

Voedselverspilling in supermarkten in 2022



Bron foto: Esin Deniz, Shutterstock.com

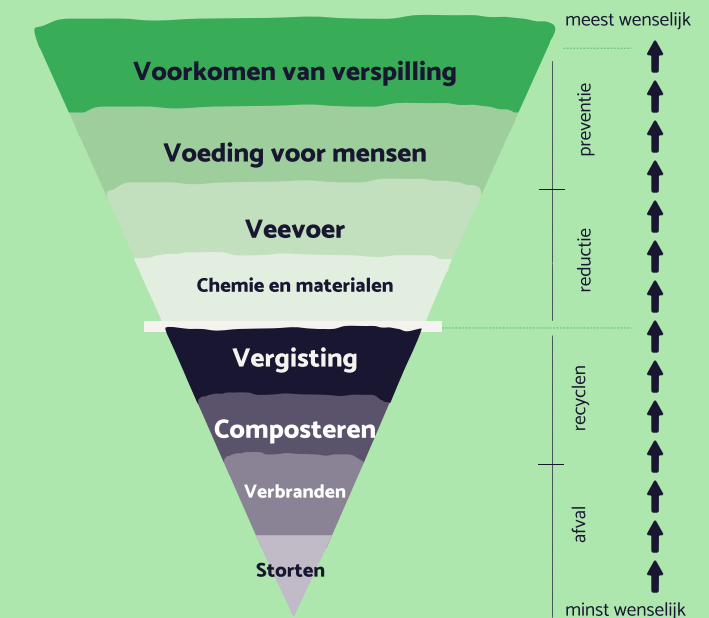
1,38%

van al het voedsel in Nederlandse supermarkten in 2022 kwam niet bij consumenten terecht.

Daarmee is de hoeveelheid voedselverspilling* in supermarkten met **13,8%** afgenomen ten opzichte van 2020 en met **17,4%** sinds 2018**.

Bron cijfers:

Onderzoek uitgevoerd door Wageningen University & Research in samenwerking met het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, het ministerie van Landbouw, Natuur & Voedselkwaliteit en stichting Samen Tegen Voedselverspilling op basis van zelfrapportage door supermarkten over 2022, 2020 en 2018. Over 2022 hebben Albert Heijn, Aldi, DekaMarkt, Dirk, Jumbo, Lidl, Picnic en PLUS meegewerkt (samen beslaan zij bijna 85% van de Nederlandse markt). Ook Hello-Fresh heeft data aangeleverd.



*Definitie van voedselverspilling

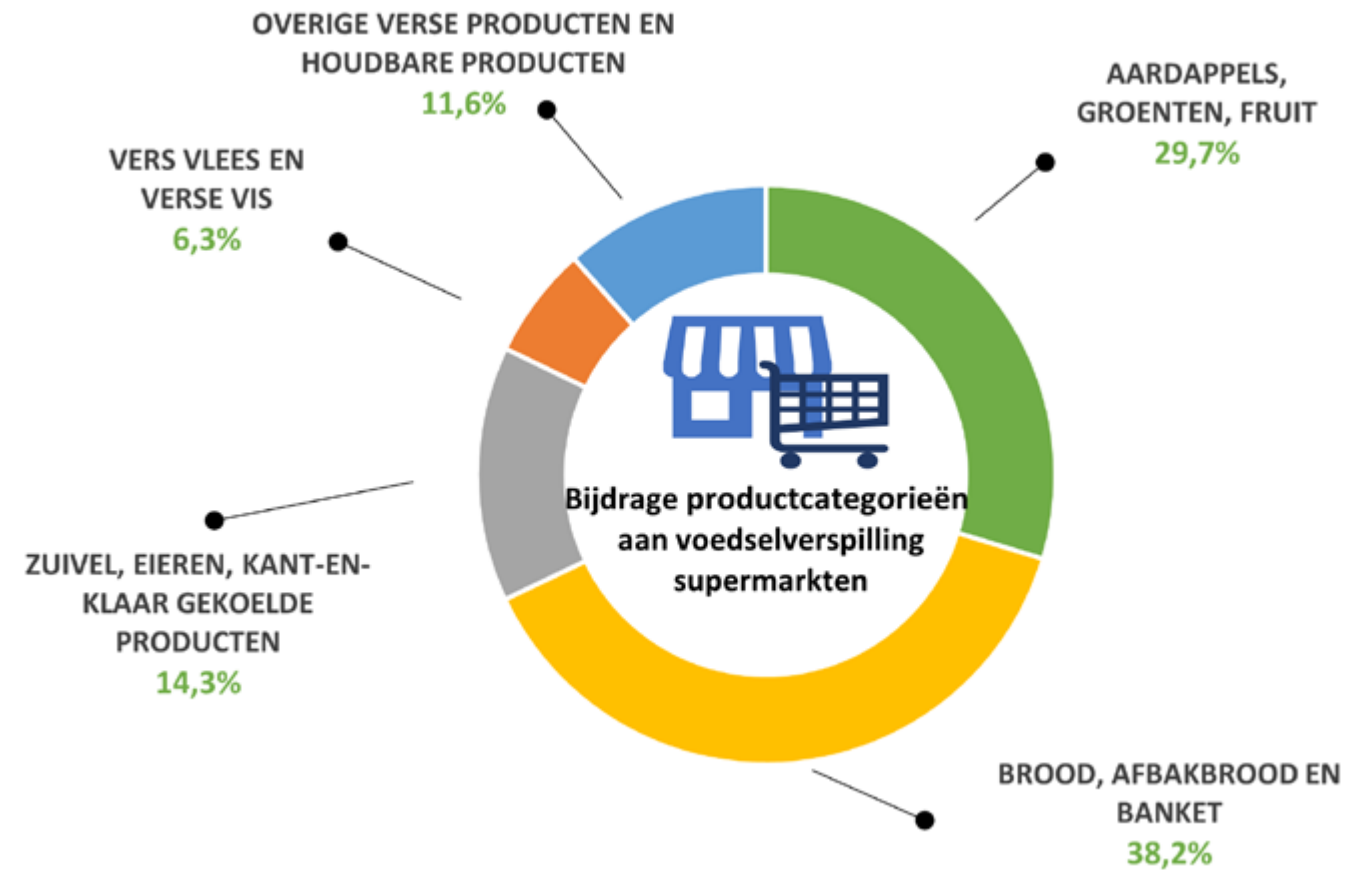
In dit onderzoek worden met 'voedselverspilling' de producten bedoeld die uiteindelijk niet bij consumenten terechtkomen (= 1,38% verspilling). Volgens de Europese definitie zijn reststromen die naar veevoer gaan geen voedselverspilling (dan bedraagt de verspilling 1,13%).

