



Vlaanderen
is materiaalbewust



ACTIEPLAN VOEDSELVERLIES EN BIOMASSARESTSTROMEN 2021-2025: VOORTGANG EN REALISATIES KRINGLOOP VOEDSELVERLIES 2025

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

AGENTSCHAP
LANDBOUW & ZEEVISSERIJ

Samenstelling

Ann Braekevelt (OVAM), Kris Roels en Tom Van Bogaert (Agentschap Landbouw en Zeevisserij)

Begeleidingsgroep (Platform Voedselverlies)

Elfriede Anthonissen (Vlaco), Mélodie Arts (FoodWIN), Anouk Verhaege (OVAM), Stephan Claes/Daneel Geysen/Jonas Vandecasteele/Arne Vanhoutteghem (Denuo), Sara Coessens (VVSG), Carl Coudron (INAGRO), Marie Demarcke (Flanders' FOOD), Liesje De Schamphelaire (Fevia Vlaanderen), Katrien Devlieghe (Departement Zorg), Eve Diels (Horeca Vlaanderen), Ina Lutsch (VLAM), Karin Op de Beeck (Vlaanderen Circulair), Maaïke Perneel (UGent), Etienne Rubens (Belgische Federatie Voedselbanken), François Huyghe (Boerenbond), Imke Van den Broeck (Comeos), Kristel Vandenbroek (Vlaco), Bart Van Droogenbroeck m.m.v. Nathalie Bernaert (ILVO), Arnout Vercruysse (Foodsavers Vlaanderen), Tine Vergote (Biogas-E), Mieke Vervaeke/Maureen Henneman (OVAM), Jolien Willems (BCZ)

Verantwoordelijke uitgever

Werner Annaert, administrateur-generaal OVAM, en Patricia De Clercq, administrateur-generaal

Depotnummer

D/2026/5024/17

Lay-out

OVAM en Agentschap Landbouw en Zeevisserij

U vindt het rapport terug op: <https://ovam.vlaanderen.be/web/kostwinners>

Vermenigvuldiging en/of overname van gegevens zijn toegestaan mits de bron expliciet vermeld wordt: Braekevelt A., Roels K. & Van Bogaert T. (2026) Actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen circulair 2021-2025. Voortgang en realisaties kringloop voedselverlies 2025, OVAM en Agentschap Landbouw en Zeevisserij.

Wij doen ons best om alle informatie, webpagina's en downloadbare documenten voor iedereen maximaal toegankelijk te maken. Als u toch problemen ondervindt om bepaalde gegevens te raadplegen, willen wij u hier graag bij helpen. U kunt steeds contact met ons opnemen.

INHOUD

Samenvatting.....	4
1 Situering.....	10
1.1 Kader en inhoud	10
1.2 Governance en opvolging	10
1.3 Monitoring	11
1.4 Vooruitblik 2026-2027	11
2 AP 1.1 Samenwerking binnen productketens stimuleren	12
2.1 Doelstellingen	12
2.2 Voortgang acties-projecten	12
3 AP 1.2 Sectorspecifieke programma's opzetten	16
3.1 Doelstellingen	16
3.2 Projecten per sector	17
4 AP 1.3 Vanuit de keten voedselverlies terugdringen bij de consument	20
4.1 Doelstellingen	20
4.2 Interventies	21
5 AP 1.4 Schenking - Sociaal circulair ondernemen opschalen	24
5.1 Doelstelling	24
5.2 Acties	27
6. AP 1.5 Start-ups rond voedselverlies ondersteunen	32
7. AP 1.6 Lokale besturen ondersteunen in hun lokale regio.....	33
7.1 Doelstelling	33
7.2 Acties	34
8. AP 1.7 Thuiskringlopen stimuleren	38
8.1 Doelstelling	38
8.2 Acties	39
9. AP 1.8 Selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven verbeteren.....	41
9.1 Stand van zaken doelstellingen	41
9.2 Voortgang acties	42
10. AP 1.9 De circulariteit en duurzaamheid van de recyclagemarkt verhogen	44
11. AP 1.10 De toegevoegde waarde van de afzetmarkt verhogen	47
11.1 Doelstelling	47
11.2 Acties	48

SAMENVATTING

Ook in 2025 hebben de partners voedselverlies van het actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen werk gemaakt van een circulaire toekomst voor voedselverlies en -reststromen. Het zwaartepunt ligt op preventie- en valorisatieacties in de hele voedselketen, van producent tot en met consument.

Tabel 1 geeft een overzicht van de voortgang qua doelstellingen.

Tabel 1: Voortgang doelstellingen kringloop voedselverlies van het actieplan voedselverlies

Doelstelling	Voortgang 2025
Elke retailer/distributie schenkt eind 2023	>85% supermarkten schenkt – toename tonnage in 2025 – totale schenking voedingsindustrie en retail: 11.226 ton in 2025
Minstens 50% van de lokale besturen moet in 2025 aan de slag zijn met acties of een strategie rond voedselverlies	1 of meerdere acties in 75% van de lokale besturen in 2025
41 % van de bevolking doet aan thuiscomposteren van voedselverlies en tuinafval eind 2025	44 % in 2025
Meer voedsel(rest)stromen uit de primaire sector, tuinbouwcoöperaties, voedingsindustrie en retail die gevaloriseerd worden als diervoeding. Hogere cascade-index in 2025 t.o.v. 2019-2020.	Voor alle bedrijfssectoren (behalve landbouw) zijn de voedselreststromen in 2023 hoger in de waardecascade gevaloriseerd in vergelijking met 2015-2020 door verschuiving naar o.m. diervoeding.
Voedselverlies en nevenstromen uit het restafval van retail, horeca, catering en huishoudens selectief inzamelen en valoriseren via compostering of vergisting. Valorisatie van (keuken)afval als voedsel en diervoeding is niet toegestaan.	De totale hoeveelheid voedselreststromen in de horeca, catering en huishoudens daalt in 2023 t.o.v. 2015 door preventiemaatregelen. Er is een verschuiving naar selectieve inzameling in 2023. Wat selectief ingezameld wordt bij horeca, catering en huishoudens, wordt gecomposteerd of vergist.
Het restafval van bedrijven (retail, horeca, catering) daalt met 20 % in 2025 ten opzichte van 2019.	In de retail/distributie wordt in 2023 92% selectief ingezameld en gevaloriseerd vnl. richting diervoeding (38%) en vergisting (37%). Daling voedselreststromen in restafval van retail, horeca en catering met 13% in 2023 t.o.v. 2020

Groen = op schema, geel = verbeterpotentieel

In het actieplan zijn een aantal specifieke doelstellingen opgenomen tegen eind 2025. De data uit de Vlaamse monitor die eind 2025 beschikbaar zijn, hebben betrekking op 2023. Enkel de data rond schenkingen zijn beschikbaar tot en met 2025. Hier volgt een stand van zaken.

Doelstellingen eind 2025:

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

Dit impliceert volgens het actieplan:

- a) Een **toename van schenking** vanuit de primaire sector, tuinbouwcoöperaties, voedingsindustrie en retail.
b) **Meer voedselverlies en voedsel(rest)stromen** uit de primaire sector, tuinbouwcoöperaties, voedingsindustrie en retail die **gevaloriseerd** worden als voedsel, diervoeding of biogebaseerde materialen, mits ze aan de wettelijke voorwaarden voldoen;

d) Het **restafval van bedrijven (retail, horeca, catering)** daalt met 20% in 2025 ten opzichte van 2019.

a) Er is een **toename van schenking** vanuit de primaire sector, tuinbouwcoöperaties, voedingsindustrie en retail in de periode 2023-2025, zo blijkt uit tabel 2. In 2020 liggen de cijfers hoger voor de voedingsindustrie en distributie. Dat is het gevolg van fluctuaties in aanbod/verkoop tijdens het coronajaar in de reguliere verkoopkanalen, waardoor ook meer naar schenking werd afgeleid.

Sector	Totaal 2015	Totaal 2020**	Totaal 2023	Totaal 2024	Totaal 2025
Landbouwers en Producentenorganisaties groenten/fruit	nb*	nb*	535	541	904
Voedingsindustrie	nb*	5.697	3.525	3.285	3.536
Retail en grootdistributie	1.130	9.706	5.451	5.401	6.786
Totaal		15.403**	9.511	9.227	11.226

** 2020: corona-effect

b) Meer voedselverlies en voedsel(rest)stromen uit de **primaire sector, tuinbouwcoöperaties, voedingsindustrie en retail worden gevaloriseerd als voedsel, diervoeding of biogebaseerde materialen**, de cascade-index ligt hoger dan in 2019.

De **cascade-index** is een maat voor de valorisatie van de **voedselreststromen** overeenkomstig de cascade van waardebehoud (verwerkingshiërarchie) (10 is de maximumscore en betekent 100% bestemming diervoeding). Over de valorisatie als voedsel zijn enkel de data over de schenkingen van voedsel beschikbaar (zie tabel 2). Over wat intern in de bedrijven herverwerkt wordt, zijn geen data beschikbaar.

Uit tabel 3 blijkt dat de cascade-index voor de in de doelstelling vermelde sectoren (primaire sector t.e.m. retail) in positieve zin geëvolueerd is sinds 2015. Dat betekent dat voedselreststromen beter gevaloriseerd werden. Een detailoverzicht van de evolutie van de bestemmingen is terug te vinden in de monitor voedselverlies 2023 (OVAM, 2026).

Tabel 3: Cascade-index, waarde per schakel, Vlaanderen, 2015 - 2020 - 2023

Sector	Waarde cascade-index*		
	2015	2020	2023
Visveilingen	10	10	10
Landbouw	7,9	8,4	8,2
Producentenorganisaties groenten en fruit	8,1	9,3	9,8
Voedingsindustrie	8,9	9,1	9,4
Retail	6,3	7,4	7,5

- c) De selectieve inzameling van voedselverlies en nevenstromen uit het restafval van **retail, horeca, catering en huishoudens** is in de periode 2015-2023 toegenomen. Dat blijkt uit tabel 4.

Tabel 4: Evolutie selectieve inzameling voedselreststromen 2015-2023 bij bedrijven en huishoudens

Sector	Tonnage selectieve inzameling 2015	% selectieve inzameling 2015	Tonnage selectieve inzameling 2020*	% selectieve inzameling 2020	Tonnage selectieve inzameling 2023	% selectieve inzameling 2023
Retail/ groot-distributie	49.723 ton	77%	67.330 ton	83% (89% voor supermarkten/ grootdistributie)	121.950 ton	92% (96% voor supermarkten/ grootdistrib.)
Horeca	21.119 ton	31%	10.762 ton	25%	16.113 ton	32%
Catering gezondheidszorg & onderwijs	13.112 ton	24%	9.094 ton	68% gezondheidszorg 11% onderwijs	15.163 ton	65% zorg 42% onderwijs
Huishoudens	40.603 ton	11%	46.812 ton	12%	47.477 ton	13%

*2020: Corona-impact

Bron: Monitor voedselverlies 2023 (OVAM, 2026)

Een overzicht van de valorisatie van de selectief ingezamelde voedselreststromen via vergisting/compostering in de periode 2015-2023 is terug te vinden in tabel 5.

Bij horeca, catering en huishoudens zien we een toename van de hoeveelheid levensmiddelenafval die selectief ingezameld wordt en bijgevolg een toename van de valorisatie ervan via vergisting/compostering. Bij de retail/distributie is er een sterke verschuiving richting diervoeding, met name door uitbreiding van de ontpakkings- en verwerkingscapaciteit richting diervoeder (petfood, diervoedercomponenten, enz.) en vanuit de beenhouwerijen en groothandel vlees/vis worden de overschotten verwerkt tot producten die toegepast worden in diervoeding. Door de MATIS-data is dit ook beter in kaart gebracht.

////////////////////////////////////

Vanuit de retail/groothandel/distributiecentra zijn er veel meer voedseloverschotten naar ontpakking en diervoeding afgeleid dankzij uitbreiding van de ontpakkings- en verwerkingscapaciteit in de periode 2020-2025.

