

# NOTHING WASTED

VOLUME ÉÉN | DECEMBER 2025

## VERHALEN UIT DE WERELD

Indonesische studenten  
aan het woord

*Hoe begint het bij jou?  
5 kleine stappen die een groot  
verschil kunnen maken!*

## WETENSCHAP & SAMENLEVING

Samen naar minder  
verspilling

## MET TIPS VAN JOHN:

ontdek alles over  
waterzuivering!

## BINNENKIJKEN:

**ZO WERKT EEN BEDRIJF IN  
VOEDSELTRANSPORT IN BELGIË**

## DE JONGE BLIK!?

Via een educatief spel leren  
we over voedsel- en  
waterverspilling!



## About the editor



Nienke is een enthousiaste masterstudente Sustainable Development aan de KU Leuven. Gedreven door haar passie om de brug te slaan tussen wetenschappelijke inzichten en de samenleving, zoekt ze naar manieren waarop mens en natuur elkaar kunnen versterken. Met een warm hart voor duurzaamheid gelooft ze dat echte verandering begint bij bewustwording en dat kleine, haalbare acties een groot verschil kunnen maken.

Als leidster bij KSA Weelde leerde Nienke hoe waardevol het is om met kinderen te werken en hen op een speelse, creatieve manier iets bij te brengen. Die ervaring gebruiken we nu om complexe milieuproblemen tastbaar en begrijpelijk te maken voor jong en oud.

# INHOUDSTAFEL

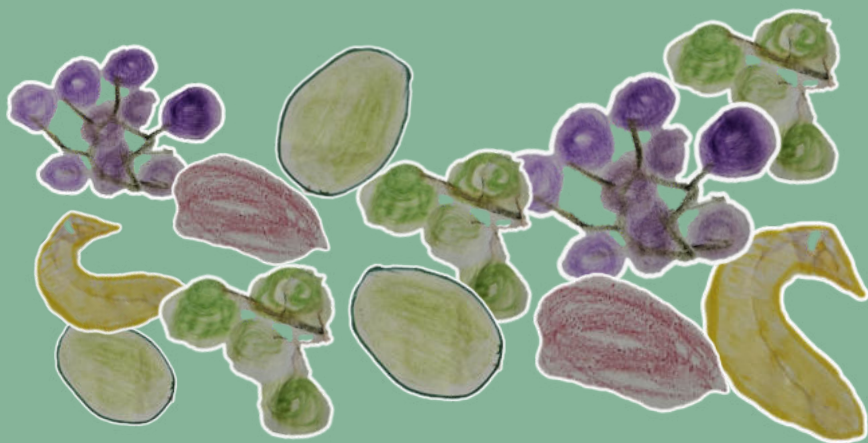
- |                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 1. Introductie                                      | P4  |
| 2. Ontdek alles over waterzuivering                 | P6  |
| 3. Voedseltransport in België                       | P10 |
| 4. Verhalen uit de wereld: van België tot Indonesie | P12 |
| 5. Educatief spel: de jonge blik                    | P22 |
| 6. Wat kan jij doen?                                | P26 |



# INTRODUCTIE

Hoe we omgaan met water en voedsel zegt veel over wie we zijn. Het zegt meer over onze gewoontes, onze waarden en onze verbondenheid met de wereld om ons heen. In België vullen we zonder nadenken een glas water uit de kraan, terwijl elders mensen dagelijks kilometers afleggen om een emmer te vullen of water moeten koken vooraleer het te kunnen gebruiken. En terwijl volle borden hier soms in de vuilbak belanden, wordt eten anderswaar met zorg gedeeld en gekoesterd. De contrasten zijn groot, maar de uitdagingen zijn universeel.

Vanuit die fascinatie voor verschil en verbinding verdiepen we ons hier in de thema's water- en voedselverspilling. Geïnspireerd door mijn grootvader, die actief was in waterzuivering, groeide mijn nieuwsgierigheid naar hoe wetenschap en samenleving samen oplossingen kunnen vinden voor een duurzamere toekomst.



-Fruit getekend door Nore, Joro KSA Weelde

# INTRODUCTIE

Kinderen kunnen een krachtige boodschap overbrengen en de jonge blik kan zeer verfrissend zijn. Kinderen stellen vragen waar volwassenen vaak overheen kijken, en hun creativiteit opent nieuwe perspectieven. Hun tekeningen, ideeën en verhalen tonen niet alleen hoe zij de wereld zien, maar ook hoe wij van hen kunnen leren.

Met een open blik op zowel België als Indonesië, het Globale Noorden en Zuiden, brengt dit werk inzichten samen over verspilling, zorg en samenwerking. Het nodigt uit om na te denken, over onze dagelijkse keuzes, over wat we vanzelfsprekend vinden, en over hoe elke druppel, elke hap en elk gebaar mee kan bouwen aan een toekomst waarin minder verloren gaat. Het is waar: wie klein begint, bereikt meer dan wie er nooit aan begint.

Samen met KSA Weelde testten we een educatief spel uit. Hier leerden we meer bij over voedsel- en waterverspilling in de wereld. Alle kinderen deelden op het einde van het spel hun ideeën en gedachten op een creatieve manier: Wat heb je bijgeleerd over voedsel- en/of waterverspilling? Denk jij aan oplossingen? Deze output zal verspreid doorheen deze editie te vinden zijn.



-Sorteren is belangrijk! Getekend door Liv, Joro KSA Weelde

# ONTDEK ALLES OVER WATERZUIVERING

Een waterzuiveringsexpert aan het woord: Hoe werkt een waterzuivering en wat zijn de uitdagingen?

