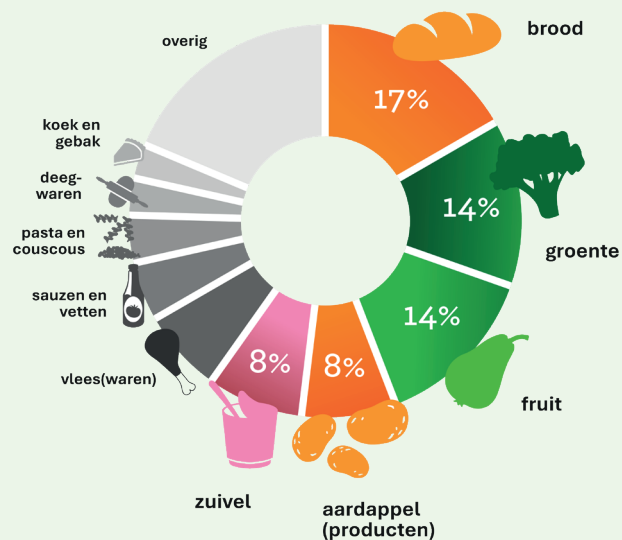


Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2025

Samenvatting

Het verminderen van voedselverspilling is een van de belangrijkste aandachtspunten om klimaatverandering tegen te gaan en de groeiende wereldbevolking te kunnen voeden. Daarom hebben de Europese Unie en de Nederlandse overheid zich gecommitteerd aan Sustainable Development Goal (SDG) 12.3. De voedselverspilling per persoon bij consumenten en retail moet in 2030 gehalveerd zijn ten opzichte van 2015. Het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur heeft subsidie verleend aan het Voedingscentrum om dit onderzoek te coördineren. Het geeft inzicht in voedselverspilling door de consument in Nederlandse huishoudens thuis, om zo de voortgang met betrekking tot SDG 12.3 te monitoren.

Zoveel verspilde de Nederlandse consument in 2025



Onder 'overig' vallen verschillende productgroepen die relatief weinig worden verspild, zoals eieren en vis.

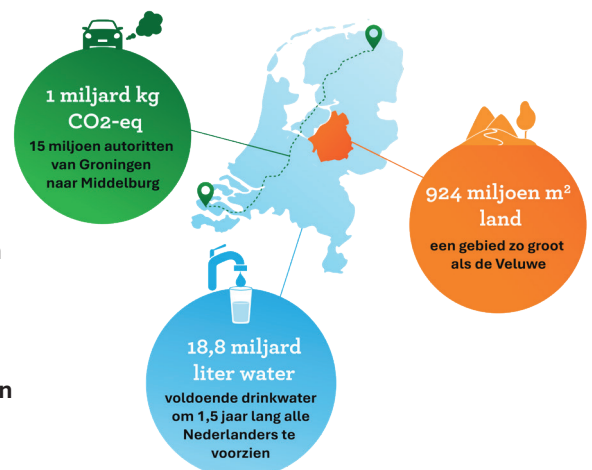
In 2025 was de gemiddelde verspilling van vast voedsel bij de Nederlandse consument thuis 25,5 kg per persoon per jaar. Dat is 7% van de totaal gekochte hoeveelheid voedsel. Steeds minder van het gekochte voedsel wordt verspild. De financiële waarde van voedselverspilling in huishoudens is gemiddeld gelijk aan 100 euro per persoon per jaar.

De 5 meest verspilde productgroepen zijn brood (4,3 kg), groente (3,6 kg), fruit (3,5 kg), aardappel(producten) (1,9 kg) en zuivel (1,9 kg). Al jarenlang zijn dit in Nederland de meest verspilde productgroepen.

Het voorkomen van voedselverspilling levert milieuwinst

Wanneer voedsel wordt verspild heeft er al impact plaatsgevonden op het milieu. Dit gebeurt tijdens elke stap van de productie, het vervoer, de verpakking en bereiding thuis. Als we in Nederland thuis geen voedsel meer verspillen, is er jaarlijks veel winst te behalen op het gebied van broeikasgasuitstoot, landgebruik en waterverbruik. Er kunnen ook kosten worden bespaard.

Voedselverspilling heeft impact op het milieu. In dit figuur is te zien wat we jaarlijks besparen als we thuis geen voedsel verspillen:



We willen verspilling voorkomen, maar gedrag veranderen blijkt complex

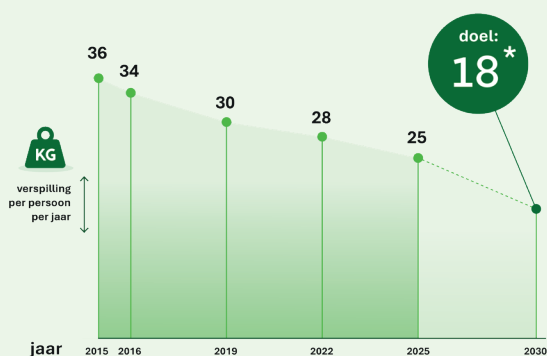
Vrijwel alle Nederlanders vinden het belangrijk om zo min mogelijk voedsel te verspillen. Toch vindt men het lastig om de daad bij het woord te voegen. Verspillingsgedrag is om meerdere redenen complex. Er zijn vele kleine gedragingen rondom het kopen, koken en bewaren van voedsel die kunnen bijdragen aan verspilling. Daarnaast onderschatten consumenten hoeveel voedsel ze zelf daadwerkelijk verspillen en denken ze dat andere huishoudens meer voedsel weggooien. Er zijn meerdere concrete handelingen die voedselverspilling kunnen verminderen. Mensen die minder verspillen, geven bijvoorbeeld vaker aan boodschappen met een lijstje te doen en van tevoren de voorraad in huis te checken. Bederf en een verstreken houdbaarheidsdatum zijn dan ook 2 van de meest genoemde redenen voor het weggooien van voedsel.

Halvering voedselverspilling bij consumenten thuis is in zicht

Inmiddels zijn we halverwege de periode om de halvering te realiseren (SDG 12.3) en is een stabiele dalende trend zichtbaar in de hoeveelheid verspild vast voedsel bij huishoudens in Nederland. In 2025 is een reductie van 29% gerealiseerd ten opzichte van 2015 (van zo'n 36 kg naar zo'n 25 kg). De halvering is in zicht, maar het ligt nog onder het wenselijke scenario van 33% reductie in 2025 t.o.v. 2015.

Sinds 2010 wordt elke 3 jaar de voedselverspilling bij consumenten thuis nauwkeurig in kaart gebracht. De huidige cijfers en trend wijken af van de eerder gecommuniceerde cijfers omdat de analyses zijn geoptimaliseerd en gestandaardiseerd. Alle resultaten in de rapportage van 2025 zijn nu vanaf 2013 tot 2025 goed vergelijkbaar.

Voedselverspilling bij consumenten thuis door de jaren heen



**Dit is een schatting voor het behalen van SDG 12.3 om voedselverspilling t.o.v. 2015 te halveren.*

Mogelijke verklaringen

Er zijn omgevingsfactoren die steeds meer gedragingen faciliteren die verspilling kunnen verminderen, zoals diverse tools en gemakproducten in de supermarkt. De voedselprijzen zijn door de jaren heen sterk gestegen en ook het percentage van het inkomen dat aan voedsel wordt besteed lijkt te stijgen. Dit kan de hoeveelheid voedselverspilling mogelijk verminderen. In de afgelopen jaren is ook veel aandacht voor het thema met bewustwordingscampagnes en kennisoverdracht.

Kansen voor de toekomst

We zien een vermindering in de hoeveelheid voedselverspilling thuis, maar voedselverspilling in huishoudens blijkt een probleem dat niet zomaar helemaal is opgelost. Het is dus belangrijk om de huidige activiteiten voort te zetten en nog een stapje extra te doen om het SDG 12.3 doel in 2030 te behalen. Hieronder zijn 3 kansen kort uitgelicht:

- 1. Hou het thema top of mind.** Herhaling van de kernboodschappen (o.a. via campagnes), informatie en bieden van handelingsperspectief is van belang zodat kennis beklijft. Frequente blootstelling hieraan op de juiste momenten is nodig om sociale normen te veranderen. Consumenten moeten zich er bewust van zijn én blijven dat voedselverspilling een probleem is waar zij deel van uitmaken en dus ook wat aan kunnen doen. Hoewel bewustwording zelden genoeg is voor gedragsverandering, is het wel een belangrijke basis om de relevantie van het probleem in te zien.
- 2. Faciliteer het gewenste gedrag.** Voedselverspilling voorkomen is niet één gedraging, maar een samenspel van vele "kleine" (routine)gedragingen die veelal onbewust plaatsvinden. Het is dan ook belangrijk dat het voorkomen van verspilling zo min mogelijk moeite kost voor consumenten. Het makkelijk maken kan helpen de kloof tussen intentie en gedrag te overbruggen en daarmee voedselverspilling te verminderen. Daarbij is het belangrijk om dit in de juiste context te doen, door 'aanwezig' te zijn op keuzemomenten van de consument. Bijvoorbeeld door houdbaarheidsiconen op verpakkingen te plaatsen die in de keuken aanwezig zijn op het moment dat de consument een afweging maakt of het product nog eetbaar is of niet.
- 3. Zet beleid in om voedselverspilling te verminderen.** De Nederlandse overheid faciliteert partijen zoals het Voedingscentrum en de stichting Samen Tegen Voedselverspilling al om in actie te komen tegen voedselverspilling. Mede hierdoor kennen we in Nederland de Verspillingsvrije Week en diverse andere campagnes tegen voedselverspilling. Het is belangrijk om dit voort te zetten. Daarnaast kunnen wet- en regelgeving zeer impactvolle maatregelen zijn om verspilling thuis verder te verminderen en kunnen lokale overheden hun inzet op voedselverspilling vergroten.