Tijdens het productieproces van grootkeukens van ziekenhuizen, woonzorgcentra, restaurantketens, enz. wordt steeds beter ingezet op reductie van voedseloverschotten via de 'meten is weten'-aanpak (AI-tools, externe begeleiding, enz.).

De aanpak in het Vlaanderen Circulair-project 'meten in de zuivel' levert interessante inzichten op, ook voor de andere voedingssectoren.

Tabel 7: Overzicht voortgang indicatoren en acties voedselverlies

Overzicht	Indicatoren	Output 2025	Aantal acties in uitvoering
AP 1.1	Aantal uitgevoerde samenwerkingsprojecten in de productketens aardappelen/G&F, brood, zuivel, vlees	Zie overzichtstabel hfdst.2	5 acties in uitvoering 1 actie niet*
AP 1.2	Aantal deelnemende bedrijven o.m. grootkeukens in de zorg	Per sector: zie detailoverzicht (10-30% reductie)	Alle acties in uitvoering
AP 1.3	Aantal beloftevolle interventies/sector (min.3 in planperiode)	Min. 3/sector	Alle acties in uitvoering
AP 1.4	Elke voedingswinkel schenkt/herverdeelt eind 2023	85% van retail schenkt eind 2023 – logistiek knelpunt; Toename schenking retail in 2025.	Alle acties in uitvoering
AP 1.5	Aantal impactvolle start-upprojecten	Zie Doeners Vlaanderen Circulair	1 actie in uitvoering; 3 acties stopgezet**
AP 1.6	Aantal lokale besturen die acties opzetten (min. 50% in 2025)	Min. 50% in opstart in 2025	Alle acties in uitvoering
AP 1.7	% van de bevolking dat aan thuiskringlopen doet van voedselverlies en tuinafval	44%	Alle acties in uitvoering
AP 1.8	Verplichte selectieve inzameling keuken- en voedingsafval bij alle bedrijfssectoren vanaf 2024	Toename tonnage selectieve inzameling in 2023. In horeca en catering onderwijs < 50% selectieve inzameling.	Alle acties in uitvoering
AP 1.9	Realisatie acties via uitvoering projecten	Circulaire projecten in uitvoering	Alle acties in uitvoering
AP 1.10	Hoeveelheid compost en digestaat afgezet in de verschillende marktsegmenten	460.000 ton compost afgezet in 2024:58% in potgrond en bodemverbeterende middelen, 22% in landbouw	Alle acties in uitvoering
Totaal			40 acties in uitvoering, 4 acties niet

*Acties niet opgestart door marktomstandigheden of **stopgezet om budgettaire reden

Binnen de actieprogramma's van het actieplan noteren we een aantal onderzoeksprojecten die steun genieten van de Vlaamse overheid of de EU (cfr. dashboardoverzicht op [Kostwinners.be Publicaties](https://kostwinners.be/publicaties)). De doelstellingen kunnen heel breed of net heel specifiek zijn: o.m.

- 9 afvalintercommunales werkten aan projecten rond preventie voedselverlies, met ondersteuning van de OVAM.
- Het Europese SMART-Life project (2021-2027) werkt onder meer aan oplossingen voor kwalitatieve oplossingen voor ontpakking en verwerking van verpakte levensmiddelen, aan uitbreiding van de selectieve inzameling van bioafval, aan bewustwording van minder voedselverlies bij huishoudens via goede praktijkvoorbeelden.
- Het Chorizo-project (2022-2025) onderzocht hoe sociale normen het gedrag en het ontstaan van voedselverlies bij o.m. huishoudens beïnvloeden. Onvoorbereid, impulsief aankoopgedrag, overschatting van de benodigde hoeveelheden en een mogelijke trigger door promoties leiden tot meer voedselafval.
- Vlaanderen Circulair investeerde in o.m. 2 voedselverliesprojecten in de voedingsindustrie. Specifiek voor de zuivelketen heeft de sectorfederatie BCZ in samenwerking met Fevia een tool ontwikkeld om de voedselverliesstromen in kaart te brengen in de zuivelindustrie. Op basis van interne expertise worden cijfers, oplossingen en good practices doorheen de zuivelketen verzameld, uitgewisseld en gebenchmarkt. Via het project Voedselverliesscan focust Flanders' FOOD in samenwerking met ILVO op een publieke tool voor voedingsbedrijven om een snelle en/of meer grondige screening te doen van hun voedselverliezen en de opportuniteiten voor verbetering.
- In het kader van het Europese ZeroW-project (2022-2025) onderzocht ILVO het potentieel van de lokale verwerking van groente- en fruitoverschotten in Vlaanderen, samen met de Voedselbanken, Boerenbond en OVAM. Een aantal overschotten werden via innovatieve verwerking op een efficiënte en duurzame manier omgezet in veilige, lekkere marktrelevante producten met een langere houdbaarheid zoals bv. sappen en soepen.

1 SITUERING

1.1 KADER EN INHOUD

Dit 4^e voortgangsrapport rond de kringloop voedselreststromen geeft de voortgang van de acties en indicatoren 2025 weer in het kader van het Actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen circulair 2021-2025. Het actieplan focust op drie kringlopen: voedselverlies en voedselreststromen (verder afgekort als voedselverlies), biomassa(rest)stromen van groen-, natuur, bos- en landschapsbeheer, en hout(rest)stromen van industrie en huishoudens. Samen met alle betrokken actoren wil de Vlaamse overheid werk maken van een circulaire toekomst voor voedselverlies en biomassa.

De hele keten streeft ernaar om 30% van de voedselverliezen, van boer tot bord, te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren in 2025 ten opzichte van 2015. Schenking van voedseloverschotten via voedselbanken en sociale organisaties is belangrijk. Het zwaartepunt ligt op preventie- en valorisatieacties in de hele voedselketen, van producent tot en met consument. De organische fractie in het restafval van bedrijven en huishoudens moet verminderen via preventie en de veralgemeende selectieve inzameling van levensmiddelenafval bij bedrijven vanaf 2024 en van gft bij huishoudens.

Het actieplan bestaat uit 10 actieprogramma's, waaraan acties en indicatoren gekoppeld zijn en waarvoor ook trekkers zijn aangeduid, die deel uitmaken van het platform voedselverlies:

- AP 1.1 Samenwerking binnen productketens stimuleren (Flanders' FOOD)
- AP 1.2 Sectorspecifieke programma's opzetten (ILVO)
- AP 1.3 Vanuit de keten voedselverlies terugdringen bij de consument (Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Comeos)
- AP 1.4 Sociaal circulair ondernemen opschalen (Foodsavers/Voedselbanken)
- AP 1.5 Start-ups rond voedselverlies ondersteunen (FoodWIN)
- AP 1.6 Lokale besturen ondersteunen in hun lokale regierol (VVSG)
- AP 1.7 Thuiskringlopen stimuleren (Vlaco)
- AP 1.8 Selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven verbeteren (OVAM)
- AP 1.9 De circulariteit en duurzaamheid van de recyclagemarkt verhogen (Vlaco)
- AP 1.10 De toegevoegde waarde van de afzetmarkt verhogen (Vlaco)

1.2 GOVERNANCE EN OPVOLGING

OVAM en het Agentschap Landbouw en Zeevisserij coördineren de acties rond de kringloop 'voedsel'. De voortgang van de acties uit het actieplan wordt opgevolgd via het platform Voedselverlies. Regelmatig worden ook experts uitgenodigd op het platform voedselverlies. VLAM neemt sinds 2024 deel aan het platform voedselverlies.

De acties worden uitgevoerd door verschillende trekkers, bijeengebracht in het platform voedselverlies. De trekkers van elke actieprogramma rapporteren over de voortgang van de resultaten. Jaarlijks verschijnt een voortgangsrapportage. Dit is de vierde voortgangsrapportage. Deze voortgangsrapportage 2025 bestaat uit een overzichtsrapport en de actualisatie van het dashboard actieplan voedselverlies, waarin alle acties uit het plan en de actuele stand van zaken ervan zijn opgenomen. De vorige voortgangsrapporten blijven, samen met het dashboard, beschikbaar op [Kostwinners.be](https://kostwinners.be).

1.3 MONITORING

Monitoring van de acties is in deze voortgangsrapportage weergegeven. De voortgang van de evolutie van de hoeveelheden voedselverliezen/-reststromen en hun bestemmingen gebeurt tweejaarlijks. In 2025-2026 is de Vlaamse monitor 2023 in kaart gebracht door de OVAM, in samenwerking met alle ketenpartners.

1.4 VOORUITBLIK 2026-2027

In september 2025 werd de wijziging van de Kaderrichtlijn afval goedgekeurd, die o.m. EU-doelstellingen voor de preventie van voedselafval bevat. EU-lidstaten moeten preventiemaatregelen nemen in alle schakels van de keten. Voor een aantal schakels zijn er bindende doelstellingen tegen 2030 in vergelijking met 2020 (of ander referentiejaar): voedselverwerkende industrie: -10%; retail, horeca & catering en huishoudens: -30%. Europa zet een set van acties voorop waar lidstaten mee aan de slag kunnen. In België moeten de drie gewesten tegen medio 2027 de bepalingen van de Kaderrichtlijn omzetten.

Figuur 1: Doelstellingen 2030 Kaderrichtlijn afval



Het Vlaams Actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen 2021-2025 blijft lopen tot het vervangen wordt, alvast al tot in 2027. De beleidsnota Omgeving vermeldt: 'een evaluatie van het actieplan voedselverlies waarbij nagegaan wordt of bijkomende acties mogelijk zijn zowel naar huishoudens en lokale besturen als naar de bedrijfssectoren in de voedselketen'. Het is daarbij van belang om gericht nieuwe acties op te zetten en bestaande acties op te schalen om meer impact te bewerkstelligen.

2 AP 1.1 SAMENWERKING BINNEN PRODUCTKETENS STIMULEREN

2.1 DOELSTELLINGEN

Focus van dit actieprogramma 1.1 ligt op verliesstromen waar acties kunnen leiden tot resultaten met een grotere impact.

Prioritair komen de **productketens aardappelen, groenten en fruit, brood** aan bod.

Indicator AP 1.1: aantal uitgevoerde samenwerkingsprojecten per productketen met positieve impact op pure preventie, herverdeling/herverwerking, valorisatie

Tabel 8: Evolutie uitvoering samenwerkingsprojecten per productketen 2021-2025

Sector	Uitgevoerd 2021-2022	2023	2024	2025	Impact op pure preventie	Impact op herverwerking tot food
Aardappelen, groenten & fruit	6 (2 * Food Waste Pioneers, Optiberry, CichOpt, IMPROVE, INPROVE)	5 (ZEROW, ALEHOOP, Robin Food, VALORCHAMP, TomatI)	5 (ZEROW, Roadmap aardappel-friet, Intelligent Fry, voedselhub-retail Antwerpen, VALORCHAMP)	3 (Voedselhub Antwerpen-retail, ZEROW, Intelligent Fry)	X	X
Brood en graan	2 (Bread2B, Brood, een goed verhaal, met graan uit Europa)	2 (Draf in galop, Brood een goed verhaal)	1 (Draf in galop)		X	X
Zuivel	1 (Food Waste Pioneers)	3 (Meten doorheen zuivelketen, Whey'coholic, kaasweibrood Zuivelarij)	1 (Meten doorheen zuivelketen)	1 (Meten doorheen zuivelketen)	X	X
Vlees & vis	0	2 (Em'Liquid, Blue CC)	1 (Breadcrumb)	1 (Breadcrumb)	X	X

2.2 VOORTGANG ACTIES-PROJECTEN

De actoren uit alle economische schakels werken in concrete samenwerkingsprojecten aan de preventie van voedselverlies en aan de valorisatie van reststromen.

////////////////////////////////////

- **Meten doorheen de zuivelketen**

Het Vlaanderen Circulair-project (2024-2025) leverde o.m. volgende interessante inzichten voor de Belgische zuivel op:

- In de primaire sector:

Er is slechts 0,67% voedselverlies van de totale hoeveelheid rauwe melk. Dat is vooral het gevolg van gebruik van diergeneesmiddelen of gebrekkige kwaliteit (temperatuur, pH, geur, kleur, enz.).

