

Gft-congres 2026



Reductie Voedselverspilling

Locatie: LEF
7 april 2026



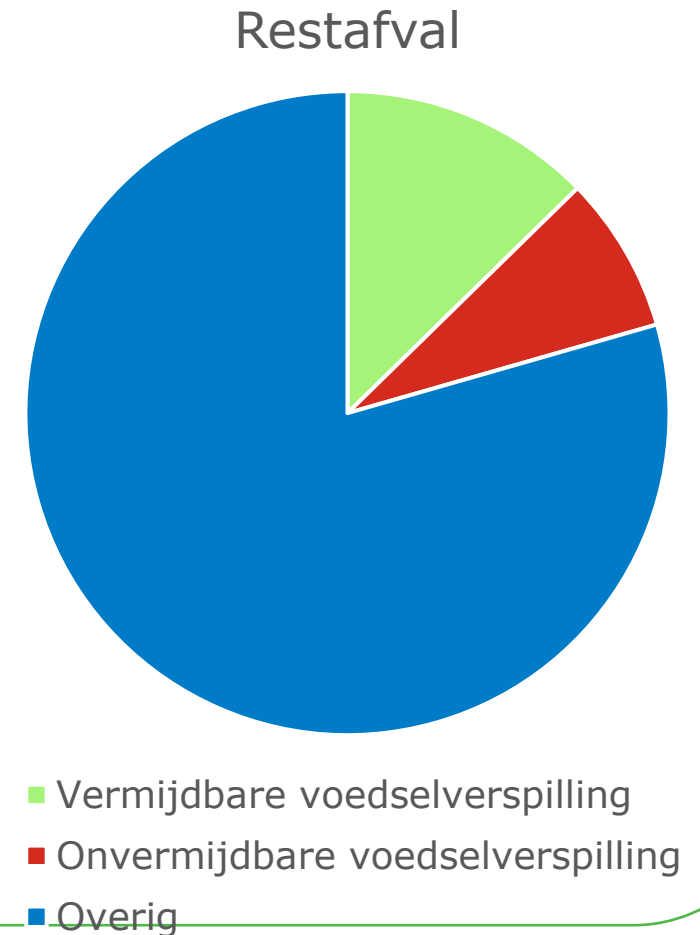
Wetenswaardigheden rond voedselverspilling



Voedselverspilling consument NL

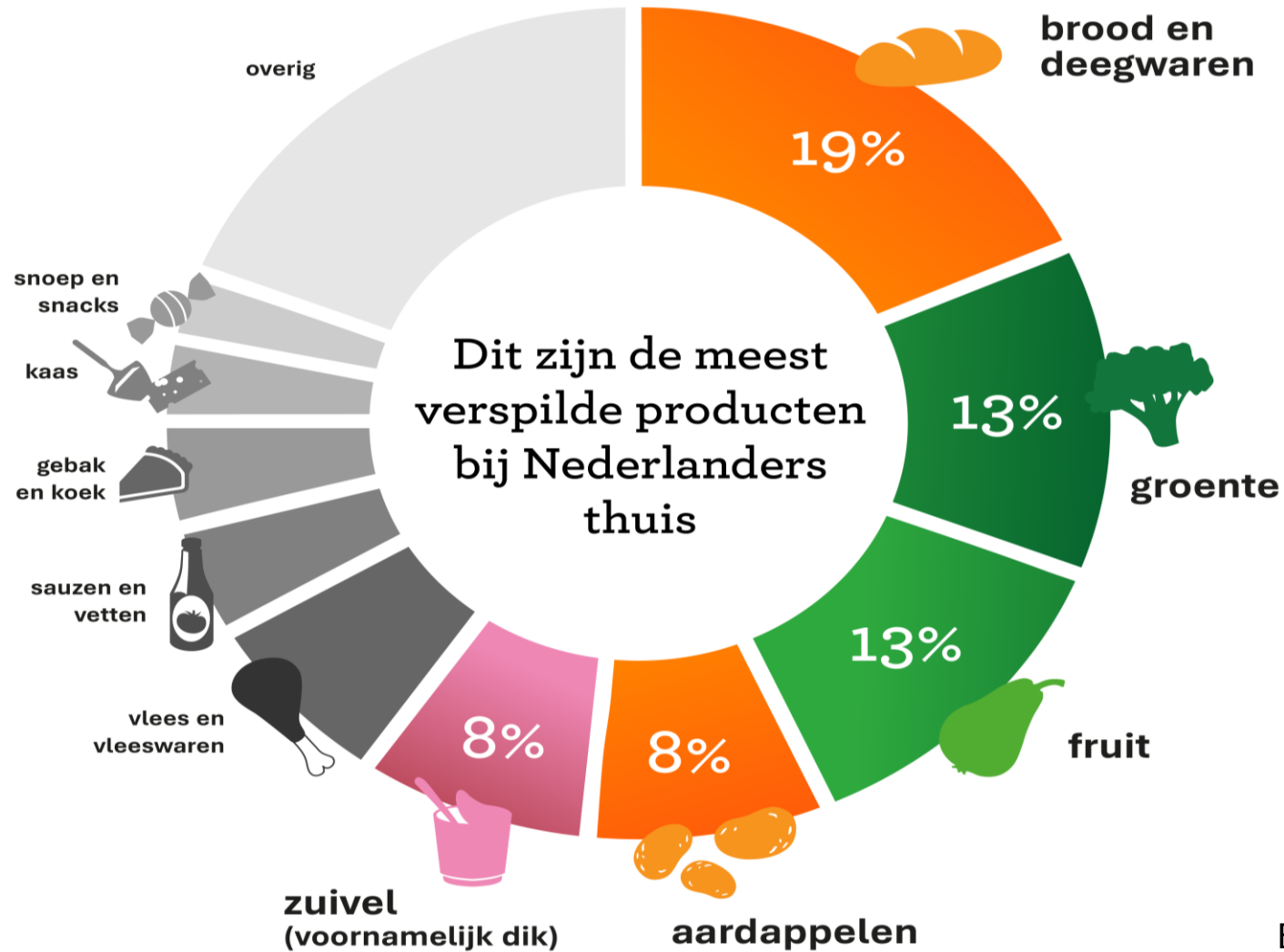
- **33,4 kg vermijdbare** voedselverspilling per persoon per jaar

