

# Preventie van voedselverlies in Vlaanderen

Ann Braekevelt  
team bio OVAM



# Wat komt aan bod?

- Wat verstaan we onder voedselverlies?
- Wat doet OVAM rond voedselverlies?
- Vlaamse doelstelling voedselverlies
- EU-doelstelling – meten!
- Wat kan de keuken doen?
- Het belang van goede voorbeeldpraktijken
- Vragen?



# 1. Wat is voedselverlies?

Niet-eetbaar voedselafval:

- Fruit- en groenteschillen

Restafval:

- Mosselschelpen
- Beenderen

Eetbaar, niet geconsumeerd, voorbij TGT, .. = voedselverlies



**Vlaanderen**  
is materiaalbewust

**SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER**

**OVAM**

## 2. Wat doet OVAM rond voedselverlies?

monitoring

beleid

bewust-  
wording

projecten



Minder restafval door  
meer preventie,  
hergebruik en  
selectieve inzameling

## 2. Met wie werkt OVAM rond voedselverlies?

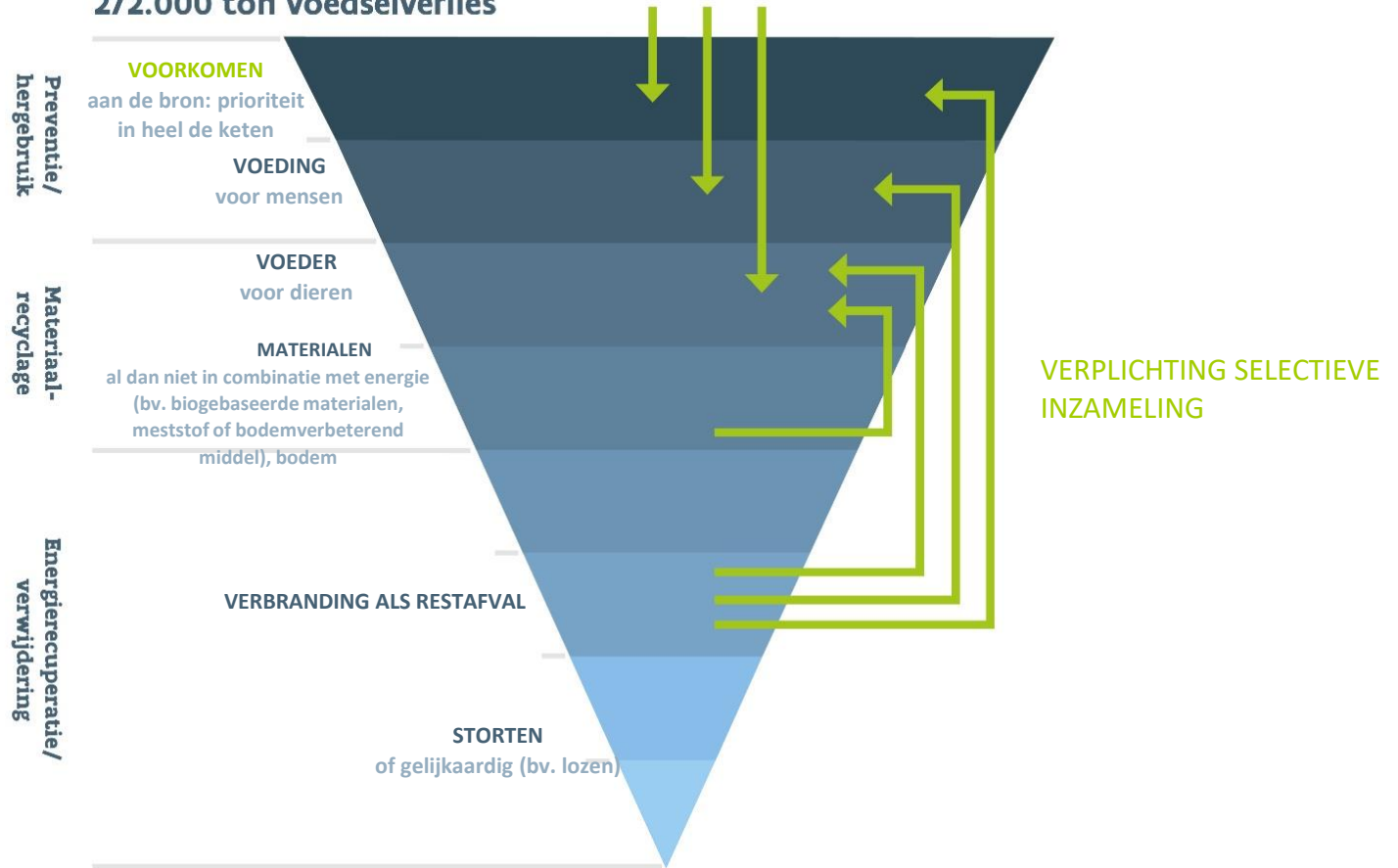


**Voedselverlies en  
voedselreststromen van  
producent tot en met consument**



# 3. Doelstelling voedselverlies

<sup>\*</sup>  
Doelstelling: vermindering van  
272.000 ton voedselverlies



# 3. Doelstelling rond voedselverlies

## Doelstelling eind 2025:

De hele keten streeft ernaar om **30%** van de **voedselverliezen** te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren **ten opzichte van 2015**

Het **restafval** van bedrijven (horeca, catering, retail) daalt met **20%** ten opzichte van 2019.

