



Impact rapport

2024

SAMEN TEGEN
)))))
VOEDSELVERSPILLING

VOORWOORD

Een begin van een nieuw jaar is hét moment om het voorgaande jaar te evalueren. Om te reflecteren op wat we hebben bereikt, te zien wat werkt en daarop voort te bouwen. En vooral ook om te leren dingen in de toekomst nog beter te doen. Ons jaaroverzicht is een impact rapport met behaalde resultaten in 2024. We laten hierin graag zien hoe en waarmee we, samen met onze stakeholders en partners, deze impact hebben gerealiseerd.

Mijn persoonlijke hoogtepunt van 2024: onze conferentie Towards Halving Food Waste in Europe, waarbij het internationale verspillingsvrije netwerk in Veghel aanwezig was. Want het tegengaan van voedselverspilling stopt niet bij de grens. En ook internationaal geldt: samenwerking is de sleutel tot het succes. De vele nieuwe ontmoetingen en de gelanceerde nieuwe coalities, zorgden voor de noodzakelijke verbinding en versnelling om het doel te halen om voedselverspilling te halveren, in Nederland en in Europa.



In 2024 vond ook een belangrijke verandering plaats. We namen afscheid van Philip den Ouden. Hij heeft als voorzitter van het eerste uur aan de wieg gestaan bij de oprichting van Samen Tegen Voedselverspilling zes jaar geleden. Gerda Verburg heeft als onze nieuwe voorzitter het stokje overgenomen om de organisatie verder uit te bouwen en zich vol in te zetten voor de realisatie van onze doelen in 2030.



Voedselverspilling in Nederland is met bijna 20% verminderd. Om het doel van halvering in 2030 te realiseren zal er echter een tandje bij moeten. En dat kan. Het tegengaan

van voedselverspilling en betere benutting van grondstoffen is een no-regret optie die pure winst oplevert: financieel, ecologisch en sociaal. Het is één van de meest impactvolle maatregelen om klimaatverandering tegen te gaan. Van groot belang, want veranderingen in klimaat maakt dat voedselketens steeds wendbaarder moeten worden.

Ik wil alle stakeholders en partners van harte bedanken voor hun inzet. Met doorzettingsvermogen, enige moed en veranderkracht, maar vooral door meer actie, gaan we met elkaar de logische volgende stappen zetten naar een duurzaam, circulair en inclusief voedselsysteem.

Toine Timmermans

Directeur Samen Tegen Voedselverspilling



De belangrijkste cijfers van 2024

Samen Tegen Voedselverspilling eindigt het jaar met **110** stakeholders die zich actief inzetten om voedselverspilling te halveren.

350 deelnemers uit **33** landen, ruim **50** expert sprekers en **21** bedrijfsbezoeken tijdens de Internationale conferentie Towards Halving Food Waste in Europe.

De Coalitie Houdbaarheid start met **16** partners: **11** bedrijven uit de voedselketen: Albert Heijn, Dekamarkt, De Smaakspecialist, Dirk, Ebro, Enrico Foods, FrieslandCampina, Jumbo, Lidl, Unilever, en Velder. En **5** ondersteunende organisaties: CBL, FNLI, het ministerie van LNV, Too Good To Go en Samen Tegen Voedselverspilling.

De nieuwste retailcijfers laten **35%** minder verspilling zien: dat is **0,89%** van het inkoopvolume in 2023.

Het aantal onverkochte retouren van brood uit supermarkten daalde met **40%**. De hoeveelheid verliezen van vers vlees en vis in supermarkten daalde met meer dan **50%** ten opzichte van 2018.

Uit banqueting onderzoek blijkt dat **21%** van het eten niet gegeten wordt bij vergaderlunches. Bij koffiebijeenkomsten/bedrijfsborrels wordt ruim **40%** van de dranken niet gedronken.

Aan de Verspillingsvrije Week 2024 deden dit jaar **185** partners mee. Ruim **4 miljoen** Nederlanders deden iets extra's om voedselverspilling te voorkomen.

Het team Samen Tegen Voedselverspilling bestaat uit **19** medewerkers.

