

## Voedselverspilling in de groente- en fruitsector

*Zoetermeer, september 2026* - Groenten en fruit passen in een gezond en meer plantaardig voedingspatroon. Daarmee zijn groenten en fruit goed voor mens en maatschappij. We hebben te maken met verse producten met een beperkte houdbaarheid. Dat vraagt om efficiënte logistiek in de hele keten, van productie tot aan de consument. Soms blijven producten onbenut binnen de keten. Dit kan diverse oorzaken hebben: het aanbod is groter dan de vraag, de inkoop is hoger ingeschat dan de verkoop, weersomstandigheden beïnvloeden de kwaliteit of kwantiteit of consumenten kopen meer producten dan zij daadwerkelijk consumeren.

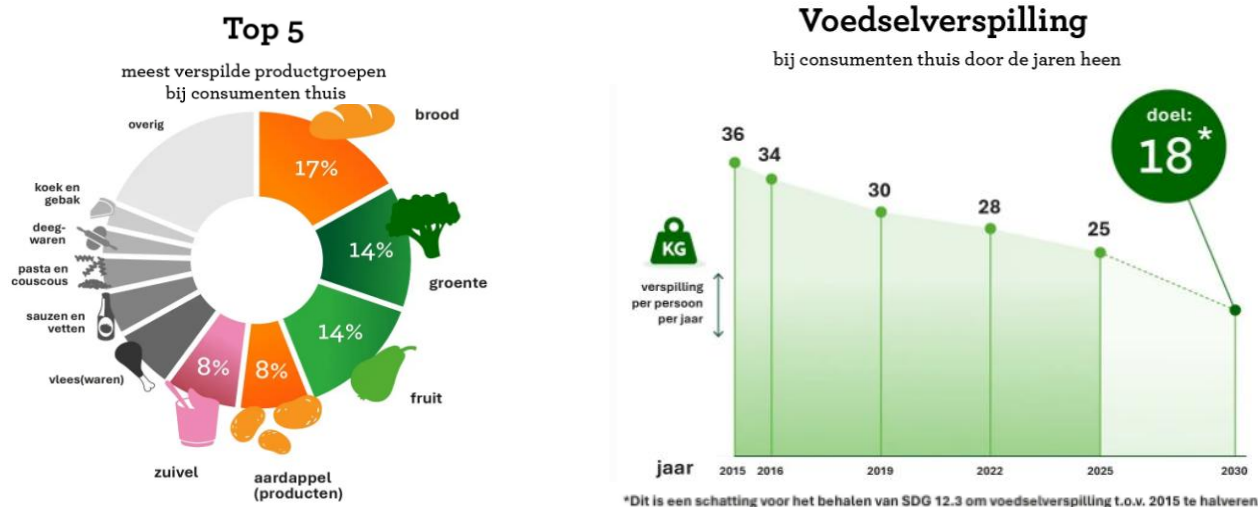
In het algemeen geldt dat bedrijven in de sector een bestemming hebben voor alle gezonde producten die van de plant of boom komen. Deze producten komen terecht bij groothandels, supermarkten, snijbedrijven en de industrie, waar zij worden verwerkt tot bijvoorbeeld moes, sap of saus. Daarbij worden zaken als voedselveiligheid, productkwaliteit, sociale omstandigheden, milieu en fytosanitaire zaken geborgd.

De milieu-impact van de consumptie van groenten en fruit is relatief laag, terwijl de voedingswaarde hoog is.<sup>1</sup> Uit berekeningen van het RIVM blijkt dat groenten en fruit een relatief kleine bijdrage leveren aan onder andere klimaatverandering.<sup>2</sup> De sector zet zich in om deze bijdrage verder te verkleinen door verspilling in de keten zoveel mogelijk te voorkomen.

