

## Kijk. Ruik. Proef.

De Belgen gooien jaarlijks 3,5 ton voedsel weg. Tien procent daarvan is te wijten aan een verkeerde **interpretatie** van de houdbaarheidsdata. Om dat te voorkomen, lanceert *Too good to go* een nieuw pictogram. Dat is ondertussen op zo'n 200 producten terug te vinden.

*Too good to go* is een app tegen voedselverspilling. Op die app kunnen restaurants en winkeliers hun overschotten online te koop aanbieden tegen een lagere prijs. Onlangs lanceerde *Too good to go* ook een nieuw label tegen voedselverspilling. Onderzoek wees uit dat veel mensen het verschil niet kennen tussen 'ten minste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot'. Daardoor belandt veel voeding die nog perfect eetbaar is, toch in de vuilnisbak.

### Vertrouw op je zintuigen

Wanneer de 'te gebruiken tot'-datum verstreken is, moet je een product meteen weggooien. Het gaat dan om een product dat onderhevig is aan snel bederf. Maar een product waarop 'ten minste houdbaar tot' staat is vaak nog dagen, weken of zelfs een jaar na die datum perfect te eten. Dat hoeft je dus niet meteen weg te gooien. Het nieuwe label 'Kijk. Ruik. Proef.' moedigt ons aan om te vertrouwen op onze zintuigen. Kijk eerst of het product er nog 'normaal' uitziet. Ruik of er een onfrisse geur is en proef of de smaak veranderd is.