136 bedrijven monitoren hun voedselverspilling in **10** sectoren: NVB (brood en banket), VAVI (industrie aardappelen), retail, COV (vlees), VNV (vleeswaren), groothandel en verwerking van vis, Groentenfruit Huis, VBZ (bakkerij- en zoetwaren), Veneca (bedrijfscatering) en Once (partycatering).



ZIE DEZE HIGHLIGHTS OOK IN BEELD



| | |
|--|-----------|
| Voorwoord | 3 |
| Belangrijkste cijfers van 2024 | 4 |
| Politiek | 8 |
| Monitoring | 9 |
| Consument | 10 |
| Onderwijs | 12 |
| Circulaire Dierlijke Eiwitketen | 14 |
| Brood & Banket | 15 |
| Out-of-home | 16 |
| Retail | 17 |
| Samenwerkingen | 18 |
| Internationaal | 20 |
| In de media | 22 |
| Samen Tegen Voedselverspilling | 24 |
| Stakeholders | 26 |

Impact rapport

2024

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

POLITIEK

Kabinet, zet in op voedselverspilling!

Samen Tegen Voedselverspilling roept het nieuwe kabinet op: maak voedselverspilling een top-prioriteit. Dit levert winst op voor klimaat, landbouw, economie en sociale agenda.



Minister Wiersma over verspilling

“Onze boeren werken hard aan topkwaliteit voedsel. Elke kilo die we weggooien is zonde én onnodig. Voedselverspilling verdient onze volle aandacht,” zegt minister Wiersma bij de presentatie van de nieuwste retail-cijfers.



Voorkom 3 Mton CO2

Halveren van voedselverspilling in Nederland bespaart 3 Mton CO2. Toine Timmermans overhandigt over deze effectieve en goedkope oplossing een position paper aan minister Adema tijdens de Grüne Woche.

MONITORING

Aardappelsector: slechts 3,4% verspild

Onderzoek bij Agristo, Aviko, Farm Frites, Lamb Weston, McCain en Peka Kroef toont dat 96,6% van de aardappel wordt benut als voedsel of veevoer. Samen vertegenwoordigen ze 95% van de Nederlandse markt.



COV: slechts 0,8% verspilling bij varkensvlees

De Centrale Organisatie voor de Vleessector onderzocht voedselverspilling bij 21 bedrijven. Bij varkensvlees is dit 0,8% materiaal dat wettelijk niet naar veevoer mag. Bij rund- en kalfsvlees ligt het op 21% omdat meer delen van het dier door wet- en regelgeving zijn uitgesloten voor humane consumptie.

Groente en fruit

GroentenFruit Huis heeft samen met enkele koplopers uit de branche gegevens van twee producttypen verzameld. Hieruit bleek dat van exotisch fruit 3,7% wordt verspild en van de vruchtgroenten 1,3%.



Visfederatie monitort verspilling

De Visfederatie is een pilot monitoring voedselverspilling gestart. Koplopers PP-group, Kennemer Vis Groep, Adri & Zoon, Krijn Verwijs en Neerlandia Urk gaan met Samen Tegen Voedselverspilling en de WUR een monitoring template ontwikkelen.



WUR monitoring templates voor impact

WUR en Samen Tegen Voedselverspilling ontwikkelden monitoring templates om bedrijven te helpen impact te meten en reductiestrategieën te bepalen, in lijn met EU-wetgeving zoals CSRD. Deze helpen bij een goede onderbouwing van de data.



CONSUMENT

Effectiviteit 'Eerst op tape'

14-05-2024
Consumenten
Nieuws
Feiten & cijfers
Oplossingen & adviezen



Mensen die 'Eerst op tape' gebruikten, zijn gemiddeld 28% minder voedsel gaan verspillen.

28% minder verspilling met 'Eerst op tape'

Gebruik van 'Eerst op tape' vermindert voedselverspilling gemiddeld met 28%, blijkt uit onderzoek van Motivaction.

De tape werd gelanceerd tijdens de Verspillingsvrije Week 2023.



