



**CRM**  
CREM *waste Management*

**Voedselverspilling  
in  
*Fijn huishoudelijk restafval*  
en  
*GFT-afval,*  
Nederland 2025**

**Augustus, 2025**

**Voedselverspilling  
in  
*Fijn huishoudelijk restafval*  
en  
*GFT-afval*,  
Nederland 2025**

CREM Waste Management

Frits Steenhuisen

Augustus 2025

# Inhoudsopgave

<b>Voorwoord</b>	<b>1</b>
<b>1. Inleiding</b>	<b>3</b>
1.1 Aanleiding	3
1.2 Probleemstelling en onderzoeksvragen	3
1.3 Leeswijzer	4
<b>2 Werkwijze bepaling voedselverspilling</b>	<b>5</b>
2.1 Inleiding	5
2.2 Werkwijze afvalsamenstellingsanalyses	5
<b>3 Bereid</b>	<b>13</b>
<b>4 In verpakking</b>	<b>14</b>
<b>5 Vegetarisch</b>	<b>15</b>
<b>6 Verpakt</b>	<b>16</b>

## Bijlagen

- Bijlage 1 Bewonersbrief
- Bijlage 2 Bewonersbrief De Fryske Marren
- Bijlage 3 Overzicht gesorteerde componenten

---

## VOORWOORD

Voor u ligt het vierde rapport over Voedselverspilling in Nederland. Deze rapportage, die om de 3 jaar verschijnt, geeft een gedetailleerd beeld van de voedselresten die de Nederlanders via het restafval en het GFT-afval wegdoen. De gegevens zijn gebaseerd op afvalsamenstellingsanalyses, waarbij alle etensresten van huishoudens uit het afval worden gehaald en in zo'n 390 soorten worden gecategoriseerd en gewogen. Deze rapportage bevat een beschrijving van de werkwijze en de resultaten voor 2025.

Veel personen en instanties hebben hun medewerking verleend aan dit project en hierbij wil ik hen bedanken voor hun inzet:

1. Medewerk(st)ers van de volgende gemeenten en inzamelbedrijven, de meesten al voor de 6e keer:
  - Gemeente Amsterdam
  - *Gemeente Apeldoorn, Inzamelbedrijf Circulus*
  - *Gemeente Arnhem, Inzamelbedrijf Prezzero*
  - *Gemeente Assen*
  - *Gemeente Blaricum, Inzamelbedrijf GAD*
  - *Gemeente Harderwijk, Inzamelbedrijf ACONOV*
  - *Gemeente De Fryske Marren*
  - *Gemeente Rijswijk, Inzamelbedrijf Avalex*
  - *Gemeente Rotterdam*
  - *Gemeente Son en Breugel, inzamelbedrijf Blink*
  - *Gemeente Staphorst, Inzamelbedrijf ROVA*
  - *Gemeente Drechterland, Inzamelbedrijf HVC*
  - *Gemeente Waddinxveen, Inzamelbedrijf Cyclus*
  
2. De GAD, inzamelbedrijf van de Gooi en Vechtstreek, voor het beschikbaar stellen van de sorteerruimte en voor de praktische ondersteuning van de medewerkers van het overlaadstation Crailoo. Bedankt jongens!

3. De begeleiders van het Voedingscentrum:

- *Eva de Groot*
- *Lilou van Lieshout*
- *Marjolijn Schrijnen*

4. Arno Vlooswijk, die voor de 6<sup>e</sup> keer de detailsorteringen heeft uitgevoerd, waarmee de continuïteit en kwaliteit is gewaarborgd.

Veel leesplezier en ik nodig u uit om bij vragen of opmerkingen contact met me op te nemen.

CREM *Waste Management*

Amsterdam, 1 augustus 2025

Frits Steenhuisen

steenhuisen@cremwm.nl

---

## 1. INLEIDING

### 1.1 Aanleiding

In 2010, 2013, 2016, 2019 en 2022 heeft CREM Waste Management de omvang en samenstelling van de voedselverspilling bij huishoudens in Nederland gedetailleerd in kaart gebracht<sup>1</sup>. Dit onderzoek werd uitgevoerd in het kader van landelijk beleid dat was ingezet om voedselverspilling terug te dringen. Naast het genereren van betrouwbaar cijfermateriaal over voedselverspilling voor monitoring van de resultaten van (toekomstig) beleid en voor nader onderzoek naar (milieu)effecten van voedselverspilling, was het doel het verkrijgen van inzicht in waarom voedselverspilling optreedt. Om de omvang en samenstelling van voedselverspilling bij huishoudens te bepalen is voornamelijk gebruik gemaakt van fysieke meting van voedsel in restafval en GFT-afval. Hiertoe zijn van deze afvalstromen afvalsamenstellingsanalyses gedaan.

Het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur heeft het Voedingscentrum gevraagd om evenals in de voorgaande jaren het onderzoek te coördineren.

CREM Waste Management heeft de afvalsamenstellingsanalyses en uitgewerkt (in kaart te brengen van de huidige omvang en aard van voedselverspilling via huishoudelijk restafval en GFT-afval).

### 1.2 Onderzoeksvraag

De centrale onderzoeksvraag van dit onderzoek is:

*Wat is de samenstelling van de gevonden voedselverspilling bij huishoudens in gewichtpercentages, per gemeente, voor rest- en GFT-afval?*

De gehanteerde aanpak is dezelfde als bij de voorgaande studies.

---

<sup>1</sup>) "Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfscatering in Nederland", CREM, Amsterdam september 2010; Voedselverspilling in huishoudelijk afval en GFT-afval Nederland 2010, 2013, 2016, 2019, 2022.

### 1.3 Leeswijzer

In hoofdstuk 2 wordt ingegaan op de gehanteerde werkwijze voor het bepalen van voedselverspilling.

De cijfermatige verwerking vindt niet in deze rapportage plaats, maar wordt samen met resultaten van andere inventarisaties uitgevoerd door de WUR en het Voedingscentrum.

In de hoofdstukken 3, 4, 5 en 6 vindt verdieping plaats van de verzamelde gegevens over de hoeveelheid voedselverspilling die was **bereid** in gewichtsperecentages (hoofdstuk 3), nog **in de (al dan niet geopende) verpakking** zat in gewichtsperecentages (hoofdstuk 4), die **vegetarisch** was in gewichtsperecentages (hoofdstuk 5) of nog in de verpakking zat **in aantallen** (hoofdstuk 6).

---

## **2 WERKWIJZE BEPALING VOEDSELVERSPILLING**

### **2.1 Inleiding**

Huishoudens ontdoen zich via verschillende routes van voedselverspilling:

- via het restafval;
- via het GFT-afval;
- via gootsteen en toilet;
- via voeren aan dieren;
- via thuiscompostering;
- via andere routes, zoals afvalbakken op straat.

