nieuws

# ‘Beperk voedselverspilling tot een minimum’

nieuws

De coronacrisis zorgt voor voedseloverschotten op zowel de velden als in de koelkasten. Maar in tijden van crisis moet de eerste prioriteit zijn om voldoende voedsel voor iedereen te voorzien. “Verspilling is dus meer dan ooit uit den boze”, schrijven Jasmien Wildemeersch (FoodWIN) en voedingsingenieur Laurens De Meyer in een opiniestuk. “Daar spelen zowel de burgers als de overheid een belangrijke rol in.”

10 APRIL 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54



De coronacrisis zorgt voor voedseloverschotten op zowel de velden als in de koelkasten. Maar in tijden van crisis moet de eerste prioriteit zijn om voldoende voedsel voor iedereen te voorzien. “Verspilling is dus meer dan ooit uit den boze”, schrijven Jasmien Wildemeersch (FoodWIN) en voedingsingenieur Laurens De Meyer in een opiniestuk. “Daar spelen zowel de burgers als de overheid een belangrijke rol in.”

Herinner je je nog een tijd voor de lockdown? Toen aten we onze lunch op school, onderweg, op restaurant of op het werk. Vandaag wordt alles aan de eigen keukentafel geserveerd. Jasmien Wildemeersch en Laurens De Meyer zien daarin een dubbel effect. “De supermarktketens moeten plots het hele land van voeding voorzien. Dat is voor hen een enorme uitdaging. Deels door onze onnodige hamsterdrang, maar ook omdat het tijd vraagt om logistieke ketens aan te passen.”

De horeca en producenten krijgen daarentegen te kampen met overschotten. “De restaurants hebben volle koelkasten en diepvriezers”, klinkt het. “Producenten kreunen dan weer onder een gewijzigde vraag, met opstapelende voorraden tot gevolg. Denk maar aan de asperges of aardappelen bestemd voor diepvriesfrieten. Normaal vinden ze gretig hun weg naar restaurants, vandaag liggen ze troosteloos te wachten op een afnemer. Als ze al geoogst raken. In België alleen wacht minstens 750.000 ton aardappelen een roemloze vernietiging. Dat terwijl ook zonder crisis 30 procent van onze voeding in de vuilnisbak belandt.”

Wildemeersch en De Meyer leggen een grote verantwoordelijkheid bij de huishoudens. In normale omstandigheden zijn die goed voor 25 procent van de verspilling. “Vandaag is dat vast nog een stuk meer”, stellen ze. “We hamsterden de voorraadkasten vol, als we niet oppassen belandt een deel daarvan ongetwijfeld in de vuilnisbak. Door een verschuiving richting takeaway en kant-en-klare maaltijden zijn we bovendien verleerd hoe we voeding goed kunnen bewaren en klaarmaken. Nu we weer massaal zelf kokkerellen, gaat daarbij meer verloren.”

Daarom roepen ze op om, net zoals om de verspreiding van het coronavirus tegen te gaan, te werken met enkele checks. “Plan je maaltijden op voorhand en maak boodschappenlijstjes. Zo koop je alleen wat je nodig hebt. Een goede indeling van je koelkast zorgt er dan weer voor dat je eten langer vers blijft. Of bel eens naar de grootmoeder, zij weet vast wel hoe je van die restjes een lekkere omelet maakt.”

Maar ook de overheid moet dringend maatregelen nemen om overschotten te beperken. Naast een stimulans om tewerkstelling in de primaire sector te verzekeren, kan de sector ook ondersteuning gebruiken om nieuwe afzetmarkten te vinden. “De stimulering van de korte keten en hoeveverkoop biedt mogelijkheden. Het kan ook helpen om e-commercebedrijven in te zetten en hen aan te moedigen om voeding voorrang te geven via hun verkoopkanalen. China deed het ons al voor.”

Voor hen is het ook essentieel dat werknemers, van boer tot winkelmedewerker, goed beschermd worden en toegang krijgen tot tests zodat de uitval door ziekte beperkt kan worden. “De werknemers in de voedingssector werken extra in moeilijke omstandigheden”, besluiten ze. “Zij doen er alles aan om ons in deze onzekere tijden een goed gevulde maag te geven.”

**Bron:** De Standaard


## 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