Ruim 4 miljoen mensen in actie tegen verspilling

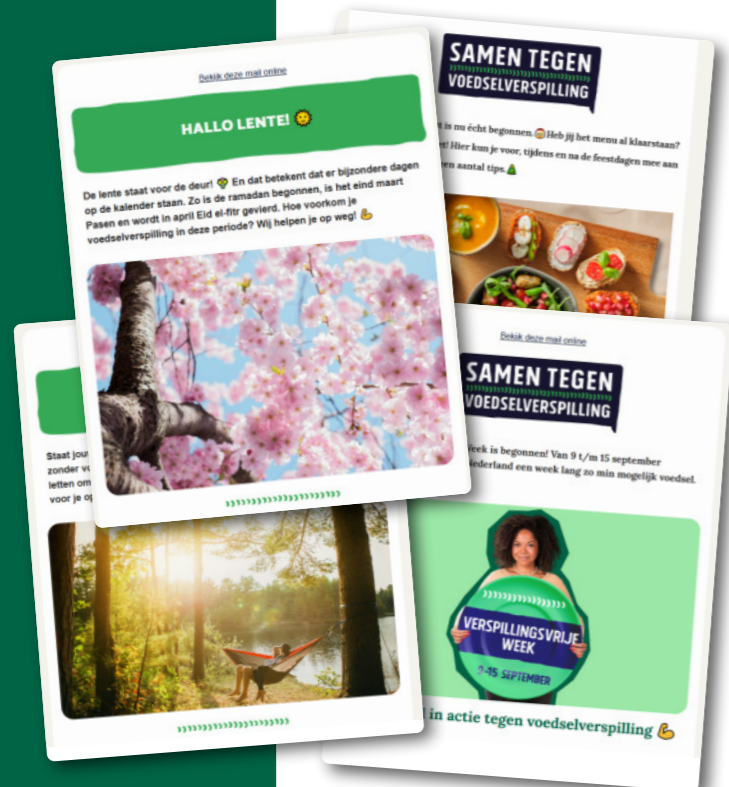
Tijdens de Verspillingsvrije Week werkten 185 partners samen om voedselverspilling onder de aandacht te brengen. Er was veel media-aandacht. Ruim 4 miljoen Nederlanders deden iets extra's tegen voedselverspilling.



Nieuwsbrief met verspillingvrije tips

De consumenten-nieuwsbrief met praktische tips bereikt 6.880 abonnees, vier keer per jaar.

- Voorjaarsniewsbrief
- Verspillingsvrije week
- Zomernieuwsbrief
- Verspillingsvrije feestdagen



Feestdagen zonder verspilling

Tijdens de feestdagen verspillen we het meeste voedsel. De 'Derde Kerstdag'-campagne moedigt Nederland aan om restjes op te maken.



In het voorjaar draaide de campagne om inzicht in eigen verspildgedrag (3,3 miljoen views).



ONDERWIJS



Bron foto: nieuwsartikel Noord-Holland.nl

Scholieren strijden tegen verspilling

5 middelbare scholen en 14 havo/vwo-teams uit Noord-Holland bedachten oplossingen tegen voedselverspilling tijdens de Scholierenchallenge.



HAS Food Experience winnaar

Meer dan 100 HAS-studenten presenteerden toekomstgerichte food-oplossingen. Tijn Wolters won met 'Antoon de Cacaoboon' in de categorie Unwaste-Reduce-Prevention.



Foto's: GUY Ackermans

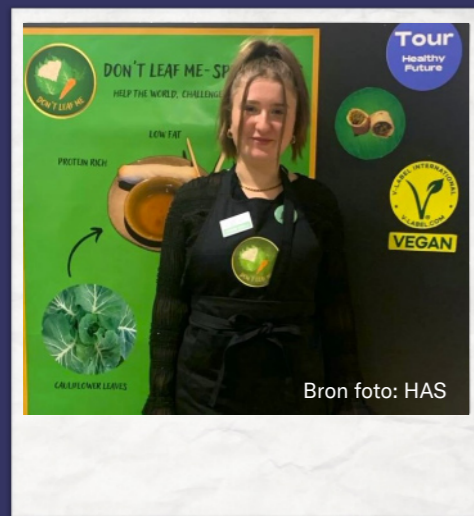
Technasia pitchen ideeën

Op de WUR-campus pitchten 226 leerlingen van drie Technasia hun oplossingen voor voedselverspilling. Ze waren voor hun project begeleid door bedrijven.



