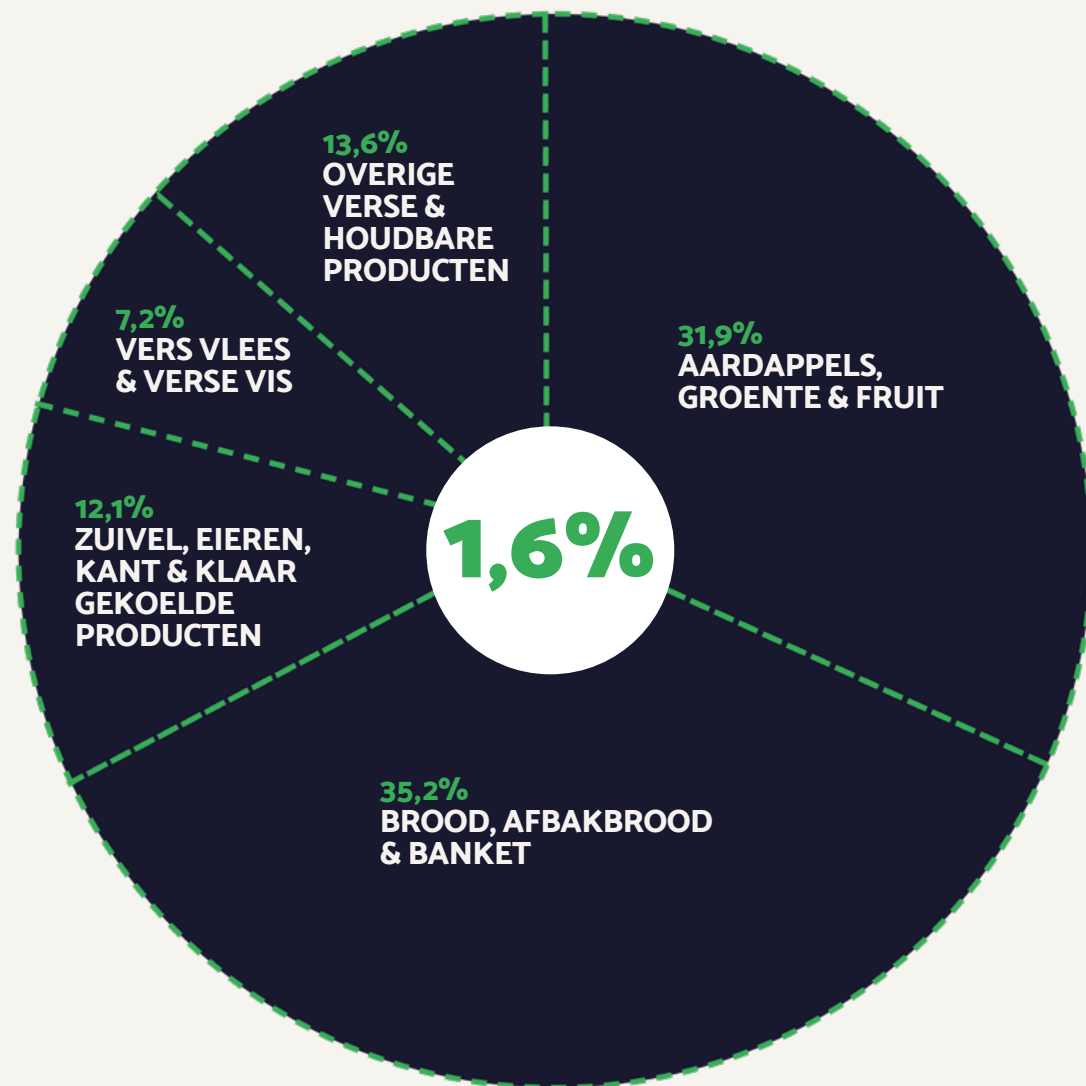
In dit onderzoek wordt met 'voedselverspilling' de producten bedoeld, die uiteindelijk niet bij consumenten terecht komen. Deze reststromen gaan veelal naar andere bestemmingen, bijvoorbeeld veevoer, vergisting en verbranding.



Bron: Zelfrapportage voedselverspilling in Nederlandse supermarkten door Wageningen University & Research in samenwerking met het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, het ministerie van Landbouw, Natuur & Voedselkwaliteit en stichting Samen Tegen Voedselverspilling over 2020 en [2018](#), van Albert Heijn, Aldi, Jumbo, Lidl en PLUS (gezamenlijk circa 80% van de Nederlandse markt).

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING

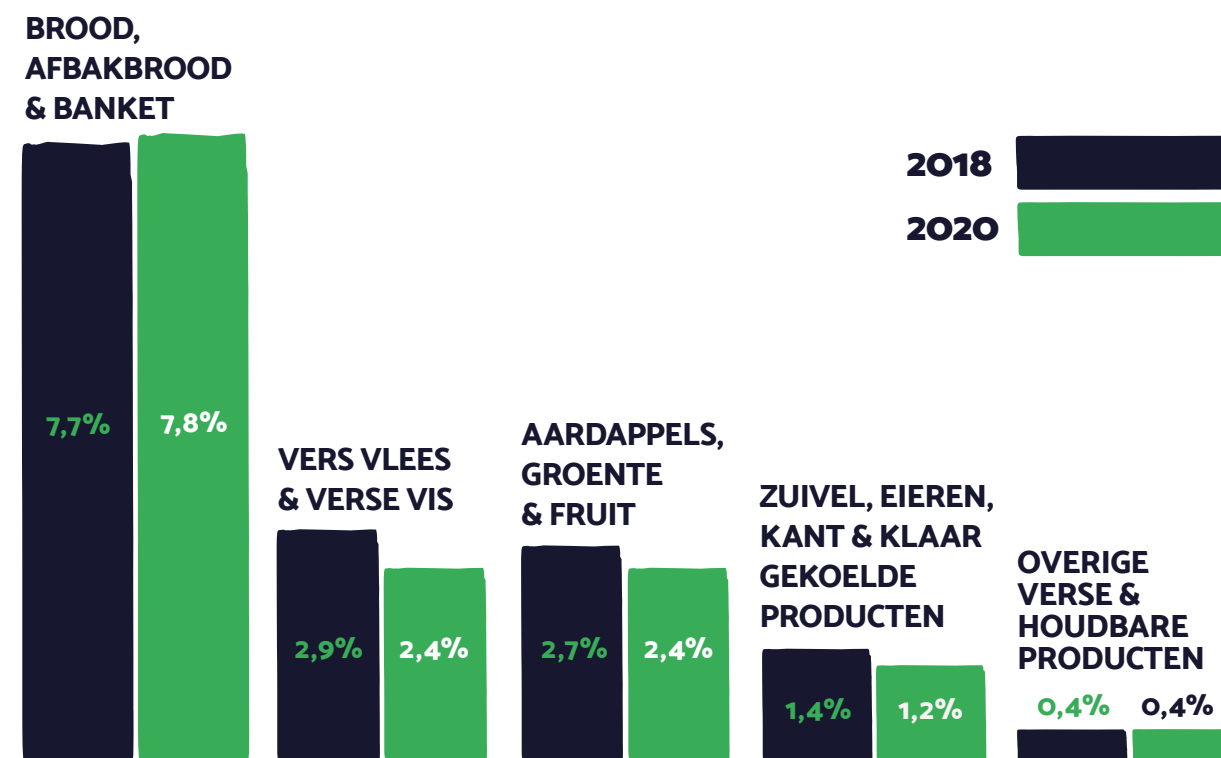
## TOTALE VERSPILLING VERDEELD OVER CATEGORIEËN



Deze verdeling in 2020 is praktisch gelijk aan de cijfers uit [2018](#).

## VERSPILLING PER CATEGORIE

Om de impact van de verspilling weer te geven is het belangrijk om te kijken naar het aandeel verspild voedsel ten opzichte van de inkoopvolumes. Vergelijken met de inkoop is het aandeel voedselverspilling per categorie als volgt:



# ZO GAAN SUPERMARKTEN VOOR #VERSPILLINGSVRIJ

## VOORKOMEN SAMEN MET LEVERANCIERS



### 1. Ketensamenwerking met leveranciers

Een integrale ketenaanpak leidt tot de meeste impact. Supermarkten kunnen met hun leveranciers duurzame afspraken maken. Bijvoorbeeld voor meer grip op productkwaliteit en houdbaarheid, aanpassing van kwaliteitsnormen of ontwikkeling van circulaire producten.

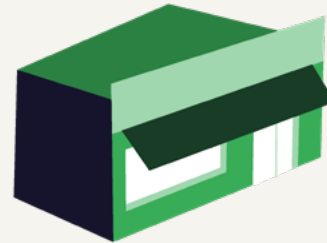
### 2. Voorraadbeheer

Planning, forecasting en data-uitwisseling in de keten.

### 3. Real-time meten van productkwaliteit

Inzet van sensoren en scanners, bijvoorbeeld om real-time kwaliteit te meten voor een dynamische houdbaarheidsdatum.

## VOORKOMEN IN DE WINKEL EN MET DE CONSUMENT



### 4. Optimaliseren van het assortiment en verpakkingen

Denk aan producten die langer houdbaar zijn, vriesvers of kleinere porties.

### 5. Bewustwording consumenten

Communicatie over #verspillingsvrij kopen, koken en bewaren, onder andere op de winkelvloer.

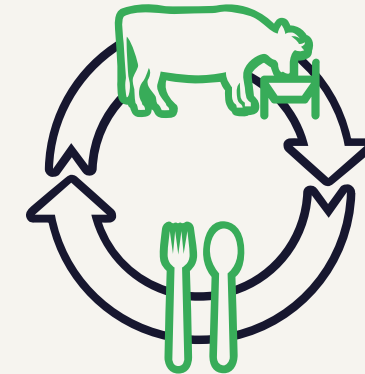
### 6. Promoten van producten die de houdbaarheidsdatum naderen

Korting op producten dichtbij de THT-datum in de winkel, dynamisch afprijzen of actief aanbieden via consumentenapps of -boxen.

### 7. Doneren aan lokale initiatieven

Bijvoorbeeld aan de voedselbanken.

## HERGEBRUIK VAN RESTSTROMEN



### 8. Reststromen naar voedingsmiddelenindustrie

Grondstoffen worden opnieuw verwerkt als ingrediënt voor voedingsmiddelen.

### 9. Reststromen naar diervoerindustrie

Grondstoffen worden verwerkt tot veevoer.

➔ **Kijk hier voor voorbeelden hoe stakeholders van Samen Tegen Voedselverspilling deze oplossingen in de praktijk inzetten.**