



VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling in je gemeente: bouwstenen voor jouw aanpak

Na het lezen van [deze inleidende infographic](#) ben je als gemeente op de hoogte wat voedselverspilling inhoudt, de impact die het heeft op onze leefomgeving en dat het reduceren van voedselverspilling meerdere beleidsterreinen tegelijk helpt om de gemeentelijke doelstellingen te halen. De verbetering van ons voedselsysteem is dé oplossing voor vele uitdagingen. In dit document vind je 'bouwstenen' met handvatten om voedselverspilling te helpen reduceren bij organisaties én consumenten thuis in jouw gemeente. Het biedt je handelingsperspectief, ondersteund met succesvolle voorbeelden uit andere gemeenten.

Jaarlijks wordt 1,6 miljard kilo goed voedsel verspild in Nederland. Ons land heeft zich gecommitteerd aan de doelstelling om 50% minder te verspillen in 2030 ten opzichte van 2015 (SDG 12.3). Draagt jouw gemeente ook haar (bouw)steentje bij?

Meer feiten en cijfers over voedselverspilling vind je in de [Kennisbank](#) van Samen Tegen Voedselverspilling.

Wat is voedselverspilling?

Definitie voedselverspilling: Als voedsel bedoeld voor menselijke consumptie hiervoor niet wordt gebruikt en het materiaal niet ingezet wordt als veevoer, is er sprake van voedselverspilling.

Voedselverspilling vindt plaats in de hele keten: van boer tot bord en van lopende band tot restaurant. Een brede ketenaanpak en samenwerking tussen alle ketenschakels is daarom belangrijk.



De Ladder van Moerman

De [Ladder van Moerman](#) is een model dat laat zien hoe voedsel/grondstoffen zo hoogwaardig mogelijk gebruikt kunnen worden. Het voorkomen van verspilling is de meest wenselijke situatie, en als dat niet mogelijk is het verwerken tot nieuwe grondstoffen voor voedsel voor mensen, veevoer of hoogwaardige materialen. Vergisting, composteren, verbranden of storten van voedsel zijn de minst wenselijke opties.

Inhoud

Voedselverspilling in je gemeente: bouwstenen voor jouw aanpak	2
Introductie	4
Landelijk beleid en plannen	4
Wat doet Samen Tegen Voedselverspilling?	4
Wat kan jouw gemeente doen?	5
Bouwsteen A: Aankaarten en Agenderen	6
Voor beleidsmedewerkers	6
Voor politici	7
Beleidssterreinen	7
Bouwsteen B: Diagnose, Doelgroep, Doel en Beleid	8
Diagnose	9
Doelgroep	10
Doel	10
Verbinden	11
Beleidsvorming	12
Bouwsteen C: Aan de slag op verschillende niveaus	15
Juridisch: aanbestedingen, subsidies en financiering	15
In de praktijk: projecten en initiatieven	16
Voor organisaties	16
Voor inwoners	25
Binnen de gemeentelijke organisatie	29
Pak de handschoen op!	31
Bijlagen	32
Links naar landelijk, provinciaal en regionaal beleid en initiatieven	32
Overige interessante links en informatie	33

Leeswijzer: waar begin je met lezen in dit document?

- Is dit onderwerp (relatief) nieuw op de agenda van jouw gemeente? Lees dan de introductie en begin dan bij bouwsteen A ([pagina 6](#)).
- Staat het onderwerp wel op het vizier van jouw gemeente, maar zoek je handvatten om plannen te maken, doelen te stellen en focus aan te brengen? Ga dan naar bouwsteen B ([pagina 8](#)).
- Wil jouw gemeente aan de slag met projecten tegen voedselverspilling en zoek je daar inspiratie voor? Ga dan naar bouwsteen C ([pagina 15](#)).



Landelijk beleid en plannen

Nederland heeft zich als doel gesteld om voedselverspilling met 50% te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. In onder andere het [Klimaatakkoord](#), het [Rijksbrede programma Nederland Circulair in 2050](#), en het [Nationaal Programma Circulaire Economie 2023-2030](#) staat beschreven dat voedselverspilling een belangrijke focus met grote impact heeft. Hierbij is aandacht nodig voor o.a. bedrijven, consumenten en overheden. Benoemd wordt dat allerlei initiatieven op dit gebied de steun en medewerking van overheden als lokale besturen verdienen. Overheden worden dan ook uitgenodigd om mee te denken, ideeën in te brengen en initiatieven te nemen. Voedselverspilling aanpakken is een middel dat kan bijdragen om lokale ambities en focusthema's te realiseren.

Wat doet Samen Tegen Voedselverspilling?

Binnen Samen Tegen Voedselverspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties hun krachten en expertise voor één gezamenlijk doel: voedselverspilling met 50% verminderen in 2030 (SDG 12.3). Van supermarkten tot onderwijsinstellingen, en van brancheverenigingen tot levensmiddelenfabrikanten. Door samen te werken met al deze partijen kunnen we samen de grootste positieve impact maken.

Samen Tegen Voedselverspilling werkt langs vier actielijnen:

- 1 **Samen meten.** In samenwerking met Wageningen University & Research helpen we steeds meer grote bedrijven en sectoren op weg om reststromen te meten. Dit doen we in samenwerking met brancheverenigingen. [Lees hier](#) meer over de sectoren waar we al meten.
- 2 **Samen met bedrijven en organisaties.** Samen Tegen Voedselverspilling heeft ruim 100 stakeholders. We verbinden en activeren alle schakels uit het voedselsysteem, jagen samenwerkingen aan, stimuleren innovaties en delen kennis. Met een focus op grote (industriële) bedrijven. [Lees hier](#) meer tips en informatie die we voor deze sectoren uiteen hebben gezet.
- 3 **Samen met consumenten.** Met impactvolle campagnes, interventies en onderwijsprogramma's, in samenwerking met het Voedingscentrum, inspireren we consumenten om thuis verspillingvrij te kopen, koken en bewaren. [Lees hier](#) meer.
- 4 **Samen spelregels veranderen.** We zetten in op verandering van belemmerende wetten en regels. Zodat circulair en verspillingsvrij ondernemen de meest aantrekkelijke keuze wordt. [Lees hier](#) meer.

Ook heeft Samen Tegen Voedselverspilling contact met overheden, waaronder ministeries, provincies en gemeenten. Meer informatie over de stichting vind je op www.samentegenvoedselverspilling.nl.

Wat kan jouw gemeente doen?

Initiatieven richting inwoners en bedrijven dragen bij aan het halen van gemeentelijke doelstellingen. Het is essentieel voor gemeenten om de leiding te nemen in het verminderen van voedselverspilling omdat je als gemeente de primaire bestuurslaag bent die directe invloed heeft op het dagelijks leven van jullie inwoners en de lokale economie. Gemeenten spelen een cruciale rol in het verminderen van voedselverspilling omdat jullie een directe verbinding hebben met zowel de lokale gemeenschap als bedrijven en organisaties binnen jullie grenzen. Als hoeders van openbare diensten kunnen jullie niet alleen bewustwording creëren over de impact van voedselverspilling, maar ook praktische oplossingen aanbieden die aansluiten bij de behoeften van jullie inwoners en bedrijven. Gemeenten kunnen een centrale rol spelen in het creëren van een cultuur van duurzaamheid en verantwoordelijkheid rond voedselgebruik.

Bij uitstek kunnen gemeenten het verschil maken door jullie contacten met mkb zoals bijvoorbeeld de bakker om de hoek, de groenteboer, kleine voedselproducerende bedrijven en kleinschalige boerenbedrijven. Samen Tegen Voedselverspilling heeft deze contacten en capaciteit niet. Lokale campagnes en acties gericht op inwoners zijn ook haalbaarder en vruchtbaarder als jouw gemeente hier zelf en lokaal op inzet. Daarom bieden we jouw gemeente alle adviezen, goede voorbeelden, tips en tools die nodig zijn om zelf met dit vraagstuk aan de slag te gaan in jouw gemeente.

Dit bouwstenendocument is ontwikkeld voor iedereen, zodat gemeentemedewerkers uit grote en kleine gemeenten zelfstandig met dit thema aan de slag kunnen gaan. Grote gemeenten kunnen daarnaast aansluiten als stakeholder bij Samen Tegen Voedselverspilling. Je geeft dan een duidelijke intentie af om actief bij te dragen aan de aanpak om voedselverspilling te voorkomen en verminderen. In een nog te vormen cluster van actieve gemeenten zullen kennis en ervaringen worden uitgewisseld. De inzichten en resultaten uit dit cluster worden breed gedeeld via bijeenkomsten en de website van Samen Tegen Voedselverspilling, om zo ook andere gemeenten te inspireren en te helpen.

Hoe pak je dit aan?

Uit onderzoek van het Voedingscentrum door onderzoeksbureau Motivaction blijkt dat bewustwording over voedselverspilling groeit onder gemeenten, maar dat er sterke behoefte is aan kennis over de omvang en impact ervan. Ook is er behoefte aan praktische handvatten en sparringpartners.

In dit document vind je tips, informatie en handvatten om als gemeente aan de slag te gaan met het verminderen van voedselverspilling. Dit document is opgedeeld in verschillende bouwstenen die afzonderlijk van elkaar en in verschillende volgordes kunnen worden ingezet. Echter is het natuurlijk het meest effectief als alle drie de bouwstenen tot uitvoering komen in iedere gemeente. Dit document omvat veel verschillende richtingen en opties: kies wat bij jouw gemeente past! De bouwstenen waaruit dit document is opgebouwd zijn:

- **Bouwsteen A:** Aankaarten en Agenderen. Uit onderzoek blijkt dat veel gemeenten niet weten waar ze moeten beginnen. Deze bouwsteen helpt je met het creëren van bewustwording en draagvlak binnen de gemeentelijke organisatie
- **Bouwsteen B:** Diagnose, Doel, Doelgroep en Beleid. Hierin word je geholpen om richting te bepalen, keuzes te maken en beleid te vormen. Goede kaders zorgen voor betere uitvoering.
- **Bouwsteen C:** Aan de slag op verschillende niveaus. Hier gaat het over de praktijk. Het beschrijft welke projecten, initiatieven en acties er uitgevoerd kunnen worden om je op weg te helpen.