### Waar vindt voedselverspilling plaats?

Wereldwijd gaat in alle schakels van de voedselketen voedsel verloren of wordt voedsel verspild. Volgens de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) gaat ongeveer een derde van al het voedsel tussen boer en bord verloren of wordt verspild.<sup>3</sup> Daarnaast blijkt uit cijfers van Eurostat (2022) dat consumenten verantwoordelijk zijn voor het grootste aandeel van de voedselverspilling (55%).<sup>4</sup> De overige verspilling vindt plaats in de verschillende schakels van de toeleveringsketen, van productie en verwerking tot distributie en retail.

Onderzoek van het Voedingscentrum uit 2026 (zie *figuur 1*) geeft inzicht in de productgroepen waarin consumenten het meeste voedsel verspillen. Groenten en fruit vormen samen met 28% de grootste groep, gevolgd door brood en deegwaren (17%) en aardappelen (8%).<sup>5</sup> Positief is dat de hoeveelheid voedsel die consumenten verspillen de afgelopen jaren is afgenomen.



Figuur 1. Cijfers over voedselverspilling in Nederlandse huishoudens. Bron: Voedingscentrum, 2026.

## Food loss en food waste

Er is sprake van voedselverspilling wanneer een consumeerbaar product wordt weggegooid.<sup>6</sup> Er wordt onderscheid gemaakt tussen *food loss* en *food waste*. Echter bestaan er nog geen eenduidige definities over food loss in combinatie met food waste. GroentenFruit Huis is sinds 2025 aangesloten bij de Nederlandse normcommissie 'Voedselverspilling' van de NEN (Nederlands Normalisatie-instituut) om tot internationale, uniforme definities en normen voor voedselverliezen- en verspilling te komen.<sup>7</sup> Deze afspraken kunnen door de hele keten gebruikt worden. Daarnaast wordt onderscheid gemaakt tussen vermijdbare en onvermijdbare verspilling.<sup>8</sup> In de groente- en fruitketen bestaat onvermijdbare verspilling voornamelijk uit snijafval, oneetbare delen van een product (zoals schillen of pitten) of diervraat. Ook schade aan producten als gevolg van weersomstandigheden, ziektes en plagen valt hieronder.