Bij de productie van voedsel, denk aan vleesverwerking, zuivel, of zelfs olie en chemische producten, komt er meer kijken dan enkel het eindproduct dat op ons bord belandt. Een vaak onzichtbaar, maar cruciaal onderdeel van deze keten is het afvalwater dat tijdens het productieproces ontstaat. Vooral de vleesindustrie heeft hierin een groot aandeel: voor het slachten en reinigen van één kip is gemiddeld 20 liter water nodig, terwijl bij runderen dat cijfer kan oplopen tot 600 liter per dier. Dat water verdwijnt niet zomaar: het raakt vervuild met vetten, vaste deeltjes en opgeloste stoffen die samen een grote druk leggen op onze ecosystemen.

*“Waterzuivering is dus geen magisch proces, maar een ingenieus samenspel van techniek, biologie en natuur.”*

In dit afvalwater zitten drie hoofdcomponenten die vervuiling veroorzaken: **zwevende stoffen (TSS , Total Suspended Solids), vetten en opgeloste stoffen**. Deze worden gemeten via de zogenoemde COD (Chemical Oxygen Demand) en BOD (Biological Oxygen Demand). Het zijn indicatoren die aantonen hoeveel zuurstof nodig is om de vervuiling biologisch af te breken. Hoe hoger die waarden, hoe zwaarder het water vervuild is.

Om dat water opnieuw te kunnen gebruiken of veilig te lozen, zijn verschillende stappen in de zuivering nodig. De eerste stap is relatief eenvoudig: met een zandfilter of een zeef worden de grootste vuildeeltjes verwijderd.



Vervolgens wordt een vlokmiddel toegevoegd, een stof die kleine deeltjes laat samenklonteren tot 'vlokken'. Die vlokken worden daarna gescheiden van het water: ofwel via een bezinktank, waarin de vlokken naar de bodem zakken, of via flotatie, waarbij ze juist naar boven drijven en als schuimlaag kunnen worden verwijderd.

**Na deze drie stappen lijkt het water helder, maar schijn bedriegt: er blijven nog altijd opgeloste stoffen over.**



Om die af te breken, is een biologische behandeling nodig. In grote tanks wordt het water gedurende vier tot vijf dagen belucht, zodat bacteriën de resterende verontreiniging kunnen afbreken. Dit proces verlaagt de COD- en BOD-waarden aanzienlijk, waardoor het water uiteindelijk kleurloos en schoon wordt. Toch blijft voorzichtigheid geboden. Het bevat nog steeds bacteriën en is dus niet drinkbaar, maar wel veilig genoeg om te lozen op het land of in oppervlaktewater.

## Hier eindigt het verhaal niet.

Tijdens het zuiveringsproces ontstaat er een nieuw restproduct: organisch slib. En dat moet ook verwerkt worden. De beste manier is om het slib eerst te ontwateren, waarna het in een vergister terecht komt. In die vergister breken micro-organismen het organisch materiaal verder af, met twee waardevolle eindproducten tot gevolg: biogas, dat kan worden gebruikt als energiebron, en meststof, die terug de landbouw in kan. Zo wordt een afvalproduct opnieuw onderdeel van de natuurlijke kringloop.

doe de kraan

dicht  
als  
je hem

met gebruikt

- "Doe de kraan dicht als je hem niet gebruikt."  
Geschreven door Lena V., Joro KSA Weelde

Waterzuivering is dus geen magisch proces, maar een ingenieus samenspel van techniek, biologie en natuur. Het toont hoe we zelfs uit het meest vervuilde water opnieuw waarde kunnen halen en hoe elke stap in de keten, van producent tot consument, bijdraagt aan een circulaire en duurzamere toekomst.



## TIPS VAN JOHN:

### **Welke strategieën of oplossingen hebben volgens u de meeste impact om verspilling te verminderen?**

De vraag naar (gezuiverd) water neemt wereldwijd toe. Kleine besparingen kunnen worden bereikt via prijssturing, maar de grootste impact ligt bij bedrijven. Door waterhergebruik te stimuleren en meer efficiëntere zuiveringssystemen toe te passen, kan verspilling sterk worden verminderd. In minder dichtbevolkte regio's, waar waterwinning eenvoudiger en goedkoper is, wordt verspilling vaak minder serieus genomen: bewustwording en regelgeving blijven daar dus cruciaal.

### **Welke innovaties zijn volgens u vandaag nog het meest dringend nodig in waterafvalbehandeling?**

Water recuperatie en energie verbruik. De volgende stappen die moeten worden genomen zijn de Ultra Filtratie, Omgekeerde Osmose en Nano Filtratie voor een nog verder gaande zuivering. Dit is nodig door onder andere medicijn gebruik en denk ook aan PFAS.

### **Welk advies zou u meegeven aan de volgende generatie die wil werken rond duurzaamheid?**

Mijn advies aan de volgende generatie is om te blijven kijken naar hoe het beter en duurzamer kan. De noodzaak voor duurzame oplossingen zal alleen maar toenemen. Dat vraagt inzet van zowel de commerciële sector, die moet werken aan betaalbare en toegankelijke systemen, als van de academische wereld, die nieuwe kennis en innovaties moet blijven ontwikkelen. Blijf nieuwsgierig, werk samen over sectoren heen, en onthoud: echte vooruitgang ontstaat wanneer idealen en praktische oplossingen elkaar versterken.

# VOEDSELTRANSPORT IN BELGIE

Een gesprek met de manager bij Huppa: voedseltransport en -verspilling in België. Hoe zit dat nu met efficiëntie, verantwoordelijkheid en duurzaamheid?