De bedoeling is jaarlijks de monitoring te herhalen op basis van de vastgelegde methodiek (cijfers Melkcontrolecentrum Vlaanderen, BCZ-jaarverslag, enquête zuivelverwerkers transport). Ook zet de sector in op een verantwoord antibioticagebruik.

- In de zuivelverwerkende sector:

11 plants werkten mee aan het project en vertegenwoordigen 84% van alle verwerkte melk in België. De voedselverliesfractie bedraagt er 1% op de productie en volgens de EU-definitie food waste 0,7% op de productie, wat een laag cijfer is. Het wordt maximaal gevaloriseerd. 73% van de eetbare (voedselverlies) fractie gaat naar diervoeding, 25% naar vergisting (cijfers België).

De deelnemende zuivelverwerkende bedrijven engageren zich om de monitoring jaarlijks te herhalen via de tool. Dit wordt ingebed in de duurzaamheidsmonitor voor verwerkers, zodat andere zuivelbedrijven deze ook kunnen invullen. Jaarlijks worden deze cijfers (benchmark) besproken binnen een BCZ-werkgroep met de leden om een lerend netwerk te creëren en best practices uit te wisselen, alsook knelpunten en aanbevelingen in kaart te brengen en, indien nodig, te delen met de overheid.

- In de retail:

De zuivelverliesaanpak binnen de retail verschilt afhankelijk van de (verkoop)strategie. De retail is qua initiatieven aangewezen op meerdere sporen:

1. van winkel naar consument: snelverkoop , Too Good To Go, meer informatie- en bewustwordingsacties
2. van distributiecentrum & winkels naar partners: Happy Hours Market, voedselbanken en sociale organisaties
3. industrie & vergisting: valorisatie van reststromen
4. interne processen: Interne verwerking reststromen, recepten/verpakkingen aanpassingen, huismerken, optimalisatie stockbeheer
5. samenwerking met leveranciers: meer transparantie en communicatie: productie- en leveringsdata, beperken overstocks – forecasting; recalls; optimaliseren verpakkingen & recepturen.

- Verbeterpotentieel in de keten:

1. Samenwerking en transparantie data essentieel, bv. kwantitatieve data (inzage verkoopcijfers & prognoses) specifiek voor de zuivel op retailniveau moeilijk verkrijgbaar
2. Toegankelijker en beter georganiseerde logistiek (meer flexibiliteit, andere THT voorwaarden, gedetailleerder opvolgen recalls)
3. Partnerschap – communicatie naar de consument
4. Pilootprojecten tussen industrie en retail (zeggen versus doen)

5. Meer uitwisseling rond productspecificaties, modaliteiten leveringen, houdbaarheid, enz.

- **Intelligent-FRY**

Het project Intelligent-FRY (2024-2027) verricht onderzoek dat tot een doorbraak moet leiden in het optimaliseren van meertrapsproductieprocessen in de agrovoedingsindustrie. Het productieproces van voorgebakken diepvriesfriet fungeert hierbij als model. In het onderzoek is een sleutelrol weggelegd voor de kersverse Belgian Fries pilot, uitgebreide fysicochemische analyses op product en proceswater, innovatieve 'Design of Experiments'-testplannen en nieuwe statistische datamodellerings- en optimaliseringstechnieken. Flanders' FOOD beheert het onderzoeksproject. De experimenteel-wetenschappelijke uitvoering is in handen van UGent en KU Leuven.

- **ZEROW-project**

Binnen het EU-onderzoeksproject ZEROW-project (2022-2025) met meer dan 40 partners, coördineert ILVO samen met o.a. Boerenbond, OVAM, een sapproductent en de Federatie van Belgische Voedselbanken, een Living Lab waarin mobiele verwerking van groente- en fruitoverschotten wordt onderzocht als mogelijke oplossing om klasse II-producten, overproductie en reststromen van groenten en fruit te valoriseren tot langer houdbare sappen, smoothies en ingrediënten voor soepen en purees. Het gaat niet alleen om proces- en productinnovatie. Ook het verdienmodel / businessmodel, de duurzaamheid en samenwerking tussen ketenspelers komen aan bod.

Uit praktijktesten met een mobiele verwerkingsunit blijkt dat deze nog verder geoptimaliseerd kan worden. De aanwezigheid van de nodige nutsvoorzieningen om de unit te kunnen gebruiken is een ander aandachtspunt, net zoals het verkrijgen van de nodige vergunning. Praktijktesten in de Food Pilot, waar breed inzetbare verwerkingstechnologie in het scenario van een lokale biomassahub werd getest, toonden aan dit een zeer zinvolle aanpak kan zijn om regionaal beschikbare reststromen efficiënt om te zetten tot voedingsingrediënten en producten met een langere houdbaarheid. Dat biedt zowel kansen in de reguliere als sociale economie. Deze aanpak draagt dus bij aan het verminderen van voedselverlies door overschotten uit de primaire productie en handel flexibel te stabiliseren en te verwerken tot nieuwe voedingsproducten.

- **Voedselhub Antwerpen**

Het pilootproject van de Antwerpse Voedselhub had als doel onverkochte voedingsproducten uit de retail te verwerken tot kwalitatieve halffabricaten met een langere houdbaarheid, op een economisch rendabele en sociaal inclusieve manier. Vertrekkend van vraaggestuurde productie, eenvoudige logistiek en een stabiele aanvoer van reststromen werd gekozen voor **aardappelpuree** als eerste product: een white-label halffabricaat voor Solucious, geproduceerd uit nevenstromen aardappelen van Colruyt Group. Binnen het project werden de retourstromen van Colruyt gereorganiseerd, een receptuur ontwikkeld met natuurlijke citrusvezel om de houdbaarheid te verlengen en smaak en textuur geoptimaliseerd in samenwerking met Kunnig vzw en Solucious. Kunnig investeerde daarnaast in vacuümverpakking en pasteurisatie, waardoor in een semi-industriële setting met maatwerkmedewerkers een houdbaarheid van 28 dagen kon worden gerealiseerd. Het resultaat is een microbiologisch veilig, kwalitatief product zonder E-nummers, klaar voor marktintroductie. Verdere stappen zijn de lancering van de puree, de ontwikkeling van bijkomende circulaire producten en uitbreiding naar andere groothandels. Het project werd uitgevoerd door Kunnig vzw, Colruyt Group en het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO).

3 AP 1.2 SECTORSPECIFIEKE PROGRAMMA'S OPZETTEN

3.1 DOELSTELLINGEN

Sectorspecifieke programma's implementeren interventies rond voedselverlies op brede schaal. Deze instrumenten op maat ondersteunen bedrijven bij het meten van hun voedselverlies, de ontwikkeling van preventieacties en het delen van hun kennis als sector.

Het centrale principe voor de ondersteuning van bedrijven is ‘Target, Measure, Act’, een effectieve aanpak om voedselverlies op organisatie- en/of bedrijfsniveau aan te pakken. De focus ligt op de deelsectoren waar nog relatief vaak keukenafval in het restafval belandt of die kampen met seizoenoverschotten: **kmo’s voeding, kleine en middelgrote retail, grootkeukens, restaurants en de tuinbouw**.

Indicator AP 1.2: aantal deelnemende bedrijven en % voedselverliesreductie per sectorspecifiek programma

Tabel 9: Evolutie aantal deelnemende bedrijven per sectorspecifiek programma 2021-2025

Sector	Uitgevoerd 2021-2022	2023	2024	2025	% voedselverlies- reductie	Project
Tuinbouw	-	2 (Belorta, Cuvelier fruit)	4	4 (PO's)	-25% eind 2025	ZeroW (2022-2025)
Voedings- industrie	-	8 voedingsbedrijven 4 zuivelbedrijven	25 4 10	 11 10	-10%	Voedselverliesscan (2023-24) Meten doorheen zuivelketen (2023-25) Lerend netwerk
Grootkeukens	18 (zorg)	4 (zorg) 18 (3 zorg- + 15 voedingsbedrijven)	5 ziekenhuizen en 14 WZC 4 ziekenhuizen en 8 WZC	 2 ziekenhuizen en 9 WZC	-10-30 %	Ondersteuning FoodWIN Foodcare (2022) Au Bain-Perdu (2023- 24) Gemeente voor de toekomst
Restaurants Hotels	473		10 hotels 20 restaurants 40 logies	3 hotels+ 5 resto's 4 hotels	Data via Artevelde Data vanaf midden 2026	No Food To Waste FoodWIN; Slimme weegschalen (Gent+Artevelde); HotelsCutWaste (EU)
Kleine en middelgrote retail	-	Elke retailketen Buurtsupers	Elke retailketen			Per retailketen Superinsect

3.2 PROJECTEN PER SECTOR

Tuinbouw:

- **Het Europese project ZeroW (2022-2025) ontwikkelde een demonstratieomgeving met negen Systemic Innovation Living Labs.** Het Vlaamse team onder leiding van ILVO concentreerde zich in zijn living lab op de verwerking van groenten en fruit tot langer houdbare producten, zoals sap en soep. De mobiele verwerking in een unit op de tuinbouwveiling bleek niet de beste oplossing, maar kleinschalige flexibele hubs bieden wel mogelijkheden. In Vlaanderen kunnen overschotten van groenten en fruit verwerkt worden tot lang houdbare producten met het oog op sociale verdeling, op voorwaarde dat ze nog niet uit de markt zijn genomen. Voor groenten en fruit die uit de markt werden genomen, gelden de regels in de Europese verordeningen 2022/2015 en 2022/126 en nationale uitwerking daarvan. In Vlaanderen is hier momenteel geen wetgevende basis voor wegens te hoge controle- en administratieve kosten.

Het EU-kader maakt dat wel mogelijk en in Catalonië bestaat al een inspirerende case. Een ‘casual loop diagram’ bracht nog andere bottlenecks in Vlaanderen aan het licht: de complexiteit van de organisatie van sociale verdeling in vergelijking met de verwerking tot diervoeding en biogas, de versnippering van de sociale herverdelingsorganisaties, de beperkte logistieke capaciteit om snel piekvolumes te verdelen. Enkele oplossingen daarvoor: samenwerkingsverbanden tussen Voedselbanken en Foodsavers, data beter beschikbaar maken, logistiek ondersteunen en financieren, meer gecoördineerde afhalingen door sociale organisaties bij de PO's. In een eerste donatie-experiment met tomatensoep en -sap, geproduceerd in de Food Pilot van ILVO en verdeeld via de Voedselbank Limburg / Depot Margo, scoorden de voedselveiligheid, de smaak en de houdbaarheid goed. De proces- en productontwikkeling leverde een prima resultaat op. Enkel de verpakking kon nog aantrekkelijker gemaakt worden.

Figuur 2: Overzicht van globale resultaten van 9 living labs ZeroW



- Het Europese **FOLOU-project** brengt kennis en consensus samen om voedselverlies in de primaire productie te meten, te begrijpen en te verminderen, met aandacht voor zowel pre harvest-, harvest- als post harvest-verliezen op het landbouwbedrijf. Daarnaast ondersteunt het regio's via een Twinning Regions Programme om praktijken, methodes en innovaties te delen die voedselverlies preventief aanpakken en zo duurzame verandering in de Europese agrovoedingsketen stimuleren. ILVO fungeert als Vlaamse FOLOU-partner die de dataverzameling, methodologische ontwikkeling en beleidskoppeling rond voedselverlies in de primaire productie ondersteunt, en als brug dient tussen Vlaanderen en het FOLOU-consortium.

