nieuws

Nederlandse restaurants gooien 51.000 ton voedsel weg

nieuws

Klanten die hun bord niet leegeten, koks die de aardappelen te dik schillen of voedsel dat bederft: restaurants in Nederland verspillen jaarlijks voor miljoenen euro's door eten weg te gooien. Dat blijkt uit een verkennend onderzoek aan de Wageningen Universiteit en Researchcentrum. De onderzoekers berekenden dat 51.000 ton voedsel wordt weggegooid, goed voor een waarde van 235 miljoen euro.

10 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Klanten die hun bord niet leegeten, koks die de aardappelen te dik schillen of voedsel dat bederft: restaurants in Nederland verspillen jaarlijks voor miljoenen euro's door eten weg te gooien. Dat blijkt uit een verkennend onderzoek aan de Wageningen Universiteit en Researchcentrum. De onderzoekers berekenden dat 51.000 ton voedsel wordt weggegooid. Dit heeft een waarde van 235 miljoen euro.

Een kwart van het ingekochte voedsel in een restaurant verdwijnt bij het afval, concluderen de onderzoekers. Het meeste worden groenten en fruit weggegooid (32 procent). Daarna volgen aardappelen, pasta en rijst (15 procent), vlees (8 procent) en vis (7 procent). Het geldverlies voor de restaurants is het grootst bij vlees en vis. De inkoopprijs per kilo ligt immers aanzienlijk hoger dan bij groente en fruit.

De klant in een restaurant eet selectief en kiest vooral de kostbare onderdelen uit een gerecht, zoals vlees. Een buffet, waarbij elke gast zelf opschept naar eigen goeddunken, geeft echter meer verliezen dan à la carte, doordat de klant vaak meer opschept dan hij opkan. Ook komt het voor dat de klant na een reservering niet komt opdagen, waardoor de restauranthouder met de ingekochte spullen blijft zitten.

In de keuken is met name de houdbaarheid van de verse producten een zorgenkindje. Het is voor veel koks moeilijk om goed in te kopen. Bovendien, concludeert het onderzoek, wordt er te weinig rekening gehouden met het weer. Als de inkoop beter wordt afgestemd met de keuken zou het rendement van een bedrijf toenemen.

Vorig jaar boog een platform, in opdracht van het ministerie van Landbouw, zich over de verliezen bij de consument en in de rest van de voedselketen. Daaruit bleek dat er jaarlijks in de totale keten voor zo'n 3 miljard euro aan voedsel wordt weggegooid. Hiervan verdwijnt 2,1 miljard euro in de vuilnisbak bij de consument thuis.

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada