duiding

Horecamanagementbedrijf probeert platform voor landbouwoverschotten nieuw leven in te blazen

duiding

Horecamanagementbedrijf Growzer, dat transacties tussen horeca en groothandel faciliteert, heeft Get Wasted volledig overgenomen. Get Wasted is een online marktplaats waar boeren, producenten en groothandels eetbare voedseloverschotten kunnen verkopen aan horecagelegenheden of gaarkeukens. Get Wasted is een project tegen voedselverspilling van EIT Food in samenwerking met onder andere Stad Antwerpen en Boerenbond dat deze maand afloopt. Waar de projectpartners geen verdienmodel in het platform zien, hoopt Growzer door schaalgrootte wel een impact te hebben. “Duizenden gebruikers zijn op ons platform aangesloten.”

6 NOVEMBER 2024

VILT-redactie

Lees meer over:
markt

Get Wasted ging enkele jaren geleden van start als een project tegen voedselverspilling in de landbouw. Het project dat mede gefinancierd werd door de Europese Unie werd getrokken door EIT Food en had diverse partners zoals Stad Antwerpen en ook Boerenbond. De laatste organisatie werd bij het project betrokken om boeren te stimuleren reststromen op een platform te zetten. “Get Wasted is vergelijkbaar met Too good to go, maar is B2B gericht. Boeren, producenten en groothandels kunnen (eetbare) voedseloverschotten, restpartijen of tweede keus producten op het platform zetten en restaurants, horecagelegenheden kunnen vervolgens van het aanbod gebruik maken”, vertelt Emma Van Steenweghen, die namens Boerenbond bij het project betrokken was.

nieuws

Geen verdienmodel?

Growzer is vanaf het begin bij het project betrokken geweest en heeft het digitale platform gebouwd en beheerd. Het is een bedrijf dat de financiële resultaten van horecazaken op het gebied van eten en drinken inzichtelijk maakt. Horecazaken plaatsen via het Growzer-platform een bestelling bij een groothandel en delen ook informatie over hun verkoopprijzen. “Op deze manier krijgen ze een goed inzicht in hun financiële resultaten”, vertelt directeur Frank De Meulder die aangeeft dat horecaondernemers vaak de tijd ontbreken om hier zelf mee bezig te zijn.

Get Wasted matcht voedseloverschotten uit landbouw met verwerkers in strijd tegen verspilling
20 SEPTEMBER 2024

Waar Growzer in het verleden vooral de technische ondersteuning van de website voor zijn rekening nam en de bemiddeling tussen boer en afnemer tot voor kort voor rekening was van EIT Food, wordt deze rol sinds vorige maand ook volledig vervuld door Growzer. “Wij zijn puur een online doorgeefluik. We geloven in het project omdat dit meer bewustwording genereert bij onze klanten”, aldus De Meulder die niet verwacht rijk te worden van het platform. “Maar het is een interessante aanvulling voor horecazaken die bezig zijn met duurzaamheid of kostencontrole. De prijzen voor reststromen liggen toch wat lager.”

Onvoorspelbaar aanbod

De reden voor overname is dat het project volgende maand afloopt en de projectpartners er geen verdienmodel in zagen. Van Steenweghen van Boerenbond geeft aan dat het project moeilijk van de grond is gekomen. “Veel overschotten van landbouwers krijgen al een nuttige bestemming. De overschotten die momenteel worden weggegooid, kunnen theoretisch aangeboden worden op het platform maar in de praktijk is het veel werk om het platform up-to-date te houden. Aan de andere kant was het ook niet makkelijk om afnemers te vinden. Deze hebben vaak behoefte aan continue stromen en voorspelbaarheid van aanbod.”
Daarnaast is ook online niet altijd het beste kanaal volgens haar. “Je mag ook niet vergeten dat een aanbieder en afnemer vaak een vertrouwensband hebben. Via een online platform gaat dit wat moeilijker. Als een boer na mondelinge overeenkomst voedseloverschotten bewaart voor een afnemer dan vraagt dat tijd en stockageruimte. Als de afnemer vervolgens niets meer van zich laat horen, is dat allemaal voor niets.“

