

NO FOOD TO WASTE

Katia Belloy



33% van het geproduceerde voedsel wereldwijd gaat verloren, zo'n 1,3 miljard ton. 8% van het voedselverlies gebeurt in de horecasector. Cijfers om over na te denken en vooral in actie te schieten. Kleine ingrepen kunnen het voedselverlies al inperken.



Voedselverlies komt voor in elke schakel van de keten, van de productie tot en met de consument. Het betekent een economisch verlies omdat het gelijkstaat aan het verlies van hoogwaardige en schaarser wordende grondstoffen. Daarnaast heeft het weggooiën van voedsel een negatieve impact op het milieu. Je gooit niet alleen geld weg, maar ook de energie die in teelt, verwerking, verpakking, koeling en transport is gestoken. De meest weggegooiden producten zijn melk en melkproducten, brood, groente, fruit, sauzen, oliën en vetten.

OP HET RITME VAN DE SEIZOENEN

Eet mee met de seizoenen en de streek. Streekproducten komen van minder ver, zo kan je heel wat energie sparen.

Seizoensproducten zijn ook gewoon lekkerder.

Seizoensproducten kun je ook bewaren via technieken van pickelen en fermenteren. Zo gaat de overvloed die je hebt tijdens het oogstseizoen niet verloren.

Tracht alles te verwerken van de producten die je aankoopt. Zo zijn de bladeren van de bloemkool en het loof van jonge wortelen en radijzen perfect te verwerken in een soep.

Bij dieren kun je alles verwerken: 'from nose to tail'. Van oud brood kun je paneermeel maken, of je kunt het verwerken in soep, hartige en zoute taart, wentelteefjes, broodpudding. De NorthSeaChefs kiezen resoluut voor minder bekende vissoorten. Zo verkiezen ze bijvangst boven de bekende klassiekers als tong en kabeljauw.



03 Food

VEGETARISCH/VEGAN

Vegetarische/vegan maaltijden schelen ook een heleboel op de ecologische footprint. In Hummus & Hortense in Brussel kookt Nicolas Decloedt vegetarisch, met uitsluitend bioproducten. Ecologie trekken ze daar ook door in de kledij en tweedehandse meubelen. Nicolas: "Perfection is the enemy of progress. We gooien groenten en fruit weg omdat ze er niet perfect uitzien. Dat kan toch niet. We proberen ook de transportafstanden zo veel mogelijk te beperken, daarom zijn we grote voorstanders van urban farming."

Cateraar Pieter-Jan Lint pakt uit met vegan desserts. "Voor melk en geraffineerde suikers zijn er tal van alternatieven. Ook opgeklopt eiwit voor meringues en chocomousse kan je perfect vervangen door kikkererwtenweekvocht."