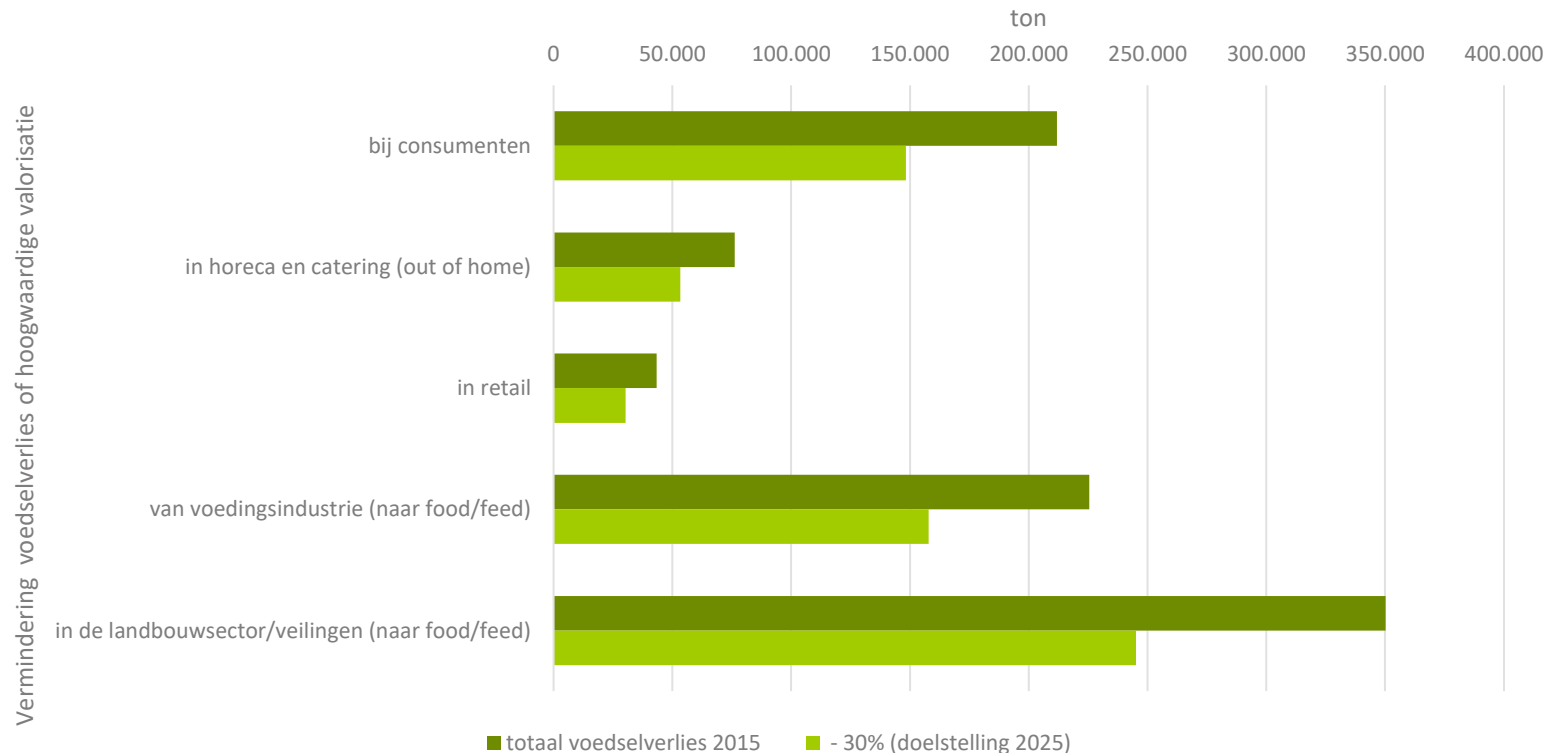
*Uitdaging => aantonen!*

# 3. Wat is er aan voedselverlies?

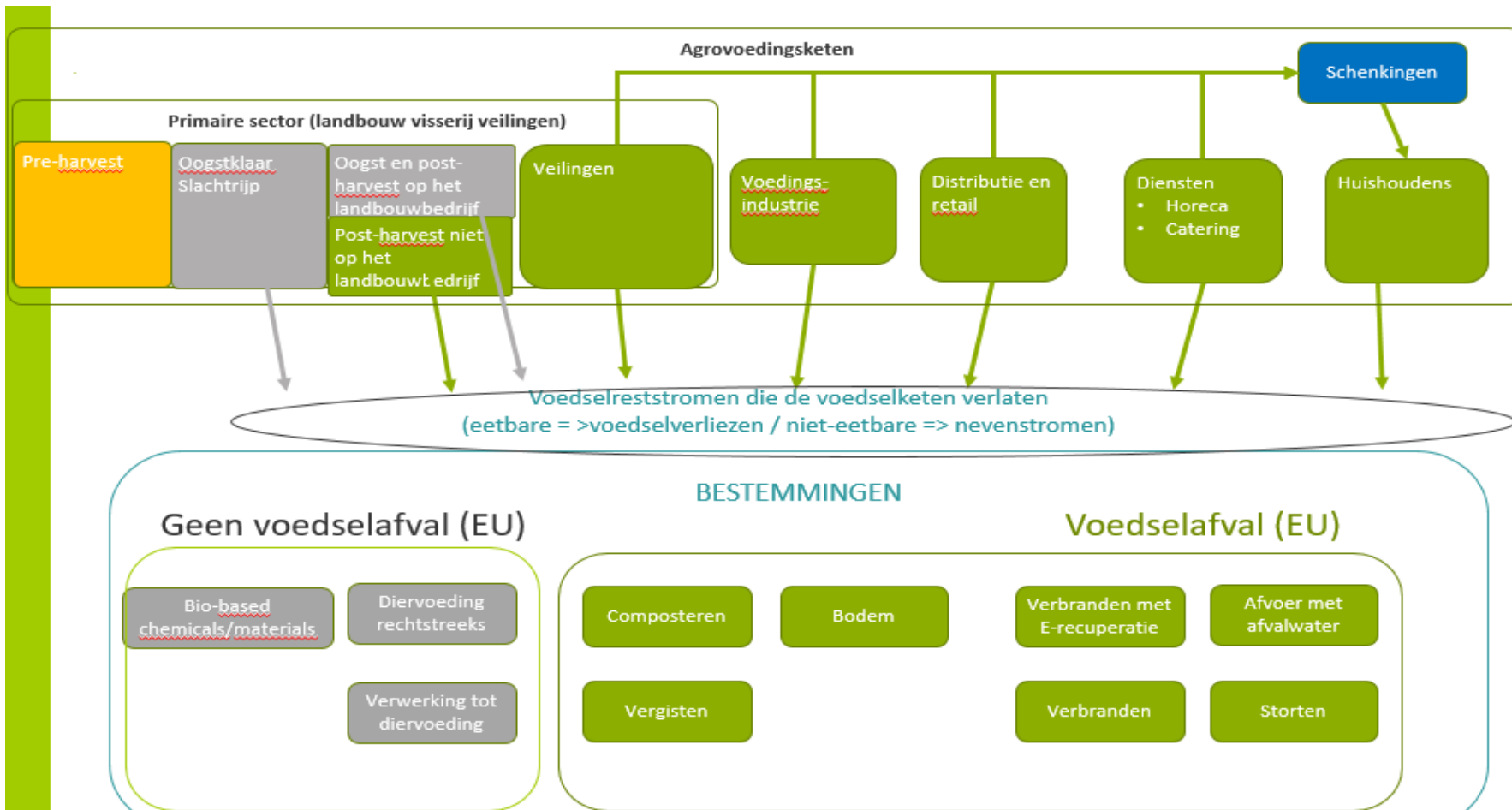




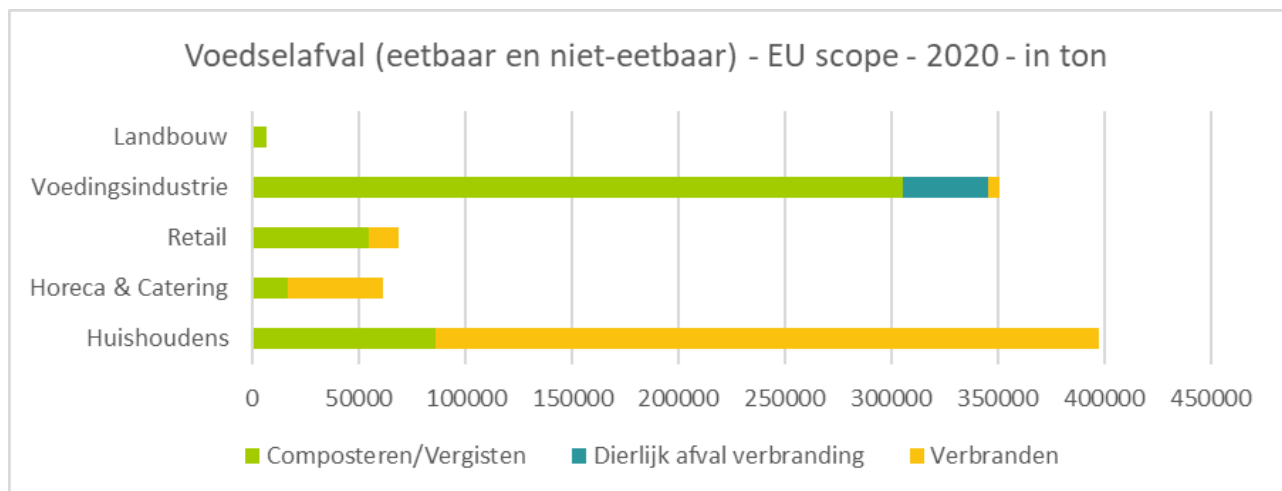
# 3. Voedselverlies per sector



# 3. Jaarlijkse monitoring voor Europa



### 3. Jaarlijkse monitoring food waste voor EU



Ton voedselafval	Composteren/Vergisten	Dierlijk afval verbranden	Verbranden	Totaal ton	VL kg/inw.	EU kg/inw
Landbouw	6.654	0	0	6.654	1	14
Voedingsindustrie	305.318	40.221	5.421	350.960	53	23
Retail	54.982	0	13.848	68.830	10	9
Horeca & Catering	16.409	0	45.135	61.545	9	12
Huishoudens	86.094	0	311.352	397.446	60	70

=> voor doelstelling EU: focus op voedselafval dat naar compostering/vergisting en naar verbranding gaat.



**Vlaanderen**  
is materiaalbewust

**SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER**

**OVAM**

# 4. EU-doelstelling op komst – meten!

## EU-voorzitterschap

- ▶ Bespreking wijziging KRL afval:  
**preventie doelstellingen food waste 2030 t.o.v. 2020**

EU vraagt:

- ondersteuning acties rond gedragsverandering
- samenwerking tussen de actoren rond knelpunten
- schenking – herverwerking tot voeding bevorderen
- jaarlijkse monitoring food waste
- stimuleren training op werkvloer, preventieskills
- preventieprogramma => Actieplan voedselverlies

