

Brugge / 22 11 2021

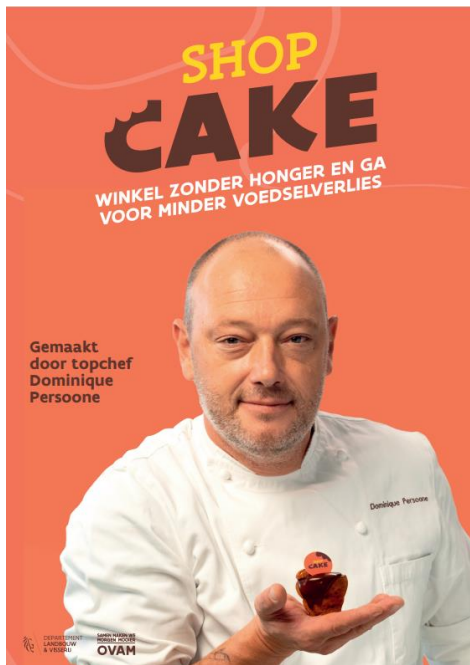
Dominique Persoone bakt Shopcakes in strijd tegen voedselverlies

Embargo tot 12 uur

Vandaag deelde Dominique Persoone zijn nieuwste creatie uit aan de bezoekers van de Colruyt Laagste Prijzen-winkel van Brugge-Sint-Pieters: Shopcakes. Kleine maar vooral héél goed vullende cakejes die hij speciaal ontwierp om te winkelen zonder honger. Een slim recept met ingrediënten die we vaak weggooien (brood, bananen, noten, chocolade,...). Zo wil Dominique samen met het Departement Landbouw en Visserij en de OVAM mensen bewust maken van de enorme hoeveelheid voedsel die we verspillen en vaak toch kunnen redden.

Voorkomen is beter dan verliezen

63 % van de Vlamingen geeft aan dat ze niet graag voedsel weggooien. En toch gooit elk Vlaams gezin jaarlijks gemiddeld 88 kg voedsel en dranken weg (als restafval, voeder voor dieren, GFT of thuiscompost). Voor heel Vlaanderen betekent dat jaarlijks ongeveer 240.000 ton voedsel.



22 % van de Vlamingen geeft aan dat ze bij het winkelen meer kopen dan voorzien. Dat is spijtig, want zo groeit de kans dat we dat voedsel uiteindelijk weggooien. Zo geven Vlamingen aan dat ze 20 % van het brood (en banket) dat ze kopen, moeten weggooien omdat ze eigenlijk te veel kochten.

Voor heel veel Vlamingen is dat erg herkenbaar. Als je met honger gaat winkelen, dan zie je overal lekkere dingen en kom je thuis met te veel eten. En als je weet dat bijna de helft van het eten dat we weggooien niet vervallen is, maar gewoon te veel, is dat jammer.

En dat is precies waarom Dominique Persoone zijn Shopcakes ontwikkelde: 'Voor een chef is voedsel weggooien echt een zonde. Ik ben dus met plezier in mijn keuken beginnen zoeken naar het perfecte recept voor deze Shopcakes. We zijn op zoek gegaan naar specifieke ingrediënten. Niet alleen voor de smaak, maar

vooral voor een goede verzadiging. Met deze Shopcakes stap je gegarandeerd zonder honger de winkel binnen! We werkten ook met ingrediënten die we thuis vaak weggooien. Chocolade bijvoorbeeld. Veel mensen gooien die weg omdat ze een beetje wit kleurt. Maar dat is nergens voor nodig. Die chocolade is nog perfect bruikbaar en even lekker!

30 % minder voedselverlies in 2025

De Vlaamse Regering keurde in het voorjaar het nieuwe actieplan voedselverlies en biomassa-reststromen goed. Dat plan stippelt het beleid en de concrete acties uit voor de komende vijf jaar om voedselverlies te vermijden en voedselreststromen circulair te gebruiken.

De hele keten van producent tot consument wil 30 % van de voedselverliezen voorkomen, opnieuw verwerken als voedsel of hoogwaardiger valoriseren. Om de doelstelling uit het plan te realiseren is actie nodig in de hele voedselketen.

Met deze actie verbinden het departement Landbouw en Visserij en de OVAM de consument en retailer in de strijd tegen voedselverlies. De lancering van de Shopcakes vindt niet toevallig plaats bij Colruyt. Net als andere retailers wil Colruyt zo weinig mogelijk voedsel verspillen. En *shoppers* die te veel kopen om het thuis dan weg te moeten gooien, helpt Colruyt dan ook graag mee sensibiliseren.

Guy Elewaut, directeur marketing bij Colruyt Laagste Prijzen, benadrukt het belang van deze actie: *'Als retailer doen we er alles aan om zelf voedselverlies te vermijden. Zo zorgen we er met ons efficiënt stockbeheer voor dat we meer dan 97% van onze verse- en diepvriesproducten effectief verkopen. En wat niet verkocht wordt, dat schenken we maximaal aan sociale organisaties, zoals de Voedselbanken. Maar we willen natuurlijk ook dat onze klanten thuis zo weinig mogelijk voedsel weggooien. Met de Shopcakes maakt Dominique Persoone dat heel tastbaar voor consumenten. Ze helpen hen zonder honger en een stukje bewuster de winkel binnen te stappen, maar bovendien ontdekken ze een eenvoudig recept om met de eigen overschotten een heerlijk cakeje te maken. We ondersteunen onze klanten zelf ook bij het beperken van voedselverlies, zo kunnen ze een handig boodschappenlijstje maken via de MyColruyt-app en houden we er bij onze recepten rekening mee dat we zoveel mogelijk producten volledig opgebruiken.'*

En nu ... bakken maar!

Van de Shopcakes die Dominique vandaag in Brugge uitdeelde ging niets verloren. Geen overschotten daar. Wie nog Shopcakes wil proeven zal zelf aan de slag moeten gaan. Via www.voedselverlies.be ontdek je het recept én het filmpje waarin Dominique je stap voor stap door het recept loodst. Maak je kasten leeg, bak je Shopcake en winkel voortaan zonder honger!

Voedselverlies bestrijden: omdat het samen werkt!



Meer informatie

Nele Vanslembrouck

DEPARTEMENT LANDBOUW EN VISSERIJ

M +32 498 94 58 71

nele.vanslembrouck@lv.vlaanderen.be

Jan Verheyen

OVAM

T 015 284 148 – M: 0479 89 07 46

woordvoerder@ovam.be

www.voedselverlies.be

Persdienst Colruyt Group

0473 92 45 10 (NL) – 0473 82 27 15 (FR)

press@colruytgroup.com



Colruyt Group: stap voor stap werken aan minder voedselverspilling

Voor deze actie was Dominique te gast bij Colruyt Laagste Prijzen in Brugge-Sint-Pieters. Colruyt steunt de actie, zorgde voor de ingrediënten en deelt het recept en het verhaal van Dominique ook graag met zijn klanten. Maar we staan ook graag even stil bij de acties die Colruyt Group zelf onderneemt om voedselverlies te vermijden.

Colruyt Laagste Prijzen maakt deel uit van Colruyt Group, waartoe ook formules zoals CRU, Bio-Planet, OKay en Spar Colruyt Group behoren. De hele organisatie draagt het tegengaan van voedselverspilling hoog in het vaandel en steunt dan ook dergelijke initiatieven die het bewustzijn bij de klanten – ook thuis - verder kunnen verhogen.

Naast het geven van inspiratie aan klanten met recepten zoals “koken met restjes” en samenwerkingen met organisaties zoals EnVie, bouwt Colruyt Group graag zelf mee aan het systeem van circulaire economie waarbij restmaterialen gebruikt worden om nieuwe producten mee te maken: zo worden innovatieve manieren onderzocht om onverkochte voeding om te zetten in nieuwe voedingswaren. Bij CRU worden zo champignons gekweekt op broodrestjes.

Ook wordt geïnvesteerd in onderzoeksprojecten voor nieuwe verpakkingen. Dankzij innovatieve bewaar technologieën en verpakkingen die de houdbaarheid van groenten en fruit verlengen, gaat er minder voedsel verloren. Zo blijft het Boni-witloof tot twee keer langer vers dankzij een nieuw ademende verpakking met microperforaties, en blijven de avocado's tot twee keer langer goed dankzij een innovatief bescherm laagje. Op die manier wordt stap voor stap gewerkt aan minder voedselverspilling – in de winkel zelf én bij klanten thuis.

Wat doet Colruyt Group zelf?

- We verkopen meer dan 97% (97,33% om exact te zijn) van onze verse en diepvriesproducten effectief. Dat doen we dankzij efficiënt stockbeheer, goede monitoring en optimale bewaring. Er is dus niet veel voedselverlies uit onze winkels.
- De 2,7% voedingsmiddelen die we niet verkopen, schenken we maximaal aan sociale organisaties (zoals de Voedselbanken). In 2020 schonken we met heel Colruyt Group 4.504 ton voedseloverschotten aan goede doelen. Die producten komen rechtstreeks uit onze Colruyt Laagste Prijzen-, OKay-, en Bio-Planet-winkels en uit onze distributiecentra.
- Onverkochte voedingswaren halen we 4 dagen voor de vervaldag uit de rekken, in de eerste plaats om onze klanten voldoende versheid te garanderen. Het gaat dan om groenten en fruit, maar ook melk, yoghurt, charcuterie, bereide gerechten, vers vlees, verse vis ... Die producten schenken we liefst (in de mate van het mogelijke) aan sociale organisaties. De buffer van 4 dagen tot de vervaldatum geeft hen voldoende tijd om alles te verdelen.
- Producten die we niet kunnen schenken aan sociale organisaties, die trachten we te verwerken in diervoeding en voor biochemie. Verbranden en vergisten is pas de allerlaatste stap.
- Daarnaast hebben we ook projecten lopen om voedselverlies bij klanten te beperken of gaan we preventief om met voedselverlies door samen te werken met producenten:
 - Avocado die dubbel zo lang goed blijft door een tweede schil: [Pers | Colruyt Group](#)
 - Magic Star-appelen die niet geschikt zijn voor verkoop, die verwerken we in appelsap, appelcake en appelsorbet: [Zet een mooi verhaal op tafel, met de Magic Star van Boni | Colruyt Group](#)
 - Boni-soep met groente-overschotten: [Sociale onderneming en Vie maakt Boni-soep van groente-overschotten | Colruyt Group](#)

Wat doet Colruyt om klanten te helpen zelf minder voedsel te verspillen?

- In onze folder en de My Colruyt-app vind je steeds een weekmenu. Via de app kan je de ingrediënten voor dat recept meteen toevoegen aan je boodschappenlijstje. Zo heb je steeds genoeg en ook niet te veel gekocht.
- We zetten sterk in op het boodschappenlijstje dat je kan maken via de My Colruyt-app. Werken met een boodschappenlijstje zorgt ervoor dat je koopt wat je effectief nodig hebt en dus niet te veel koopt.
- Als je dan toch een restje hebt, dan kan je via onze ruime receptendatabank van meer dan 10.000 recepten zoeken naar receptjes die je kan maken met restjes. Gewoon het ingrediënt intypen en je krijgt heel wat opties.
- Het culinaire team van Colruyt, dat alle recepten voor onze folder en website schrijft, streeft ernaar om in de recepten zoveel mogelijk volledige producten of verpakkingen te gebruiken, bijvoorbeeld: een volledige bloemkool in het recept of een volledige pot yoghurt. Wanneer dat niet lukt, dat geven ze mee wat je kan doen met wat je over hebt, bv een dip maken of in een salade verwerken.