

# E-ZINE VOEDSELVERLIES

nr.15 - januari 2018

## INHOUD

Voorwoord.....	2
<b>Beleid .....</b>	<b>3</b>
Forum Voedselverlies inspireert tot nieuwe acties	3
Sensibiliseren, meten en actie ondernemen in de zorgsector	3
Projectoproep in Brussel	3
EU-richtsnoeren voor voedseldonatie	4
Brugge gelauwerd	4
<b>Keten en stakeholders.....</b>	<b>4</b>
Wie wint de Food Waste Awards 2018?	4
Word food hero!	4
Patati Patata Patathon	4
Toolbox en ondersteuning voor sociale restjesfabrieken	5
Waalse voedingsindustrie becijfert voedselverlies	5
Betere voorspelling houdbaarheid vers gesneden groenten	5
FoodWIN hakt broodverspilling	5
Horeca Vlaanderen zet ondernemers op goede weg	6
2018 druk jaar voor ILVO-onderzoek reststromen	6
Voedselschenken handel in de lift	6
Elastische samenwerking in efficiënte keten	6
Restjesredders aan de slag in Meetjesland	7
Ook in 2018 ondersteunt Komosie de Foodsavers	7
<b>Consument en burger.....</b>	<b>7</b>
Interventies in scholen brengen gedragsverandering teweeg	7
Zero discards winnaar op OVAM Ecodesign Awards	8
Eet je bord leeg of betaal extra	8
Haanburgers en pukkelpompoenen veroveren Nederland	8
Danish dynamite & Swedish soul	9
<b>Tips &amp; tricks.....</b>	<b>9</b>
<b>Leestips.....</b>	<b>10</b>
<b>Agenda .....</b>	<b>11</b>
<b>Citaat .....</b>	<b>11</b>



## **BELEID**

### FORUM VOEDSELVERLIES INSPIREERT TOT NIEUWE ACTIES

De partners van de Ketenroadmap Voedselverlies en de Vlaamse overheid hebben op het Forum Voedselverlies de eerste stappen gezet naar nieuwe acties. De ketenpartners overleggen met hun leden en diverse stakeholders en maken concrete afspraken voor de toekomst. Volgende acties zijn alvast gepland voor 2018:

- Ondersteuning van aankopers bij het opmaken van bestekken voor cateringopdrachten
- Verder verkennen en initiëren van concrete acties rond het thema 'brood', stimuleren van innovatie, sensibilisatie en netwerking
- Sensibilisering van de horecasector rond selectieve inzameling van diverse afvalstromen en keukenresten
- Verder uitdiepen van de strategieën voor het valoriseren van gekke groenten en fruit

Verslagen en presentaties van het forum, dat op 16 november 2017 plaatsvond, vindt u terug op [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be).

### SENSIBILISEREN, METEN EN ACTIE ONDERNEMEN IN DE ZORGSECTOR

Een 70-tal organisaties uit de welzijns- en gezondheidssector hebben deelgenomen aan een nulmeting van het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin. Uit de eerste volledige resultaten bij een 16-tal organisaties blijkt een gezamenlijk voedselverlies van 7,5 ton op weekbasis. In totaal hebben 120 organisaties de [engagementsverklaring tegen voedselverlies](#) ondertekend.

Meteten blijft een belangrijke eerste stap. Geïnteresseerde instellingen kunnen zich [engageren](#) en [inschrijven](#), waardoor ze toegang krijgen tot een portaal waar informatie en handvaten terug te vinden. Organisaties die al gemeten hebben, kunnen de resultaten beginnen te analyseren en starten met acties om voedselverlies tegen te gaan. Op 20 maart kunnen ze van elkaar leren op een infodag. Aansluitend vinden 's avonds de Food Waste Awards plaats. Voor het eerst is er ook een categorie exclusief voor welzijns- en gezondheidsorganisaties. In het najaar van 2018 vindt er een tweede infodag plaats. Tot slot is er in het laatste kwartaal van 2018 een nieuwe periode voor (nul)metingen. Meer info vindt u op [de website](#) of via [voedselverlies@wvg.vlaanderen.be](mailto:voedselverlies@wvg.vlaanderen.be).

FoodWIN organiseerde intussen een Food Waste Challenge met zorginstellingen. Tijdens een workshop in december kwamen 25 werknemers uit 15 ziekenhuizen en zorgcentra in Vlaanderen samen om een actieplan rond voedselverspilling uit te werken. Onder leiding van Thomas Luttkikhoud van Waste Watchers, Joost Snels van de Universiteit van Wageningen en het FoodWIN team zochten de deelnemers naar concrete oplossingen op maat van hun instelling. Hierbij kwamen diverse problemen aan bod, zoals wegen en meten, bestelsystemen, communicatie met bewoners en tussen zorg- en keukenpersoneel.