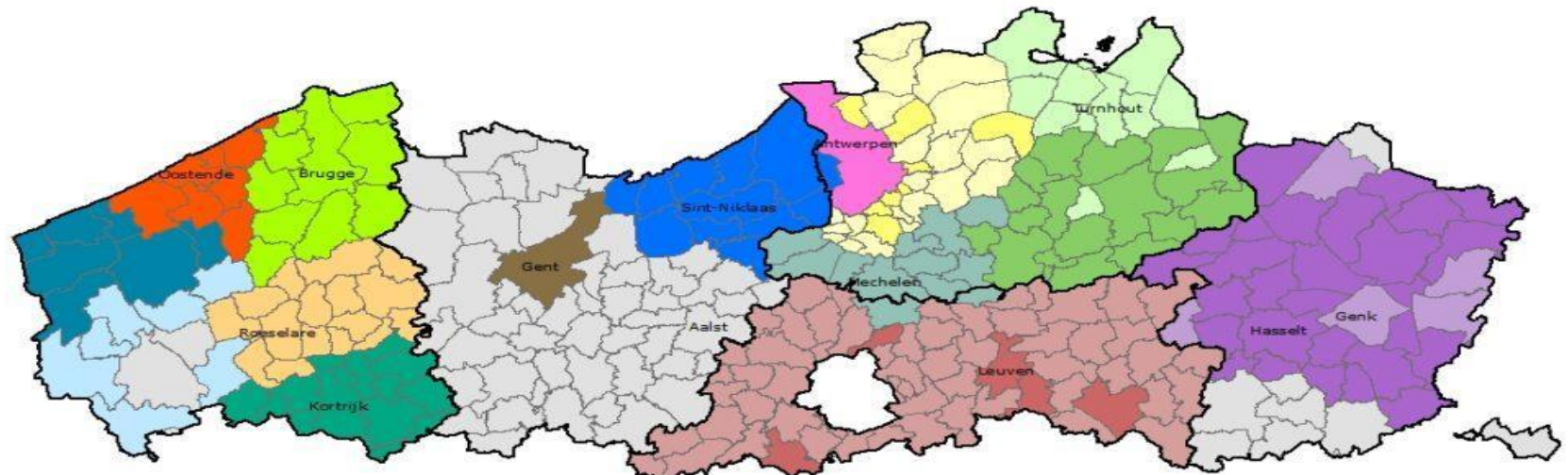


# 5. Wat kan de grootkeuken doen?

- Donatie (cfr omzendbrief donatie levensmiddelen FAVV) – invriezen - herbestemming - herverwerking voedseloverschotten
- Meten is weten: hoeveel voedseloverschot/klant en waarom
- Nog voedselverlies in restafval?
- Medewerkers actief betrekken, trainen,..
- Bewustwording – intern communiceren



# 5. Donatie van voedseloverschot



## Legende

niet aangesloten	VoedSaam (actief)	Food Futuur (verwacht)
Foodsavers Oostende (actief)	Foodsavers Gent (actief)	Depot Margo (actief)
Foodsavers Brugge (actief)	Foodsavers Antwerpen (actief)	Depot Margo (verwacht)
Foodsavers Westhoek (actief)	Foodsavers Zuiderkampen (actief)	Voedselhub Vlaams-Brabant (actief)
Foodsavers Westhoek (verwacht)	Foodsavers Zuiderkampen (verwacht)	Voedselhub Vlaams-Brabant (in opstart)
Foodact Kortrijk (actief)	Foodsavers Mechelen (actief)	
Foodsavers Midwest (in opstart)	Food Futuur (actief)	

# 6. Het belang van goede voorbeeldpraktijken

Kan ChatGPT het voedselverliesprobleem helpen oplossen?



## 6. Good practices op dekostwinners.be

### Warm aanbevolen acties



#### Boek workshops en teambuildings

Voor een lichtere vuilbak, vollere portemonnee en frissere frigo.

[Lees meer](#)



#### Steek de Plan-eet-app op zak

Dat is een restjescoach in je broekzak. Ideaal tegen verspilling!

[Lees meer](#)



#### Kook met het Restjeskook-boek

Een boek vol creatieve recepten om voedselverlies te vermijden.

[Lees meer](#)



#### Download de Too Good To Go-app

Red de restjes van je favoriete winkels, bakkers en restaurants.

[Lees meer](#)

### Weetjes die blijven plakken



Zo bewaar je groenten en fruit



'Ten minste houdbaar tot' vs. 'Te gebruiken tot'



De lekkerste recepten met restjes



**Vlaanderen**  
is materiaalbewust

**SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER**

**OVAM**



## 6. Good practices op de kostwinners.be

### Zorgzame keukens



#### Au Bain-Perdu

Hoe kunnen zorgkeukens overschotten uit warmhoudkarren vermijden en toch valoriseren richting voeding?

