Ministerie van Landbouw, Visserij,
Voedselzekerheid en Natuur

> Retouradres Postbus 20401 2500 EK Den Haag

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

Directoraat-generaal Agro

Bezoekadres
Bezuidenhoutseweg 73
2594 AC Den Haag

Postadres
Postbus 20401
2500 EK Den Haag

Overheidsidentificatienr
00000001858272854000

T 070 379 8911 (algemeen)
F 070 378 6100 (algemeen)
www.rijksoverheid.nl/lvvn

Ons kenmerk
DGA -DDV/ 108965775

Bijlage(n)
2

Datum 27 november 2026
Betreft Voedselverspilling in Nederland - Stand van zaken en rapportage Verliezen en verspilling van voedsel in Nederland in 2024

Geachte Voorzitter,

Het terugdringen van verliezen en verspilling van voedsel is een prioriteit van dit kabinet. Voedselverlies vroeg in de keten vermindert direct de fysieke hoeveelheid voedsel die daadwerkelijk beschikbaar is voor menselijke consumptie. Voedselverspilling later in de keten, leidt tot economische inefficiëntie en verhoogt de druk op voedselprijzen. Voedselverspilling draagt ook bij aan een minder veerkrachtige voedselvoorziening, met risico's voor de beschikbaarheid van voedsel op de lange termijn. De nationale beleidsdoelstelling is daarom helder: halveren van de voedselverspilling in de gehele keten in 2030. Afgelopen juni informeerde ik uw Kamer dat de voedselverspilling bij huishoudens al met 29% is gedaald ten opzichte van 2015 (Kamerstuk 31 532, nr. 307). Hoewel Nederland over een langere periode vooruitgang laat zien, is verdere reductie en gezamenlijke inspanning van het bedrijfsleven, overheden, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en de consument nodig om onze nationale doelstelling te bereiken.

Europa stelt bindende reductiedoelstellingen
Het belang van het tegengaan van verliezen en verspilling van voedsel wordt ook door Europa benadrukt. In 2025 zijn binnen de herziene Kaderrichtlijn Afvalstoffen (KRA) voor het eerst juridisch bindende reductiedoelstellingen (in 2030 10% minder verspilling voor verwerking en fabricage en 30% bij detailhandel, levensmiddelendistributie, restaurants, cateringdiensten en huishoudens) en geharmoniseerde monitoringsverplichtingen vastgesteld. De implementatie van deze Europese richtlijn in nationale regelgeving is gestart en zal naar verwachting in de zomer van 2027 worden afgerond.

Het referentiejaar waarop lidstaten naar de commissie moeten rapporteren is in principe het gemiddelde van 2021–2023. Het is lidstaten ook toegestaan een ander referentiejaar te hanteren. Ik heb Wageningen Universiteit & Research (WUR) gevraagd welk startpunt Nederland het beste nemen kan nemen voor de juridisch bindende reductiedoelstellingen. WUR concludeert dat het gebruik van 2018 het beste past als startpunt voor de volumes aangaande reductie van voedselverspilling, omdat dit recht doet aan de inspanningen in Nederland op het gebied van monitoring van de

voedselverspilling in de verschillende ketenschakels.[1] Ik zal de Europese Commissie dan ook het verzoek doen om voor Nederland 2018 als referentiejaar te mogen hanteren voor de gestelde monitoringsverplichtingen, zodat de effecten van de eerder ingezette nationale aanpak kunnen worden meegewogen.

Op mijn verzoek heeft WUR de jaarlijkse Monitor Voedselverspilling in lijn gebracht met de Europese monitoringsverplichting met referentiejaar 2018. De onlangs verschenen en in de bijlage opgenomen rapportage van WUR *Verliezen en verspilling van voedsel in Nederland in 2024 – rapportage volgens Europese richtlijn en voortgang op KRA reductiedoelstellingen* (hierna: EU-rapportage) laat zien dat Nederland vooruitgang boekt in het terugdringen van voedselverliezen en -verspilling. De totale omvang van voedselverspilling in Nederland was in 2024 2.314 kiloton, of te wel 129 kilogram per inwoner. Sinds het referentiejaar 2018 is het totale volume aan verspilling met 18% afgenomen en is de voedselverspilling per inwoner met 22% afgenomen.

Met 129 kilogram per inwoner heeft Nederland de twaalfde plek in Europa. Als grote agrifood-exporteur verwerkt en verhandelt Nederland enorm veel voedsel. De verliezen die hierbij ontstaan tellen mee in de Nederlandse statistieken, ook al worden de producten uiteindelijk in het buitenland geconsumeerd. De verspilling per inwoner is vergelijkbaar met IJsland, Oostenrijk, Luxenburg, Polen en Ierland, in deze landen is de verspilling tussen de 127 en 131 kilogram per inwoner.

Over voortgang op de Europees bindende reductiedoelstellingen geeft de EU-rapportage het volgende beeld. Voor de ketenschakels verwerking en fabricage is een reductie van 17% ten opzichte van de cijfers van 2018 te zien. Door een gebrek aan primaire gegevens is deze uitkomst echter nog onvoldoende robuust om doelbereik vast te stellen. Het volume van deze ketenschakels wordt namelijk niet rechtstreeks gemeten, maar als restpost berekend: uit secundaire gegevens over het nationale totaal, na aftrek van de volumes die aan andere ketenschakels zijn toegedeeld. Juist omdat deze ketenschakels groot zijn en het doel bindend is, heeft een betere primaire gegevensbasis hier de eerste prioriteit.

Voor de ketenschakels detailhandel, levensmiddelendistributie, restaurants, cateringdiensten en huishoudens is sinds 2018 een reductie van 13% per inwoner gerealiseerd. Deze uitkomst is gebaseerd op een gedeeltelijke afdekking van de ketenschakels met data vanuit supermarktorganisaties en huishoudens. Bredere, representatieve monitoring van groothandels, overige levensmiddelendistributie en horeca is noodzakelijk om tot een beter inzicht en tot een gerichter preventie aanpak te komen om de 30% reductiedoelstelling te realiseren.

Zicht op het reductiepotentieel van Nederland
Hoewel de EU-rapportage een noodzakelijke, vergelijkbare basis biedt, is er meer nodig voor gerichte preventie. Nederland hanteert het volgende uitgangspunt: als voedsel bedoeld voor menselijke consumptie hiervoor niet wordt gebruikt en het materiaal niet ingezet wordt als veevoer, is er sprake van voedselverspilling. De nationale aanpak is gericht op het verder voorkomen van verspilling, met bijzondere aandacht voor voedsel dat nog door mensen gegeten had kunnen worden. Voor gerichte preventie en beleidssturing zijn echter aanvullende inzichten noodzakelijk over de oorzaken van

[1] Zie Nieuwe Kaderrichtlijn Afvalstoffen en voedselverspilling in Nederland - Research Portal - Wageningen University & Research

verspilling, de bestemming van reststromen en de mogelijkheden om per doelgroep gericht te handelen. Voor huishoudens is bijvoorbeeld het onderscheid tussen vermijdbare en onvermijdbare verspilling (denk hierbij aan schillen, stronken, kaaskorsten, eierschalen, koffiedik en vlees- en visresten) van belang. Dit helpt bepalen waar realistisch reductiepotentieel aanwezig is.

Ook de Nederlandse context is relevant. Nederland is een groot productie-, verwerkings-, handels- en exportland, waardoor reststromen uit verwerking vaak in Nederland achterblijven. Dit kan leiden tot een relatief hoge territoriale voedselverspilling, terwijl het voedsel waarvoor die reststromen zijn ontstaan niet altijd in Nederland wordt geconsumeerd. Ook productiefluctuaties zijn van invloed op de cijfers. Zoals uit de bijgevoegde EU-rapportage blijkt is het geraamde voedselverlies in 2024 gestegen, onder meer door een hogere productie van gewassen met relatief hoge verliespercentages (waaronder aardappelen, suikerbieten, wortels en uien) en door gewijzigde gegevens over huishoudelijke afvalstromen. Andersom kan een lager productievolume tot een daling leiden zonder dat de efficiëntie van de sector verandert. Om deze reden zijn naast absolute volumes ook relatieve indicatoren nodig. Daarom heb ik de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV) gevraagd relatieve indicatoren te ontwikkelen die aansluiten op de kenmerken van de specifieke sectoren.