Als u ook een nulmeting of actieplan rond voedselverspilling wilt uitvoeren in uw zorginstelling, neem contact op met FoodWIN via [jasmien@foodwin.org](mailto:jasmien@foodwin.org). Meer informatie vindt u op de [website](#).

### PROJECTOPROEP IN BRUSSEL

Het Brussels Gewest lanceert in het kader van de Good Food-strategie een nieuwe [oproep](#) voor projecten tegen voedselverspilling. De oproep past in het kader van het jaarthema zero afval. Verenigingen die minstens een jaar actief zijn in Brussel en Brusselse bedrijven die projecten met een

////////////////////////////////////



## TOOLBOX EN ONDERSTEUNING VOOR SOCIALE RESTJESFABRIEKEN

Sociale ondernemingen beschikken voortaan met de [Foodsavers Toolbox](#) over een starterspakket om (h)eerlijke producten te maken en er sociale tewerkstelling mee te creëren. Het pakket vloeit voort uit het project Restjesfabriek, waarin Komosie, VIVES en De Winning aan de slag gingen met steeltjes van oesterzwammen en met bierdraf. Er is voor organisaties die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten trouwens nog goed nieuws: het project [Circulair aan de slag met voedseloverschotten](#) is goedgekeurd, waardoor er een vervolgtraject is om hen te begeleiden.

## WAALSE VOEDINGSINDUSTRIE BECIJFERT VOEDSELVERLIES

Gemiddeld bedraagt het voedselverlies in de Waalse voedingsindustrie 2,3% van de productie. De belangrijkste oorzaken zijn menselijke fouten, onderbrekingen in de productie door pannes, limieten in efficiëntie van de machines en problemen gelinkt aan de vorm, uitzicht of de kleur van het eindproduct. Dat blijkt uit een onderzoek aan de hand van een auditschema bij 17 Waalse voedingsbedrijven in opdracht van Fevia Wallonie, de Waalse vleugel van de federatie van de voedingsindustrie. Het project werd uitgevoerd in het kader van het Waalse plan tegen voedselverlies en -verspilling (plan REGAL). Meer informatie vindt u bij [Fevia](#). Een [brochure](#) (enkel in het Frans beschikbaar) toont de belangrijkste resultaten van het project. Wie vragen heeft, kan terecht bij [Liesje De Schampelaire](#) (Fevia).

## BETERE VOORSPELLING HOUDBAARHEID VERS GESNEDEN GROENTEN

Vers gewassen en versneden groenten, ready to eat, zijn een groeiende markt. Deze producten zijn echter snel bederfbaar met heel wat verliezen in de keten als gevolg. Een beter inzicht in de reële koudeketen, de respiratie van de groenten bij de variërende temperatuur en het verpakkingsconcept helpen bedrijven om kwaliteit en houdbaarheid te verbeteren. In het project OPTIVEG, uitgevoerd door het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de UGent, werd de temperatuur gemeten op individueel verpakkingsniveau, vanaf de verpakking van het product tot de verkoop aan de kassa. Verschillende producenten en retailers namen deel aan dit onderzoek met een unieke database aan gegevens tot gevolg. Hieruit kunnen de betrokken bedrijven tips halen om hun koudeketen verder te optimaliseren.

De projectresultaten moeten ertoe leiden dat bedrijven de houdbaarheidsdatum van vers gewassen en verpakte groenten met één dag kunnen verlengen. Dat zou de verkoop met 1,6% tot 2% doen stijgen én voedselverliezen terugdringen. In het ideale geval kan de houdbaarheid met twee dagen verlengd worden en ligt het product in de winkel met een maximale houdbaarheid van acht dagen. Meer info vindt u op de website van [Flanders' FOOD](#).

