



# JUST KEEP IT: minder duur en duurzamer eten

Agripress | 02 okt 2018 | 09:23



België bekleedt de positie van tweede meest voedselverspillende Europese land, met 345 kilogram per persoon per jaar. Een alarmerende trend die dringend moet aangepakt worden volgens VUB-alumna Gwenny Nurtantio. Van 1 tot 21 oktober daagt ze samen met verschillende bekende ambassadeurs iedereen uit om minder voedsel en bijgevolg ook geld te verspillen. Een goede aanpak zou je gezin al snel 5000 euro per jaar moeten opleveren. Durf jij de uitdaging aan?

5000 euro per jaar besparen door minder te verspillen. Dat is waar VUB-alumna de Belgen tijdens de maand oktober bewust van hoopt te maken. “Stel je voor dat je jouw geld in de prullenbak gooit wanneer je voedsel weggooit.” Op die manier visualiseert de VUB-alumna wat er op het spel staat bij JUST KEEP IT. De challenge die op 1 oktober van start gaat, werkt verder op het boek “Zéro gaspi!” dat haar zus en moeder eerder publiceerden bij de Franse uitgeverij Larousse. Hierin worden handige tips en tricks gegeven om voedselverspilling tegen te gaan en zo ook minder diep in de portemonnee te hoeven tasten. De economische impact van het gehele opzet ontging de kersverse handelsingenieur niet. “Onze familie bespaart 5000 euro per jaar, gewoon door minder te verspillen”, vertelt ze. “Tijdens een familietrip naar IJsland, kwam ik tot de constatactie dat onze familie een ander consumptiepatroon hanteert in vergelijking met vele andere gezinnen. Dat zorgt er bijvoorbeeld voor dat we meer budget hebben om te reizen.” Met die realisatie gingen de studente en haar familie verder aan de slag.

Gwenny Nurtantio studeerde in juni af als handelsingenieur aan de Vrije Universiteit Brussel. Tijdens haar opleiding ontwikkelde ze samen met haar medestudenten Charlotte Van Lathem en Maguerite Fresq een businessplan binnen het opleidingsonderdeel ondernemen voor haar project over voedselverspilling. Hiervoor kregen ze de prijs voor Best Business Plan van het Social Entrepreneurship Platform. Het project wordt ook dit jaar verdergezet, namelijk als de challenge JUST KEEP IT.



## **Durven ondernemen**

Het familieinitiatief "Zéro gaspi!" groeide in de handen van Nurtantio uit tot een grootser project. FoodWin, het Europese innovatienetwerk rond voedselverlies, benaderde haar om het sensibiliseringsproject uit te breiden met een heuse actie. De lessen ondernemerschap binnen de opleiding handelsingenieur gaven haar de uitgelezen kans om dit verder uit te werken. Samen met twee andere studenten ontwikkelde ze een businessplan, waarmee ze ook in de prijzen vielen. "Professor dr. Nikolay Dentchev was erg enthousiast over het project en moedigde ons aan", benadrukt Nurtantio. "Op een beurs georganiseerd door hem, leerden we netwerken en in dialoog treden met belangrijke spilfiguren. Dat bood ons project een eerste klankbord. Daarnaast was er natuurlijk ook het financiële aspect van zoiets uit de grond stampen: we besloten zonder subsidies te werken om zo onze vrijheid te bewaren." Professor dr. Nikolay Dentchev werd eveneens ambassadeur van de challenge.

Gweny koos nadrukkelijk voor de opleiding "Handelsingenieur" aan de Vrije Universiteit Brussel vanwege de mogelijkheid tot ondernemerschap. "De V van vrijheid aan de VUB was voor mij cruciaal. Er was veel ruimte om zelf projecten te ontwikkelen die mij interesseerden, maar ik kreeg tegelijkertijd ook een stevige technische basis aangeboden. Professoren reiken opportuniteiten aan en er heerst vooral een grote openheid. Ze zijn aanspreekbaar en bereikbaar voor voorstellen van studenten. De resultaten van die dynamiek merk ik nu op de arbeidsmarkt." Daarnaast wou de studente ook absoluut haar Nederlands verbeteren. Die tweetaligheid speelt ook een belangrijke rol bij het lanceren van JUST KEEP IT. "Voedselverspilling moet langs beide kanten van de taalgrens aangepakt worden."

## **Minder verspillen begint bij minder kopen**

De online challenge die binnenkort van start gaat, bestaat uit drie verschillende onderdelen. "Het zijn voornamelijk kleine trucjes die we willen meegeven aan het publiek. Allereerst is het belangrijk om niet te veel te kopen. Plannen is van uiterst belang. De twee andere pijlers zijn het efficiënt opslaan van voedsel en creatief koken." Een tip die ze voorstelt bijvoorbeeld, is om een foto te nemen van je koelkast. "Zo zie je wat er ontbreekt en wat er nog overvloedig aanwezig is."

Voor steun aan het project, kan ze rekenen op verschillende Nederlandstalige en Franstalige ambassadeurs, waaronder CEO van Proximus Dominique Leroy, Laura Verhulst van het Gentse Madame Bakster en Kanaal Z boegbeeld Suyin Aerts. Elke dag zal een ambassadeur een tip delen met de deelnemers, bijvoorbeeld een recept of hoe je je koelkast zo duurzaam mogelijk kan vullen. "Oktober leek ons ook het uitgelezen moment om de aandacht te vestigen op voedselverspilling", geeft



Nurtantio aan. "September is voor de meeste studenten geen goedkope maand. Na de rush van de opstart van het schooljaar, willen we de aandacht vestigen op het creëren van een structuur. Drie weken is lang genoeg om een gewoonte aan te leren. Daarnaast is 16 oktober ook wereldvoedseldag, een uitgelezen moment om te sensibiliseren rond voedselverspilling."

"Met dit project willen we aantonen dat iedereen minder kan verspillen en daar ook baat bij heeft", besluit de afgestudeerde handelsingenieur.

JUST KEEP IT start op 1 oktober. Wil jij ook je budget en ecologische voetafdruk aanpakken en verminderen?

Ga de uitdaging aan en schrijf je in via de Facebookpagina, waar dagelijks tips en prijzen zullen worden uitgedeeld.

Meer info op: [www.justkeepit.be](http://www.justkeepit.be)

Lire l'article en version originale :

<http://www.agripress.be/start/artikel/607851/nl> (consulté le 06/10/2018)