nieuws

"Consument anders leren aankijken tegen voedselresten"

nieuws

Op wereldschaal wordt een derde van de oogst oftewel 1,3 miljard ton voedsel verspild. Om de problematiek te doorgronden, organiseerde Velt een studiedag in het Vlaams Parlement. Psychologe Ingrid Hofkens (KHL) groef er in de hersenkronkels van de consument op zoek naar een verklaring voor onze nonchalante houding tegenover voedselverspilling.

27 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument

Op wereldschaal wordt een derde van de oogst oftewel 1,3 miljard ton voedsel verspild. Om de problematiek te doorgronden en naar oplossingen te zoeken voor de voedselverliezen bij consument en keten, organiseerde Velt een studiedag in het Vlaams Parlement. Psychologe Ingrid Hofkens (KHL) groef er in de hersenkronkels van de consument op zoek naar een verklaring voor onze nonchalante houding tegenover voedselverspilling.

In de strijd tegen voedselverspilling spelen alle schakels in de keten hun rol. Velt, de Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren, is de laatste om de verantwoordelijkheid van de consument te verloochenen. De houding van de consument weegt door want hoe verder in de keten, hoe meer afgewerkt het product en hoe groter de milieu-impact van verspilling.

Als dagvoorzitter van de studiedag legde Velt-directeur Jan Vannoppen enkele vragen voor aan Ingrid Hofkens, lector psychologie aan de Katholieke Hogeschool Leuven. In een ideale wereld eten we als we honger hebben, stoppen we bij verzadiging en kopen we net genoeg voedsel. De realiteit ziet er echter anders uit. Hofkens wijst onder meer onze 'geprogrammeerde' voorkeur voor zoete en vette voedingsmiddelen als boosdoener aan. Bovendien is eet-, koop- en kookgedrag voor 95 procent een

gewoonte. Iets afleren is heel moeilijk. "Gewoon worden aan nieuw gedrag gaat sneller", tipt de psychologe.
Reclame die ons op alle mogelijke manieren aanzet tot kopen en voedsel dat relatief goedkoop is, werken verspilling nog in de hand. "Restjes weggooien, is gemakkelijker dan ze te bewaren voor de volgende maaltijd. Bewaren kost tijd en de restjes zijn vaak kleine hoeveelheden", vertelt Hofkens. Restjes weggooien, ligt nog meer voor de hand door onze ingewortelde angst om ziek te worden na iets verkeerd te eten.
Een interessante paradox is met een volle maag restjes opeten om te voorkomen dat ze worden weggegooid. "Te veel eten omdat het zonde is het voedsel te moeten weggooien, is ook een vorm van verspilling. We hebben die extra energie niet nodig", schudt Hofkens iedereen wakker.
De psychologe sluit af met een soort 'gebruiksaanwijzing' om bovenstaand consumentengedrag te veranderen. "De focus moet liggen op het aanleren van nieuwe gewoonten. Dat lukt het best wanneer mensen het zelf belangrijk vinden om nieuw gedrag aan te leren, inschatten dat het hen zal lukken en ze de voordelen ervan inzien."
Onder de noemer 'anders denken en voelen omtrent voedsel' hield Hofkens een opgemerkt pleidooi voor een opwaardering van voedselrestjes. "Mensen moeten restjes zien als grondstof voor een nieuwe maaltijd, als oplossing voor weinig tijd hebben, als manier om geld te besparen en zijn ecologische impact te verkleinen." De overheid dient deze positieve boodschap mee uit te dragen. "Wijs er als overheid constant op hoe het zou moeten zijn. Mensen zullen zich conformeren aan die sociale norm omdat ze liever niet anders zijn dan de anderen."
"Met gedragsverandering is het meeste te bereiken", beaamt Hilde Bos-Brouwers, projectleider duurzaamheid bij Wageningen Universiteit. Helaas is elk van ons overtuigd dat het niet aan hem of haar ligt. "Dat doorbreek je door een 'wij-boodschap' te sturen en er samen iets aan te doen. En door de weerstand weg te nemen bij mensen die sceptisch of onverschillig zijn."
Met een zogenaamde FoodBattle is het in Nederland al gelukt om dat op een leuke manier voor elkaar te krijgen. De 65 huishoudens die deelnamen aan de 'battle' hielden een dagboek bij waarin ze verspilde voedingswaren noteerden. Die confrontatie met het eigen gedrag en de vergelijking met anderen zorgde zelfs bij de meest zuinige consumenten voor een verdere verbetering van 20 procent in drie weken tijd. Bij gezinnen die veel voedsel verspillen, is het potentieel met andere woorden nog groter.
"Met een FoodBattle creëren we een gelegenheid die mensen ertoe aanzet om een ‘verspillingsdagboek’ bij te houden, zonder zouden ze het niet doen. We willen dit

project opschalen naar 1.000 Nederlandse huishoudens en helpen om elders soortgelijke organisaties op touw te zetten", vertelt Bos-Brouwers.
Ook de Britten kunnen ons inspireren met hun grote sensibiliseringscampagne 'LOVE FOOD hate waste'. Maar goede voorbeelden vind je ook in Vlaanderen, zo maakte Kris Roels, beleidsondersteuner bij de Interdepartementele Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid, duidelijk tijdens zijn lezing. Vlaanderen heeft immers de ambitie om naar Europees voorbeeld een halvering van de voedselverliezen na te streven tegen 2020.
Dragen vandaag al hun steentje bij: een VLAM-folder met tips tegen voedselverspilling, de brochure Sociaal aan de slag met voedseloverschotten, een ILVO-project rond de opwaardering van preigroen, het project Zero Food Waste in de winkels van Delhaize waarbij onverkochte voedingswaren geschonken worden aan mensen in armoede, enz. Met zijn jongste publicatie 'Lang leve de oogst' voegt Velt daar nog een handig doe-boekje aan toe, vol nuttige informatie en recepten om de oogst uit eigen tuin te bewaren.
Meer info: Velt

Beeld: LOVE FOOD hate waste

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