

## FAO: "Wees zuinig met voedsel in het feestgedruis"

nieuws

De Voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) trekt aan de alarmbel: elk jaar gaat een derde van de wereldwijde voedselproductie verloren, goed voor 1,3 miljard ton voedsel per jaar. "In een tijd waarin bijna één miljard mensen honger hebben, is dat excessief", zegt de FAO. Nu met de feestdagen is de boodschap om niet de gek te houden met voeding en de grondstoffen nodig voor de productie ervan. Zo kan iedereen bijdragen aan een wereld met #ZeroHunger. "Maak van geen voedsel verspillen je goede voornemen voor het nieuwe jaar", klinkt het.

🕒 27 DECEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:

milieu

consument



# #ZEROHUNGE

De Voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) trekt aan de alarmbel: elk jaar gaat een derde van de wereldwijde voedselproductie verloren, goed voor 1,3 miljard ton voedsel per jaar. "In een tijd waarin bijna één miljard mensen honger hebben, is dat excessief", zegt de FAO. Nu met de feestdagen is de boodschap om niet de gek te houden met voeding en de grondstoffen nodig voor de productie ervan. Zo kan iedereen bijdragen aan een wereld met #ZeroHunger. "Maak van geen voedsel verspillen je goede voornemen voor het nieuwe jaar", klinkt het.

Wereldwijd wordt er voldoende voedsel geproduceerd om iedereen van een behoorlijke maaltijd te voorzien. Toch lukt het niet om honger de wereld uit te helpen. Meer dan 800 miljoen mensen zijn ondervoed en nog eens twee miljard anderen hun dieet is onevenwichtig. Mochten we geen voedsel meer verspillen, dan zou dat al een stap in de goede richting zijn.

Wereldvoedselorganisatie FAO houdt beide thema's, voedselverspilling en honger, onder de aandacht en communiceert nu naar aanleiding van de eindejaarsperiode.

Tussen Kerstmis en Nieuwjaar volgen de feestmaaltijden elkaar in snel tempo op. Waar ter wereld het ook gevierd wordt, lekker eten hoort er altijd bij. "Onthoud tijdens de feesten dat over voldoende voedsel beschikken een privilege is", zo benadrukt de FAO. Op diens website vind je zes tips die voedselverspilling tijdens de feestdagen helpen voorkomen. Waarom zou je de overschotjes niet meegeven aan je gasten? En laat hen zelf hun bord vol scheppen zodat ze zelf zo veel of zo weinig kunnen nemen als ze op kunnen.

**Bekijk hier de [#ZeroHunger video](#) van FAO.**

**Bron:** Belga / eigen verslaggeving

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

**f** screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

**in** 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>

**X** screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](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](#)