nieuws

# Overheidskeukens reduceren voedselverlies nu al met 15%

nieuws

De Vlaamse overheid wil een voortrekkersrol spelen in de strijd tegen voedselverlies, conform de ambitie om het verlies met 15 procent terug te dringen tegen 2020 en vijf jaar later dubbel zo goed te doen. Heel concreet levert ze daartoe inspanningen in de eigen grootkeukens waar ambtenaren 's middags een (warme) maaltijd kunnen nuttigen. Een 'nulmeting' in het najaar van 2012 wees uit dat de belangrijkste verliezen de salades en soepen in de restaurants zijn en het weg gieten van 'vergaderkoffie'. Twee jaar later – de tweede meting vond plaats in november 2014 maar de resultaten zijn nu pas bekendgemaakt – valt er erg goed nieuws te melden want de reductiedoelstelling voor 2020 (-15%) is al behaald. Soms is de oplossing wonderlijk eenvoudig. Zo is het verlies van 87.000 liter koffie op jaarbasis herleid naar nul door de invoering van koffieautomaten.

26 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:22

Lees meer over:
consument



De Vlaamse overheid wil een voortrekkersrol spelen in de strijd tegen voedselverlies, conform de ambitie om het verlies met 15 procent terug te dringen tegen 2020 en vijf jaar later dubbel zo goed te doen. Heel concreet levert ze daartoe inspanningen in de eigen grootkeukens waar ambtenaren 's middags een (warme) maaltijd kunnen nuttigen. Een 'nulmeting' in het najaar van 2012 wees uit dat de belangrijkste verliezen de salades en soepen in de restaurants zijn en het weg gieten van 'vergaderkoffie'. Twee jaar later – de tweede meting vond plaats in november 2014 maar de resultaten zijn nu pas bekendgemaakt – valt er erg goed nieuws te melden want de reductiedoelstelling voor 2020 (-15%) is al behaald. Soms is de oplossing wonderlijk eenvoudig. Zo is het verlies van 87.000 liter koffie op jaarbasis herleid naar nul door de invoering van koffieautomaten.

Het Facilitair Bedrijf dat de Vlaamse overheidsdiensten ondersteuning aanbiedt (catering, schoonmaak, logistiek, enz.) heeft een rapport uitgebracht met de resultaten van een nieuwe meting naar voedselverlies in de restaurants van de Vlaamse overheid. Het minste wat je kan zeggen is dat de overheidsrestaurants een bijdrage leveren aan de doelstelling om het voedselverlies met 15 procent te verminderen tegen 2020, dat is in twee jaar tijd namelijk al gelukt. Deze doelstelling is vooropgesteld in de 'Ketenroadmap Voedselverlies' die ondertekend werd door de Vlaamse regering en de verschillende vertegenwoordigers van de voedselketen: Boerenbond (landbouw), FEVIA (voedingsindustrie), Comeos (handel), Horeca Vlaanderen, enz.

In november 2012 hield het Facilitair Bedrijf een eerste voedselverliesmeting. Sindsdien werden verschillende acties uitgevoerd om het voedselverlies te verminderen. Tijdens vergaderingen werd er zo maar even 87.000 liter koffie op jaarbasis niet opgedronken en weg gegoten. Ook in de kleine keukentjes op elke verdieping van de overheidsgebouwen verdwenen er dagelijks liters koffie in de gootsteen. Door het invoeren van koffieautomaten aan de vergaderzalen en in de kitchenettes werd dit verlies herleid naar nul liter.

In de restaurants werden de hoeveelheden beter afgestemd op het aantal te verwachten klanten en de populariteit van het gerecht. Vooral voor de saladbar werd meer rekening gehouden met het seizoen in combinatie met het gerecht. De evaluatiemeting in 2014 gebeurde in de restaurants van het Consciencegebouw in Brussel en het VAC in Gent. In het VAC werd ‘freedom of choice’ ingevoerd, wat wil zeggen dat de klant zelf zijn warme groenten en aardappelen opschept en niet meer bediend wordt door een keukenmedewerker.
De resultaten in Brussel laten een vergelijking toe aangezien daar in 2012 ook een nulmeting gebeurde. Het voedselverlies is in totaal – zowel bij de klant als in de keuken – tussen 2012 en 2014 afgenomen met 18 procent bij het vast voedsel (of 2.758 kg op jaarbasis) en met 38 procent bij de soep (of 2.058 liter op jaarbasis). In de keuken kon er meer winst (-21% bij vast voedsel en -43% bij soep) geboekt worden maar ook op het bord van de ambtenaren bleven er 16 procent minder voedselresten liggen. Soep bleef er nog evenveel in de kommen achter.
De meting in het VAC Gent bevestigt het aanvoelen dat zelfbediening de verliezen sterk kan terugdringen. Het voedselverlies zou ongeveer 60 procent lager liggen in vergelijking met restaurants met bediening. Het Facilitair Bedrijf is tevreden met de mooie resultaten. “De aanpak om het voedselverlies nauwkeurig in kaart te brengen, acties uit te voeren en vervolgens opnieuw te monitoren, heeft duidelijk zijn vruchten afgeworpen.” Op basis van de evaluatiemeting werden enkele nieuwe aanbevelingen opgesteld want een reductie met 30 procent is het volgende doel.

Meer info: Agentschap Facilitair Bedrijf


## 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