

# Voedselverlies bij Vlaamse huishoudens

## HUISHOUDPRAKTIJKEN EN -GEWOONTEN

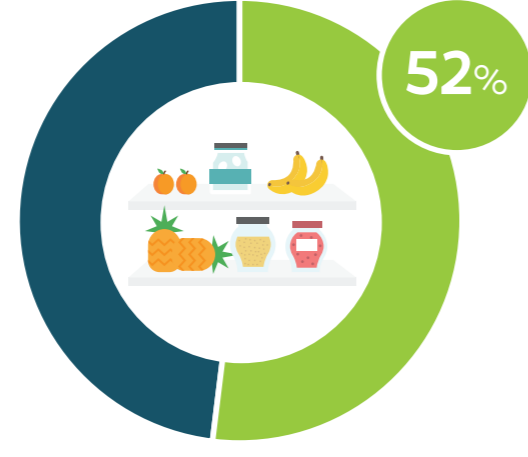


Vlaanderen  
is omgeving

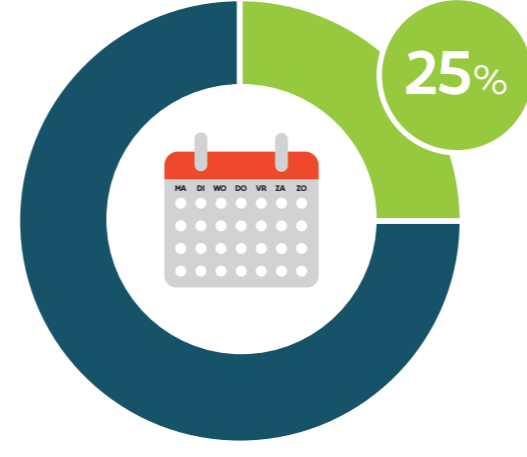
### PLANNEN VAN AANKOPEN EN MAALTIJDEN



maakt gebruik van een boodschappenlijst



controleert zijn voorraad voor het winkelen



plant de maaltijden voor de komende week op voorhand

22%

geeft aan tijdens een winkelbezoek **meer aan te kopen dan voorzien**

29%

zegt (zo goed als) **geen last** te hebben van **impulsaankopen**

46%



We eten met grote regelmaat, op vaste tijdstippen.



Drukte of onvoorziene omstandigheden zorgen er wel eens voor dat we eten overhouden.

16%

15%

Akkoord

Niet akkoord

4%

### BEWAREN VAN VOEDINGSPRODUCTEN



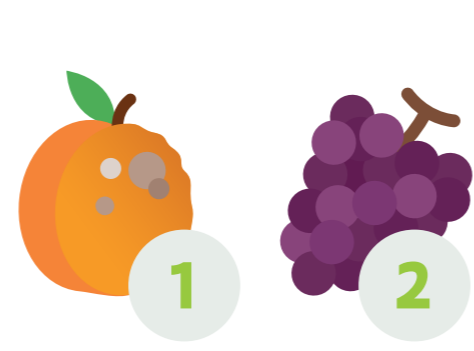
39%

geeft aan **goed** te weten hoe **groenten en fruit best bewaard** worden



41%

geeft aan **goed** te weten hoe **vlees en vis best bewaard** worden



60%

**eet eerst het voedsel op dat bijna gaat bederven**

### KOOKVAARDIGHEID

Een maaltijd bereiden met producten die toevallig in huis zijn vinden huishoudens

(zeer) gemakkelijk

35%

5%

(zeer) moeilijk

Een maaltijd bereiden met restjes van vorige maaltijden vinden huishoudens

(zeer) gemakkelijk

33%

6%

(zeer) moeilijk

Een maaltijd bereiden door creatief met ingrediënten te experimenteren vinden huishoudens

