

Food Made Good: Liverpool FC wijst de weg

Hoe een integrale aanpak de catering bekroonde met een internationaal keurmerk

Het seizoen is al enkele weken begonnen, en wat hebben we erop gewacht. Ieder weekend weer voetbal, volle stadions met duizenden toeschouwers. Dat betekent dus ook duizenden broodjes, bieren, koffie en maaltijden die iedere wedstrijddag geserveerd worden. Wat als een club die hele food & beverage-operatie niet alleen efficiënt, maar ook écht duurzaam kan inrichten? Liverpool FC bewees dat het kan en behaalde als eerste voetbalclub ter wereld de Food Made Good Standard, een internationaal erkend duurzaamheidskeurmerk voor de gehele voedselketen. Een prestatie die laat zien dat duurzaamheid en een topbeleving op wedstrijddagen hand in hand gaan.

September 2026

The Red Way

In 2021 lanceerde Liverpool FC The Red Way, een duurzaamheidsstrategie die is verankerd in de gehele organisatie en aansluit bij de Sustainable Development Goals (SDGs) van de Verenigde Naties. De strategie richt zich op drie pijlers: people, planet en communities. De samenwerking met de SRA en het behalen van de Food Made Good Standard is een direct resultaat van die aanpak. Dit keurmerk beoordeelt organisaties op verantwoorde inkoop (Sourcing), maatschappelijke impact (Society) en milieubewuste bedrijfsvoering (Environment).

De initiatieven op een rij

Het bijzondere aan het programma van Liverpool FC is de breedte. De certificering geldt niet voor één locatie, maar voor vijf sleutellocaties: Anfield, het AXA Training Centre, de Academy en overige clubfaciliteiten. Op al deze plekken zijn concrete initiatieven doorgevoerd.

Zo beschikt de club over eigen moestuinen en volkstuintjes op het eigen terrein. Deze leverden in 2024 bijna 500 kilogram aan verse producten op, die direct in de clubkeukens en in de lokale gemeenschap worden gebruikt. De connectie tussen spelers, staf en duurzaam

voedsel wordt op die manier heel tastbaar gemaakt. Daarnaast werkt de club samen met leveranciers die voldoen aan hogere milieu- en welzijnsstandaarden, wordt er ingezet op seizoensgebonden en plantaardige gerechten, en is alle vis en zeevruchten verantwoord ingekocht.

De club werkt toe naar een ambitieus doel: 100 procent van het voedselafval recycleren vóór 2030. Hieronder vallen ook wegwerpplastics zoals rietjes en bestek zijn verwijderd uit Anfield. Herbruikbare bekens en dienbladen zijn geïntroduceerd, en via recyclingprogramma's voor fans zijn in recente seizoenen meer dan een miljoen plastic flesjes ingezameld.



1.200 maaltijden per week; een maatschappelijke connectie

Wellicht het meest inspirerende onderdeel van het programma is het maatschappelijke component. Overtollig voedsel van wedstrijddagen wordt niet weggegooid, maar herverdeeld naar lokale gemeenschappen in de regio Merseyside. Dit levert wekelijks zo'n 1.200 maaltijden op voor mensen die het nodig hebben. Voedselbanken en buurtkeukens ontvangen structureel bijdragen vanuit de club.

Daarnaast heeft de club via de LFC Foundation en gerichte employability-programma's 18 jongeren begeleid naar een baan binnen de hospitality-operatie van de club. Het voedselprogramma is daarmee niet alleen een verhaal van duurzaam inkopen en afval verminderen, maar ook van het creëren van kansen voor de lokale gemeenschap.

Primeur

In april 2026 ontving Liverpool FC officieel de

Food Made Good Standard met een tweesterrenbeoordeling bij de allereerste evaluatie. Daarmee is de club de eerste voetbalclub ter wereld die dit keurmerk behaalt over de volledige food & beverage-operatie. Paul Cuttill, Chief Operating Officer van Liverpool FC, benadrukte dat het opbouwen van een voedselsysteem dat zowel ecologisch herstellend als sociaal rechtvaardig is, centraal staat in de aanpak van de club.



Juliane Caillouette Noble, CEO van de Sustainable Restaurant Association, prees het brede karakter van de inspanningen van Liverpool FC en noemde de club een voorbeeld voor de gehele live sport- en evenementensector. Volgens haar bewijst Liverpool FC dat food service-operaties van iedere omvang kunnen werken aan tastbare doelen en echte verandering kunnen realiseren.

De erkenning bleef niet beperkt tot de Food Made Good Standard. Het Grounds Team van Liverpool FC won eerder in 2026 de Environmental & Sustainability Impact Award bij de Grounds Management Awards, en het culinaire team ontving de prijs voor Best Seasonal and Event Menus bij de MIDAS Food Awards. Het laat zien dat duurzaamheid en kwaliteit bij Liverpool FC niet ten koste van elkaar gaan, maar elkaar juist versterken.

Mocht je in contact willen komen, of heb je vragen over de good practice, neem contact op met KNVB Expertise via expertise@knvb.nl.

Iedere club heeft goede voorbeelden. Wat is de Good Practice van jouw club? Neem contact op met KNVB Expertise en deel jouw goede voorbeeld met je collega's in het betaald voetbal!