nieuws

Jonge Belg ontwerpt bewaartent tegen voedselverspilling

nieuws

Arne Pauwels, een jonge Antwerpenaar, bedacht een eenvoudige, maar tegelijk erg vernuftige oplossing voor het wereldwijde probleem van voedselverlies door een gebrekkige bewaring. Hij ontwierp een tent met een capaciteit van 200 kilo groente en fruit die dankzij een zonnepaneeltje met een vermogen van 3 Watt en een gesteriliseerd microklimaat de houdbaarheid van verse producten gevoelig verlengt. Maak kennis met een Belgische uitvinding die een revolutie kan betekenen voor de landbouw in het Zuiden. En bekijk de Wakati-reportage op VILT TeeVee.

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

Lees meer over:
wereld
technologie



Arne Pauwels, een jonge Antwerpenaar, bedacht een eenvoudige, maar tegelijk erg vernuftige oplossing voor het wereldwijde probleem van voedselverlies door een gebrekkige bewaring. Hij ontwierp een tent met een capaciteit van 200 kilo groente en fruit die dankzij een zonnepaneeltje met een vermogen van 3 Watt en een gesteriliseerd microklimaat de houdbaarheid van verse producten gevoelig verlengt. Maak kennis met een Belgische uitvinding die een revolutie kan betekenen voor de landbouw in het Zuiden. En bekijk de Wakati-reportage op VILT TeeVee.

Wakati betekent ‘tijd’ in het Swahili, en die naam koos industrieel ontwerper Arne Pauwels niet toevallig. Zijn uitvinding moet de levensduur van vers geoogste groente en fruit verlengen, waardoor kleine boeren die niet over een gekoelde bewaarinstallatie beschikken hun niet-verkochte producten langer kunnen bewaren. Het idee werd onder meer door KBC zo enthousiast onthaald dat Pauwels de mogelijkheid kreeg om via Start it, het start-up-ondersteuningsplatform van KBC, zijn project verder uit te werken. Vandaag heeft Pauwels al een eerste investeringsronde achter de rug en reist hij de wereld rond om aan iedereen die het wil horen uit te leggen wat Wakati in zijn mars heeft.

Pauwels kwam op het idee tijdens een studiereis naar Ethiopië waar hij zag hoe lokale koelkasten werken: simpele bakstenen constructies die herhaaldelijk overgoten worden met 50 tot 100 liter water per dag. Daardoor wordt een warm en vochtig microklimaat gecreëerd, waardoor de celstructuur van groenten en fruit veel langer intact blijft. Een eenvoudige techniek, maar met een enorme waterverspilling tot gevolg. Wakati vertrekt van hetzelfde principe, maar verstuift via een door een zonnepaneel aangedreven ventilator een bakje water van amper honderd milliliter, waardoor de groenten en fruit in het tentje van polyetheen vers blijven.

Welke resultaten levert dat op? Het maandenlang bewaren van bijvoorbeeld appelen en peren zoals dat bij ons gebeurt, lukt niet.

Maar voor wortelen en tomaten bijvoorbeeld wordt de bewaartijd bijna verdrievoudigd, wat enorme voedselverliezen kan voorkomen. “Door die extra bewaardagen hoeven boeren minder weg te gooien, kunnen ze een langere periode hogere prijzen vragen door de betere kwaliteit van hun producten en kunnen ze verdere markten bereiken”, aldus Pauwels. Dat enorm besparingspotentieel moet ook de kostprijs van 100 dollar verantwoorden. “Die honderd dollar is – ook door arme boeren – snel terugverdiend.” Voor de verdeling rekent Pauwels op ngo’s en internationale instellingen.

Meer weten? Bekijk hier de VILT TeeVee-reportage

Bron: eigen verslaggeving/De Standaard

Beeld: Wakati

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