



# Ons voedselsysteem heeft een enorme impact op het klimaat en de natuur



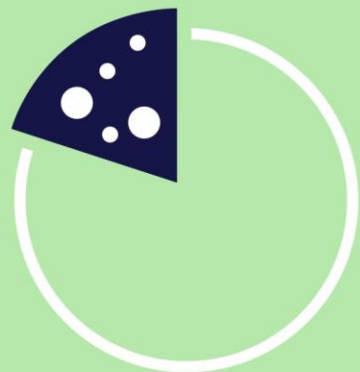
\* De belangrijkste zijn CO<sub>2</sub>, methaan (CH<sub>4</sub>) en lachgas (N<sub>2</sub>O)

Bronnen: Crippa et al. (2021), UNEP (2021) en WWF-UK (2021)

# Waarom Samen Tegen Voedselverspilling?

**2015 - 2030**

**Voedselverspilling  
50% verminderen**



**1/5**

Een vijfde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.\*



**5%**

Voedselverspilling in Nederland is verantwoordelijk voor 5% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.\*



**92 kg**

Dat is circa 92 kilo voedsel per capita per jaar in Nederland.\*

## Onze ambities

Binnen Samen Tegen Voedselverspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties hun krachten voor één gezamenlijk doel: voedselverspilling met 50% verminderen in 2030, ten opzichte van 2015 (Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties).

**DOE JE OOK MEE?**

\* Bron: Samen Tegen Voedselverspilling

+ Bron: 'Climate footprint of food waste in the Netherlands', 2024, Wageningen Food & Biobased Research

# Dragende organisaties & stakeholders

**SAMEN TEGEN  
VOEDSELVERSPIJLING**



Ministerie van Landbouw, Visserij,  
Voedselzekerheid en Natuur

**Provincie Noord-Brabant**



# De Ladder van Moerman



MEEST WENSELIJK

PREVENTIE

REDUCTIE

RECYCLEN

AFVAL

MINST WENSELIJK

# Hotels hebben voedselverspilling in kaart gebracht

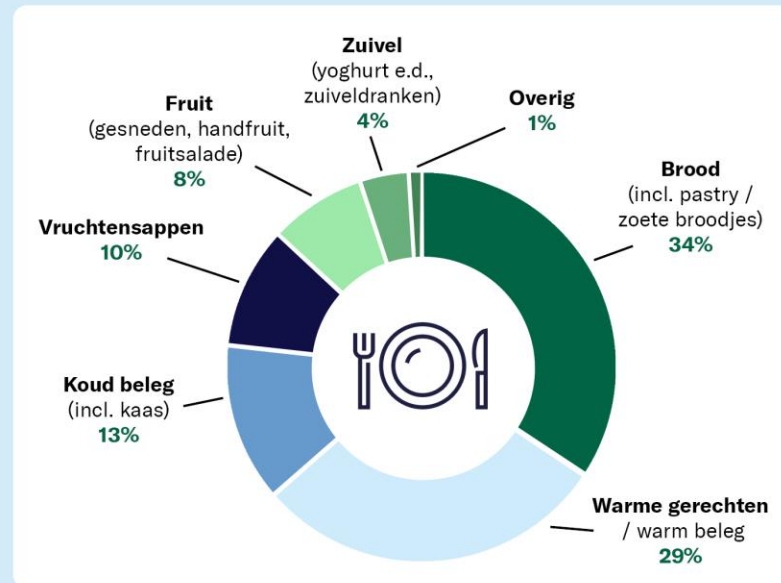
SAMEN TEGEN  
VOEDSELVERSPIJLING



# Ontbijtbuffet: 62,2 gram per gast blijft over

## Aandeel productcategorieën bij restanten ontbijtbuffetten hotels

Bijdrage van verschillende productcategorieën in de restanten van ontbijtbuffetten. Dit gaat om eten en drinken dat is voorbereid maar niet is opgegeten of gedronken bij ontbijtbuffetten van (aan de monitor deelnemende) hotels, tijdens de meetperiode in 2025.



- Daarnaast blijft **53,9 gram/gast** aan **bordresten** over

# Voedselverspilling bij lunchbijeenkomsten

## Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 391 lunches blijkt dat:

- 51% broodjes, wraps, etc.
- 34% dranken
- 10% fruit
- 5% andere producten

78%  
geconsumeerd

22%  
blijft over



**Bron cijfers:** het onderzoek (in 2024) is onderdeel van het in kaart brengen van de totale verspilling in de catering en is geïnitieerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Veneca en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door acht cateraars. Deelnemende cateraars zijn Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam.

# Voedselverspilling bij koffiebijeenkomsten

## Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 96 koffiebijeenkomsten blijkt dat:

- 76% koffie en thee
- 10% (smaak)water
- 7% overige dranken
- 2% koeken en gebak
- 4% overig

58%  
geconsumeerd

42%  
blijft over



# Voedselverspilling in je hotel aanpakken: meten!



## Identificeer de hotspots

- Digitale methode: Orbisk/Winnow
- Handmatig meten

Hotelmonitor voedselverspilling

Meten restanten ontbijtbuffet en bordresten

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPIJLING

Als onderdeel van de hotelmonitor voedselverspilling, uitgevoerd door Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen Food & Biobased Research, wordt 4 weken lang iedere dag de zwaarte van het ontbijtbuffet gemeten en geregistreerd. Dit meetwerk en het rapportage doen te verspreiden is het van belang dat:

- Vooraf de restanten evenwijdig naar de kantine worden gebracht, deze worden gewogen
- Met het gewicht in op het formulier
- Splits de restanten op in onderstaande productgroepen

De formulier dient dagelijks te worden ingevuld, en dient daarna ingeleverd worden bij: \_\_\_\_\_ tot en met \_\_\_\_\_

Datum: ...

