

> Retouradres Postbus 20401 2500 EK Den Haag

De Voorzitter van de Tweede Kamer  
der Staten-Generaal  
Prinses Irenestraat 6  
2595 BD DEN HAAG

Datum 9 juni 2026  
Betreft Kamerbrief Voedselverspilling bij Consumenten Thuis in 2025

Geachte Voorzitter,

Het terugdringen van voedselverspilling is een wezenlijk onderdeel van de transitie naar een toekomstgericht voedselsysteem. Minder verspilling draagt bij aan een duurzamer voedselsysteem, versterkt de voedselzekerheid en helpt huishoudens en bedrijven kosten te besparen. De Nederlandse beleidsdoelstelling is daarom helder: Halveren van de voedselverspilling in de gehele keten in 2030 ten opzichte van 2015.

Op 4 september jl. informeerde mijn voorganger uw Kamer over de stand van zaken rond voedselverspilling in de gehele voedselketen (Kamerstuk 31352 nr. 299). Vandaag verschijnt de monitor van het Voedingscentrum *Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2025* (zie bijlage). Dit rapport brengt de ontwikkeling van voedselverspilling bij huishoudens in beeld.

### **Voedselverspilling bij huishoudens in 2025**

Uit de nieuwe monitor "Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2025" van het Voedingscentrum blijkt dat Nederlanders gemiddeld 25,5 kilogram voedsel per persoon per jaar verspilden. Dit staat gelijk aan ongeveer 55 grote maaltijden per jaar. De financiële waarde van de voedselverspilling in huishoudens is gemiddeld gelijk aan 100 euro per persoon per jaar. Dit kan voor heel Nederland een besparing opleveren van 1,8 miljard euro per jaar. De meest verspilde productgroepen, net als eerdere jaren, zijn brood, groente, fruit, aardappelen en zuivel. Er is in 2025 een reductie van 29% gevonden ten opzichte van 2015. Dit is een enorme reductie maar hiermee liggen we nog niet volledig op schema om de doelstelling te behalen. Voedselverspilling is een complex probleem dat verder reikt dan consumentengedrag alleen. Toch hebben huishoudens een aanzienlijk aandeel in de totale voedselverspilling (ca. 37%) en is gedragsverandering bij consumenten een onmisbaar deel van de oplossing.

Blijvende gedragsverandering bij consumenten vraagt om meer dan kennisoverdracht en bewustwording. De omgeving waarin consumenten keuzes maken, moet het makkelijker maken om minder te verspillen en overconsumptie tegen te gaan. Een effectieve aanpak vraagt daarom om samenwerking tussen consumenten, producenten, horeca en catering, winkeliers en overheden, met als gezamenlijk doel om niets verspillen de norm te maken. Uit de monitor Voedselverspilling bij consumenten thuis blijkt dat een effectieve aanpak vraagt om een combinatie van structurele aandacht via campagnes (zoals de Verspillingsvrije Week van het Voedingscentrum en Stichting

Samen Tegen Voedselverspilling), educatie en praktische ondersteuning, bijvoorbeeld door duidelijke houdbaarheidsinformatie, hulpmiddelen in de supermarkt en passende portiegroottes. Intensivering is nodig om het doel te behalen. In deze brief ga ik in op mijn inzet om voedselverspilling bij huishoudens verder terug te dringen.

### **Niets verspillen als norm**

Het kabinet zet erop in dat 'niets verspillen' de norm wordt. Consumenten spelen hierin een belangrijke rol. Bewustwording alleen leidt doorgaans niet tot blijvende verandering, maar is wel een essentiële voorwaarde om het belang van voedselverspilling te onderkennen. Om gedragsverandering te realiseren, is het noodzakelijk dat kernboodschappen en handelingsperspectief op de juiste momenten worden herhaald. Ik blijf daarom inzetten op effectieve communicatie en interventies die consumenten ondersteunen in het maken van keuzes bij het voorkomen van verspilling, zoals de jaarlijkse Verspillingsvrije Week: de week bereikt doorgaans 30 tot 50% van de Nederlanders en onderscheidt zich door de brede, gelijktijdige inzet van partijen uit de gehele voedselketen. Deze gezamenlijke aanpak en eenduidige boodschap richting de consument versterken de effectiviteit van de campagne.