Bouwsteen A

Aankaarten en Agenderen



Begin met bewustwording. Creëer draagvlak binnen je gemeentelijke organisatie. Dit kan zowel worden opgepakt door beleidsmedewerkers binnen de beleidskaders als kaderscheppend door politici. De kracht vanuit beide politieke routes is natuurlijk het meest effectief. Hieronder geven we een aantal richtingen mee.

Voor beleidsmedewerkers

- Laat besluitvormers zien wat de aanpak van voedselverspilling de gemeente oplevert met de informatie in [deze infographic](#). Maak deze besluitvormers ook onderdeel van het plan. Stuur bijvoorbeeld een memo naar de wethouder en bespreek het belang van het thema.
- Zoek naar haakjes binnen beleidsterreinen waar het thema voedselverspilling aan opgehangen kan worden bij het opstellen van de omgevingsvisie. Ga hiervoor bijvoorbeeld in gesprek met de wethouder. Denk hierbij na over wat de toegevoegde waarde van het tegengaan van voedselverspilling kan zijn op de omgeving.
 - In Gemeente Deventer is een plan gemaakt om begin 2025 te onderzoeken hoe voedselverspilling opgenomen kan worden in de omgevingsvisie.
 - Een van de specifieke thema's die bijvoorbeeld de laatste jaren steeds vaker terugkomt is overlast van ongedierte in de openbare ruimte, wat veroorzaakt wordt door voedselresten in zowel huishoudelijk- als bedrijfsafval. Voedselverspilling verminderen pakt ongedierte effectief aan.
- Onderzoek of er bestaande taken of beleidsterreinen binnen de gemeente zijn waar voedselverspilling bij past en bespreek het onderwerp daar. Het draagvlak kan je vergroten door verbindingen te zoeken met onderwerpen als voedsel, gezondheid, afval, circulariteit, economie, duurzaamheid, armoede en werkgelegenheid. Krijg andere afdelingen mee door ze bewust te maken van (de schaal van) het probleem en ze te inspireren met voorbeelden uit andere steden en gemeenten zoals beschreven in dit stappenplan.



Voor politici

- Na de gemeenteraadsverkiezingen onderhandelen de leden van de raad over het aantal wethouders dat elke partij levert en welke portefeuilles deze wethouders krijgen. Maak voedselverspilling onderdeel van deze opgave. In de gemeente Ede en de gemeente Wageningen is bijvoorbeeld een wethouder aangesteld met o.a. voedsel, voedseltransitie en circulariteit in zijn/haar portefeuille.
- Er is al een landelijke doelstelling op het gebied van voedselverspilling, dus agendeer de stappen die in jouw gemeente worden genomen aan de hand van deze landelijke doelstelling.
- Vermeld de partijdoelstelling op het verminderen van voedselverspilling expliciet in het verkiezingsprogramma en onderhandel het ook mee in het coalitieakkoord.
- Het verminderen van voedselverspilling kan bijdragen aan brede partijdoelstellingen op onderwerpen als voedsel, gezondheid, afval, landbouw circulariteit, economie, duurzaamheid, armoede en werkgelegenheid. Daarnaast kan via deze onderwerpen steun bij andere fracties worden gevonden.

Mocht je dit niet voor elkaar krijgen binnen je gemeente, regio of provincie dan kan het interessant zijn om contact op te nemen met [De Verschilmakers](#). Zij helpen verschillende overheden met o.a. het bij elkaar brengen van de juiste mensen, het vrijmaken van middelen en het stellen van ambities.

Beleidssterreinen

- **Duurzaamheid & klimaat:** Voedselverspilling verminderen staat op [nummer 1 van impactvolle en haalbare oplossingen tegen klimaatverandering wereldwijd](#).
- **Circulaire economie:** Ieder jaar gaat er circa [1,6 miljard kilo](#) eetbaar product verloren, waardoor enorm veel grondstoffen onnodig worden verbruikt.
- **Afval(reductie):** Binnen de hele voedselketen is er per hoofd van de bevolking 161 kg voedselverspilling per jaar. Bij de consument thuis wordt hier [33,4 kg](#) van verspild en de rest gebeurt elders in de keten.
- **Voedsel(zekerheid):** We besparen jaarlijks 1,2 miljard maaltijden als alle Nederlanders thuis geen voedsel verspillen. Heel Nederland zou hier [ruim 2 maanden van kunnen avondeten](#).

Lees meer over de potentiële positieve impact op de verschillende beleidssterreinen in de [inleidende infographic](#).



Bouwsteen B

Diagnose, Doelgroep, Doel en Beleid



Zowel kleine, middelgrote en grote gemeenten kunnen met dit onderwerp aan de slag. Bepaal je precieze doel en je doelgroep op basis van een verkenning naar voedselverspilling in jouw gemeente. De prioriteiten, budgetten, energie en kansen zijn overal anders. Doe deze inventarisatie specifiek voor jouw gemeente om zo de beste aanpak te kiezen.

Een voorbeeld: Central Ohio heeft [in een document gedeeld](#) hoe zij dit hebben aangepakt.

Grote gemeenten

Maak capaciteit en middelen beschikbaar. Zorg voor financiële ondersteuning en maak een projectcoördinator verantwoordelijk voor het onderwerp. Deze projectcoördinator verankert voedselverspilling in het strategisch beleid en integreert het in de algemene werking van de gemeente. Het werkt goed om een interne werkgroep op te stellen om samen met stakeholders de lijnen uit te zetten en voortgang te bewaken.

Kleine tot middelgrote gemeenten

Is er geen capaciteit of geld voor projectcoördinator om hier mee aan de slag te gaan? Ga de samenwerking aan met buurgemeenten of besteed het uit binnen een grotere opgave. Alle handvatten in dit document zijn zowel op grote als op kleine schaal uit te voeren.

Een voorbeeld: Gemeente Deventer heeft de [CDOKE gelden](#) gebruikt om fte aan te nemen voor de aanpak van voedselverspilling. Hierdoor kon er (tijdelijk) iemand aan de slag met het onderzoeken van de kansen rondom dit thema in de gemeente en staat het vanaf nu duidelijk op het vizier.



Diagnose

Begin eerst bij het stellen van de diagnose. Wat is de status van voedselverspilling in de gemeente? Welke gegevens zijn er bekend? Dit kan op verschillende niveaus:

- Is het huishoudelijk afval al eens in kaart gebracht? Denk aan een sorteeranalyse waarin keukenafval of specifiek voedselverspilling wordt uitgesplitst, [de benchmark huishoudelijk afval](#) of aan het uitzetten van deze [gevalideerde vragenlijst](#). Uit onderzoek blijkt dat inzicht in de hoeveelheid en het soort afval helpt om minder te verspillen in de gemeente.
- Onderzoek waar er in de gemeente voedsel wordt verspild, hoeveel precies en waar is de meeste impact te behalen?
 - Omdat dit moeilijk te bepalen is, is het interessant om na te gaan: waar komt voedsel de gemeente binnen en waar gaat het eruit? Wat voor partijen zijn er die met voedsel werken?
 - Wanneer je het wel liever in cijfers in kaart brengt, kan je het voorbeeld van Arnhem of Amsterdam volgen. Gemeente Arnhem heeft een consultancybureau ingehuurd om een circulariteitsscan (o.a. op afvalstromen) uit te voeren en gemeente Amsterdam heeft eigen data analisten aan het werk gezet. Niet iedere gemeente kan zo'n onderzoek zomaar uitvoeren. De methode van gemeente Amsterdam wordt hoogstwaarschijnlijk op termijn vrij beschikbaar gemaakt zodat andere gemeenten de aanpak kunnen kopiëren.
 - Met bijvoorbeeld gemiddelde cijfers voor bijvoorbeeld de zorg, horeca en voedselverwerkende sector krijg je een globaal idee van de uitdagingen en kansen.
- Voedselverspilling bij bedrijven is wellicht lastiger om in kaart te brengen. Afzonderlijke bedrijven kunnen deelnemen aan de verschillende monitoringstrajecten van Samen Tegen Voedselverspilling (kijk voor de meest recente cijfers in de [Kennissbank](#)). Als gemeente kan je de bedrijven in jouw regio wijzen op de mogelijkheden [met deze link](#). Bedrijven die niet binnen een van de monitoringstrajecten passen, kunnen aan de slag met het meten van verspilling met behulp van de tips [op deze pagina](#). Hier kan je als gemeente bedrijven in stimuleren.
- Zoek uit of er al initiatieven en projecten zijn (geweest) op het gebied van voedselverspilling in de gemeente. Breng vervolgens in kaart welke partijen er in de gemeente hier actief in zijn.

Voorbeelden:

Gemeente Arnhem

- Omgerekend kost de verwerking van ál het voedsel dat in Arnhem door huishoudens wordt verspild de gemeente ieder jaar meer dan 1 miljoen euro.
- In Arnhem is berekend dat wanneer alle huishoudens per jaar 1 kilo minder voedsel verspillen, dit de gemeente €15.267 bespaart.

Het [Food Loss & Waste Protocol \(FLW Protocol\)](#) is een protocol voor het kwantificeren van voedselverspilling dat is ontwikkeld door een partnerschap van wereldwijde belanghebbenden. Dit is onder andere door gemeenten te gebruiken om de hoeveelheid voedselverspilling in de gemeente in kaart te brengen.

Amerikaanse steden Denver, Nashville en New York hebben gezamenlijk voedselverspilling in hun stad in kaart gebracht en delen hun aanpak en bevindingen [hier](#).

Doelgroep

Wie wil je bereiken? Zijn dat bedrijven, inwoners, onderwijs of ook andere lokale organisaties? Ga na wat voor gemeente jullie zijn en wat voor aanpak bij jullie past. Ga ook na waar de meeste impact te behalen is.