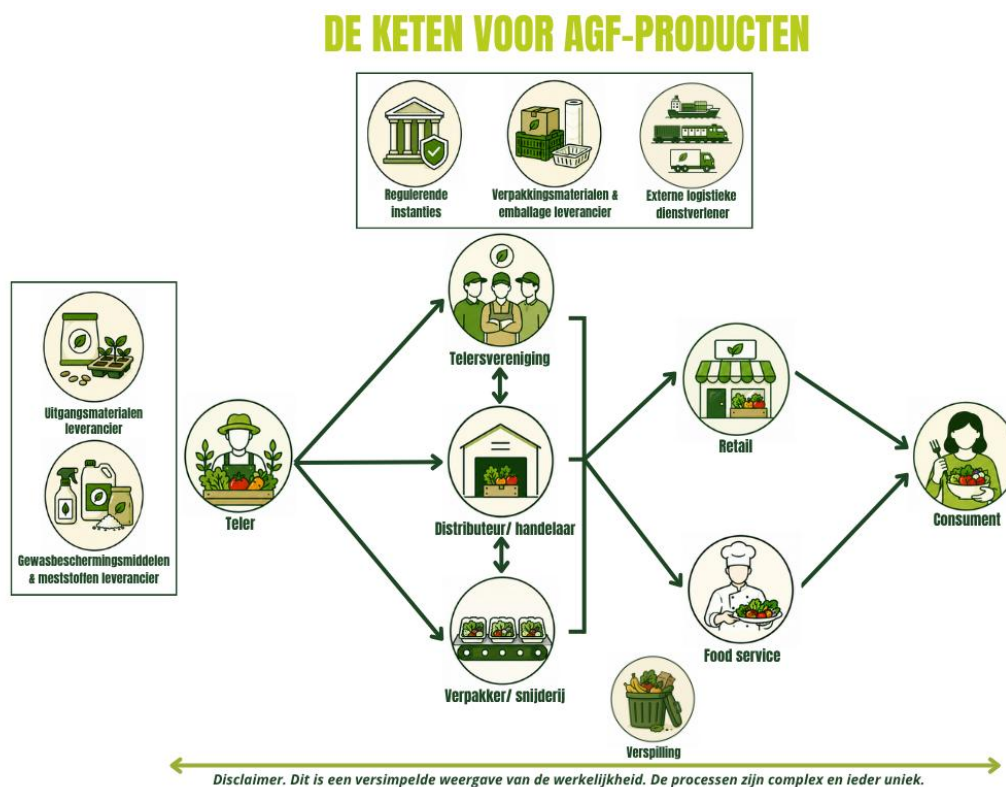
## Bestemming groenten en fruit

Producentenorganisaties en handelsbedrijven zetten zich ervoor in om voor zoveel mogelijk producten een passende bestemming te vinden. Wanneer producten niet via de reguliere afzetkanalen kunnen worden verkocht, wordt gezocht naar alternatieve bestemmingen. Denk daarbij aan verwerking door de industrie of donatie aan voedselbanken, onder andere via de Groente & Fruitbrigade. Soms is een alternatieve bestemming niet mogelijk, bijvoorbeeld wanneer producten zijn aangetast en daarmee de kwaliteit en houdbaarheid van andere producten in gevaar kunnen brengen. Ook marktomstandigheden kunnen ertoe leiden dat producten niet regulier kunnen worden afgezet. De sector werkt daarom voortdurend aan oplossingen om de keten verder te optimaliseren en voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen.

## Handelsnormen en kwaliteitsklassen

Voor verschillende soorten groenten en fruit gelden handelsnormen. Daarbij kunnen producten worden ingedeeld in kwaliteitsklassen. Deze normen en klassen geven afnemers en klanten duidelijkheid over onder meer de kwaliteit en kenmerken van producten.

Het overgrote deel van de producten wordt als Klasse I op de markt gebracht en zowel in Nederland verkocht als geëxporteerd (zie *figuur 2*). De Nederlandse retail verkoopt producten uit zowel Klasse I als Klasse II.



Figuur 2. Groente- en fruitketen. Bron: GroentenFruit Huis, 2026.

Producten in Klasse II kunnen uiterlijke afwijkingen hebben, zoals dubbele tomaten, paprika's met een afwijkende vorm, kleurafwijkingen of beperkte vraatschade door insecten of slakken.<sup>9</sup> Ook Klasse II-producten vinden hun weg naar onder meer retail en groothandelsmarkten.

Het telen van producten die aan hoge uiterlijke kwaliteitseisen voldoen, wordt steeds uitdagender. Klimaatverandering en daarmee samenhangende extremere weersomstandigheden spelen daarbij een rol, evenals het kleiner wordende beschikbare pakket aan gewasbeschermingsmiddelen. Daarom wordt steeds meer gekeken naar mogelijkheden om de acceptatie van producten met uiterlijke afwijkingen te vergroten en zo verspilling te voorkomen. Gewenning aan producten die er anders uitzien, maar kwalitatief goed en geschikt voor consumptie zijn, speelt hierbij een belangrijke rol. Consumenten zullen bijvoorbeeld steeds vaker spinazie met lichte hagelschade of appels met kleine vlekjes tegenkomen in de schappen.

Producten die niet geschikt zijn voor afzet als Klasse I of Klasse II kunnen, wanneer zij daarvoor geschikt zijn, een bestemming krijgen in de verwerkende industrie. Ze worden bijvoorbeeld verwerkt tot voorgesneden fruit, appelmoes, maaltijdsalades, conserven, wokgroenten of andere (half)fabricaten. Slechts een zeer klein deel van de producten wordt uitsluitend vanwege cosmetische aspecten uit de handelsnormen afgekeurd.

Voedselverspilling kan het gevolg zijn van onvolkomenheden die ontstaan in de keten (zie figuur 3).



Figuur 3. Ketenoptimalisatie. Bron: GroentenFruit Huis, 2026.

## Voedselverspilling voorkomen in de keten

De groente- en fruitsector zet in de hele keten maatregelen in om productverliezen en voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen. Dit gebeurt onder andere door:

- weerbare en veerkrachtige planten en vruchten te veredelen;
- gewassen te beschermen, bijvoorbeeld door teelt in kassen of onder hagelnetten;
- geïntegreerde gewasbescherming toe te passen met inzet van natuurlijke vijanden;
- verpakkingen gericht in te zetten om producten te beschermen en de houdbaarheid te verlengen;
- logistieke processen zo efficiënt mogelijk in te richten;
- een geconditioneerde keten te waarborgen om kwaliteit en houdbaarheid te behouden.

Ook technologische ontwikkelingen dragen hieraan bij. Met behulp van data-analyse, digitalisering en artificiële intelligentie (AI) kunnen vraag en aanbod beter op elkaar worden afgestemd, kwaliteitsverlies eerder worden gesignaleerd en processen in de keten verder worden geoptimaliseerd. Door innovatie en samenwerking binnen de keten blijft de sector werken aan nieuwe mogelijkheden om productverliezen en voedselverspilling verder terug te dringen.

## Betere afstemming vraag en aanbod

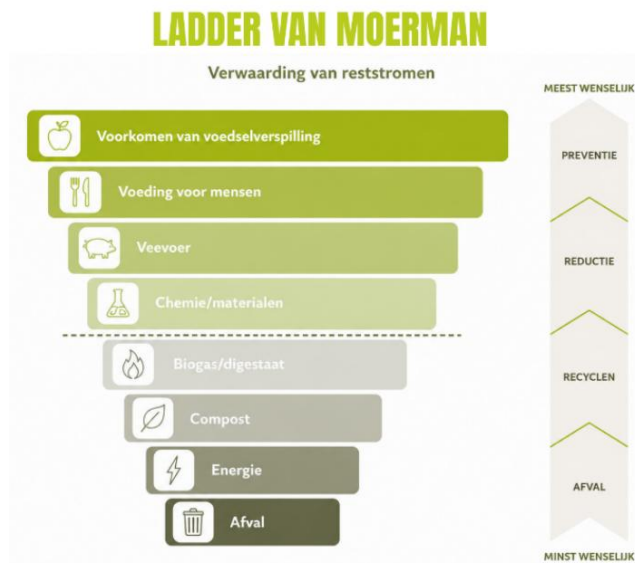
Door een verschil in vraag en aanbod kan voedselverspilling ontstaan. Het moet lonend zijn om producten te oogsten, sorteren en verpakken en op de markt te brengen. Een sterke positie van de teler in de keten, waardering voor het product en een eerlijke prijs zijn daarbij essentieel.

Een goede afstemming tussen vraag en aanbod en het vinden van passende bestemmingen voor producten dragen bij aan het voorkomen van verspilling. Daarbij spelen onder meer de volgende aspecten een rol:

- **Samenwerking in de keten.** Goede afstemming tussen producenten, handel en retail helpt om vraag en aanbod beter bij elkaar te brengen. Een passend inkoopbeleid van de retail, dat rekening houdt met zowel de consumentenbehoefte als het beschikbare aanbod, kan hieraan bijdragen. Bij een tijdelijk groter aanbod kunnen bijvoorbeeld aanvullende afzetmogelijkheden worden benut.
- **Gezamenlijke aanpak van voedselverspilling.** Bedrijven en organisaties uit de hele voedselketen bundelen binnen de stichting Samen Tegen Voedselverspilling om voedselverspilling in 2030 met 50% te verminderen.<sup>10</sup>
- **Duidelijkheid over kwaliteit.** De indeling in kwaliteitsklassen (*zie figuur 4*) zorgt voor transparantie over de kenmerken en kwaliteit van producten, bevordert eerlijke handel en biedt mogelijkheden om producten met verschillende kwaliteitskenmerken een passende afzet te geven.<sup>11</sup>
- **Verlenging van de houdbaarheid.** Het onder de juiste omstandigheden gekoeld bewaren van producten kan de houdbaarheid verlengen. Hierdoor ontstaat meer tijd om producten op de juiste markt en bij de juiste afnemer te krijgen.
- **Verwerking als alternatieve bestemming.** Producten die niet via de reguliere versmarkt kunnen worden afgezet, kunnen waar mogelijk worden verwerkt tot bijvoorbeeld olie, sap, cider, moes, conserven of ketchup. Binnen de groente- en fruithandelssector worden steeds meer initiatieven ontwikkeld om ook deze producten een zo hoogwaardig mogelijke bestemming te geven.
- **Donatie aan voedselbanken.** Producten kunnen soms niet meer via de oorspronkelijke afzetkanalen op de markt worden gebracht, bijvoorbeeld door geannuleerde orders of doordat een zending wordt teruggestuurd vanwege een onvolkomenheid, zoals een ontbrekend label. Wanneer de producten nog van goede kwaliteit en geschikt voor consumptie zijn, kan donatie aan voedselbanken een passende bestemming zijn. De Groente & Fruitbrigade ontvangt dergelijke partijen op haar locaties en zorgt voor verdere distributie naar voedselbanken.<sup>12</sup>



Figuur 4. Klassenindeling. Gebaseerd op: WUR, 2018



Figuur 5. Ladder van Moerman. Gebaseerd op: Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, 2026.

## Verwaarding van reststromen

Wanneer groenten en fruit niet meer voor de oorspronkelijke bestemming kunnen worden afgezet, wordt gezocht naar een zo hoogwaardig mogelijke alternatieve toepassing. De Ladder van Moerman (zie figuur 5) dient hierbij als uitgangspunt. Deze ladder geeft de voorkeursvolgorde weer voor het benutten van voedsel en reststromen, waarbij het voorkomen van verspilling en het behouden van producten voor menselijke consumptie vooropstaan.<sup>13</sup> Wanneer dat niet mogelijk is, wordt gezocht naar een toepassing met een zo hoog mogelijke waarde.

## Consumenten en retail

Ook bij consumenten kan voedselverspilling worden teruggedrongen. De sector speelt hierop in door producten en verpakkingen beter af te stemmen op verschillende huishoudens en gebruiksmomenten. Zo kunnen verschillende portiegroottes eraan bijdragen dat consumenten thuis minder voedsel overhouden en verspillen. Tegelijkertijd blijft er behoefte aan gemak. De groente- en fruitsector speelt hierop in met onder meer voorgesneden groenten en fruit, maaltijdpakketten en andere maaltijdooplossingen. Daarmee draagt de sector eraan bij om de gezonde keuze ook de gemakkelijke keuze te maken. Ook het aanpassen van verpakkingen en het los of juist gecombineerd aanbieden van producten kan hieraan bijdragen.

Het bieden van de juiste informatie is eveneens belangrijk. Informatie over bereiding, houdbaarheid en het gebruik van (overgebleven) producten helpt consumenten om voedsel optimaal te benutten. Veggipedia.nl, een onafhankelijk platform dat door GroentenFruit Huis wordt beheerd, biedt hiervoor onder meer recepten, informatie over voedingswaarden en praktische bewaartips.<sup>14</sup> Zo draagt de sector eraan bij dat de gezonde en verspillingbewuste keuze gemakkelijker wordt.

## Samenvatting

Voedselverspilling is een maatschappelijke opgave waarvoor alle schakels in de voedselketen verantwoordelijkheid dragen. Volgens Eurostat vindt 55% van de voedselverspilling plaats bij consumenten. De overige verspilling ontstaat in verschillende schakels van de keten, tussen productie en detailhandel.<sup>4</sup>

De groente- en fruitsector brengt jaarrond gezonde producten op de markt van hoge kwaliteit en zet zich in om productverliezen en voedselverspilling in de gehele keten zoveel mogelijk te voorkomen. Dit gebeurt onder meer door innovatie in teelt en veredeling, bescherming en bewaring van producten, efficiënte logistiek en een goede afstemming van vraag en aanbod. Producten die niet via de oorspronkelijke afzetmarkt kunnen worden verkocht, krijgen waar mogelijk een alternatieve bestemming, bijvoorbeeld via verwerking of donatie aan voedselbanken. Daarbij vormt de Ladder van Moerman het uitgangspunt: producten worden zo hoogwaardig mogelijk benut, waarbij menselijke consumptie vooropstaat.<sup>13</sup>

Ook bij consumenten liggen mogelijkheden om verspilling verder terug te dringen. De sector draagt hieraan bij met passende portiegroottes en verpakkingen, verschillende aanbiedingsvormen en informatie over het bewaren en bereiden van groenten en fruit.

**De groente- en fruitsector neemt verantwoordelijkheid voor het verder terugdringen van voedselverspilling. Om verdere stappen te zetten, zijn samenwerking in de keten en consistent overheidsbeleid nodig. De sector wil daarom samen met de overheid werken aan randvoorwaarden die het voorkomen van voedselverspilling stimuleren en ruimte bieden om waardevolle producten zo hoogwaardig mogelijk te benutten.**

## Bronnen

1. Barilla Foundation, 2021. Geraadpleegd op 3 september 2026.  
<https://fondazionebarilla.com/en/double-pyramid/>
2. RIVM, *Database milieubelasting voedingsmiddelen*, 2024.
3. FAO, *Food waste index report*, 2024. <https://wedocs.unep.org/items/dbe2cd4c-8384-4636-8359-5847f42b9711>
4. Eurostat, *Food Waste and food waste prevention by NACE Rev. 2 activity - tonnes of fresh mass*, 2022.
5. Voedingscentrum, *Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2025*, 2026.  
<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Consumenten/Voedselverspilling/Rapport%20Voedselverspilling%20consumenten%20mei%202026.pdf>
6. Samen Tegen Voedselverspilling, *Wat is de definitie van voedselverspilling?*, z.d.  
Geraadpleegd op 3 september 2026.  
<https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/kb-wat-is-de-definitie-van-voedselverspilling>
7. NEN, *Normcommissie Voedselverspilling*, z.d. Geraadpleegd op 3 september 2026.  
<https://www.nen.nl/normcommissie-voedselverspilling>
8. Giacomella, L., De Keyser E., Mathijs E., Vranken L. *Avoidable food waste and household size: A life cycle comparison of packaged and unpackaged fruits and vegetables*, Sustainable Production and Consumption (61), 2025. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2025.10.0084>
9. Wageningen University & Research, *Notitie cosmetische aspecten*, 2018.
10. Samen Tegen Voedselverspilling, *Wat wij doen*, z.d. Geraadpleegd op 3 september 2026.  
<https://samentegenvoedselverspilling.nl/wat-wij-doen>

11. Europese Unie, *Verordening handelsnormen groenten en fruit*, 2023. [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=PI\\_COM:C\(2023\)5448](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=PI_COM:C(2023)5448), 2023.
12. Groente & Fruitbrigade, *Groente en fruit doneren*, z.d. Geraadpleegd op 3 september 2026. <https://www.groentefruitbrigade.nl/groente-en-fruit-doneren/>
13. Samen Tegen Voedselverspilling, *Voedsel hoger verwaarden: Ladder van Moerman*, z.d. Geraadpleegd op 3 september 2026. <https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/voedsel-hoger-verwaarden-ladder-van-moerman>
14. Veggipedia, z.d. Geraadpleegd op 3 september 2026. <https://www.veggipedia.nl/>