Binnen de Belgische voedingssector worden steeds meer inspanningen geleverd om voedselverspilling te verminderen, zowel tijdens de productie als het transport. Het interview met Huppa, een toonaangevend Belgisch versplatform, toont hoe innovatieve bedrijfsstrategieën een concreet verschil kunnen maken.



*“Toch blijft overproductie een uitdaging. De hedendaagse consumptiemaatschappij stimuleert een constante beschikbaarheid van verse producten, wat leidt tot overschotten in de keten.”*

Bij Huppa is voedselverlies tot een minimum beperkt dankzij een reeks preventieve maatregelen. Producten die tijdens het transport of de verwerking beschadigd raken, worden zorgvuldig gescheiden en verzameld in biocontainers voor verdere verwerking. Artikelen die dicht bij hun houdbaarheidsdatum komen, worden intern verkocht aan medewerkers tegen een gereduceerde prijs, wat niet alleen verspilling tegengaat, maar ook bijdraagt aan een duurzame bedrijfscultuur. Restoverschotten worden bovendien tweemaal per week opgehaald door het OCMW, dat ze herverdeelt onder mensen in nood. Op die manier krijgt voedsel dat anders zou worden weggegooid een tweede leven binnen de gemeenschap.

Toch blijft overproductie een uitdaging. De hedendaagse consumptiemaatschappij stimuleert een constante beschikbaarheid van verse producten, wat leidt tot overschotten in de keten. Initiatieven zoals Too Good To Go helpen om deze verspilling te beperken door consumenten rechtstreeks te verbinden met bedrijven die hun overtollige producten aanbieden aan sterk verlaagde prijzen. Dit soort digitale oplossingen past binnen een bredere trend in België, waarin technologie en bewustwording samenkomen om duurzaam gedrag te stimuleren.

Een ander aspect van voedselverspilling ligt in de esthetische normering van voedsel. Veel producten worden geweerd uit de handel omdat ze niet voldoen aan het “perfecte” uiterlijk dat consumenten verwachten. Kromme komkommers of kleinere appels smaken echter even goed, maar vinden vaak geen weg naar de winkelrekken. Dit benadrukt dat voedselverspilling niet enkel een logistiek, maar ook een cultureel probleem is!

Huppa positioneert zichzelf niet louter als groothandel, maar als een duurzaam en innovatief platform dat samenwerkt met klanten, leveranciers en partners op lange termijn. Vanuit een familiale langetermijnvisie investeert het bedrijf in zowel duurzame groei als duurzame relaties. Die aanpak weerspiegelt een bredere verschuiving binnen de Belgische voedingssector: de ambitie om economische activiteit te combineren met maatschappelijke verantwoordelijkheid.

**Door efficiënt beheer, herverdeling van overschotten en een focus op samenwerking in de keten, toont Huppa dat duurzaamheid in voedseltransport en distributie geen verre toekomstvisie hoeft te zijn, maar een haalbare realiteit: vandaag én morgen.**

# VERHALEN UIT DE WERELD: VAN BELGIE TOT INDONESIA

**De uitdagingen rond waterbeheer en verspilling verschillen sterk tussen België en Indonesië, maar beide landen staan voor eenzelfde dringende opdracht: het garanderen van toegang tot schoon water in een context van bevolkingsgroei, industrialisering en klimaatverandering.**

In België heeft de waterzuivering de afgelopen decennia een opmerkelijke evolutie doorgemaakt. Waar afvalwater vroeger rechtstreeks werd geloosd in rivieren of beken, zijn tegenwoordig strenge zuiveringsnormen van kracht. Vooral binnen de voedingsindustrie, zoals in slachthuizen, worden meerstapszuiveringssystemen toegepast: filtratie, flotatie met vlokmiddelen, biologische behandeling en pH-correctie. Het gezuiverde water wordt nu vaker hergebruikt binnen het bedrijf, bijvoorbeeld voor het reinigen van transportvoertuigen. Deze vooruitgang is het resultaat van een sterke regulering: de overheid legt normen op, voert controles uit en hanteert het principe “de vervuiler betaalt”.

-Interview met Euro Industries (persoonlijke communicatie, 8 oktober 2025)

*“Grote bedrijven moeten steeds vaker zelf instaan voor de zuivering van hun proceswater. Ook drinkwatermaatschappijen dragen als ondernemingen een zware verantwoordelijkheid. De overheid produceert geen water, maar moet via strikte handhaving en controle waken over de volksgezondheid en de kwaliteit van onze waterbronnen.”*

Toch is het Belgische waterbeheer niet zonder uitdagingen. De verantwoordelijkheden zijn verspreid over verschillende bestuursniveaus: gemeenten staan in voor riolering, terwijl de gewesten instaan voor waterzuivering. Dit gefragmenteerde systeem bemoeilijkt soms een gecoördineerde aanpak. Bovendien stijgen de kosten voor lozing en hergebruik, wat bedrijven stimuleert om water intern te zuiveren, maar tegelijk een economische druk legt op kleinere ondernemingen.

-Interview met Euro Industries (persoonlijke communicatie, 8 oktober 2025)

-VRT NWS. (2020, 4 november). Pano: Riolering, nu [Video]. VRT.

België staat model voor de tendens die zich wereldwijd aftekent: hergebruik en recuperatie van water worden steeds belangrijker, zowel om kosten te besparen als om de ecologische voetafdruk te verkleinen. Toch blijft de infrastructuur verouderd in sommige regio's, waar nog steeds woningen niet aangesloten zijn op het rioolnet.