- Wat is de identiteit van de gemeente, waar zijn jullie trots op?
- Wat zijn de grote doelen van de gemeente? En hoe kun je voedselverspilling hieraan koppelen?
- Wat gebeurt er al en is energie voor? Waar kan je op meeliften?
- Wat vindt de wethouder belangrijk? En hoe kun je voedselverspilling hieraan koppelen?
- Wat zeggen de cijfers in jouw gemeente? Met welke doelgroep zou je de meeste impact maken?
- Op welke doelgroep zou de gemeente het best kunnen/willen focussen?
 - Als de focus ligt op bedrijven: Welke sector is groot vertegenwoordigd? Denk aan akkerbouw/veeteelt/tuinbouw, voedselverwerkende bedrijven, handel en logistiek, groothandels, industrie, retail, de vrijetijdssector, horeca, of bijvoorbeeld de zorg. Of focus je op zichtbare problematiek zoals broodverspilling, waar veel partijen mee aan de slag zijn. Vanuit Samen Tegen Voedselverspilling werken we met een groot aantal met name [nationale stakeholders](#). We raden gemeenten aan om met lokale/kleinere partijen aan de slag te gaan.
 - Als de focus ligt op inwoners? Ga na wat de demografie is van de gemeente en waar de focus van je boodschap op moet liggen.

Voorbeeld: Gemeente Harderwijk is een echte horeca-stad. Daarom heeft de gemeente gekozen om mee te doen aan het programma [Gelderland van Morgen](#), waarbij ze horecaondernemers financieel hebben ondersteund om via het project onder begeleiding aan de slag te gaan met voedselverspilling.

Doel

De gemeente kan een bijdrage leveren aan de landelijke doelstelling om voedselverspilling in 2030 met 50% te verminderen ten opzichte van 2015. Hierin is een duidelijke rol voor de gemeente weggelegd, omdat deze het dichtst bij de bedrijven, inwoners en lokale initiatieven staan. Wat wil je als gemeente hierin bereiken? Bepaal aan de hand van beschikbare middelen (materieel en personeel) wat de lange- en kortetermijndoelstellingen zijn. Stel dit doel op basis van landelijke data, zoals bijvoorbeeld de huidige situatie: [161 kg](#) voedselverspilling per hoofd van de bevolking over de hele voedselketen, of [33,4 kg](#) (vermijdbare) verspilling van vast voedsel thuis per persoon per jaar. Welke cijfers zou de gemeente hier idealiter voor in de plaats zien?

De impact per initiatief is sterk afhankelijk van hoe dit wordt aangepakt door de gemeente: groot of klein, structureel of ad hoc; het kan veel verschil maken. Ga na wat haalbaar is.

- Voor het bepalen van doelen voor bedrijven en de gemeentelijke organisatie; kijk eens naar de resultaten van de voorbeeld projecten benoemd onder bouwsteen C hieronder.
- Voor het bepalen van een doel voor inwoners; bereken eens wat het zou opleveren als alle inwoners van jouw gemeente een week lang thuis geen voedsel zouden verspillen [via deze tool van het Voedingscentrum](#).

Verbinden

De transitie naar een duurzaam voedselsysteem moet multidisciplinair en met alle beschikbare initiatiefnemers op alle niveaus plaatsvinden. Er moet gewerkt worden aan synergie met en complementariteit tussen alle betrokkenen: overheden, boeren, producenten, burgers, ondernemers, onderzoekers, etc. Van boer tot burger. Hiervoor is een co-creatieve manier van werken nodig vanuit de lokale besturen naar de stakeholders toe.

- Zoek de verbinding op **landelijk** gebied: ga in gesprek met partijen als de provincie, [VANG Huishoudelijk afval](#), [VANG Buitenshuis](#), [GDO](#), [VNG](#) en [NVRD](#). Laat je voeden door initiatieven van Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum op het onderwerp voedselverspilling.
- Zoek de verbinding in de **regio**: regionale samenwerking is nodig om de krachten en middelen te kunnen bundelen. Zo kunnen de lokale besturen hun regie en hun voorbeeldrol grootschaliger, regionaler inzetten. De voedselketen stopt immers niet bij de gemeentegrenzen. Het is dus belangrijk de relatie tussen stad en platteland en die tussen consumptie- en productiegemeenten te herstellen.



Voorbeeld: [FoodNL](#) is de alliantie van vier multihelix agrifoodregio's in Nederland: AgriFood Capital, FruitDelta Rivierenland, Greenport Venlo en Regio Foodvalley. Zij zetten zich in voor het realiseren van gezonde groei en innovatie in agrifood. FoodNL heeft op 9 oktober 2024 samen met de regio's Galicië en Vlaanderen en met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling in Brussel een overeenkomst getekend om meer samen te werken in het terugdringen van voedselverspilling. Concreet gaan partijen samen campagnes oppakken tegen voedselverspilling, kennis uitwisselen, zoeken naar financieringsbronnen in Brussel en zorgen dat regelgeving meewerkt in het voorkomen van verspilling. De ambitie is om de samenwerking met andere regio's uit te breiden.

- Zoek de verbinding binnen de **gemeente**: ga in gesprek met organisaties in jouw gemeente. Een voedselstrategie biedt de kans om losse initiatieven samen te voegen en te versterken. Het is goed op basis van het plaatselijke organisatienetwerk na te denken in welke richting dit beleid moet evolueren, om stapsgewijs nieuwe kansen op te sporen en het beleid nog sterker te maken. Denk aan de verschillende sectoren binnen de voedselketen: akkerbouw/veeteelt/tuinbouw, voedselverwerkende bedrijven, handel en logistiek, groothandels, industrie, foodservice en retail. Maar bijvoorbeeld ook onderwijs, afvalverwerkers en sociale initiatieven. Waar is behoefte aan? En waar is energie voor? Dit kan goede richting geven aan de plannen van de gemeente.
- Zoek de verbinding binnen de **gemeentelijke organisatie**: zijn er andere personen bezig met thema's als armoede, duurzaamheid, circulaire economie of afval, waar voedselverspilling ook een rol heeft? En is er binnen het bedrijfsrestaurant en bij vergaderlunches aandacht voor voedselverspilling?

Beleidsvorming

Gemeenten kunnen ervoor kiezen om voedsel(verspillings)beleid te formuleren, of het simpelweg onderdeel te maken van bestaand lokaal beleid, programma's en initiatieven.

Voedselbeleid algemeen

Voedselbeleid komt neer op een duidelijk plan rondom voedsel binnen de gemeente. Ga op zoek naar haakjes in landelijk, provinciaal en regionaal beleid en programma's op het gebied van voedselverspilling. Onderzoek wat andere gemeenten in hun voedselbeleid hebben opgenomen.

De benodigde expertise en inzet van fte's is afhankelijk van de scope en het ambitieniveau van het beleid. Indien er reeds bestaand beleid met strategische doelstellingen op het gebied van circulaire economie, afvalpreventie of andere voedselgerelateerde thema's is, kan daar vaak op worden voortgebouwd. Met één fte is het mogelijk om een solide basis te leggen, zeker door bestaande voorbeelden van andere gemeenten over te nemen en eventueel extern advies in te winnen. Voor een krachtiger resultaat, waarbij ook stakeholders binnen de organisatie en de stad worden betrokken en waarbij direct uitvoering kan worden opgezet, is het raadzaam om een groter team van 3 tot 5 fte in te zetten. In de praktijk was er in Amsterdam zelfs een bredere betrokkenheid, zij het niet fulltime.

- **Scope:** Bij het bepalen van de scope is het aan te raden de gehele gemeente en alle schakels van de voedselketen te betrekken, mits de capaciteit dat toelaat. Zo'n brede scope biedt kansen voor samenwerking met andere steden of de provincie. Een beperkte scope, zoals alleen de eigen organisatie of bewoners, wordt afgeraden maar kan wel een mogelijkheid zijn wanneer er simpelweg niet voldoende resources zijn om het groter aan te pakken.
- **Ambitieniveau:** Het ambitieniveau wordt bepaald door het aantal thema's, de diepgang per thema en de uitvoering.
 - **Thema's:** Begin met concrete doelen zoals het verminderen van voedselverspilling, gezonder voedselaanbod en meer plantaardig. Formuleer ook overkoepelende doelen zoals een gezond, eerlijk en duurzaam voedselsysteem.
 - **Per thema:** Stel doelen, maak strategische keuzes en definieer acties. Bijvoorbeeld: 50% minder voedselverspilling in 2030, met focus op bedrijven of huishoudens. Monitoring en acties kunnen vroeg worden opgezet.
 - **Detailniveau:** De uitvoering hangt af van de beschikbare middelen.

OPMERKING: Achter voedselbeleid liggen diverse belangen. Het is belangrijk om zowel expertise als onafhankelijkheid in te zetten. Bijvoorbeeld: lokale ondernemers kunnen bijdragen, maar zullen mogelijk niet altijd openstaan voor maatregelen die niet in hun belang zijn.

Voorbeeld: In de praktijk was er in Amsterdam zelfs een bredere betrokkenheid van medewerkers, zij het niet fulltime. Dit heeft ervoor gezorgd dat het voedselbeleid breed gedragen wordt binnen de organisatie en meerdere invalshoeken zijn meegenomen.

Het voedselsysteem wordt vaak negatief benaderd vanuit de verschillende uitdagingen, van productie tot consumptie; broeikasgassen, verlies van biodiversiteit, honger en armoede, lange voedselketens, oneerlijke prijzen, overgewicht etc. Men kan het echter ook omdraaien: het voedselsysteem aanpakken is dé oplossing voor vele uitdagingen. Een lokaal circulair voedselbeleid formuleert een antwoord op hedendaagse uitdagingen zoals een eerlijke prijs voor de boeren, lokale productie, gezonde en betaalbare voeding, landgebruik, voedselverspilling vermijden, respect voor de bodem en natuur, versterken van de relatie tussen stad en platteland, duurzame eco-systemen, eiwittransitie, kringlooplandbouw etc. Door deze uitdagingen te koppelen aan de lokale economie en werkgelegenheid creëert men draagvlak voor een transitie die inzet naar een model waarin landbouw en voedsel verbonden zijn aan economische, maatschappelijke en ecologische waarden.



Elke gemeente of regio moet eigen voedselbeleid op maat uitwerken. Voedselbeleid hangt op aan een breder beleid op meerdere niveaus met een koppeling naar doelstellingen, de SDG's en het Klimaatakkoord. Om de doelstellingen te halen is er naast een intern gedragen visie een gestroomlijnde samenwerking tussen de verschillende beleidsdomeinen nodig.

[Voedingscentrum heeft een werkwijze](#) ontwikkeld voor gezondere en duurzamere eetomgevingen voor gemeenten. Maak hiermee een integraal beleid met inzet van relevante lokale partijen zoals het bedrijfsrestaurant, buurtlocaties, sportevenementen en schoolkantines.

Voedselverspillingsbeleid

Neem de verschillende initiatieven bij Bouwsteen C door en bepaal welke onderdelen hiervan bij jouw gemeente passen. Waar willen jullie op inzetten en welke doelen kan je hieraan koppelen? Houd hierbij de [Ladder van Moerman](#) in het achterhoofd. Preventie staat altijd op nummer 1.

Links naar voedselbeleid van verschillende gemeenten en regio's

- [Voedselagenda gemeente Groningen](#)
 - [Uitvoeringsagenda Voedsel en Eiwittransitie gemeente Groningen](#)
- [Voedselagenda gemeente Utrecht](#)
- [Voedselagenda gemeente Wageningen](#)
- [Voedselbeleid gemeente Ede](#)
- [Voedselstrategie gemeente Almere](#)
- [Voedselstrategie gemeente Amsterdam](#)
- [Voedselstrategie gemeente Den Haag](#)

Links naar aanvullende informatie over voedselbeleid voor gemeenten

- [Voedseltransitie input voor gemeentebesturen van OverMorgen](#)
- [Handreikingen voor inclusief gemeentelijk voedselbeleid van Voedsel Anders](#)
- [Aan de slag met voedselbeleid: hoe pak je dat aan als gemeente? Van Jong Leren Eten](#)
- [CircuLaw](#), zie ook de informatie hierover onder bouwsteen C in dit document.

Internationale handvatten voor voedselbeleid

199 steden ondertekenden het [Milan Urban Food Policy Pact \(MUFPP\)](#). Het doel van het Monitoring Framework is om te dienen als een instrument voor steden en stedelijke voedselbelanghebbenden om voedselgerelateerde beleids- en programmaprioriteiten te identificeren. Het raamwerk dient ook om te illustreren in welke mate 'gewenste veranderingen' plaatsvinden, of hoe impactvol dergelijke veranderingen zijn. Er zijn 44 indicatoren gedefinieerd die een monitoringkader bieden voor dergelijk stedelijk voedselbeleid. Op basis daarvan is een [praktisch handboek](#) voor implementatie van voedselbeleid ontwikkeld.

Internationale inspiratie en voorbeelden bij Diagnose, Doel & Doelgroep

- FoodWIN België heeft een [handleiding voor steden en gemeenten](#) gemaakt voor de aanpak van voedselverspilling. Inhoud uit deze handleiding is ook meegenomen in dit document.
- [Lees hier](#) alle tips voor het ontwikkelen van circulair voedselbeleid van de VSSG uit Vlaanderen.
- ICLEI - Local Governments for Sustainability is een mondiaal netwerk dat samenwerkt met meer dan 2500 lokale en regionale overheden die zich inzetten voor duurzame stedelijke ontwikkeling. Zij hebben een [handboek](#) gepubliceerd met concrete tools voor lokale overheden om de transitie naar een circulair voedselsysteem te faciliteren.
- Binnen Europa werken [11 grote steden](#), waaronder [Groningen](#), samen in '[Food Trails](#)' om gezonde en duurzame voedselketens in steden te realiseren. Het doel is om de reis 'van boer tot bord' duurzamer te maken, gemeenschappen te versterken, duurzaam gedrag te stimuleren en ervoor te zorgen dat iedereen toegang heeft tot gezond en veilig voedsel.



Bouwsteen C

Aan de slag op verschillende niveaus



Gemeenten kunnen op verschillende niveaus aan de slag met het thema voedselverspilling. Er kan gefocust worden op juridische instrumenten zoals aanbestedingen, subsidies en financieringen, of er kan voor gekozen worden om met concrete projecten aan de slag te gaan.

Inspiratie op basis van wat andere steden als aanpak en acties hebben gekozen:

- Het Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) heeft een [overzicht](#) gemaakt van welke acties steden hebben ondernomen op dit thema.
- Central Ohio uit de Verenigde Staten beschrijft [in dit document](#) welke acties zij hebben geïdentificeerd om op veel verschillende vlakken aan de slag te gaan.
- [ReLondon](#) is een partnerschap in Londen om het afval- en grondstoffenbeheer te verbeteren en de stad om te vormen tot een toonaangevende circulaire economie. Voedselverspilling bij [huishoudens](#), [via gemeentelijke diensten](#) en [binnen restaurants](#) zijn belangrijke pijlers omdat is gebleken dat daar veel impact te halen valt en invloed op uit te oefenen is.

Juridisch: aanbestedingen, subsidies en financiering

Op juridisch vlak zijn er verschillende handvatten waar gemeenten mee aan de slag kunnen. Wat kan je bijvoorbeeld doen met je aanbestedingen, evenementenbeleid, subsidies en andere financieringen?

CircuLaw

[CircuLaw](#) heeft op initiatief van de gemeente Amsterdam, afdeling Ruimte & Duurzaamheid, en internationaal strategisch onderzoeksbureau Dark Matter Laboratories 19 juridische instrumenten wet- en regelgeving geïdentificeerd waarmee beleidsambtenaren, projectleiders en inkopers van decentrale overheden geholpen worden om meer en beter gebruik te maken van regelgeving om zo voedselverspilling te verminderen en voorkomen. CircuLaw maakt inzichtelijk welke maatregelen er zijn, maar ook hoe goed elke maatregel kan werken tegen voedselverspilling. Deze zijn direct toepasbaar binnen de huidige wet- en regelgeving. Ook worden voorbeelden genoemd van overheden die dit al hebben toegepast. De juridische instrumenten zijn verdeeld over vier categorieën: beleid, inkoop, subsidie en fiscaal.

Beleid

In strategisch beleid kan voedselverspilling tegengaan worden opgenomen in de omgevingsvisie, het omgevingsprogramma, het omgevingsplan en de omgevingsvergunning. Dit zijn belangrijke kaderscheppende instrumenten, die de deur openzetten voor vooruitgang. Denk ook aan andere instrumenten als een convenant of eis bij de meldplicht. Zie ook de informatie over beleid in het hoofdstuk over bouwsteen B.

Inkoop

Tenders en aanbestedingen kunnen op verschillende manieren worden ingezet om circulariteit te bevorderen en voedselverspilling te voorkomen of verminderen. Denk hierbij aan bijzondere procedures, zoals het aanbesteden onder Europese drempels of innovatiepartnerschap op voedselverspilling. Daarnaast zijn selectiecriteria als het uitvragen van een geschiktheidseis relevante instrumenten. Ook zijn gunningscriteria als het toevoegen van een keurmerk en het uitvragen van een anti-voedselverspillingsplan losstaand of in combinatie te gebruiken.

Fiscaal recht

De gemeente heeft twee belangrijke instrumenten op het gebied van fiscaal recht. In de eerste plaats natuurlijk belastingvoordeel voor zowel bedrijven als inwoners. Daarnaast is de afvalstoffenheffing voor inwoners en het reinigingsrecht voor bedrijven een knop waaraan kan worden gedraaid.

Subsidie

De gemeente kan in de subsidievoorwaarden opnemen dat de ontvanger innovatieve maatregelen implementeert die gericht zijn op het minimaliseren van voedselverspilling.

In de praktijk: projecten en initiatieven

Welke mogelijkheden zijn er in de praktijk om voedselverspilling aan te pakken?

In de strijd tegen voedselverspilling maak je het meeste verschil door te focussen op het voorkomen van voedselverspilling. Echter kan er niet altijd worden voorkomen dat er op sommige momenten toch een overschot aan voedsel ontstaat of reststromen ontstaan. In dat geval kan je ook inzetten op het verminderen en verwaarden van voedselverspilling. Doe dit volgens de [Ladder van Moerman](#).

— Voor organisaties

Bedrijven (mkb)

Circa 70% van alle voedselverspilling vindt plaats in de voedselketen en circa 30% bij mensen thuis. Voedsel wordt verspild in iedere stap van de keten, zo ook bij bedrijven binnen de horeca, levensmiddelenindustrie en retail. Verspilling vindt onder andere plaats tijdens het bereiden van voedsel, de productie, de opslag en het transport.

Ga na wat voor bedrijven en organisaties er in de gemeente zijn. Is er bijvoorbeeld veel horeca, industrie, landbouw en/of handel? Met welke van deze sectoren zou de gemeente aan de slag willen gaan? Wil je aan de slag met een specifieke sector, of juist verschillende ketenschakels bij elkaar brengen?

Verbinding maken

Maak gebruik van bestaande connecties en initiatieven. Denk hierbij aan:

Leg vanuit jouw beleidsterrein en focus een verbinding met de bedrijfscontactfunctionaris of accountmanager bedrijven in jouw gemeente. Vaak zijn er al veel connecties met bedrijven en is er al een goed beeld van wat er speelt en waar kansen liggen. Werk daarnaast slim samen met partijen die al contact hebben met regionale bedrijven: ondernemersloketten, ondernemersverenigingen, omgevingsdiensten, ontwikkelingsmaatschappijen, regionale brancheverenigingen, afvalverwerkers, investeringsmaatschappijen, regionale banken of bedrijventerreinen. Daarnaast zijn er branche- of ondernemersorganisaties die zich regionaal richten op een specifieke sector of op specifieke thema's.

Verschillende gemeenteambtenaren vertelden reeds zelf een verhaal op bijeenkomsten waar lokale bedrijvennetwerken al bij elkaar komen. Een tip is om aan te haken bij bestaande bijeenkomsten, omdat het vaak minder goed werkt om zelf iets te organiseren. In [dit interview](#) vertelt Bas van Gerwen van gemeente Breda hoe hij dit heeft gedaan.

Je kan er echter ook voor kiezen om wel zelf een groep bij elkaar te brengen en een bijeenkomst te organiseren. De [gemeente Haarlem](#) werkt intensief met ondernemers samen om een circulair voedselsysteem te stimuleren. In de Koplopersgroep Circulaire Restaurants werken 25 horeca-ondernemers gezamenlijk aan o.a. vermindering van voedselverspilling. Hun succesvolle werkwijze is als volgt: de gemeente pitcht een circulair project aan de koplopersgroep. De koplopers besluiten zelf of ze meedoen aan een project of niet. [Hier](#) lees je er meer over.

Hoe bespreek je het onderwerp met bedrijven?