MBO Challenge winnaar

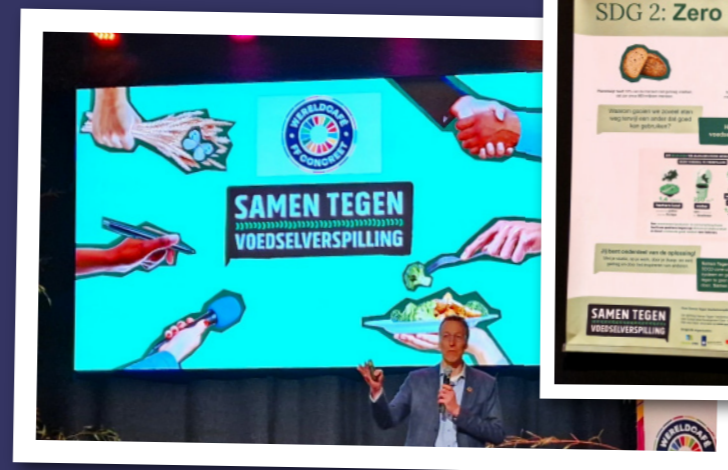
46 teams van 15 mbo-opleidingen streden in de MBO Challenge Voedselverspilling. Het Verspillingsboek van Yuverta College Heerlen won de eerste prijs.



Bron foto: HAS

ZERO Food Waste Challenge

HAS-student Sophie Bink won de landelijke hbo ZERO Food Waste Challenge met haar project 'Don't Leaf Me Springrolls'.



SDG-focus op voedselverspilling

Skills the finals werd bezocht door 25.000 jongeren. In 'WereldCafé FF Concreet' liet Samen Tegen Voedselverspilling zien wat minder voedselverspilling betekent voor SDG 2 'Geen honger'.



Brabantse Meesterchef

5 studententeams van 4 horeca-scholen uit Brabant nemen het in de Brabantse Meesterchef tegen elkaar op. Voedselverspilling is daarbij een belangrijk thema: alle ingrediënten moeten volledig worden benut.



Broodverspilling verminderen

HAS-studenten ontwikkelden met Samen Tegen Voedselverspilling 'De Rijz van het Brood', een concept om bewustzijn over broodverspilling te vergroten.

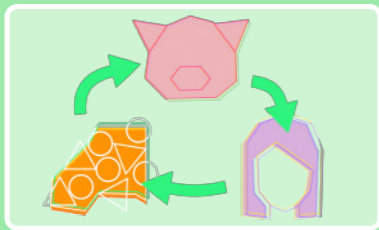


Circulair diervoer uit reststromen



☞ Het cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen onderzoekt hoe meer organische reststromen als diervoer kunnen worden benut. In drie bijeenkomsten werd gezamenlijk gezocht naar mogelijkheden om meer reststromen uit het voedselsysteem als (circulair) diervoer te benutten.

Start vijf cases



☞ Op basis van onderzoeksvragen zijn vijf bedrijven gestart met de implementatie van nieuwe oplossingen tegen voedselverspilling. Zoals het verwaarden van reststromen met insecten, verwaarden van supermarkt-reststromen en de risicobeoordeling van besmetting in reststromen uit de out-of-home sector.

Nevedi: minder verspilling, lagere CO2



☞ Op het Nevedi-jaarcongres werd besproken hoe reststromen uit de voedingsindustrie beter kunnen worden ingezet als diervoer. Dit vermindert verspilling én de CO2-voetafdruk van vlees.

BROOD & BANKET

AI tegen broodverspilling

☞ Tijdens een bijeenkomst bij QING ontdekten deelnemers van het cluster Verspillingsvrije Brood- en Banketketen innovatieve AI-oplossingen om verspilling te verminderen.



Bolletje zet AI in tegen verspilling

☞ Bolletje ontvangt een voucher van Samen Tegen Voedselverspilling om samen met QING AI-oplossingen te ontwikkelen en verspilling in het productieproces te voorkomen.

40% minder broodretour

Volgens de NVB-monitor is het retourpercentage van onverkocht brood gedaald naar 4,7%, een afname van 40% sinds 2020.



