

# Vlaanderen zet strijd tegen voedselverspilling op het voorplan

nieuws

Op de Internationale Dag tegen Voedselverlies slaan heel wat partners de handen in mekaar in hun strijd tegen voedselverlies. De Vlaamse regering stelt een actieplan voor waarmee ze 30 procent van de voedselverliezen wil vermijden, opnieuw verwerken als voedsel of hoogwaardiger wil valoriseren.

🕒 29 SEPTEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 29 SEPTEMBER 2021 14:33

Lees meer over:  
voedselverlies



Om die doelstelling te realiseren, is actie nodig in de hele voedselketen. Er werden 7 speerpunten bepaald waarrond verschillende acties worden opgezet. Zo wil de Vlaamse overheid, via het Departement Landbouw en Visserij en OVAM, de samenwerking binnen de productketens stimuleren. Ook zullen sectorspecifieke programma's worden opgezet en wordt vanuit de keten voedselverlies bij de consument teruggedrongen. Daarnaast wil men sociaal circulair ondernemen stimuleren en start-ups rond voedselverlies, zoals Too Good To Go of Foodsavers, ondersteunen. Tot slot wil men lokale besturen ondersteunen en thuiskringlopen stimuleren.



## Valorisatie

Naast preventie en hergebruik zet het plan ook in op beter sorteren en inzamelen en een hoogwaardigere valorisatie. De organische fractie in het restafval van bedrijven en huishoudens moet verminderen en er zal nog meer selectief ingezameld worden. Zo moet de selectieve inzameling van organisch afval ten laatste in 2023 veralgemeend zijn.

"Onze voeding is van hoogstaande kwaliteit en circulair werken zit in het DNA van onze agrovoedingsketen. Voedselverlies voorkomen zorgt voor minder kosten én bespaart CO<sub>2</sub>, triggert innovatie en creëert tewerkstelling. Met ons nieuw actieplan willen we de verspilling nog eens met bijna een derde doen dalen", zegt Vlaams minister van Landbouw en Voeding Hilde Crevits (CD&V). "Dat doen we niet alleen. Heel wat organisaties en bedrijven zijn bereid om hier een erezaak van te maken."

Ook Omgevingsminister Zuhal Demir (N-VA) juicht de acties van de partners toe. "Na preventie en hergebruik ligt de nadruk nu op de selectieve inzameling van organisch-biologisch afval bij huishoudens en bedrijven. Ketensamenwerking is de focus en de kracht van het nieuwe actieplan."

Het nieuwe actieplan is het resultaat van een intensief participatietraject met alle stakeholders, die verenigd zijn in het Platform Voedselverlies. Het Departement Landbouw en Visserij en OVAM vormen samen met de actieprogrammatrekkers Flanders' FOOD, ILVO, Herw!n, Vlaco, Foodwin en VVSG de stuurgroep. Daarnaast engageren nog tal van organisaties zich om actief aan de slag te gaan.

Meer info over het actieplan via [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be).

## Acties in de kijker

**Herw!n** focust op het belang om het werken met voedselreststromen expliciet in het lokaal beleid op te nemen. Deze initiatieven redden niet alleen voedsel, maar creëren ook jobs voor mensen die het moeilijker hebben op de arbeidsmarkt.

HERW!N stelde samen met internationale chef-koks 5 lekkere restjesrecepten uit België, het Verenigd Koninkrijk en Frankrijk samen. Download ze of vraag ze aan via [www.flavour2seas.eu](http://www.flavour2seas.eu)

## Too Good To Go lanceert nieuw verpakkingslabel om voedselverspilling tegen te gaan

De applicatie tegen voedselverspilling Too Good To Go heeft een nieuw pictogram gelanceerd waarmee het mensen wil aansporen om ook na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum een voedingsproduct niet zomaar in de vuilbak te gooien. Via het principe "Kijk, ruik, proef" worden consumenten gevraagd om hun zintuigen te gebruiken, ook na de "ten minste houdbaar tot"-datum.

Nog te veel mensen kennen het verschil niet tussen "te gebruiken tot" en "ten minste houdbaar tot", blijkt uit onderzoek van Too Good To Go. Wanneer de "te gebruiken tot"-datum verstreken is, moet je een product meteen weggooiden, omdat het nadien niet meer veilig is. Maar een product waarvan de "ten minste houdbaar tot"-datum overschreden is, kan mogelijk nog wel eetbaar zijn. Het geeft enkel aan dat tot die tijd de optimale kwaliteit behouden wordt.

De Belgen gooien jaarlijks 3,5 ton voedsel weg en tien procent daarvan is te wijten aan een misinterpretatie van de houdbaarheidsdata. Het nieuwe verpakkingslabel dat de voedselverspillingsapp samen met 14 verschillende voedselproducten en supermarkten lanceert, vraagt de consument op zijn zintuigen te vertrouwen. Vooraleer je het product weggooit, kan je eerst voelen of de textuur nog goed is, ruiken of er een onfrisse geur is en proeven of de smaak veranderd is.

De actie wordt ook ondersteund door het federaal voedselagentschap FAVV, Comeos en Test Aankoop. Die laatste stelde vast dat consumenten een pictogram duidelijker vinden dan een tekst. De bewustmakingscampagne zal twee jaar lopen en wordt in de komende maanden zichtbaar op een tweehonderdtal producten.

## FoodWIN zet in op grootkeukens en lokale besturen

Meten is weten, dat blijkt uit de sector van grootkeukens. Zo belandt gemiddeld 40 procent van het geproduceerde voedsel in woonzorgcentra in de vuilbak. "Veel grootkeukens meten al hoeveel voedselverspilling ze hebben, met spectaculaire resultaten", aldus FoodWIN. Woonzorgcentrum Sint-Elisabeth uit Oostende bijvoorbeeld, heeft na een meting drastische veranderingen doorgevoerd die hun voedselverspilling naar een gemiddelde van 10 procent per dag hebben teruggebracht."

Grootkeukens uit alle sectoren kunnen de bevraging invullen via [www.foodwin.org/impact-keukens](http://www.foodwin.org/impact-keukens)

Verder focust FoodWIN zich ook op steden en gemeenten. Zo boekte Stad Brugge dit jaar uitzonderlijke resultaten. Dankzij het project Foodwinners Brugge wisten 500 Bruggelingen hun voedselverspilling gemiddeld te verminderen met 67 procent - omgerekend op jaarbasis reduceren ze samen hun voedselverbruik met 19.662 kilogram, op die manier stoten ze in totaal 62.918 kilogram CO2 minder uit en besparen ze bovendien 82.383 euro. "Intussen is voedingsbeleid, waarvan voedselverlies één van de zes speerpunten vormt, een hoeksteen van ons klimaatbeleid in Brugge", vertelt Karine De Batselier, beleidsmedewerker klimaat van Stad Brugge.

Hanne Heymans van FoodWIN vult aan: "In heel Vlaanderen schieten steeds meer lokale besturen in actie. Lennik, Leuven, Wervik, Oostende en vele andere gemeenten zitten ook al op de kar. Om Vlaamse gemeenten zonder voedselverspilling de toekomst in te loodsen starten we de community 'De Winnende Gemeenten' op, voor alle lokale besturen die actie tegen voedselverlies serieus nemen.

**Bron:** Eigen verslaggeving / Belga

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles


## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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