Gasten

Aantal ontbijtgasten: \_\_\_\_\_

Waarvan (Zoulen indien relevant)

Corporate: \_\_\_\_\_

Lectuur: \_\_\_\_\_

Groep: \_\_\_\_\_

Individueel: \_\_\_\_\_

Bordresten

Dit gaat om het totaal gewicht aan resten, en hoeft niet gescheiden te worden.

Totale bordresten in kg: \_\_\_\_\_

Buffetresten

Totaal gewicht van alle producten in kg: \_\_\_\_\_

Productgroep

Brood (inclusief pasta, en zoete broodjes): \_\_\_\_\_

Warme gerechten (inclusief warm beleg): \_\_\_\_\_

Koud beleg: \_\_\_\_\_

Fruut (gesneden, handruif en fruitballetjes): \_\_\_\_\_

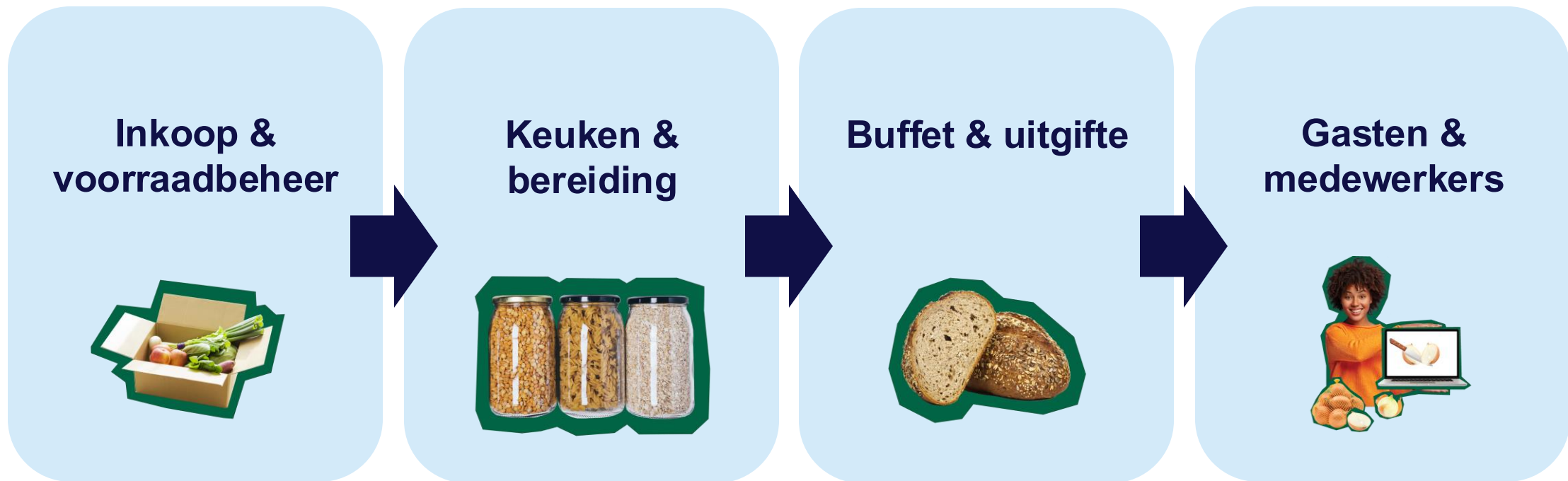
Juriet: \_\_\_\_\_

Vloeiendsoepen: \_\_\_\_\_

Overig: \_\_\_\_\_

|    |     | AANTAL ONTBUGASTEN |           |             |       | Brood (inclusief pastry / zoete broodjes) |                       | Warme gerechte        |
|----|-----|--------------------|-----------|-------------|-------|---|-----------------------|-----------------------|
| nr | dag | leisure            | corporate | individueel | groep | totaal                                    | gewicht (kg of liter) | gewicht (kg of liter) |
| 1  |     |                    |           |             |       |   |                       |                       |
| 2  |     |                    |           |             |       |   |                       |                       |
| 3  |     |                    |           |             |       |   |                       |                       |
| 4  |     |                    |           |             |       |   |                       |                       |
| 5  |     |                    |           |             |       |   |                       |                       |
| 6  | 1   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 7  | 2   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 8  | 3   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 9  | 4   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 10 | 5   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 11 | 6   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 12 | 7   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 13 | 8   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 14 | 9   |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 15 | 10  |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 16 | 11  |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 17 | 12  |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 18 | 13  |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |
| 19 | 14  |                    |           |             |       | 0   |                       |                       |

# Voer gerichte interventies uit



# Doe mee aan de **Hotelmonitor!**

- Vergelijk je resultaten met het sectorgemiddelde
- Werk samen aan steeds verfijndere meetmethoden
- Laat je duurzame inspanningen zien
- Wissel kennis uit met andere hoteliers

**Neem contact op!**

**[rinke@samentegenvoedselverspilling.nl](mailto:rinke@samentegenvoedselverspilling.nl)**