## FOODWIN HACKT BROODVERSPIJLING

FoodWIN heeft grootse plannen met brood(verspilling) en slaat daarvoor de handen in elkaar met verschillende Vlaamse partners. Op 27 februari vindt in Brussel een *learning journey* 'Hack Bread Waste' plaats. In deze eerste sessie worden deelnemers uitgedaagd om broodoverschotten om te toveren tot heerlijke gerechten. FoodWIN gaat nog een stap verder tijdens het driedaagse evenement 'Hack Belgium' van 25 tot 27 april, waar alle aanwezige knappe koppen op de proppen komen met schaalbare ideeën en bedrijfsmodellen om broodverspilling structureel te verminderen. Eet vanmiddag zeker uw korsten op en surf naar [www.foodwin.org/hack-bread-waste](http://www.foodwin.org/hack-bread-waste) voor meer informatie over dit innovatietraject.





voorkomen, zijn Eosta en Ekoplaza een zogeheten '[elastische samenwerking](#)' gestart, ontwikkeld in samenwerking met Wageningen Food & Biobased Research en het Louis Bolk Instituut. Terwijl de overgebleven producten vroeger vaak moesten worden weggegooid, worden die nu afgenomen door Ekoplaza. De winkelketen biedt de producten tegen een lagere prijs aan in zijn winkels.

Een proefproject moet uitwijzen of dat de hoeveelheid voedselverspilling kan verminderen. Uiteindelijk moet een systeem ontstaan, waarin overschotten en andere verspilde producten een andere bestemming krijgen. Het pilootproject is onderdeel van het project [Efficiënte Keten](#), dat deel uitmaakt van het onderzoeksprogramma Topsector Agri&Food van het Nederlandse ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

## RESTJESREDDERS AAN DE SLAG IN MEETJESLAND

Het project [Restjesredders](#) van Natuurpunt en Partners Meetjesland en FoodWIN richt zich op voedselverspilling in het Meetjesland. Om de voedselverspilling terug te dringen organiseren de Restjesredders verschillende reddingsacties op het veld, thuis en op school. Tijdens de overkoepelende MMeetweek dagen ze Meetjeslanders uit om hun voedselverspilling te meten en aan te pakken. Het project loopt tot eind april 2020. Het projectgebied omvat Aalter, Eeklo, Evergem, Maldegem, Nevele en Sint-Laureins. Restjesredders krijgt steun van het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO). Meer info vindt u op de [projectwebsite](#) of bij [Elif Stepman](#) (Natuurpunt en Partners Meetjesland).

## OOK IN 2018 ONDERSTEUNT KOMOSIE DE FOODSAVERS

Met steun van de Vlaamse overheid ondersteunt Komosie ook in 2018 sociale (economie) organisaties en lokale besturen die sociaal aan de slag te gaan met voedseloverschotten of hiermee willen starten in Vlaanderen. Dat doen ze door hun expertisecentrum en aanspreekpunt te zijn en door het online platform Schenkingsbeurs te animeren. Meer info staat op de [website](#). Op 8 februari is er een bijeenkomst van het [Lerend Netwerk sociaal aan de slag met voedseloverschotten](#) (voor sociale (economie) organisaties en lokale besturen die al aan de slag zijn). Op 20 februari organiseert Komosie een [Welkom in de sector Foodsavers](#), gericht op sociale (economie) organisaties of lokale besturen die geïnteresseerd zijn om aan de slag te gaan met voedseloverschotten of net uit de startblokken zijn geschoten, of voor nieuwe medewerkers van al actieve organisaties.

## **CONSUMENT EN BURGER**

### INTERVENTIES IN SCHOLEN BRENGEN GEDRAGSVERANDERING TEWEEG

Interventies op schoolniveau rond het thema voedselverlies leiden tot een daling van de hoeveelheid weggegooid voedsel, al kunnen de resultaten verschillen van school tot school. In secundaire scholen is er sprake van een significante verbetering van een aantal gedragsdeterminanten. Dat blijkt uit een praktijkgericht onderzoek door VIVES Hogeschool in Kortrijk in opdracht van het Departement Omgeving.

In drie lagere en drie secundaire scholen, waaronder één hotelschool, werd in de eerste helft van 2016 een startfoto gemaakt van het brede voedingsbeleid op school. Tijdens het schooljaar 2016-2017 werden per school een aantal doelstellingen geformuleerd. Bij dit proces werd de hele schoolgemeenschap zo breed mogelijk betrokken. Later op het jaar volgden concrete interventies, die door studenten uit

////////////////////////////////////

verschillende richtingen onder begeleiding van hun mentoren werden uitgewerkt. Pas na de vakantie kon de evaluatie in de verschillende scholen gebeuren. De meeste scholen kijken tevreden terug op het doorlopen traject. Ze geven aan dat er dingen veranderd zijn, dat ze verder zullen werken met het ontwikkelde materiaal en ze de komende jaren verder aan de slag blijven rond het thema.

In het kader van het project werden ook een weet-boekje, een doe-boekje en een gids met interventies ontwikkeld. Deze zijn, samen met het onderzoeksrapport, beschikbaar op [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be). Geïnteresseerden kunnen contact opnemen met [Filip Fleurbaey](#) of [Wouter Mertens](#).

## ZERO DISCARDS WINNAAR OP OVAM ECODESIGN AWARDS

Bij de [OVAM Ecodesign Awards 2017](#) ging de eerste prijs in de categorie 'eindwerk' naar [Zero Discards](#), een project van Nicholas van Beylen (Productontwikkeling UAntwerpen). Zero Discards is een systeem om te vissen waarbij de overlevingskans van ongewenste vis toeneemt. Het systeem zou hoger scoren op diervriendelijkheid en is economisch meer rendabel dan de traditionele visvangst. Met de prijzen beloont de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij de beste projecten van student-ontwerpers die oog hebben voor duurzaamheid.

## EET JE BORD LEEG OF BETAAL EXTRA

Buffetrestaurant Acaciahof uit Overpelt heeft er genoeg van dat het borden vol eten moet weggoien. Wie zijn bord niet leeg eet, krijgt 2 euro extra aangerekend. Het geld gaat naar een goed doel. “Meerdere emmers van 15 à 20 liter gingen hier per dag de vuilbak in. Ik zag halve borden die onaangerod waren, kinderen die “total loss” gingen,” zegt restauranthoudster Isabelle Snoeckx tegen [Radio 1](#). De klanten reageren positief. Sommige mensen geven zelfs spontaan geld voor het goede doel. De hoeveelheid weggegooid voedsel is serieus verminderd.

Ook in het buitenland zijn er ‘all you can eat’-restaurants die klanten laten betalen voor wat ze laten liggen. Het Duitse weekblad [Focus](#) laat de uitbaatster van het Aziatische restaurant Wok Palast bij Landshut aan het woord, die afhankelijk van de hoeveelheid en het soort eten 5 à 10 euro per bord aanreket. Vroeger werd 12 tot 15 kilo per dag weggegooid, nu maximaal 3 à 5 kilo. Op de kaart staat een tip: “Neem liever kleine porties en ga vaker naar het buffet. Zo vermijden wij en u dat er etensresten moeten worden weggegooid.”

## HAANBURGERS EN PUKKELPOMPOENEN VEROVEREN NEDERLAND

In Nederland zijn opwaardeerders van verspild voedsel in 2017 uitgegroeid van sympathieke initiatiefjes tot serieuze gesprekspartners van cateraars, groothandel, distributeurs en supermarkten. Voedselverspilling wordt maatschappelijk immers minder en minder geaccepteerd. Dat schrijft het [NRC Handelsblad](#).

Bedrijven die afgeschreven, afgekeurde, afgedankte groenten en vlees waarde geven door er nieuwe producten van te maken, groeien in omzet, volume en verkooppunten. Haanburgers van Kipster zijn voortaan te koop bij Lidl. Normaal worden haantjes na hun geboorte vergast, als restproduct van de pluimveehouderij. Supermarktketen Jumbo pakt uit met ketchup van de Verspillingsfabriek. Kromkommer levert sinds kort soep aan grootverbruikers zoals bedrijfscaterars en kantines van hogescholen. ThijsTea, ijsthee met overvollig fruit, is te koop bij luxesupermarkt Marqt. Een collectief van Brabantse geitenhouders levert bijna duizend geitenbokjes per jaar aan groothandel Sligro. Bokjes wacht anders hetzelfde lot als haantjes omdat ze geen melk geven. Na ophef over het afkeuren van 125.000 prima smakende pukkelpompoenen in Onstwedde vond bijna de helft alsnog een bestemming.

////////////////////////////////////





een schap achter de oranje klem legt, zie je in één oogopslag wat er nog is. Het Nederlandse Voedingscentrum gaf de eerste 1.000 klemmen gratis weg. De klem wordt verspreid met een kaart met een handig stappenplan en voorbeelden van recepten op basis van restjes.

