

## Onderzoek van anti-verspillingsapp Phenix:

### Voedselverspilling een groot probleem voor ruim 8 op de 10 Belgen (84%)

Brussel, 25 april 2022 – Hoewel meer dan 8 Belgen op 10 (84%) voedselverspilling een groot probleem vinden, gooit 86% wel eens voedsel weg. Ruim een kwart (27%) doet dat minstens wekelijks. Bedorven producten in de (koel)kast (81%), een verstreken houdbaarheidsdatum (80%) en restjes na een maaltijd (65%) zijn de voornaamste redenen hiervoor. Dat blijkt uit een onderzoek van [Phenix](#), de app tegen voedselverspilling, waarvoor 1.000 Belgen werden bevestigd. Naar aanleiding van Stop Food Waste Day (woensdag 27 april) geeft Phenix enkele eenvoudige tips om voedselverspilling te vermijden.

Elk jaar kieperen we heel wat eten in de vuil- of composteerbak. Daar zit heel wat bij dat nog prima eetbaar is. Gelukkig zijn de meeste Belgen zich hier bewust van én meer; 86% van de Belgen geeft aan al veel te doen om voedselverspilling tegen te gaan en ruim driekwart (77%) is bereid nog meer actie te ondernemen.

#### Top 7: Wat doet de Belg altijd of meestal om voedselverspilling te vermijden?

1. Op de houdbaarheid letten van producten wanneer ik boodschappen doe (85%)
2. Een boodschappenlijstje maken vooraleer ik naar de winkel ga (79%)
3. Mijn voorraadkast checken vooraleer ik boodschappen doe (78%)
4. Mijn koelkast zo organiseren zodat alle producten goed zichtbaar zijn (73%)
5. Met restjes koken (73%)
6. Mijn koelkast zo organiseren zodat alle producten op de juiste plaats, en bij de juiste temperatuur, staan (63%)
7. Mijn maaltijden op voorhand plannen in een week- of maandmenu (42%)

#### **Hoe ouder, hoe minder voedsel we verspillen**

Terwijl maar liefst 92% van de -35-jarigen aangeeft wel eens voeding weg te gooien, doet (slechts) 8 op de 10 55-plussers dit. Hun opvoeding heeft hier ongetwijfeld mee te maken; “voedsel weggooien doe je niet” wordt door een derde van de 55-plussers als voornaamste reden gegeven om het niet te doen, tegenover 19% van de -35-jarigen. Uit gewoonte, ik ben zo opgevoed, volgt op de tweede plaats (26% van de 55-plussers tegenover 16% van de -35-jarigen).

#### De belangrijkste redenen om voedselverspilling te vermijden:

1. Voedsel weggooien doe je niet (25%. -35 jaar: 19%, 35-54 jaar: 23%, 55+: 33%)
2. Uit gewoonte, ik ben zo opgevoed (22%. -35 jaar: 16%, 35-54 jaar: 21%, 55+: 26%)
3. Het is goedkoper om al je voeding te gebruiken (20%, -35 jaar: 18%, 35-54 jaar: 24%, 55+: 19%)
4. Er zijn mensen in de wereld met honger (15%, -35 jaar: 19%, 35-54 jaar: 16%, 55+: 12%)
5. Het is beter voor het milieu (6%, -35 jaar: 11%, 35-54 jaar: 5%, 55+: 4%)

*“Omdat het woensdag Stop Food Waste Day is, willen we extra aandacht vragen voor het grote probleem van voedselverspilling, en tegelijk mensen inspireren om thuis minder eten weg te gooien. Een verstreken houdbaarheidsdatum hoeft bijvoorbeeld niet te betekenen dat een product bedorven is. Dat meer informatie en concrete tips zeker nodig zijn, blijkt uit het onderzoek; 1 op de 6 Belgen weet niet wat ze concreet kunnen doen om voedselverspilling te vermijden,” aldus Valérie Gorreux, woordvoerder van Phenix België.*

## Methodologie

Online onderzoek uitgevoerd door onderzoeksbureau iVOX in opdracht van Phenix tussen 24 november en 6 december 2021 bij 1.000 Belgen, representatief op geslacht, taal, leeftijd en diploma. De maximale foutenmarge bij 1.000 Belgen bedraagt 3,02%.

## Over Phenix

Phenix, de app tegen voedselverspilling, werd in januari 2019 gelanceerd in Frankrijk en in juni 2021 in België, met Brussel als startpunt. Sinds de opstart telt de applicatie bijna 3 miljoen gebruikers en bijna 15.000 partners. De onderneming met hoofdzetel in Frankrijk, stelt 250 mensen tewerk in Europa. Phenix beschikt over het ESUS (Entreprises Solidaire d'Utilité Sociale) en B-Corp certificaat. De organisatie is aangesloten bij het Tech for Good-netwerk.

[www.wearephenix.com](http://www.wearephenix.com)

Facebook: phenix.antigaspi.be

Instagram: phenix\_belgium

LinkedIn: phenix belgium

**Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewaanvragen, gelieve contact op te nemen met (enkel voor pers):**

Wavemakers

Emanuel Sys

emanuel@wavemakers.eu

0486 17 52 65