- In 2024-2025 zette Fevia Vlaanderen een **lerend netwerk** op rond de vermindering van voedselverlies in voedingsbedrijven. Tijdens 4 sessies kwam een groep van 10 gemotiveerde bedrijven uit verschillende subsectoren samen om te leren van elkaar en van externe experts en om inspiratie op te doen. Iedere sessie startte met een luik presentaties en discussies en vervolgde met een bezoek aan de productie van een van de deelnemers, waarbij gefocust werd op de aspecten inzake voedselverlies. Tijdens het lerend netwerk werd naar verschillende invalshoeken gekeken om de verliezen terug te dringen. Denk maar aan meten, change management, AI, enz. Het initiatief maakte deel uit van het Industriepartnerschap, gesteund door VLAIO.
- Fevia bracht eind 2025 haar **nieuwe duurzaamheidsroadmap 2026-2030** voor de voedingsindustrie naar buiten. Voedselverlies beperken behoort tot de prioritaire doelstellingen van de sector. De sector stelt zichzelf als ambitie om de food waste per eenheid product in de voedingsindustrie met 10% te verminderen tegen 2030. In de komende jaren zal de sector, in samenwerking met andere partners, inzetten op verdere acties rond de beperking van verliezen, de valorisatie van nevenstromen, efficiëntere productie, innovatie.
- Studenten van de Haute École Charlemagne wonnen in april 2025 de **Food At Work Ecotrophelia Awards**, een jaarlijkse innovatiewedstrijd van Fevia. Het team ontwikkelde Cornella, een ijs hoorntje op basis van lactase en bierdraf, ontworpen zodat mensen met lactose-intolerantie van elk type ijs kunnen genieten. Bierdraf is een reststroom uit de bierproductie. Ook de winnaar van de bronzen medaille maakte gebruik van bierdraf. Spirulini van de Haute École Charlemagne (Hoei) is een vezelrijke instantpasta op basis van spirulina, een zoutwateralg. Cornella viel opnieuw in de prijzen op de Europese innovatiewedstrijd Ecotrophelia Europe. De internationale jury bekroonde het concept dat inzet op inclusie én slim gebruik van reststromen.
- In het kader van het interreg project **Food Pioneers Accelerator** werden verschillende projecten uitgevoerd waarin bedrijven werden ondersteund in het beter valoriseren van hun reststromen
 - BeefyGreen: valorisatie oesterzwamsteeltjes
 - Iltom: valorisatie overschotten venkel
 - MagieCreations: Valorisatie van bierdraf.
- **Pilots** is een COOCK+ project (maart 2025 - februari 2028) waarbij Flanders' FOOD samenwerkt met ILVO en VIVES en gebruik maakt van de pilot plants Food Pilot en FR&D Hall. Eerst wordt nieuwe en bestaande kennis verzameld en gebundeld rond volgende thema's: de verwerking van innovatieve plantaardige grondstoffen tot functionele eiwitten en voedingsvezels (waaronder valorisatie van plantaardige

Grootkeukens:

- Horeca:

- Retail:

4 AP 1.3 VANUIT DE KETEN VOEDSELVERLIES TERUGDRINGEN BIJ DE CONSUMENT

4.1 DOELSTELLINGEN

Om het voedselverlies bij de consument terug te dringen bundelen consumenten, ketenactoren en de overheid de krachten en leveren ze elk een bijdrage. De vier sectoren, voedingsindustrie, retail, horeca, catering en de lokale besturen, ondernemen tussen 2021 en 2025 elk drie beloftevolle interventies. Ze worden getest (via pilootprojecten of via de al aangetoonde effecten van bestaande interventies) en gepromoot (via bv. sectorrichtlijnen). Idealiter ligt de focus op de belangrijkste verliesposten op het niveau van de consument.

Indicator AP 1.3: Aantal beloftevolle interventies per sector (min. 3 in planperiode)

Tabel 10: Evolutie aantal beloftevolle interventies per sector 2021-2025

Sector	2021	2022	2023	2024	2025	Resultaat/Output
Voedingsindustrie/ retail	2		1	1		80% consumenten kent onderscheid houdbaarheidsdatums (2021). - Shopcake-campagne sensibiliseerde Vlaamse consumenten om impulsief aankoopgedrag bij voeding te vermijden (2021). 5 supermarktketens stimuleren en sensibiliseren de consument via gerichte communicatiecampagnes om voedselverlies verder te beperken (2023-2024). Meer producten (525) met Kijk, ruik, proefpictogram (THT).
Horeca & catering		1	1	1		Horeca: jonge chefs aan de slag met wat-je-nog-liggen-hadGPT-recepten (2022-2023) – Boury (2024)
Lokale besturen: intercommunales	1	2	1	12	12	- Deelnemers aan project Foodwinners Brugge hebben in 2021 voedselverlies met 55% verminderd. - De OVAM en Vlaco stimuleren met de Kostwinners wat-je-nog-liggen-hadGPT-recepten uit te proberen (2023-2024). - De Plan-eet-app zet 9.918 gebruikers (2025) ertoe aan om zo bewust mogelijk om te gaan met voedseloverschotten. - Alle intercommunales in samenwerking met Vlaco en OVAM lanceerden de 'Voedsel is goud'-campagne in 2024 om huishoudens zo weinig mogelijk voedsel te doen verspillen.

2.Klanten - Voedselverspilling als een commercial driver. Voedselverspilling wordt geïntegreerd in de commerciële strategie in 2026. Grootste deel van de voedselverspilling gebeurt bij mensen thuis. IKEA speelt hierop in via verkoop van producten waarmee je thuis beter voedseloverschotten kan bewaren.

3.Externe betrokkenheid: bewustzijn creëren, delen van good practices en betrokkenheid bij beleid.

Lokale besturen/intercommunales

- 9 intercommunes van voedseloverschotten in 2025-2026 op preventie van voedselverlies bij huishoudens, jongeren op school, sociale doelgroepen. In hoofdstuk 7 (AP 1.6) wordt er dieper op ingegaan.
- **Ook in 2025 zetten Vlaco en de intercommunes de Plan-eet-app tegen voedselverlies verder in de kijker**, zowel op de sociale media, als in de afvalkrant en op de websites. Vlaco en 9 intercommunes daagden de huishoudens in hun regio opnieuw uit om met voedseloverschotten aan de slag te gaan. Gezamenlijk de app in de kijker zetten rond de internationale dag tegen voedselverlies op 29 september veroorzaakte een dagpiek qua aantal gebruikers. Ook de vermelding in de intercommunale afvalkrant of website zorgt voor een duidelijke toename van nieuwe gebruikers in de regio. Door de nieuwe rubriek 'weekmenu', gericht op specifieke doelgroepen, kregen gezinnen een extra houvast om geen voedseloverschotten te creëren.
- Uit de Plan-eet app van **Vlaco** blijkt dat **in een regio met gft-ophaling 46%** van de gebruikers in 2025 voedsel meegeeft **met het gft. 15% composteert deze thuis en 18% voedert ze aan de huisdieren**. Deze cijfers zijn vergelijkbaar met 2024. **In een regio zonder gft-ophaling gooit nog 40% van de gebruikers voedsel bij het restafval** (of voor vloeibare overschotten zoals soep in de gootsteen of wc), 19% geeft ze aan de huisdieren en 17% composteert ze thuis.

Tabel 11: Bestemming voedsel volgens de gebruikers van de Plan-eet-app in 2023-2025

Antwoorden onderverdeeld per regio	% in restafval of andere	% in gft	% thuis in compostbak	% aan huisdieren	% geen voedselverlies	totaal antwoorden (nieuwe gebruikers)
GFT-regio 2023	17	39	18	18	8	3002
Groenregio 2023	39	8	23	19	11	868
GFT-regio 2024	12	47	17	16	8	1612
Groenregio 2024	35	6	22	26	11	219
GFT-regio 2025	12	46	15	18	8	940
Groenregio 2025	40	13	17	19	11	338

Bron: Vlaco 2025

- **FoodWIN** organiseerde in samenwerking met Jennifer Schleber van Empty the Fridge **lokale burgerworkshops rond het thema voedselverspilling**. Dat gebeurde in opdracht van het ziekenfonds CM of in het kader van Gemeente voor de Toekomst. Er waren veel meer workshops gepland maar een aantal werden afgelast wegens te weinig deelnemers. FoodWIN gaat dit herbekijken.
- **De educatieve actie Pak voedselverspilling aan met Bart de banaan bereikte in 2025 in 94 interactieve sessies 1842 leerlingen van de derde graad lager onderwijs**. Dat past in de samenwerking tussen OVAM, Vlaco en andere partners om kinderen aan te zetten tot minder voedselverlies via het onderwijs.

- Een grotere hoeveelheid voedselafval is gecorreleerd aan grotere huishoudens, jongeren en huishoudens met een hoger inkomen;
- Onvoorbereid, impulsief aankoopgedrag, overschatting van de benodigde hoeveelheden en een mogelijke trigger door promoties leiden tot meer voedselafval;
- Ondanks de algemene consensus dat voedselverspilling onverantwoord is, zijn er verschillende ‘normen’ die leiden tot gedrag dat voedselafval creëert, zoals culturele verschillen (beleefdheid), het leegeten van je bord, enz.

ILVO doet een aantal aanbevelingen, waaronder:

- Waardering voor voedsel gaat hand in hand met minder voedselverlies. Gedeelde verantwoordelijkheid creëer je van kleins af, door samen te koken, portiegrootte af te stemmen, enz.
- Aandacht voor voedselgeletterdheid van de consument. Vaardigheden om met voedseloverschotten aan de slag te gaan kan je verbeteren via informatiecampagnes, recepten om restjes te delen, daarbij durven te communiceren dat je voedselrestjes gebruikt, andere oplossingen voor voedseloverschotten (invriezen, diervoeding of, als het niet anders kan, selectief inzamelen).

5 AP 1.4 SCHENKING - SOCIAAL CIRCULAIR ONDERNEMEN OPSCHALEN

5.1 DOELSTELLING

Doelstelling tegen eind 2023: Elke detailhandel met betrekking tot voeding (gespecialiseerde en niet-gespecialiseerde retail), elke voedingsgroothandel en elk distributiecentrum van voedingsmiddelen draagt bij aan voedselschenken en/of een andere vorm van herverdeling van voedselproducten richting menselijke voeding.

In de praktijk¹ bleek dat 85% van de supermarkten schonken eind 2023.

Voedseloverschotten moeten zoveel mogelijk door mensen worden geconsumeerd. De focus bij schenkingen ligt op de uitbouw van het bestaande distributienetwerk van voedselbanken en regionale sociale distributieplatformen (Foodsavers Vlaanderen), en op het versterken van de onderlinge samenwerking en met de aanbieders en verwerkers van voedseloverschotten.

Indicator AP 1.4: Hoeveelheid verdeelde en/of verwerkte voedseloverschotten in Vlaanderen

Tabel 12: Overzicht schenkingen aan voedselbanken en sociale distributieplatformen, 2023-2025

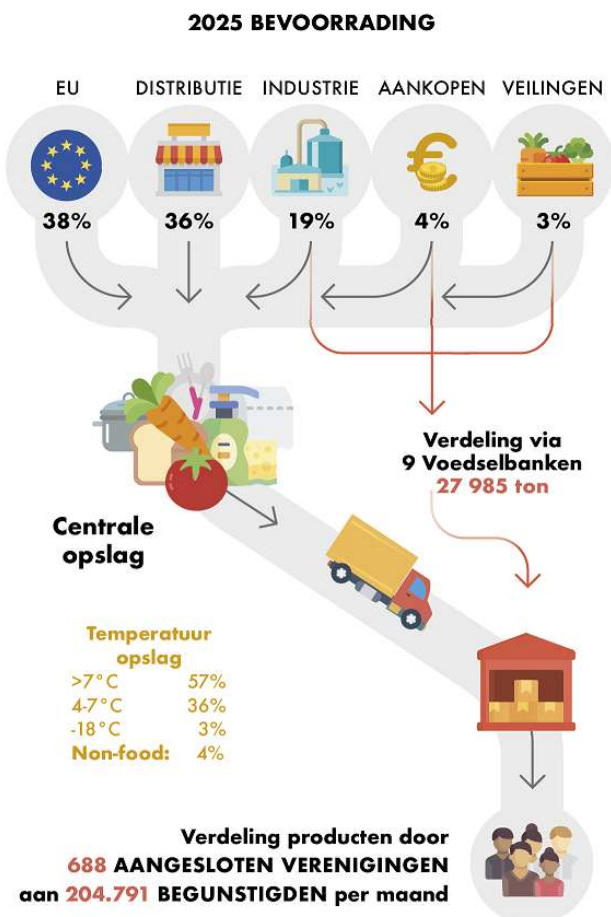
Sector	Totaal 2023	Totaal 2024	2025 Voedselbanken (ton)	2025 Foodsavers Vlaanderen (ton)	Totaal 2025
Landbouwers en Producentenorganisaties groenten/fruit	535	541	467	437	904
Voedingsindustrie	3.525	3.285	3.148	388	3536
Distributie (=groothandel, distributiecentra en supermarkten)	5.451	5.401	3.323	3463	6786
Totaal	9.511	9.227	6.938	4288	11.226

Bron: Berekeningen door BFVB + FoodSavers/Food ACT 13

De totale hoeveelheid geschenken voedseloverschotten in Vlaanderen is volgens de Belgische Federatie van Voedselbanken (BFVB) en Foodsavers Vlaanderen in 2025 met 22% gestegen tegenover 2024. Het gaat om 11.226 ton in 2025, waarvan meer dan de helft van de distributie (groothandel, distributiecentra en supermarkten) komt (6.786 ton, +8%). Meer voedingswinkels schenken, waarbij Foodsavers en lokale voedselverdeelorganisaties meer en meer instaan voor de logistiek. De groei doet zich vooral voor bij

¹ OVAM-bevraging supermarktketens CMART LIFE workshop 22/11/2023

Figuur 4: Overzicht werking voedselbanken in België 2025 (Jaarverslag BFVB 2026)



5.2 ACTIES

Focus op de retail en distributiesector

Schenken is vaak de goedkoopste oplossing. Het systeem botst ook op logistieke grenzen. Schenking is ook afhankelijk van duidelijke richtlijnen en opvolging op de retailwerkvloer en afhankelijk van de retailverkoopstrategie.

