nieuws

Horeca Vlaanderen wil voedselverlies terugdringen

nieuws

Beroepsvereniging Horeca Vlaanderen wil het voedselverlies terugdringen en start daarom de campagne ‘No Food To Waste’. Het project en de bijbehorende nieuwe website werden woensdag voorgesteld in het sterrenrestaurant Hertog-Jan in Zedelgem. Gastheer en topchef Gert De Mangeleer neemt samen met collega-chefs Luc Declerck en Tom Le Clef het peterschap op. "Een derde van al het geproduceerde voedsel op de wereld gaat verloren. In Vlaanderen gaat dat om 2,3 miljoen ton", opent afgevaardigd bestuurder Danny Van Assche. "In de horeca blijft het voedselverlies beperkt tot acht procent. Daarmee doen we het beter dan het Europees gemiddelde van 14 procent, maar we willen het nog verder terugdringen."

30 SEPTEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
consument



Beroepsvereniging Horeca Vlaanderen wil het voedselverlies terugdringen en start daarom de campagne ‘No Food To Waste’. Het project en de bijbehorende nieuwe website werden woensdag voorgesteld in het sterrenrestaurant Hertog-Jan in Zedelgem. Gastheer en topchef Gert De Mangeleer neemt samen met collega-chefs Luc Declerck en Tom Le Clef het peterschap op. "Een derde van al het geproduceerde voedsel op de wereld gaat verloren. In Vlaanderen gaat dat om 2,3 miljoen ton", opent afgevaardigd bestuurder Danny Van Assche. "In de horeca blijft het voedselverlies beperkt tot acht procent. Daarmee doen we het beter dan het Europees gemiddelde van 14 procent, maar we willen het nog verder terugdringen."

Horeca Vlaanderen engageerde zich onlangs in de voedselverliescoalitie waar reeds 54 bedrijven, sectororganisaties en maatschappelijke stakeholders aan meewerken om het voedselverlies tegen 2025 met 30 procent te verminderen. Op iets kortere termijn (2020) streven de Vlaamse regering en de ketenpartners naar 15 procent minder voedselverlies. Met ‘No Food To Waste’ doet Horeca Vlaanderen een inspanning om deze doelstelling te helpen behalen. "We roepen we onze leden op om zich mee in te zetten in de strijd tegen voedselverlies”, aldus bestuurder Danny Van Assche.

De beroepsverening lanceert www.nofoodtowaste.be waar alle chefs zich kunnen inschrijven en waarmee ze zich engageren om bewust om te gaan met voedsel. Dat kan aan de hand van een checklist die op de website staat. Tips die we daarin terugvinden, zijn onder meer een verstandig voorraadbeheer, het aanbieden van grote, kleine en kinderporties, wat minder gerechten op de menukaart zetten en zo veel mogelijk seizoens- en streekproducten gebruiken.

Van Assche: “Elke kilogram voedsel die wordt verspild is er één teveel. In de eerste plaats is het ethisch niet te verantwoorden. Bovendien betekent het een economisch verlies en heeft het een negatieve impact op het milieu. Niet alleen de consument kan verandering teweegbrengen in ons voedselsysteem, er ligt ook een opportuniteit bij de horeca. Als horecaondernemer kan men een

verschil maken. Professionele chefs hebben de kennis en technieken in huis om voedselverlies tegen te gaan en kunnen anderen stimuleren hetzelfde te doen.” Chefs die zich engageren kunnen het ‘Chefs Charter’ ondertekenen, worden beloond met publiciteit op de website en mogen het engagementscharter ophangen in de zaak.
Chef Gert De Mangeleer wil alvast het goede voorbeeld geven. "Wij staan voor duurzaam ondernemen. We maken gebruik van eigen producten en gaan langs bij lokale producenten. Zo zorgen we voor dagverse producten en een korte voedselketen. We willen ook het volledige product gebruiken, tot er niets van overschiet. Dat daagt ons ook uit om creatief om te gaan met onze producten. Als er toch nog afval overblijft, verwerken we dat in onze composthoop", aldus De Mangeleer. Zijn collega Luc Declerck van bistro Mathilda in Oostende houdt de menukaart beperkt want een kleiner assortiment betekent een beter overzicht op de stock en leidt tot minder voedselverlies. Tom Le Clef die het Felixpakhuis in Antwerpen uitbaat, gaat prat op een doordachte aankoop van voeding en het beredeneerd uitwerken van gerechten.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Gerrit Budts i.o.v. Horeca Vlaanderen

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