= 12,7% in restafval



- bronnen: Voedingscentrum, St Samen tegen voedselverspilling

Meest verspilde vast voedsel



Potentiële besparingen

Dit besparen we jaarlijks als alle Nederlanders thuis geen voedsel verspillen:



Bron : St samen tegen voedselverspilling/voedingscentrum.nl

Waterafdruk kaas

- Voor 1 kg kaas heb je 5 liter melk nodig.
- Daarvoor is dan weer 4800 liter water nodig (gras en veevoeders, drinkwater, reinigen van de stallen en de machines).



voor elk plakje (25 gram) kaas ca 120 liter water nodig

Besparing in geld van voedselverspilling



Houdbaarheidsdata

Er zijn 2 aanduidingen houdbaarheidsdatum

- **TGT:** te gebruiken tot
Uiterste consumptiedatum <-> Veiligheid
- **THT:** ten minste houdbaar tot
minimale houdbaarheid <-> kwaliteit:
vaak goed na datum-> Kijk, ruik en proef.



Reductie Voedselverlies Vlaanderen

Ann Braekeveldt





Vlaanderen
is materiaalbewust

Preventie voedselverlies bij huishoudens - Wat kunnen Vlaanderen/Nederland van elkaar leren?

Utrecht, 7 april 2026

Ann Braekevelt

Coördinator Actieplan voedselverlies

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM



In een notendop:

1. Hoe pakken we het aan in Vlaanderen?
2. Wat werkt bij preventie acties voedselverlies op het terrein?
3. Gedragsverandering: En – en verhaal!
4. EU-reductiedoelstelling food waste: op goeie weg in Vlaanderen - NL?



Reducing Food Waste

Member States should **reduce food waste at national level** by 2030:

- By **10%** in processing and manufacturing
- By **30%** per capita jointly in retail, restaurants and food services, and households

#FoodWasteEU

1. Hoe pakken we het aan - op Vlaams niveau

monitoring

beleid

bewust-
wording

projecten



Minder restafval door
meer preventie,
hergebruik en
selectieve inzameling

1. Hoe pakken we het aan?

1. Bewustwordingacties – Lerend netwerk

- ✓ Koplopers gemeenten, Stichting tegen voedselverspilling, ... (NL)
- ✓ Kostwinners.be – Vlaco.be (VI)

2. Focus op o.m. jongere generatie (educatie, eetgedrag, houdbaarheid,...)

- ✓ op school: Vlaco i.s.m. afvalintercommunales, op kamp, via foodtruck,...

3. Jaarlijkse nationale week tegen voedselverspilling

- ✓ Samenwerking met partners in de keten richting consumenten (Kostwinners) – week voor 29/9

4. Ondersteuning intercommunale preventieprojecten

- ✓ 2025-2026

1. Bewustwordingscampagne 2025

De OVAM-masterclass: alleen maar te winnen

DE OPROEP VAN HLN x OVAM

Onze masterclasses beginnen altijd vanuit een oproep aan de doelgroep, het publiek van Nina & HLN.

Die oproep is in deze geen moeilijke: twee volle winkelkarren ofte 500 euro per gezin gooien we elk jaar weg aan voedsel. In een **native artikel** wijzen we het brede publiek nog eens op de cijfers en impact van al dat weggegooide voedsel en vragen we in een **poll**:

Oproep
naar
de lezers

OM WELKE REDEN
GOOI JIJ ETEN WEG?

Jelle Beeckmans gaat met jouw
antwoorden aan de slag en laat je tijd,
geld en voedsel winnen in een volgende

nina
Masterclass

OVAM



Vlaanderen
is materiaalbewust

8/04/2026 | 14

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

1. Bewustwordingscampagne 2025

De OVAM-masterclass: alleen maar te winnen

DE MASTERCLASS

Voor ieder probleem is er echter een oplossing en die werken we uit in een online video Masterclass van ongeveer 10”.

Samen met een inspirerende ambassadeur zoals bv. HLN Chef Jelle Beeckmans gaan we voor 3/3: **tijd winnen, geld winnen en voedsel winnen!**

- We tonen hoe makkelijk het is om je **weekmenu** goed te **plannen** en je **boodschappen** te organiseren.
- We leren je hoe je **voldoende** kookt: niet te weinig, maar ook niet te veel.
- En hoe je **creatief** kan zijn met producten die dreigen over de **houdbaarheidsdatum** te gaan.

NINA
master
class



1. Good practices op kostwinners.be

Warm aanbevolen acties



Boek workshops en teambuildings

Voor een lichtere vuilbak, vollere portemonnee en frissere frigo.

[Lees meer](#)



Steek de Plan-eet-app op zak

Dat is een restjescoach in je broekzak. Ideaal tegen verspilling!

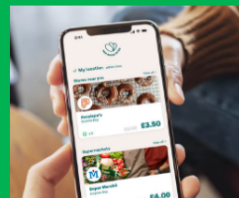
[Lees meer](#)



Kook met het Restjeskook-boek

Een boek vol creatieve recepten om voedselverlies te vermijden.

[Lees meer](#)



Download de Too Good To Go-app

Red de restjes van je favoriete winkels, bakkers en restaurants.

[Lees meer](#)

Weetjes die blijven plakken



Zo bewaar je groenten en fruit



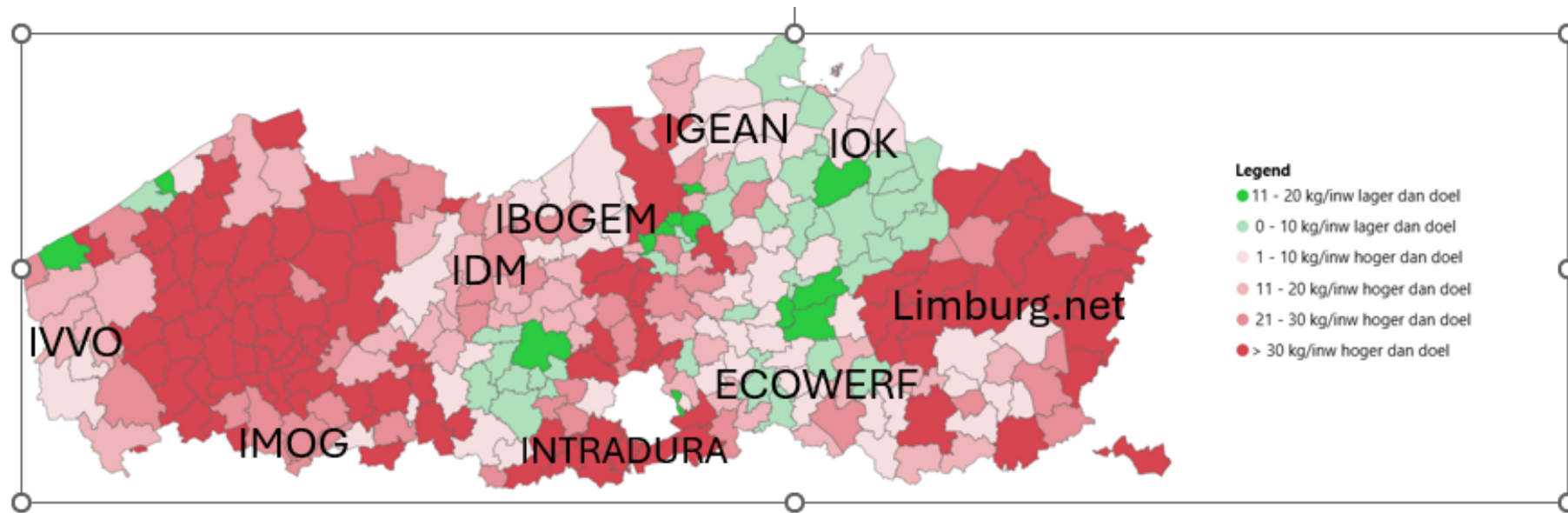
'Ten minste houdbaar tot' vs. 'Te gebruiken tot'



De lekkerste recepten met restjes



2. Wat werkt bij preventie acties? Call to action: Hoe ver van de LMP-restafvaldoelstelling 2030 in Vlaanderen?



Afstand van het restafvalcijfer per gemeente (exclusief zwerfvuil) ten opzichte van hun doelstelling in 2030

Bron: OVAM – Huishoudelijk afval in Vlaanderen 2024

2. Voorbeeld van preventieproject intercommunale IDM: (Jonge) gezinnen

De boer op en de containers induiken

- Marktstanden in vakantieperiodes
- Evenementen met spelelement, proevertjes, focus oud brood
- Thema(Kook)workshops
- Adviesbezoeken hoge gewichten
- Controles van het gft-afval



2. Maatschappelijk kwetsbare doelgroepen

Basisinformatie en kostprijs is het vertrekpunt

- Sociale kruidenier
- Voedselbedeling
- Dienstencentra
- Vereniging voor mensen in armoede
- Moskee-ontbijtsessies
- Leefgroepen



2. Voorbeeld van preventieproject intercommunale IDM: inzet van afvalsteward voor controletraject gft



Ophaaldienst > controle 1 > focus sorteerregels

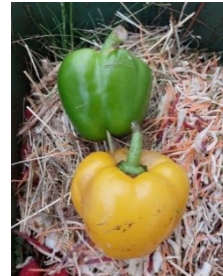
- dagdagelijkse dekselcontroles
- per dag 1 straat met **extra** controle: grondigere sorteercontrole en signaalfunctie flagrant voedselverlies
> Dagdagelijks worden de resultaten doorgegeven aan de afvalsteward, bewustmakingsbrief wordt gestuurd.

Afvalsteward > controle 2

- Afvalstewards doet een 2^{de} controle in functie van de controles van de ophaaldienst, 6-8 weken na de 1^{ste} controle
- **Hier zowel focus op sorteerfouten als voedselverlies.**
> Indien 2^{de} keer niet ok qua sorteerregels: **GAS-verslag**
> Goeie sorteerders die voedsel weggooien: **een persoonlijk schrijven met tips.**

Groente- Fruit - Tuinafval

Heerlijke appels, brood, ...



Uw kenmerk
IDM/vm/2024.0494

Ons kenmerk
IDM/vm/2024.0494

Datum
19-11-2024

Bijlagen
Tipboekjes

Contactpersoon
Lugard Vermeulen - T. 09/340 51 71 - sorteren@idm.be

Voedselverlies bij het gft

Beste,

Vandaag controleerden onze afvalstewards jouw gft-container op bovenstaand adres. Jij sorteert goed, waarvoor proficiat. Om die reden werd jouw groene

Tijdens deze controles maken we van de gelegenheid ook gebruik om inwoners tips te geven om minder afval te hebben. Cijfers tonen aan dat een Vlaams gezin jaarlijks gemiddeld 88 kg eten weggooit. Je staat er misschien niet altijd bij stil, maar op een jaar tijd bedraagt dit al gauw 369 EUR dat in de vuilnisbak verdwijnt. Geld waar je heel wat andere leuke dingen mee kan doen.

waar je heel wat andere leuke dingen mee kan doen.

In jouw container merkten we bijvoorbeeld (nog eetbare) resten brood op. Daarom

In jouw container merkten we bijvoorbeeld (nog eetbare) resten brood op. Daarom geven we je graag wat concrete tips om je oude broodresten op een originele en lekkere manier te verwerken. Neem zeker eens een kijkje via [idm.be/voedselsgoud](https://www.idm.be/voedselsgoud).

TGT, ...

Tot slot willen we je ook kennis laten maken met de gratis app [Plan-eet](#). Via deze

Tot slot willen we je ook kennis laten maken met de gratis app [Plan-eet](#). Via deze app krijg je een idee hoeveel voeding jij weggooit en worden er concrete tips aan gekoppeld om voedselverlies te beperken. Download de app gratis via de appwinkel op je smartphone.

voor de smartphone of via de appwinkel op je smartphone. Download de app gratis via de appwinkel op je smartphone.

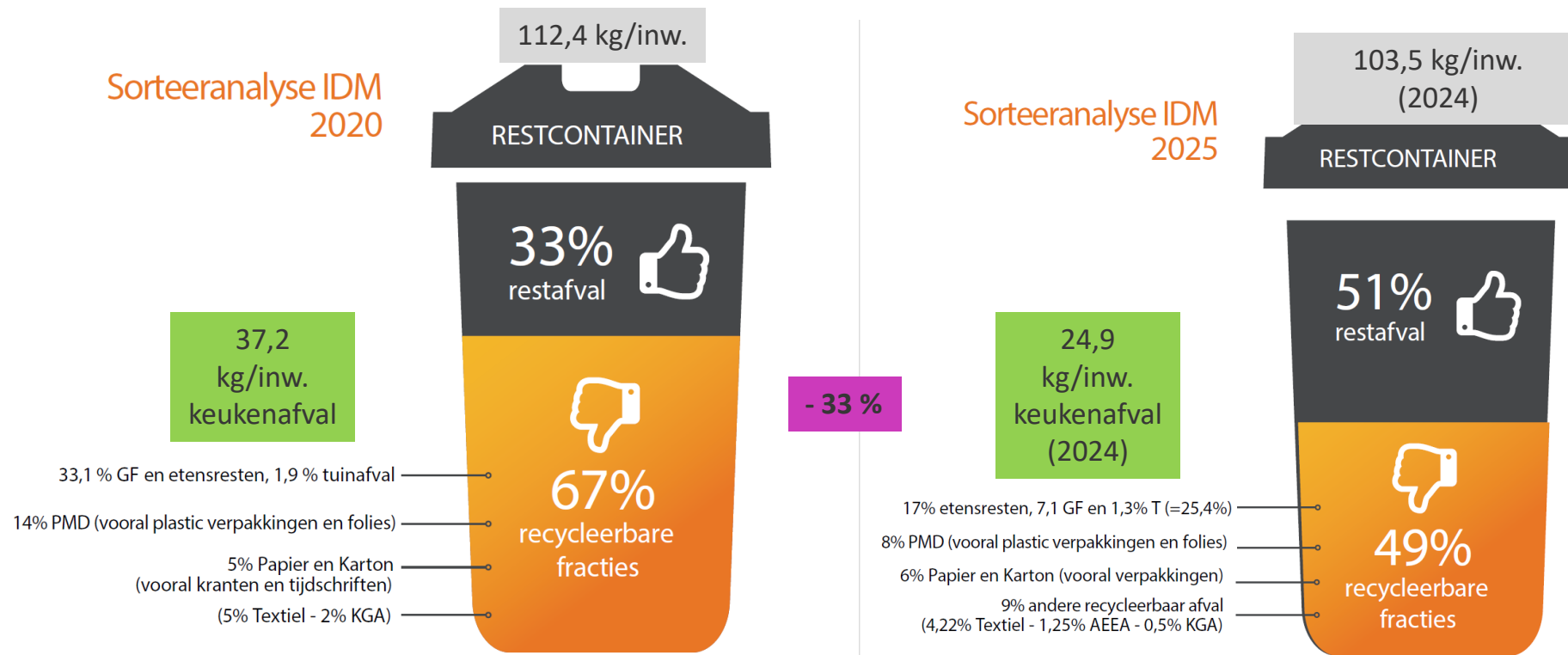
Met vriendelijke groeten,

Danny Verbrugge
Directeur

Positieve resultaten inzet afvalcoach

Sorteeranalyse restafval IDM

2020 - 2025



2. Lessons Learned – preventieproject IDM

Wat werkt goed?

- **Persoonlijk contact en proevertjes:** zowel op markten als bij sociale kruidenier werken die perfect als ijsbreker.
- **Mix van online en live workshops:** online is laagdrempelig, live zorgt voor meer interactie.
- **Restafval/GFT-controles met directe feedback:** inwoners ervaren dit als een duidelijke, eerlijke aanpak.
- **Samenwerking met vertrouwde partners** (sociale kruidenier, scholen): verlaagt de drempel en zorgt voor meer bereik.



Foodrestjestruck Vlaco bij IDM

3. Gedragsverandering: En – en verhaal

1. Juridische instrumenten Vlaanderen (Materialendecreet – Vlarema)

- ✓ Verplichting selectieve inzameling gft – sinds 1/1/2024 - 2026
- ✓ Verbod op verbranden van “food waste” – handhaving door MI
- ✓ Lokaal Materialenplan: restafvaldoelstelling 2030, diftar, tweewekelijkse inzameling gft/restafval,...
- ✓ Actieplan voedselverlies: preventiedoelstelling



2. Economische instrumenten

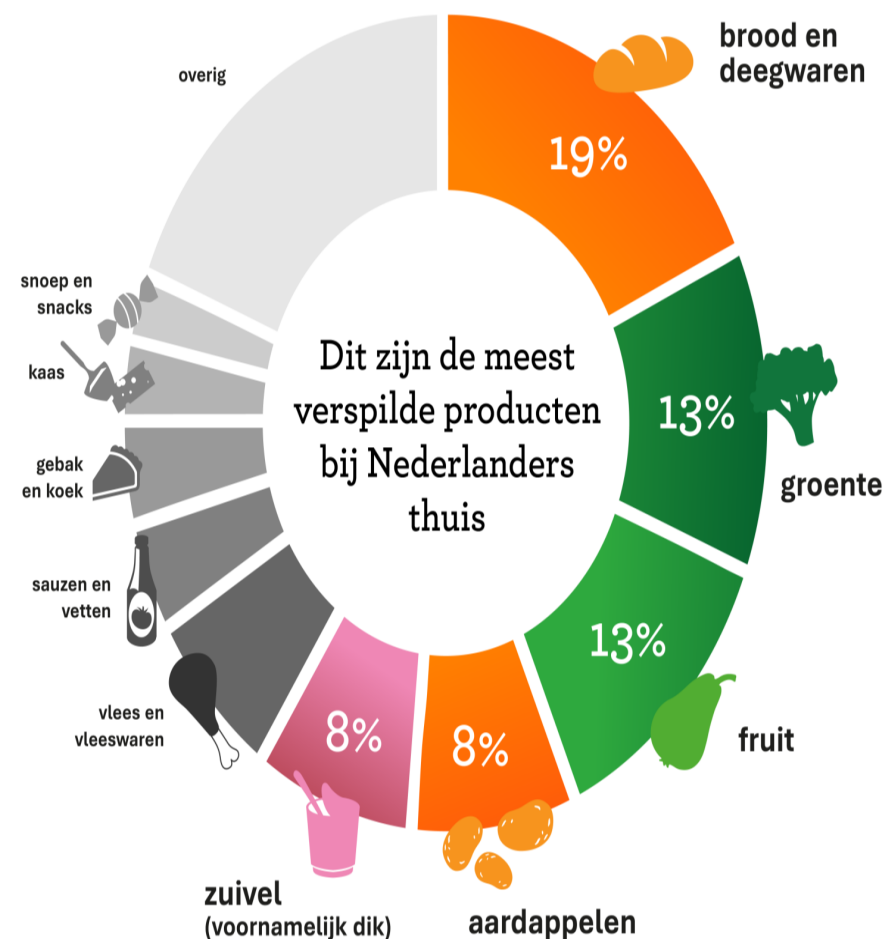
- ✓ Hogere milieuheffingen op afvalverbranding 2026
- ✓ Diftar afvalintercommunales: duurdere huisvuilzak/-bak 2026

