

Scholen gaan met #MissieMinder voor minder voedselverlies

nieuws

Op vrijdag 27 november gaan scholen uit het basis- en secundair onderwijs de strijd aan met voedselverlies. Daarmee gaan ze in op de oproep van 'MOS – duurzame scholen, straffe scholen' om deel te nemen aan #MissieMinder, een nieuwe actiedag voor scholen. Met #MissieMinder – dat niet toevallig in de Europese Week van de Afvalvermindering valt – laat MOS leerlingen en leerkrachten kennismaken met bewust verbruiken. Jaarlijks zal er een ander thema in de kijker gezet worden.

🕒 26 NOVEMBER 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 26 NOVEMBER 2020 15:22

Lees meer over:
voedselverlies
onderwijs



Tijdens de eerste editie van #MissieMinder zoomen de scholen in op voedselverlies. “Dat is geen toeval want vanaf 1 januari 2021 moeten scholen met meer dan 300 leerlingen die minstens één warme maaltijd per dag serveren, hun keukenafval en etensresten verplicht gescheiden laten ophalen”, klinkt het bij het Departement Omgeving.

“De Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij OVAM en haar partners gaan met dat keukenafval aan de slag en maken er compost en biogas van”, aldus het departement. “Met de etensresten van een gemiddelde school kan een gezin een hele dag van groene stroom worden voorzien. Vanaf 1 januari 2024 geldt die verplichting voor alle scholen.”

Keukenafval en etensresten vormen 21 procent van het restafval. “Dat afval verbranden we nu en gaat zo verloren”, klinkt het ook bij MOS (Milieuzorg op School). “Ook in scholen belandt voedsel dat nog bruikbaar is, te vaak in de vuilnisbak. Daar kan wat aan gedaan worden. Dat vinden ook de scholen die deelnemen aan #MissieMinder.”

“
Met de MOS-actie #MissieMinder worden ook onze leerlingen op school van jongs af aan bewust gemaakt dat voedsel waardevol is

Zuhal Demir - Vlaams minister van Omgeving

Een duurzame reflex

Het doel van de actiedag is om een duurzame reflex in te bouwen. “De leerlingen leren bewust om te gaan met eten en voedseloverschotten”, klinkt het bij MOS. “Zo leren ze bijvoorbeeld dat je al heel wat voedselverlies kan vermijden door de brooddoos of het bord dagelijks leeg te eten. Leerlingen die gemotiveerd zijn om bewust te verbruiken, geven die boodschap thuis door en brengen die attitude ook later in het eigen gezinsleven tot uiting.”

De basis- en secundaire scholen kunnen zich laten inspireren door een lijst met acties op de MOS-website, of zelf ideeën uitwerken. “De meeste winst halen de scholen echter uit het feit dat er minder voedsel verloren gaat”, aldus MOS. “Dat wil ook zeggen: minder afval en meer geld dat ten goede komt van de school.”

“In Vlaanderen zijn we Europese koplopers in de circulaire economie”, reageert Vlaams minister van Omgeving Zuhal Demir. “Door vanaf volgend jaar ook het keukenafval op onze scholen te scheiden, gaat er nog minder restafval naar de verbrandingsoven en zetten we onze voortrekkersrol nog meer kracht bij. Maar nog beter dan afval scheiden, is uiteraard afval vermijden. Met de MOS-actie #MissieMinder worden ook onze leerlingen op school van jongs af aan bewust gemaakt dat voedsel waardevol is. Voedselverspilling beperken, dat is meer dan ooit de boodschap aan onze jeugd. Want jong geleerd, is oud gedaan.”

Meer weten? www.mosvlaanderen.be

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Wervel

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