

# EXPERT AAN HET WOORD

**P. CRIEL**

Vlaamse overheid,  
Departement Omgeving

## BIO

### OPLEIDING

Licentiaat in de Biologie

### EXPERTISE

Onderzoek naar consumentengedrag en  
voedselverlies bij Vlaamse huishoudens

### ACTUEEL

Beleidsmedewerker Departement  
Omgeving, Vlaamse overheid

Een gemiddeld Vlaams gezin gooit jaarlijks 77,6 kg voedsel weg. **Het is vreemd dat er zoveel voeding wordt aangekocht dat vervolgens in de vuilnisbak belandt.** Zeker als blijkt dat de meerderheid van de consumenten voedselverspilling afkeurt en dat voedselverlies ook heel wat kost: gemiddeld 325 € per huishouden per jaar. **Waar loopt het fout in onze keukens?**

Vlaamse huishoudens waren in 2015 samen verantwoordelijk voor 23 % (211.858 ton) van de totale hoeveelheid voedselverlies in Vlaanderen (1,2). Uit sorteeranalyses van restafvalzakken blijkt dat groenten en fruit samen bijna de helft van dat voedselverlies uitmaken, 23 % bestaat uit brood en banket (3). Voor andere afvoerkanaalen (bv. groente-, fruit- en tuinafval, compostbak en voeder van huisdieren) bestaan nog geen metingen, maar berekeningen wijzen erop dat er ook via deze kanalen veel voedsel uit de keuken wordt verwijderd.

Twee dingen staan vast: niemand koopt voedsel met de bedoeling om het weg te gooien en eens iets in de vuilnisbak belandt, is het al te laat. De oorzaak van voedselverlies ligt in de opeenvolgende stappen van voedsel aankopen, bewaren en klaarmaken (4).

### MAALTIJDEN EN AANKOPEN PLANNEN

Vaak loopt het al fout voor de aankoop. Een goede weekplanning van de maaltijden, controle van wat er nog in huis is en boodschappenlijstjes gebruiken kunnen veel verspilling helpen voorkomen. Een goede voorbe-

Het is bovendien merkwaardig dat 25 % van de totale hoeveelheid ongeopende voedselverpakkingen in de restafvalzak nog niet eens vervallen is (3).

### BEWAREN MET ZORG

Chaos in de koelkast en de voorraadkast kan ervoor zorgen dat

### HUISHOUDENS OPLEIDEN TOT VAARDIGE VOEDINGSMANAGERS

Om voedselverlies tot een minimum te beperken, moeten Vlaamse huishoudens bewust vaardige en creatieve voedingsmanagers worden. Het Departement Omgeving van de Vlaamse overheid onderzoekt de kennis en attitude bij Vlaamse gezinnen aangaande voedselverlies en manieren om hen te ondersteunen om voedselverlies te vermijden.

# VOEDSELVERLIES BIJ VLAAMSE HUISHOUDENS

reiding weerhoudt consumenten ervan om bijvoorbeeld kaas te kopen terwijl er nog voldoende van in voorraad is en met een boodschappenlijstje als houvast kunnen ze wellicht ook makkelijker weerstaan aan impulsaankopen. Wie gaat winkelen met een lege maag riskeert ook meer te kopen dan nodig is.

### 'TEN MINSTE HOUDBAAR TOT' EN 'TE GEBRUIKEN TOT'

In een onderzoek van de Universiteit Gent viel op dat de helft van de deelnemers verklaarden dat ze geen onderscheid maken tussen een 'Ten minste houdbaar tot' (THT)-datum en een 'Te gebruiken tot' (TGT)-datum wanneer ze nagaan of een product nog goed is (5). Volgens cijfers van de Eurobarometer kent slechts 48 % van de Belgen de betekenis van de THT-datum en slechts 30 % die van de TGT-datum (6). Beide data wijzen nochtans op een belangrijk verschil inzake voedselveiligheid. Met een THT-datum garandeert de fabrikant de kwaliteit van een voedingsmiddel tot op de aangegeven datum, maar ook na deze datum kan dit voedingsmiddel veelal nog veilig worden gebruikt. Een TGT-datum wordt gebruikt voor snel bederfbare producten en geeft aan dat je ze best niet meer gebruikt na de vermelde datum.

een half aangesneden bloemkool of broodbeleg met een beperkte houdbaarheid vergeten worden. Een goede organisatie van de voorraad helpt voedselverlies te voorkomen. Producten die eerst moeten worden gebruikt liggen best op een goed zichtbare plaats, groenten en fruit moeten op de juiste manier op de juiste plek worden bewaard en producten blijven beter zo lang mogelijk in hun nog ongeopende originele verpakking.

### VERGEET DE RESTJES NIET

Consumenten hebben de neiging om portiegroottes verkeerd in te schatten en bereiden vaak te veel voedsel. Dat leidt automatisch tot overschotten of restjes. Die belanden dikwijls in de vuilnisbak omdat men geen zin heeft om twee dagen na elkaar hetzelfde te eten of omdat men gewoon vergeten is dat ze nog in de koelkast staan. Ook onzekerheid over het feit of ze nog veilig zijn voor consumptie, draagt ertoe bij dat restjes soms al te snel in de vuilnisbak terechtkomen. Overschotjes verwerken vraagt ten slotte wat tijd, durf en inspiratie. Verschillende initiatieven zoals emptythefridge.be en het kookboek 'No Leftovers – Koken met restjes' van KVLV spelen daar goed op in.

## 6 TIPS TEGEN VOEDSELVERLIES

- 1 Plan je maaltijden en aankopen zorgvuldig.
- 2 Organiseer je koelkast en voorraadkast.
- 3 Serveer de juiste porties.
- 4 Haal verse producten niet te vroeg in huis.
- 5 Leer het verschil tussen de THT- en TGT-houdbaarheidsdatum.
- 6 Leer koken met restjes.

Meer tips:

[www.voedselverlies.be/wat-je-thuis-kan-doen](http://www.voedselverlies.be/wat-je-thuis-kan-doen)

## KETENROADMAP VOEDSELVERLIES 2015-2020

De initiatieven om het voedselverlies bij Vlaamse huishoudens te verminderen kaderen binnen een ruimer actieplan van de Vlaamse overheid en de ketenpartners om het voedselverlies in Vlaanderen met 15 % terug te dringen tegen 2020. Voedselverlies staat ook al geruime tijd hoog op de internationale agenda's van de Europese Unie (7) en de Verenigde Naties (8).

 MEER INFO, TIPS EN INFOGRAFIEKEN  
[WWW.VOEDSELVERLIES.BE](http://WWW.VOEDSELVERLIES.BE)

## Referenties

1. Vlaams Ketenplatform Voedselverlies, 2017. Voedselreststromen en voedselverliezen: preventie en valorisatie. Monitoring Vlaanderen 2015. <http://www.voedselverlies.be/monitor>
2. <http://www.voedselverlies.be/wat-is-voedselverlies>
3. OVAM, 2015. Onderzoek van het voedselverlies bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het huisvuil.
4. Van Geffen L.E.J., van Herpen E. en van Trijp J.C.C., 2016. Causes and Determinants of Consumer Food Waste. A theoretical framework.
5. Van Boxtael S., Devlieghere F., Derkvens D., Vermeulen A. en Uyttendaele M., 2014. Understanding and attitude regarding the shelf life labels and dates on pre-packed food products by Belgian consumers. Food Control 37: 85-92.
6. Europese Commissie, 2015. Flash Eurobarometer 425.
7. [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en)
8. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>