**Vanaf 2018 wordt voedselverspilling in de supermarktbranche in kaart gebracht.

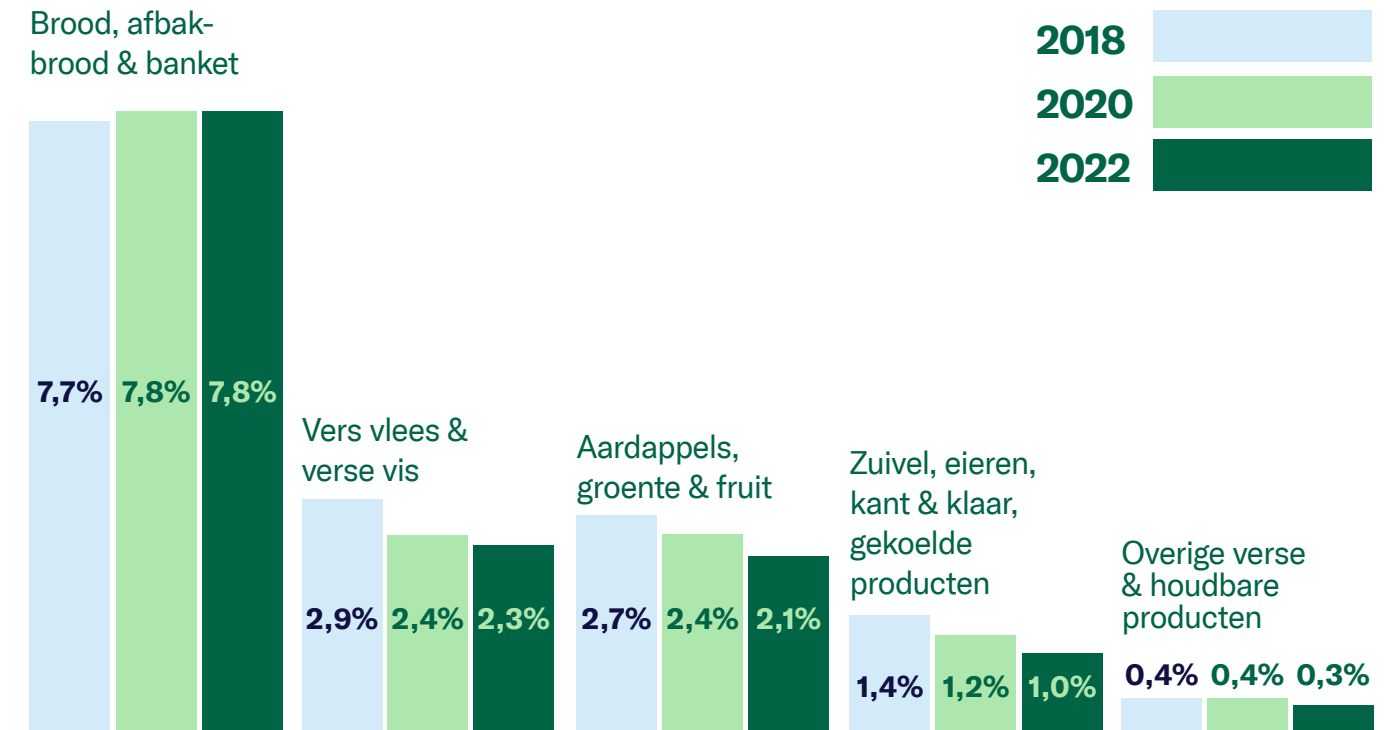
Totale verspilling in productcategorieën

Verspilling t.o.v. inkoopvolumes

De 1,38% niet-verkochte producten in 2022, verdeeld in productcategorieën:



Het percentage verspild voedsel t.o.v. de inkoopvolumes, per categorie:



Bekijk hier de verdeling van [2020](#) en [2018](#).
Bron diagram: Wageningen University & Research.

Zo gaan supermarkten voor #verspillingsvrij

Voorkomen samen met leveranciers



1. Ketensamenwerking met leveranciers

Een integrale ketenaanpak leidt tot de meeste impact. Supermarkten kunnen met hun leveranciers duurzame afspraken maken. Bijvoorbeeld voor meer grip op productkwaliteit en houdbaarheid, aanpassing van kwaliteitsnormen of ontwikkeling van circulaire producten.

2. Voorraadbeheer

Planning, forecasting en data-uitwisseling in de keten.

3. Real-time meten van productkwaliteit

Inzet van sensoren en scanners, bijvoorbeeld om real-time kwaliteit te meten voor een dynamische houdbaarheidsdatum.

Voorkomen in de winkel en met de consument



4. Optimaliseren van het assortiment en verpakkingen

Denk aan producten die langer houdbaar zijn, vriesvers of kleinere porties.

5. Bewustwording consumenten

Communicatie over #verspillingsvrij kopen, koken en bewaren, onder andere op de winkelvloer.

6. Promoten van producten die de houdbaarheidsdatum naderen

Korting op producten dichtbij de THT-datum in de winkel, dynamisch afprijzen of actief aanbieden via consumenten-apps of -boxen.

7. Doneren aan lokale initiatieven

Bijvoorbeeld aan de voedselbanken.

Hergebruik van reststromen



8. Reststromen naar voedingsmiddelenindustrie

Grondstoffen worden opnieuw verwerkt als ingrediënt voor voedingsmiddelen.

9. Reststromen naar diervoerindustrie

Grondstoffen worden verwerkt tot diervoer.

[Kijk hier voor voorbeelden](#) hoe stakeholders van Samen Tegen Voedselverspilling deze oplossingen in de praktijk inzetten.