Om meer en beter zicht te krijgen op de plaatsen waar het grootste reductiepotentieel van Nederland ligt, heb ik STV ook gevraagd naar de actuele gegevens vanuit de sectorale zelfmonitoring. De in de bijlage toegevoegde rapportage *Voortgang voedselverspilling in Nederland richting 2030 - Van Europese meetlat naar Nederlands inzicht en gerichte actie van* STV laat zien dat in verschillende sectoren (o.a. supermarkten, bedrijfscatering, aardappelverwerkende industrie en de industriële brood- en banketsector) aantoonbare vooruitgang wordt geboekt, maar dat het zicht op verspilling nog sterk verschilt per sector. De EU-rapportage telt ook oneetbare delen mee, zoals schillen en industriële reststromen, die met preventie grotendeels niet te voorkomen zijn. We moeten ons daarom richten op het voorkomen van vermijdbare verspilling van eetbaar voedsel. Om gericht te kunnen sturen op maatregelen met de meeste impact heb ik STV gevraagd om de komende jaren via een rapportage de voortgang per sector zichtbaar maken. De sectorale data kan bedrijven helpen hun verbeterkansen te benutten. Daarom roep ik de bedrijven die nog niet deelnemen aan de sectorale zelfmonitoring om hierbij aan te sluiten, ook roep ik sectoren op hun inzichten om te zetten in concrete actieplannen.

Ook voedselverliezen voorkomen
Voor een veerkrachtig en weerbaar voedselsysteem is het van groot belang om voedselverliezen al in het begin van de keten te voorkomen. Om de omvang van voedselverliezen voor de belangrijkste gewassen en ketens beter in kaart te brengen voor Nederland, wordt onderzoek uitgevoerd door WUR. Het eerste deel van het onderzoek is opgeleverd[2] en de resultaten geven richting voor een meer geïntegreerde, ketenbrede en systeemgerichte aanpak voor het monitoren en terugdringen van voedselverliezen en voedselverspilling. Het tweede deel van het onderzoek richt zich op het in beeld brengen van de voedselverliezen en -verspilling van de belangrijkste

[2] Zie WUR rapport 'Developing a Monitoring Framework for Food Loss and Waste in Primary Production in the Netherlands' https://edepot.wur.nl/722097

gewassen in Nederland. Daarbij wordt onderscheid gemaakt tussen de gangbare en de biologische sector, zodat inzicht ontstaat in verschillen en specifieke aangrijpingspunten. Ik roep boeren en telers op om mee te doen met het onderzoek. Met de resultaten van het onderzoek kunnen we gerichter aan de slag om te komen tot ketenbrede oplossingen om de (economische) verliezen in de primaire sector tegen te gaan. De resultaten van het tweede deel van het onderzoek verwacht ik begin 2028.

Bovengenoemd onderzoek sluit aan bij de motie-Grinwis c.s. (Kamerstuk 30 252, nr. 196), die vraagt om voedselverliezen in de sectoren te kwantificeren en ketenafspraken te maken om deze verliezen structureel te verminderen. De motie van de leden Podt en Lohman (Kamerstuk 36 800-XIV, nr. 36) bouwt hierop voort, en vraagt om het maken van concrete afspraken voor vergroting van het aandeel 'total use', waarbij de volledige productie van boeren zo hoogwaardig mogelijk wordt benut, dit actief te monitoren en hierover aan de Tweede Kamer te rapporteren. Er zijn -zoals opgenomen in de motie- al een aantal supermarkten die het goede voorbeeld geven door met boeren waar ze mee werken afspraken te maken over het overnemen van de volledige productie, waarbij elk deel van geproduceerde producten wordt gebruikt. Ook zijn er supermarkten die concrete doelstellingen hebben gesteld om het voedselverlies bij hun telers te reduceren, dit zijn goede stappen voorwaarts. Ter opvolging van de motie Podt-Lohman ga ik in gesprek met supermarkten om het aandeel 'total use' als indicator aan het Dashboard Supermarkten toe te voegen. Transparantie in de gehele keten is echter een belangrijke randvoorwaarde om te kunnen sturen op 'total use' en het hoogwaardig benutten van reststromen. Aanvullend hierop zal ik STV dan ook een projectsubsidie verlenen voor de ontwikkeling van een benchmark voor de groente- en fruitsector met het doel om gezamenlijk tot een ketenbrede 'total use' aanpak te komen, inclusief de monitoring van de voortgang. Met de resultaten van dit project en het onderzoek van WUR zal ik vervolgens bezien welke concrete afspraken verder nodig zijn om het aandeel 'total use' te vergroten en de voedselverliezen in de primaire sector te verminderen.

De eerder genoemde motie-Grinwis c.s. verzocht tevens om inzet zodat afgekeurde producten alsnog een goede bestemming krijgen, zoals de donatie aan voedselbanken. Voor de opvolging van dit deel van de motie heeft mijn voorganger STV subsidie verleend voor de verkenning van een ketensamenwerking waarin reststromen structureel worden verwerkt tot producten voor voedselhulporganisaties. Met behulp van deze subsidie is de basis gelegd voor de oprichting van de Stichting Social Food[3] in september jl. Deze nieuwe stichting verbindt voedselbanken en bedrijven uit de voedselketen om van voedselreststromen waardevolle houdbare producten te maken voor de voedselbank. De eerste 44.000 pasta- en tomatensauzen zijn geproduceerd uit een reststroom van zo'n 18.500 kilo tomaten en paprika en zijn inmiddels uitgedeeld aan ruim 35.000 huishoudens die klant zijn bij de voedselbank. Een win-win situatie want dit is minder verspilling en meer voedsel voor mensen die het goed kunnen gebruiken. Ik roep bedrijven uit de voedselketen op die reststromen, grondstoffen, productiecapaciteit of andere expertise beschikbaar kunnen stellen op om zich aan te sluiten bij het Sociaal Food initiatief. Dit deel van de motie-Grinwis c.s. beschouw ik hiermee als afgedaan.

Anders omgaan met voedsel

[3] Zie www.stichtingsocialfood.nl

Voedselverspilling voorkomen gaat ook om een verandering in hoe wij omgaan met ons eten, in de waardering van ons voedsel. STV en het Voedingscentrum hebben de afgelopen jaren met succes de Verspillingsvrije Week als interventie doorontwikkeld. In de jaren is het aantal deelnemende partijen gegroeid van 67 naar meer dan 285 organisaties tijdens de editie van afgelopen september. En dit jaar is de “Verspillingsvrije Tafel” aan de week toegevoegd. Er waren meer dan 50 Tafels in heel Nederland waarbij overheden, bedrijven en inwoners met elkaar in gesprek gingen over het voedselsysteem en de waarde van ons voedsel. Het ministerie van Defensie presenteerde een concrete actieagenda om voedselverspilling te verminderen, nadat onderzoek uitwees dat circa 30% van de operationele catering niet geconsumeerd wordt. Het initiatief - gericht op efficiënt grondstoffengebruik, kostenbesparing en een veerkrachtige voedselketen - zet met ruim 50.000 medewerkers niet alleen zoden aan de dijk, maar het geeft als Rijksoverheid ook het goede voorbeeld. Ook op mijn kerndepartement is een Tafel georganiseerd voor medewerkers van de ministeries van LVVN en EZK, om hen te informeren en inspireren over het voorkomen van voedselverspilling en hen handvatten bieden om daar niet alleen thuis maar juist ook op het werk bewust mee aan de slag te gaan omdat er verschillende beleidsdoelen aan te verbinden zijn. Een waardevol momentum om komende jaren te vervolgen en uit te bouwen. En om andere landen mee te inspireren, zoals Zwitserland die dit jaar hun eerste Verspillingsvrije Week organiseerde naar voorbeeld van Nederland.

Er is meer nodig om tot blijvende gedragsverandering te komen. De omgeving waarin consumenten keuzes maken, moet het makkelijker maken anders om te gaan met voedsel en dus ook om minder voedsel te verspillen. Om te komen tot een “Verspillingsvrije voedselomgeving” verleen ik STV subsidie voor de ontwikkeling van gestructureerde en gezamenlijke aanpak met gecommitteerde bedrijven om de verspilling in de keten en bij huishoudens tegen te gaan. De ontwikkeling en testen van interventies in de voedselomgeving maakt hier onderdeel van uit.