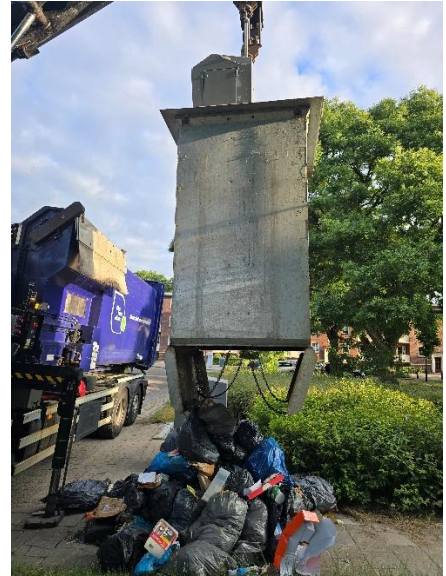
Uit de voorgaande onderzoeken blijkt dat het merendeel van de voedselverspilling zich voordoet via het restafval en daarop volgend via het GFT-afval. Dit rapport betreft de voedselverspilling uit huishoudens via deze twee routes. Voor de bepaling van het aandeel aan voedselverspilling in restafval en GFT-afval en de samenstelling daarvan wordt gebruik gemaakt van afvalsamenstellingsanalyses (zie paragraaf 2.2). In dit hoofdstuk wordt ingegaan op de werkwijze die is gehanteerd bij de afval-samenstellingsanalyses.

### **2.2 Werkwijze afvalsamenstellingsanalyses huishoudelijk restafval en GFT-afval**

#### **Inzameling**

Voor de bepaling van de samenstelling zijn bij 13 gemeenten afvalsamenstellingsanalyses van zowel restafval (13 gemeenten) als GFT-afval (12 gemeenten, in Amsterdam wordt GFT-afval niet gescheiden ingezameld) uitgevoerd. In elke gemeente werd van 10 huishoudens het restafval en het GFT-afval apart ingezameld (in een Big-bag) en gesorteerd. De 10 monsters werden in elke gemeente van drie verschillende locaties (straten) genomen.

In de 4 gemeenten waar restafval met ondergrondse verzamelcontainers wordt ingezameld (Amsterdam, Arnhem, Apeldoorn en Rijswijk) zijn 25 zakken verzameld uit een ondergrondse container in dezelfde buurt als de straten waar de GFT-containers werden ingezameld (in Amsterdam is dit telkens dezelfde buurt in Zuid). Hierbij is er van uit gegaan dat er gemiddeld 2,5 zak per huishouden per week wordt aangeboden. Elk van deze zakken is als apart monster beschouwd en werd apart gesorteerd.



Elk van de 220 monsters uit rolcontainers (100 huishoudens voor restafval en 120 huishoudens voor GFT-afval) is apart gesorteerd (zonder adresgegevens), zodat voor elk van de huishoudens waar de monsters zijn genomen specifieke gegevens beschikbaar zijn over de hoeveelheid en samenstelling van het voedselafval dat is aangetroffen.

Dit is de meest gedetailleerde methode om de voedselverspilling bij huishoudens in kaart te brengen, omdat:

- Er zo een minutieuze sortering kan worden gedaan van de te onderscheiden productgroepen en stadia, omdat de monsters intact blijven en de vermenging daarom minimaal is;
- De resultaten rechtstreeks aan huishoudens kunnen worden gelinkt<sup>2</sup>;
- De vergelijkbaarheid met de cijfers over voedselverspilling in de voorgaande jaren optimaal is, omdat dezelfde sorteermethode wordt gehanteerd en op dezelfde *locaties* (straten) de monsters zijn genomen.
- De inzameling van de monsters en de sorteringen elk jaar door dezelfde personen worden uitgevoerd.

### **Te sorteren componenten**

Allereerst is bij het sorteren uitgegaan van het onderscheid in onvermijdbare en vermijdbare voedselverspilling. *Onvermijdbare* voedselverspilling bestaat uit de

---

<sup>2</sup> ) Zonder specifieke adresgegevens; deze zijn bij de monsternamen niet genoteerd

normaalgesproken niet-eetbare delen van voedsel (zoals schillen, botten, gratten) en bij *vermijdbare* voedselverspilling gaat het om voedsel dat wel gegeten had kunnen worden.

De hoofdcategorieën van onvermijdbare en vermijdbare voedselresten staan in tabel 2.1 weergegeven. In deze tabel is de categorie ‘Dranken’ genoemd; het betreft dan aangetroffen resten drank in flessen en pakken. Deze categorie wordt wel gesorteerd, maar niet meegenomen in de berekeningen.

Bij ‘Overig’ gaat het om ondefinieerbare, niet meer ‘uit elkaar te halen’ en/of onherkenbare voedselresten, die niet meer als component, maar wel als vermijdbare of onvermijdbare voedselrest herkenbaar zijn. Bij *onvermijdbare* voedselverspilling zijn het vaak verschillende soorten schillen (appel, aardappel, wortelschraapsel etc.) door elkaar die al zo lang in de huisvuilzak hebben gezeten dat ze zo papperig en aan elkaar gekleefd zitten dat ze niet meer uit elkaar te halen zijn. Bij *vermijdbare* voedselresten gaat het vaak om vermengde etensresten van het bord of uit de pan.

Enkele soorten voedselverspilling worden buiten de metingen gelaten, zoals bijvoorbeeld een grote hoeveelheid verpakt vlees dat twee jaar over de datum was (hier was blijkbaar een vrieskist leeggehaald) of pompoenen (die wel als voedsel beschouwd kunnen worden, maar in de sorteerperiode als Halloweendecoratie werden gebruikt). Dergelijke zeer specifieke hoeveelheden zouden de meetresultaten en de daarop gebaseerde resultaten te zeer verstoren. In 2025 jaar zijn dergelijke uitzonderingen niet aangetroffen.

**Tabel 2.1 Hoofdcategorieën**

Onvermijdbare voedselverspilling	Vermijdbare voedselverspilling
Schillen en stronken	Vlees
Kaaskorsten	Vleeswaren
Eierschalen	Vis
Koffiedik	Kaas
Theeresten	Zuivel*
Vlees- en visresten	Dranken*
Overig	Groente
	Fruit
	Aardappelen
	Brood
	Gebak en koek
	Rijst
	Pasta's
	Snoep en snacks
	Boterhambeleg
	Sausen en vetten
	Saladebakjes
	Overig

\*) Dranken worden gesorteerd, maar niet meegenomen in de berekeningen

Tevens is gesorteerd op de volgende kenmerken:

- *wel/niet bereid*; het gaat daarbij om voedsel dat thuis warm bereid is, zoals gebraden vlees of gekookte groente.
- *verpakking wel/niet aangebroken*; dit betreft voedselresten die nog in een gesloten of reeds aangebroken verpakking zitten. Indien zichtbaar en leesbaar werd van deze producten werd tevens de datum genoteerd: 'ten minste houdbaar tot' of 'te gebruiken tot'.
- *vegetarisch*; waarbij onderscheid is gemaakt tussen 'zeker' of 'waarschijnlijk' vegetarisch (omdat dit bij onverpakte producten niet altijd herkenbaar is).

### Selectie van 13 gemeenten met verschillende karakteristieken

De onderscheidende kenmerken tussen de 13 gemeenten zijn:

- Type bebouwing (hoogbouw of laagbouw)
- Wel of geen gedifferentieerde afvalstoffenheffing (diftar)

In tabel 2.2 is te zien van welke gemeenten in 2025 de afvalsamenstellingsanalyses zijn uitgevoerd, inclusief de kenmerken.