*nik de douche open laten staan!♥*

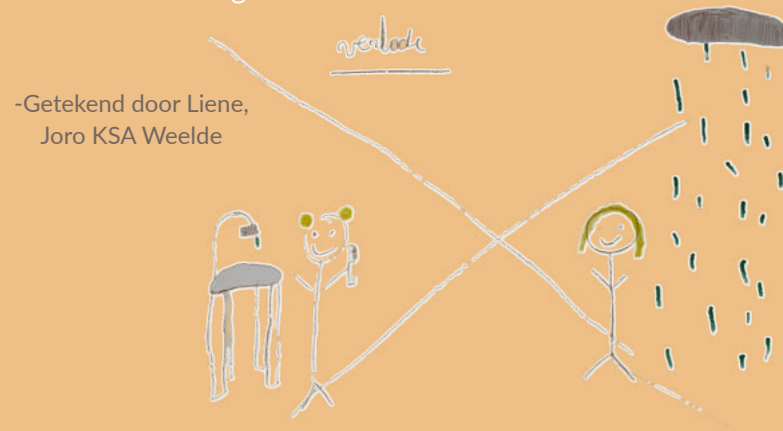


- "Laat de douche niet zomaar openstaan."

Getekend door Lauren, Joro KSA Weelde

*"De stijgende normen en kosten rond waterlozing en hergebruik hebben westerse bedrijven aangezet om hun water zelf te zuiveren en circulair in te zetten. Die evolutie zal zich wereldwijd voortzetten – een noodzakelijke én commerciële stap richting duurzaam waterbeheer."*

In Indonesië ligt de situatie complexer. Ondanks dat het land ongeveer 4,7% van de wereldwijde zoetwatervoorraden bezit, is schoon water niet vanzelfsprekend. De beschikbaarheid is ongelijk verdeeld over de archipel, en stedelijke groei, vervuiling en klimaatverandering zetten de bestaande infrastructuur onder druk (GWP Southeast Asia Official, 2025). Volgens Widyarani et al. (2022) komt slechts een klein deel van het huishoudelijk afvalwater terecht in een waterzuiveringsinstallatie; het merendeel stroomt ongezuiverd de natuur in. Dit heeft grote gevolgen voor volksgezondheid en ecosystemen. Leeuwerik (2025) wijst daarnaast op de top-downstructuur van het Indonesische waterbeleid, waarbij beslissingen en kennisstromen vaak van overheidsniveau komen, zonder voldoende lokale participatie. Dit beperkt de effectiviteit van beleid en leidt tot een kloof tussen regelgeving en de realiteit op dorpsniveau. Institutionele complexiteit en beperkte financiering vormen een bijkomende hinderpaal voor een duurzaam wastewater management.



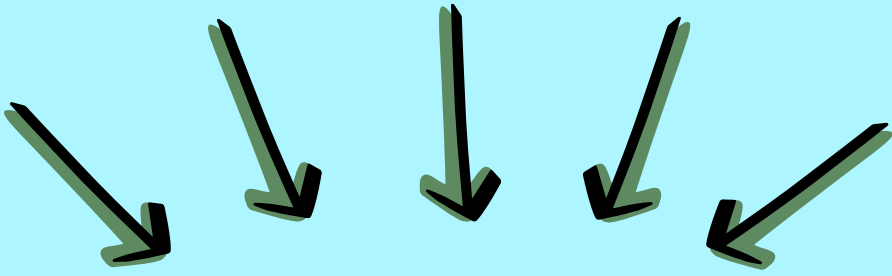
Toch ontstaan er innovatieve oplossingen op lokale schaal. In landelijke gebieden vangen gezinnen regenwater op in grote tanks en filteren het voor huishoudelijk gebruik, een praktijk die niet alleen efficiënt is, maar ook culturele wortels heeft. Bovendien worden er natuurgebaseerde oplossingen ingezet, zoals het planten van bamboe rond waterbronnen om erosie tegen te gaan en infiltratie te bevorderen. Nieuwe technologieën, waaronder kunstmatige intelligentie (AI), worden getest om verspilling beter te monitoren en waterverdeling te optimaliseren (GWP Southeast Asia Official, 2025).



- "De kraan staat aan, je ziet het water gaan."  
Getekend en geschreven door Marie, Joro KSA Weelde

Zowel België als Indonesië worden geconfronteerd met de gevolgen van klimaatverandering. In België leiden extreme neerslag en recente overstromingen tot toenemende druk op rioleringsystemen, terwijl Indonesië te maken heeft met zowel droogte als overstromingen. In beide contexten groeit het besef dat duurzaam waterbeheer niet enkel een technische, maar ook een sociale en bestuurlijke uitdaging is.

**Waar België vooral inzet op technologische verfijning en regelgeving, ligt in Indonesië de nadruk op toegankelijkheid, decentralisatie en bewustwording. De uitwisseling van kennis en technologie tussen het Globale Noorden en Zuiden biedt hier kansen: behandeltechnieken uit België en elders kunnen helpen bij de ontwikkeling van kleinschalige installaties in Indonesië, terwijl lokale initiatieven uit Indonesië, zoals regenwateropvang en natuurlijke filtratie, inspirerend kunnen zijn voor gemeenschapsgerichte projecten in het Westen.**



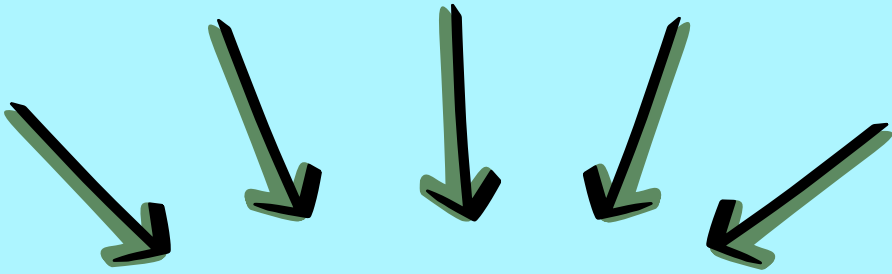
## Water: Inzichten en uitdagingen in een veranderende wereld