Voortgang adviezen Burgerberaad klimaat
Zoals toegezegd (TZ202610-019) infomeer ik uw Kamer met deze brief ook over uitwerking van de uitkomsten van het Nationaal Burgerberaad Klimaat over voedselverspilling. Allereerst constateer ik dat het maatschappelijk draagvlak groot is, het advies van de burgers om de voedselverspilling te halveren had maar liefst 97% van de stemmen.

Het advies van de burgers om duidelijke houdbaarheidsiconen op voedsel te plaatsen, is overgenomen door het kabinet. Het aantal houdbaarheidsiconen op producten is inmiddels gegroeid van 3.500 naar meer dan 10.000 producten. Een compliment voor de Coalitie Houdbaarheid[4] die voortvarend aan de slag is om de 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 te zetten om consumenten te helpen bij het beoordelen van producten. Ik roep voedselbedrijven op om zich bij de Coalitie Houdbaarheid aan te sluiten en samen concrete stappen te zeten om de voedselverspilling tegen te gaan. Het burgerberaad adviseert ook over het kleurgebruik van de iconen. Mijn ambtenaren hebben dit advies besproken met de leden van de Coalitie Houdbaarheid. Het gebruik van de houdbaarheidsiconen moet goed aansluiten bij de wensen en mogelijkheden van bedrijven, alleen dan kunnen de iconen actief op de verpakkingen worden geplaatst en maken we daadwerkelijk impact. Er zijn door de leden diverse praktische bezwaren over het gebruik van een rood en groen handje naar voren gebracht. Een bezwaar is bijvoorbeeld dat het gebruik van extra kleuren leidt tot hogere kosten en inktverbruik, terwijl het huidige zwart-wit ontwerp flexibel inpasbaar is in de huisstijl van fabrikanten. Ook kwam naar voren dat de kleur rood in relatie tot de iconen in het verleden al eens is getest. Rood wordt door consumenten te vaak beoordeeld als 'onveilig' en kan dus onbedoeld tot extra voedselverspilling leiden. Om deze redenen neem ik het advies om kleurgebruik aan de iconen toe te voegen niet over. Het voornaamste is dat de iconen op steeds meer verpakkingen komen en daar maken we grote stappen op. Dit succes blijft internationaal niet onopgemerkt. Geïnspireerd op het Nederlandse model lanceren de Noordse landen tijdens de Nordic Food Waste Summit in december 2026 hun eigen 'Nordic Coalitie Houdbaarheid'. Een prachtig bewijs dat ons voorbeeld over de grens navolging krijgt.

De aanbeveling om de regels over het bewaren van voedsel aan te passen, is ook overgenomen door het kabinet. Inmiddels is een verkenning gestart naar de haalbaarheid en het draagvlak van deze maatregel in Europa. Over de voortgang van deze verkenning zal ik u in het najaar van 2027 informeren.

Er zijn ook een aantal adviezen waarover later wordt besloten omdat er nog een beslissing over de financiën moet worden genomen. Het maatregelenpakket zoals voorgesteld naar aanleiding van deze adviezen (zie Kamerstuk 328132, nr. 1564) heb ik de afgelopen maanden nader uitgewerkt. Van het maatregelenpakket zie ik een subsidieregeling met vouchers als een belangrijk vliegwiel voor ondernemers om nieuwe oplossingen te bedenken die voedselverspilling tegengaan, hiermee bouwen we use-cases op die breder kunnen worden ingezet en die goed zijn voor de winst van ondernemers. In de Voorjaarsnota 2027 zal de financiële besluitvorming over het klimaatbeleid en de betreffende (klimaat)maatregelen plaatsvinden. Ik beschouw de toezegging hiermee als afgedaan.

[4] Zie Coalitie Houdbaarheid | Samen Tegen Voedselverspilling

Tot slot
Binnen Europa is Nederland koploper in de reductie van voedselverspilling. We mogen trots zijn op de succesvolle aanpak die we samen met sectorpartijen hebben ontwikkeld. En samen met het bedrijfsleven, overheden, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties én alle Nederlanders blijft het kabinet zich inzetten om de voedselverspilling verder te reduceren. Ik zal de Kamer jaarlijks blijven informeren over de voortgang.

Hoogachtend,

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