**Tabel 2.2 Overzicht geselecteerde gemeenten met hun kenmerken (2025)**

Inzamellocatie	Categorie	% Hoogbouw	Diftar	Scheidingsvorm	GFT-Inzameling
Amsterdam	H12	60-100	Nee	Nascheiding	Deels
Apeldoorn	H04	20-40	Ja	Bron	Ja
Arnhem	H08	40-60	Nee	Bron	Ja
Assen	H05	20-40	Nee	Bron	Ja
Blaricum	H02	0-20	Nee	Bron	Ja
Harderwijk	H04	20-40	Ja	Nascheiding	Ja
Lemmer	H03	0-20	Nee	Nascheiding	Ja
Rijswijk	H11	60-100	Nee	Bron	Ja
Rotterdam	H12	60-100	Nee	Nascheiding	Ja
Son & Breugel	H02	0-20	Nee	Bron	Ja
Staphorst	H01	0-20	Ja	Bron	Ja
Venhuizen	H02	0-20	Nee	Bron	Ja
Waddinxveen	H04	20-40	Ja	Bron	Ja

### Inzamelfrequentie

De inzamelfrequentie (tevens aanbodfrequentie) van het rest- en het GFT-afval verschilt, zie tabel 2.3. In de meeste gemeenten gebeurt dit alternerend, wat betekent dat in de ene week het restafval en de andere week het GFT-afval

wordt ingezameld. Bij ondergrondse containers kan het restafval dagelijks (24/7) worden aangeboden.

**Tabel 2.3 Inzamelfrequentie per gemeente**

		24/7	1x/wk	1x/2wk	1x/3wk	1x/4wk	1x/8wk
AMSTERDAM	REST	24/7					
APELDOORN	GFT			1x/2wk			
APELDOORN	REST	24/7					
ARNHEM	REST	24/7					
ASSEN	GFT			1x/2wk			
ASSEN	REST					1x/4wk	
BIARICUM	GFT			1x/2wk			
BIARICUM	REST				1x/3wk		
DE FRYSKE MARREN	GFT			1x/2wk			
DE FRYSKE MARREN	REST			1x/2wk			
DRECHTERLAND	GFT			1x/2wk			
DRECHTERLAND	REST					1x/4wk	
HARDERWIJK	GFT			1x/2wk			
HARDERWIJK	REST			1x/2wk			
RIJSWIJK	GFT			1x/2wk			
RIJSWIJK	REST	24/7					
ROTTERDAM	GFT			1x/2wk			
ROTTERDAM	REST			1x/2wk			
SON EN BREUGEL	GFT		1x/wk				
SON EN BREUGEL	REST					1x/4wk	
STAPHORST	GFT			1x/2wk			
STAPHORST	REST						1x/8wk
WADDINXVEEN	GFT			1x/2wk			
WADDINXVEEN	REST			1x/2wk			

### Onderzoeksperiode

De metingen zijn uitgevoerd in april/mei/juni 2025. Dit is dezelfde periode als in voorgaande jaren (met uitzondering van 2016 toen de sorteringen in het najaar plaatsvonden).

### Benaderen huishoudens

Om het wegwerpgedrag ten aanzien van voedsel niet te beïnvloeden, zijn de huishoudens waarvan het afval voor sortering is meegenomen niet van te voren benaderd. Bewoners die tijdens de inzameling vragen hadden, is op open wijze verteld waar het om gaat. Op verzoek kregen zij een brief namens de opdrachtgever overhandigd (zie bijlage 1). In Lemmer werd dit op verzoek van de gemeente actief gecommuniceerd door direct na de inzameling van de mon-

sters de brief met toelichting in de brievenbus te doen van de huishoudens waarvan de inhoud van de container was meegenomen (zie bijlage 2).

### **Bepaling omvang en samenstelling**

Per huishouden is het rest- en GFT-afval bij de GAD te Hilversum met de hand op een tafel gesorteerd in zo'n 390 verschillende hoofdcomponenten (zie tabel 2.1), subcomponenten en componenten (zie Bijlage 3). De subcomponenten in [blauwe](#) tekst zijn dit jaar voor het eerst aangetroffen.

Voor aanvang van de sortering wordt eerst het totaalgewicht van de Big-bag met rest- of GFT-afval van een huishouden gewogen.

Na de sortering zijn de componenten stuk voor stuk genoteerd en gewogen. Op deze wijze is per monster de omvang en de samenstelling van de voedselresten bepaald.

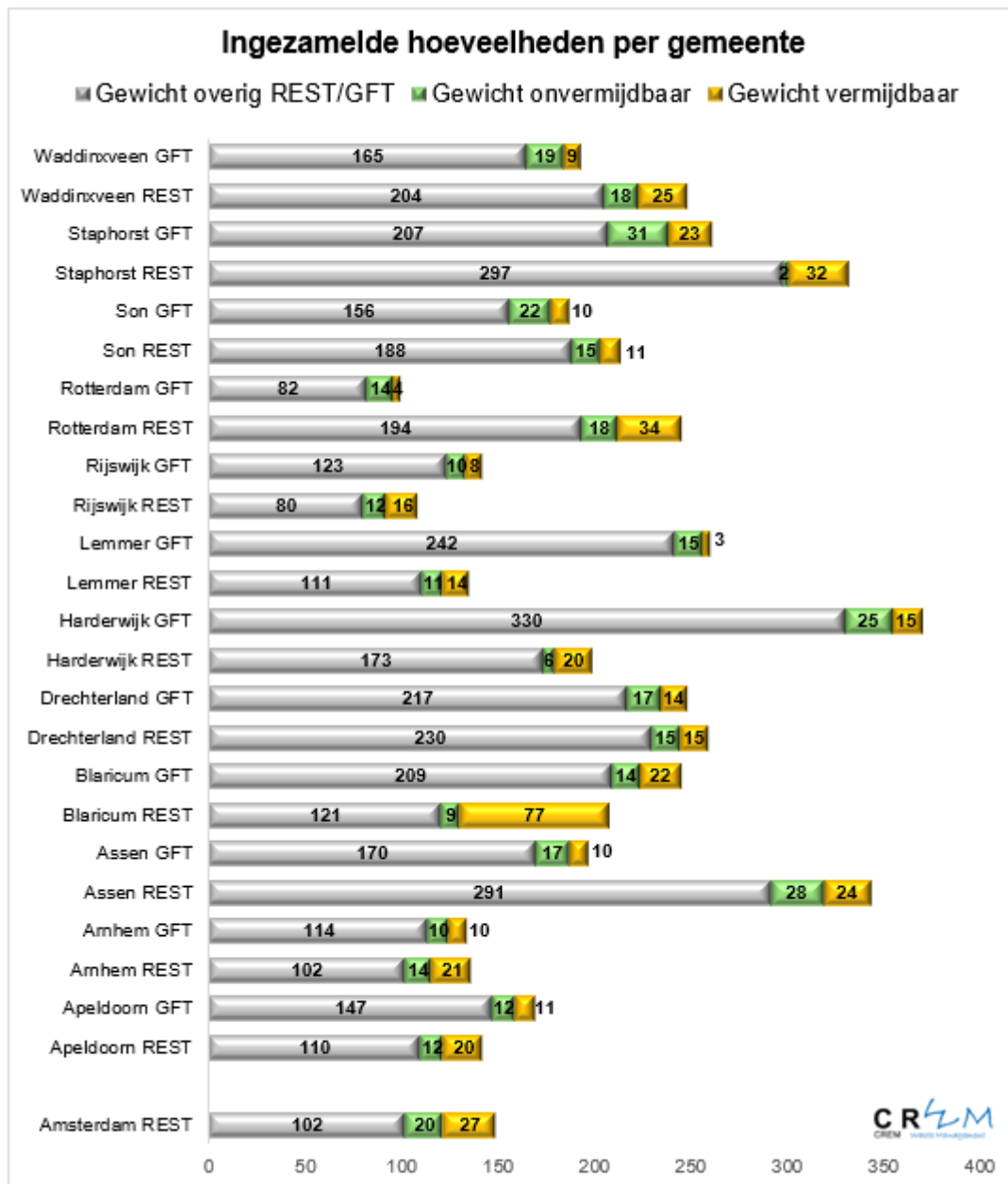
### **Gesorteerde hoeveelheden**

In totaal is 4.280 kilogram afval ingezameld en gesorteerd, waarvan 2.101 kilogram restafval (afkomstig van 130 huishoudens) en 2.179 kilogram GFT-afval (afkomstig van 120 huishoudens). In figuur 2.1 staan de ingezamelde (en gesorteerde) hoeveelheden rest- en GFT-afval per gemeente aangegeven.

