

Witloofkroket sleept Food Waste Award in de wacht

nieuws

Hoe kan je de strijd tegen voedselverlies op een creatieve manier aangaan? Dat is het opzet van de Food Waste Awards. Bij de winnaars: de familie Cools, grondwitlooftelers uit Zemst, bedenkers van de witloofkroket waarin de buitenste bladeren van de witloofkrop verwerkt worden. Ook de Gentse plukkaart en scholieren die de eigen schoolmaaltijden doorlichten behoren bij de winnaars van de vierde editie van de awards.

12 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55



Hoe kan je de strijd tegen voedselverlies op een creatieve manier aangaan? Dat is het opzet van de Food Waste Awards. Bij de winnaars: de familie Cools, grondwitlooftelers uit Zemst, bedenkers van de witloofkroket waarin de buitenste bladeren van de witloofkrop verwerkt worden. Ook de Gentse plukkaart en scholieren die de eigen schoolmaaltijden doorlichten behoren bij de winnaars van de vierde editie van de awards.

De Food Waste Awards zetten initiatieven in de bloemetjes die op een innovatieve en creatieve manier voedselverspillingen tegengaan. “De dynamiek tussen vraag- en aanbod van voedsel in balans houden is een moeilijke oefening”, vertelt Gil Op de Beeck van FoodWIN vzw. “Dat blijkt des te meer uit het grote overschot aan aardappelen en asperges die momenteel niet op ons bord belandt ten gevolge van de coronacrisis.” Toch werken heel wat Belgische organisaties zich uit de naad om dergelijke voedselcrissen om te buigen naar kansen.

Neem eens een (witloof)blad voor de mond

Nevenstromen uit de voedingsindustrie worden vaak aangewend als diervoeder, denk bijvoorbeeld aan bierdrاف en bietenpulp. Om de nevenstroom van witloof te valoriseren voor humane voeding, bedacht de familie Cools, samen met artisaanaal voedingsbedrijf Gastronello, een witloofkroket.

“Rond de 30 procent van de witloof oogst gaat normaal verloren door een abnormale vorm, grootte of bevulde buitenste blaren. Door de meerderheid van deze reststroom te verwerken tot witloofkroketten wordt het verlies beperkt tot maar 5 procent”, vertelt Thomas Cools. “Dit zijn veelbelovende cijfers, gezien er rond Brussel jaarlijks zo’n 4000 ton Brusselse witloof wordt geproduceerd.”


 foodwasteaward-cools-witloofkroket.jpg

Deze verwerkingsmethode biedt bovendien potentieel om andere reststromen van groenten om te zetten naar winstgevende producten. “Onder het motto minder verspilling en meer smaak, verdient deze innovatieve samenwerking dan ook terecht de Food Waste Award voor sectoroverschrijdende initiatieven”, klinkt het bij de organisatie van de awards.

Gents fruit voor heel de buurt

Velt, de vrijwilligers van Pluk en Stad Gent ontwikkelden samen een digitale kaart met daarop publieke en semipublieke plukplekken waar buurtbewoners in het Gentse gratis fruit mogen plukken.

“Eetbaar groen in de stad verbindt mensen en zorgt voor ontmoetingen”, zegt Carina Govaert van Velt. “Net omdat dat niet meer zo vanzelfsprekend is in deze coronatijden, beseffen we des te meer het belang ervan. De bedoeling van de kaart is om het lokale fruit voor alle Gentenaars toegankelijker te maken.”

 foodwasteaward-plukkaart-gent.jpg

Tine Heyse, schepen van Milieu en Klimaat, vult aan: “Buurtfruit is een mooi voorbeeld van hoe we samen met burgers voedselverspilling tegengaan. Dat is goed voor het klimaat, geeft buurtbewoners toegang tot lekker vers fruit en creëert mogelijkheden voor ontmoeting. Zo werken we echt samen aan een duurzamer voedselsysteem. Het is dus fantastisch dat dit project nu erkenning krijgt met een Food Waste Award.”

Middelbare scholieren redden 1800 kg voedsel in eigen schoolkeuken

Samen met FoodWIN en Goodplanet ondersteunde Natuurpunt en partners Meetjesland enkele secundaire scholen in het Meetjesland in hun strijd tegen voedselverspilling. Met succes: ‘Go! Atheneum De Tandem’ in Eeklo slaagde er immers in om jaarlijks 1800 kg voedsel van de vuilbak te redden!

 foodwasteaward-scholieren-voedselverspilling.jpg

“De leerlingen hebben in februari elke middag van de schoolweek de etensresten en niet gebruikte voedsel ingedeeld volgens categorieën en dit telkens apart afgewogen, een hele karwei!” verklaart Frederik Lapeirre van Natuurpunt Meetjesland. “Op basis van de resultaten van die meting, besliste de school over te stappen op een andere leverancier. Om de impact van deze actie te kunnen evalueren werd, op vraag van de leerlingen zelf, in november een nieuwe meting van het voedselverlies gedaan. De impactmeting toont duidelijk minder voedselverspilling dan de nulmeting. Er werd minder eten klaargemaakt en het verlies ervan daalde van 42 naar 29 procent.”

Recept voor succes

Gil Op de Beeck merkt dat vooral samenwerkingen over verschillende sectoren van de voedselketen heen zeer impactvol zijn. “Vanuit die insteek organiseren we in december samen met het Ketenplatform Voedselverliezen (Vlaamse Overheid) en Interreg Food Heroes het Food Waste Fest 2.020”, besluit hij. “Dat is dé gelegenheid bij uitstek om als speler in de voedselketen bij te leren over en te tonen wat je waard bent in de strijd tegen voedselverspilling.”

Meer informatie op www.foodwastefest.com.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Food Waste Awards

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