Daarnaast richt ik mij op het versterken van handelingsperspectief in het dagelijks leven. Het dagelijks leven vraagt om flexibiliteit in voedselroutine, bijvoorbeeld houdbare producten achter de hand houden om een maaltijd op te schalen of te verkleinen of pas op het laatste moment boodschappen doen. Niet voor niets is "flexibiliteit" dan ook het thema van de Verspillingsvrije Week dit jaar van 7 t/m 13 september. Flexibiliteit is het vermogen om je gedrag aan te passen aan de situatie, zodat je toch een goede maaltijd op tafel zet zonder voedsel te verspillen.

### **Slim omgaan met de houdbaarheidsdatum**

Een belangrijke oorzaak van voedselverspilling bij huishoudens is onduidelijkheid over houdbaarheidsdatums. Naar schatting is circa 10% van de voedselverspilling gerelateerd aan de houdbaarheidsdatums. Dit komt overeen met ongeveer 46 miljoen kilogram voedsel per jaar.

Ik zet daarom in op het vergroten van kennis en het bieden van duidelijke handelingsperspectieven voor consumenten. Samen met producenten, supermarkten en maatschappelijke organisaties ondersteun ik de inzet van de Coalitie Houdbaarheid binnen de stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV). Via deze coalitie worden iconen zoals 'kijk-ruik-proef' (ter verduidelijking van de 'ten minste houdbaar tot' -datum) en het handje (ter verduidelijking van de 'te gebruiken tot' -datum) op verpakkingen ingezet om consumenten te helpen bij het beoordelen van producten. Inmiddels zijn deze iconen op meer dan 3.500 producten te vinden, en dit aantal groeit nog steeds. Onderzoek van STV door Motivaction toont aan dat Nederlanders positief tegenover houdbaarheidsiconen en de gezamenlijke inzet van bedrijven binnen de Coalitie Houdbaarheid staan. Deze coalitie is

daarom van belangrijke waarde en de organisaties<sup>1</sup> die hierbinnen samenwerken kunnen echt impact hebben. Mijn oproep aan bedrijven en organisaties is duidelijk: sluit u aan bij de Coalitie Houdbaarheid en zet concrete stappen om voedselverspilling terug te dringen. Veel consumenten beschikken nog niet over voldoende kennis om houdbaarheidsdatums consequent en correct toe te passen. Bovendien blijkt dat kennis niet altijd wordt omgezet in het juiste gedrag. Daarom blijft gerichte inzet nodig en start, met financiering van LNVN, vanaf juni een gezamenlijke consumentencampagne van het Voedingscentrum en STV, gericht op het juiste gebruik van houdbaarheidsdatums. De campagne helpt consumenten voedselverspilling te verminderen, waarbij voedselveiligheid voorop staat.

### **Portiegrootte als hefboom**

Een krachtig maar nog onvoldoende benut aangrijpingspunt in de aanpak van voedselverspilling bij consumenten is het sturen op portiegrootte. Te grote porties kunnen bijdragen aan verspilling. Er zijn al goede voorbeelden van te gebruiken instrumenten, zoals het Eetmaatje van het Voedingscentrum. Dit is een maatbeker waarmee consumenten nauwkeurig de juiste hoeveelheid pasta, rijst of couscous kunnen afmeten<sup>2</sup>. Ook supermarkten dragen bij door het aanbieden van eenpersoonsverpakkingen en duidelijke portie informatie op etiketten. In de horeca wordt gewerkt aan het stimuleren van meenemen van restjes en sommige cateraars stemmen porties en inkoop slimmer af via bestel- of dynamische prijssystemen. Door dergelijke initiatieven breder toe te passen, creëren we een omgeving waarin niets verspillen de norm wordt en dragen we bij aan minder verspilling en het bespaart kosten. De komende periode wil ik benutten om te verkennen hoe dit thema verder kan worden versterkt binnen de bestaande aanpak tegen voedselverspilling in samenwerking met ketenpartijen, op vrijwillige basis.