De verschillen in gewicht zijn per gemeente erg groot, dit hangt bijvoorbeeld af van de inzamelfrequentie (zie tabel 2.3), het weer en het scheidingsgedrag:

- *inzamelfrequentie*: dit varieert van een paar keer per week (bij verzamelcontainers voor restafval) tot één keer per 8 weken (restafval Staphorst)
- *het weer*: dat bijvoorbeeld mede bepaald of er veel in de tuin wordt gewerkt;
- *scheidingsgedrag*.

Figuur 2.1 Ingezameld rest- en GFT-afval per gemeente (in kg)

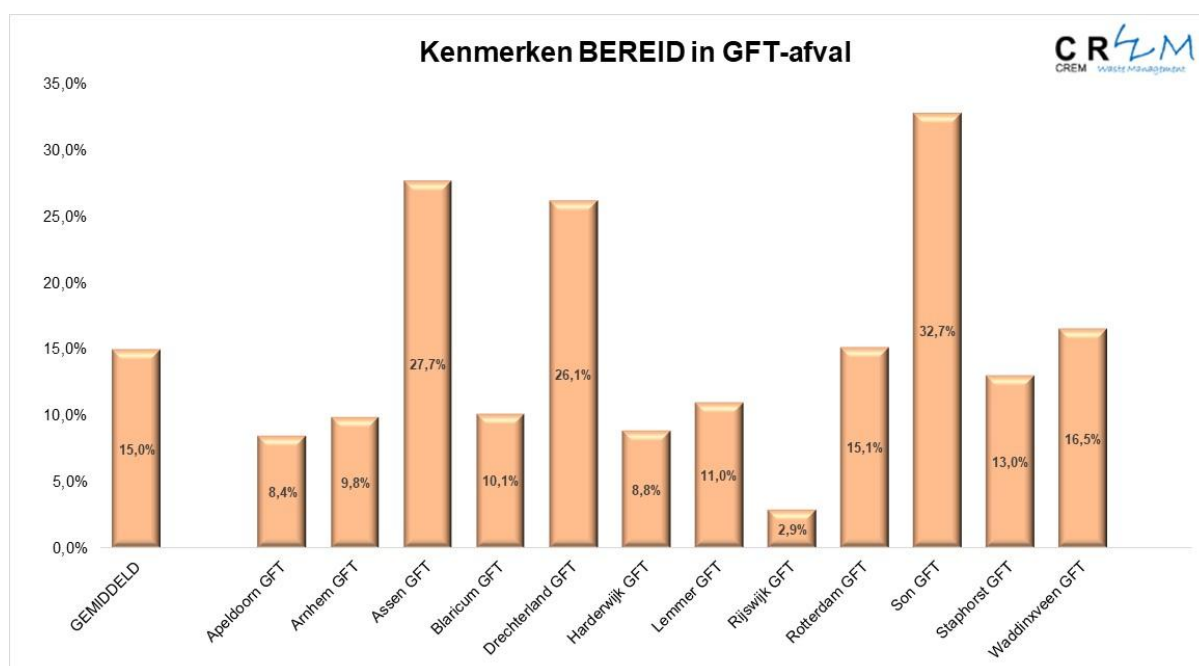
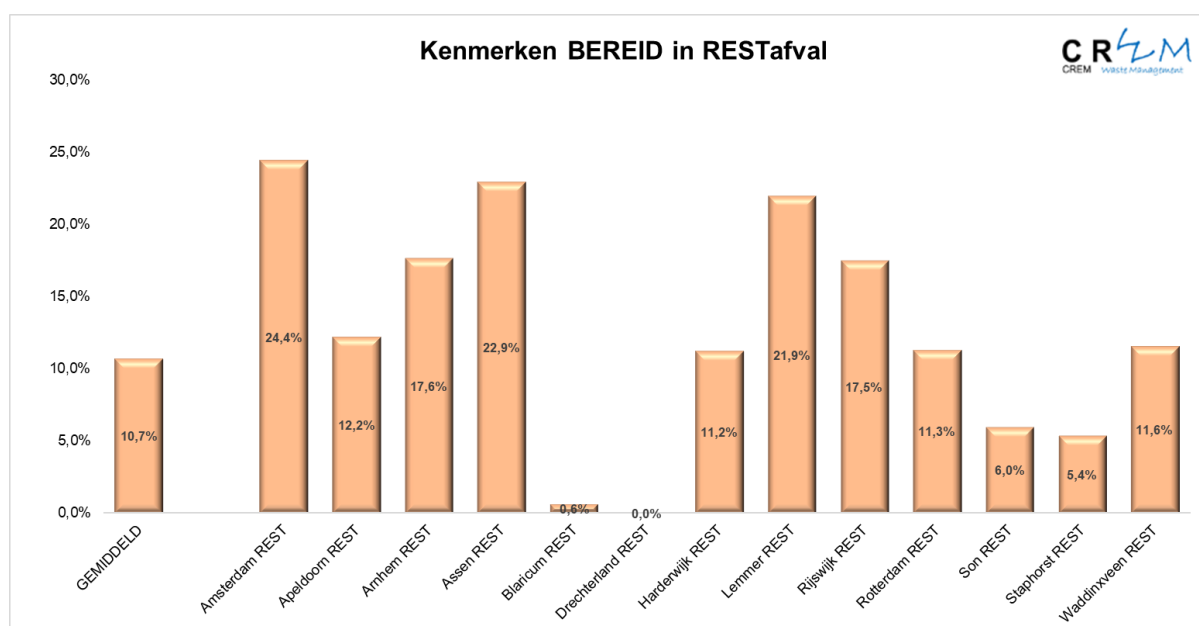


De foto's op de volgende pagina geven een impressie van de wijze waarop de afvalsamenstellingsanalyses zijn uitgevoerd. Op de linker foto is een monster voedselresten te zien afkomstig van één huishouden. De 2e foto laat zien op welke wijze de sortering plaatsvindt. Elke component die wordt aangetroffen in een monster wordt in een apart bakje gedaan en apart gewogen waarna de gegevens worden genoteerd (zie 3e foto). De foto rechtsonder is het 'winkeltje' met voedselverspilling veelal nog in onaangebroken verpakking.