Water is een essentiële, maar vaak kwetsbare hulpbron. Hoewel België over een goed ontwikkeld watersysteem beschikt, is niet elk huishouden aangesloten op de riolering. In Vlaanderen gaat het om ongeveer één op de acht woningen. Dit betekent dat een aanzienlijk deel van het afvalwater rechtstreeks in de natuur terechtkomt, met potentiële risico's voor ecosystemen, dieren en de volksgezondheid. Deze situatie benadrukt het belang van infrastructuur en samenwerking tussen verschillende bestuursniveaus: gemeenten zijn verantwoordelijk voor de aanleg van rioleringen, terwijl de gewesten instaan voor de zuivering van het afvalwater. Het coördineren van die verantwoordelijkheden blijft een complexe uitdaging, zeker wanneer financiële of ruimtelijke beperkingen meespelen.

-VRT NWS. (2020, 4 november). Pano: Riolering, nu [Video]. VRT.

Tegelijkertijd toont de mondiale context hoe klimaatverandering de toegang tot water verder bemoeilijkt. In warme regio's regent het steeds minder vaak, of juist in korte, hevige buien. Hierdoor kan de bodem het water niet goed opnemen, wat leidt tot periodes van droogte afgewisseld met overstromingen. Het beheer van regenwater en het versterken van natuurlijke watercycli worden daardoor steeds belangrijker.

-Road to Water Indonesia 2025 (GWP Southeast Asia Official, 2025)



Natuurgebaseerde oplossingen (Nature-Based Solutions) krijgen steeds meer aandacht als innovatieve aanpak. Hierbij wordt de natuur zelf ingezet om waterproblemen aan te pakken. Het aanplanten van bomen is een eenvoudig maar doeltreffend voorbeeld: bomen helpen regenwater in de bodem te laten infiltreren, verminderen erosie en dragen bij aan schonere rivieren. In Indonesië wordt bijvoorbeeld bamboe gebruikt om waterbronnen te beschermen. De diepe en sterke wortels van bamboe houden de aarde op haar plaats en verbeteren de opname van regenwater in de bodem, waardoor de natuurlijke watervoorraad wordt versterkt.

-Road to Water Indonesia 2025 (GWP Southeast Asia Official, 2025)

-Focusgroep met Indonesische studenten (persoonlijke communicatie, 9 oktober 2025)

Technologische innovatie speelt eveneens een cruciale rol. Nieuwe technieken, zoals zonnepompen, maken het mogelijk om water op te pompen met behulp van zonne-energie, wat vooral in landelijke of afgelegen gebieden zonder elektriciteit een duurzaam alternatief biedt. Ook ontzilting van zeewater, waarbij zout uit zeewater wordt verwijderd om drinkwater te produceren, wint aan belang in regio's met chronische waterschaarste. Toch blijft dit proces duur en energie-intensief, waardoor het voorlopig slechts op beperkte schaal toepasbaar is.

-Road to Water Indonesia 2025 (GWP Southeast Asia Official, 2025)

**De combinatie van technologische innovatie, beleidsmatige samenwerking en natuurgebaseerde oplossingen toont aan dat de toekomst van waterbeheer niet in één richting ligt. Duurzaam omgaan met water vraagt om integraal denken, waarbij wetenschap, beleid en lokale gemeenschappen samen werken aan één doel: het veiligstellen van zuiver water voor mens en natuur, vandaag én in de toekomst.**

## Hoewel België en Indonesië op het eerste gezicht twee totaal verschillende contexten lijken, staan beide landen voor dezelfde fundamentele uitdaging: hoe kunnen we efficiënter omgaan met voedsel in een wereld waarin verspilling nog steeds de norm is?

Uit onderzoek blijkt dat Belgen gemiddeld drie keer meer voedsel verspillen per persoon dan Indonesiërs. Toch ligt de totale verspilling in Indonesië hoger, simpelweg omdat het land veel meer inwoners telt. Volgens recente schattingen gaat er in Indonesië jaarlijks meer dan 21,6 miljoen ton voedsel verloren tijdens productie, opslag en verwerking, en nog eens 26,4 miljoen ton bij de consument, waarvan 19 miljoen ton in huishoudens

-Food Nation Denmark. (2 oktober, 2024)

*big big big hap hap voedsel  
verspilen is niet knap*

- "Big big big hap hap hap, verspillen is niet knap".

Geschreven door Amya, Joro KSA Weelde.

*big big big hap hap hap  
schep niet direct te veel op van die pap*

- "Big big big hap hap hap, schep niet direct te veel op van die pap".

Geschreven door Loic, Joro KSA Weelde.

In België ligt het probleem vooral bij overconsumptie en misinterpretatie van houdbaarheidsdatums. Veel mensen gooien eten weg omdat ze denken dat het niet meer goed is, terwijl het vaak nog perfect eetbaar is. Het verschil tussen "ten minste houdbaar tot (THT)" en "te gebruiken tot (TGT)" is niet altijd duidelijk. Onderwijs en bewustmaking spelen hier een cruciale rol (Susilo et al., 2021). Campagnes en apps zoals Too Good To Go hebben in België al grote stappen gezet door producten tegen lagere prijzen aan te bieden, vergelijkbaar met de initiatieven in Indonesische supermarkten.