4. EU-doelstelling food waste: waar staan we in Vlaanderen/Nederland?

- Evolutie 2020-2023

Food waste (ton) Eurostat	Huishoudens 2020	Huishoudens 2023	Evolutie 2020-2023 in ton	Evolutie 2020-2023 in kg/inw.	Voedselverspiling bij huishoudens in NL - 2022 In ton	
Vlaanderen	397.446	356.175				
Totaal België	811.517	743.348	-8,4%		848.000*	Nederland
Totaal (kg/inw.)	70,44	63,24 eetbaar+niet-eetbaar		-10,2%	47,26 eetbaar + 47 niet-eetbaar	
Inwoners (31.12)	11.521.238	11.755.228			17.942.942	
EU-doelstelling 2030		EU-gemiddelde 72 kg/inw	-30% => Eetbaar deel reduceren!			*WUR Monitor voedselverspiling 2009-2023

4. EU-reductiedoelstelling: op goeie weg?



Omdat jouw voedselverlies geld waard is,...

En het samen werkt!

Partners platform voedselverlies:



Fevia

denuo



FOODWIN
by rikolto



inagro



**SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER**

OVAM



Vlaanderen
is materiaalbewust

Dank voor uw aandacht Zijn er nog vragen?

<https://ovam.vlaanderen.be/web/kostwinners>

Blijft u graag op de hoogte?

Schrijf u in voor onze nieuwsbrief via nieuwsbrief@ovam.be.

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM



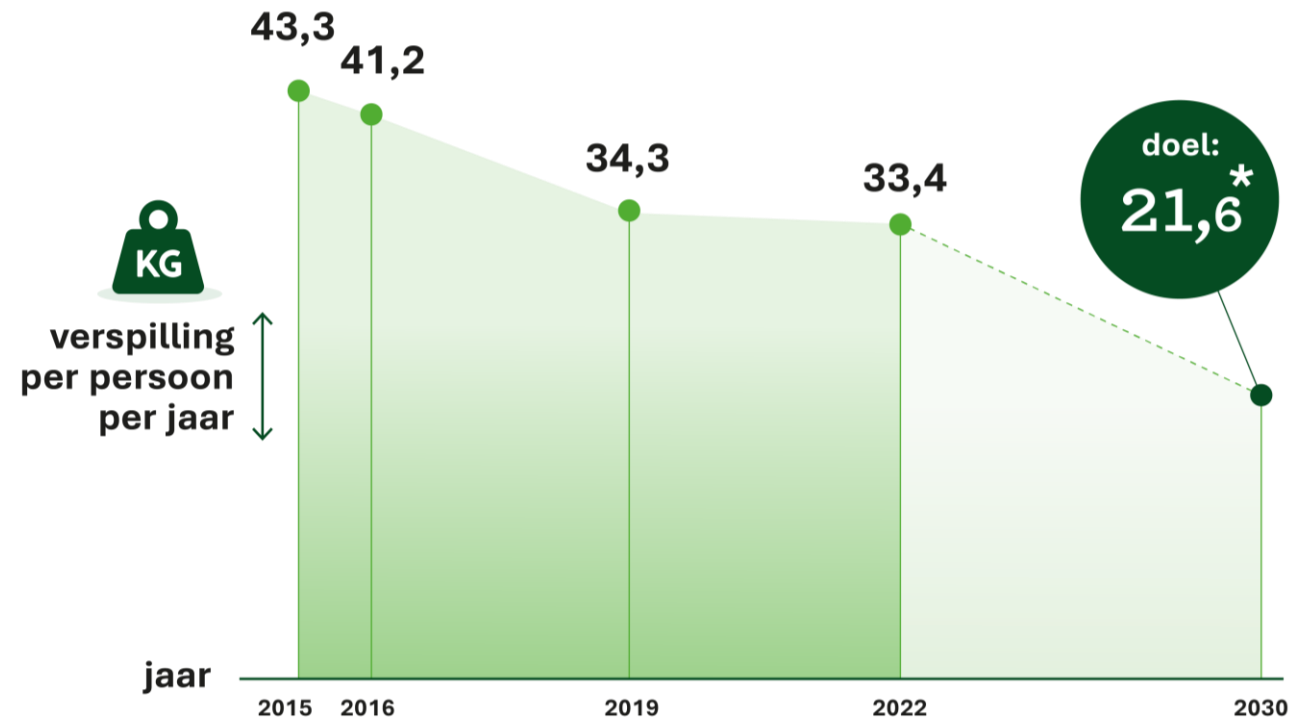
Initiatieven NL



- VANG HHA/Milieucentraal
- St Samen tegen Voedselverspilling



NI op weg naar EU-doelstelling



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

Waarom burgers betrekken?

In totaliteit grootste verspillers

Probleem van 'de buren'

- 95% vindt het belangrijk om zo min mogelijk voedsel te verspillen
- 73% van de Nederlanders zegt erg hun best te doen om minder te verspillen
- Maar.. 81% denkt minder te verspillen dan gemiddeld

Geen silver bullet

- Veel routes om dit complexe gedrag te veranderen:

Activiteiten voor gemeenten

Voedselverspillings QUIZ/infoquête voor inwoners

- Door VANG / Milieucentraal in samenwerking met voedingscentrum, samen tegen Voedselverspilling
- **Doel:** kennis maken met thema, handelingsperspectief bieden.
- **Verwacht:** rond zomer 2026



Houd de nieuwsbrief in de gaten.

Instrumenten Samen tegen Voedselverspilling



Voedselverspilling in je gemeente:
bouwstenen voor jouw aanpak

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Bouwstenen document

Verspillingsvrije gemeenten
Winst op meerdere gebiedsreizen door minder voedselverspilling bij inwoners en bedrijven

Wat kun je als gemeente doen?

Duurzaamheid & Klimaat

Circulaire Economie

Voedselzekerheid

Afvalreductie

Impact per beleidssterrein

Extra informatie voor gemeenten over interventies voor inwoners

Onderdeel van Bouwsteen C

Interventie	Beleidssterrein	Impact op voedselverspilling bij inwoners	Kosten per inwoner	Duidgroep	Doelgroep (beleids)	Interventiestrategie	Uitvoering
1. Exact op tijd Plaatsen tegen voedselverspilling	+++	28% minder verspilling	€	Grotes zending de vooraad streek, alleen verspreiden	Personen, fysieke omgeving (thuis)	Kunnen fysieke omgeving (thuis)	Gedrag behaagbaar maken
2. Combinatie van tools tegen voedselverspilling Echtzinnig als maatregel voor kleine huishoudens en vroege inkoop als behoeftes voor bedrijven	++	33,3% minder verspilling	€ - €€	Grotes zending de vooraad streek, alleen verspreiden voor hele pakket	Personen, fysieke omgeving (thuis)	Kunnen fysieke omgeving (thuis)	Gedrag behaagbaar maken, gevolgen van fysieke omgeving (thuis) verbeteren