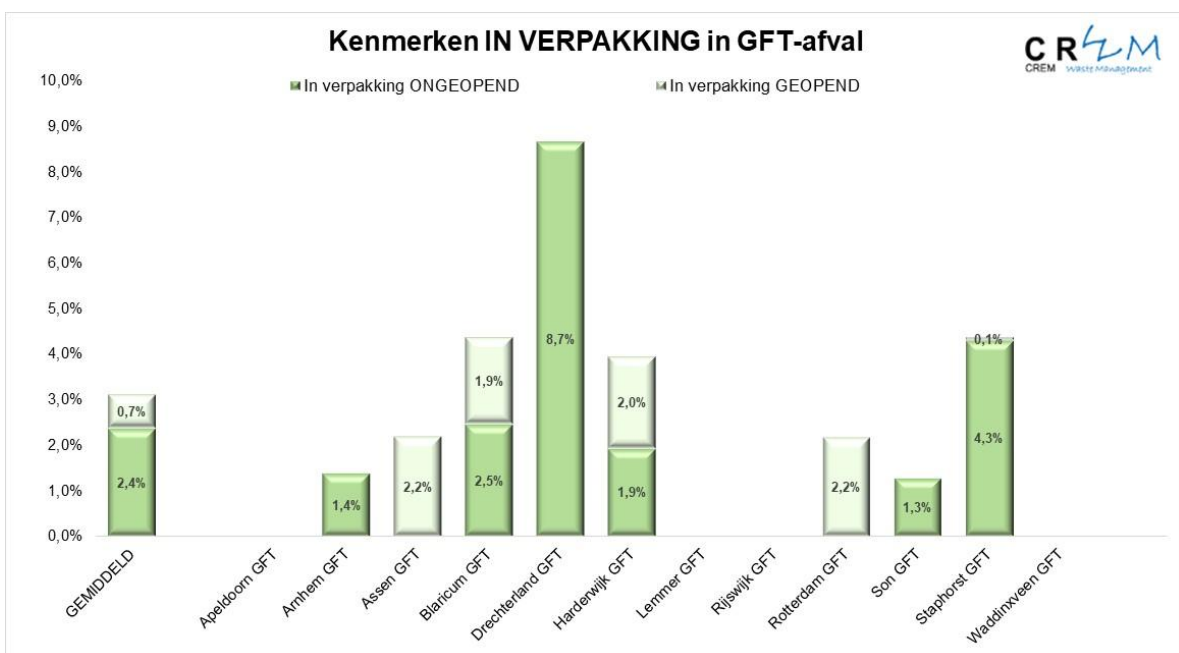
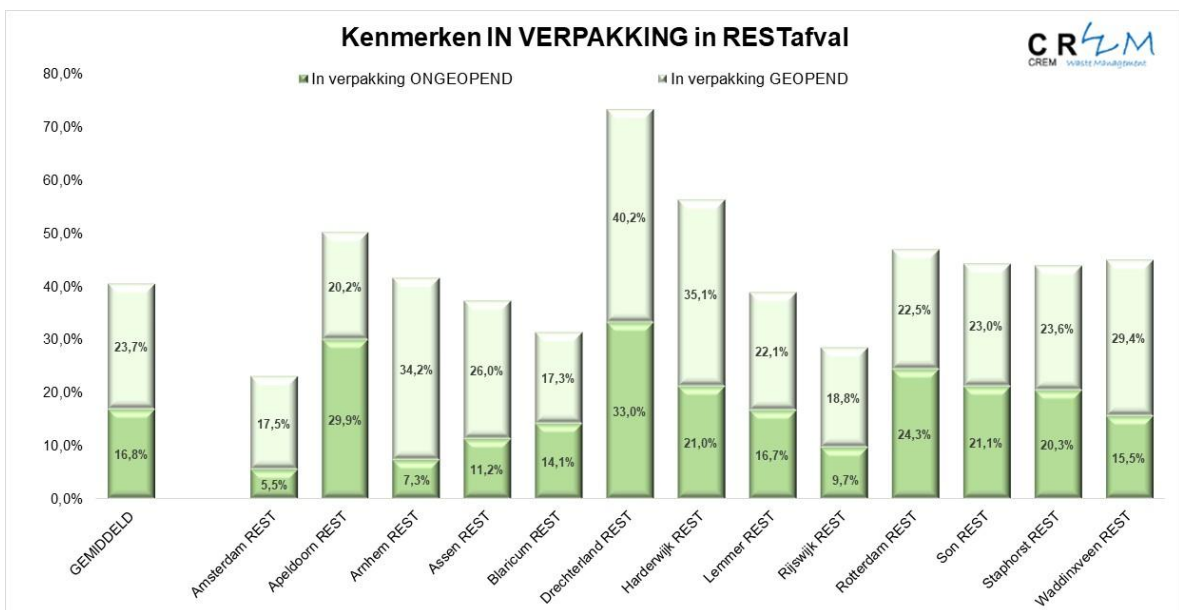
### 3 BEREID

Het aandeel BEREIDE voedselresten is in het restafval gemiddeld 10,7% en in het GFT-afval 15,7%. Bij het restafval komen in twee gemeenten niet of nauwelijks bereide voedselresten voor. Bij het GFT-afval is dit in alle gemeenten te vinden.



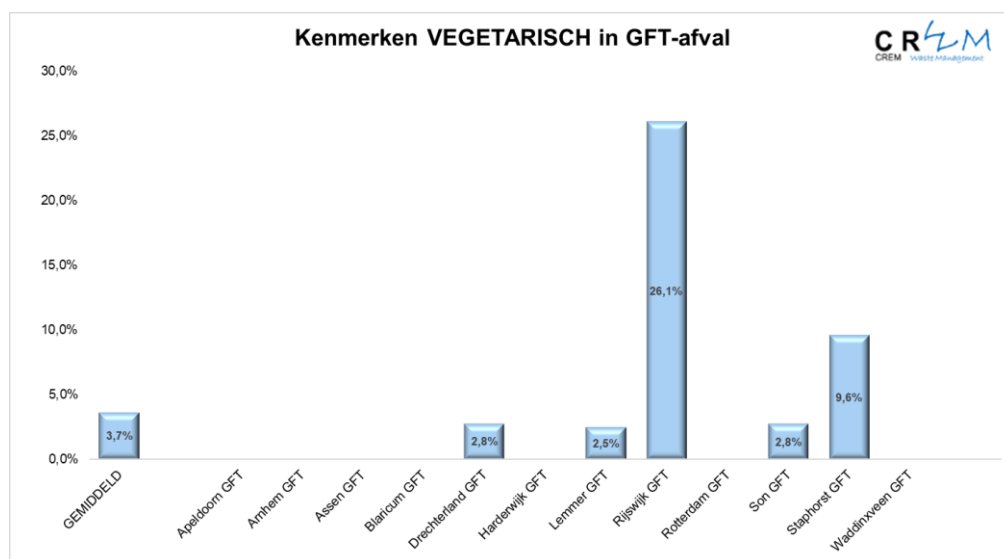
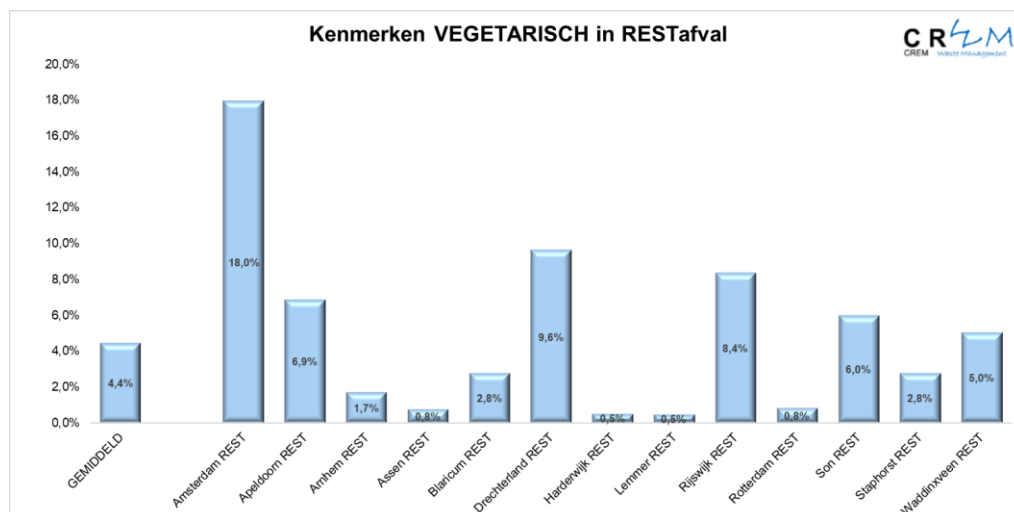
## 4 IN VERPAKKING