- Leg uit wat voedselverspilling is (de definitie is bovenaan dit document te vinden).
- Peil het draagvlak. Is er al aandacht voor voedselverspilling?
- Gemeenten werken aan allerlei grote doelen. Bij bedrijven ligt dit anders, want daar gaat het voornamelijk over geld verdienen. Belangrijk is dus om hier vooral de focus op te leggen in de gesprekken. Argumenten die hierbij helpen:
 - Iedere geïnvesteerde euro in een bewezen methode om voedselverspilling te reduceren verdient zichzelf 14x terug.
 - Iedere kilo voedselverspilling staat gelijk aan **€7** weggegooid geld.
 - Voedselverspilling is ook verspilling van personeel en processen, omdat deze voor de prullenbak hebben gewerkt. De efficiency kan verbeterd worden door in te zetten op minder voedselverspilling.
- Vertel hoe bedrijven aan de slag kunnen en zorg dat er een follow up is. Welke invulling je hier aan kan geven lees je hieronder bij optie A en B.

Bedenk ook welke rol de gemeente wil pakken:

- A.** Bedrijven en organisaties in de regio doorverwijzen naar tips en informatie waar ze zelfstandig mee aan de slag kunnen.
- B.** Vanuit de gemeente een project optuigen en daar ook haar naam aan verbinden.

Optie A: doorverwijzen van bedrijven naar tips en informatie waarmee ze aan de slag kunnen

Als medewerker van een gemeente hoef je natuurlijk niet per se een verspillingsexpert te worden. Wij maken het makkelijk voor je en delen tips en informatie die jij vervolgens weer kan delen met de bedrijven in jouw regio en waar zij zelfstandig mee aan de slag kunnen.

Algemene tips voor (mkb-)bedrijven uit de voedselketen:

- [Webpagina met algemene tips voor alle bedrijven](#)
- [Voedselverspilling aanpakken in je bedrijf: een stappenplan](#)
- [Webpagina over gedrag en bewustwording bij medewerkers en consumenten](#)
- [Regelingen, ondersteuning, financiering en platformen voor bedrijven](#)

Tips voor specifieke sectoren:

- [Supermarkten en bakkers: tips & tricks voor een verspillingsvrije broodketen](#)
- [Horeca: praktische tips voor horecaondernemers](#)
- [\(Bedrijfs\)catering en horeca: voedselverspilling bij buffetten verminderen en voorkomen](#)
- [Deze checklist van het Voedingscentrum](#) stimuleert de eetomgeving richting een duurzamer en gezonder voedingsaanbod en biedt concrete handvatten om voedselverspilling aan te pakken. Dit is interessant voor keukens en (bedrijfs)restaurants.
- Webpagina's met tips en informatie per ketenschakel: [primaire sector](#), [voedselverwerking](#), [handel&logistiek](#), [groothandel](#), [retail](#), [out-of-home](#) en [diervoederindustrie](#).

Optie B: gemeenteproject met bedrijven

Een goed voorbeeld van een project waarin diverse sectoren zoals horeca, bedrijfscatering en de zorg samenkomen, is het programma '[Gelderland van Morgen](#)'. Dit initiatief is opgezet door de provincie Gelderland in samenwerking met Greendish, waarbij meerdere gemeenten zich hebben aangesloten: Harderwijk, Berg en Dal, Apeldoorn, Nijmegen, Arnhem en Druten-Wijchen. Dit heeft het voor bedrijven binnen deze gemeenten eenvoudiger gemaakt om deel te nemen. In totaal hebben 132 locaties, verspreid over de provincie, aan het programma deelgenomen en 121 locaties hebben het traject afgerond. De deelnemende bedrijven werkten actief aan de eiwit-transitie en/of het verminderen van voedselverspilling. De belangrijkste resultaten van deze 121 locaties zijn indrukwekkend:

- De deelnemers hebben gezamenlijk meer dan 1,7 miljoen kilo CO₂-uitstoot weten te besparen.
- Er is 114.681 kilo voedselverspilling voorkomen.
- Dit heeft geresulteerd in een kostenbesparing van €802.764 voor de deelnemers!

Hieronder volgen tips en voorbeelden per soort bedrijf.

■ Horeca

Verschillende gemeenten hebben projecten opgetuigd om horecabedrijven een helpende hand te bieden om voedselverspilling te verminderen. Ongeveer 12% van de totale voedselverspilling vindt plaats in de [foodservicesector](#) dus dit is een interessante sector om op te focussen. In de horeca draait het vaak om efficiëntie en loonkosten; het is dus enorm zonde om personeel eten te laten bereiden voor de prullenbak. Door in te zetten op minder voedselverspilling wordt door horeca-ondernemers kosten bespaard op zowel personeel als inkoop. In gemeentelijke projecten die hier op focussen wordt gewoonlijk door de gemeente budget vrijgemaakt om een bedrijf in te schakelen, die bij een X aantal horecalocaties in de gemeente aan de slag gaat met het verminderen van voedselverspilling. Denk aan bedrijven als [Orbisk](#), [Wastewatchers](#) en [Greendish](#), maar er kan ook gedacht worden aan de [Horeca Food Waste Challenge](#). Deze bedrijven helpen met het meten van voedselverspilling, het bewust maken van het personeel en het doorvoeren van de nodige veranderingen in manier van werken.

Voorbeelden:

- [Gemeente Amsterdam pakt voedselverspilling aan bij een groep hotels](#). Deelnemende hotels konden kiezen tussen ondersteuning van Orbisk of Wastewatchers of inkopen bij InstockMarket ([lees hier meer](#)):
 - Deelnemende hotels hebben met behulp van de food waste-data van Orbisk samen 3.697 kg voedsel van de prullenbak gered; dit leverde een besparing van ruim €20.000,- op.
 - De methode van Wastewatchers hielp hotels hun geregistreerde voedselverspilling met 26% te reduceren.
 - Hotels kochten 5.873 kg gered voedsel in via InstockMarket, wat zorgde voor een besparing van 10.778 kg CO₂.
- Gemeente Rotterdam pakte voedselverspilling aan in de horeca met [het Nieuwe Nassen](#) programma waarin werd samengewerkt met Orbisk en Greendish.
 - Eerste editie 2022-2023: de 10 deelnemers hebben de volgende resultaten bereikt: verhoogde winstmarge van 2-8%, 50% minder voedselverspilling, en 77 miljoen liter water en 49.000 kg CO₂ bespaard.
 - Tweede editie 2023-2024: de 8 deelnemers hebben samen in totaal bijna 2.300 kilo voedsel van de prullenbak gered. Hiermee bespaarden zij 8.459 kilo CO₂, meer dan 15 miljoen liter water (6,5 Olympische zwembaden vol) en 16.500 euro.
- [Gemeente Groningen](#) geeft invulling aan De Voedselagenda door een horecaproject met Greendish op te starten op het gebied van eiwittransitie en voedselverspilling. In dit project is door zes horecaondernemers 7.154 kilo voedsel gered van verspilling. Hiermee wil de gemeente ook andere ondernemers inspireren. De uitkomsten nemen ze mee naar de eigen bedrijfs-cateraar en de partners van het Akkoord van Groningen.
- Gemeente Arnhem heeft het initiatief '[Lekker & Groen in Arnhem!](#)' geïnitieerd. Hierbij tekenen horecagelegenheden een intentieverklaring waarin ze vastleggen zich in te spannen om de horeca in Arnhem duurzamer en groener te maken, met focus op minder voedselverspilling en meer plantaardige gerechten.
- In totaal hebben al ruim 200 locaties deelgenomen aan de landelijke [Horeca Food Waste Challenge](#). Tijdens de challenge hebben de deelnemende restaurants de geregistreerde

voedselverspilling (als groep) gemiddeld tussen de 20-40% teruggedrongen. Met positieve uitersten van 75% reductie in 4 weken.

- In totaal hebben de 19 deelnemers van de [Horeca Food Waste Challenge in Regio Noord-Oost Brabant](#) in 2024 40% minder voedsel verspild. In totaal is er hierdoor ruim 700 kg minder CO₂ uitgestoten.
- In de 10 gemeenten die zijn aangesloten bij Regio Food Valley worden gedurende twee jaar elk half jaar twee bedrijven geselecteerd om [volledig gefinancierd gebruik te maken](#) van het systeem van Orbisk. Hiermee worden (kleine) horeca- en cateringbedrijven in staat gesteld om hun voedselverspilling in kaart te brengen en hierop actie te ondernemen. Orbisk geeft zelf aan dat het met hun systeem mogelijk is om voedselverspilling op een locatie te reduceren met minimaal 50%.
- Gemeente Heeze-Leende heeft een campagne genaamd '[FoodWise](#)' voor horeca, supermarkten en huishoudens uitgerold. In deze campagne wordt bewustwording rondom voedselverspilling gecreëerd.

■ Zorg

Verschillende gemeenten hebben projecten opgetuigd om ziekenhuizen en zorginstellingen een helpende hand te bieden om voedselverspilling te verminderen. [In de zorg wordt gemiddeld 40% van al het voedsel verspild](#). Met oog op de personeelstekorten en hoge kosten in de zorg, draait het hier ook om efficiëntie; het is dus enorm zonde om personeel eten te laten bereiden voor de prullenbak. Door in te zetten op minder voedselverspilling wordt door zorginstellingen kosten bespaard op zowel personeel als inkoop. In gemeentelijke projecten die hier op focussen wordt gewoonlijk door de gemeentebudget vrijgemaakt om een bedrijf in te schakelen, die bij een X aantal zorglocaties in de gemeente aan de slag gaat met het verminderen van voedselverspilling. Denk aan bedrijven als [Orbisk](#) en [Greendish](#). Deze bedrijven helpen met het meten van voedselverspilling, het bewust maken van het personeel en het doorvoeren van de nodige veranderingen in manier van werken.

