

Circulair ondernemen in korte keten met 'praktische toolbox'

nieuws

Heeft u ooit al gehoord van weisoep, weibier of weizeep? Steeds meer korteketenondernemers zoeken naar manieren om verspilling te vermijden door van overschotten en restproducten een nieuw waardevol product te maken. Dit vergt veel creativiteit en inzicht in wat de markt wil. Steunpunt Korte Keten heeft daarom een praktisch handboek met concrete tips en tricks uitgebracht voor boeren die het circulaire spoor willen onderzoeken.

🕒 13 DECEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 13 DECEMBER 2023 19:00

Joris Rigo

Lees meer over:

[korte keten](#)

[reststromen](#)



Reststroom

Bij de productie, verwerking en transport van voeding ontstaan er restproducten. Wanneer bijvoorbeeld melk tot kaas verwerkt wordt, is wei een belangrijke reststroom. Ook een tuinder of fruitteler heeft vaak producten die te groot, te klein, te dik of te dun zijn en daardoor moeilijker verkocht geraken. Reststromen of 'afvalproducten' die niet meteen een bestemming krijgen, belanden op de afvalberg. Nochtans bevat dit 'afval' vaak waardevolle voedingsstoffen of nodigt het uit om er andere toepassingen mee te ontwikkelen. Steeds meer korteketenondernemers zoeken naar manieren om verspilling te vermijden door van overschotten en restproducten een nieuw waardevol product te maken. Korteketenboeren helpen bovendien consumenten bij milieubewuste aankopen.

Ook Sonja Moens van de preiboerderij 'Ons Dagelijks Groen' verwerkt reststromen door het teveel aan groenten te fermenteren waardoor ze langer bewaard kunnen worden. "Bij een overvloedige oogst van verschillende groenten tegelijk is ons aanbod te groot en krijgen we het niet tijdig verkocht. Daarom zochten we naar een manier om voedsel- en energieverpilling te vermijden. We begonnen groenten te fermenteren en dat viel in de smaak bij onze klanten. Samen met de klant zorgen we ervoor dat er minder verloren gaat", aldus Moens.



Ons Dagelijks Groen is maar één voorbeeld. Zo maken de Boskeshoeve, Het Nijswolkje en het Catharinadal van melkwei, dat anders gewoon via de mestkelders wegstroomt, unieke duurzame producten zoals weisoep, weibier en weizeep. Ze wonnen hiermee de korteketenaward 'Steunpunt Korte Keten, van restproduct tot nieuw volwaardig product'.

"De ondernemers moeten natuurlijk uit de kosten komen en het nieuwe product vlot kunnen verkopen aan een eerlijke prijs. Anders is dit geen duurzame oplossing", zegt Ann Detelder, manager Steunpunt Korte Keten. Het steunpunt heeft daarom in samenwerking met Boerenbond en met financiële steun van de FOD economie een interactief werkboek ontwikkeld om circulaire ondernemers handvaten aan te reiken om hen te ondersteunen bij die plannen.

Toolbox

Het gaat om de nieuwste uitgave van het Steunpunt Korte Keten 'Circulair en duurzaam handelen in de Korte Keten' waarin uitgelegd staat hoe men de reststromen van het bedrijf kan opwaarderen. Het werkboek is een praktische gids met duidelijke strategieën en nuttige tips dat ondernemers moet helpen bij het nemen van concrete stappen richting een circulaire bedrijfsvoering. Naast een theoretische achtergrond en uitleg over huidige regelgeving over circulariteit, biedt het boek ook een stappenplan dat bestaat uit verschillende oefeningen en opdrachten. Het werkboek vormt een leidraad om ideeën in kaart te brengen en ze te evalueren, maar leert ook waar de opportuniteiten en valkuilen liggen. De gids bevat tot slot een lijst met potentiële partners en financieringsopties voor de ondernemer die het circulaire spoor wil onderzoeken.



Uitgelicht

'Groeiteams' als laagdrempelige adviesraad voor landbouwondernemers

nieuws

In het project 'Empowering Farmers', dat tot stand kwam door een samenwerking van Inagro en VIVES Hogeschool, doorliepen enkele korteketenondernemers een traject om een 'groeit...

7 DECEMBER 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving / Steunpunt Korte Keten

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra