

ZUIVELPAK TOOLKIT 2026

Verspillingsvrije week

Tijdens de Verspillingsvrije Week 2026 (7 t/m 13 september) staat het thema *flexibiliteit in de keuken* centraal: het vermogen om slim om te gaan met wat al in huis is, om zo voedselverspilling te voorkomen. Zuivelpak is voor het vierde jaar trotse partner van dit initiatief, en sluit aan op dit landelijke thema met een toolkit voor de sector. Daarmee bieden we organisaties handvatten om consumenten te activeren rondom het vouwen van het pak en het slimmer gebruiken van zuivel in pak.

Wat kan jouw organisatie doen?

Als organisatie in de zuivelketen speel je een belangrijke rol in het bereiken en activeren van consumenten. Via je eigen communicatiekanalen kun je de gezamenlijke boodschap versterken. Door de Zuivelpak Toolkit 2026 te gebruiken, draag je direct bij aan meer bewustwording en gedragsverandering. Samen zorgen we voor minder verspilling!

Deze toolkit

Om je hierbij te ondersteunen hebben we deze praktische toolkit ontwikkeld. Hierin vind je direct inzetbare materialen én handvatten om eenvoudig eigen content te creëren, afgestemd op jouw organisatie en doelgroep. De toolkit bevat de volgende onderdelen:

- 12x Facebook en Instagram posts: tekst en beeldmateriaal
- LinkedIn banner 'Wij doen mee!'
- Poster: 'Wij doen mee!'
- Video 'Wedstrijd zuivelpak leegvouwen'
- Aanvullende materialen om zelf content te maken:
 - 6x Pakman
 - Vouw instructies
- Persbericht

Voor inspiratie en actuele updates kun je onze kanalen volgen via [Instagram](#) en [Facebook](#), of een kijkje nemen op www.zuivelpak.nl. Heb je vragen of wil je ondersteuning? Neem gerust contact op via info@zuivelpak.nl.

Over Zuivelpak en de campagne

Zuivelpak is een initiatief van de zuivelindustrie, de supermarktbranche en producenten van drankenkartons. Met de jaarlijkse campagne wil Zuivelpak consumenten stimuleren om minder zuivel uit pak te verspillen en hen attenderen op de vouwinstructies. De belangrijkste doelen van de campagne van Zuivelpak zijn: informeren, het vergroten van bewustzijn onder de doelgroep en aanzetten tot actie.



Facebook en Instagram posts

1 Het is al bijna weer zover... De Verspillingsvrije Week komt eraan!

Het is al bijna weer zover... De Verspillingsvrije week komt eraan!

Van 7 t/m 13 september zetten we ons samen in om zo min mogelijk voedsel weg te gooien. En dat is nodig, want... er valt nog veel winst te behalen!

👉 Wist je dat Nederlanders jaarlijks gemiddeld 25,5 kilo goed eten verspillen? Daarvan is maar liefst 2 kilo zuivel – dat zijn 2 volle pakken yoghurt per persoon!

Door slimmer om te gaan met vouwen en restjes, kun je eenvoudig verspilling voorkomen. Goed voor het milieu én voor je portemonnee ❤️

💡 De komende tijd laten we je zien hoe jij verspilling van zuivel kunt tegengaan. Met handige tips en praktische ideeën haal je alles uit wat je in huis hebt – helemaal in lijn met het thema van dit jaar: flexibiliteit in de keuken.

Laat je inspireren én denk met ons mee. Wat zijn jouw beste tips? Deel ze in de reacties!

Meer weten? Lees verder op onze website: <https://www.zuivelpak.nl/>

#Verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #Zuivelpak



2 Haal alles eruit wat erin zit!

Haal alles eruit wat erin zit!

Steeds meer Nederlanders dragen actief bij aan het verminderen van voedselverspilling. Een eenvoudige manier om dat te doen is door yoghurt- en vla pakken helemaal leeg te maken. Zo haal je soms nog een halve portie uit!

Zo haal jij ook alles uit je zuivelpak:

1. Schenk het pak leeg en vouw de zijanten naar binnen
2. Maak het pak plat en duw vanaf de bodem de yoghurt of vla eruit
3. Vouw daarna het pak dubbel om echt alles eruit te halen

Maak jij je zuivelpakken al helemaal leeg, of ga je deze tip proberen?

Meer info vind je op: <https://www.zuivelpak.nl/>

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #zuivelpak





3 Wist je dat... drankenkartons steeds duurzamer worden?

Wist je dat... drankenkartons steeds duurzamer worden?