Het aandeel VERPAKTE voedselresten is in het restafval gemiddeld 40,5% (waarvan 41,5% in ongeopende verpakkingen en 58,5% in geopende verpakkingen) en in het GFT-afval 6,5% (waarvan 57,8% in ongeopende verpakkingen en 42,2% in geopende verpakkingen). Het betreft hier alle soorten verpakkingen (kunststof, drankpak, blik, glas etc., waarbij het gewicht *zonder* verpakking is weergegeven (dus netto). Bij het restafval komen in alle gemeenten verpakte voedselresten voor. Bij het GFT-afval in 4 gemeenten niet.



## 5 VEGETARISCH

Het aandeel VEGETARISCHE voedselresten is in het restafval gemiddeld 4,4% en in het GFT-afval 3,4%. De mogelijkheid voor vegetarische producten bestond alleen bij de volgende voedselcategorieën: vlees, vleesbeleg, pasta's en saladebakjes. Hierbij speelt informatie op de verpakking een rol en worden soms keuzes gemaakt op basis van visuele beoordeling. Dit overzicht zal niet volledig zijn omdat onherkenbaar vegetarische producten niet worden vermeld als 'Vegetarisch: zeker' of als 'Vegetarisch: waarschijnlijk'. Bij het restafval komen in twee gemeenten niet of nauwelijks bereide voedselresten voor. Bij het restafval komen in alle gemeenten vegetarische voedselresten voor. Bij het GFT-afval in 5 gemeenten.

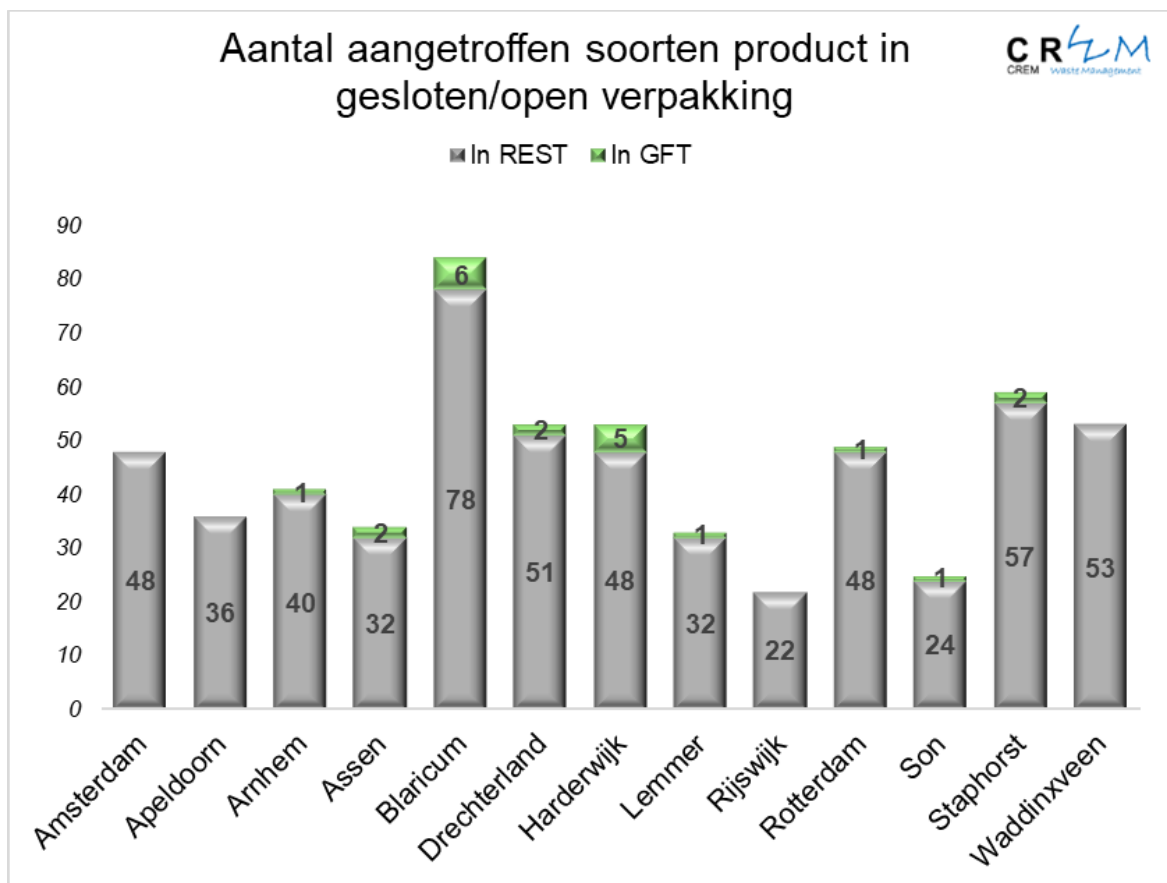


## 6 VERPAKT

In de sorteeranalyses is ook het aantal voedselresten in verpakking geregistreerd, waarbij twee varianten worden onderscheiden: in ongeopende verpakking en in geopende verpakking.

Zowel in het restafval als in het GFT-afval werden in totaal 590 keer voedselresten in verpakking aangetroffen, waarvan 569 in restafval en 21 in GFT-afval. Het ging daarbij om 194 verschillende producten (bijna de helft van alle producten die in het bestand zitten).

Verpakte voedselresten in het restafval werd in alle gemeenten aangetroffen, in het GFT-afval geldt dit voor 9 van de 12 gemeenten waar GFT-afval wordt ingezameld.



De tabel in bijlage 4 geeft aan hoe vaak bepaalde producten werden aangetroffen.

## Bijlage 1 Bewonersbrief

Datum Voorjaar 2025  
Betreft **Monitoren voedselverliezen in huishoudens**

Geachte bewoner,

De overheid ontwikkelt beleid op het voorkomen van voedselverspilling. Daarvoor is kennis nodig van wat er zoal in het afval zit. Om daar achter te komen laat het ministerie regelmatig landelijke metingen uitvoeren van het voedselafval uit een aantal straten verspreid over Nederland. Het gaat om een onderzoek naar voedselverspilling dat wordt gecoördineerd door het Voedingscentrum. Dit onderzoek is ook uitgevoerd in 2010, 2013, 2016, 2019 en 2022. Uit het onderzoek in 2022 bleek dat elke Nederlander jaarlijks gemiddeld 33,4 kg voedsel weggooit. CREM Waste Management heeft opdracht gekregen een steekproef te nemen door ook uit uw straat de inhoud van een paar rolcontainers voor onderzoek mee te nemen. De resultaten blijven geheel anoniem, want het gaat om het gemiddelde van circa 130 huishoudens, niet om uw huishouden in het bijzonder.