OUT-OF-HOME



Hotels besparen 10.778 kg CO2

16 Amsterdamse hotels redden via de No Waste Challenge O20 ruim 3.697 kilo voedsel van de prullenbak en bespaarden 10.778 kilo CO2 door gereed voedsel via InstockMarket in te kopen. Verspilling daalde dankzij Orbisk en Wastewatchers met 26%.

Horeca Food Waste Challenge

In de Horeca Food Waste Challenge Noord-Brabant hebben horecaondernemers één maand lang elke dag de hoeveelheid voedselverspilling van een aantal productgroepen gemeten.



Het Nieuwe Nassen: 37% minder verspilling

BlueCity Rotterdam hielp 16 horecazaken, waaronder Stadion Feijenoord, Euromast en ss Rotterdam, hun verspilling met 37% te verlagen door onder andere aanpassingen in het servies, de portionering en meer á la minute werken.



10% minder verspilling op events

Tijdens de Party- en Eventcatering Challenge van ONCE en Wastewatchers werd bij 37 events met 6.403 gasten 490 kilo voedselafval gemeten. Dit wisten zij in korte tijd met 10% te reduceren.



1/5 vergaderlunch niet gegeten

Banquetingcijfers van 575 vergaderlunches en bedrijfsborrels van cateraars Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam tonen dat 21% van het eten en 40% van de drank niet wordt genuttigd.



RETAIL

Coalitie Houdbaarheid: minder verspilling

Onduidelijkheid over houdbaarheidsdatums veroorzaakt 10% van de verspilling thuis (dat is 60 miljoen kilo = 175 miljoen kilo CO2 uitstoot per jaar).



De Coalitie Houdbaarheid start met 16 partners. 11 bedrijven uit de voedselketen: Albert Heijn, Dekamarkt, De Smaakspecialist, Dirk, Ebro, Enrico Foods, FrieslandCampina, Jumbo, Lidl, Unilever, en Velder. En 5 ondersteunende organisaties: CBL, FNLI, het ministerie van LNV, TooGoodToGo en Samen Tegen Voedselverspilling.

De bedrijven zetten het kijk-ruik-proef icoon (op THT producten) en handje icoon (op TGT producten) op 50% van hun verpakkingen.

Supermarkten: 35% minder verspilling

De voedselverspilling in supermarkten is ten opzichte van 2018 gedaald met 35%. Dat is 0,89% van het inkoopvolume in 2023. De grootste daling zit bij 'brood & banket' en 'vers vlees & vis'.



WWF-NL Basket

Wereld Natuur Fonds Nederland en Albert Heijn hebben samen de Basket ontwikkeld om de ecologische voetafdruk van Nederlandse winkelmandjes met 50% te verkleinen. De Basket richt zich op zeven gebieden binnen het voedselsysteem met de grootste impact op het milieu, waaronder voedselverspilling.



No Waste stage op Food Inspiration Days

Het Transitierapport van Food Inspiration benadrukt verspilling als een van de zes foodtransities. Samen Tegen Voedselverspilling presenteerde met enkele foodprofessionals tools voor minder CO2, minder waste en meer omzet.



Dutch Design Week: verspillingvrij toekomstbeeld

Samen Tegen Voedselverspilling was partner van de Embassy of Food op de Dutch Design Week. Designers lieten bezoekers nadenken over een toekomstig, verspillingvrij voedselsysteem. Nieuwe Vroenten (overvloedige versus voldoende productie), Public Food (verspilling versus voedselzekerheid), Feel Gut (verspilling van ons verteerde voedsel, poep).



ISO-norm voor voedselverspilling

NEN en Samen Tegen Voedselverspilling richtten de Nederlandse Normcommissie Voedselverspilling op. Doel: een ISO-norm voor Food Loss Waste Management Systems.



SAMENWERKINGEN

Circular Food Center: impact in regio

Het Circular Food Center, een sleutelproject in de Regio Deal Noordoost Brabant, zette clusters op voor monitoring, pilotprojecten en samenwerking. Bekijk de afsluitende conferentie-video.