- Meer dan 200 zorgprofessionals in Nederland zijn in 2016-2017 aan de slag gegaan met hun maaltijdvoorziening. Ze werkten aan verspilling, smaak, waardering van het eten, duurzame inkoop en kostenbesparingen. Het resultaat: een [Handvest Duurzaam en gezond eten in de zorg](#).
- WRAP heeft, samen met het Britse ministerie van Leefmilieu, Landbouw en Plattelandsbeleid en het Food Standards Agency, een [handleiding](#) uitgewerkt voor het etiketteren van houdbaarheidsdata en bewaartips. Een kleine blauwe koelkast laat zien dat het product het best onder 5 graden bewaard wordt en een sneeuwvlok dat het in de diepvriezer thuishoort

## LEESTIPS

- Een nieuwe [ILVO-mededeling](#) geeft de voedselreststromen en voedselverliezen in de Vlaamse tuinbouwsector weer. De mededeling geldt als achtergrondrapport bij de vorig jaar gepubliceerde [Monitoring Voedselreststromen en Voedselverliezen](#).
- WRAP heeft verkennend [onderzoek](#) gevoerd naar voedselafval bij twee belangrijke teelten in de Britse landbouwsector: aardbeien en sla. WRAP schat het financiële verlies voor beide sectoren in 2015 tezamen op zo'n 30 miljoen Britse pond. Binnen het Courtauld 2025-kader zijn nieuwe projecten opgestart om oogstvoorspellingen te verbeteren en geteelde producten maximaal te valoriseren.
- Op zoek naar wat er in Duitsland zoal gebeurt in de strijd tegen voedselverspilling? Het federale ministerie van Landbouw heeft samen met de deelstaten een website gelanceerd, vol informatie over concrete projecten en activiteiten: [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de).
- Welke lessen vallen er te leren uit overheidsplannen tegen voedselverlies, die sinds 2000 wereldwijd zijn uitgevaardigd? Onderzoekers van de John Hopkinsuniversiteit in Baltimore spraken met 17 experts en bestudeerden 70 plannen op verschillende beleidsniveaus in de Verenigde Staten en 23 in de rest van de wereld, waarvan 12 in Europa (o.a. Nederland, Duitsland en Frankrijk). Opvallende vaststelling in hun [eindrapport](#): composteren krijgt duidelijk meer aandacht dan preventie. Het ontbreekt ook vaak aan concrete doelstellingen, monitoring en evaluatie. Gebrek aan financiering en moeilijkheden bij dataverzameling en coördinatie van afvalbeheer over de grenzen heen zijn andere knelpunten.

////////////////////////////////////

# AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
01/02/2018 (Brussel)	Infosessie Good Food-projectoproep voor projecten tegen voedselverspilling	Leefmilieu Brussel	<a href="http://www.goodfood.brussels">www.goodfood.brussels</a>
06/02/2018 (Roeselare)	Food from Food: Kennisuitwisseling, matchmaking en inspiration event	Flanders' FOOD	<a href="http://www.flandersfood.com">www.flandersfood.com</a>
8/2/2018 (Antwerpen)	Lerend Netwerk Sociaal aan de slag met voedseloverschotten	Komosie	<a href="http://www.komosie.be">www.komosie.be</a>
20/2/2018 (Antwerpen)	Welkom in de sector Foodsavers, sociaal aan de slag met voedseloverschotten	Komosie	<a href="http://www.komosie.be">www.komosie.be</a>
27/02/2018 namiddag (Brussel)	Matchmaking event Food Heroes	Flanders' FOOD, Flanders DC, Innovatiesteunpunt	<a href="http://www.flandersfood.com">www.flandersfood.com</a>
27/02/2018 avond (Brussel)	Learning journey 'Hack Bread Waste'	FoodWIN & partners	<a href="http://www.foodwin.org/hack-bread-waste">www.foodwin.org/hack-bread-waste</a>
20/03/2018 overdag	Event rond voedselverlies in de gezondheidszorg	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	<a href="https://www.departementwvg.be/voedselverlies">https://www.departementwvg.be/voedselverlies</a>
20/03/2018 avond (Brussel)	Food waste Awards 2018	FoodWIN & OVAM	<a href="http://foodwasteawards.be/">http://foodwasteawards.be/</a>
25-26- 27/04/2018	Hack Belgium - Hack Bread Waste	FoodWIN & partners	<a href="http://www.foodwin.org/hack-bread-waste">www.foodwin.org/hack-bread-waste</a>

## CITAAT

"The CAP can help to reduce food waste and food losses by stimulating better production and processing practices (e.g. promoting new technologies that extend the shelf life of perishable products or better matching supply and demand through increased transparency) and by supporting initiatives that transform traditional produce-use-discard consumption patterns into a circular bio-economy."

Bron: [Mededeling van de Europese Commissie over het toekomstige Gemeenschappelijk Landbouwbeleid \(GLB\)](#)

////////////////////////////////////