

Voedselverspilling aanpakken in je bedrijf: een stappenplan



Het verminderen van voedselverspilling levert je bedrijf veel op, waaronder:

- Minder kosten omdat je minder grondstoffen hoeft in te kopen;
- Minder kosten omdat je minder energie gebruikt;
- Minder 'afval' wat verwerkt moet worden;
- Elke euro die een bedrijf investeert in een bewezen oplossing tegen voedselverspilling betaalt zich [14 keer terug](#);
- Een duurzamer imago voor je bedrijf richting je klant;
- Voldoen aan de CSRD-richtlijn*;
- Overstijgende doelen waaronder minder broeikasgassen-uitstoot, een beter klimaat, een circulaire economie, een duurzamer voedselsysteem en genoeg goed voedsel voor iedereen.

* CSRD-richtlijn

De Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) is een richtlijn die (grote) bedrijven verplicht om te rapporteren over hun impact op mens en milieu. Je afnemers stellen hierover wellicht al vragen, en ook MKB bedrijven worden in de toekomst verplicht te rapporteren over hun duurzaamheidsprestaties.



Hoe te beginnen?
**Zie hiervoor ons
handige stappenplan!**

[Lees hier meer](#) over waarom het tegengaan van voedselverspilling niet alleen belangrijk, maar ook waardevol is voor jouw bedrijf.



STAPPENPLAN



STAP 1 WAT IS DE HUIDIGE SITUATIE IN JOUW BEDRIJF?

Meet wat de huidige verspillingssituatie is in je bedrijf. Hoeveel (goed) voedsel wordt er in jouw bedrijf verspild? Waar in het proces? Door te meten weet je waar de knelpunten zitten en waar de meeste impact te behalen is. Ook creëer je bewustzijn onder het personeel.

Zijn er (actuele) cijfers bekend over hoeveel voedsel er wordt verspild in jouw bedrijf?

Ja

Breng alle gegevens bij elkaar en ga door naar stap 2.

**GA NAAR
STAP 2**

Nee

- 1 Lees deze informatie over meten en monitoring:
[Meten = Weten = Pure Winst](#).
- 2 Is er bij jouw branchevereniging al een monitoringstraject in samenwerking met *Samen Tegen Voedselverspilling* waarbij je kan aansluiten?



Ja

Neem via jouw branchevereniging contact op voor deelname. Gebruik de gemeten cijfers van jouw bedrijf voor de volgende stappen hieronder.

**GA NAAR
STAP 2**

Nee

Ga zelf voor een specifieke representatieve tijdspanne (maand of jaar) aan de slag met het registreren van de cijfers (bijv. in excel):

- Hoeveel kilo's komen er binnen?
- Hoeveel kilo's worden er verkocht voor menselijke consumptie en eventueel diervoeder?
- Hoeveel kilo's worden gedoneerd voor sociale doeleinden?
- Hoeveel kilo's belanden er verdeeld over alle processen in de prullenbak of gaan naar een laagwaardige bestemming zoals vergisting of compostering?
- Onderzoek wat de oorzaken zijn voor de verschillende manieren en processtappen waarop voedsel wordt verspild in de organisatie.
- Onderzoek waar deze stromen nu naartoe gaan: restafval, gft-afval, diervoeding, vergisting, etc.

**GA NAAR
STAP 2**



STAP 2 STEL EEN DOEL

Nadat je van start bent gegaan met het meten van voedselverspilling in jouw organisatie is het belangrijk om een doel te stellen. Stel een ambitieus maar haalbaar doel: met hoeveel procent wil je dit verminderen en per wanneer? Bekijk ook de [Ladder van Moerman](#) om te zien hoe voedsel/grondstoffen zo hoogwaardig mogelijk (her)gebruikt kunnen worden, waarbij het voorkomen van verspilling uiteraard het meest wenselijk is.



TIP

De meeste organisaties werken toe naar 50% vermindering in 2030 ten opzichte van nu. Belangrijk is om hierbij jullie hele keten mee te nemen; hoe zit het bij jullie leveranciers, klanten en consumenten? Welke invloed kan jouw bedrijf hier op uitoefenen?



STAP 3 AANSPREEKPUNT EN BORGING IN DE ORGANISATIE

- A** Maak iemand, of nog liever een groep mensen, binnen de organisatie verantwoordelijk voor het halen van het gestelde doel en maak hier middelen voor vrij. Want iedere geïnvesteerde euro in een bewezen methode om voedselverspilling te reduceren [verdient zichzelf 14x terug](#).
- B** Laat deze persoon/personen ervoor zorgen dat verschillende teams en afdelingen voedselverspilling op de agenda hebben staan. Zo wordt het onderdeel van het DNA van de organisatie. Ter inspiratie kan je eens kijken naar de [Waste Warrior aanpak van Unilever](#).
- C** Laat deze persoon/personen brainstormen met collega's om ideeën te verzamelen hoe voedselverspilling voorkomen, verminderd en verwaard kan worden. Maak hiervoor onder andere gebruik van [deze informatie van Samen Tegen Voedselverspilling](#).



STAP 4 AAN DE SLAG!

Als je weet hoeveel en waar in het proces er voedsel wordt verspild, je een doel hebt gesteld en verantwoordelijken binnen de organisatie, kun je actie ondernemen. Richt je op de knelpunten waar je snel de meeste winst kunt behalen. Dat heeft niet alleen meteen impact, maar motiveert ook om volgende stappen te zetten.



Hieronder vind je tips, informatie en goede voorbeelden waar je stappen op kan zetten om voedselverspilling te voorkomen, verminderen en verwaarden, voor verschillende ketenschakels.

[Algemene tips](#)
[Primaire sector](#)
[Voedselverwerking](#)

[Groothandel](#)
[Retail](#)
[Out-of-home](#)

[Consument en medewerker thuis](#)
[Diervoederindustrie](#)
[Handel & logistiek](#)