Voorbeelden:

- [Gemeente Lelystad en Provincie Flevoland](#) startten een project voor het tegengaan van voedselverspilling in 5 zorginstellingen. Greendish heeft deze locaties begeleid met het meten van voedselverspilling in hun keuken, koelkast en op het bord, en daarbij is de kennis en bewustzijn vergroot. Met als resultaat: 30% minder voedselverspilling! Greendish heeft in kaart gebracht dat 30% minder verspilling op jaarbasis leidt tot ruim 4000 kilo minder CO₂ uitstoot, ongeveer 6400 m³ waterbesparing, én tot €6.400 besparing in kosten voor deze zorginstellingen.
- [Gemeente Rotterdam en Greendish](#) hebben samengewerkt om zorgmedewerkers en cateraars te trainen om een duurzamer en gezonder aanbod te bieden en hiermee te gaan experimenteren. Aan dit project deden het Franciscus Gasthuis, Maasstad ziekenhuis, Erasmus MC, het IJsselland ziekenhuis en Ikazia ziekenhuis mee.
- [Gemeenten Apeldoorn en Voorst](#) tekenden samen met acht zorginstellingen een regionale Green Deal Duurzame Zorg om zorginstellingen te helpen verduurzamen. Voedselverspilling is een van de onderwerpen die hierbij aan bod komt.

■ Overige bedrijven van boer tot bord

Samen Tegen Voedselverspilling is een landelijke organisatie en kan zich niet focussen op alle mkb zoals bijvoorbeeld de bakker om de hoek, de groenteboer, kleine voedselproducerende bedrijven en kleinschalige boerenbedrijven. Hier kunnen gemeenten een belangrijke rol spelen. Pak het thema met lokale bedrijven uit de voedselketen op. Denk hierbij bijvoorbeeld aan boeren, handelsbedrijven en voedselverwerkers. Pak een koplopersrol, start projecten op met deze organisaties en verminder voedselverspilling.

Voorbeelden:

- Een groep Gelderse bakkers en [supermarktondernemers](#) wilden de verspilling in hun keten terugdringen. Met budget vanuit de provincie Gelderland werden kansrijke experimenten uit het verleden herhaald om deze te verbeteren en de business case en impact te valideren. Er werden nieuwe ideeën bedacht om regelmatig voorkomende verspilling te voorkomen. Deze werden vertaald naar pilots, gewoon proberen dus. Hierbij is grondig geëvalueerd en de bewezen successen zijn uitdragen in heel Nederland.
- Het project [NICE MOVES](#) in Meppel wordt medegefinancierd door het Samenwerkingsverband Noord-Nederland (SNN), Ruimtelijk Economisch Programma & Provincie Drenthe. Een onderdeel van Nice°, [Circle of Food](#), helpt met Food of the Future ondernemers en boeren met het verwaarden van reststromen of tijdelijke overschotten.
- [Metropoolregio Rotterdam Den Haag](#): medewerkers van voedselproductiebedrijven uit het mkb worden bijgeschoold over het tegengaan van voedselverspilling met behulp van mbo-opleidingen
- Stimuleer bestaande lokale maaltijdboxen / groente en fruit boxen waarmee de gezonde producten van lokale boeren, telers en producenten op het bord van jouw inwoners terecht komen. Win-win!
- Stimuleer grote bedrijven en organisaties in de gemeente om hun [bedrijfsrestaurant onder de loep te nemen](#). Er ontstaat veel voedselverspilling bij vergaderlunches en buffetten, dus daar is veel winst te behalen.
- Grote voedselbedrijven die onderdeel zijn van een branchevereniging kunnen door gemeenten worden gestimuleerd om aan de slag te gaan met [monitoring](#). Bedrijven kunnen bij hun branchevereniging aankloppen om dit op te starten. Met monitoring zijn de volgende resultaten behaald tot nu toe:
 - Supermarkten: leden van het CBL behaalden tussen 2018 en 2023 [een reductie van 35%](#).
 - Industriële bakkerijen: leden van de NVB behaalden [tussen 2020 en 2023 een reductie van 27-40%](#).
 - Aardappelverwerkende industrie: leden van de VAVI behaalden [tussen 2020 en 2022 een reductie van 5,5%](#).
 - Ook andere sectoren zijn aan de slag met monitoring, maar nog niet overal zijn resultaten beschikbaar. Voor het laatste overzicht van deelnemende sectoren [kijk hier](#).

Sociale (burger)initiatieven

Inspireer en ondersteun lokale organisaties en (burger)initiatieven die een link met eten hebben. Breng in kaart welke nieuwe en bestaande initiatieven er zijn en kunnen helpen het doel van je gemeente te bereiken. Ondersteun deze initiatieven door bijvoorbeeld (mede)financiering te helpen organiseren of vrijwilligers vanuit de gemeente te werven.

Support lokale en sociale initiatieven zoals Buurtbuik, de Sociale Koelkast en Voedselbanken. Onderzoek in jouw gemeente welke Foodsharing-groepen er allemaal al zijn. Bekijk [deze kaart](#) van Zero Waste Nederland.

Voorbeeld: [Gemeente Tilburg plaatst 200 gratis ‘Voedselbankjes’](#) verspreid door de stad waar buurtbewoners producten op kunnen zetten die zij zelf niet opeten, om er een ander blij mee te maken. Voedselbankje is, anders dan weggeefkasten, vooral opgezet om voedselverspilling tegen te gaan.

Voedseldistributieplatformen, voedselhubs en voedseloverschotten

Een tip van gemeente Rotterdam: onderzoek of er in jouw gemeente of regio een voedseldistributieplatform actief is. Voorbeelden hiervan zijn partijen als [SharEaty](#) en [VoedselSurplus](#), of [Food savers in België](#), maar er zijn ook allerlei kleinere regionale initiatieven. Onderzoek vervolgens welke organisaties er in de regio voedsel verbouwen, verwerken, verhandelen of verkopen. De gemeente kan een rol spelen om deze partijen met elkaar te verbinden, zodat het mogelijk wordt om voedseloverschotten een goede bestemming te geven. Zo creëer je een effectieve verspillingenvrije korte keten en help je lokale ondernemers. Dit brengt het sociaal domein en circulaire economie samen.

Voor meer informatie over hoe ze dit in België aanpakken, met tips en voorbeelden, [klik hier](#).



Voorbeelden:

- Gemeente Rotterdam is een samenwerking aangegaan met lokale partijen zoals voedsel-distributieplatform [SharEaty](#), het cluster van AGF bedrijven van [Dutch Fresh Port](#), accelerator [TeamNXT](#) en lesprogramma ontwikkelaar [Vakmanstad](#) op het gebied van voedseldonaties. De reststromen van Dutch Fresh Port worden opgehaald door SharEaty, welke de groenten en fruit naar scholen brengt waar Vakmanstad actief is en beschikbaar komt voor leerlingen. Dit alles wordt begeleid door de mensen van TeamNXT.
- [Voedselcirkel Amsterdam](#) ontzorgt door deze voedseloverschotten op een laagdrempelige en efficiënte manier op te halen, waarbij de voedselveiligheid wordt gewaarborgd. Het voedsel wordt herverdeeld onder voedselinitiatieven die Amsterdammers helpen met een kleine portemonnee. Dit initiatief wordt gesteund door gemeente Amsterdam.
- [VoedselSurplus](#) heeft [met steun van gemeente Nijmegen een VoedselHub gecreëerd](#). Voedsel-Surplus haalt overgebleven voedingsmiddelen op bij onder andere lokale stadstuinderijen, biologische boerderijen en supermarkten en zorgen dat ze een goede bestemming krijgen bij maaltijd-initiatieven in buurthuizen of wijkcentra.
- In de [City Deal 'Voedsel op de stedelijke agenda'](#) zijn ze onder andere aan de slag met reststromen, korte ketens en armoede door reststromen te koppelen aan voedselbanken.

Onderwijs

Inzetten op voedseleducatie is belangrijk, want jong geleerd is oud gedaan. Wil de gemeente aan de slag met voedselverspilling in het onderwijs? Hieronder zie je per onderwijsniveau wat er mogelijk is om met voedselverspilling te doen.

Met de programma's van [Jong Leren Eten](#) help je scholen in je gemeente of provincie om kinderen en jongeren duurzame voedselkeuzes te maken. Neem contact op met één van de JLE-makelaars die actief zijn in Nederland. Per provincie werken een makelaar vanuit het gezondheidsdomein en een makelaar vanuit het duurzaamheidsdomein met elkaar samen. Zij fungeren als aanjager, stimulator en wegwijzer in de vele bestaande ondersteuningsmogelijkheden en aanbod.

Educatie

Inspireer scholen om gezond, veilig en duurzaam eten, waaronder minder voedsel verspillen op te nemen in hun aanbod. Een paar goede voorbeelden die hierin mogelijk zijn, zijn bijvoorbeeld:

- Primair onderwijs: [Smaaklessen](#)
- Voortgezet onderwijs: [Weet Wat je Eet](#)
- [Technasium](#): Technasium challenge voedselverspilling. Hierbij gaan Technasium leerlingen tijdens het vak Onderzoeken & Ontwerpen aan de slag met voedselverspilling.
- [MBO challenge](#) voedselverspilling. Een mooie challenge waarbij studenten en bedrijfsleven aan elkaar worden gekoppeld.

[Brabantse meesterchef](#) is een mooie samenwerking van het Koning Willem I college samen met de provincie Noord-Brabant. Dit is een competitie in duurzaam koken tussen chefs van de toekomst. De studenten koken hierbij met mystery boxen en proberen hierbij zo min mogelijk voedsel te verspillen. Hierbij worden Brabantse chefs van de toekomst extra in de schijnwerpers gezet.

[Hier](#) lees je meer over mogelijkheden qua educatie. Gemeenten kunnen scholen hierop wijzen en het belang benadrukken.

Kijk welke afspraken er met scholen gemaakt kunnen worden over het inzetten van studenten en/of stagiaires. Zij kunnen mogelijkheden onderzoeken om in de gemeente of bij organisaties in de gemeente voedselverspilling tegen te gaan.

Kantines op (hoge)scholen en universiteiten

In de schoolkantine wil je zo min mogelijk voedsel verspillen en duurzame keuzes maken. Het programma [De Gezonde Schoolkantine](#) helpt v(g)o- en mbo scholen in het bereiken van een duurzame en gezonde eetomgeving op de school. En daarin is er ook aandacht voor [voedselverspilling voorkomen en duurzame keuzes maken](#).

Kantines op hogescholen en universiteiten vervullen ook een voorbeeldfunctie voor studenten. Ook daar is het belangrijk dat er zo min mogelijk voedsel wordt verspild. Deze onderwijsinstellingen kunnen door gemeenten gewezen worden op [deze checklist van het Voedingscentrum](#) welke de eetomgeving stimuleert richting een duurzamer en gezonder voedingsaanbod en concrete handvatten biedt om voedselverspilling aan te pakken.