Regio Deal
Noordoost Brabant



FNLi zet in op minder verspilling

Tijdens het jaarlijkse FNLi-event presenteerde Samen Tegen Voedselverspilling de systeemaanpak en inspirerende voorbeelden om verspilling te voorkomen, verminderen en verwaarden.



Van teveel naar precies genoeg

In het project 'Food Waste: From Excess to Enough' werkten onderzoekers aan een toekomstvisie met een voedselsysteem met minimale verspilling en voldoende voedsel voor iedereen.



provincie
Gelderland

Verspillingvrije gemeenten

Omdat gemeenten directe invloed hebben op het dagelijks leven van hun inwoners en de lokale economie, spelen zij een belangrijke rol bij het aanpakken van voedselverspilling. Samen Tegen Voedselverspilling heeft in opdracht van Provincie Gelderland praktische middelen ontwikkeld om gemeenten hiermee op weg te helpen.



INTERNATIONAAL



Towards Halving Food Waste in Europe

Tijdens de conferentie Towards Halving Food Waste in Europe kwamen meer dan 350 deelnemers uit 33 landen samen in Veghel. Bedrijven, publieke, wetenschappelijke en maatschappelijke organisaties, met de gezamenlijke ambitie om voedselverspilling te halveren in 2030 spraken met ruim 50 experts en konden 21 koploper bedrijven bezoeken.



Bekijk hier de video:



CONFERENCE **Towards**
HALVING FOOD WASTE
in Europe 18-19 JUNE 2024

World Food Forum in Veghel

Het door jongeren geleide wereldwijde netwerk World Food Forum (WFF) heeft als doel de Sustainable Development Goals en een betere voedseltoekomst voor iedereen te helpen bereiken. Zij waren voor inspiratie in Veghel.

Bij de Europese Unie

Tijdens het event 'Let's reduce consumer food waste!' deelden Samen Tegen Voedselverspilling, WUR en Voedingscentrum Nederlandse inzichten om verspilling thuis te verminderen.

EU-rapport: Nederland als voorbeeld

Het rapport van het EU-platform 'Food Losses and Food Waste' bevat EU-voorbeelden van publiek-private samenwerkingsverbanden (PPS) om voedselverspilling terug te dringen. Samen Tegen Voedselverspilling heeft met het EU project REFRESH aan de basis gestaan van het gedachtengoed en de implementatie.

Samenwerking met Vlaanderen en Spanje

Tijdens de European Week of Regions and Cities sloot Samen Tegen Voedselverspilling een pact met Flanders' FOOD en Clusaga voor een gezamenlijk programma tegen voedselverspilling.

Innovatiewedstrijd tegen verspilling

De Food Chain Innovation Challenge van Lineage vond plaats in Londen, Amsterdam en San Francisco. De winnende teams ontvingen steun voor hun anti-verspillingsconcepten.

Lage landen Down Under

Op de National Food Waste Summit in Australië werden Nederlandse strategieën voor gedragsverandering bij consumenten gepresenteerd als voorbeeld voor een duurzamer voedselsysteem.

Internationale aanpak in Boedapest

Tijdens de Conference on Prevention of Food Waste in Boedapest deelden Samen Tegen Voedselverspilling, WUR en Voedingscentrum hun expertise.

Innovatie tegen verspilling

Het Eurostars-programma geeft subsidie voor innovaties die maatschappelijke vraagstukken verder helpen. Zoals het tegengaan van voedselverspilling. Samen Tegen Voedselverspilling reikte daarvoor handvatten aan tijdens een bijeenkomst in Artis.



IN DE MEDIA

Samen Tegen Voedselverspilling verscheen in 2024 met uiteenlopende onderwerpen in de media. Een greep uit de vele uitingen.



Podcast FrieslandCampina

Velder en Samen Tegen Voedselverspilling bespraken in een podcast de coalitie Houdbaarheid en het tegengaan van voedselverspilling op de werkvloer.



Dankzij Toine is Veghel deze dagen hét centrum tegen voedselverspilling

Vandaag om 09:45 • Aangepast vandaag om 10:05



Toine Timmermans van de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

NOS Nieuws • 18 juni, 16:12

'Kijk, ruik en proef voor je voedsel weggooit', nieuwe campagne tegen verspilling

De afgelopen jaren wordt steeds minder eten weggegooid. Toch verdwijnt nog altijd zo'n 60 miljoen kilo eten in de vuilnisbak omdat de houdbaarheidsdatum niet duidelijk genoeg is. Een nieuwe samenwerking van onder meer fabrikanten en supermarkten wil de



Minder voedselverspilling vraagt ondernemerschap en lef

Steds vaker willen gasten weten waar ingrediënten vandaan komen, hoeveel kilometers ze hebben afgelegd, en welke impact het productieproces heeft op voedselverspilling. Wie voedselverspilling aanpakt, bespaart niet alleen euro's, maar ook CO₂-uitstoot en andere ecologische voordelen. Daarom meten steeds meer ondernemers in de foodsector de voedselverspilling in hun...



van bestaan geen betrouwbare getallen. Denk aan landen die uit Zuid-Amerika komen en hier niet worden aan de retailvoorwaarden. Gevoel is een grote verspilling. Maar het is ingewikkeld om die voorwaarden te versimpelen. Nederland is een handelsland. Daar zijn we groot in, en telers profiteren van duidelijke handelvoorwaarden.

Vergelijk Cateringbedrijven zitten daarmee nog aan het begin, maar in retail gaat het voor de laatste jaren snel. Supermarkten zijn super efficiënt, dus daar is weinig te halen met producten van mindere kwaliteit. Dat kan financieel niet uit. Een lagers CO₂-voetspoot is een belangrijke drijfveer om grondstoffen beter te benutten, maar ook behoud van houdbaarheid. Er zijn maatregelen die diverse goede initiatieven in de foodsector, zoals stempels uit de Verspillingsvrijheid. Circulaire producten met een lagere footprint gaan meer normaal worden. Het is de een vlog wat dat in gang is gaand en langzaam op gang komt.

De sector voor voedsel Houdbaarheid van de voedselverspilling in



'Voorspelbaarheid voorkomt verspilling'



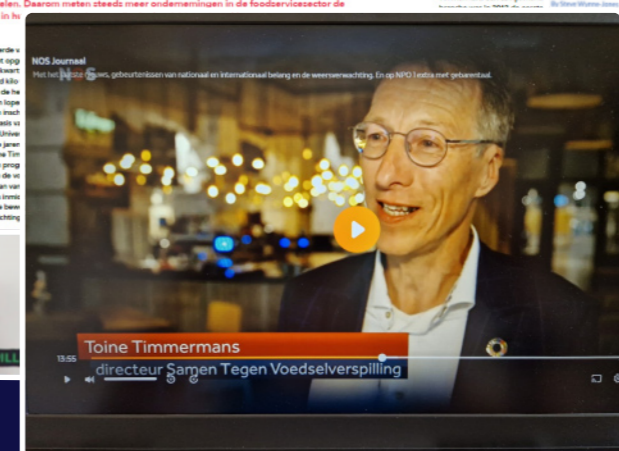
Minder broodverspilling in de supermarkt

Een buffet of event? Met deze tips heb jij veel minder waste



Oud-minister Verburg het erf op teg voedselverspilling

Voormalig landbouwminister Gerda Verburg (CDA) is de nieuwe voor Voedselverspilling. Zij volgt Philip den Ouden op, die ruim vijf jaar geleden de stichting...



Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling



reporters in the Netherlands including Unilever, FrieslandCampina, Albert Heijn, Dirk, De Supermarkten, Eten, Velden, and Euro Food. her to address the issue of food waste by providing consumers with clear expiry dates.

HET TEAM

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

Niet op de foto:
Eva de Groot
Mariska van Schaik
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!

DRAGENDE PARTIJEN



HUIDIG BESTUUR

Gerda Verburg
Iréenke Meekma
Gerhard de Ruiter
Esther van Spronsen
Myriam Meertens (adviseur)
Henk Flipsen (niet op de foto)

VOORMALIG BESTUURSLEDEN (t/m 2024)

Philip den Ouden
Debora van der Zee-Denekamp

STAKEHOLDERS



**NIEUW
IN 2024**

**BEKIJK
HET ACTUELE
OVERZICHT HIER:**