- Bij een retailer/retailgroep met een uitgesproken en intern sterk ondersteund schenkingsbeleid aan voedselbanken, Foodsavers en sociale organisaties stijgen de volumes geschonken voeding jaarlijks, ook in 2025.
- Daarentegen bij supermarkten die gefranchiseerd zijn, is er een daling in het aantal schenkingen aan sociale organisaties omdat ze een andere verkoopstrategie hanteren met kortingen voor producten met korte houdbaarheid of bijvoorbeeld samenwerken met Too Good To Go.

- Op basis van een bevraging van Comeos bij haar leden (supermarktketens) blijkt dat er in 2024 2,5% **onverkochte voedingsproducten** zijn in België (in 2022 was dat lager, 1,5%). Daarvan blijkt ongeveer 24,9% nog consumeerbaar te zijn, maar niet meer verkoopbaar. Het gaat om beschadigde producten of verpakkingen of producten die de (te) kieskeurige consument niet meer koopt (naderende uiterste consumptiedatum, te rijp of verkleurd product, of ziet er niet vers genoeg meer uit). Deze producten worden aangeboden voor schenking.
- De Comeos-leden hebben gedurende het jaar 2024 in totaal 15.462 ton voedsel – ongeveer 31 miljoen maaltijden – gratis verdeeld in heel **België**. Dat is een daling met 1.230 ton t.o.v. 2023. Deze hoeveelheid omvat niet alleen de schenkingen van voedseloverschotten, maar ook o.m. de voedselaankopen die gebeuren op basis van de opbrengst van retailacties voor de Voedselbanken.

Volgens Comeos gaat het bij 75,1% van de onverkochte voeding in België om niet-consumeerbare producten (overschrijding van de uiterste consumptiedatum, onderbreking van de koudeketen, beschadigde verpakking enz.). Dit voedsel dat niet meer geschikt is voor consumptie wordt op een duurzame manier verwerkt: 15% komt terecht in diervoeding (als voldaan wordt aan de wettelijke voorwaarden voor afzet naar diervoeding), 79% gaat naar vergisting, 2% naar biochemie en slechts 4% is voor verbranding (cijfers België). De categorieën die vandaag bijdragen tot de meeste verspilling zijn groenten & fruit, brood, gekoelde producten en vlees.

Samenwerking en complementariteit tussen Foodsavers en de Voedselbanken

Vlaanderen telt vijf Voedselbanken, één in elke provincie, die aangesloten zijn bij de BFVB. Zij verdelen in Vlaanderen aan 289 aangesloten lokale voedselverdeelorganisaties. Daarnaast zijn er 13 erkende sociale distributieplatformen of Foodsavers, waarbij in totaal 249 lokale besturen betrokken zijn. De deelnemende distributieplatformen in het kader van de projectoproep hebben drie doelen: regiovormend werken, voedsel distribueren en de transitie voorbereiden naar circulaire voedselhubs waar met verschillende actoren uit de voedselketen wordt samengewerkt.

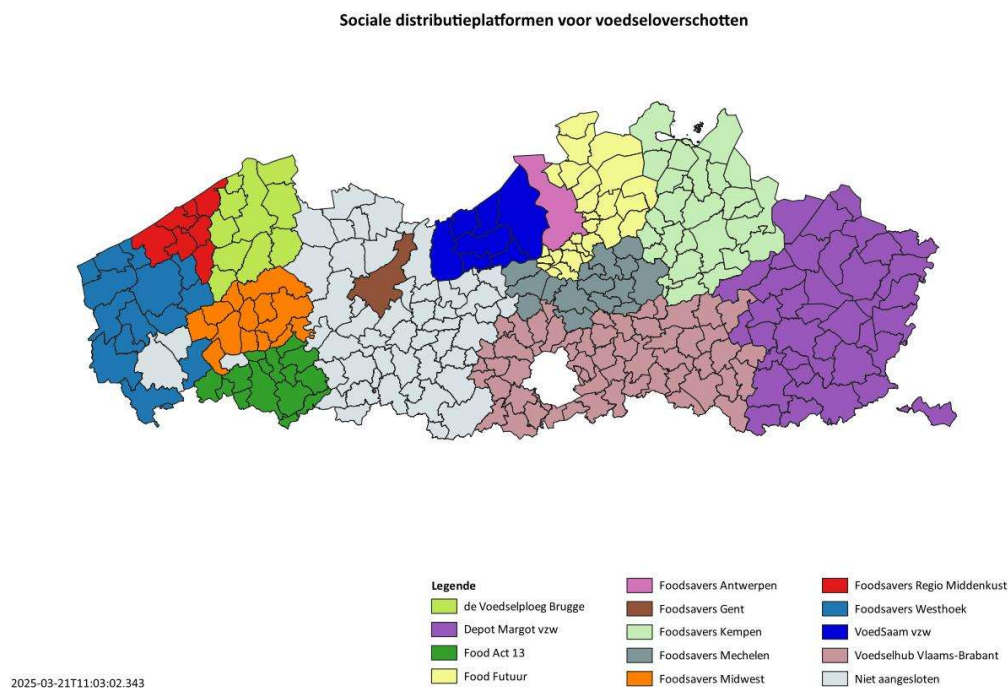
Waar de Voedselbanken zich als distributieplatform eerder richten op de verdeling van grotere hoeveelheden goederen opgehaald bij distributiecentra van supermarkten, voedingsbedrijven en groente- en fruitveilingen, richten de Foodsavers zich op het ophalen en verdelen van opgehaalde goederen uit de eigen omgeving (bv. landbouwers, grootsupermarkten, lokale buurt-/voedingswinkels). Beide zijn dan ook complementair aan elkaar.

In elke provincie lopen er ofwel al samenwerkingen tussen Foodsavers en Voedselbanken ofwel zijn er gesprekken lopende, maar er is nog ruimte voor een meer efficiënte samenwerking.

- West-Vlaanderen is de voorloper op het vlak van samenwerking.
- In Limburg werd in 2025 het traject afgerond om de werkingen van Provinciale voedselbank en de Foodsavers Limburg (Depot Margo) te integreren.
- In Antwerpen werd de samenwerkingsovereenkomst tussen Foodsavers Antwerpen en de Voedselbank Antwerpen-Mechelen-Turnhout eind 2025 niet verlengd door de Stad Antwerpen.

De BFVB moedigt samenwerking aan bij haar leden-Voedselbanken. De BFVB, Sociale Kruideniers Vlaanderen en Foodsavers organiseerden in mei 2025 o.a. een onderling overleg om de samenwerkingsmogelijkheden te bespreken en te stimuleren. Dit overleg wordt in 2026 voortgezet.

Figuur 5: Sociale distributieplatformen voor voedseloverschotten in Vlaanderen



Bron: Foodsavers

Vlaams lerend netwerk

De projectverantwoordelijken van de sociale distributieplatformen in Vlaanderen en een vertegenwoordiger van de Federatie van voedselbanken kwamen in 2025 regelmatig samen in een overleg voor ervaringsuitwisseling en kennisdeling. Ook VVSG was uitgenodigd. In 2025 organiseerde Möbius workshops voor de projectverantwoordelijken met als thema's o.a. stakeholdersmanagement en je hub pitchten bij deze stakeholders, positionering van voedselhubs, samenwerking met Voedselbanken en eventuele heroriëntatie van de hubs.

Hieruit blijkt dat samenwerking tussen de voedselhubs en 'will to share' voor mogelijkheden zorgt. Verschillende (meer mature) voedselhubs dienen als mogelijke voorbeelden om het financieel haalbaar te houden. Momenteel zijn er 3 mogelijke 'modellen' volgens Möbius:

1. Voedselbedeling als een bedrijfsmodel (Foodsavers Kempen – De Waardenmakerij)

////////////////////////////////////

innovatieve recepturen ontwikkelden, van opgelegde hondshaai tot visgarum, om zo onderbenutte visstromen een nieuwe bestemming te geven.

Schenking stimuleren

- Met de gezamenlijke brochure ‘Voedseloverschotten? Schenk ze aan sociale organisaties!’ blijven Comeos en Fevia hun leden in de retail en de voedingsindustrie sensibiliseren.
- Er zijn stappen vooruit gezet in de **fiscaliteit** rond schenkingen in natura voor het goede doel. In principe wordt de schenking van voedingsmiddelen onderworpen aan btw. Voor bepaalde voedingsmiddelen bestaat daarop een uitzondering, onder strikte voorwaarden. De federale regering versoepelt de periode vanaf wanneer de btw-vrijstelling en fiscale regeling geldt:
 - Voor schenkende ondernemingen (zoals voedingsbedrijven of supermarkten) wordt de regeling rond resterende houdbaarheid opgetrokken van 15 dagen naar 30 dagen.
 - Voor schenkingen van lang of zeer lang houdbare producten door ondernemingen die niet rechtstreeks aan de consument verkopen (zoals voedingsbedrijven) wordt in een termijn van zes maand voorzien.

De versoepeling voorziet ook in een administratieve vereenvoudiging (de specifieke reden waarom een product niet meer commercialiseerbaar is moet niet langer per product worden opgegeven). Deze hervorming maakt het in de praktijk aanzienlijk eenvoudiger om bruikbaar voedsel te schenken aan liefdadigheidsinstellingen. De BFVB en Goods to Give waren hiervoor vragende partij en werkten daarvoor samen met Comeos en Fevia.

Eind 2025 werd het koninklijk besluit gepubliceerd dat een eerste set van concrete wetswijzigingen doorvoerde, zoals hierboven vermeld. Andere voorstellen hebben betrekking op andere fiscale aspecten (accijnzen en verpakkingsheffing) en zijn nog lopend.

- Elke geïnvesteerde euro in de Foodsavers en Voedselbanken levert het veelvoudige aan sociale en ecologische meerwaarde op. In 2024 was dat 8,89 euro (Vives Hogeschool 2024). Voor 2025 zal dat getal wat hoger liggen dankzij indexering en inflatie.
- De 13 erkende sociale distributieplatformen of Foodsavers halen hun bestaansmiddelen voornamelijk uit **financiering** door lokale overheden. De Vlaamse financiering met middelen van Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin voor de periode 2021-2025 eindigde eind 2025. In tijden van besparingen en oplopende kosten door de indexering is het de verdienste van alle Foodsavers om hun financiering rond te krijgen.
- De BFVB en de Foodsavers maken zich zorgen over de **vooruitzichten** voor de komende jaren. De Voedselbanken worden geconfronteerd met een daling van het werkingsbudget van het ESF+-steunprogramma voor de aankoop van voedingsmiddelen met 10 miljoen euro. Deze budgetvermindering is een direct gevolg van de daling van de federale bijdrage. Bovendien wordt een stijging van het aantal klanten voor noodhulp verwacht als gevolg van een aantal beleidsbeslissingen, o.a. de beperking van werkloosheidsuitkering in de tijd. Daardoor komt de voedselnoodhulp onder druk te staan met een mogelijke terugval van gemiddeld vijf naar gemiddeld drie maaltijdequivalenten per week per persoon. De BFVB en de Foodsavers proberen zo goed als mogelijk in te spelen op de nieuwe situatie en de groeiende noden.