Mocht u nog vragen hebben hierover, dan kunt u contact opnemen met:

**Frits Steenhuisen**  
CREM Waste Management  
steenhuisen@cremwm.nl  
0650681147

Hartelijke groeten,



Eva de Groot

Projectleider Onderzoek Voedselverspilling in huishoudens, Voedingscentrum

Namens het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur

## Bijlage 2 Bewonersbrief gemeente De Fryske Marren



Geachte bewoner,

Vandaag is de inhoud van uw REST-container meegenomen om te bepalen hoeveel etensresten er nog in zitten. In Lemmer zijn vandaag 10 containers op deze manier ingezameld. Dit gebeurt op willekeurige adressen in drie verschillende straten. De sorteringen vinden plaats in Hilversum, zonder dat bekend is van welk adres het te sorteren monster afkomstig is.

We doen dit elke 3 jaar (de laatste keer was 2022) en in de 2<sup>e</sup> brief vindt u meer informatie over dit project.

Naast Lemmer worden er nog monsters ingezameld in 12 andere gemeenten in Nederland.

De gemeente Fryske Marren heeft hiervoor toestemming gegeven, onder voorwaarde dat we na de monstemame deze brief afgeven om dit te melden.

Mocht u meer willen weten neem dan gerust contact op met mij.

Met vriendelijke groet,

Frits Steenhuisen

CREM Waste Management

[steenhuisen@cremwm.nl](mailto:steenhuisen@cremwm.nl)

0650681147

# Bijlage 3 Overzicht gesorteerde componenten

SCHILLEN EN STRONKEN	VOEDSEL VERMIDBAAR					
aardappelschillen	<b>VLEES EN VIS</b>	bloemkool	peer	<b>PASTA'S</b>	gepofte spelt	
andijvie	<b>VLEES</b>	bonen	perzikken	bami	bouillonblokjes	
asperge	bapao	broccoli	pruimen	couscous	pot zout	
avocadorest (pit en schil)	bereid vlees	champignons	rozijnen	fusilli	onbekend	
bleekselderij	frikandel	cherrytomaatjes	sinaasappel	gnocchi	gedroogd brandnetelblad	
bloemkool	gehakt	chinese kool	vijgen	lasagna	gedroogd theemengsel	
boontjes	hamburger	courgette	zwarte bessen	macaroni		
broccoli	hamburger	dopenwtjes	appelmoes	met saus		
champignon	kip	gekookte groenten	granatappel	met saus en vlees		
chin kool	kip van de grill	gember	fruitcompote	noodels		
courgette	knakworst	groene kool	<b>AARDAPPELEN</b>	ongekookt		
dille	kroket	ijsbergsla	gekookt	pasta's etc. zonder toevoegingen		
groente overig	overig	knoflook	krieltjes	spaghetti		
groentestronken e.d.	rauw vlees	knolselderij	patat	vermicelli		
knoflook	rookworst	komkommer	puree	<b>SNOEP EN SNACKS</b>		
knolselderij	schrntzel	kruiden	rauw	chips		
komkommer	shaslick/sateh stokjes	maaltijdsalade	stampot	chocolade		
koolrabi	shoarma	mais	rösti	snoep		
mais	sparenibs	moes en jams	aardappelkroketjes	weight care reep		
munt	speklappen	paksoi	gebakken aardappeljes	zoutjes/nootjes		
paprika	spekreepjes	paprika	<b>DRANKEN</b>	popcom		
pompoen	worstebroodjes/sauzizenbroodjes	peterselie	frisdranken	amandelen		
prei	worsten	pijnboompitten	fruitsappen en water	kaascrackers		
rabarber	<b>VLEESBELEG</b>	pompoen	koffie, thee, chocolademelk etc.	ijsje		
radijs	filet american	prei	sterke drank	<b>BOTERHAMBELEG ZOET</b>		
rode kool	gekookte worst/salami etc.	rabarber	wijn en bier	indakaas, chocopasta, honing e.d.		
schorseneer	leverworst	radijsjes	ranja	hagelslag, muisjes e.d.		
sla	paté/smeerbaar	rauwe groenten zelf gesneden	ijsthee	jam		
spitskool	vleesbeleg, boterhamworst	rauwe groenten/voorgesneden	citroensap	suikerklontjes		
spruitjes	vleesbeleg, rookvlees	rode bieten	<b>swill, eetbaar, mix</b>	<b>SAUSEN EN VETTEN</b>		
stooferen	vleesbeleg, serano	rode kool	<b>BROOD</b>	aioli		
tomaat	vleeswaren/beleg	rucolla	afbakbrood	bbq saus		
tuinkers	osseworst, smeerbaar	sjalotjes	belegde boterhammen	cocktailsaus		
uienschillen	<b>VIS</b>	sla	bolletjes, kadetjes, krentenbollen	dressing		
witlof	rauwe vis (bijv. haring)	slamix voorgesneden	brood kapje	jus, braadvet/boter, frituurvet		
witte kool	tonijn	srijbiet	crackers, toast	keijap		
wortel snijrest	vis bereid	srijbonen	croissants	knofloksaus		
zoete bataat	vis in blik (bijv. sardientjes)	soepgroente	heel brood	mayonaise		
rode bieten	garnalen	spaanse peper	roggebrood	mosterd		
aubergine	<b>KAAS EN ZUIVEL</b>	spinazie voorgesneden	sneetjes	overige saus		
schillenmix mn aardappel	<b>KAAS</b>	spitskool	spijsbrood	pastasaus		
peterselie rest	bieslook smeerkaas	spruitjes	stokbrood	pesto		
kaneelstokje gebruikt	feta/hutenkase	stooferen	tauge	plantaridge oliën		
<b>FRUIT</b>	rane kaasjes (brie, roquefort e.d.)	tauge	suikerbrood	potje saus van chinees		
ananas	kaas	tomaat	tosti	sambal		
appelschillen	mon chou	ui gebakken	turks brood	satesaus		
bananenschillen	mozzarella	ui+bosui	gebak, cake	saus van chinees		
citroen	zachte kaas/smeerkaas	wijnzuurkool	gevulde koeken	saus in tubes of flessen		
druif	zuivelspread	witlof	koekjes	tomatenketchup		
fruit overig	<b>DIKZUIVEL</b>	witte kool	oliebollen	tomatenpuree		
grapefruit	boerenyoghurt appel/kaneel	wortels	ontbijtkoek	zelfgemaakte sausen		
kiwischillen	pudding e.d.	zoete bataat	toastjes	currypasta		
kokosnoot	vanille toetje	pastinaak	zoute koekjes/tuc	<b>SALADEBAKJES</b>		
mandarijenschillen	vanille vla	koolrabi	crotons	beenhamsalade		
mango	yoghurt	rettich	deeg	eiersalade		
meloen	yoghurt, vla, kwark	veggie oats	paneermeel	humus		
mix schillen	<b>VLOEIBARE ZUIVEL</b>	zongedroogde tomaatjes	pannekoek	huzarensalade		
noten en pindaschillen	drinkontbijt	gedroogde groentesnack	pita broodje	kerriesalade		
perenschillen	drinkyoghurt	chinese kruiden/paddestoelen	pizza	krabsalade		
sinaasappelschillen	koffiemelk	<b>FRUIT</b>	wraps	overige salade		
granaatappel	melk, karnemelk, sojamelk etc.	aardbeien	brochettes	salade scharrelei/bacon		
aardbeien	yogho-drink	abrikozen	tofu	tonijsalade		
<b>WASKORSTEN (KAAS)</b>	<b>EIEREN</b>	ananas	rijstwafels	chillsalade		
<b>EIERSCHALEN</b>	<b>ZUIVEL OVERIG</b>	appels	pasteitje	<b>SOEPEN</b>		
<b>KOFFIEDIK</b>	boter (vast)/margarine	banaan	dumpings	<b>OVERIGE</b>		
koffiecupps ALUMINIUM	ijis	citroen	<b>MAALTIJDRESTEN</b>	babyvoeding/olvarit		
koffiecupps PLASTIC	kruidenboter	dadels	chili con carne	bodybuildpoeder		
koffiepads	slagroom	druiven	<b>RESTEN MAGNETRONMAALT</b>	cornflakes/muesty		
los		kiwi	quiche	dienvoer		
dikke koffiecupps	<b>GROENTE</b>	kokosnoot	<b>RUIJST</b>	lijnzaad		
<b>THEERESTEN</b>	andijvie	mandarijn	bak foe yong hai	heel (bakmeel, pannekoekmix e.d.)		
<b>VLEES- EN VISRESTEN</b>	asperge	mango	bak nasi	sesamzaad		
botten	aubergine	meleoen	met saus	suiker		
graten, koppen, schelpen	augurken, uijtes e.d.	olijven	met saus en vlees	zakjes kruidenmix		
<b>MIX ONSORTEERBAAR</b>	avocado	overig fruit	ongekookt	koffiecreamer, poeder		
	bleekselderij	passievruucht	rijst zonder toevoegingen	vitamines		
			saus chinees			