Daar merk jij als consument niets van. Maar producenten van drankenkartons en dranken, en de supermarkten werken hard aan het verduurzamen van deze verpakkingen, bijvoorbeeld door:

- Het aandeel papier te vergroten
- Biobased plastic te gebruiken
- Aluminiumvrije drankenkartons te ontwikkelen

En jij? Jij maakt ook verschil! 🍌

- ➡ Vouw je lege pak goed plat
- ➡ Draai de dop erop
- ➡ Gooi 'm bij het PMD-afval

Samen zorgen we ervoor dat drankenkartons steeds beter gerecycled worden. 🌍

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #zuivelpak



4 Heb jij de Kijk, ruik, proef, en vouwinstructies al gespot op jouw boodschappen?

Heb jij de 'Kijk, ruik, proef' en vouwinstructies al gespot op jouw boodschappen?

Op steeds meer producten zie je ze terug: 'Kijk, ruik, proef' en vouwinstructies op drankenkartons. Verschillende supermarkten en A-merken zetten deze instructies al op hun zuivelpakken voor yoghurt en vla.

Superhandig, want dit helpt je herinneren dat:

- Zuivel na de houdbaarheidsdatum ook nog goed kan zijn.
- Je nog tot een halve portie extra uit je pak kunt halen door goed te vouwen.



Zo zorgen we samen voor minder verspilling van zuivel 🌱 🗑️

Heb jij ze ook gezien? Laat in de reacties weten op welke verpakking jij de instructies bent tegengekomen 📢

Meer weten? Bezoek 🖱️ <https://www.zuivelpak.nl/>

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #zuivelpak



5 Beter vouwen is beter recyclen!

Beter vouwen is beter recyclen!

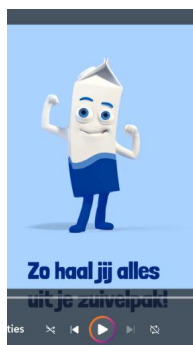
Wist je dat er steeds meer drankenkartons worden gerecycled? En dat jij daar heel eenvoudig aan kunt meehelpen?

Gooi een drankenkarton altijd **zo leeg mogelijk en helemaal platgevouwen** weg. Zo is de verpakking beter te recyclen én past er meer in de vuilniszak. Win-win!

Een Nederlands gezin gebruikt gemiddeld zo'n **300 drankenkartons per jaar**, vooral voor melk, vla en yoghurt. Door het karton goed leeg te maken voorkom je voedselverspilling én help je waardevolle grondstoffen een tweede leven te geven.

Benieuwd hoe recycling van drankenkartons werkt? Lees meer op 🖱️ <https://www.zuivelpak.nl/>

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #zuivelpak



6 Restjes zuivel over? Gooi het nog niet weg! – Recept frozen yoghurt bites

Restjes zuivel over? Gooi het nog niet weg!

Heb je nog een restje yoghurt of kwark in de koelkast staan? Zonde om weg te gooien, want daar maak je zó een lekkere en gezonde snack van! ❤️

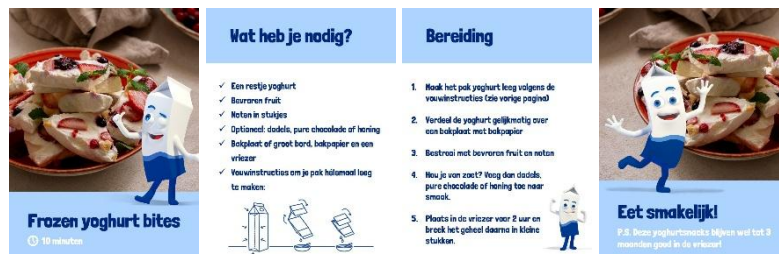
Met het recept hieronder tover je jouw restjes om tot iets nieuws én smakelijks.



Heb jij zelf een slim of lekker recept om zuivelrestjes te gebruiken? Deel het in de reacties 🗨️

Samen maken we Nederland stap voor stap verspillingenvrij!

#zuivelpak #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling



7 Kijk, ruik, proef én vouw!

Kijk, ruik, proef én vouw!

De meeste zuivelproducten kunnen nog goed na de THT-datum geconsumeerd worden. Als je goed kijkt, ruikt en proeft, kun je zelf beoordelen of je het product nog kunt consumeren.

Door yoghurt- en vlapakken goed te vouwen, kan er een extra portie uit het pak gehaald worden. Dat voorkomt voedselverspilling. Veel drankenkartons hebben daarom vouwlijnen zodat goed vouwen nog makkelijker is. Een leeg en plat pak helpt bovendien bij de recycling van drankenkartons.

Daarom: Kijk, ruik, proef én vouw!

Meer weten over hoe je verspilling van zuivel kunt voorkomen? Kijk dan op zuivelpak.nl

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #Zuivelpak



8 Restje yoghurt over? Geef het een tweede leven! – Recept fruit smoothie

Restje yoghurt over? Geef het een tweede leven! ❤️

In plaats van weggooien, maak je er in een handomdraai een frisse smoothie van. Lekker, makkelijk én goed tegen verspilling.

🗨️ Met het recept hieronder ga je meteen aan de slag.

Heb jij ook zo'n slim idee om zuivelrestjes te gebruiken? We zijn benieuwd—deel je tip in de reacties!



Samen maken we Nederland stap voor stap verspillingenvrij!

#zuivelpak #verspillingenvrijeweek #samentegenvoedselverspilling

 Mango-yoghurt smoothie 5 minuten	Wat heb je nodig? Voor één smoothie: ✓ Ca. 125 ml yoghurt ✓ ½ mango (of ander fruit naar keuze) ✓ ½ banaan (of ander fruit naar keuze) ✓ Ca. 75 ml melk Volg de instructies om je pak helemaal leeg te maken: 	Bereiding 1. Maak het pak yoghurt leeg volgens de vuwelinstructies (zie vorige pagina). 2. Snij het fruit in grove stukken. 3. Voeg alle ingrediënten toe aan een blender of mix met zo lang het alles goed is gemengd en gepureerd! 4. Proef en voeg eventueel meer fruit of zuivel toe naar smaak. 	 Eet smakelijk! P.S. Lekker als ontbijt of tussendoortje
--	---	--	---

9 Doe mee aan de Verspillingenvrije Week!

Doe mee aan de Verspillingenvrije Week! 🌱🗑️

De Verspillingenvrije Week is gestart! Van 7 t/m 13 september zetten we ons samen in om zo min mogelijk voedsel weg te gooien. En dat is nodig, want... er valt nog veel winst te behalen!

👉 Wist je dat Nederlanders jaarlijks gemiddeld 25,5 kilo goed eten verspillen? Daarvan is maar liefst 2 kilo zuivel – dat zijn 2 volle pakken yoghurt per persoon!

💡 Deze week laten wij je zien hoe jij verspilling van zuivel kunt tegengaan. Met handige tips en praktische ideeën haal je alles uit wat je in huis hebt. Het thema dit jaar? Flexibiliteit in de keuken.

Meer weten? Lees verder op onze website: <https://www.zuivelpak.nl/>

#Verspillingenvrij #SamenTegenVoedselverspilling #Zuivelpak



10 Kijk, ruik en proef! - THT vs. TGT

Kijk, ruik en proef!

Wist je dat er op een verpakking vaak 2 verschillende datums staan die je helpen om te bepalen of een product nog goed is om te eten? Een THT en een TGT-datum.

Weet jij wat het verschil is?
Swipe om het antwoord te ontdekken!

💡 Daarna weet je precies wanneer je kunt kijken, ruiken en proeven, en wanneer je dat juist níet moet doen. Zo help jij mee om verspilling van zuivel te voorkomen.



Meer tips om verspilling van zuivel te verminderen? Kijk op onze website: <https://www.zuivelpak.nl/>

#zuivelpak #verspillingsvrijeweek #SamenTegenVoedselverspilling

Weet jij het verschil tussen een THT en een TGT datum?

Swipe voor het antwoord >

Ten minste Houdbaar Tot-datum

To Gebruiken Tot-datum

THT

De 'Ten minste Houdbaar Tot'-datum betekent dat de kwaliteit tot die datum gegarandeerd is. Na die datum kun je het vaak nog veilig drinken. Zet het er nog goed uit, ruikt het niet naar en is de smaak nog lekker? Dan kun je er nog gewoon van drinken en hoef je niks weg te gooien. Doe het dus niet zomaar weg maar kijk, ruik en proef!

Ten minste Houdbaar Tot-datum

10 3 00

Yoghurt goed en datums, kijk, ruik en proef!

TGT

De 'Te Gebruiken Tot'-datum is de laatste dag waarop het veilig is om te eten. Hou je dus wel goed aan deze datum!

To Gebruiken Tot-datum

Gebruik vóór of op datum. Niet gebruiken na datum.

Meer tips om zuivelverspilling te voorkomen?

Kijk op [zuivelpak.nl](https://www.zuivelpak.nl)

11 Restjes zuivel over? Gooi het nog niet weg! – Recept frisse yoghurt dip

Restjes zuivel over? Gooi het nog niet weg!

Heb je nog een restje yoghurt in de koelkast staan? Zonde om weg te gooien, want daar maak je zó een lekkere dip van! ❤️

Met het recept hieronder tover je jouw restjes om tot iets nieuws én smakelijks.

Heb jij zelf een slim of lekker recept om zuivelrestjes te gebruiken? Deel het in de reacties 🗨️

Samen maken we Nederland stap voor stap verspillingenvrij!

#zuivelpak #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling

Frisse yoghurt dip

🕒 5 minuten

Wat heb je nodig?

- ✓ Ca. 125 gram yoghurt
- ✓ Kruiden, zoals peterselle, dille of bieslook
- ✓ Vers knoflook
- ✓ Papar en zout
- ✓ Citroensap
- ✓ Vouw instructies om je pak minimaal lang te maken

Bereiding

1. Maak het pak yoghurt lang volgens de vouwinstructies (zie vorige pagina).
2. Snij de kruiden fijn en pers de knoflook uit.
3. Meng de kruiden en de gepaste knoflook met de yoghurt.
4. Voeg de citroensap, papir en zout toe naar smaak.
5. Roer alles nog even goed en klaar!

Eet smakelijk!

P.S. Lekker met een stuk stokbrood of een versje groenten in de dippen!

12 De Verspillingsvrije Week zit er weer op!

De Verspillingsvrije Week zit er weer op!

We hopen dat je deze week bent geïnspireerd om zoveel mogelijk zuivelverspilling te voorkomen. Hieronder zetten we onze tips nog even voor je op een rijtje:

- **Haal alles eruit wat erin zit!** Vouw je zuivelpak om de laatste restjes eruit te halen en haal nog tot een halve portie eruit.
- **Kijk, ruik en proef!** Vaak zijn producten nog goed nadat de ten minste houdbaar tot-datum (THT) verstreken is.
- **Ook met zuivelrestjes kun je nog veel lekkers maken!** Gooi restjes daarom niet weg, maar maak er een lekkere dressing of dip, yoghurtcake of frozen yoghurt bite van!

De Verspillingsvrije Week zit erop, maar de impact die we kunnen maken blijft. Samen maken we Nederland stap voor stap verspillingenvrij!



Lees meer op onze website: <https://www.zuivelpak.nl/>

#verspillingsvrij #SamenTegenVoedselverspilling #zuivelpak



LinkedIn banner 'Wij doen mee!'



Poster 'Wij doen mee!'



Video 'Wedstrijd Zuivelpak leegvouden'



Aanvullende materialen

6x Pakman



Vouw instructies



Persbericht

Haal meer uit je zuivelpak: minder verspilling door flexibiliteit in de keuken

Tijdens de Verspillingsvrije Week roept Zuivelpak consumenten op slimmer om te gaan met zuivelproducten

7 september 2026 – Nederlanders verspillen jaarlijks gemiddeld 25,5 kilo goed eetbaar voedsel per persoon. Daarvan bestaat ongeveer 2 kilo uit zuivelproducten. Met de start van de Verspillingsvrije Week (7 t/m 13 september) vragen Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Zuivelpak daarom aandacht voor een eenvoudige maar effectieve oplossing: meer flexibiliteit in de keuken.

Flexibiliteit in de keuken is het landelijke thema van de Verspillingsvrije Week 2026. Het draait om het vermogen om slim om te gaan met producten die al in huis zijn, zodat minder voedsel wordt weggegooid. Volgens Zuivelpak liggen juist bij zuivelproducten veel kansen om verspilling te voorkomen. "Veel consumenten realiseren zich niet dat er vaak nog een extra portie yoghurt of vla in een pak zit, of dat producten na de THT-datum vaak nog prima te gebruiken zijn," zegt een woordvoerder van Zuivelpak. "Met kleine aanpassingen in gedrag, zoals het vouwen van het pak, kunnen huishoudens direct verschil maken voor zowel het milieu als hun portemonnee."

Kleine handelingen, grote impact

Tijdens de Verspillingsvrije Week deelt Zuivelpak praktische tips om consumenten te helpen meer uit hun zuivelproducten te halen. Denk aan het volledig leegmaken van yoghurt- en vlapakken door deze goed te vouwen, het toepassen van de 'Kijk, Ruik, Proef'-methode bij producten met een THT-datum en het creatief verwerken van restjes zuivel in smoothies, dips of andere gerechten. Daarnaast wijst Zuivelpak op het belang van het correct weggooien van lege drankenkartons. Door verpakkingen leeg en platgevouwen bij het PMD-afval aan te bieden, kunnen waardevolle grondstoffen beter worden gerecycled.

Sector bundelt krachten

Om de boodschap verder te verspreiden heeft Zuivelpak een communicatietoolkit ontwikkeld voor organisaties in de zuivelketen. Met kant-en-klare content, beeldmateriaal en communicatiemiddelen kunnen producenten, supermarkten en andere ketenpartners consumenten actief betrekken bij het verminderen van voedselverspilling. Door gezamenlijk aandacht te vragen voor slim gebruik, bewaring en verwerking van zuivelproducten wil de sector bijdragen aan blijvende gedragsverandering.

Over Zuivelpak

Zuivelpak is een initiatief van de zuivelindustrie, de supermarktbranche en producenten van drankenkartons. Met jaarlijkse campagnes stimuleert Zuivelpak consumenten om minder zuivel te verspillen en bewuster om te gaan met verpakte zuivelproducten.

