nieuws

Food Heroes innoveren tegen voedselverlies

nieuws

De strijd tegen voedselverlies is een absolute prioriteit in het streven naar een duurzamer voedingssysteem. Binnen het Europese Food Heroes-project gaan vier Vlaamse land- en tuinbouwers, in samenwerking met designers, aan de slag met de uitdagingen op hun eigen bedrijf. Denk daarbij aan de verwerking van beschadigd fruit, verloren aardappelpartijen, preiresten of wortelpulp. “Het ultieme doel is een innovatieve oplossing die te commercialiseren is en financiële meerwaarde oplevert voor de boer”, zo klinkt het.

14 MEI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
milieu



De strijd tegen voedselverlies is een absolute prioriteit in het streven naar een duurzamer voedingssysteem. Binnen het Europese Food Heroes-project gaan vier Vlaamse land- en tuinbouwers, in samenwerking met designers, aan de slag met de uitdagingen op hun eigen bedrijf. Denk daarbij aan de verwerking van beschadigd fruit, verloren aardappelpartijen, preiresten of wortelpulp. “Het ultieme doel is een innovatieve oplossing die te commercialiseren is en financiële meerwaarde oplevert voor de boer”, zo klinkt het.
Voedselverlies is een fenomeen dat zich, in verschillende mate weliswaar, doorheen de hele voedingsketen manifesteert. Het Food Heroes-project, gesteund met Europees geld en begeleid door het Innovatiesteunpunt, wil alvast in de eerste schakel van de voedingsketen op een slimme manier komaf maken met verliezen. Vier landbouwers werden gekoppeld aan een ontwerper die samen met de landbouwers rond de tafel gaat zitten om te brainstormen over innovatieve oplossingen die te commercialiseren zijn en zo meerwaarde kunnen opleveren voor de boer.
“Wij produceren en automatiseren”, aldus Wouter Tack van het groentenverwerkend bedrijf Groep Verduyn. “Maar met innoveren hebben we weinig ervaring. Na een tijdje word je bedrijfsblind en roest je vast in je metier. Een frisse blik van buiten de sector is dan zeer welkom.” Tuinbouwer Pieter Vandooren gaat aan de slag met prei en ronde courgettes, goed voor zo’n 30 ton per jaar. Bij de andere twee projecten wordt met beschadigde appelen en peren gewerkt en met aardappelen die niet meer verkoopbaar zijn.
Zelf aan de slag rond voedselverlies? Jana.roels@innovatiesteunpunt.be

Bron: Boer&Tuinder

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