nieuws

Week Zonder Voedselverspilling: “Hardnekkige verwarring over houdbaarheidslabels blijft”

nieuws

Drie op de vier Belgen vertrouwen op hun zintuigen om voedsel te beoordelen, maar verwarring over houdbaarheidslabels zorgt ervoor dat er nog veel eten in de vuilbak belandt. Dat blijkt uit onderzoek van Too Good To Go, voorgesteld tijdens de Week Zonder Voedselverspilling.

24 SEPTEMBER 2025

Joris Rigo

Lees meer over:
voedselverlies
voedsel
consument



België verspilt jaarlijks 1,8 miljoen ton voedsel, waarvan ruim 40 procent afkomstig uit huishoudens (Eurostat 2024). Dat maakt consumenten tot een cruciale schakel in de strijd tegen verspilling. Zo’n drie kwart van de bevolking ruikt, proeft en kijkt alvorens voedsel wordt weggegooid. Dat is een duidelijke verschuiving ten opzichte van 2022, toen de meeste mensen vooral de houdbaarheidsdata volgden. Vooral oudere generaties nemen die stap: meer dan acht op de tien 55-plussers vertrouwen op hun eigen oordeel, terwijl bij jongeren slechts twee derde dat doet. Ook vrouwen blijken sneller op hun instinct af te gaan dan mannen.

Hardnekkige verwarring over THT en TGT

Ondanks dat steeds meer Belgen hun zintuigen gebruiken bij voedsel, blijft er veel onduidelijkheid over houdbaarheidslabels. Bijna 40 procent kent het verschil niet tussen “ten minste houdbaar tot” (THT) en “te gebruiken tot” (TGT). Dat leidt ertoe dat eetbaar voedsel onnodig wordt weggegooid.

De THT-datum gaat over kwaliteit: na deze datum kan smaak, geur of kleur iets achteruitgaan, maar het product is vaak nog veilig te eten. Het advies: kijk, ruik en proef voordat je het weggooit.

De TGT-datum gaat over veiligheid: producten zoals vlees, vis of voorgesneden groenten zijn tot die datum veilig. Daarna kunnen ziekteverwekkers groeien die je niet ziet of ruikt, dus deze producten moeten worden weggegooid. Een pot yoghurt kan dus nog dagen na de THT-datum prima zijn, terwijl kip na de TGT-datum wél gevaarlijk kan zijn.

> **Onze zintuigen zijn vaak de beste gids in de keuken**

Isabelle de Bidlot - Woordvoerder Too Good To Go

Zintuigen als leidraad

Het onderzoek kadert in de Week Zonder Voedselverspilling die loopt van 23 september tot 29 september. Tijdens deze week spoort Too Good To Go consumenten aan om bewuster om te gaan met eten.
“Onze zintuigen zijn vaak de beste gids in de keuken,” zegt Isabelle de Bidlot, woordvoerder van Too Good To Go. “Het is hoopgevend dat steeds meer Belgen erop vertrouwen, maar vooral jongere generaties blijven voorzichtig. Meer kennis over labels en meer zelfvertrouwen kunnen ons samen veel voedsel – én geld – besparen.”

Bindende Europese doelstellingen

Ook op het Europees niveau werden begin september knopen doorgehakt om voedselverspilling terug te dringen. Het Europees Parlement heeft bindende doelstellingen aangenomen om verspilling in de EU tegen 2030 terug te dringen. Voor huishoudens, winkels en horeca betekent dit een reductie van 30 procent per persoon. Lidstaten krijgen nu 20 maanden om de regels in nationale wetgeving om te zetten. Door verspilling te verminderen, kan ook het verbruik van water, energie en meststoffen in de voedselketen omlaag.



Uitgelicht

Europees Parlement legt bindende doelstellingen op tegen voedselverspilling

nieuws

Het Europees Parlement gaf deze week definitief groen licht voor nieuwe maatregelen om voedsel- en textielverspilling in de Europese Unie te voorkomen en te verminderen. De EU...

10 SEPTEMBER 2025

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving / Too Good To Go

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