nieuws

"Betere maaltijdplanning vermijdt voedselverliezen"

nieuws

Voor het eerst is het voedselverlies bij Vlaamse huishoudens volledig in kaart gebracht. Grondiger dan het Departement Omgeving kan je niet tewerk gaan want er worden zelfs cijfers gekleefd op de voedselrestjes die in de gootsteen verdwijnen en aan de kippen in de tuin gevoederd worden. Gemiddeld wordt 37 kilo voedsel per jaar per inwoner niet opgegeten. Koffie, brood en fruit vormen de top drie. Samen gooien Vlaamse huishoudens jaarlijks zo'n 240.000 ton voedsel weg. Hoe groter het gezin, hoe groter het gemiddelde voedselverlies.

20 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:44

Lees meer over:
milieu
consument

Voor het eerst is het voedselverlies bij Vlaamse huishoudens volledig in kaart gebracht. Grondiger dan het Departement Omgeving kan je niet tewerk gaan want er worden zelfs cijfers gekleefd op de voedselrestjes die in de gootsteen verdwijnen en aan de kippen in de tuin gevoederd worden. Gemiddeld wordt 37 kilo voedsel per jaar per inwoner niet opgegeten. Koffie, brood en fruit vormen de top drie. Samen gooien Vlaamse huishoudens jaarlijks zo'n 240.000 ton voedsel weg. Hoe groter het gezin, hoe groter het gemiddelde voedselverlies.

De studie **'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens'** van het Departement Omgeving geeft een volledig beeld van het voedselverlies bij Vlaamse huishoudens. De vloeibare fractie, die in veel gevallen verdwijnt via de gootsteen of het toilet, werd immers nooit eerder gemeten. Ook de verschillende stromen waarlangs voedsel bij huishoudens wordt verwijderd (b.v. composteren of voederen aan de kippen in de tuin) zijn becijferd. Bovendien kon worden nagegaan hoe socio-demografische factoren, huishoudpraktijken, motivatie, vaardigheden, kennis en omgevingsfactoren de voedselverliescijfers beïnvloeden.

In de Vlaamse huishoudens gaat vooral voedsel verloren door een gebrek aan planning en het fout inschatten van portiegroottes. Om de verliezen en de oorzaken in kaart te brengen, werkte het Departement Omgeving met een dagboekstudie, online enquête en reëel aankoopgedrag. Gemiddeld wordt 37 kilo voedsel per jaar per inwoner niet opgegeten. Wekelijks gooit een huishouden 1,7 kilo voeding en drank weg. Van het verspilde voedsel is 66 procent vast en 34 procent vloeibaar. Koffie en thee, brood en banket en fruit en groenten vormen de top drie van voedsel dat verloren gaat voor menselijke consumptie.

Iets meer dan de helft (55%) van het weggegooide voedsel verdwijnt in de restafvalzak of in het geval van vloeibare restjes in de gootsteen of het toilet. De overige 45 procent belandt in de GFT-container, op de composthoop of wordt aan huisdieren gegeven. Gevraagd naar de redenen waarom voedsel wordt weggegooid, werden vooral foute portionering (30%) en bederf van producten (29%) aangehaald. Socio-economische kenmerken zoals leeftijd, urbanisatiegraad, geslacht en sociale groep bleken geen significant effect te hebben op de hoeveelheid voedselverlies. De huishoudgrootte speelt wel een rol. Hoe groter het gezin, hoe groter het gemiddelde voedselverlies.

Om de achterliggende redenen van voedselverlies te kennen polste de online enquête naar motivatie, huishoudpraktijken en vaardigheden. De dagelijkse huishoudpraktijken, zoals de manier waarop porties worden afgemeten en de manier waarop met aangesneden groenten en restjes wordt omgegaan, spelen een belangrijke rol bij voedselverlies. Huishoudens die zich enkel op de houdbaarheidsdatum van producten baseren, lopen kans meer voedselverlies te genereren.
Ook gewoonten bij het aankopen van voeding hebben effect op de hoeveelheid weggegooid voedsel. Zo kon de studie de relatie tussen enerzijds impulsaankopen, de frequentie van aankopen, het totale huishoudbudget besteed aan voeding en anderzijds voedselverlies aantonen. De studie bevestigde tevens het verband tussen voedselverlies en het plannen van maaltijden en aankopen. “Een betere maaltijdplanning leidt tot minder voedselverlies”, tipt het Departement Omgeving. Die inzichten komen overeen met de resultaten voor onderzochte vaardigheden en kennis: er is duidelijk een verband tussen de kookvaardigheid, het juist kunnen portioneren en het goed kunnen inschatten van de houdbaarheid van het voedsel, en voedselverlies bij huishoudens. Voor die drie vaardigheden geldt dat huishoudens die hier sterk in zijn, minder voedselverlies genereren.
De Vlaamse overheid werkt met verschillende ketenpartners samen om het totale voedselverlies in Vlaanderen tegen eind 2020 te reduceren met 15 procent. Daartoe werd in 2015 de Ketenroadmap Voedselverlies ondertekend. De Vlaamse monitor ‘Voedselreststromen en Voedselverliezen’ uit 2017 toonde aan dat huishoudens in Vlaanderen één van de drie grootste bronnen van voedselverlies zijn. Deze nieuwe studie geeft nu accuratere cijfers van de voedselverliezen binnen Vlaamse gezinnen en biedt beter inzicht in de belangrijkste drivers die aan de basis liggen van verliezen bij huishoudens. Deze zijn onmisbaar voor het opzetten van weloverwogen toekomstige acties naar die specifieke doelgroep.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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
Webdesign by Who Owns The Zebra