6. AP 1.5 START-UPS ROND VOEDSELVERLIES ONDERSTEUNEN

Waste innovators, jonge ondernemingen en start-ups dringen met innovatieve ideeën voedselverliezen terug. Ze moeten de juiste ondersteuning krijgen om deze innovaties succesvol naar de markt te brengen en er impact mee te hebben.

Indicator AP 1.5: Aantal impactvolle projecten

VLAIO heeft in 2021 en 2022 in totaal 13 projecten gesteund rond voedselverlies, voor een totaal van 4,03 miljoen euro. Het gaat om projecten waarvan de steunbeslissing in 2021 of 2022 lag en die kernwoorden rond voedselverlies en voedselreststromen in hun dossier hebben opgenomen.

VLAIO faciliteert bedrijven in 2025 die vragen hebben rond oplossingen voor voedselverlies en organiseert expertgesprekken hiervoor. Vaak blijkt dat afstemming vraag en aanbod niet altijd zo evident is, ook al worden data sterk opgevolgd. Ook de bestemming van voedseloverschotten van bv. bakkerijen wordt vaak bepaald door de korte houdbaarheid, hoeveelheid, logistieke kosten (om te scheiden, bewaren in functie van bestemming), enz.

In het Kostwinners-dashboard van deze voortgangsrapportage wordt een overzicht gegeven van de projecten rond voedselverlies. Concrete voorbeelden zijn ook te vinden op [Doeners | Vlaanderen Circulair](#).

- **In 2025 kwam de zesde editie van het Food Waste Fest tot stand met organiserende partners De Kostwinners, FoodWIN, Vlaanderen Circulair, OVAM, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, en met de steun van Departement Omgeving en Belfius.** Er waren 150 deelnemers. en vier sessies: Hoe bestem je voedseloverschotten? Hoe voorkom je voedselverlies in de zorg? Hoe voorkom je voedseloverschotten in de keten? Hoe kan een lokale voedselstrategie bijdragen tot minder voedselverlies? Het [verslag](#) en de [conclusies](#) zijn gedeeld.



7. AP 1.6 LOKALE BESTUREN ONDERSTEUNEN IN HUN LOKALE REGIEROL

7.1 DOELSTELLING

Op lokaal niveau wordt er met succes geëxperimenteerd rond oplossingen om voedselverlies tegen te gaan. Lokale besturen moeten lessen kunnen trekken, een zicht krijgen op best practices, en die uitwisselen en opschalen naar een hoger niveau om zo meer impact te krijgen.

Doelstelling

Minstens 50% van de lokale besturen moet in 2025 aan de slag zijn met acties of een strategie rond voedselverlies. Deze acties of strategieën kunnen kaderen in een lokaal klimaatplan, afvalbeleid of voedselbeleid, met maximale ondersteuning van sociale circulaire initiatieven.

Indicator AP 1.6: Aantal lokale besturen die acties opzetten of voedselstrategie ontwikkelen/uitvoeren

- in 2024-2026 zijn bij 9 intercommunale preventieprojecten rond voedselverlies in uitvoering. In 5 andere intercommunales gaat het om interventies rond voedselverlies. Hieruit blijkt dat de doelstelling van minimum 50% van de lokale besturen in 2025 aan de slag met acties rond voedselverlies, werd gehaald.

Figuur 6: Overzicht intercommunale interventies rond preventie voedselverlies



IOK : Intercommunaal preventieproject voedselverlies 2024-2026

Mirom Roeselare : Intercommunale interventies voedselverlies

Bron: OVAM

- Een kwart van de lokale besturen heeft vandaag een voedselstrategie. Die vertrekt vaak vanuit milieu- of klimaatdoelstellingen, zoals duurzaamheid, korte ketens of minder voedselverlies. Op het lokale niveau wordt vandaag gewerkt aan voedselnoodhulp als hefboom voor sociale inclusie en participatie. Initiatiefnemers: VVSG, Foodsavers en Welzijnsschakels.

////////////////////////////////////

- **Lokale besturen in Vlaanderen die voedselinitiatieven uitvoeren, kunnen voortaan een engagementsverklaring als voedselgemeente ondertekenen. Het initiatief komt van Local4Food, de accelerator lokaal voedselbeleid van de Vlaamse overheid.** Voedselgemeenten engageren zich voor een lokaal en toekomstgericht voedselsysteem. Dat kan op verschillende manieren: acties ondernemen voor minder voedselverlies, gezond voedsel betaalbaar maken voor iedereen, ondersteunen van lokale voedselketens, kiezen voor een duurzaam aankoopbeleid, publieke gronden inzetten voor voedselproductie enz. Het lokale bestuur formuleert concrete en haalbare acties.

7.2 ACTIES

- In 2024-2026 zijn negen projecten in uitvoering die voortkomen uit de OVAM-projectoproep van mei 2024 richting lokale besturen om projecten in te dienen die preventiemaatregelen rond voedselverlies ondersteunen:

1. **Kampioenentraining ‘Voedsel is goud’ (IDM) 2024-2025:** De campagne richt zich op het trainen van specifieke doelgroepen om voedselverspilling te verminderen, met focus op gezinnen, schoolkinderen en maatschappelijk kwetsbare groepen. Na een bewustmakingscampagne via sociale media en tv, worden praktijkgerichte sessies georganiseerd om mensen concrete vaardigheden via de Plan-eet-app aan te leren rond het aankopen, bewaren en hergebruiken van voedsel. Via face-to-face contact, thematische workshops en controles van het restafval, wordt gedragsprestatie gemeten en geëvalueerd om de impact op voedselverlies te maximaliseren.

Jonge gezinnen worden bereikt via marktstanden, evenementen, thema(kook)workshops, adviesbezoeken bij hoge gewichten en controles van het gft-afval. Bij de controle voert de ophaaldienst een eerste controle uit op de sorteerregels; eventueel gevolgd door een tweede controle door een afvalsteward. Elke controle gaat gepaard met feedback, goed of niet goed.

Kwetsbare doelgroepen worden o.m. bereikt via sociale kruidenier, voedselbedeling, vereniging voor mensen in armoede, enz. Er wordt in communicatie altijd de koppeling gemaakt met het financiële aspect. Contact gebeurt steeds samen met iemand uit de doelgroep.

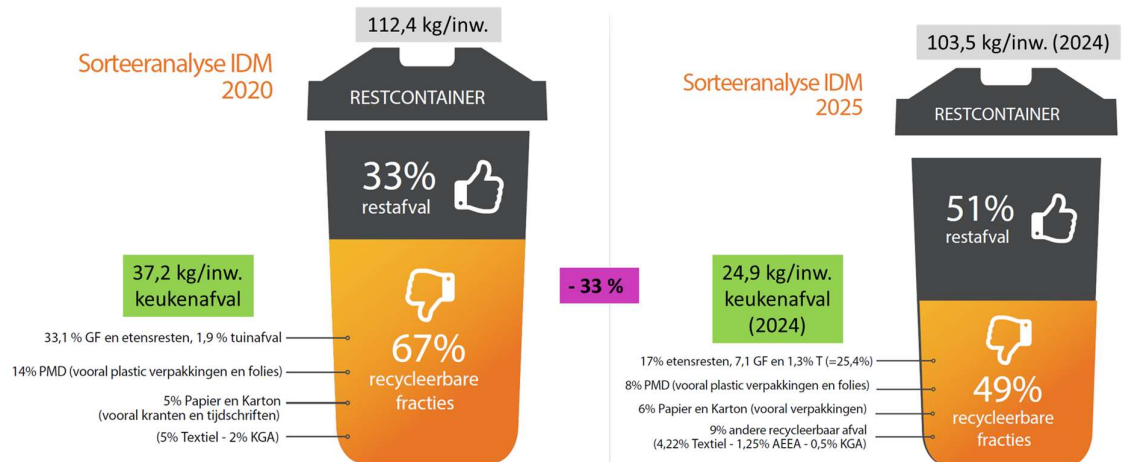
Binnen de schoolomgeving werd voor elke graad een apart educatiepakket gebruikt in samenwerking met Vlaco. Het scholentraject gaat ook gepaard met controles met als resultaat dat de hoeveelheid voedselverlies spectaculair daalde.

Lessons learned:

- Persoonlijk contact en proeftjes: werken perfect als ijsbreker.
- Mix van online en live workshops: online is laagdrempelig, live zorgt voor meer interactie maar lage opkomst bij sommige live workshops. Promotie blijft belangrijk.
- Gft-controlle met directe feedback: inwoners ervaren dit als een duidelijke, eerlijke aanpak. Ook goed-bezig boodschappen naast feedback bij controles.

- Samenwerking met vertrouwde partners (sociale kruidenier, scholen): verlaagt de drempel en zorgt voor meer bereik. Uitbreiden naar jeugdverenigingen, moskeeën, enz.
- Voedselverlies zichtbaar maken: niet iedereen herkent restjes als voedselverlies. Sensibilisering!
- Werken via jongere doelgroep is heel dankbaar, maar via jongeren ouders bereiken is moeilijk.
- Combineer voedselverlies met thema's zoals besparen, gezonde voeding (extra relevantie).

Figuur 7: Impact interventies intercommunale IDM op reductie keukenafval in het restafval



2. **‘Voedsel is goud’ (Ibogem) 2024-2025:** Ibogem voert een brede campagne tegen voedselverspilling met een speciale focus op jonge gezinnen, omdat daar de meeste verspilling voorkomt. Via een wedstrijd op sociale media worden inwoners gevraagd hun beste 'life hacks' tegen voedselverspilling te delen. Daarnaast organiseert Ibogem workshops en deelt tips van bekende atleten om gedragsverandering te stimuleren, met als doel het aandeel voedselafval te verminderen door preventie en betere sorteervoorschriften.
3. **‘Oktober-geen-restjes-over’ (Intradura) 2025-2026:** Na bewustvormingsmaanden zoals ‘Maai mei niet’ en ‘Tournée Minerale’ wil Intradura met ‘oktober-geen-restjes-over’ gezinnen gedurende een maand bewust maken van hun voedselverspilling en hen aansporen om kleine gedragsveranderingen door te voeren. Deelnemers meten aan het begin en einde van oktober hoeveel voedsel ze weggooien en ontvangen tussentijds tips, workshops en lezingen om voedselverlies te verminderen. Na een succesvolle test in 2023 met een daling van voedselverlies van 60% bij de deelnemers, is de campagne in 2024 en 2025 breder uitgerold.
4. **‘Elk sneetje telt’ (IOK Afvalbeheer) 2025-2026:** IOK Afvalbeheer zet in op workshops rond voedselverspilling voor kinderen in de derde graad van het lager onderwijs en hun ouders. De focus ligt op tips om minder voedsel weg te gooien. Ook worden er infostanden geplaatst op

markten/events in Kempense gemeenten, waar bezoekers geïnformeerd worden over hoeveel geld ze verspillen door voedsel weg te gooien en praktische tips krijgen over bewust aankopen, bewaren en hergebruiken van restjes.

5. **‘Elk restje is een feestje’ (IGEAN) 2025-2026:** IGEAN wil o.m. drukbezette huishoudens in de 27 gemeenten activeren tot gedragsverandering om voedselverlies te vermijden en uit het restafval te weren via een wedstrijdactie. Focus ligt op brood als belangrijke voedselverliesstroom. De preventiecampagne rond voedselverlies is erop gericht om het restafval in alle gemeenten in het IGEAN-werkingsgebied te doen dalen.
6. **‘Kopen, koken en bewaren zonder voedselverspilling? Dat Smaakt!’ (Ecowerf) 2025-2026:** Ecowerf werkt op maat en focust concreet op 3 doelgroepen, voornamelijk in gemeenten waar de restafvalcijfers hoger liggen. Ecowerf werkt met voedselverliesambassadeurs, en met een eigen afvalcoach richting aandachtswijken en sociale organisaties. Ecowerf streeft naar een daling van het aandeel eetbare fractie.
7. **‘Voedsel bij restafval is niet oké’ (IVVO) 2025-2026:** IVVO focust op 3 gemeenten met een hoger restafvalcijfer. Door heel gericht huishoudens, kinderen en sociale groepen te ondersteunen in het vermijden van voedselverlies en het aanmoedigen van een beter sorteergedrag voor niet vermijdbaar voedselafval, verwacht IVVO een daling van het organisch afval in het restafval en het bereiken van de restafvaldoelstelling 2030.
8. **‘Red de restjes’ (Limburg.net) 2025:** Limburg.net zet via een participatieve campagne in op het voorkomen van voedselverlies, door gedragsverandering te stimuleren bij drie doelgroepen: jongeren, de beroepsbevolking en het brede publiek. Ze richt zich op 4 momenten: het aankoopgedrag, het bewaren van voedsel, de verwerking ervan en het correct sorteren van onvermijdelijk afval. Met deze campagne via verschillende media (tv-kok, jeugdkamp, enz.) hoopt Limburg.net om het aandeel keukenafval in het restafval te reduceren.

Limburg.net vertrekt vanuit de insteek van micro-acties naar macro-bereik: gerichte acties met kleinere groepjes jongeren die dan als een olievlek via online communicatie en pers uitdeinen en zo het bereik vergroten. Zo'n beetje het Instagram-gevoel creëren. Voorbeelden acties: kookworkshops tijdens jeugdkampen in de zomer, kookworkshop bij de jeugdwerking gevolgd door permoment, posters met humoristische insteek verspreid via scholen en sociale media, influencers ingeschakeld. Vooral Snapchat en influencers hadden een groot bereik.

Volwassenen werden bereikt via avondschool kooklessen. Limburg.net verzamelde ook feedback over de ervaringen met de campagne.

Belangrijkste lessen:

1. Jongeren bereik je via beleving en actie (leren door te doen) in hun eigen context (kampen, scholen, jeugdbewegingen):
94,6% begrijpt nu verschil tussen THT en TGT.

8. AP 1.7 THUISKRINGLOPEN STIMULEREN

De consument sluit thuis de biologische materialenkringloop door keukenresten aan huisdieren of kippen te voederen of keukenresten thuis te composteren.

8.1 DOELSTELLING

Doelstelling:

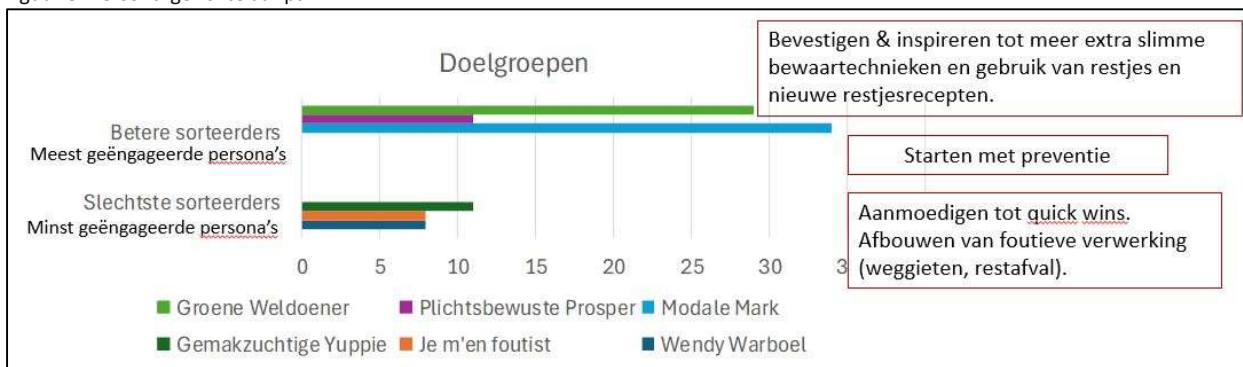
In 2018 deed 41% van de bevolking aan thuiscomposteren. Het is de bedoeling dat dit percentage tegen 2025 minstens hetzelfde blijft.

Indicator AP 1.7: Percentage van de bevolking dat aan thuiscomposteren/-kringlopen doet van voedselverlies en tuinafval

De vooropgezette doelstelling voor 2025 is gehaald:

- In het voorjaar 2025 deed Vlaco een nieuwe bevraging rond thuiskringlopen bij 2000 Vlamingen. Het percentage thuiscomposteersers steeg naar 44%. In 2018 was dat nog 41%. Compostvat en -bak groeien in populariteit. De belangrijkste motivaties zijn ecologisch bewustzijn en handigheid & besparing. Het idee dat je er veel plaats voor moet hebben, blijft de belangrijkste barrière. Een aandachtspunt blijft vloeibaar voedselafval (bv. zuivel, soep, saus), dat nog vaak in wc of gootsteen belandt. 1 op de 4 respondenten werpt wel eens groente- en fruitresten in het restafval. Er kan nog extra verduidelijking geboden worden rond correct thuiscomposteren. Kansen om voedselverlies te vermijden, liggen bij slim restjesgebruik promoten, kijken-ruiken-proeven verder versterken, betere koelkastindeling en portiehulp. Om thuiscomposteren verder te stimuleren, is er een persona-gerichte aanpak nodig, voor starters en ervaren gebruikers. **58% doet aan thuiskringlopen**, dit is naast thuiscomposteren, ook andere kringlooptechnieken (aan de huisdieren geven, mulchen, snoeihout creatief gebruiken, enz.).

Figuur 8: Persona-gerichte aanpak



Bron: Vlaco 2025

8.2 ACTIES

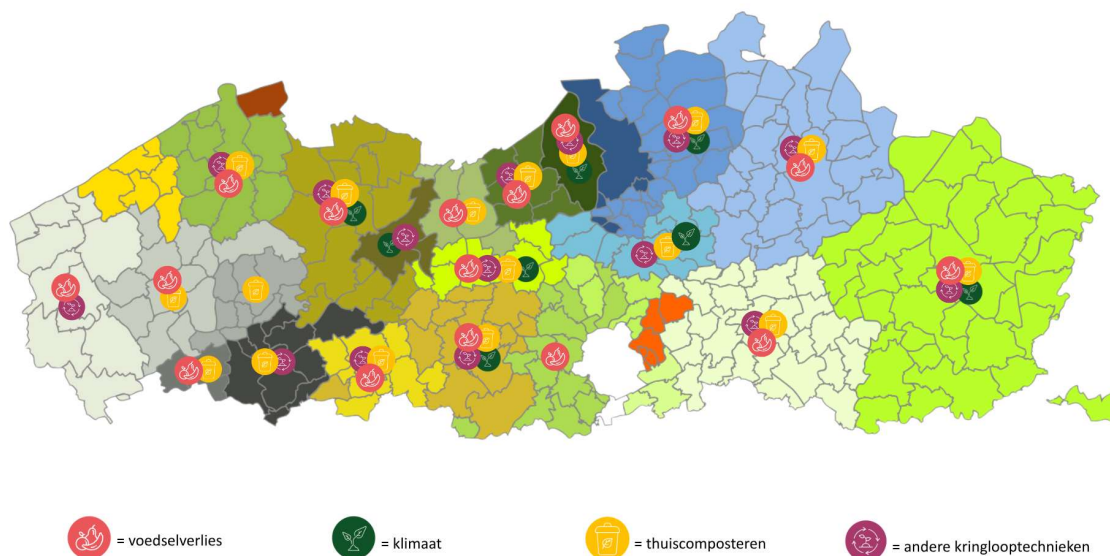
20 van de 25 intercommunales organiseerden infosessies of acties op sociale media rond voedselverlies en thuiscomposteren/thuiskringlopen in 2025. Lesgevers overal in Vlaanderen geven infosessies en workshops over alle kringlooptechnieken. In 2025 ging het om 60 lesgevers en 335 infosessies, goed voor een bereik van 10.000 mensen. Op de events is er veel interesse van jong en ouder. In 2025 zien we dat veel mensen aan de slag willen met kringloop-moestuïneren en water in de tuin in veranderende klimaatomstandigheden. Dit blijkt uit de interesse tijdens het Open Tuinenweekend en tijdens de 35 infosessies. Ook via filmpjes ontwikkeld in het kader van het CORE - Composting in Rural Environments | Interreg Europe-project worden doelgroepen op een laagdrempelige manier (NL, ENG, ondertiteld) aangezet tot thuiscomposter en thuiskringlopen:

- Thuiscomposter (Nederlands | Engels)
- Kringloopkrachten aan huis (Nederlands | Engels).

En worden de voordelen van kringlooptuïneren voor het klimaat verspreid.

De CORE-informatievideo's en nadere info zijn te vinden op [Vlaco-webpagina](#).

Figuur 9: Overzicht actiethema's rond o.m. preventie voedselverlies en thuiskringlopen per intercommunale



Bron: Vlaco 2026

- ////////////////////////////////////

9.1 STAND VAN ZAKEN DOELSTELLINGEN

- Stand van zaken:** zie hoofdstuk samenvatting.

- **De sensibilisering van bedrijven rond selectieve inzameling loopt continu**, volgens de afvalinzamelaars. Er lopen nog steeds trajecten om aangepaste inzamelmiddelen ter beschikking te stellen aan bedrijven, gaande van grotere tanks tot kleinere recipiënten. Daaraan gekoppeld moeten de logistieke middelen worden aangepast.
- **Een hogere prijs van restafval en een lagere inzamel frequentie van restafval** versus selectieve inzameling van levensmiddelenafval vormen een belangrijke stimulans voor de selectieve inzameling. Alsook **het factureren op basis van gewicht van de restafvalcontainer** (maatregel ingevoerd via Vlarema 9), gaat in vanaf 1/1/2026.
- Voor bepaalde stromen, bv. overschotten aan mossels/oesters, die niet meer geschonken kunnen worden, is er vandaag geen valorisatie mogelijk, al worden er diverse pistes onderzocht. Dit is ook duidelijk aangegeven op de sorteerrichtlijnen die vermeld staan op ovam.vlaanderen.be. Met retail/horeca is afgesproken om medewerkers te sensibiliseren om mossels en oesters/schelpen bij het restafval te doen.
- Vanaf 2021 zijn de inzamelaars verplicht visueel controle te doen op bedrijfsrestafval. Dat betekent dat inzamelaars moeten melden in een non-conformiteitenregister als een verplicht in te zamelen stroom nog in het restafval bevindt, in dit geval het keukenafval/etensresten en levensmiddelenafval.
- De inzamelaars/verwerkers zijn vragende partij om in de sensibilisering meer aandacht te besteden aan de duurzame verwerking van het ontpakte/ingezamelde voedingsafval om de werknemers/bedrijven te overtuigen van het belang van het sorteren en de kwaliteit van de ingezamelde fractie. De 'waarom'-vraag dient in de communicatie aan bod te komen. Kwaliteit van het ingezamelde materiaal wordt steeds belangrijker om te voldoen aan de eisen voor de biomix (ontpakte voedingsmiddelen) en om een kwalitatief bodemverbeterend middel te bekomen. De verbetering van de kwaliteit van het ontpakte voedingsafval, de zgn. biomix, is ook gekoppeld aan een aantal investeringsprojecten bij de ontpakkingsinstallaties.

Vanaf 2024 moet elk bedrijf verplicht biogas produceren*

*Ontdek hoe dat lukt in 3 stappen



SAMEN MAKEN WE
MORGEN
MOGELIJK
OVAM

Meer info?
ovam.be/keukenafval

Voor wie is dit verplicht?
Sinds 1 januari 2021 moesten bedrijven die véél keukenafval en etensresten hebben al verplicht sorteren. Vanaf 1 januari 2024 geldt deze verplichting voor elk bedrijf. Meer details op ovam.be/keukenafval.

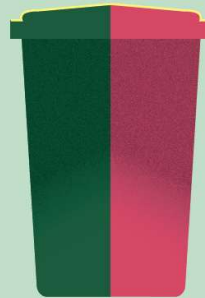
Meer sorteren, minder voedselverlies
Dankzij deze sorteerplicht helpt uw bedrijf bij de productie van compost en biogas én moet er minder restafval verbrand worden. Het milieu nóg minder belasten? Beperk dan uw voedselafval en voedselverlies. Neem een kijkje op www.dekostwinners.be en laat u inspireren door initiatieven en succesvolle projecten om voedselverlies te verminderen.

✓ Mag wel in de container:

- Schillen, resten en overschotten van groenten en fruit
- Gekookte, gefrituurde, gebakken etensresten
- Groenten-, vlees-, visresten van soep, opgevangen met zeef
- Koffiedik
- Brood(resten)
- Keukenrol
- Papieren servetten
- Vlees- en visresten (vetrestjes ...)
- Voeding zonder verpakking

✓ Mag ook, in overleg met je inzamelaar:

- Vloeistoffen (soep, sauzen, melk, koffie ...)
- Verpakte voedingsmiddelen



✗ Mag niet in de container:

- Theezakjes en koffiepads
- Geopende kleine porties voedingsmiddelen (boter, confituur ...)
- Sigarettenpeuken
- Schelpen van mosselen, oesters ...

- Frituurvet en oliën
- Beenderen en dierlijk afval



Ga nu aan de slag!
Contacteer uw afvalinzamelaar en bekijk samen hoe u keukenafval, etensresten en voedingsmiddelen apart aanbiedt. Ook frituurvet, oliën, beenderen en dierlijk afval laat u verder apart inzamelen. Sorteert u niet? Dan kan er na inspectie een boete volgen.

Alvast bedankt voor uw inzet!

10. AP 1.9 DE CIRCULARITEIT EN DUURZAAMHEID VAN DE RECYCLAGEMARKT VERHOGEN

De verschillende acties verhogen de circulariteit en de duurzaamheid van de recyclagemarkt volgens het cascadeprincipe. De stromen moeten zo zuiver mogelijk zijn om een output met een hoge toegevoegde waarde te kunnen produceren.

Indicator AP 1.9: Realisatie acties via uitvoering projecten

Acties/projecten zijn in uitvoering.

Inzet op zuiver gft – huishoudens en zuiver bioafval - bedrijven

- **Om iedereen aan te zetten tot een goede selectieve inzameling van gft zet Vlaco in op meer bewustwording.** Vlaco ontwikkelde een video die inzicht geeft in het traject van de gft-container tot compost, een reeks van 6 animatiefilmpjes rond zuiver en makkelijker gft inzamelen, en 25 social media posts rond de sorteerregels voor gft. Dit communicatiemateriaal wordt ook gedeeld met de intercommunes die een groter bereik hebben. In 2026 plant OVAM in samenwerking met Vlaco een communicatiecampagne rond de verplichting selectieve inzameling van bioafval, de sorteerregels en het belang van de zuiverheid van bioafval gelet op de algemene inzamelverplichting vanaf 2026. Eind 2025 lanceerde Vlaco in samenwerking met afvalintercommunale Ibogem een proefproject in de vorm van een social media-challenge, gericht op het terugdringen van voedselverspilling en beter gft sorteren tijdens de feestdagen. In januari-februari 2026 werd een tweede proefcampagne op sociale media succesvol afgerond met de afvalintercommunale VERKO, gericht op de inzameling van zuiver gft-afval. Via deze social media challenge, geïnspireerd door het Interreg CORE-project, worden huishoudens bewust gemaakt van het probleem, uitgedaagd om voedselverspilling te verminderen en zuiverder gft in te zamelen. Deze campagnes zullen in de loop van 2026 worden geëvalueerd en de basis vormen voor een toolkit met social media challenges die door de intercommunes in samenwerking met Vlaco kunnen worden opgezet.
- Vlaco volgt ook de Europese ontwikkelingen op vlak van inzameling van bioafval op de voet via samenwerking binnen het European Compost Network (ECN) de opvolging van onderzoeksprojecten zoals o.a. Life Biobest en het NSR Interregproject Closecycle.
- **Een van de doelstellingen van het Europese Smartlife-project (Material Approach on Residual Waste Targets and a Litter Free Environment) (2020-2027) is de ontwikkeling van een kwaliteitsborgingssysteem met certificering voor de biomixen.** Om de kwaliteit van biomixen in te schatten werd een nieuwe methode op punt gesteld en geïmplementeerd om de oppervlakte van de onzuiverheden te bepalen in biomixen. Op basis van deze parameter kunnen biomixen worden ingedeeld per kwaliteitsklasse, en wordt het verdere verwerkingstraject van de biomixen vastgelegd. Dat wordt verder uitgewerkt in een wettelijke regeling voor de ontpakkers / producenten van biomixen. Uit het verwerkingstraject voor het selectief ingezamelde en verwerkte organisch-biologisch afval (OBA) blijkt dat in de periode 2020 - 2024 meer ontpakte biomix afkomstig van buiten Vlaanderen naar Vlaamse vergisters is gegaan. Ook het aandeel ontpakking binnen Vlaanderen is toegenomen.

- Serrelo

- ### Actie 1.9.3c

- ### Actie 1.9.3.d

- ### Actie 1.9.4

- ////////////////////////////////////

////////////////////////////////////

11. AP 1.10 DE TOEGEVOEGDE WAARDE VAN DE AFZETMARKT VERHOGEN

11.1 DOELSTELLING

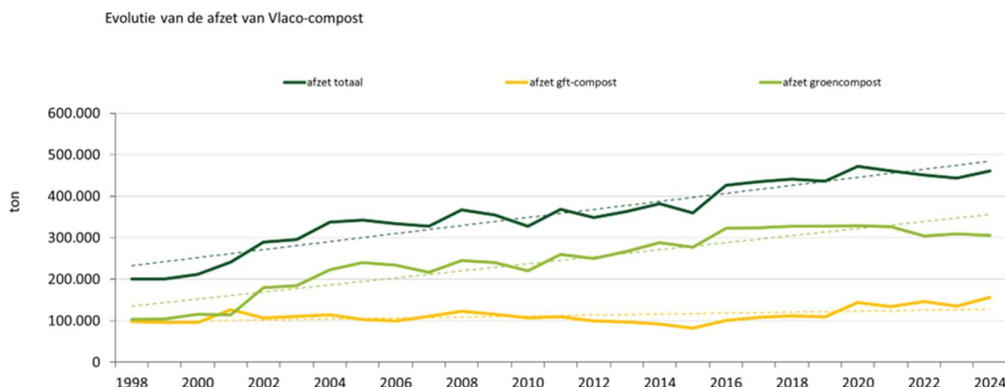
De kwaliteit van compost en (gedroogd) digestaat wordt in belangrijke mate bepaald door de kwaliteit van de ingezamelde inputstromen. De focus op kwaliteit en circulariteit zal het vertrouwen van de markt in deze recyclaten verder stimuleren, zodat de afzet verzekerd kan blijven.

In 2024 is in totaal iets meer dan 460.000 ton compost afgezet. Dat is een lichte stijging tegenover 2023. De stijging is vooral te merken bij de afzet van gft-compost. De verschillen liggen binnen de normale schommelingen van de afzet van compost onder invloed van weer, stock op het einde van het jaar, enz. 103.000 ton compost werd in de Vlaamse landbouw afgezet. Dat is ongeveer 22% van de totale afzet. De andere afzetmarkten zijn groenvoorziening (25%), export (20%), meststoffenhandelaars en teeltaardeproducenten (19%) en potgrondfabrikanten (14%).

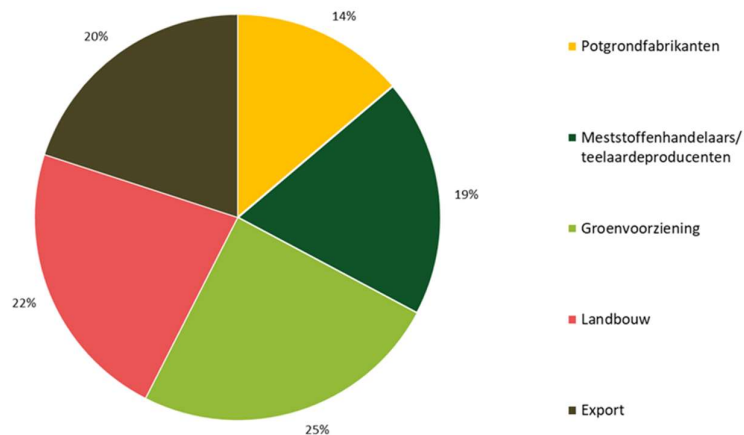
In 2024 is er net geen 1.050.000 ton digestaat afgezet. Dat is bijna 20% minder dan in 2023 en zelfs 30% minder dan op het hoogtepunt in 2022. De daling is in alle digestaatfracties te zien. Dit ligt in lijn met de verwerkte tonnages. De grootste afzetmarkt blijft nog steeds de Vlaamse landbouwgrond, goed voor net geen 600.000 ton, 170.000 ton minder dan in 2023. De vaste eindproducten van vergisting vinden door de hogere fosforinhoud minder makkelijk afzet in de Vlaamse landbouw, deze vertrekken veelal naar de buitenlandse landbouw. Deze afzetmarkt blijft stabiel.

Indicator AP 1.10: Hoeveelheid compost en digestaat afgezet in de verschillende marktsegmenten

Figuur 10: Evolutie afzet van compost in de periode 1998-2024 (Vlaco)



Figuur 11: De totale afzet van compost in 2024, verdeeld over de verschillende afzetmarkten (Vlaco)



11.2 ACTIES

Om de toegevoegde waarde van de afzetmarkt voor compost en digestaatproducten te verhogen, staat kwaliteit en kwaliteitsopvolging centraal. Voor de composttoepassingen neemt de interesse toe, zo blijkt uit de data van Vlaco die de professionele biologische kringloop opvolgt:

- In totaal is er in Vlaanderen net geen **1,1 miljoen ton afval gecomposteerd in 2024: 320.000 ton gft-afval, 760.000 ton groenafval en bijna 20.000 ton organisch-biologisch bedrijfsafval**. Ruim 440.000 ton daarvan is in de gft-compostering verwerkt, tegenover 655.000 ton in de groencompostering. Het aandeel groenafval dat in de gft-compostering wordt verwerkt, wordt jaar na jaar groter.
- In totaal is er in Vlaanderen iets meer dan **460.000 ton compost afgezet**, 155.000 ton gft-compost en 305.000 ton groencompost.
- Potgrondfabrikanten zoeken steeds **meer duurzame, lokaal geproduceerde alternatieven voor veen**. Groencompost is een van de interessante stromen, naast houtvezel, schorscompost en andere plantenvezels. In 2024 is er 64.000 ton compost afgezet in de potgrondsector. Compostafzet naar de teelaardeproducenten en groenvoorziening is goed voor 45% van de afzet.
- In 2024 is er ongeveer **103.000 ton compost in de Vlaamse landbouw afgezet**. Dat is ongeveer 22% van de totale afzet, iets meer dan in 2023. Er is duidelijk een toenemende interesse van landbouwers in compost. De landbouwers besteden meer aandacht aan een gezonde bodem. Dat hangt samen met de klimaatverandering, die ervoor zorgt dat er meer periodes met wateroverlast of droogte zijn. Veel organische stof in de bodem zorgt zowel voor een goede infiltratie bij overvloedige regen, als voor het iets langer vasthouden van vocht in de bodem in drogere periodes. Bovendien is er een groeiende interesse in het systeem van koolstoflandbouw. Via de ecoregelingen krijgen landbouwers financiële compensatie in het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid voor het toepassen van o.m. compost op hun akkers. In 2024 werd op 5412 hectare compost toegediend, op 198 hectare houtsnippers.