-Interview met Huppa (persoonlijke communicatie, 7 oktober 2025)

In Indonesië is voedselverspilling sterk cultureel gekleurd. Voedsel delen met buren en familie is er een ingebakken gewoonte, en religieuze waarden leren kinderen van jongs af aan dat eten niet verspild mag worden. Overschotten worden vaak gedeeld in plaats van weggegooid. Ook composteren is in landelijke gebieden gebruikelijk: boeren maken natuurlijke mest van etensresten en dierlijk afval, wat de bodem verrijkt zonder chemische toevoegingen.

-Focusgroep met Indonesische studenten (persoonlijke communicatie, 9 oktober 2025)

Toch heeft Indonesië, net als België, te maken met structurele uitdagingen in de voedselketen. Gebrek aan opslagfaciliteiten, slechte planning, beperkte kennis van houdbaarheidsdata en onvoldoende infrastructuur leiden tot grote verliezen vóór het voedsel de consument bereikt. Daarom ontwikkelde Indonesië een “Circular Economy Roadmap”, met als doel een reductie van 45% in voedselverlies en -verspilling tegen 2045. Deze strategie benadrukt samenwerking tussen overheid, bedrijven, burgers en internationale partners zoals Denemarken, dat Indonesië ondersteunt bij de uitbouw van duurzame oplossingen.

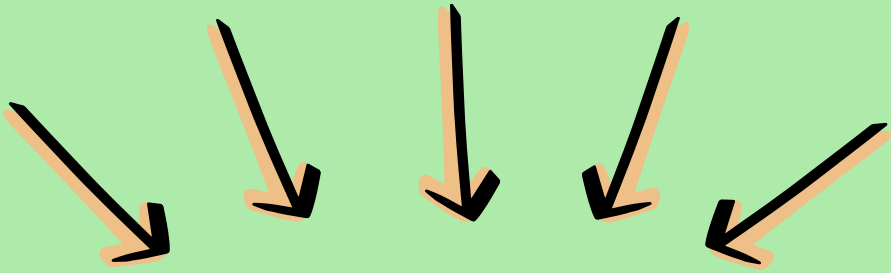
-Food Nation Denmark. (2 oktober, 2024)



-Plan je boodschappen zodat je niet te veel onnodige dingen koopt. Getekend door Amya, Joro KSA Weelde

In België nemen bedrijven eveneens verantwoordelijkheid. Steeds meer organisaties volgen het voorbeeld van Scandinavische landen door hun eigen voedselverspilling te meten, en zo gericht actie te ondernemen binnen hun productie- en distributieketens. **“Bedrijven moeten de moed hebben om zichzelf af te vragen: hoeveel voedsel verspillen wij eigenlijk?”**, een vraag die de basis vormt voor verandering.

-Food Nation Denmark. (2 oktober, 2024)



## Voedsel: Inzichten en uitdagingen in een veranderende wereld

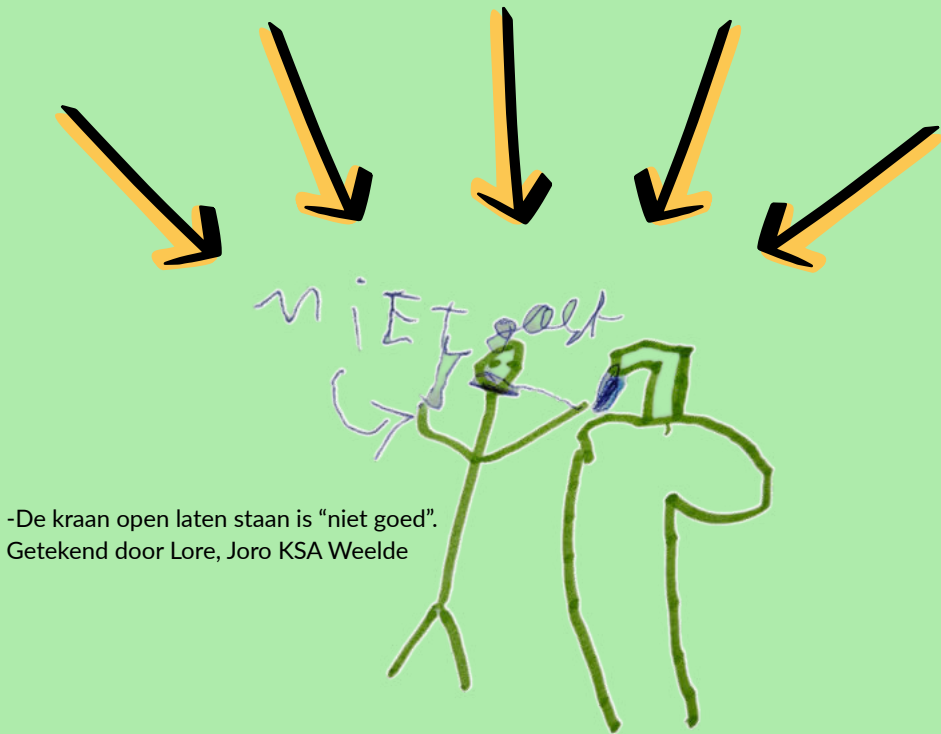
Voedselverspilling is meer dan een ethisch of economisch probleem: het is een ecologisch vraagstuk dat diep verweven zit met klimaatverandering, ongelijkheid en consumptiepatronen. Wanneer voedsel op de vuilnisbelt terecht komt, verrot het en stoot het methaan uit, een krachtig broeikasgas dat, net als CO<sub>2</sub>, bijdraagt aan de opwarming van de aarde. Minder verspilling betekent dus direct minder emissies.

