

PERSMEDEDELING DEPARTEMENT OMGEVING

Maandag 16 maart 2020

## Ketenroadmap Voedselverlies 2020: brede waaier aan goede praktijken

Het voorlaatste voortgangsrapport van het Ketenplatform Voedselverlies is op voorstel van Zuhail Demir, minister van Omgeving, Hilde Crevits, minister van Landbouw en Wouter Beke, minister van Armoedebestrijding, door de Vlaamse Regering op 13 maart 2020 goedgekeurd.

De Vlaamse overheid en de sectorfederaties Boerenbond, Fevia Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en UBC werken samen in de strijd tegen voedselverlies. De partners engageerden zich in 2015 om invulling te geven aan de acties uit de [Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020](#). Hun inspanningen zijn gericht op sensibilisering, het stimuleren van innovatie en samenwerking doorheen de keten. Onderzoek en monitoring brengen de noden in beeld en geven richting aan de gezamenlijke inspanningen.

Een voortgangsrapport wordt jaarlijks opgemaakt en is raadpleegbaar via [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be). 2020 is het laatste werkingsjaar van de Ketenroadmap Voedselverlies. Daarna wordt een nieuwe monitoring uitgevoerd in de gehele agrovoedingsketen.

### OVERZICHT VAN DE AGROVOEDINGSKETEN



Landbouw  
en visserij



Veilingen



Voedingsindustrie



Retail



Horeca en  
catering



Huishoudens

### Waaier aan goede praktijken

Het **Innovatiesteunpunt**, een initiatief van Boerenbond en Landelijke Gilden, gaat samen met landbouwers op zoek naar oplossingen voor voedselverliezen in de eerste schakel van de voedselketen. Naast preventie, worden de mogelijkheden van alternatief gebruik van de reststroom onderzocht. Dat kan gebruik door het bedrijf zelf zijn, maar een nieuwe afnemer of samenwerking is ook mogelijk. Zo werd in het kader van het [project Food Heroes](#), een traject doorlopen met enVie. Die sociale onderneming maakt 100 procent natuurlijke soepen van surplus groenten. De producten worden in grootwarenhuizen verkocht. EnVie heeft al meer dan 100 ton groenten gered. Daarnaast steunt de onderneming ook langdurig werklozen door hen een jaar lang werk en opleiding te bieden, zodat ze opnieuw op zoek kunnen naar een job. Dit project won dan ook de [FoodHeroes-award](#) in de categorie 'Groenten en fruit' in 2019.

**Flanders' FOOD**, speerpuntcluster agrovoeding, voerde de afgelopen jaren samen met Fevia Vlaanderen, de federatie van de voedingsindustrie, een audit uit bij een 15-tal Vlaamse voedingsbedrijven. De audit bracht het grondstoffengebruik van de bedrijven in kaart en hielp hen om voedselverliezen verder te reduceren. In de meeste gevallen bleken menselijke fouten aan de basis te liggen van voedselverliezen. Flanders' FOOD en Fevia adviseerden bedrijven dan ook om verder te investeren in digitalisering en automatisering en in opleiding van hun medewerkers. Vandaag maken [sensoren](#) het bovendien mogelijk om heel wat procesparameters in-line te meten. Flanders' FOOD biedt projecten en steunmaatregelen om bedrijven uit de hele sector de weg te wijzen en te ondersteunen in deze trend.

In het kader van het project [Foodfromfood](#) linkte Flanders' FOOD in 2019 bedrijven die bepaalde nevenstromen in de aanbieding hebben, aan andere productiebedrijven die er nieuwe ingrediënten en producten van maken. Nevenstromen zoals bierdraf, preigroen, wortelstoomschillen, appelschillen, appelpulp, perskoek van noten, kruidensteeltjes, oesterzwamvoetjes, witloofblaadjes, haverzemelen, afgekeurd klein fruit, rijpe bananen, enzovoort kregen nieuwe en innovatieve bestemmingen als voedingsproduct of ingrediënt in voeding in plaats van toepassingen als veevoer of bemesting.

**Fevia** organiseert ieder jaar innovatiewedstrijden voor studenten, die de opdracht krijgen om een innovatief en duurzaam voedingsproduct te ontwikkelen. Ieder jaar worden zo ook producten ontwikkeld op basis van reststromen uit de voedingsindustrie. In 2019 was [Strativeg](#) bij de winnaars, een bladerdeeg op basis van groenteresten. Fevia Vlaanderen stelt die innovatieve ontwikkelingen van de studenten ook voor aan de bedrijven uit de sector tijdens het inspiratie-event Food Forward.

