

Delhaize geeft korting op 'gezonde' voeding

29 april 2019 18:20

De nutriscore bepaalt of een product gezond is of niet. Maar heel wat ongezonde producten krijgen een goede score. ©BELGA

Delhaize droomt ervan om zijn klanten via fiscale optimalisatie kortingen te geven op gezonde voeding. Al horen daar ook frieten en loempia's bij...

11.000 medewerkers van supermarktketen Delhaize en partners waaronder Brussels Airlines, BNP Paribas Fortis, Eneco, Telenet en De Persgroep krijgen binnenkort 20 procent korting wanneer ze bij Delhaize gezonde producten kopen. Ze krijgen drie maanden lang maandelijks 50 euro ter beschikking.

Dat bedrag is gelinkt aan hun klantenkaart. Deelnemers krijgen automatisch kortingen wanneer ze aan de kassa hun producten en klantenkaart (laten) scannen.

'Het gaat om een proefproject waarin we gezonde voeding stimuleren en de koopkracht verhogen', zegt Delhaize-woordvoerder Roel Dekelver. 'We willen nagaan of deelnemers daadwerkelijk gezondere voeding kopen als ze korting krijgen. Het zou kunnen dat we het systeem nadien invoeren voor onze klanten, al is dat nog niet zeker.'

Fiscale optimalisatie

Voorlopig betaalt Delhaize de kortingen, maar het bedrijf speelt met het idee om de overheid te overtuigen om mee te investeren. Nu is er al fiscale optimalisatie, zoals maaltijdcheques en bedrijfswagens. Door een fiscaal voordeel te geven, kan de overheid gezonde voeding stimuleren, luidt de redenering. 'De maatschappij zou er baat bij hebben', zegt Dekelver.

De manier waarop bepaald wordt wat gezonde voeding is, krijgt kritiek van academische voedingsexperts. 'Ik ben absoluut geen voorstander van het systeem dat Delhaize gebruikt om te bepalen welke voeding gezond is', zegt Frédéric Leroy, een in voeding gespecialiseerde hoogleraar aan de Vrije Universiteit Brussel.

Dat systeem is de 'nutriscore'. Sinds een jaar plaatsen supermarktketens zoals Delhaize, Colruyt, Carrefour en merkenproducenten zoals Danone op hun producten een score van A tot D. A is gezond en D is niet gezond. Producten krijgen hun score door een berekening die slechte elementen zoals suiker en vet afzet tegen gezonde bestanddelen zoals vezels.

Het systeem krijgt de steun minister van Volksgezondheid Maggie De Block (Open VLD). Ook andere landen, zoals Frankrijk, gebruiken het.

Frieten zijn gezond

'Veel gezonde producten krijgen een goede nutriscore, maar het systeem geeft een slechte score aan heel wat gezonde

producten en een goede aan ongezonde producten', zegt de hoogleraar. 'De nutriscore is een gebrekkig systeem.'

Zo krijgen [diepvriesfriet](#) de hoogste score. De nutriscore houdt er geen rekening mee dat mensen ze bakken in vet en er vaak zout op strooien.

[Olijfolie](#) en [zalm](#) krijgen dan weer een erg slechte score. Terwijl het gezond is om dierlijk vet te vervangen door olijfolie. 'Zalm bevat veel vet, maar ook heel wat gezonde bestanddelen waarmee de nutriscore geen rekening houdt', zegt Leroy.

Beste systeem

Hij wijst er ook op dat voedingsproducenten hun ongezonde voeding met enkele ingrepen zogenaamd gezond kunnen maken. 'Ze voegen wat vezels toe en vervangen suiker en vet door vervangproducten. Het product wordt minder ongezond, maar het blijft wel ongezond.'

'De nutriscore is niet helemaal waterdicht, maar het is volgens wetenschappers wel het beste systeem in zijn soort', reageert [Delhaize](#)-woordvoerder Dekelver. 'Wij gaan onze klanten beter informeren over de weinige twijfelgevallen.'

'Op zich is het goed dat ketens hun klanten informeren over voeding, maar dat ze hun klanten aansturen met kortingen en bedenkelijke kleurcodes is nog iets anders', zegt Leroy.

'De overheid zou de mensen beter moeten informeren over voeding, bijvoorbeeld via het onderwijs', vervolgt hij. 'Nu is er veel onwetendheid en verwarring over wat gezond is en wat niet. De nutriscore verergert dat probleem. Olijfolie is gezond, denken mensen. Maar dan zien ze plots dat die een nutriscore D krijgt.'

NUTRI-SCORE



5 KLEUREN OP
DE VERPAKKING
HELPEN JE
OP WEG.