Onderwijs en communicatie spelen wereldwijd een sleutelrol in het aanpakken van dit probleem. Uit onderzoek van Susilo et al. (2021) blijkt dat veel Indonesiërs nog onvoldoende weten wat voedselverspilling precies inhoudt, en dat gerichte voorlichting effectief kan leiden tot gedragsverandering. Ook in België blijft kennisdeling belangrijk, bijvoorbeeld via scholen, bedrijven en sociale media. Diezelfde sociale media en reclame zijn immers ook deel van het probleem: ze stimuleren overconsumptie door voortdurend nieuwe producten en trends te promoten.

-Food Nation Denmark. (2 oktober, 2024)

-Focusgroep met Indonesische studenten (persoonlijke communicatie, 9 oktober 2025)

-Interview met Huppa (persoonlijke communicatie, 7 oktober 2025)



-De kraan open laten staan is "niet goed".  
Getekend door Lore, Joro KSA Weelde

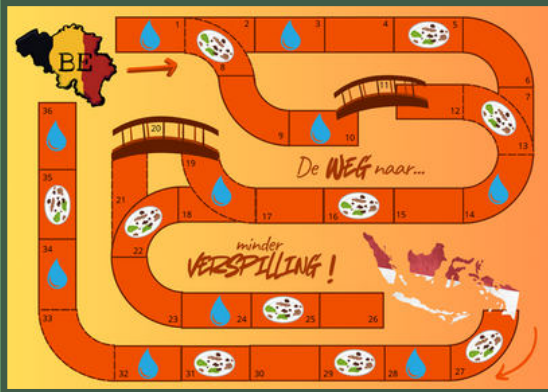
Tegelijk groeit de aandacht voor de circulaire economie, waarin afval niet langer het einde van de keten is, maar het begin van iets nieuws. Wat vandaag restafval lijkt, kan morgen grondstof worden, denk aan oud brood dat wordt omgezet in biogas of voedselresten die compost worden. In zowel België als Indonesië ontstaan steeds meer lokale initiatieven die deze visie in praktijk brengen.

Internationale samenwerking is hierbij essentieel. Landen als Denemarken, Nederland, België en Indonesië wisselen kennis uit over circulaire strategieën, technologische innovatie en educatie. De sleutel tot succes in partnerschap: tussen bedrijven, universiteiten, ngo's en overheden.

-Food Nation Denmark. (2 oktober, 2024)

In mijn opinie is vooral het betrekken van kinderen en jongeren cruciaal, want duurzame gewoonten beginnen vroeg.

# EDUCATIEF SPEL: DE JONGE BLIK



**De Toekomst Leert Vandaag:  
Generaties en Werelden  
Verbinden rond Voedsel- en  
Watersverspilling!**

Met KSA Weelde speelden we een educatief spel dat kinderen op een speelse, actieve en betekenisvolle manier laat kennismaken met de thema's voedsel- en watersverspilling. Op een groot spelbord reizen ze mee met drie hoofdpersonages (Kruimeltje, Besje en hun hond Spetter) die hen door herkenbare situaties uit het dagelijks leven gidsen. Elk vakje onthult een nieuw weetje over voedsel of water, terwijl andere vakjes goede en slechte gewoontes tonen die een invloed hebben op verspilling. Bij de speciale vakjes, aangeduid met een bordje of een druppel, voeren de kinderen kleine opdrachten uit om een "slechte eigenschap" om te zetten in een goede. Zo ervaren ze spelenderwijs hoe zelfs kleine keuzes een groot verschil kunnen maken.

*"Educatie draait om bewustwording van ons eigen handelen. We moeten begrijpen dat schoon water niet vanzelfsprekend is: het moet 'gemaakt' worden. En als we dat doen, moeten we er ook op kunnen vertrouwen dat het écht schoon is."*

*- John*

Doorheen het spel spelen de deelnemers verschillende minigames: races, reactiespellen, samenwerkingsopdrachten en andere activiteiten, die telkens tonen hoe voedsel of water verloren kan gaan, én hoe je dat eenvoudig kunt vermijden. Beweging, spel en samenwerking zorgen ervoor dat kinderen op een heel natuurlijke manier leren dat zij zelf een rol kunnen spelen in het voorkomen van verspilling.

voedsel is lekker  
verspil het niet  
WEES ZUINIG  
op water  
er bestaat  
nog veel  
armoede  
op de wereld

- "Voedsel is lekker, verspil het niet; Wees zuinig op water; Er bestaat nog veel armoede op de wereld". Geschreven door Lauren, Joro KSA Weelde

Het spel werd gespeeld op 15 november 2025 met KSA Weelde, met kinderen uit het 4de, 5de en 6de leerjaar (9 tot 12 jaar oud). Hun ervaringen, ideeën en creatieve uitwerkingen vormen een belangrijk onderdeel van dit magazine.

## Doel en Leerdoelen van het Spel

Het spel werd ontworpen om:

①

Kinderen op een toegankelijke manier te leren over voedsel- en waterverspilling, via een speels en actief leerproces.

②

Kritisch nadenken te stimuleren: wat zorgt voor verspilling, en hoe kunnen wij dat veranderen? Bewustzijn te creëren over de link tussen water en voedsel: hoe het verspillen van het ene vaak leidt tot het verspillen van het andere.

③

Teamwork, communicatie en probleemoplossend denken te versterken, aangezien veel spellen in teams worden gespeeld.

④

Creatieve expressie te stimuleren: na het spel konden kinderen hun geleerd inzichten vertalen in tekeningen, gedichten, strips, schilderijen, enz.

⑤

Intergenerationele dialoog op gang te brengen, door de ideeën van kinderen mee te nemen naar huis en binnen hun gemeenschappen bespreekbaar te maken.



