nieuws

Nieuw kookboek van KVLV verkleint de voedselafvalberg

nieuws

Een Vlaams huishouden verspilt gemiddeld 36 tot 55 kilo voedsel per jaar. Vooral brood, groenten en fruit zijn het slachtoffer van onze spilzucht. Voor gans Vlaanderen gaat dat dus om 94.000 tot 127.000 ton voedsel per jaar. Het equivalent van 19.000 voetbalvelden aan landbouwgrond is nodig om zoveel voedsel te telen. Voedselverspilling vermijden, begint bij het herwaarderen van alle delen van voeding. De voorbije jaren organiseerde vrouwenvereniging KVLV verschillende workshops en infosessies om voedselverspilling tegen te gaan. Met het recent gelanceerde 'No waste cooking' komt daar een handig kookboek met haalbare recepten bij om letterlijk alles uit je groenten te halen.

12 MAART 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:
consument



Een Vlaams huishouden verspilt gemiddeld 36 tot 55 kilo voedsel per jaar. Vooral brood, groenten en fruit zijn het slachtoffer van onze spilzucht. Voor gans Vlaanderen gaat dat dus om 94.000 tot 127.000 ton voedsel per jaar. Het equivalent van 19.000 voetbalvelden aan landbouwgrond is nodig om zoveel voedsel te telen. Voedselverspilling vermijden, begint bij het herwaarderen van alle delen van voeding. De voorbije jaren organiseerde vrouwenvereniging KVLV verschillende workshops en infosessies om voedselverspilling tegen te gaan. Met het recent gelanceerde 'No waste cooking' komt daar een handig kookboek met haalbare recepten bij om letterlijk alles uit je groenten te halen.

KVLV, Vrouwen met vaart trekt voluit de kaart van een duurzame(re) samenleving en daar hoort bewust omgaan met voedsel zeker bij. Met het nieuwe kookboek 'No waste cooking' werkte KVLV een smaakvol initiatief uit om voedselverspilling te voorkomen. Uit gewoonte gooien we veel weg, terwijl dat niet altijd nodig is. Chips van aardappelschillen, guacamole van broccolisteel of soep van wortelloof zijn overheerlijk. Ook radijsjesloof, bietloof, bloemkoolnerven en -bladeren, venkelstelen, preigroen, koolrabibladeren en erwtenpeulen zijn allemaal ontzettend smaakvol.

In 'No waste cooking' redt KVLV deze minder voor de hand liggende groentedelen van de GFT-container en toont in 42 recepten hoe je er een lekker gerecht mee maakt. In het kookboek kiest KVLV bewust voor recepten met groenten van bij ons om de lokale voedselproductie te ondersteunen. Ook de consument is winnende partij want een gezin dat zijn voedselafvalberg tot een minimum herleidt, bespaart volgens KVLV jaarlijks 180 euro.

Meer info: No waste cooking. Van aardappelschil tot wortelloof

Beeld: Studio Wauters i.o.v. KVLV

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