Alle spelers in de **retailsector** pakken voedselverlies aan en hebben in 2019 tal van nieuwe goede praktijken gelanceerd. Hier enkele concrete voorbeelden: Aldi vriest vanaf nu meer verse voeding in de filialen in alvorens ze te schenken aan sociale organisaties. Zo hebben ze meer tijd om de onverkochte producten te verdelen. Carrefour heeft haar partnerschap met de **app 'Too Good To Go'** versterkt om het aantal onverkochte producten te verminderen. Colruyt schenkt verse voeding die nog maar vier dagen houdbaar is, aan de Voedselbanken. Vroeger was dit drie dagen. Dat geeft de sociale organisaties nog genoeg tijd om de producten voor de vervaldatum te verdelen. Delhaize Fresh Atelier, het nieuwe supermarktenconcept van Delhaize, gebruikt overschotten van fruit en groenten in hun bereidingen. Lidl heeft haar bestelsystemen beter afgestemd zodat voedselverliezen steeds meer kunnen vermeden worden en minder 'foute' bestellingen kunnen gemaakt worden.

Ook de **contractcaterers** hebben in 2019 diverse acties geïntegreerd in hun reguliere werking om voedselverlies bij catering te verminderen. Aramark voert acties uit waarbij klanten voedselafval van de borden wegen en communiceren via affiches hoeveel voedsel ze per persoon hebben weggegooid. Compass geeft de scholen de mogelijkheid om transparante vuilnisbakken te plaatsen om de totale hoeveelheid voedselafval beter te kunnen visualiseren. ISS werkt met Winnow Vision, een software programma waarmee ze alle afval wegen op een weegschaal en categoriseren. Zo krijgen ze een betere becijfering van hun totale hoeveelheid voedselafval, en kunnen ze hun aankoopbeslissingen van voedselproducten beter aanpassen. Sodexo kan via het programma WasteWatch makkelijker gegevens verzamelen over voedselverspilling en de nodige maatregelen nemen om een mentaliteits- en gedragsverandering teweeg te brengen, ongeacht of het gaat om voedselverspilling in de keuken of bij de consument.

In de **horecasector** hebben restauranthouders, hoteliers, traiteurs, ... aandacht voor het thema. Voor restaurants is er het keurmerk Green Key. De aanpak van voedselverlies wordt bovendien vanuit Horeca Vlaanderen ondersteund met de [campagne NoFoodToWaste](#).

Ook met het oog op de verplichting vanaf 1 januari 2021 tot selectieve inzameling van keukenafval en etensresten voor supermarkten, caterers, scholen, ziekenhuizen, restaurants,.. ondernemen de bedrijven nu al actie.

In 2019 publiceerde het **Departement Omgeving** het [dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens'](#). Dat dossier vat de belangrijkste inzichten en de best beschikbare cijfers over voedselverlies bij Vlaamse huishoudens samen. Het is gebaseerd op de in 2018 gepubliceerde studie en internationaal onderzoek en inzichten. De resultaten werden samen met een reflectie van internationale experts (WRAP UK en Wageningen University & Research) toegelicht aan een groep van stakeholders tijdens het Voedselverliesforum

op 23 mei 2019. O.a. lokale besturen gaan aan de slag met die inzichten en lanceren acties en campagnes naar hun bevolking.

**MOS Vlaanderen** zet met de educatieve pakketten Kostbare kost leerkrachten en leerlingen in het kleuteronderwijs, lager en secundair **onderwijs** op weg naar minder voedselverlies op school. Naast achtergrondinformatie krijgen ze inspirerende voorbeelden uit de praktijk en concrete acties om met de leerlingen, het schoolteam én de schoolomgeving aan de slag te gaan.

Het voortgangsrapport met de realisaties 2019 en een overzicht met goede voorbeelden is beschikbaar op de website [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be) van de Vlaamse overheid.

Deze acties dragen bij tot Sustainable Development Goals 9, 11 en 12



Persinfo:

Brigitte Borgmans  
Woordvoerder Departement Omgeving  
M 0473 73 28 30  
[brigitte.borgmans@vlaanderen.be](mailto:brigitte.borgmans@vlaanderen.be)

*Het **Departement Omgeving** ontwikkelt in Vlaanderen het ruimtelijk en het milieubeleid. De focus ligt op het behalen van milieu- en klimaatdoelstellingen, een duurzaam ruimtegebruik en de duurzame omgang met diverse natuurlijke hulpbronnen. Ook de dienst Dierenwelzijn maakt deel uit van het Departement Omgeving.*