nieuws

Vlaco lanceert app tegen voedselverspilling

nieuws

Jaarlijks gooit de gemiddelde Vlaming 37 kilogram voedsel in de vuilnisbak, goed voor 508 euro. Dat blijkt uit een studie van afvalverwerker OVAM. Het Agentschap lanceert daarom een campagne om de Vlaming te leren koken met restjes. Compostorganisatie Vlaco vzw lanceert een gelijkaardig initiatief met de ‘Plan-eet app’. De organisatie wil consumenten bewustmaken van de impact van voedselverlies en hen inspireren om restjes slim te gebruiken. Jelle Beeckman, alias 'The Messy Chef', is ambassadeur. In de oktobermaand deelt hij elke dinsdag een nieuw restjesrecept in de app.

27 SEPTEMBER 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 27 SEPTEMBER 2024 15:08

VILT-redactie

Lees meer over:
voedselverlies
compost



De cijfers zijn voor de duidelijkheid niet gebaseerd op kookafval zoals aardappelschillen. "Het gaat om perfect eetbare restjes," zegt Jan Verheyen, woordvoerder van OVAM. "We kennen de hoeveelheid voedselafval in het restafval en in het GFT-afval, dat wogen we af tegen de gemiddelde hoeveelheid die de Vlaming elk jaar uitgeeft aan voedsel."
Om deze flagrante verspilling te verminderen, lanceert OVAM de website watjenogliggenhad.dekostwinners.be. Daar kan je aan een AI-chatbot vragen een recept te maken met wat er nog in je koelkast ligt. De chatbot is gekoppeld aan een wedstrijd: wie een recept genereert, maakt kans op een exclusief restjesdiner door driesterrenchef Tim Boury.
De Vlaming doet het wel beter dan de gemiddelde Europeaan. Ook het Europees statistiekbureau Eurostat boog zich over voedselverspilling. Zij berekenden dat de gemiddelde Europeaan in 2022 72 kilo aan etensresten weggooide. Maar zo benadrukt OVAM; hier gaat het zowel om niet-eetbaar afval als eetbaar voedsel. Volgens dezelfde berekeningswijze zit de Vlaming aan 52,3 kilo. "Naar Europese maatstaven doen we het in Vlaanderen inderdaad best goed. Toch willen wij vooral de boodschap geven om geen eetbaar voedsel weg te gooien", besluit Verheyen.

Kookapp

Volgens compostorganisatie Vlaco komt Voedselverlies vooral voor omdat men te veel kookt, op het bord schept en verkeerd bewaart. Om het onderste uit de frigo te halen, deelt de Plan-eet app allerhande recepten. Denk maar aan koffie-appeltjes, een

bijgerecht gemaakt met appel, rietsuiker, boter en overgebleven koffie. Een ander recept zijn de aardappelwafels. Een mix van de klassieke wafelingrediënten met een restje aardappelpuree.
Ook bewaar- en antiverspillingtips komen in de app aan bod, net als tips van experts. En als laatste stap, voor wie alsnog voeding weggooit, zijn er tips om te composteren, en een handige lijst van welke zaken je aan je huisdieren mag geven. “Voeding bestemd om op te eten, verliest aan waarde als je die gaat of laat composteren en zelfs als je die aan de dieren geeft”, staat er te lezen in de app. “Maar die voeding krijgt zo wel nog een bestemming. Ditzelfde eten bij het restafval gooien, zou betekenen dat het verbrand wordt en letterlijk in rook opgaat.”

De top van de wortel

Chef Jelle Beeckman is een overtuigde ambassadeur van de app. “Ik ben dol op koken en lekker eten en vind het daarom doodzonde om voedsel weg te gooien”, zegt hij. “Voedselverlies voorkomen is daarom een belangrijk thema voor mij, je vindt in mijn kookboeken ook veel tips terug om met restjes te koken.”
Voorbeelden zijn legio. “Groentestelen en bladeren zoals die van wortels, radijsjes, of bloemkool, bijvoorbeeld”, zegt Jelle. “Pureer ze tot soep of pesto, of maak er juist crunchy toppings van voor op een salade. Een ander voorbeeld zijn broccolistronken: mensen gooien deze vaak weg, terwijl ze vol vitamines zitten. Ze zijn perfect om er noedels of soep van te maken. En dan zijn er nog uienschillen en wortelresten. Dit is misschien meer voor de gevorderde kok, maar deze zijn ideaal voor het trekken van bouillon.”



Messy Chef' Jelle Beeckman is ambassadeur van de app. Foto: Vlaco

Datum zegt niet alles

De chef raadt ook aan om niet alle THT-data even letterlijk te nemen. “Droge producten, zoals pasta, rijst, meel, en crackers, en ingeblikte producten zoals tomaten, bonen en peulvruchten, blijven vaak zelfs nog jaren goed na de THT-datum. Zorg dat je zaken als rijst goed droog en luchtdicht bewaart, bijvoorbeeld in bokalen. Maar zelfs zuivel zoals yoghurt en kaas en zelfs eieren blijven vaak langer goed dan de THT-datum. Bij yoghurt en kaas geldt: kijk, ruik en proef. Zeker harde kazen zoals Parmezaan en Cheddar blijven lang goed. En moest er toch een beetje schimmel op komen, dan kun je dit er gewoon afsnijden. De rest van de kaas is dan nog prima eetbaar. Voor eieren kun je de drijftest doen: zinkt het ei, dan is hij nog goed. Drijft het ei, dan moet je het weggooien.”
Soms heeft een overrijp product zelfs waardevolle kwaliteiten, weet Jelle. “Overrijpe bananen zijn extra zoet, en daardoor extra lekker om te verwerken in bakproducten zoals bananenbrood”, zegt hij. “Of vries ze in, zodat je ze daarna als basis voor smoothies kan gebruiken. Ook rijpe tomaten hebben misschien niet meer een lekkere bite voor in een salade, maar kun je nog perfect roosteren of soep van maken. En eigenlijk heel simpel: alles wat er misschien niet meer heel mooi uit ziet, kun je omtoveren tot sauzen, soepen, compotes, confituren... in de plan-eet app vind je daar allemaal receptjes voor. Wist je dat je zelfs van slappe sla hele lekkere soep kan maken?”

Slim bewaren

In vele gevallen, valt bederf zelfs te voorkomen door je voeding slimmer te bewaren. “De juiste manier van bewaren van je producten speelt een hele grote rol in de houdbaarheid”, zegt Jelle. “Bewaar kruiden in een glas water zoals bloemen, dan blijven ze veel langer vers. Of droog ze juist om later te gebruiken. Wikkel sla in een droge doek in de koelkast om het langer knapperig te houden. Bewaar uien en aardappelen op een donkere, koele plaats maar niet in de koelkast, omdat ze anders sneller bederven. Tomaten horen buiten de koelkast; daar verliezen ze hun smaak en textuur. Je kunt ze gerust in de fruitschaal leggen. Leg daar juist niet je bananen, want die versnellen het rijpingsproces van andere fruit en groentes. En nog een laatste tip: vries je brood in direct nadat je het gekocht hebt. Het ontdooit snel, en zo heb je altijd verse sneden brood.”



Uitgelicht

Get Wasted matcht voedseloverschotten uit landbouw met verwerkers in strijd tegen verspilling

nieuws

Tijdens de Week zonder Voedselverspilling, die loopt van 22 tot 29 september, wordt extra aandacht gevraagd voor het verminderen van voedselverspilling. Onder meer overproduct...

20 SEPTEMBER 2024

Lees meer

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