

# Shopcakes stillen honger en voorkomen impulsaankopen

23 NOVEMBER 2021

Shoppers van de Colruyt Laagste Prijzen-winkel van Brugge-Sint-Pieters kunnen deze week een shopcake uit de muur halen. De hongerstiller werd gemaakt door chocolatier Dominique Persoone van ingrediënten die mensen vaak weggooien. Met de actie, opgezet door het Departement Landbouw en Visserij en afvalstoffenmaatschappij OVAM, willen de partijen impulsaankopen terugdringen en zo de strijd aanbinden met voedselverspilling.

Lees meer over: [voedselverlies](#)



22 procent van de Vlamingen geeft aan dat ze bij het winkelen meer kopen dan voorzien. Hierdoor groeit volgens het Departement Landbouw en Visserij de kans dat er voedsel weggegooid wordt. In het onderzoek, dat het departement uitvoerde, geven Vlamingen aan dat ze 20 procent van het brood (en banket) dat ze kopen, moeten weggooien omdat ze eigenlijk te veel kochten.

Veel van deze aankopen zijn zogenaamde impulsaankopen. “Als je met honger gaat winkelen, dan zie je overal lekkere dingen en kom je thuis met te veel eten. En als je weet dat bijna de helft van het eten dat we weggooien niet vervallen is, maar gewoon te veel, is dat jammer”, klinkt het.

## Shopper zonder honger voorkomt impulsaankopen

Om consumenten hiervan bewust te maken, ontwikkelde chocolatier Dominique Persoone in opdracht van het Departement Landbouw en Visserij en afvalstoffenmaatschappij OVAM zijn Shopcakes. “We zijn op zoek gegaan naar specifieke ingrediënten. Niet alleen voor de smaak, maar vooral voor een goede verzadiging. Met deze Shopcakes stap je gegarandeerd zonder honger de winkel binnen.”

Voor de samenstelling van de koekjes is er eveneens gekozen voor producten die regelmatig weggegooid worden, zoals bijvoorbeeld brood, bananen, of chocolade. Over dat laatste product zegt chocolatier Persoone: “Veel mensen gooien die weg omdat ze een beetje wit kleurt. Maar dat is nergens voor nodig. Die chocolade is nog perfect bruikbaar en even lekker.”



## **Reductie voedselverlies met 30 procent tegen 2025**

De actie kadert in de Vlaamse plannen om tegen 2025 het voedselverlies met 30 procent te reduceren. Hiertoe werd dit voorjaar het actieplan voedselverlies en biomassa-reststromen aangenomen. Dat plan stippelt een beleid en concrete acties uit voor de komende vijf jaar om voedselverlies te vermijden en voedselreststromen circulair te gebruiken.

Uit onderzoek van de Vlaamse regering komt naar voren dat 63 procent van de Vlamingen niet graag voedsel weggooit. "En toch gooit elk Vlaams gezin jaarlijks gemiddeld 88 kg voedsel en dranken weg, als restafval, voeder voor dieren, GFT of thuiscompost. Voor heel Vlaanderen betekent dat jaarlijks ongeveer 240.000 ton voedsel."

## **Inzet landbouwers en supermarkten ook vereist**

In de strijd tegen voedselverspilling wordt ook met landbouwers en de agrovoedingsindustrie gezocht naar concrete oplossingen om meer voedselresten te hergebruiken. "Zo blijkt het groene preiloof ideaal voor de productie van preipasta of preikaas", aldus Patricia De Clercq van het Departement Landbouw en Visserij. "Ook via de VLIF-oproepen agrovoeding steunen we investeringen om voedselverlies te verminderen, zoals een nauwkeurigere wortelsorteermachine, waardoor minder wortels bij het afval en meer wortels op ons bord belanden."



Supermarkketen Colruyt schaart zich eveneens achter de plannen om voedselverspilling tegen te gaan en bood zich aan als gastbedrijf voor de shopcake-automaat. Naast de maatregelen om voedselverspilling in eigen winkel tegen te gaan, zet het naar eigen zeggen ook in op sensibilisering. “We willen natuurlijk ook dat onze klanten thuis zo weinig mogelijk voedsel weggooien. Met de Shopcakes maakt Dominique Persoone dat heel tastbaar voor consumenten. Ze helpen hen zonder honger en een stukje bewuster de winkel binnen te stappen, maar bovendien ontdekken ze een eenvoudig recept om met de eigen overschotten een heerlijk cakeje te maken”, reageert Guy Elewaut, directeur marketing bij Colruyt Laagste Prijzen.

## Recept van de shopcakes

De shopcakes van Persoone vonden gretig aftrek in Brugge. Wie nog Shopcakes wil proeven kan zelf aan de slag gaan. Via de website [voedselverlies](#) deelt de chocolatier het recept. Hier staat ook het filmpje waarin hij je stap voor stap door het recept loodst.

**Bron:** Eigen berichtgeving

### VILT vzw

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
Belgium

### Contact

T •  
M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

### Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)  
[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)  
[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)