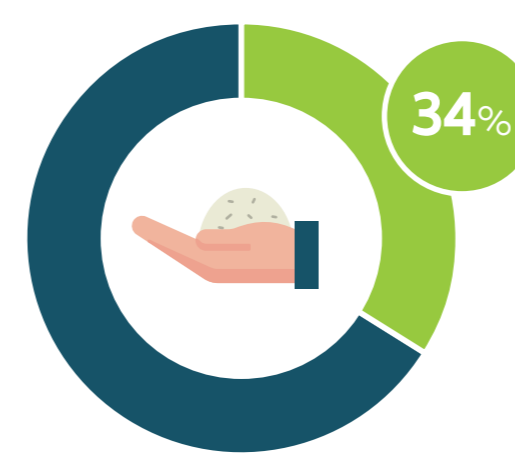
(zeer) gemakkelijk

29%

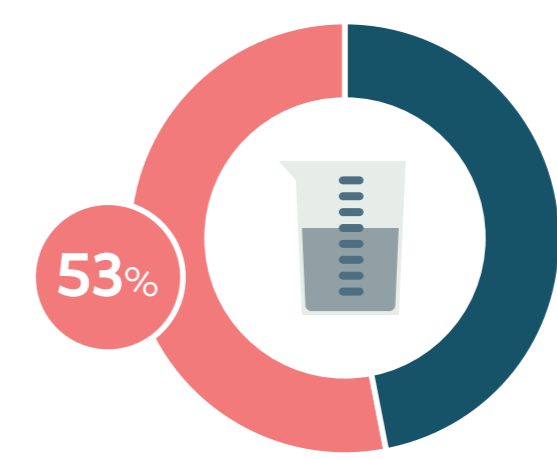
9%

(zeer) moeilijk

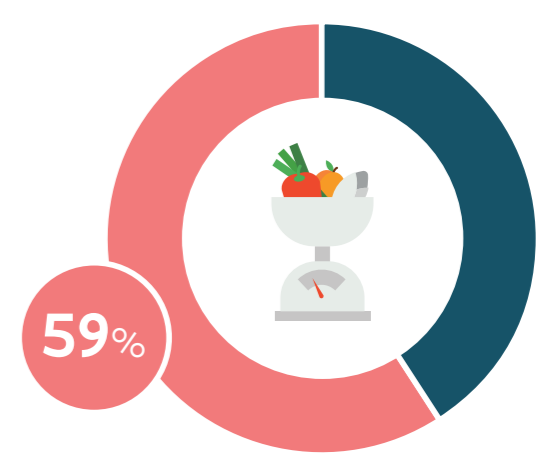
Hoe bepalen jullie de juiste hoeveelheid pasta of rijst bij het bereiden van een maaltijd?



bepaalt de hoeveelheid **MEESTAL** op gevoel



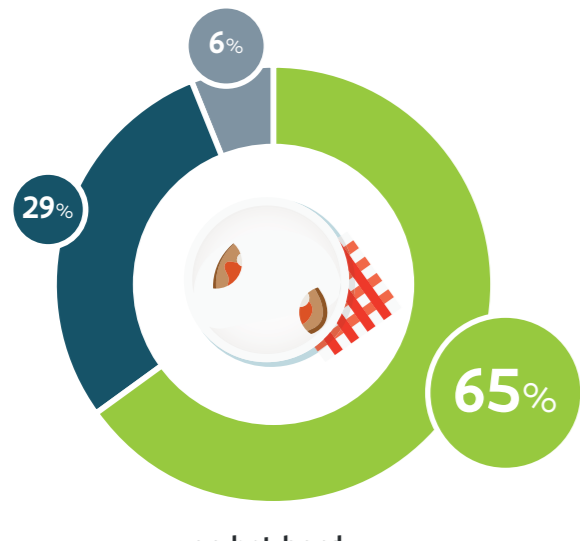
gebruikt **ZELDEN OF NOOIT** een kopje, maatbeker of spaghetti-meter



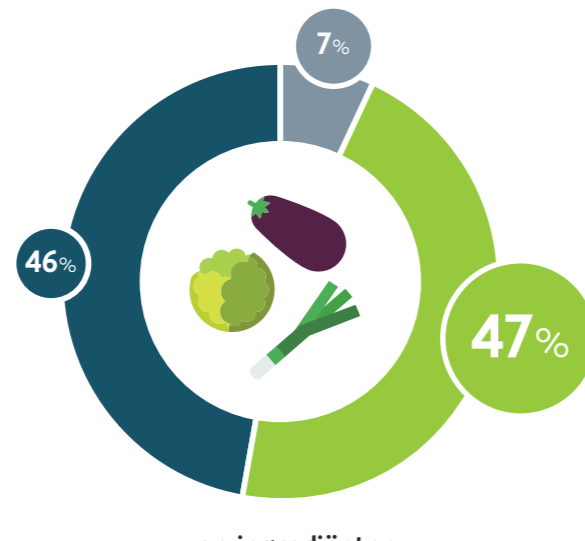
gebruikt **ZELDEN OF NOOIT** een weegschaal