[Lees meer](#)



#### FOOD LOSS IN CARE

Twee problemen in één klap: malnutritie en voedselverliezen verminderen in woonzorgcentra.

[Lees meer](#)



#### Grootkeukens Vlaamse overheid

Het ultieme doel in alle Vlaamse overheidsgebouwen: zero waste!

[Lees meer](#)

## Jouw afval is geld waard & iedereen sorteerheld

"Tweerde van het afval in de grijze container hoort daar niet thuis." Dat was de voornaamste conclusie uit de sorteeraanlyse die IDM eind 2020 liet uitvoeren. Niet alleen jammer voor het recycleerbare afval, dat zo het recyclingecircuit niet haalt, maar dat betekent ook dat fout-sorteerders meer betalen voor hun afvalfactuur, dan nodig.

IDM startte daarom in juni 2021 met een grootschalige sorteercampagne, in samenwerking met de lokale handelaars. **Insteek van de campagne: bespaar geld door correct te sorteren.** Wie GFT-afval bij het restafval gooit, betaalt 50% te veel, voor PMD bij de rest is dat 75% en voor Textiel en Papier en Karton betaal je dan zelfs 100% te veel.

Gedurende drie maanden daagden we inwoners uit om deel te nemen aan de [online sorteerwedstrijd](#), in samenwerking met de lokale handelaars (bakkers, slaggers & viswinkels, groentewinkels, kruideniers en lokale supermarkten). Wie meespeelde, maakte kans op een waardebon t.w.v. 25 EUR, te besteden bij die handelaar.

Om de wedstrijd bekend te maken, werden affiches verspreid bij de deelnemende handelaars, lieten we broodzakken bij de bakkers bedrukken met ons campagnebeeld en dook de slogan 'Je afval is geld waard' op in bushokjes, op onze ophaalwagens, op de digitale websites van Het Laatste Nieuws en Het Nieuwsblad en op grote billboards in het straatbeeld.



Tot slot deelden we bij de deelnemende handelaars ook handige tipboekjes uit, die we ontwikkelden i.s.m. [Vlaco](#). Daarin werden een tips & tricks gegeven om minder voedsel te verspillen en het voedsel of afval dat overblijft, beter te sorteren.

Tipboekje brood

Tipboekje groenten en fruit

Tipboekje vlees & vis



Good practices  
intercommunales  
/ steden op  
dekostwinners.be

SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER

OVAM

## 6. Publiekscampagne september 2023



# Wat-je-nog-liggen-hadGPT

- Tool op de homepage van [dekwinstwinners.be](https://dekwinstwinners.be)
- Nodigt bezoeker uit om de koelkast open te trekken en restjes in te voeren in de prompt
- chatGPT schrijft een origineel (en soms wel speciaal) recept
- Om iedereen te helpen nooit meer restjes weg te gooien
- Meer info op [dekwinstwinners.be](https://dekwinstwinners.be)

Zit jouw koelkast ook vol restjes, overrijpe, half-opgegeten of gewoon vergeten ingrediënten? No worries: wat-je-nog-liggen-hadGPT bedenkt unieke recepten met alles wat jij hebt, zodat je nooit nog iets moet weggooien.

Probeer het zelf en eet straks iets geniaal of misschien eerder iets speciaal – wie weet!

Liefste wat-je-nog-liggen-hadGPT, bedenk voor mij een...

Ik heb deze ingrediënten in mijn (koel)kast:

VOORGERECHT

HOOPDGERECHT

DESSERT

GERECHT NAAR KEUZE

| Bv. 2 overrijpe bananen, een halve bus melk, 100 g mascarpone, 4 sneden oud brood...

Maak er iets van!

# Mediacampagne

- Lancering 29/9
- Persbericht met input van Kostwinners die actief aan de slag gingen met de campagne
- Social shares van de campagne door heel wat Kostwinners

11:20



**Restjes in je koelkast en je weet niet wat je ermee moet doen? Deze AI-tool biedt raad (al zijn de combinaties soms bijzonder)**



© put

Weet jij soms ook niet wat je moet doen met al die restjes in je koelkast? Dan is er goed nieuws! De Kostwinners, een platform van de Vlaamse Overheid dat voedselverlies bestrijdt, pakt uit met Wat-je-nog-liggen-hadGPT: een handige AI-toepassing die je handige recepten aanreikt.