Infographic

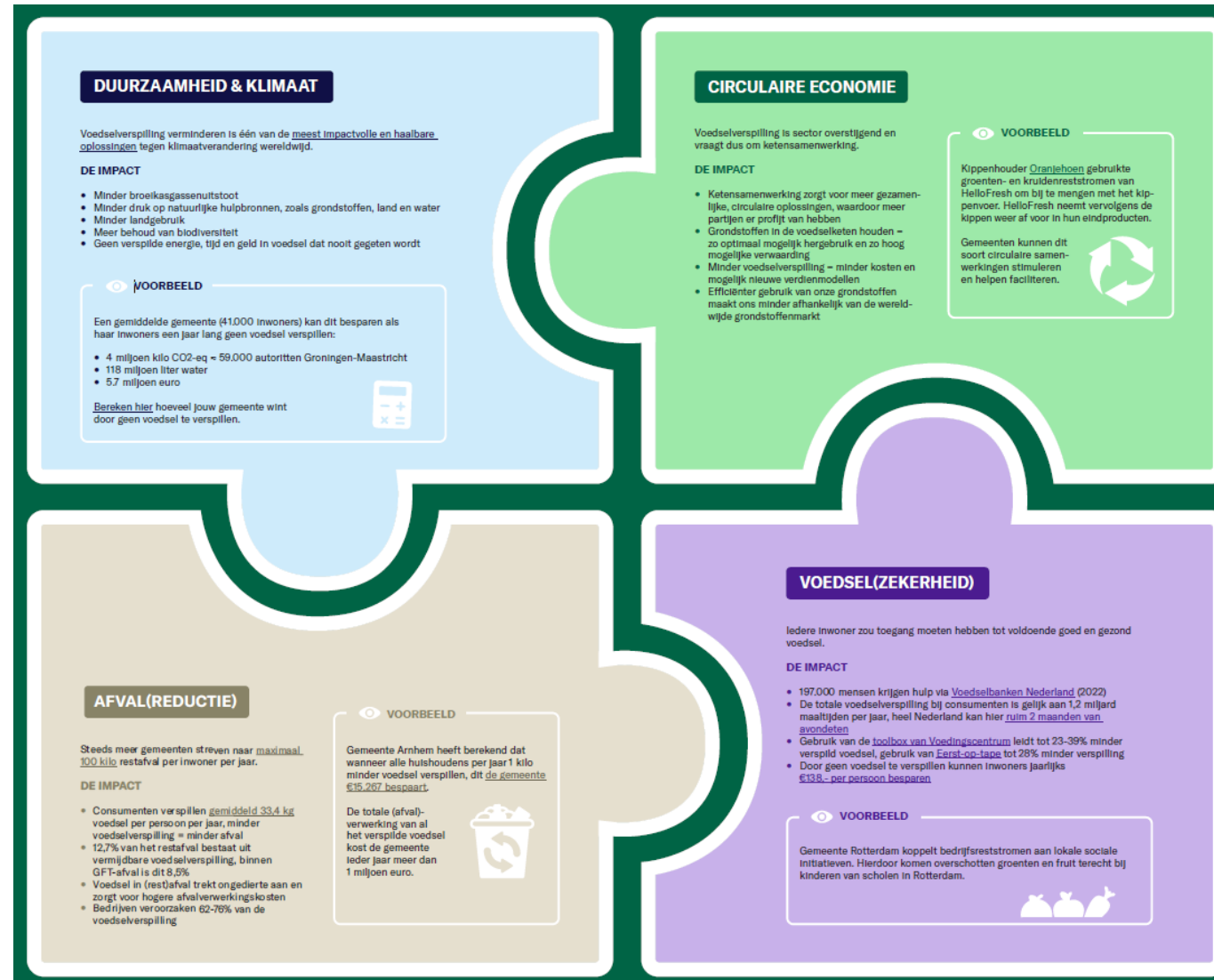
Tabel inwoner-interventies

Wat levert het een gemeente op?

Effect op verschillende beleidsterreinen

zoek de onderlinge verbinding op!

- Duurzaamheid & klimaat
- Circulaire Economie
- Afvalreductie
- Voedsel(zekerheid)
- Armoede



Hoe kan dit eruit zien?



▲ Publieksactie tegen voedselverspilling Sund è ge-t weggooit op het Pieter Vreedeplein in Tilburg. © Johan Wouters/Pix4Profs

Gratis lunch en hulpjes in Alkmaar tijdens Verspillingsvrije Week

Zero Waste Festival in Meierijstad: ontdek hoe je met minder afval kunt leven

'Tas tegen Voedselverspilling' voor inwoners Altena voor slimmer kopen en bewaren

'Eten weggoaien? Dat doe je gewoon niet', ook Tilburg komt in actie tijdens de Verspillingsvrije week

Stan Schrijen

11 september 2025, 21:24 • Laatste update: 11 september 2025, 21:26

Amsterdammers verspillen bijna 25 miljoen kilo voedsel per jaar: wat kun je er tegen doen?



Gemeente Haarlem



Gemeente Scherpenzeel



Gemeente Groningen

Verspillingenvrije Week 2026

Door: Stichting samen tegen Voedselverspilling /Voedingscentrum

Doel: Consumenten motiveren om een week lang geen eten weg te gooien en handvatten geven om dit langer vast te houden

Wanneer: Week 37: 7- 13 september

Deelname gratis, gratis communicatiematerialen en tools te downloaden en bestellen op de partnerpagina.

Aanpak:

- Het onderwerp nationaal onder de aandacht brengen
- Bieden van handelingsperspectief
- Positieve insteek





Thema: Flexibiliteit

“Het vermogen om je gedrag aan te passen aan de veranderende situatie, zodat je toch die voedzame maaltijd op tafel zet zonder voedsel te verspillen.”

Voorbeelden flexibel handelen

- Restjesdag
- Lang houdbare voorraad (vriezer en ijzeren voorraad om maaltijd uit te breiden als dat onverwachts nodig is)
- ‘Flexipes’: manier om recepten flexibel in te vullen met ingrediënten die je al in huis hebt
- Vriezer gebruiken (mealpreppen, restjes, tgt producten)
- Food sharing

Meer weten:

- [Menukaart preventie VANG HHA / koplopergroep preventie](#)
- [Samen tegen voedselverspilling](#)
 - [Verspillingsvrije gemeente](#)
 - [Gemeentecoluster](#)
- [Meetinterventie Voedingscentrum](#)
- [Webshop Voedingscentrum \(Eetmaatjes, Eerst op tape, Koelkaststicker\)](#)

**Met welke
activiteit zou jij
aan de slag
willen in jouw
gemeente?**



Ideeën delen

- Uitwisseling in groepen
- Korte terugkoppeling

vragen