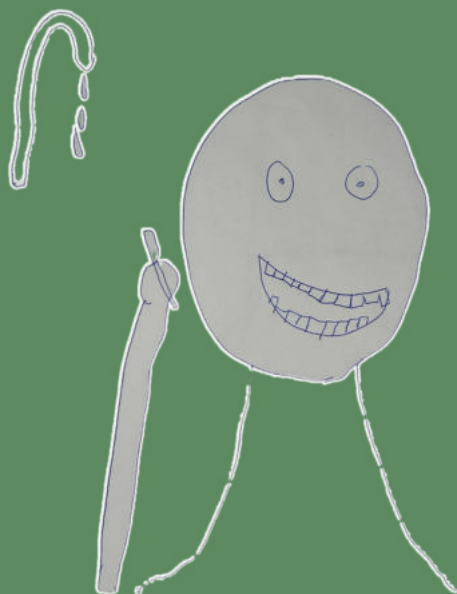
-Douche niet te lang.

Getekend door Lies, Joro KSA Weelde

- "Dit is een kraan die loopt terwijl je je tanden poetst!" Getekend door Gus, Joro KSA Weelde

*dit is een kraan die loopt  
terwijl je je tanden poetst*

De leden in deze groep zijn goed aan elkaar aangepast. Dit komt omdat ze al sinds september en soms eerder al samen spelen. Toch merken we tijdens het spel een aantal verschillen op tussen jongere en oudere deelnemers. Kinderen rond de 9 jaar reageerden vooral enthousiast op de fysieke opdrachten en de personages. Het interactieve spel zorgt ervoor dat leren leuk wordt. De oudere kinderen (11-12 jaar) gingen vaker in gesprek over de keuzes in het spel en konden beter uitleggen waarom bepaalde gewoontes goed of slecht zijn voor het milieu. Voor hen werd het spel ook een moment van reflectie en discussie.



"The most fun game, I thought, was the one where we had to pretend we were pieces of fruit. If we weren't fast enough, we would rot, and that's waste." (9 years old)

"Ik wist niet dat water zo snel verspild wordt als je de kraan laat lopen." (10 jaar)

"Ik schrok er erg van dat er zoveel mensen in de wereld in armoede leven." (12 jaar)

"Nu zeg ik thuis dat we eten moeten bewaren in plaats van weggooien." (12 jaar)

Tijdens het spel begonnen kinderen elkaar te corrigeren wanneer iemand een 'slechte gewoonte' wilde uitvoeren. Ook gebruikten ze spontaan termen uit het spel, zoals "dat is voedselverspilling" of "dat kost veel water". Deze reacties tonen aan dat de boodschap niet alleen begrepen werd, maar ook actief werd toegepast.



- "Hij laat de kraan open staan, maar hij is al klaar"  
Getekend door Sietske, Joro KSA Weelde

Hoewel deze versie van het spel werd ontwikkeld en gespeeld in België, is het concept universeel toepasbaar. De uitdagingen rond voedsel- en waterverspilling spelen zowel in België als in Indonesië, en in veel andere landen. Kinderen herkennen overal vergelijkbare situaties: eten dat te snel wordt weggegooid, water dat zomaar blijft lopen, voedsel dat bederft door slechte bewaring.

Door voorbeelden af te stemmen op lokale gewoontes, voedingsmiddelen, waterproblemen en cultuur, kan het spel eenvoudig worden aangepast aan verschillende contexten. Het spel wil niet enkel kennis overbrengen, maar kinderen overal laten nadenken over mogelijke oplossingen.

Voedsel is gezond  
maar gooi ik  
het op de grond  
dan is dat zonde  
want den grond niet  
elke seconde

-"Voedsel is gezond, maar gooi ik het op de grond, dan is dat zonde, want eten groeit niet elke seconde".  
Geschreven door anoniempje, Joro KSA Weelde

**Leren via spel stimuleert kinderen om duurzaamheidsvragen te begrijpen vóór gewoontes vastliggen. Met een activiteit zoals deze wordt duurzaamheid: begrijpbaar, leuk, gezamenlijk, en concreet toepasbaar.**

De creaties van de kinderen, die je in dit magazine hebt terug gevonden, laten zien dat jonge stemmen niet alleen begrijpen hoe verspilling ontstaat, maar ook hoe het anders kan. Hun ideeën tonen dat de toekomst vandaag al leert, en dat zowel lokale als mondiale gemeenschappen samen met hen kunnen werken aan minder voedsel- en waterverspilling.

# WAT KAN JIJ DOEN?

Iedereen kan zijn steentje bijdragen aan een duurzamere wereld. Deze kleine, haalbare acties helpen je om bewust om te gaan met voedsel én water!



Plan je maaltijden en maak een boodschappenlijstje, zodat je minder eten moet weggooien.



Bewaar voedsel op de juiste manier: check welke producten in de koelkast horen en welke niet.



Gebruik water bewust: neem kortere douches en sluit de kraan tijdens het tandenpoetsen.



Eet wat in seizoen is, dat is verser, goedkoper én milieuvriendelijker.



Leer houdbaarheidsdatums goed begrijpen: “ten minste houdbaar tot” betekent meestal dat het nog goed is na die datum.

# WAT KAN JIJ DOEN?

6

Composteer je voedselresten of geef ze aan kippen: zo gaat niets verloren.

7

Gebruik regenwater of opgevangen water om planten te gieten of het toilet door te spoelen. Kijk wat mogelijk is met je loodgieter!

8

Bescherm ons water: gooi geen afval of olie in het riool of in rivieren.

9

Kies producten met een lage watervoetafdruk, zoals seizoensgroenten of plantaardige alternatieven.



-Tip 3, Getekend door Bram, Joro KSA Weelde