**N**  
NIEUWS

  
SPORT

  
REGIO

  
PODCASTS

  
MENU

11:20

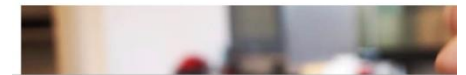


De cijfers blijven inderdaad zorgwekkend: jaarlijks gaat er in Vlaanderen bijna 900.000 ton voedsel verloren. Daarvan wordt 224.027 ton weggegooid door Vlaamse huishoudens. Het overgrote merendeel (78%) belandt nog steeds in de restafvalzak, de slechtst mogelijke manier om voedsel te verwerken. Daarom lanceerde de Vlaamse regering in 2021 een actieplan om voedselverlies terug te dringen en selectieve inzameling te promoten.

**LEES OOK.** [Mag je kaas met schimmel nog eten? En wat met randjes op sauzen? Met deze tips gooi je minder eten weg](#)

## Speciale recepten

Het is in dat kader dat Wat-je-nog-liggen-hadGPT vandaag wordt gelanceerd, op de internationale dag tegen voedselverspilling. De campagne is in de eerste plaats ludiek bedoeld, maar kan ook echt van pas komen in de keuken. Horeca Vlaanderen is alvast fan. Thibo Luca, chef van het Young National Culinary Team, probeerde de tool uit en toverde een heerlijke 'risotto met spek en bloemkool' uit zijn koksmouw.



**N**  
NIEUWS

  
SPORT

  
REGIO

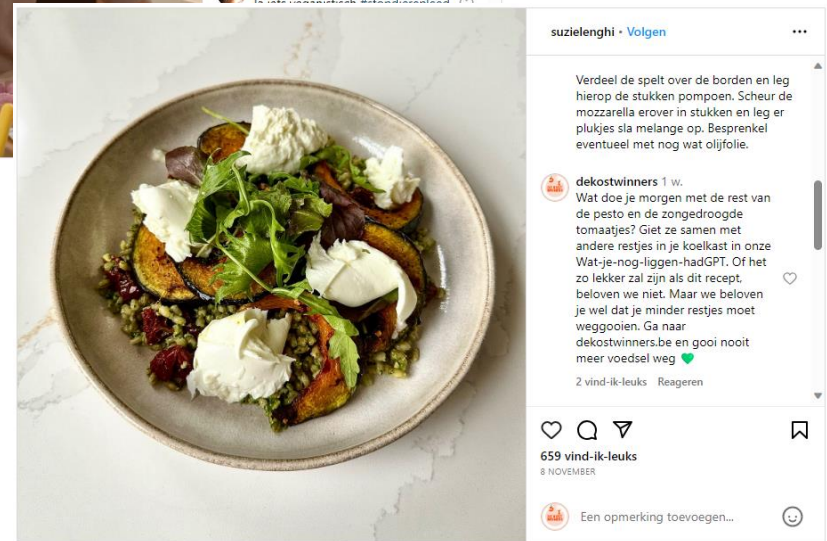
  
PODCASTS

  
MENU

**SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER**

**OVAM**

# 6. De Kostwinners reageren op influencers



# 6. Werk jij mee aan minder voedselverlies in 2024?

- ▶ Word voedselverliesambassadeur
- ▶ Organiseer een leuke challenge bijv. met het personeel rond minder voedselverlies in september.
- ▶ Media actie De Kostwinners: september – Internationale dag tegen voedselverlies
- ▶ Good practices uit projecten op [kostwinners.be](https://kostwinners.be) / social kanalen

Deel nieuws / projecten / ideeën voor onze Kostwinners website en kanalen komende maanden → [eline.aerts@ovam.be](mailto:eline.aerts@ovam.be)

# Omdat jouw voedselverlies geld waard is,...

En het samen werkt!



**Fevia**



**denuo**



**inagro**



**ILVO**  
Instituut voor Landbouw-,  
Visserij- en Voedingsonderzoek



**SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER**

**OVAM**





Vlaanderen  
is materiaalbewust

*Bedankt!*

*Vragen – suggesties?*

*<https://ovam.vlaanderen.be/web/kostwinners/home>*

SAMEN MAKEN WE  
MORGEN MOOIER

**OVAM**