Meer schaal en beter bereik

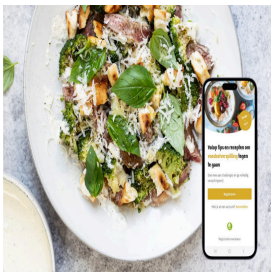
Mede door deze redenen bleef het aantal transacties beperkt, alhoewel het bereik ook te wensen over liet. Klanten die initieel producten afnamen waren scholen en zorghuizen. De Meulder geeft aan dat dit jaar zo’n 800 kilo landbouwoverschotten of tweedekeusproducten via het platform is verhandeld. “Ook zijn er tientallen landbouwers aangesloten bij Get Wasted.” Door het te integreren op het Growzer-platform denkt hij dit volume op te kunnen krikken. Vooral de schaalgrootte en de reikwijdte van Growzer zou daarbij kunnen helpen. “Er zijn duizend gebruikers aan ons platform verbonden die duizenden transacties per week doen.”
In eerste instantie ziet hij vooral mogelijkheden voor de grotere verwerkers, cateraars en gaarkeukens waar veelal met bulk gewerkt wordt. “In dat geval maakt het niet uit dat een wortel krom is of een aardappel wat kleiner. Het wordt toch in bijvoorbeeld soepen verwerkt. Dat is anders bij restaurants waar veel producten op het bord gepresenteerd worden.” Ook het bulkaspect is essentieel. “Een restaurant kan weinig aanvangen met een partij van 500 kilo pompoenen en beschikt in tegenschelling tot sommige gaarkeukens niet over eigen transport.” Wanneer gaarkeukens die grote hoeveelheden zouden verwerken, zouden ze hun overschotten eveneens weer aan kunnen bieden op Get Wasted om zo kleinere horecazaken te bereiken.

nieuws

Lekker van bij ons Connect-platform verbindt korteketenbedrijven en afnemers
15 MEI 2024

Zoektocht naar nieuwe boeren

Ook Van Steenweghen ziet meer potentieel in het platform nu dat met Growzer geïntegreerd wordt en kan profiteren van het grote aantal afnemers dat daar actief is. “Een landbouwer kan zijn lijst van afnemers dus uitbreiden met deze spelers om hun hele range aan (eerste en tweede klasse) producten te verkopen.” De Boerenbondconsulente merkt verder op dat er nog meer soortgelijke initiatieven zijn. Zo heeft VLAM recent het 'Lekker van bij ons Connect' matchmakingplatform gelanceerd waarmee men landbouwers in contact wil brengen met voedingsproducenten, verwerkers, horeca en buurtsupers. “Ook dat is een goed initiatief dat zich meer op de korte keten richt. Get Wasted zit in hetzelfde vaarwater, maar richt zich dus meer op reststromen uit de landbouw.”
Om het aantal transacties op te krikken is Frank De Meulder op zoek naar nieuwe boeren. “Hoe groter en breder het aanbod, hoe interessanter het platform is voor horecaondernemers.” Hij deed zijn oproep tijdens een Boerenbond-informatiedag over eigen boerderijverwerking, een event waar ook Nele Van Elven-Devoghel, akkerbouwer en korteketenondernemer uit Laakdal, aanwezig was. “Ik zie wel wat in het platform. Het kan toch een middel zijn om restproducten of tweedekeusproducten aan een betere prijs te vermarkten”, vertelt de boerin.



Uitgelicht

Vlaco lanceert app tegen voedselverspilling

nieuws

Jaarlijks gooit de gemiddelde Vlaming 37 kilogram voedsel in de vuilnisbak, goed voor 508 euro. Dat blijkt uit een studie van afvalverwerker OVAM. Het Agentschap lanceert daar...

27 SEPTEMBER 2024

Lees meer

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