Schoolmaaltijden

Steeds meer scholen introduceren schoolmaaltijden. Deze tips helpen bij het organiseren van een [duurzamer schoolontbijt- en lunch](#), zodat je onder andere voedselverspilling voorkomt.

Natuureducatie

Ook kan IVN Natuureducatie ingeschakeld worden om [educatieve activiteiten rondom voedselverspilling uit te voeren in de gemeente](#).





Voor inwoners

Naast het aandeel dat bedrijven hebben in het voorkomen of verminderen van voedselverspilling, spelen inwoners ook een grote rol. Voor gemeenten ligt hier een kans om op in te spelen, aangezien ze dichtbij inwoners staan en verantwoordelijk zijn voor de inzameling van huishoudelijk afval inclusief GFT/E waaronder voedselverspilling. Met [deze rekentool](#) kan je berekenen wat het oplevert als de inwoners van jouw gemeente een week lang geen voedsel verspillen, zowel financieel als qua CO₂ besparing en aantal maaltijden. Deze tastbare cijfers zijn goed te gebruiken in communicatie naar inwoners of in een persbericht.

Bekijk welke activiteiten er al in jouw gemeente plaatsvinden door lokale initiatieven en leer van inzet van andere gemeenten. Stel indien mogelijk, samen met lokale initiatieven een plan op om inwoners te helpen hun voedselverspilling te verminderen. Maak gebruik van de kennis en kunde van landelijke partijen als Samen Tegen Voedselverspilling, Voedingscentrum, Wageningen Universiteit en Milieu Centraal. Benut reeds ontwikkelde interventies en materialen en pas deze toe in jouw gemeente.

In de volgende tabel worden verschillende projecten en tools benoemd die ingezet kunnen worden voor nationale weken, feestdagen of willekeurig het hele jaar door. De interventies in het blauw zijn beschikbaar om zelf in te zetten via het Voedingscentrum. Hierin is onderscheid gemaakt tussen tools en campagnes. De interventies in het lichtgroen zijn projecten die dienen ter inspiratie, bijvoorbeeld ter invulling voor een Verspillingsvrije Week. Deze projecten moeten dan nog zelf worden uitgevoerd door de gemeente, eventueel in samenwerking met een extern bureau. Onder deze projecten die als inspiratie dienen, is ook nog onderscheid gemaakt in educatie/training, bewustwordingscampagne, eenmalige events en ondersteuning vanuit de gemeente.

Via [deze link](#) vind je een uitgebreide versie van de tabel met meer details per interventie.

Soort interventie	Naam interventie	Implementatiegemak*	Impact op vermindering voedselverspilling bij deelnemers**
Via Voedingscentrum beschikbaar			
Tools	1. Eerst op Tape (plakken tegen voedselverspilling)	+++	28% minder verspilling
	2. Combinatie van tools tegen voedselverspilling (Eetmaatje als maatbeker voor eten; Koelkast- en Vriezersticker als geheugensteun voor bewaren eten)	++	23-39% minder verspilling
	3. Meten is Weten (rekentool tegen voedselverspilling; onderdeel van interventie met beschikbaar stellen afvalzakjes en informatiekaarten)	++/+++	Wordt momenteel nog onderzocht
Bewustwordingscampagne	4. Deelname aan Verspillingsvrije Week (Nationale week voor aandacht voedselverspilling)	+++	30% van Nederland heeft iets extra's gedaan tegen voedselverspilling
Inspiratie			
Trainingen	5. Voedsel zonder verspilling (Training voor creëren van goede gewoontes)	++	28% minder verspilling
	6. Inner West Council Intervention (Interventie gericht op workshops, toegestuurde tips en online cursussen)	+	30% minder verspilling
	7. In Uwe Frigo (Koelkastmanagement)	+	50% minder verspilling
Bewustwordingscampagne	8. Food Winners Brugge (Opleidingstraject tot experts tegen verspilling)	+	55% minder verspilling
Eenmalige evenementen	9. Disco Soup (Een evenement voor bewustwording rond verspilling en het redden van voedseloverschotten)	+	Aandacht/bereik vergroten voor het onderwerp
	10. Food Battle (Georganiseerde strijd tussen verschillende gemeentes rondom bewustwording verspilling bij consumenten en supermarkten)	+	20% minder verspilling
Ondersteuning	11. Ondersteunen van lokale (burger)initiatieven (In kaart brengen welke lokale burgerinitiatieven al actief zijn en deze afhankelijk van de mogelijke behoefte passende ondersteuning bieden. Voorbeelden van bestaande lokale initiatieven zijn Buurtbuik , BuurtHapp en Buurtkoelkasten (houd rekening met de voedselveiligheid!).)	+++	Voor Buurtbuik is bekend dat in januari 2025 ongeveer 2,8 ton voedsel is gered. Voor BuurtHapp en Buurtkoelkasten is dit moeilijk in te schatten.

* Implementatiegemak: +++ = makkelijk te implementeren, ++ = vergt enige moeite, + = vergt veel moeite om te implementeren

** Deze resultaten zijn afkomstig uit zelf-gerapporteerde studies.

Deel keukenhulpjes uit

Zoals in de tabel te zien heeft het Voedingscentrum gratis keukenhulpjes beschikbaar: de Eerst op tape (interventie 1), het Eetmaatje, de Ja-Nee Koelkaststicker (interventie 2) en Meten is weten materialen (interventie 3). Deze praktische hulpmiddelen kunnen door gemeenten tegen verzendkosten besteld worden in [de webshop van het Voedingscentrum](#) en vervolgens verspreid worden naar hun inwoners via bijvoorbeeld gemeentehuizen, staddeelkantoren, buurthuizen, bibliotheken of andere publieke plaatsen. Of bijvoorbeeld samen met afvalbakjes uitgedeeld worden bij de invoer van GFT-scheiding.



Doe mee met de nationale Verspillingsvrije Week

Jaarlijks organiseren Voedingscentrum en stichting Samen Tegen Voedselverspilling de nationale [Verspillingsvrije Week](#) (interventie 4) in september. Tijdens deze week inspireren we met meer dan 100 partners miljoenen Nederlanders om geen eten weg te gooien. Door onze krachten te bundelen, creëren we een krachtig momentum. Zo komen Nederlanders op verschillende plekken en momenten dezelfde boodschap tegen, waardoor die beter blijft hangen. Afgelopen jaar deden meer dan tientallen gemeenten en diverse provincies mee. We zetten samen voedselverspilling op de kaart en helpen consumenten om thuis verspillingsvrij te kopen, koken en te bewaren en zo minder eten weg te gooien. Doet jouw gemeente ook (weer) mee? Dit kan door het organiseren van een (lokale) actie, aandacht voor het onderwerp via je communicatiekanalen, inzetten van media, verspreiden van praktische handvatten etc.

Voorbeelden van mooie acties in de Verspillingsvrije Week in gemeenten:

- Organiseer een lunchlezing voor wethouders om het thema op de kaart te zetten.
- Regio Food Valley inspireerde inwoners met diverse activiteiten als een thematafel, een kookavond met buurtbewoners, koken met de wethouder, uitdelen van tools op de markt. En ze betrokken het onderwijs middels de organisatie van masterclasses.
- Gemeente Wageningen rolde een campagne in supermarkten uit, organiseerden kookworkshops en een estafette waarbij inwoners in de krant hun beste tips deelden.
- Gemeente Meierijstad ging opzoek naar Verspillingsvrije helden. En zette hun wethouders in de spotlights met eigen restjesinspiratie.
- [Gemeente Lelystad](#) en de [provincie Flevoland](#) werken samen met The Waste to Succes en betrokken allerlei lokale en regionale (voedsel)partners zoals inwoners, marktpartijen, voedselproducenten, boeren of horeca bij de Verspillingsvrije Week.
- Gemeenten Barendrecht en Ridderkerk organiseerden verspillingsvrije proeverijen.
- Gemeente Oss organiseerde een documentaire avond met paneldiscussie en op de weekmarkt werden tools uitgedeeld.

- De wethouder van de gemeente Nijkerk is gaan koken op een vmbo-school, heeft een menukaart met tips tegen verspilling uitgedeeld aan lokale horeca.
- In de gemeente Utrecht zijn via 10 wijkbureaus praktische tips en tools uitgedeeld om thuis voedselverspilling te verminderen en is in één van de wijken een wijkproeverij georganiseerd.
- Ook online is er veel te organiseren, van social media posts tot digitale bijeenkomsten zoals een webinar of podcast, zoals [Rotterdam Circulair](#) heeft gedaan. Of vraag inwoners naar hun beste tips om verspilling tegen te gaan en laat ze hun lekkerste restjesrecept (online) delen.

Kijk voor meer informatie op <https://samentegenvoedselverspilling.nl/verspillingsvrijeweek>.
 Wil je deelnemen aan de Verspillingsvrije Week? Meld je dan aan via week@samentegenvoedselverspilling.nl.

Het hele jaar door voedselverspilling op de kaart zetten

Idealiter is er naast het momentum van de Verspillingsvrije week, ook op andere momenten door het jaar heen aandacht voor het verminderen van voedselverspilling thuis. Zo kan je het thema laten terugkomen in andere nationale weken die door gemeenten omarmd kunnen worden, zoals de Nationale Klimaatweek, Dutch Food week of Week zonder Afval. En tijdens bijzondere periodes, zoals de feestdagen. Gemeente Amsterdam nam in aansluiting hierop het initiatief tot een [lokale feestdagen campagne](#) om inwoners te laten zien hoe ze minder konden verspillen tijdens de feestdagen.

Integreer in communicatie over afvalpreventie

Gemeenten communiceren actief aan hun inwoners over afvalscheiding en afvalpreventie. Het verminderen van voedselverspilling sluit hier naadloos op aan. Denk aan korte tips - over niet te veel kopen, op maat koken en slim bewaren - die je kunt toevoegen aan een afvalkalender of webpagina met informatie over afvalscheiding of specifiek GFE(+T) scheiding.

