nieuws

Brussel serveert 5.000 lunches met weggesmeten voedsel

nieuws

Op de Brusselse Grasmarkt verzamelden dinsdag duizenden mensen voor een lunch die volledig bereid is met vers voedsel dat normaal gezien weggesmeten zou worden. Het initiatief ‘Feeding the 5000’ wil daarmee de aandacht vestigen op positieve oplossingen voor voedselverspilling. Zo’n volksfeest werd eerder al georganiseerd in steden over de hele wereld, zoals Londen, Parijs, Amsterdam, Dublin en Sydney.

1 APRIL 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
consument



Op de Brusselse Grasmarkt verzamelden dinsdag duizenden mensen voor een lunch die volledig bereid is met vers voedsel dat normaal gezien weggesmeten zou worden. Het initiatief ‘Feeding the 5000’ wil daarmee de aandacht vestigen op positieve oplossingen voor voedselverspilling. Zo’n volksfeest werd eerder al georganiseerd in steden over de hele wereld, zoals Londen, Parijs, Amsterdam, Dublin en Sydney.

De organisatie van ‘Feeding the 5000’ is in handen van een hele reeks Belgische en internationale organisaties, waaronder 11.11.11, Oxfam, de Belgische Federatie van Voedselbanken, OIVO, EU FUSIONS, Komosie, Disco Soupe Brussels, Slow Food, Sociale Kruideniers Vlaanderen, Velt en Green Up Film Festival. Het initiatief wordt ook gesteund door Vlaams minister van Armoedebestrijding Ingrid Lieten.

Van 12 uur tot 16 uur werd op de Grasmarkt een lunch opgediend voor meer dan 5.000 personen door een groep van campagnemedewerkers, liefdadigheidsinstellingen, vrijwilligers en sympathiserende prominenten. Daarnaast waren er ook live kookdemonstraties en het publiek kreeg de gelegenheid om deel te nemen aan activiteiten die oplossingen kunnen bieden voor voedselverspilling thuis en in de hele voedselketen. Live muziek, DJ’s en dans moesten het volksfeest helemaal compleet maken.

Op het menu stond een curry gemaakt van groenteoverschotten, waaronder vreemd gevormde aardappelen, krakkemikkige wortels, bevlekte bonen en reuzenaubergines die uit de winkelrekken werden geweerd omdat ze niet mooi ogen of omdat ze te groot zijn. Daarnaast werden nog een hele reeks gerechten geserveerd op basis van restjesdelicatessen die live klaargemaakt werden door bekende chefs.

Minstens een derde van de hele wereldvoedselproductie wordt vandaag verspild. Regeringen, handelszaken en individuele consumenten kunnen dat probleem oplossen. “België implementeert al sommige van de beste oplossingen om iets te doen aan de onvoorstelbaar grote hoeveelheden voedsel die verspild worden in de aanvoer- en distributieketen, maar er is nog verbetering mogelijk. Dit evenement zendt een sterk signaal uit naar de beleidsvoerders: de bevolking wil dat er iets gedaan wordt aan de enorme hoeveelheid voedselverspilling”, zegt Tristram Stuart, oprichter van ‘Feeding the 5000’.

Gemiddeld wordt er per jaar tussen de 15 en de 23 kg bruikbaar voedsel weggegooid per persoon. Voor gans Vlaanderen betekent dit 120.000 ton voedsel. Jaarlijks gooit een gezin van vier voor meer dan 300 euro in de vuilbak. Bijna één derde daarvan is brood en banket, op de tweede plaats staan groenten (16%). Meer dan één vijfde van alle weggegooide ongeopende verpakkingen heeft een niet overschreden vervaldatum. Naar aanleiding van het evenemt rond voedselverspilling in Brussel besloot het Departement Leefmilieu om zijn steentje bij te dragen door vijf tips te delen om minder voedsel te verspillen. Je vindt ze hier.

Bron: eigen verslaggeving

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