nieuws

Campagne roept op tot '30 dagen voedselwinst'

nieuws

Met de campagne ’30 dagen voedselwinst’ roept het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (LNE) de Vlamingen op om in november zo weinig mogelijk voedsel in de vuilnisbak te gooien. Gemiddeld gooit een Vlaming immers 18 tot 26 kilo voedsel per jaar in de vuilbak. Ongeveer 29 procent daarvan is fruit en 23 procent van alles wat we weggooien, bestaat uit brood en banket. Op de derde plaats volgen groenten (20%). “Voedselverspilling heeft niet alleen een financiële impact voor de consument, het heeft ook een invloed op het milieu”, klinkt het.

30 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:24

Lees meer over:
consument



Met de campagne ’30 dagen voedselwinst’ roept het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (LNE) de Vlamingen op om in november zo weinig mogelijk voedsel in de vuilnisbak te gooien. Gemiddeld gooit een Vlaming immers 18 tot 26 kilo voedsel per jaar in de vuilbak. Ongeveer 29 procent daarvan is fruit en 23 procent van alles wat we weggooien, bestaat uit brood en banket. Op de derde plaats volgen groenten (20%). “Voedselverspilling heeft niet alleen een financiële impact voor de consument, het heeft ook een invloed op het milieu”, klinkt het.

De Vlaamse regering ondertekende samen met verschillende ketenpartners eerder dit jaar de ‘Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020’. Daarmee wil de Vlaamse overheid de komende vijf jaar samen met bedrijven, organisaties en stakeholders negen actieprogramma’s uitvoeren om voedselverliezen op het vlak van productie, verwerking, distributie, bereiding en consumptie met 15 procent terug te dringen. Vanaf 2016 komt er een jaarlijks rapport over de vooruitgang en de uitvoering van de Ketenroadmap.

Bijna 75 procent van het voedsel dat in de vuilnisbak belandt, bestaat uit fruit, groenten en brood en banket. Bovendien blijkt uit een analyse van het restafval dat 1,3 procent bestaat uit ongeopende voedselverpakkingen. De belangrijkste fracties in termen van gewicht zijn zuivelproducten (23%), vlees, vis en gevogelte (16%), bereide gerechten (17%) en desserts en snacks (12%).

“Voedselverliezen zijn niet alleen voor de portemonnee van de consument slecht, het veroorzaakt ook een overbodige belasting van het milieu, met een jaarlijkse ecologische voetafdruk in Vlaanderen van 16.000 hectare”, becijferde LNE.

Omdat het hoog tijd is om iets aan dit probleem te doen, lanceert het departement de campagne ‘30 dagen voedselwinst’.

“Iedereen kan zijn steentje bijdragen om de omschakeling van voedselverlies naar voedselwinst te maken. Als je in november 30 dagen lang optelt hoeveel voedsel je verspilt, ben je op het einde van de maand wellicht creatiever met de restjes”, luidt het. De campagne roept de Vlamingen op om zich te registreren op de website van ’30 dagen voedselwinst’. Daar krijgen ze tips over hoe ze bij het aankopen, bewaren en bereiden van voeding verspilling kunnen tegengaan en hoe restjes kunnen verwerkt worden. Peter van de campagne is acteur Jenne Decleir. Hij krijgt hulp van foodblogster en De Standaard-journaliste Dorien Knockaert.

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