nieuws

Een jaar vol goede voorbeelden tegen voedselverlies

nieuws

De zogenaamde ketenroadmap Voedselverlies moet het voedselverlies in Vlaanderen tegen 2020 met 15 procent helpen terugdringen. Het voorlaatste voortgangsrapport, dat het jaar 2019 beschrijft, staat bol van goede praktijken. Zo werden er nieuwe acties op poten gezet in verschillende supermarkten, konden leerkrachten in het kleuter-, lager- en secundair onderwijs aan de slag met het educatief pakket 'Kostbare Kost' en zette de horecasector zijn schouders onder de campagne 'NoFoodToWaste'. Na 2020 komt er alvast een nieuw preventieplan dat het voedselverlies verder wil terugdringen, tot 50 procent in 2030.

16 MAART 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 17 MAART 2020 7:30



De zogenaamde ketenroadmap Voedselverlies moet het voedselverlies in Vlaanderen tegen 2020 met 15 procent helpen terugdringen. Het voorlaatste voortgangsrapport, dat het jaar 2019 beschrijft, staat bol van goede praktijken. Zo werden er nieuwe acties op poten gezet in verschillende supermarkten, konden leerkrachten in het kleuter-, lager- en secundair onderwijs aan de slag met het educatief pakket 'Kostbare Kost' en zette de horecasector zijn schouders onder de campagne 'NoFoodToWaste'. Na 2020 komt er alvast een nieuw preventieplan dat het voedselverlies verder wil terugdringen, tot 50 procent in 2030.
De Vlaamse overheid en de sectorfederaties Boerenbond, Fevia Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en UBC bundelen hun krachten in de strijd tegen voedselverlies. Ze engageerden zich in 2015 om invulling te geven aan de acties uit de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020. Hun inspanningen zijn gericht op sensibilisering, het stimuleren van innovatie en samenwerking doorheen de keten. Daarnaast brengen onderzoek en monitoring de noden in beeld en geven ze richting aan de gezamenlijke inspanningen.

Elk jaar wordt een voortgangsrapport opgemaakt, dat van 2019 bulkt alvast van de goede voorbeelden om voedselverlies tegen te gaan. Zo gaat het Innovatiesteunpunt, een initiatief van Boerenbond en Landelijke Gilden, samen met landbouwers op zoek naar oplossingen voor voedselverliezen in de eerste schakel van de voedselketen. "Naast preventie, worden de mogelijkheden van alternatief gebruik van de reststroom onderzocht", klinkt het. "Dat kan gebruik door het bedrijf zelf zijn, maar een nieuwe afnemer of samenwerking is ook mogelijk."

Zo werd in het kader van het project Food Heroes, een traject doorlopen met enVie. "Die sociale onderneming maakt 100 procent natuurlijke soepen van surplus groenten", laat het Innovatiesteunpunt weten. "De producten worden in grootwarenhuizen verkocht. EnVie heeft al meer dan 100 ton groenten gered. Daarnaast steunt de onderneming ook langdurig werklozen door hen een jaar lang werk en opleiding te bieden, zodat ze opnieuw op zoek kunnen naar een job." Het ambitieuze project kreeg de FoodHeroes-award in de categorie 'Groenten en fruit' in 2019.

Ook in de retailsector bewoog er heel wat. Alle spelers in de retailsector lanceerden nieuwe goede praktijken. Aldi bijvoorbeeld vriest vanaf nu meer verse voeding in de filialen in alvorens ze te schenken aan sociale organisaties. Zo hebben ze meer tijd om de onverkochte producten te verdelen. Carrefour heeft haar partnerschap met de app ‘Too Good To Go’ versterkt om het aantal onverkochte producten te verminderen. En Colruyt schenkt verse voeding die nog maar vier dagen houdbaar is, aan de Voedselbanken. Vroeger was dit drie dagen. Delhaize Fresh Atelier, het nieuwe supermarktenconcept van Delhaize, gebruikt overschotten van fruit en groenten in hun bereidingen. Lidl tenslotte, heeft haar bestelsystemen beter afgestemd zodat voedselverliezen steeds meer kunnen vermeden worden en er minder ‘foute’ bestellingen kunnen gemaakt worden.

In de horecasector hebben restauranthouders, hoteliers, traiteurs, … aandacht voor het thema. Voor restaurants is er het keurmerk Green Key. De aanpak van voedselverlies wordt bovendien vanuit Horeca Vlaanderen ondersteund met de campagne NoFoodToWaste. Ook met het oog op de verplichting vanaf 1 januari 2021 tot selectieve inzameling van keukenafval en etensresten voor supermarkten, cateraars, scholen, ziekenhuizen en restaurants, ondernemen de bedrijven nu al actie.

Vorig jaar publiceerde het Departement Omgeving het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens'. Dat dossier vat de belangrijkste inzichten en de best beschikbare cijfers over voedselverlies bij Vlaamse huishoudens samen. Het is gebaseerd op de in 2018 gepubliceerde studie en internationaal onderzoek en inzichten. Onder andere lokale besturen gaan aan de slag met die inzichten en lanceren acties en campagnes naar hun bevolking.

Ook de scholen konden rekenen op extra ondersteuning. MOS Vlaanderen zet met de educatieve pakketten Kostbare kost leerkrachten en leerlingen in het kleuteronderwijs, lager en secundair onderwijs op weg naar minder voedselverlies op school. Naast achtergrondinformatie krijgen ze inspirerende voorbeelden uit de praktijk en concrete acties om met de leerlingen, het schoolteam én de schoolomgeving aan de slag te gaan.

Het voortgangsrapport met de realisaties 2019 en een overzicht met goede voorbeelden is beschikbaar op de website www.voedselverlies.be van de Vlaamse overheid.

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