nieuws

Groot deel voedselverspilling vindt thuis plaats

nieuws

Jaarlijks gaat er in Vlaanderen 900 000 ton eetbaar voedsel verloren. Een vierde daarvan gooien huishoudens thuis weg. Dat blijkt uit de Monitor van het actieplan Voedselverlies. Op de Internationale Dag tegen Voedselverlies komende verschillende organisaties met tips en instrumenten om voedselverspilling thuis tegen te gaan.

29 SEPTEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 29 SEPTEMBER 2023 14:30

Lees meer over:
voedselverlies
voedsel
voedselveiligheid



Iedereen kent het wel: in je koelkast ligt nog een half blokje feta, een kwart van een komkommer, restjes vlees van de barbecue, een handvol bessen en een overschotje room dat over een paar dagen zuur wordt. Het zijn de typische slachtoffers die vaak bij het restafval belanden om uiteindelijk verbrand te worden in de verbrandingsinstallatie.
Volgens een rapport van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) zou de Belg gemiddeld 345 kilogram voedsel per jaar verspillen. Om voedselverspilling tegen te gaan, zijn er de voorbije jaren tal van initiatieven gelanceerd. Zo was er in 2021 de lancering van het actieplan 'Voedselverlies en biomassareststromen 2021-2025' van de Vlaamse regering. Hierin engageert de hele keten zich om 30 procent van de voedselverliezen te voorkomen, voedselverliezen opnieuw te verwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren.

TGT vs. THT

Omdat de consument een belangrijke rol speelt in de voedselverspilling komt onder andere het Belgische voedselagentschap (FAVV) met een aantal huis-tuin-en-keukentips om voedselverlies tegen te gaan. Zo spoort het voedselagentschap aan om het onderscheid te maken tussen de 'te gebruiken tot'-datum en de 'ten minste houdbaar tot'-datum.
Enerzijds zijn er producten met een uiterste consumptiedatum. Dat is de TGT ofwel de 'te gebruiken tot'-datum. Het gaat meestal om gevoelige producten die snel bederven zoals vlees, charcuterie, vis,... "Bij deze producten moet je de datum die vermeld is op de verpakking respecteren. Consumeer deze voedingsmiddelen dus niet meer zodra de datum verstreken is", aldus FAVV. "Vooral als je een zwakker immuunsysteem hebt, zoals vaak bij bejaarden, zwangere vrouwen of zeer jonge kinderen het geval is."
Anderzijds zijn er producten die een datum van minimale houdbaarheid hebben: de THT of 'ten minste houdbaar tot'-datum. Deze vermelding is over het algemeen voorbehouden voor droge producten zoals bloem, koekjes, conservenvoeding,... "Een THT-datum op een verpakking betekent dat je het product na deze datum nog veilig kan consumeren", duidt FAVV. "Let er wel op dat de

producten op een correcte manier zijn bewaard en de verpakking niet beschadigd is. Ook al slaat je chocolade misschien een beetje wit uit, of hebben frisdranken wat minder bubbels. Dit betekent niet dat je ze moet weggooien." Bij twijfel raadt FAVV aan om de 'kijk-ruik-proef test!' te doen.

Dat het verkeerd begrijpen van de datumaanduidingen TGT en THT leidt tot voedselverspilling werd ook al door wetenschappers geconstateerd. In een recent onderzoek van Wageningen Food & Biobased Research constateren de onderzoekers dat er veel te winnen valt met betere communicatie. “In plaats van de betekenis TGT en THT uit te leggen, zou er extra informatie gericht moeten zijn op bijbehorende acties. Zo kunnen consumenten weten wat ze nog kunnen doen met voedingsmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum verlopen is”, geven de onderzoekers als advies mee.

Herbruikbare verpakkingen

Daarnaast geeft het voedselagentschap als tip nog mee om je boodschappen met herbruikbare verpakkingen te doen. "Door voor producten in bulk te kiezen, verminder je niet alleen drastisch het aantal afzonderlijke verpakkingen, maar koop je bovendien enkel de hoeveelheden die je écht nodig hebt. Gebruik wel propere verpakking die geschikt is om voedsel in te verpakken."



ChatGPT-hulpkok geeft verlepte groenten en fruit een nieuw leven

Verlepte groenten en fruit kunnen ook perfect op een andere manier worden geconsumeerd. "Het volstaat om de slechte stukken van de groenten en fruit weg te snijden als je verlepte groenten en fruit wil gebruiken", aldus FAVV. "Wees echter voorzichtig met schimmel. Bij groenten en fruit die veel water bevatten, kan schimmel aanwezig zijn onder de schil. Gebruik ze niet meer wanneer ze beschimmeld zijn.

Ook de ‘Kostwinners’, een platform waar verschillende organisaties, zoals Departement Landbouw en Visserij, ILVO, Boerenbond, VBT en Fevia de krachten bundelen om verspilling tegen te gaan, richt haar peilen tijdens de Internationale Dag tegen Voedselverlies op de creatieve verwaarding van deze kiekjes. Het lanceert de Wat-je-nog-liggen-hadGPT, een chatGPT-hulpkok die restjes uit de koel- of voorraadkast in één recept giet. “We hopen in de eerste plaats met deze campagne de Vlaming bewust te maken van de restjes die hij of zij gemakkelijk weggooit,” vertelt Jan Verheyen, woordvoerder van De Kostwinner.

Een goed geordende koelkast is het halve werk

"Een goed geordende en propere koelkast geeft een duidelijk overzicht van de inhoud en laat ook een betere bewaring van het voedsel toe", geeft FAVV mee als laatste tip. "Iedere zone in de koelkast heeft een andere temperatuur en ieder voedingsmiddel heeft zijn plaats in één van deze zones." Alles begint volgens FAVV eigenlijk met één gouden regel: laat overschotjes na de maaltijd niet lang op tafel staan. Bij voorkeur plaats je ze onmiddellijk in de koelkast in afgesloten doosjes wanneer ze niet meer warm zijn. "Bij twijfel gooi je de restjes beter weg om geen enkel risico te lopen", aldus FAVV.



Koelkastzones uitgelegd

• De bovenste zone (4-6°C) is bestemd voor restjes, geopende bokalen, soep, room, gebak en kazen.
• De onderste zone (0-4°C) is dan weer bestemd voor fijne vleeswaren, verpakt vlees en vis.
• Logischerwijs is de groente- en fruitlade (4-6°C) de plaats om groenten en fruit te bewaren. Ten slotte, is de deur van de koelkast bestemd voor drankflessen, kaas, sauzen en melk."



Uitgelicht

Too Good To Go gaat voedselverspilling tegen in productiefase

nieuws

Met de Too Good To Go-app kunnen gebruikers op het einde van de dag onverkochte producten kopen bij handelaars. De app tegen voedselverspilling loopt goed en probeert nu ook m...

22 MAART 2023

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

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