

Mechelen / 29 09 2023

Nooit meer restjes weggooien met de Wat-je-nog-liggen-hadGPT van De Kostwinners

Jaarlijks gaat er in Vlaanderen 900 000 ton eetbaar voedsel verloren. Een vierde daarvan gooien huishoudens thuis weg, zo blijkt uit de Monitor van het actieplan Voedselverlies. Daarom lanceren De Kostwinners op 29 september, de Internationale Dag tegen Voedselverlies, de Wat-je-nog-liggen-hadGPT. Een ludieke campagne die de Vlaming moet helpen om nooit meer restjes weg te gooien.



Nooit meer restjes weggooien

Iedereen kent het wel: in je koelkast ligt nog een half blokje feta, een kwart van een komkommer, restjes vlees van de barbecue, een handvol bessen en een overschotje room dat over een paar dagen zuur wordt. De typische slachtoffers die in het slechtste geval in het restafval belanden en uiteindelijk in de verbrandingsinstallatie. Want van de 224.027 ton eetbaar voedsel die de Vlaamse huishoudens per jaar weggooien, wordt nog steeds 78% in de restafvalzak gegooid. En dat is de slechtste manier om verloren voedsel te verwerken. Nochtans geeft 63% van de Vlamingen aan dat ze niet graag voedsel weggooien. Om nooit meer restjes te hoeven weggooien, lanceren De Kostwinners de Wat-je-nog-liggen-hadGPT. Een chatGPT-hulpkok die restjes uit de koel- of voorraadkast in één geniaal (maar soms ook speciaal) recept giet: www.dekostwinners.be

“We hopen in de eerste plaats met deze campagne de Vlaming bewust te maken van de restjes die hij of zij gemakkelijk weggooit,” vertelt Jan Verheyen, woordvoerder van De Kostwinners. “Selectieve inzameling van voedselafval en composteren lossen al een deel van het probleem op, maar dit wordt vandaag nog te weinig gedaan. Daarom zal er eind 2023 een verplichting tot selectieve inzameling worden ingevoerd. Maar sterker dan dat willen we iedereen oproepen om samen voedselverlies te voorkomen. De Wat-je-nog-liggen-hadGPT is een ludieke tool om een eerste stap te zetten, en op www.dekostwinners.be kan iedereen terecht die nog meer wil doen.”

De Kostwinners: samen tegen voedselverlies

In 2021 lanceerde de Vlaamse Regering het [actieplan voedselverlies en biomassa-reststromen 2021-2025](#). Ter ondersteuning van het beleid stippelt dit plan onder impuls van de OVAM en het Departement Landbouw en Visserij concrete acties uit om voedselverlies te vermijden. De hele keten wil 30% van de voedselverliezen voorkomen, opnieuw verwerken als voedsel of hoogwaardiger valoriseren.

Tal van organisaties in Vlaanderen zetten hun schouders onder het actieplan om voedselverlies terug te dringen. Maar ook heel wat lokale besturen, gezinnen, bedrijven, ... gaan bewuster om met

voedselstromen en proberen zo letterlijk kost te winnen. En al die initiatieven - klein en groot – hebben een gezamenlijke vlag om achter te marcheren: 'De Kostwinners'. Al wie respect heeft voor onze voedselkringloop en er alles aan doet om te winnen wat gewonnen kan worden, kan zich een Kostwinner noemen. De landbouwer die fier is op zijn product en erover waakt dat er niets verloren gaat. Alle sociale organisaties die ervoor zorgen dat geschonken voedselproducten hun weg vinden naar wie er nood aan heeft. Veilingen, voedselverwerkende bedrijven, winkels, horecazaken, ... die allemaal hun steentje bijdragen tot minder voedselverliezen.

Nu al overtuigde Kostwinners staan hier:

<https://ovam.vlaanderen.be/web/kostwinners/partners>

Partners die de Wat-je-nog-liggen-hadGPT al getest hebben

Sommige partners gingen zelf al creatief aan de slag met de tool en ondersteunen de campagne, naast hun eigen initiatieven rond de Internationale Dag tegen Voedselverlies.

- Horeca Vlaanderen

Voedselverlies tegengaan is een strijd waar [Horeca Vlaanderen](#) zich al jaren mee voor inzet. Niet enkel consumenten kunnen deze problematiek het hoofd bieden, er ligt ook een opportuniteit bij de horeca. Professionele chefs hebben de kennis en technieken in huis om voedselverlies tegen te gaan en kunnen anderen inspireren hetzelfde te doen. "Er wordt veel te veel eten in de vuilbak gegooid waar je eigenlijk nog mooie gerechtjes mee kan maken", beaamt Thibo Luca, chef van het Young National Culinary Team. "Als jonge chef probeer ik er dan ook echt op te letten om zoveel mogelijk delen van een product te verwerken in een menu. Restjes zorgen ervoor dat je creativiteit op niveau blijft." Ook Thibo waagde zijn kans in de keuken en toverde dankzij de Wat-je-nog-liggen-hadGPT een [bloemkool en spek risotto uit zijn koksmouw](#). Horeca Vlaanderen ondersteunt verschillende projecten om voedselverlies tegen te gaan, brengt haar leden op de hoogte van nieuwe regelgevingen via haar nieuwsbrief en onderwijst horecaondernemers tijdens verschillende opleidingen van de Horeca Academie. Het in de kijker zetten van de campagne 'De Kostwinners' is een logisch gevolg van ons engagement.

- Vlaco

[Vlaco](#) test gedurende de hele maand oktober de Wat-je-nog-liggen-hadGPT uit om restjes om te toveren tot recepten. De recepten worden gedeeld op de social media kanalen van Vlaco en verschijnen in de Plan-eet app. Dat is een app boordevol tips & tricks om je te helpen zo bewust mogelijk om te gaan met voedsel. Denk aan technieken om voedsel optimaal te bewaren, leuke recepten om restjes in te verwerken tot zelfs tips om in de winkel enkel te kopen wat je nodig hebt.

Wat-je-nog-liggen-hadGPT gebruik je met verstand

Ga zelf aan de slag met de Wat-je-nog-liggen-hadGPT en voorkom voedselverlies in je eigen keuken. Maar vraag hem niet om te koken met niet eetbare of gevaarlijke ingrediënten. "We verwachten

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

PERSBERICHT

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

dat iedereen de tool omarmt als een leuke manier om restjes op een creatieve manier weg te werken”, legt Jan Verheyen uit. “Maar we hebben de tool zo goed mogelijk ‘opgevoed’, zodat hij geen recepten genereert met ingrediënten die niet thuishoren op je bord. We willen Vlaanderen vooral op een positieve, laagdrempelige manier meetrekken in onze strijd tegen voedselverlies.”

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

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER



Voor meer informatie:

OVAM

Jan Verheyen – Stationsstraat 110 2800 Mechelen

T 015 284 148 – G: 0479 89 07 46

woordvoerder@ovam.be

Departement Landbouw & Visserij

Nele Vanslembrouck

G: 0479 89 07 46

nele.vanslembrouck@lv.vlaanderen.be