

Hotelmonitor Voedselverspilling

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Sluit je ook aan!

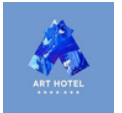
Wat is monitoren?

Ook grip krijgen op voedselverspilling in jouw hotel?

Bij monitoring delen bedrijven binnen een sector hun cijfers over verlies en verspilling **anoniem**. Zo ontstaat een duidelijk overzicht van hoe bedrijven presteren ten opzichte van elkaar en waar **verbeteringen** mogelijk zijn. Bedrijven leren niet alleen van hun eigen cijfers, maar ook van elkaar en van experts die **meedenken over oplossingen**. Tegelijk krijgt de sector een **betrouwbaar beeld** van de voortgang op duurzaamheid, dat gebruikt kan worden richting ketenpartners en overheid.

Alle deelnemers leveren hun data aan bij Wageningen University & Research. De gegevens worden samengevoegd en zijn nooit te herleiden tot individuele bedrijven en worden alleen gedeeld met toestemming. Meedoen is **gratis**.

Deze hotels doen al mee



Hoe werkt de Hotelmonitor?

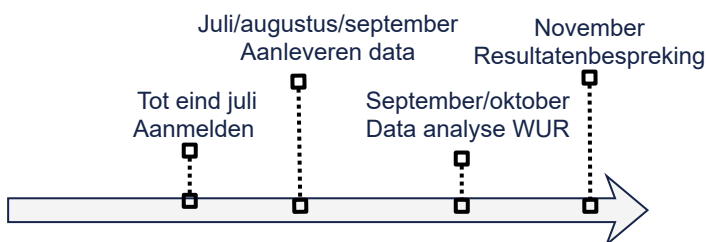
De eerste uitvraag voor de Hotelmonitor heeft eind 2025 plaatsgevonden, de resultaten zijn begin 2026 gedeeld. Uit deze uitvraag bleek o.a. dat er gemiddeld 62,2 gram eten en drinken per ontbijtende gast overbleef op het ontbijtbuffet. Dit bestond voornamelijk uit brood en warme gerechten.

Lees [hier](#) meer over de eerste resultaten!

Deze monitor zal jaarlijks plaatsvinden, dus **doe mee!**

Nog niet alle hotels registreren voedselverspilling (op dezelfde manier). Dataverzameling vindt plaats door middel van digitale weegmethoden of handmatige metingen. Het streven is een zo volledig mogelijk beeld van de voedselverspilling in de sector te krijgen.

Tijdlijn 2026



Deadline: eind juli

Welke voordelen behaal je als jij meedoet?

- ✓ **Kostenbesparing** door voedselverspilling aan te pakken
- ✓ **Inzicht en verbetering:** de benchmark biedt waardevolle inzichten en praktische handvatten om verspilling terug te dringen
- ✓ **Vergelijkbare resultaten:** dankzij een eenduidige meet- en monitormethode kunnen hotels hun resultaten vergelijken met het sectorgemiddelde
- ✓ **Duurzame profilering:** jouw bedrijf kan worden genoemd als deelnemer in het monitoringstraject, waarmee je jouw inzet om te verduurzamen laat zien!
- ✓ **Kennisuitwisseling:** je komt in contact met andere bedrijven in dezelfde branche waarmee je kennis en ervaring kunt uitwisselen

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING



[Meer info over monitoren](#)



rinke@samentegenvoedselverspilling.nl



+31 6 42 97 56 92