### OMGAAN MET RESTJES

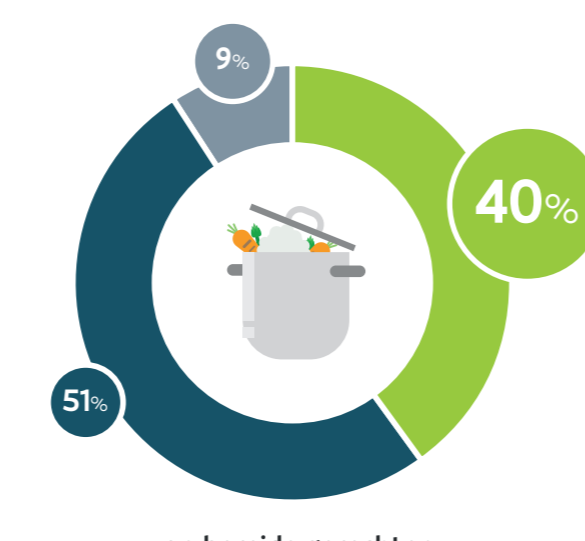
Hoe vaak blijven restjes over:



op het bord



van ingrediënten



van bereide gerechten

Zelden tot nooit

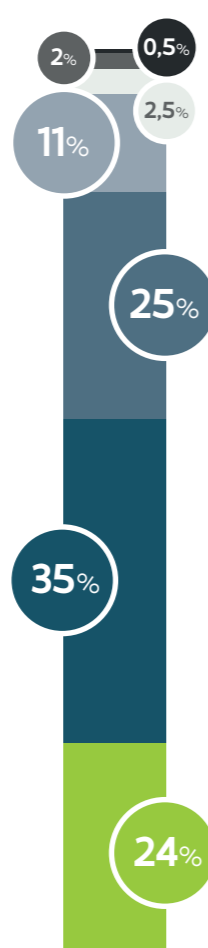
Meerdere keren per week

(Bijna) dagelijks

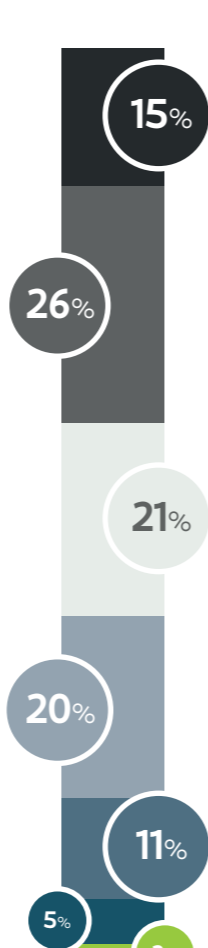
Overschotten van bereide maaltijden eten we later nog op.



Als we een groente niet volledig gebruiken om de maaltijd te bereiden, dan bewaren we de rest voor later.



We eten niet graag de restjes van eerder bereide maaltijden.



helemaal akkoord

akkoord

eerder akkoord

neutraal

eerder niet akkoord

niet akkoord

helemaal niet akkoord

### VOEDSELVEILIGHEID EN HOUBAARHEID

Op welke wijze wordt de houdbaarheid van een product gecontroleerd?

51%

TGT: 21/11/2018

Controle van de houdbaarheidsdatum

44%

Controle van het uitzicht

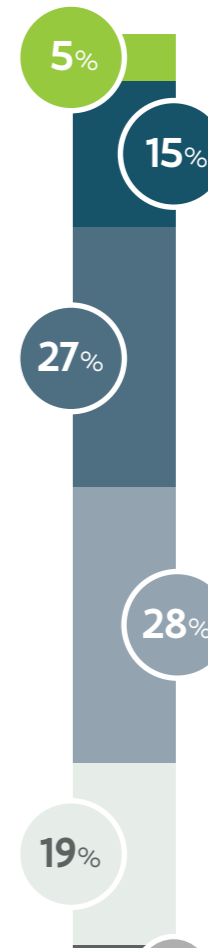
38%

Controle van de geur

29%

Controle van de smaak

Het is moeilijk om in te schatten of voedsel nog veilig is.



helemaal niet akkoord

niet akkoord

eerder niet akkoord

neutraal

eerder akkoord

akkoord

helemaal akkoord