nieuws

Voedselverliesproject met sociaal luik wint award

nieuws

Vorige maand werden in Brussel voor de tweede maal ‘Food Waste Awards’ uitgereikt. Met deze prijzen belonen het Europees innovatienetwerk Foodwin en OVAM de beste ideeën om voedselverlies tegen te gaan. Opschepper werd de beste Belgische ‘voedselverlies changemaker’, en veroverde het hart van het publiek met een initiatief dat sociaal en tegelijk ecologisch verantwoord is. “Van voedseloverschotten maken we maaltijdpakketten die we gratis bezorgen aan 65-plussers. Zij koken er mee en nodigen twee of drie studenten uit om mee te eten. We werken aan een applicatie om dat organisatorisch op een grotere schaal te bolwerken”, vertelt Laurens Somers, één van de initiatiefnemers.

3 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
culinair



Vorige maand werden in Brussel voor de tweede maal ‘Food Waste Awards’ uitgereikt. Met deze prijzen belonen het Europees innovatienetwerk Foodwin en OVAM de beste ideeën om voedselverlies tegen te gaan. Opschepper werd de beste Belgische ‘voedselverlies changemaker’, en veroverde het hart van het publiek met een initiatief dat sociaal en tegelijk ecologisch verantwoord is. “Van voedseloverschotten maken we maaltijdpakketten die we gratis bezorgen aan 65-plussers. Zij koken er mee en nodigen twee of drie studenten uit om mee te eten. We werken aan een applicatie om dat organisatorisch op een grotere schaal te bolwerken”, vertelt Laurens Somers, één van de initiatiefnemers.

De Food Waste Awards zijn een beloning voor initiatieven die op een creatieve en efficiënte manier voedselverlies reduceren. In verschillende categorieën reikten Foodwin, een Europees innovatienetwerk rond voedselverlies, en OVAM prijzen uit: gezondheidszorg, voedingsbedrijven, voedselverlies changemakers, lokale besturen en horeca, catering en events. Voedingsbedrijf Delhaize De Leeuw won met het engagement om onverkochte producten aan lokale verenigingen te herverdelen, gelet op de 2.635 ton voedsel die zo van de afvalberg gered werd.

Ikea Food Belgium is de strafste cateraar. Op een jaar tijd drukte Ikea in België het voedselverlies met 41 procent, wat gelijk staat aan 99 ton voeding en 427 ton CO2. In de categorie gezondheidszorg is woonzorgcentrum Sint-Elisabeth de uitverkoren winnaar. Via metingen en keuzemenu’s voor hun bewoners brengen zij het dagelijkse voedselverlies terug met gemiddeld 10 procent.

Foodsavers Gent kaapt de prijs voor lokale besturen met een distributieplatform voor voedseloverschotten. Deze worden herverdeeld aan financieel kwetsbare mensen via talrijke Gentse sociale organisaties.

Bubble & Squeak is de uitverkoren Europese changemaker. Lagere schoolkinderen van Old Oak Primary School in het Verenigd Koninkrijk beheren er een eigen stand aan de schoolpoort waar ze wekelijks ongeveer 40 kilo voedsel surplus herverdelen aan de ouders. De Belgische changemaker werd ‘Opschepper’, het project van drie masterstudenten Productontwikkeling aan Universiteit

Antwerpen. “Ons idee vloeit voort uit een schoolopdracht waarvoor we een concept moesten bedenken rond het delen van voedsel. Wij maakten er een ecologisch en tegelijk sociaal verantwoord initiatief van”, vertelt Laurens Somers. “Zowel 65-plussers als studenten eten vaak alleen terwijl een maaltijd gezellig hoort te zijn. Daarom maken we een voedselpakket van overschotten, bezorgen dat gratis aan huis bij ouderen en verlagen we zo de drempel om te koken. Niet alleen voor zichzelf, maar ook voor twee of drie studenten die mee mogen eten.”
De voedseloverschotten en ‘misvormde’ groenten bekomt Opscheppers bij lokale producenten, zoals de stadsboerderij in Antwerpen, en bij supermarkten. “Wij stellen een voedselbox samen, bezorgen die aan ouderen en houden studenten op de hoogte van waar ze naar toe kunnen. Twee sessies kregen veel positieve feedback zodat we een website en applicatie ontwikkelen om het grootschaliger te kunnen aanpakken”, kondigt Somers aan. Zo zou Opschepper nog meer mensen, die dikwijls alleen aan de eettafel zitten, samen kunnen brengen terwijl voedselverspilling wordt tegengegaan. Het project werd door het publiek verkozen tot ultieme ‘Food Waste held’, een prijs die uitgereikt werd door Eurocommissaris Vytenis Andriukaitis.

Beeld: Opschepper

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
Crafted by Brigada