

# 5 inzichten van Robin Food over voedseloverschotten

nieuws

Voedseloverschotten verwerken tot gezonde producten die betaalbaar zijn voor kwetsbare groepen: dat is het doel van Robin Food, een project van Riso Samenlevingsopbouw Vlaams-Brabant, Rikolto, Colruyt Group, en Vie en KU Leuven met steun van EIT Food. Maar welke producten moeten daarvoor ontwikkeld worden? Amy Verbeke van Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant deelt de vijf belangrijkste inzichten die de partners leerden uit het marktonderzoek.

2 FEBRUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 2 FEBRUARI 2021 20:49

Lees meer over:

voedselverlies

onderzoek



## 1 Gezondheid en duurzaamheid zijn belangrijk – ook als je het financieel moeilijk hebt

Mensen zijn zich goed bewust van het belang van goede voeding voor hun gezondheid en voor de impact op het milieu. “Alleen is het omzetten van die overtuiging in daden voor jou nóg moeilijker als je in een kwetsbare positie zit”, legt Amy Verbeke van Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant uit. “Prijs kan een obstakel zijn, maar ook in de gratis voedselpakketten die uitgereikt worden, hebben je dan zelden de keuze om een actieve keuze voor gezonde producten te maken”, gaat ze verder. “Bovendien ontbreekt het je dikwijls aan ‘mentale ruimte’ om zulke overwegingen te maken als je vooral probeert rond te komen.” Volgens haar is er dus zeker een enorm potentieel voor gezonde producten die makkelijk klaar te maken zijn en toegankelijk zijn via reguliere kanalen.

## 2 Gezond is duur, ongezond goedkoop – althans dat is de perceptie

Gezond eten wordt vaak gepositioneerd als een levensstijl. Sla de weekendkranten er maar op na. Veel producten in de gezonde categorie worden ook gepositioneerd naar hogere inkomensgroepen en zijn dus ook duurder. Daardoor associëren mensen in ons onderzoek gezond met ‘duur’ en ongezond met ‘goedkoop’.

“**Voor het nieuwe product is het daarom belangrijk iets verrassends aan te bieden dat de doelgroep minder spontaan zelf zou koken**”

Amy Verbeke - Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant

“Toch hoeft dat niet persé zo te zijn”, vindt Amy Verbeke. “Afhankelijk van je eetpatroon is dit soms wel, en soms niet het geval. Kijken we in de internationale literatuur naar kostprijs per kilocalorie (kcal/€) van voedingsmiddelen, dan blijkt dat gezonde producten ook goedkoper kunnen zijn dan ongezonde voedingsmiddelen. Al verschilt dit tussen rijke en arme landen, tussen stad en platteland en zelfs tussen wijken en districten binnen dezelfde stad.”

Gezond en betaalbaar? De perceptie zit nog niet helemaal mee, maar de marktkansen liggen klaar.

### 3 Rekening houden met diversiteit = marktkansen grijpen

Tijdens de focusgroepen in België bleek het belang van de juiste boodschap op het etiket om meer doelgroepen aan te spreken. “Zo maakt bijvoorbeeld de vermelding ‘halal’ het product op slag aantrekkelijker voor consumenten met een moslimachtergrond”, aldus Amy Verbeke. “Ook het toevoegen van vlees bleek voor onze doelgroep beperkte tot geen toegevoegde waarde te hebben. Met een 100% plantaardig product kan je wel alle eters bereiken.”

### 4 Makkelijk en verrassend hebben een streepje voor

Mensen laten zich verleiden door gemak. Dat geldt voor zowat alle consumenten, maar zeker voor wie een hoofd vol financiële en andere zorgen heeft. Uit data van retailers blijkt dat bij mensen met een klein budget vooral deze producten populair zijn: onverwerkte producten (eieren, fruit, groenten, melk, ...), allerhande spreads (honing, confituur, chocolade pasta), vis, fruit, groenten en sauzen in blik.



Uitgelicht

### Robin Food zet groenteoverschotten om in soep

nieuws

Rikolto lanceert samen met partners EIT Food, enVie, RIMO en Riso een nieuwe soep met een straf verhaal: Robin Food. “De soep is gemaakt van groenteoverschotten waar

REO-veili...

10 APRIL 2020

Lees meer

“Toch wordt ook onder kwetsbare consumenten nog veel gekookt, zo leert het onderzoek”, weet Amy Verbeke. “Voor het nieuwe product is het daarom belangrijk iets verrassends aan te bieden dat de doelgroep minder spontaan zelf zou koken. Of omdat het snel klaar te maken is en/of gemakkelijk te combineren is tot een uitgebreider gerecht.”

### 5 Met overschotten werken, brengt uitdagingen met zich mee

Niet van alle groenten zijn er het hele jaar overschotten. Deze zijn bovendien afhankelijk van een hele waaier aan factoren: het weer, bestaande verkoopcontracten, consumententrends, logistiek, enz. Dat maakt het werken met overschotten niet evident. Het betekent dat je niet het hele jaar door hetzelfde product kan aanbieden, of dat je productsamenstelling moet kunnen mee-evolueren.

“Het ophalen van overtollige verse producten bij supermarkten, brengt grote uitdagingen met zich mee”, zegt Amy Verbeke. “Verse producten opnieuw transporteren en stockeren in optimale staat, doet de kosten snel oplopen, wat de economische leefbaarheid van het model onder druk zet. In België komen de overtollige groenten en fruit daarom direct via de groente- en fruitveilingen, wat de logistiek vereenvoudigt en dus de kosten laag houdt.”

“**Ondertussen zoeken we verder naar geschikte afzetkanalen en werkwijzen die de productiekosten onder controle houden, om zo de prijs toegankelijk te houden**”

Amy Verbeke - Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant

### En nu?

Op basis van deze inzichten begonnen de partners achter Robin Food aan de ontwikkeling van een nieuw product: een groentesaus. “Die heeft als voordeel dat je de samenstelling kan laten variëren op basis van de beschikbare overschotten”, klinkt het. “Nu moeten we verder zoeken op de combinaties van kleur, textuur en smaak die het meest aanspreekt.”

Nadat het prototype getest wordt op de productielijn, wordt de saus voorgelegd aan focusgroepen en andere proevers voor een smaaktest. “Ondertussen zoeken we verder naar geschikte afzetkanalen en werkwijzen die de productiekosten onder controle houden, om zo de prijs toegankelijk te houden”, besluit Amy Verbeke.

**Bron:** Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant

**Beeld:** Robin Food

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra