



# Teveel voedsel bij het restafval

Elk jaar gooit een Vlaming ongeveer 34 kg eetbaar voedsel weg.  
 Dat zijn twee tot drie winkelkarren per gezin.

Het voedsel ziet er bijvoorbeeld niet meer fris uit. Of de houdbaarheidsdatum van het eten is voorbij. Dat voedsel komt nog te vaak in de restafvalzak terecht. Vanaf volgend jaar moet dat anders! Groente-, fruit en tuinafval of afgekort gft moet dan worden gesorteerd. Het zal worden opgehaald in een gft-zak. Of je kiest ervoor om thuis te composteren.

## Waarom?

Als groente-, fruit- of tuinafval bij het restafval terecht komt, wordt het verbrand. Dan heeft niemand er nog wat aan. Wanneer het wordt gesorteerd, kan er dierenvoeder of biogas van worden gemaakt. Wanneer gft rot wordt, komt er gas vrij. Dat is biogas! Het kan net als gewoon gas gebruikt worden om te verwarmen. Ook compost wordt gemaakt van gft. Dat wordt dan weer gebruikt om velden te bemesten. Daardoor groeien groenten beter!



iStock - AndreyPopov

## Weg met voedselverspilling

Belangrijk is ook om gewoon minder te verspillen. Wanneer er op een product staat 'ten minste houdbaar tot...', is het niet altijd slecht na die datum. Vertrouw op je zintuigen. Voel of de textuur nog goed is. Ruik of er geen geurtje aan zit. Proef of het nog lekker smaakt. Wanneer dat allemaal nog in orde is, is er geen reden om het weg te gooien!