### **Versterk de lokale aanpak**

Gemeenten hebben, door hun directe verbinding met inwoners en lokale partijen, een sleutelrol in het terugdringen van voedselverspilling bij consumenten. In opdracht van LNVN laat onderzoek van het Voedingscentrum (2023–2025) zien dat zij deze rol effectief kunnen vervullen met de juiste kennis en instrumenten. Deze instrumenten zijn inmiddels beschikbaar. In opdracht van de provincie Gelderland en in samenwerking met onder andere STV en Wageningen University & Research (WUR) is een bouwstenenplan ontwikkeld met stappen, informatie, tools en voorbeelden waarmee iedere gemeente een eigen aanpak kan creëren om inwoners te stimuleren minder te verspillen, maar ook bedrijven en andere organisaties.<sup>3</sup> Hiermee is veel winst te behalen. Daarnaast is de urgentie voor afvalpreventie groot: voedselverspilling is een van de grootste afvalstromen (circa 1,5 miljoen kilo per gemeente per jaar) en effectieve

<sup>1</sup> [Coalitie Houdbaarheid | Samen Tegen Voedselverspilling](#)

<sup>2</sup> [Informatie eetmaatje | Voedingscentrum NL](#)

<sup>3</sup> [Documenten Gemeente Aanpak | Samen Tegen Voedselverspilling](#)

maatregelen kunnen aanzienlijke kostenbesparingen opleveren.<sup>4</sup> Een sterke lokale aanpak is daarmee randvoorwaardelijk voor het behalen van nationale doelen.

Een aantal gemeenten is zelf al actief bezig met het terugdringen van voedselverspilling, onder meer door het ontwikkelen van beleid, het verbinden van lokale partijen en het uitvoeren van gerichte interventies. Het is positief dat een cluster van twaalf gemeenten<sup>5</sup>, onder leiding van STV, hierin gezamenlijk optrekt om kennis en ervaringen te delen en de aanpak verder te versnellen. Ook diverse provincies zien het belang van de lokale aanpak en ondersteunen gemeenten actief. Een voorbeeld hiervan is de provincie Utrecht, die sinds 2026 een subsidie aan gemeenten beschikbaar stelt voor het ontwikkelen van voedselbeleid, waaronder het terugdringen van voedselverspilling en de verwaarding van reststromen.

De komende tijd ga ik verkennen hoe ik gemeenten actief kan ondersteunen bij het toepassen van bewezen effectieve interventies.

### **Tot slot**

Voedselverspilling bij huishoudens is sinds 2015 met 29% gedaald. Dit laat zien dat beleid, ketensamenwerking en gedragsverandering werken. Samen met het bedrijfsleven, overheden, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en de consument is de halvering in 2030 haalbaar. Ik blijf mij hier onverminderd voor inzetten en zal de Kamer blijven informeren over de voortgang. In het najaar van 2026 informeer ik de Kamer over de stand van zaken van voedselverspilling over de gehele keten.

Hoogachtend,

Silvio P.A. Erkens  
Staatssecretaris van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur

---

<sup>4</sup> [Afval- en kostenbesparing door afvalpreventie | RWS en Milieu Centraal, 2025](#)

<sup>5</sup> Cluster gemeente: Alkmaar, Altena, Amsterdam, Deventer, Haarlem, 's-Hertogenbosch, Maastricht, Meierijstad, Oss, Rotterdam, Scherpenzeel en Wageningen