

De Verspillingsvrije Week 2026

We weten dat niemand wil verspillen. Toch gooien Nederlanders gemiddeld 25,5 kilo eten per persoon per jaar weg. Voor alle Nederlanders samen zijn dat wel 18 miljoen maaltijden per week!

Daarom organiseerden Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum van 7 tot en met 13 september de achtste editie van de Verspillingsvrije Week. Samen met meer dan 285 partners inspireerden zij Nederlanders om thuis een week lang geen eten weg te gooien.

Met als thema dit jaar: flexibiliteit. Want door slim om te gaan met anders lopende eetplannen kan voedselverspilling worden voorkomen. Hieronder een greep uit de resultaten en opvallende acties van partners.



Campagne Verspillingsvrije Week

24 augustus tot en
met 13 september



Kook met wat je hebt.



Campagnevideo **750.000** keer bekeken.
Op Videoland, HBO Max en Addressable TV via
Talpa (SBS6, Veronica, NET5).

En extra inzet op:



Met een totaal bereik van ruim
13.000.000
weergaven.

Branded content op
AD en NU

50.000

keer geopend en een
gemiddelde leestijd van
meer dan één minuut.



**Geen tijd voor boodschappen?
Met deze tips maak je toch een
lekkere maaltijd**



**Lopen je eetplannen anders? Met deze tips ga je
verspilling tegen**

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSILLING**

Meer dan 50 Verspillingsvrije tafels door heel het land

→ Mensen gingen samen
aan tafel in gesprek over
voedselverspilling.



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Meer dan 285 partners

Samen met partners ruim

300.000 keukenhulpjes verspreid

➔ Jumbo verspreidde 220.000 Koelkaststickers van het Voedingscentrum via online bestellingen van klanten.



Op de markt in Venray.



In het gemeentehuis in Apeldoorn.

Voorraadplakkers

gelanceerd



Een nieuwe tool om zicht te houden op de voorraad in huis.

Via partners vonden de eerste 10.000 stuks binnen een week hun weg naar consumenten.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Retail

Ook de supermarktketens pakten deze Verspillingsvrije Week weer groots uit. Samen met hun medewerkers organiseerden ze acties in de winkels om klanten te helpen om nog meer uit hun boodschappen te halen. Veelal inspireerden ze hun klanten op de winkelvloer via beeldschermen, magazines en folders. Maar ook online, op social media, websites en in nieuwsbrieven.

➔ **Albert Heijn liet aan de hand van praktijkvoorbeelden zien hoe zij voedselverspilling in de hele keten voorkomen: van land tot klant.**



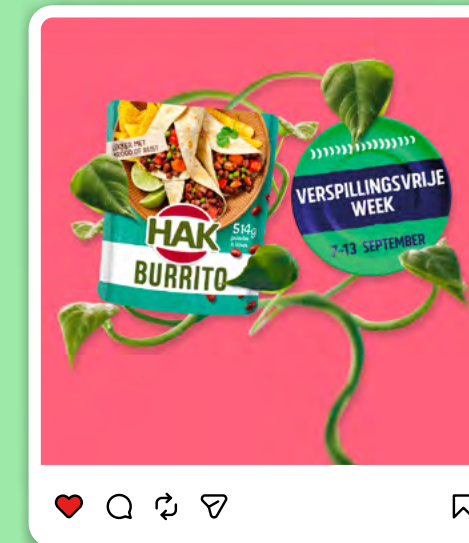
➔ **Ruim 1 miljoen supermarktbroden kregen een sticker die je eraan herinnert het hele brood op te eten.**



**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

Foodservice

Op meer dan 500 foodservicelocaties werden gasten en cateringmedewerkers geïnspireerd om niets te verspillen. Dit werd bijvoorbeeld gedaan door het serveren van verspillingenvrije gerechten, het plaatsen van posters en tafelkaartjes, en door tools uit te delen.



Producenten...

...zochten samenwerkingen op en communiceerden hierover via hun kanalen tijdens de Verspillingenvrije Week.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

Onderwijs

Van basisschool tot universiteit:
scholen gingen met leerlingen aan de
slag met het thema voedselverspilling.



→ 150 basisscholen bestelden de **Smaaklessen poster** over voedselverspilling-dilemma's, die speciaal voor de Verspillingsvrije Week ontwikkeld is in samenwerking met de WUR.

Weetwatje eet | Voedingscentrum eerlijk over eten

Ook was de les over voedselverspilling op het lesplatform **Weet Wat Je Eet** de hele week zonder account te bekijken.



Op de **HAS** werd een gastles gegeven.

Andere initiatieven...

...die zich aansloten als partner van de Verspillingsvrije Week.



Campagne en activatie in samenwerking met met ultra runner Paul Wayne door **Too Good To Go**.



De Kromste Supermarkt door **No Waste Army**.



Zuivelpak campagne door **Schuttelaar & Partners**.



Ketengesprek en Verspillingsvrije Bingo door **Groente en Fruit Huis**.

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPIJLING

Lokale en landelijke overheden

Naast alle verspillingsvrije tafels was er vanuit de overheid, zowel landelijk als lokaal, volop aandacht voor het onderwerp.



Campagne tegen **broodverspilling** in Amsterdam.



Campagne in gemeente Meppel.



Free Food Bar in Leiden.



Verspillingsvrije **Foodtruck** in Harderwijk.

Presentatie actieagenda voedselverspilling bij het
Ministerie van Defensie



➔ Met bezoek van staatssecretaris van Defensie Derk Boswijk en staatssecretaris van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur Silvio Erkens.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

Meer dan 400 publicaties in landelijke en regionale media

NOS

LIMBURG

RTL
NIEUWS

RTV
Rijnmond



ETENSTIJD!
teun van de keuken & yvette van boven

nrc

Alledaagse
vragen

AD

De Telegraaf

Maastricht start Verspillingsvrije Week met openingsevent 'Voorproefje Maastricht'

Maastricht doet mee aan de Verspillingsvrije Week, waarin initiatieven rond voedselverspilling, bewust omgaan met voedsel en lokale voedselketens aandacht krijgen. De week is van maandag 7 tot en met zondag 13 september in Maastricht.

Regioedactie
2 september 2026, 13:30 • Laatste update: 2 september 2026, 13:31

Maak ons je Google-favoriet

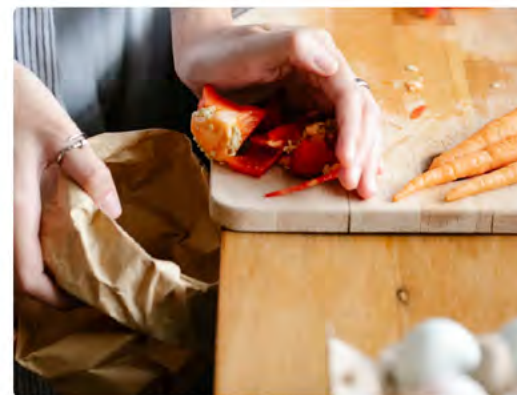
De gemeente Maastricht en Thuis in Maastricht melden dat ondernemers, horecazaken en organisaties initiatieven kunnen aanmelden die bij het thema passen. Het kan gaan om bijvoorbeeld een proeverij, workshop, lezing, rondleiding of actie.

Aangemelde initiatieven krijgen een plek in het programma, op de webpagina en in andere communicatie over de week. De Verspillingsvrije Week begint op maandag 7 september met het openingsevent 'Voorproefje Maastricht', waar organisaties en initiatieven zich kunnen presenteren aan publiek, pers en partners.

AD.nl

Eten in bakjes en de perfecte porties maken: dit is hoe je zo min mogelijk voedsel verspilt

Kamiel Visser 5 september, 12:03 • Aangepast
5 september, 16:20 • 6 minuten leestijd



Hoe lastig is het om minder voedsel te verspillen? We namen de proef op de som.
© Pexels

Vanaf 2030 is het idee om jaarlijks nog maximaal 18 kilo voedsel per persoon verspillen. Dat staat in de doelstelling van het Voedingscentrum. Om dat te halen moeten we veel minder eten weggooien dan nu.

Rijnmond.nl



Inwoners van Deventer scheppen eten op in de Lebuinuskerk. © Ruben Meijerink

Lange tafels vol met eten dat anders in de kliko zou eindigen: 'Wat overblijft delen we in bakjes uit'

Eten dat rijp was voor de prullenbak, ligt maandagavond op lange tafels op het Grote Kerkhof in Deventer. Feestelijk geserveerd op zilveren bladen, met vrolijke vlaggetjes. Waarom kiezen 150 mensen ervoor deze verre-van-verse maaltijden te eten?

Gelderlander.nl



Podcast Etenstijd

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSILLING

A smiling woman with curly hair is holding a large white plate. The word "Bedankt!" is written in green on the plate. The background is green with a dark green silhouette of the woman behind her.

Bedankt!



eerlijk over eten
Voedingscentrum

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING