

Vlaamse ambtenaren eten hun bord niet goed leeg

nieuws

Een overheid kan mensen alleen overtuigen om minder voedsel te verspillen door zelf het goede voorbeeld te geven. Daarom maakte de Vlaamse overheid een inventaris van de verliezen in haar restaurants en catering. Jaarlijks gaat er 26 ton voedsel verloren in de overheidskeukens en de ambtenaren laten op hun beurt nog eens 25 ton voedselresten op hun bord liggen.

🕒 8 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:

milieu

culinair

consument

□ Een overheid kan mensen alleen overtuigen om minder voedsel te verspillen door zelf het goede voorbeeld te geven. Daarom maakte de Vlaamse overheid een inventaris van de verliezen in haar restaurants en catering. De optelsom van alle weggegooide restjes doet een mens schrikken: jaarlijks gaat er 26 ton voedsel verloren in de overheidskeukens en de ambtenaren laten op hun beurt nog eens 25 ton voedselresten op hun bord liggen.

In de jongste editie van het e-zine Voedselverlies, een uitgave van de Vlaamse overheid met het Departement Landbouw en Visserij als eindredacteur, staan de resultaten van een nulmeting inzake voedselverspilling in de restaurants en catering van de Vlaamse overheid. Tijdens een normale werkweek in november 2012 werd het voedselverlies in de keuken, op het bord bij de klanten en in de vergaderzalen gemonitord. Dit gebeurde zowel in een groot restaurant (Conscience), een klein restaurant (VAC Leuven) als een cafetaria (Ferraris). De cijfers werden vervolgens geëxtrapoleerd naar alle restaurants. Wekelijks eten 20.000 mensen in de keukens van de Vlaamse overheid. "Jaarlijks verspillen we voor minstens 250.000 euro aan voedsel", zijn overheid en ambtenaren streng voor zichzelf. In de keukens gaat 26 ton voedsel en 27.600 liter soep verloren. Bij het afruimen blijkt dat de klanten gemiddeld genomen 26 gram voedsel en 2 ml soep niet geconsumeerd hebben. Tel je dat gedurende een jaar op voor alle ambtenaren die in de restaurants op hun werk

eten, dan komt de verspilling op 25 ton voedsel en 2.200 liter soep. In de vergaderzalen worden 10.337 belegde broodjes en 121.000 liter dranken, waarvan bijna 88.000 liter koffie, niet genuttigd. Op basis van de onderzoeksresultaten ontplooit de overheids catering gerichte maatregelen om het verlies te reduceren. In eerste instantie wordt een oplossing gezocht voor de verliezen bij soep, saladebar en dranken bij vergaderingen. In november volgend jaar wordt het voedselverlies opnieuw gemeten zodat de effectiviteit van de maatregelen duidelijk wordt. Het project draagt bij aan de vooropgestelde halvering van het voedselverlies tegen 2020, een gedeelde Europese en Vlaamse ambitie.

Meer info: [voedselverlies](#)

Beeld: Departement Landbouw en Visserij

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](#)