## Bijlage 4 Overzicht voedselresten in verpakking

(rood is totaal, zwart is 'in restafval' en groen is 'in GFT')

chips	13	12	1	slagroom	3	3	KAAS EN ZUIVEL	1	1
crackers, toast	11	10	1	spinazie voorgesneden	3	3	knakworst	1	1
knoflooksaus	11	11		stampot	3	3	knoflook	1	1
overige saus	11	10	1	toastjes	3	3	koffie, thee, chocolademelk etc.	1	1
slamix voorgesneden	11	10	1	tomatenpuree	3	3	lasagna	1	1
yoghurt, vla, kwark	11	11		vleeswaren/beleg	3	3	lijnzaad	1	1
kaas	10	9	1	wortels	3	3	moes en jams	1	1
boter (vast)/margarine	9	8	1	aioli	2	2	mon chou	1	1
gekookte worst/salami etc.	9	9		appels	2	2	osseworst, smeerbaar	1	1
mayonaise	9	9		bbq saus	2	2	overig	1	1
rauwe groenten/voorgesneden	9	9		cherrytomaatjes	2	2	paneermeel	1	1
snoep	9	9		chili con carne	2	2	paprika	1	1
zakjes kruidenmix	9	9		chinese kruiden/paddestoelen	2	2	pasteitje	1	1
franse kaasjes	8	8		cornflakes/muesly	2	2	peterselie	1	1
vleesbeleg, boterhamworst	8	8		currypasta	2	2	plantaardige oliën	1	1
vleesbeleg, serano	8	6	2	drinkyoghurt	2	2	pot zout	1	1
bieslook smeerkaas	7	7		EIEREN	2	2	potje saus van chinees	1	1
chocolade	7	7		feta/hutenkase	2	2	prei	1	1
eiersalade	7	7		fusilli	2	2	pudding e.d.	1	1
krieltjes	7	7		hamburger	2	2	puree	1	1
melk, karnemelk, sojamelk etc.	7	7		ijsje	2	2	rauw vlees	1	1
dressing	6	6		kaascrackers	2	2	rauwe vis (bijv. haring)	1	1
filet american	6	6		ketjap	2	2	rijst zonder toevoegingen	1	1
leverworst	6	5	1	kip	2	2	rijstwafels	1	1
overige salade	6	6		koffiecreamer, poeder	2	2	rode bieten	1	1
pesto	6	6		koffiemelk	2	2	rode kool	1	1
pindakaas, chocopasta, honing	6	6		komkommer	2	2	roggebrood	1	1
satesaus	6	6		krabsalade	2	2	rozijnen	1	1
yoghurt	6	6		mais	2	2	sla	1	1
appelmoes	5	5		met saus en vlees	2	2	sneetjes	1	1
beenhamsalade	5	5		noodels	2	2	snijbonen	1	1
bolletjes, kadetjes, krentenbollen	5	5		ontbijtkoek	2	2	spareibs	1	1
gebak, cake	5	5		overig fruit	2	2	suikerklontjes	1	1
humus	5	5		popcorn	2	2	swill, eetbaar, mix	1	1
koekjes	5	5		ranja	2	2	tomaat	1	1
kruidenboter	5	5		roggebrood	2	2	turks brood	1	1
mosterd	5	5		schnitzel	2	2	ui gebakken	1	1
mozzarella	5	4	1	spijsbrood	2	2	vanille toetje	1	1
pastasaus	5	5		sterke drank	2	2	veggie oats	1	1
saus chinees	5	5		suikerbrood	2	2	vermicelli	1	1
zachte kaas/smeerkaas	5	5		tofu	2	2	vitamines	1	1
zoutjes/nootjes	5	5		tonijsalade	2	2	wijn en bier	1	1
aardbeien	4	4		ui+bosui	2	2	zongedroogde tomaatjes	1	1
afbakbrood	4	3	1	vanille vla	2	2	zoute koekjes/tuc	1	1
fruitsappen en water	4	4		vis in blik (bijv. sardientjes)	2	2	zuivelspread	1	1
heel brood	4	3	1	wijnzuurkool	2	2			
huzarensalade	4	4		worsten	2	2			
jam	4	4		wraps	2	2			
kerriesalade	4	4		aardappelkroketjes	1	1			
meel	4	3	1	amandelen	1	1			
ongekookt	4	4		andijvie	1	1			
patat	4	4		asperge	1	1			
pita broodje	4	3	1	augurken, uitjes e.d.	1	1			
SOEPEN	4	4		avocado	1	1			
spekreepjes	4	4		bleekselderij	1	1			
tomatenketchup	4	4		bloemkool	1	1			
vleesbeleg, rookvlees	4	3	1	bodybuildpoeder	1	1			
weight care reep	4	4		bonen	1	1			
bak nasi	3	3		bouillonblokjes	1	1			
RESTEN MAGNETRONMAALT	3	3		brochettes	1	1			
champignons	3	3		broccoli	1	1			
cocktailsaus	3	3		buratta	1	1			
deeg	3	3		chilisalade	1	1			
drinkontbijt	3	3		couscous	1	1			
gedroogd brandnetelblad	3	3		croissants	1	1			
gedroogd theemengsel	3	3		dumplings	1	1			
gehakt	3	2	1	frisdranken	1	1			
met saus	3	3		fruitcompote	1	1			
olijven	3	2	1	garnalen	1	1			
pannekoek	3	2	1	gepofte spelt	1	1			
paté/smeerbaar	3	3		gevulde koeken	1	1			
rucolla	3	3		granaatappel	1	1			
sambal	3	3		hagelslag, muisjes e.d.	1	1			
sausen in tubes of flessen	3	3		ijsbergsla	1	1			



*Frits Steenhuisen*

[steenhuisen@cremwm.nl](mailto:steenhuisen@cremwm.nl)

*CREM Waste Management  
IJburglaan 223  
1086 ZJ Amsterdam*

