

Strijd tegen voedselverspilling van Food Winners werpt vruchten af

3 FEBRUARI 2021

Met het project Food Winners van stad Brugge leren mensen minder voedsel weggooien. Na 1 jaar legt het project mooie resultaten voor: de 50 testpersonen zijn erin geslaagd om hun voedselrestjes met 65 procent te verminderen, goed voor een besparing van 212 euro op jaarbasis. De stad rolt Food Winners verder uit en zoekt hiervoor 500 deelnemers.

Lees meer over: [voedselverlies](#) [voedsel](#) [voeding](#).



Brugge lanceerde vorig jaar een oproep aan zijn inwoners om hen aan te moedigen om voedselverspilling tegen te gaan. Uit studies blijkt namelijk dat consumenten verantwoordelijke zijn voor meer dan 50 procent van de totale voedselverspilling. Van de 150 mensen die reageerden, koos de stad 50 mensen. "We stelden vast dat zij jaarlijks gemiddeld 29 kilogram voedsel verspilden per persoon", vertelt schepen van Energie Minou Esquetet (CD&V). "Het doel was om dat aantal met 30 procent terug te dringen. Het resultaat was nog veel beter: 65 procent voedselverspilling konden we tegengaan door verschillende tips. Dat heeft de mensen 212 euro per jaar bespaard."

Project wordt uitgebreid

Vanaf 18 april start de campagne opnieuw waarvoor stad Brugge 500 nieuwe ambassadeurs zoekt die 5 weken lang hun aankopen bewust moeten beheren. Het begint met een nulmeting waarbij berekend wordt hoeveel eten verspild wordt. Daarna krijgen de deelnemers om de 2 à 3 dagen tips en tricks om hun voedselverspilling aan te pakken. Zo wordt er aandacht besteed aan de manier van aankopen en juist omgaan met voedselveiligheid en vervaldata. "We leren ook aan om te koken met de juiste porties", aldus Esquetet. "Op het einde van het traject zullen we meten wat de impact was van de hele oefening op het kook- en eetgedrag."

Nancy Verrees, één van de deelnemers tijdens de testfase, is alvast overtuigd. Hoewel ze al aandacht had voor duurzame aankopen in de supermarkt, leerde ze nog bij. Onder andere over de verschillende koelzones in de koelkast. "Bovenaan leg je de zuivelproducten, onderin het fruit en groenten het liefst op een handdoek", vertelt ze in Het Laatste Nieuws. "De koelste zone in de frigo bevindt zich net boven de onderste lade. Daar leg je dus vlees en vis. Zo bewaart alles beter en veel langer en heb je minder weg te gooien."

Geïnteresseerden kunnen zich inschrijven via www.foodwinnersbrugge.be.

Bron: Het Laatste Nieuws / VRT NWS

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T •

M • 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/)