

Robin Food zet groenteoverschotten om in soep

nieuws

Rikolto lanceert samen met partners EIT Food, enVie, RIMO en Riso een nieuwe soep met een straf verhaal: Robin Food. “De soep is gemaakt van groenteoverschotten waar REO-veiling en andere regionale leveranciers door de corona-crisis moeilijker afzet voor vinden”, zegt Jo Vandorpe van Rikolto. “Ze worden tot soep verwerkt bij de sociale onderneming enVie en verdeeld onder kwetsbare gezinnen.” Rikolto kon deze samenwerking in minder dan twee weken opzetten dankzij een investering van EIT Food.

10 APRIL 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54



Rikolto lanceert samen met partners EIT Food, enVie, RIMO en Riso een nieuwe soep met een straf verhaal: Robin Food. “De soep is gemaakt van groenteoverschotten waar REO-veiling en andere regionale leveranciers door de corona-crisis moeilijker afzet voor vinden”, zegt Jo Vandorpe van Rikolto. “Ze worden tot soep verwerkt bij de sociale onderneming enVie en verdeeld onder kwetsbare gezinnen.” Rikolto kon deze samenwerking in minder dan twee weken opzetten dankzij een investering van EIT Food.

Het project komt voort uit verschillende problematieken die kwamen bovendrijven tijdens de coronacrisis. “Door de economische schok die de COVID-19-crisis teweegbracht, zien we een groeiende groep mensen die te weinig middelen heeft om zichzelf en hun gezin te voeden”, vertelt Liesbeth Smeyers van Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant. “Voedselhulporganisaties en sociale kruideniers zien daardoor een toename van de vraag, terwijl er minder overschotten komen via de supermarkten.”

Landbouwers worden dan weer wel geconfronteerd met groenteoverschotten. “Het verlies van een aanzienlijk deel van onze klanten in België en in het buitenland, samen met een toenemend volume aan verse groenten en fruit door het begin van het seizoen, zorgt voor een overschot aan bepaalde producten”, zegt Dominiek Keersebilck, commercieel manager bij REO Veiling. “Wij zijn dus zeer blij met het Robin Food-project.”

Verder treft de sluiting van de horeca-zaken niet alleen boeren, maar ook verwerkende voedingsbedrijven zoals enVie. “De Robin Food-soep geeft ons de kans om terug op te starten in crisistijd én te doen waar we goed in zijn: meerwaarde voor het milieu creëren met een lekker product en werk verschaffen aan mensen die uit een lange periode van werkloosheid komen”, reageert Naomi Smith van enVie.

Dat het project rond Robin Food in een recordtijd tot stand kwam, was mogelijk met de investering van EIT Food, het Europese Instituut voor Innovatie en Technologie in Voeding. “Door de corona-crisis moesten we heel wat activiteiten afgelasten”, zegt Martine van Veelen, directeur EIT Food CLC West. “Die vrijgekomen middelen willen we investeren in structurele initiatieven die ook een oplossing bieden om nu de directe noden rond voeding te beantwoorden.”

Het idee slaat duidelijk aan. Zo is er ook interesse uit Limburg van Depot Margo van Samenlevingsopbouw Rimo Limburg, dat kwetsbare Limburgers aan voordelige gezonde voeding helpt. “Wij kijken ernaar uit om de soep aan te bieden”, zegt Karel Bollen van Depot Margo. “Wat dit project zo waardevol maakt, is de combinatie tussen sociale tewerkstelling, armoedebestrijding, toegang tot gezonde voeding en de positieve impact op het milieu door voedseloverschotten te redden.”

Op korte termijn wordt er nu 20.000 liter soep afgezet onder het merk Robin Food. Maar daar houdt het niet op. Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant en Rikolto willen in de komende maanden nog andere producten op de markt brengen die een oplossing bieden voor voedseloverschotten en tegelijk mensen in een kwetsbare positie toegang geven tot gezonde, duurzame voeding.

“Binnenkort kunnen we alvast Robin Food fruitsap aanbieden bij onze Sociale Kruidenier, en ook een spread voor op de boterham of als aperitief gemaakt door de verpakkingsvrije winkel Content.”, zegt Xenia Langen van Samenlevingsopbouw Riso Vlaams-Brabant. “We zijn blij dat we met dit project ons net ontwikkelde Robin Food-label sneller kunnen lanceren.”

Het business model moet ook een structureel karakter krijgen. “Als we de producten in reguliere winkels kunnen aanbieden, betalen mensen daar een beetje meer, zodat mensen met minder middelen de producten aan een verlaagde prijs kunnen kopen bij de Sociale Kruidenier”, besluit Jo Vandorpe van Rikolto.

Beeld: Rikolto

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)