Een aantal gemeenten combineren deze thema's al. Voorbeelden:

- Gemeente Apeldoorn werkte samen met haar eigen afvalverwerkingsbedrijf Circulus om inwoners te stimuleren minder voedsel te verspillen. Dit deden ze door het uitdelen van praktische Voedingscentrum tools in combinatie met biobakjes om GFE te scheiden.
- Gemeente Meppel ging langs de deuren en deelde biobakjes uit om GFE goed te kunnen scheiden. Ook deelden zij de Voedingscentrum tools (eetmaatje, koelkast- en vriezerstickers en het restjesreceptenboekje) uit, zodat inwoners de hoeveelheid GFE resten makkelijker kunnen verminderen.

Meer inspiratie

- Vanuit het Voedingscentrum zijn er ook digitale tools die je kunt delen, zoals de [online bewaarwijzer](#), met bewaartips van meer dan 2000 producten. En de [Receptenapp Slim koken](#) die je helpt om te koken met wat er nog in huis is en om een weekplanning en boodschappenlijstje te maken.
- De [Pick & Go-gids](#) voor gemeenten, van Wageningen Universiteit en Research, biedt een gestructureerd kader om in vier fasen het complexe probleem van huishoudelijk voedselafval in hun gemeente aan te pakken. De gids laat zien dat gemeenten wereldwijd met vergelijkbare problemen te maken hebben en biedt op feiten gebaseerde inzichten en praktische hulpmiddelen om lokale overheden te ondersteunen bij het ontwerpen, implementeren en verfijnen van gerichte interventies.
- Check ook eens de [website van de Verschilmakers](#) voor aanvullende tips en inspiratie.

Onderzoek en inzet gemeente Groningen

Studenten van de Rijksuniversiteit Groningen hebben een onderzoek gedaan met als hoofdvraag: 'wat kan de gemeente Groningen doen om voedselverspilling onder haar inwoners te verminderen?' Samenvattend zijn studenten tot de conclusie gekomen dat communicatie vanuit gemeente een belangrijke rol kan spelen in het minderen van voedselverspilling. Bijvoorbeeld door het delen van recepten voor restjes, adviezen om efficiënt boodschappen te doen en informatie over hoe je eten het best kan bewaren. Ook het verstrekken van keukenbenodigdheden waarmee exacte porties kunnen worden gemeten kan bijdragen tot minder voedselverspilling. Op basis van deze inventarisatie en het onderzoek van studenten zal de gemeente de komende jaren gericht werken aan het tegengaan van verspilling bij haar inwoners. Via diverse communicatiekanalen zullen ze praktische tips delen over hoe inwoners voedselverspilling kunnen verminderen.

— Binnen de gemeentelijke organisatie —

'Practice what you preach' en geef als gemeente het goede voorbeeld door ook intern stappen te zetten om minder voedsel te verspillen zoals:

Huidige catering op het gemeentehuis

[Onderzoek](#) wijst uit dat bij banqueting (vooraf bestelde catering voor vergaderingen en evenementen) 21% van het eten bij lunches niet wordt opgegeten. Bij koffiebijeenkomsten en bedrijfsborrels wordt ruim 40% van de aangeboden dranken niet genuttigd. Bij [buffetten](#) wordt gemiddeld 50% van het voedsel verspild.

- Zorg voor een gezond, duurzaam en verspillingsvrij bedrijfsrestaurant in het gemeentehuis. Teken de [Ambitie Gezonder Voedingsaanbod in Gemeentehuizen](#), waarin gewerkt wordt volgens de [Checklist Richtlijn Eetomgevingen van het Voedingscentrum](#). Hierin staan tips om verspilling te voorkomen en hoe je het aanbod van het bedrijfsrestaurant gezonder en duurzamer kunt maken. Maak hierover afspraken met de cateraar.

- De hulp van [Greendish](#), [Wastewatchers](#), [Orbisk](#), [Leanpath](#) of [Winnow](#) kan ingeschakeld worden om cateringteams te helpen met het meten van voedselverspilling en te begeleiden in het verminderen hiervan.

Voorbeelden:

- [Gemeente Breda](#) heeft samen met Greendish een 20% reductie aan voedselverspilling in het bedrijfsrestaurant op het gemeentehuis gerealiseerd. Door dit succes schalen ze dit project op en mogen nu ook 2-3 horecalocaties in Breda meedoen om ondersteuning van Greendish te krijgen.
- [Gemeente Ede](#) heeft een reductie van 94% in de verspilling van dranken gerealiseerd.
- Provinciehuis: [Provincie Utrecht](#) heeft in 2020 de Green Deal Duurzame Catering ondertekend en heeft Greendish in de arm genomen om voedselverspilling reduceren. Zo is een reductie van 47% in voedselverspilling gerealiseerd.

- Neem circulaire verspillingenvrije producten op in je aanbod. Denk aan de soepen van Soupali-cious, waarvan voor elke soep die in het bedrijfsrestaurant wordt gegeten een kom soep aan de lokale voedselbank wordt gedoneerd. [Gemeenten Maastricht, Eindhoven, Den Bosch, Boxmeer, Haarlem en Cuijk](#) hebben hier al gebruik van gemaakt. Ook kan gedacht worden aan de producten van bijvoorbeeld Henri, Food Fellows, Genson, The Good Shit Company, Yespers, Zwamcijsje, Trash'ure Taarten en Tante Restante.
- In nieuwe [aanbestedingstrajecten](#) kun je de richtlijn opnemen om verspilling in het bedrijfsrestaurant te voorkomen. Handvatten hiervoor vind je bij [CircuLaw](#) en de [MVI-criteriatool](#). Lees hier voorbeelden van gemeenten die je voor gingen: [Lees hier](#) het voorbeeld van gemeente Utrecht.

Spreek je als gemeente uit voor verspillingenvrij

Gaan jullie stappen zetten om voedselverspilling binnen de gemeente te verminderen? Laat dit dan horen! Door breed uit te dragen dat voedselverspilling een belangrijk onderwerp binnen de gemeenten is en door het goede voorbeeld te geven, kunnen medewerkers, lokale bedrijven, organisatie en inwoners worden geïnspireerd en geactiveerd om hier ook mee aan de slag te gaan.

Pak de handschoen op!



Laten we samen de uitdaging van voedselverspilling aangaan. Met de bouwstenen in dit document hebben gemeenten de tools in handen om op een effectieve manier aan de slag te gaan. Elke stap, hoe klein ook, draagt bij. De betrokkenheid van gemeenten kan echt een verschil maken, zowel lokaal als breder. Gebruik deze inspiratie om binnen jullie gemeente een positieve verandering te stimuleren en een belangrijke bijdrage te leveren aan de strijd tegen voedselverspilling.

Dit stappenplan is mede mogelijk gemaakt door Provincie Gelderland, Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum.



www.gelderland.nl



www.samentegenvoedselverspilling.nl



www.voedingscentrum.nl



Via [deze link](#) vind je een uitgebreide versie van de tabel met interventies richting inwoners met meer details per interventie.

Links naar landelijk, provinciaal en regionaal beleid en initiatieven

Bekijk wat er in jouw regio al gebeurt en bepaal waar je jouw beleid en/of plannen aan op kan hangen. Samen sta je sterker!

Provincie Drenthe

- [Aandacht voor regionale voedselketens tijdens Dutch Food Week](#)

Provincie Flevoland

- [Project rondom voedselverspilling in de zorg](#)
- [Platform Circulair Flevoland](#)
- [Flevofood](#)
- [Voedsel Verbindt](#)

Provincie Friesland

- [Vereniging Circulair Friesland](#)

Provincie Gelderland

- [Gelders Klimaatplan](#)
- [Project Gelderland van Morgen: voedselverspilling in horeca, catering en zorg](#)
- [Voedselstrategie Regio Foodvalley](#)
- [Voedselstrategie Regio Achterhoek](#)
- [Achterhoek Food](#)
- [Regio Rijk van Nijmegen: RVN@ Circulair](#)

Provincie Groningen

- [Nationaal programma Groningen: Oogst van Groningen](#)

Provincie Limburg

- [Regionaal Voedselsysteem Limburg](#)

Provincie Noord-Brabant

- [Beleidskader Landbouw en Voedsel](#)
- [AgriFood Capital](#)

Provincie Noord-Holland

- [Voedselvisie](#)
- [NH Food](#)
- [Voedsel Verbindt](#)

Provincie Overijssel

- [Agro&Food Programma](#)
- [Kennispoort Regio Zwolle](#)

Provincie Utrecht

- [Voedselagenda](#)

Provincie Zeeland

- [FoodDelta Zeeland](#)

Provincie Zuid-Holland

- [Verkenning Voedselverspilling](#)

Overige interessante links en informatie

Voedsel

- [FoodNL zet zich, samen met ondernemers en onderwijsinstellingen, in voor het realiseren van gezonde groei en innovatie in agrifood](#)
- [City Deal: Gemeentelijk instrumentarium ‘Gezonde en Duurzame Voedselomgeving’](#)
- [Gemeenten voor Duurzame Ontwikkeling: Voedsel](#)

Circulariteit en afval

- [NVRD Landelijke actielijst afvalpreventie](#)
- [Afval Circulair: aan de slag als gemeente of provincie](#)
- [Op weg naar gemeenten met minder afval: hoe kunnen Nederlandse gemeenten het voortouw nemen in de circulaire transitie?](#)
- [Milieu Centraal verkenning naar circulaire wijken](#)
- [Toekomstonderzoek circulaire samenleving](#)
- [VANG HHA helpt gemeenten huishoudelijk afval te verminderen](#)
- [VANG Buitenshuis helpt bedrijven uit de kantoor-, winkel- en dienstensector om afval te verminderen](#)
- [NVRD Menukaart Afvalpreventie Huishoudens](#)
- [NVRD Benchmark Afval: restafvalcijfers per gemeente](#)
- [Website met info en voorlichting over wat wel/niet in de GFT bak moet](#)
- [Nieuwe ambtelijke rollen nodig voor circulaire transitie – onderzoek gemeente Amsterdam](#)
- [Zero Waste Week voor gemeenten](#)
- [Week Zonder Afval van Milieu Centraal](#)
- [Regionaal Afval Preventieakkoord om afval te voorkomen en verspilling tegen te gaan in West-Brabant West](#)
- [Gebiedscoöperatie ZuidWest Drenthe: Eigen reststromen verwaarden](#)

Duurzaamheid

- [Handreiking: Gemeenten voor Global Goals](#)
- [Het PON Telos: Nationale Monitor Duurzame Gemeenten](#)