

De app 'Too good to go' wint een Food Waste Award

FoodWIN zet organisaties in de bloemetjes die straffe acties ondernamen tegen voedselverspilling. "Het tegengaan van voedselverspilling zou de klimaatmars van de voedingsindustrie kunnen zijn", zegt Gil Op de Beeck van organisator FoodWIN. De app Too Good To Go - waarop supermarkten en lokale handelaars hun dagelijkse overschotten voor een prikje te koop aanbieden – kreeg daarom de Food Waste Award 2019 in de categorie 'changemakers'. Via de app werden in ons land dit jaar al 50.000 maaltijden van de vuilnisbak gered. Vielen nog in de prijzen: 14 lokale OCMW's uit Zuid-West-Vlaanderen, een biobakkerij en het agentschap Facilitair Bedrijf.

3 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument
varia



FoodWIN zet organisaties in de bloemetjes die straffe acties ondernamen tegen voedselverspilling. "Het tegengaan van voedselverspilling zou de klimaatmars van de voedingsindustrie kunnen zijn", zegt Gil Op de Beeck van organisator FoodWIN. De app Too Good To Go - waarop supermarkten en lokale handelaars hun dagelijkse overschotten voor een prikje te koop aanbieden – kreeg daarom de Food Waste Award 2019 in de categorie 'changemakers'. Via de app werden in ons land dit jaar al 50.000 maaltijden van de vuilnisbak gered. Vielen nog in de prijzen: 14 lokale OCMW's uit Zuid-West-Vlaanderen, een biobakkerij en het agentschap Facilitair Bedrijf.

Een studie heeft uitgewezen dat het terugdringen van voedselverspilling de derde beste oplossing is om klimaatverandering tegen te gaan. Dat is niet verwonderlijk als je bedenkt welke uitstoot aan broeikasgassen gepaard gaat met de productie, verwerking en transport van elk stuk voedsel dat uiteindelijk niet op ons bord belandt. In Vlaanderen verliezen we jaarlijks gemiddeld zo'n 907.000 ton perfect eetbaar voedsel.

FoodWIN zette organisaties in de bloemetjes die straffe acties ondernamen tegen voedselverspilling. In de categorie 'changemakers' gaat de app Too Good To Go met de eer lopen. Via de app kunnen consumenten zien waar supermarkten en lokale handelaars hun dagelijkse overschotten voor een prikje te koop aanbieden. "Op het einde van de dag kan je met een eigen potje de overschotten ophalen. In het buitenland bestaat de app al even, maar nu is de opmars ook in België begonnen", aldus Gil Op de Beeck.

In Zuid-West-Vlaanderen beweegt ook heel wat. Onder Food Act 13 zoeken de 14 lokale OCMW's en het CAW elk jaar 200 ton voedselverlies om via sociale organisaties te herverdelen aan mensen in armoede. Ze halen vooral verse overschotten op van warenhuizen en landbouwers, wat een mooie aanvulling vormt op de voornamelijk droge voeding die de voedselbank bedeeft. "Alle gemeenten staan erachter, dat is de kracht van ons initiatief", klinkt het. Food Act 13 won een award in de categorie 'lokale besturen'.

In de categorie 'grootkeukens en catering' ging het agentschap Facilitair Bedrijf met de hoofdprijs lopen. Als koplopers ambiëren ze hun voedselverlies met 30 procent te verminderen tegen 2025. Tijdens de uitreiking stemde het publiek het Facilitair Bedrijf ook als winnaar onder de winnaars, met de

titel Ultieme Voedselheld. “Doordat we klanten zelf laten kiezen wat ze eten en hun bord zelf laten afruimen bereikten we een verliesbeperking op bordresten van 57 procent”, legt Lander Van den Heede van het Facilitair Bedrijf trots uit.

Tot slot gaat Bio Bakkerij De Trog lopen met de prijs voor ‘voedingsbedrijven’. De bakkerij is volgens de jury de koning van het gerecycleerd brood. “We zetten onze overschotten zo veel mogelijk om in nieuwe producten”, klinkt het. “Na bier op basis van broodoverschotten lanceerden we dit jaar croustinis, gemaakt van surplus stokbrood. We zijn al lang met deze projecten bezig en werden eerder al genomineerd. Dat maakt het winnen dit jaar des te leuker.”

Naast de feestelijke uitreiking van de awards, werd er ook een primeur aangekondigd: de lancering van de [Food Waste Alliance](#), een gloednieuw collectief van Belgische organisaties die zich inzetten voor het verminderen van voedselverspilling. “We brengen onze expertise samen om het makkelijker te maken voor gemotiveerde instellingen om actie te ondernemen”, vertelt Hanne Heymans van de Food Waste Alliance. “We mikken in een eerste fase vooral op steden en gemeenten om een lokale voedselverliesstrategie in werk te stellen, maar ook heel andere oplossingen, zoals duurzame catering op basis van voedseloverschotten, zijn mogelijk.”

Bron: Eigen verslaggeving / Belga

Beeld: FoodWIN

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)