E-ZINE VOEDSELVERLIES

nr.16 – juni 2018

INHOUD

Voorwoord 2
Beleid 3
Voedselverpakking versus voedselverlies: op naar een win-win? 3
Voedselreststromen als grondstof voor veevoeder 3
Innovatieve projecten gezocht 3
Brussels Gewest wil Good Food, Less Waste 4
Nederland krijgt "beste plan van de wereld" 4
10% van voedselafval gelinkt aan houdbaarheidsdatum 4
Duitsland zou 30 miljard euro kunnen uitsparen 5
Keten en stakeholders 5
Ikea en Delhaize winnen Food Waste Awards 5
Fruitredders in actie 5
Food Heroes brengt landbouwers en designers samen 6
Sociaal en circulair aan de slag met voedselreststromen 6
Reductie voedselafval in restafval horeca is haalbaar 6
Nederlandse ondernemers bundelen krachten 6
Hotels kunnen gouden zaken doen 7
Bestekken voor cateringopdrachten in de kijker 7
Bierdraf, nu ook voor mensen 7
Consument en burger 8
Opnieuw lelijke groenten in de winkelrekken 8
Daag je klas uit! 8
Lancering Green Deal gezonde en duurzame voeding op school 8
Voedselverlies bij Europese huishoudens ontrafeld 8
Vlaco brengt restjeskookboek uit 9
Koken met buikgevoel 9
Telex: nieuwtjes uit voedselverliesland 9
Agenda 10
Citaat 10

Vlaanderen
verbeelding werkt

VOORWOORD

De strijd tegen voedselverlies en voor het hoogwaardig valoriseren van voedselreststromen is een prioritaire actie om tot een duurzamer voedselsysteem te komen en levert een belangrijke bijdrage aan de idee van een circulaire economie. Die gedachte leeft sterk in de verschillende schakels van keten, onderzoek en beleid. Dit e-zine toont een divers palet aan initiatieven die passen binnen dit kader.

Om een complexe en diverse problematiek als voedselverlies aan te pakken, moet je inzetten op een goede mix van maatregelen. Je moet een goed recept hebben. Drie ingrediënten lijken mij alvast onontbeerlijk.

Krachtenbundeling tussen overheid en keten en binnen de keten tussen verschillende schakels vormt een goede basis. Samen staan we sterker. Dat is ook het centrale uitgangspunt van de Ketenroadmap Voedselverlies.

Inspiratie is eveneens een belangrijk ingrediënt. Uitwisseling tussen schakels, maar evengoed met andere sectoren en stakeholders brengt op. Food Heroes linkt landbouwers met reststromen aan designers met creatieve ideeën. Komosie verbindt actoren uit de sociale en reguliere economie rond circulaire businesscases met voedselreststromen. Tijdens de Food Waste Awards 2018 stonden succesvolle voorlopers in de schijnwerpers en kregen ze een podium om op hun beurt andere te inspireren.

Innovatie tot slot is cruciaal, en dan liefst de gehele waaier van innovatie: niet alleen technologisch (bv. verpakkingsinnovatie) maar ook sociale innovatie (hoe organiseer je jezelf?), economische innovatie (nieuwe producten of markten ontwikkelen) en beleidsinnovatie. Stel je voor dat je mensen voedt met de reststroom bierdraf om maar een voorbeeld te noemen.

Bedankt alvast voor de bijdrage die u en uw organisatie leveren om voedselverlies te vermijden. Laten we van elkaars recepten leren, zodat we gezamenlijk misschien wel hét recept kunnen vinden om voedselverlies in Vlaanderen tot een absoluut minimum te reduceren. Oh ja, nu we toch aan het koken zijn: vergeet de restjes niet!

Veel leesplezier!

Ellen Maertens

Diensthoofd Kennis

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid

Het e-zine voedselverlies is een gratis viermaandelijkse uitgave van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid. De eindredactie wordt verzorgd door het Departement Landbouw en Visserij. Hoewel de redactie streeft naar betrouwbaarheid, kan zij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele onjuistheden in de gepubliceerde informatie.

Is uw organisatie actief rond het thema (beleid, onderzoek, sector, middenveld) en wenst u daarover te communiceren via het e-zine voedselverlies, neem dan contact op met voedselverlies@vlaanderen.be. De vorige edities kunt u steeds terugvinden op www.voedselverlies.be/e-zine.

BELEID

VOEDSELVERPAKKING VERSUS VOEDSELVERLIES: OP NAAR EEN WIN-WIN?

Voedselverpakkingen staan volop in de actualiteit. In een supermarkt in hartje Brussel vond in april de eerste Plastic Attack in België plaats. Het initiatief vond al navolging in Vlaanderen. De deelnemers gooiden al de overbodige verpakkingen na hun inkopen meteen de vuilnisbak in om het overmatige gebruik van plastic aan te klagen. Onder andere Lidl en Delhaize pakten al uit met maatregelen en doelstellingen. Minister van Leefmilieu Joke Schauvliege heeft ook al een eerste voorstel gedaan voor een verpakkingsplan, dat plastic zakjes in de ban slaat, en de Europese Commissie stelde een actieplan tegen wergwerpplastic voor. Maar welke rol kunnen verpakkingen spelen in het tegengaan van voedselverlies?

Plastic verpakkingen houden voedselverspilling niet tegen én werken verspilling in sommige gevallen zelfs in de hand. Dat stellen Friends of the Earth en Zero Waste Europe in een fel besproken onderzoek. Volgens de twee ngo's is zowel het voedselafval als het plasticafval in Europa tussen 2004 en 2014 aanzienlijk toegenomen. Supermarkten maken vaak gebruik van multiverpakkingen, wat consumenten ertoe zou aanzetten om te veel te kopen, en hanteren strenge voedselveiligheidsnormen, waardoor eetbaar voedsel wordt weggegooid. De milieuorganisaties pleiten voor meer onderzoek naar de milieu-impact van verpakking.

In het kader van de Ketenroadmap Voedselverlies hebben de OVAM, VITO en FOST Plus onderzocht in welke mate goed ontworpen verpakkingen voedselverlies kunnen voorkomen zonder de globale klimaatimpact te doen toenemen. Het onderzoek kwam tot de conclusie dat verpakkingen onder bepaalde voorwaarden kunnen helpen voedselverlies te voorkomen. Een toename van de impact van verpakking kan te verantwoorden zijn als dit voedselverlies kan voorkomen en de daarmee verbonden impacten kan vermijden. De milieu-impact van voedselverlies weegt vaak immers zwaarder door dan de milieu-impact van verpakking. Maar dat dient het best case per case bekeken te worden. Voorbeelden van innovatieve verpakkingen worden gedeeld op Pack2savefood.

VOEDSELRESTSTROMEN ALS GRONDSTOF VOOR VEEVOEDER

De Europese Commissie wil dat voeding die om verschillende redenen niet meer geschikt is voor menselijke consumptie gerecupereerd wordt als grondstof voor diervoeders. In een mededeling formuleert ze richtsnoeren die de wettelijke obstakels zo veel mogelijk wegwerken zonder daarbij de voedselveiligheid in het gedrang te brengen.

Het gaat om reststromen uit de voedingsindustrie en de retail en dus niet om restromen uit keuken- of restafval. Droge voeding die in de fabriek op de grond is gevallen of waarvan de houdbaarheidsdatum in de winkel verstreken is, komt in aanmerking voor recuperatie. Voeding die dierlijke bestanddelen bevat, mag nog altijd niet rechtstreeks in diervoeder gebruikt worden – een uitloper van de BSE-crisis. In België verwerkt Trotec in Veurne bijproducten van grote voedingsbedrijven (zoals brood, pasta, ontbijtgranen, chips, snoep of chocolade) tot meel voor de mengvoederindustrie. Het bedrijf is lid van de European Former Foodstuff Processors Association.

INNOVATIEVE PROJECTEN GEZOCHT

De OVAM is op zoek naar innovatieve en inspirerende ideeën die inspelen op de uitdagingen voor lokale besturen rond materialenbeheer en circulaire economie. Voedselverlies tegengaan is een van de

invalshoeken. De subsidie bedraagt tot 50% van de aanvaarde kosten. Projectvoorstellen zijn het hele jaar welkom. De commissie van experts beraadslaagt volgende keer op 15 oktober.

BRUSSELS GEWEST WIL GOOD FOOD, LESS WASTE

Tegen 2020 moet de voedselverspilling in het Brussels Gewest met 30% omlaag. Huishoudens, kantines, restaurants en de distributiesector moeten daartoe elk hun steentje bijdragen. Alle supermarkten moeten samenwerken met een vereniging in het domein van voedselhulp om de onverkochte voedingsmiddelen te herverdelen. Dat zijn Brussels minister van Leefmilieu Céline Fremault en de distributiesector in Brussel overeengekomen in het kader van de Good Food-strategie. De engagementsverklaring gaat ook nog in op de promotie en consumptie van lokale, duurzame voeding. De handelsoppervlakte voor Belgische producten (fruit, groenten en vlees) in de grootdistributie moet met 20% toenemen en de omzet van bioproducten met 30%.

NEDERLAND KRIJGT "BESTE PLAN VAN DE WERELD"

In Nederland hebben overheid en bedrijfsleven een akkoord gesloten tegen voedselverspilling. Het plan moet ervoor zorgen dat tegen 2030 de helft minder voedsel wordt verspild. Een 25-tal bedrijven, waaronder Ahold Delhaize, McDonald's en Unilever, zullen projecten opzetten en jaarlijks rapporteren over de vooruitgang die ze maken. Het aantal deelnemers van de Taskforce Circular Economy in Food zou nog serieus moeten toenemen.

Google zal op het gebied van data een bijdrage leveren. Er komt ook een campagne gericht op de consument, zoals het Britse 'Love Food, Hate Waste'. De bevoegde minister Carola Schouten wil bovendien wetten en regels rond de houdbaarheidsdatum op de verpakking versoepelen of schrappen en supermarkten en horeca meer ruimte geven om overschotten aan voedselbanken te doneren. De campagnewebsite Samen tegen voedselverspilling bundelt alle initiatieven.

Nederland sluit zich op deze manier aan bij de doelstelling die de Europese Unie en de Verenigde Naties naar voren hebben geschoven. In 2009 mikte de Nederlandse regering nog op 20% minder voedselverlies tegen 2015, maar ze slaagde niet in haar opzet. Volgens Toine Timmermans van Wageningen Universiteit liggen de kaarten nu beter, want "het beste plan van de wereld tegen voedselverspilling" zet in op een gezamenlijke aanpak (ook branche- en natuurorganisaties zijn betrokken) en de afspraken zijn niet topdown opgelegd, maar komen vanuit de bedrijven zelf. De regering zal de komende vier jaar in totaal zeven miljoen euro vrijmaken voor innovatie, onderzoek, monitoring en voorlichting.

10% VAN VOEDSELAFVAL GELINKT AAN HOUDBAARHEIDSDATUM

Een recent onderzoek van de Europese Commissie schat dat tot 10% van al het Europese voedselafval gelinkt kan worden aan de houdbaarheidsdatum. Bij de consument speelt vooral een foutieve interpretatie van de houdbaarheidsdatum een rol. De manier waarop de houdbaarheidsdatum wordt gekozen, aangebracht en geïnterpreteerd door operatoren uit de keten en regelgevende instanties heeft echter ook een impact op voedselverlies. Het gaat bijvoorbeeld om de keuze om een THT- of een TGT-datum te gebruiken, retaileisen inzake minimale houdbaarheidstermijn en nationale richtlijnen voor de herverdeling van producten waarvan de THT-datum verstreken is. Het rapport dringt aan op versterkte samenwerking en innovatie in de voedingsketen en meent dat extra richtlijnen noodzakelijk zijn om de herverdeling van voedsel na het verstrijken van de "ten minste houdbaar tot"-datum te faciliteren. De Europese Commissie brengt stakeholders rond de tafel bijeen om mogelijke acties te bekijken.

DUITSLAND ZOU 30 MILJARD EURO KUNNEN UITSPAREN

Wat zou de economische impact zijn van de vermindering van voedselverlies? Spaanse onderzoekers vlooiden het in opdracht van de Europese Commissie uit en lieten van scenario's en modellen los op drie EU-lidstaten: Duitsland, Spanje en Polen. Duitsland zou volgens het rapport maar liefst 30 miljard euro kunnen uitsparen, Spanje 13 en Polen 7 miljard. Huishoudens zouden het meeste geld besparen omdat een deel van de voedselaankopen wegvalt. Er zouden wel banen sneuvelen doordat er minder voedsel geproduceerd moet worden: 600.000 in Duitsland en circa de helft ervan in de twee andere onderzochte landen.

KETEN EN STAKEHOLDERS

IKEA EN DELHAIZE WINNEN FOOD WASTE AWARDS

Tijdens de tweede editie van The Food Waste Awards, een initiatief van FoodWIN, zijn twee grote spelers in de prijzen gevallen. Delhaize De Leeuw werd verkozen tot opmerkelijkste voedingsbedrijf omdat de supermarktketen onverkochte producten aan lokale verenigingen herverdeelt en daarmee in 2017 2.635 ton voedsel van de afvalberg redde. Cateraar Ikea Food Belgium gebruikt een digitaal meet- en traceersysteem en reduceerde voedselverlies in een jaar tijd met 41%, goed voor 99 ton voeding.

In de categorie gezondheidszorg haalde woonzorgcentrum Sint-Elisabeth (Oostende) het omdat het resultaten boekt via metingen en keuzemenu's voor bewoners. Foodsavers Gent kaapte de prijs weg voor lokale besturen met een distributieplatform voor voedseloverschotten. Opschepper, een initiatief van studenten van de Universiteit Antwerpen, werd gelauwerd als changemaker. Met voedselboxen bestaande uit voedseloverschotten brengen ze studenten en 65-plussers, doorgaans eenzame eters, samen voor een gezellige en ecologisch verantwoorde maaltijd. Ten slotte won Tens Bubble & Squeak de Europese prijs. Lagere schoolkinderen in het Verenigd Koninkrijk beheren er een eigen stand aan de schoolpoort waar ze wekelijks ongeveer 40 kilo voedseloverschotten herverdelen aan de ouders.

FRUITREDDERS IN ACTIE

De vrijwilligers van het Brusselse Foodcollect plukken overtollig fruit van bomen van particulieren en herverdelen de producten aan mensen in nood. Een deel wordt ook verkocht aan producenten die zich inzetten voor sociale herintegratie. Meer dan 150 vrijwilligers hebben in drie jaar tijd al meer dan tien ton fruit geplukt, waarvan 750 begunstigden via verschillende verenigingen konden genieten. De vzw organiseert net een crowdfunding om een bestelwagen te kunnen aanschaffen, zodat de vrijwilligers ook bij fruittelers kunnen langsgaan.

Ook in Gent bestaat er een platform voor fruitredders. Pluk wil mensen met fruitoverschotten samenbrengen met plukgrage buurtbewoners. Het initiatief wil de waardevolle fruitbomen en boomgaarden behouden en versterken en de lokale verwerking van fruit bevorderen.

FOOD HEROES BRENGT LANDBOUWERS EN DESIGNERS SAMEN

Welke innovatieve oplossingen bestaan er voor beschadigd fruit, verloren aardappelpartijen, preiresten of wortelpulp en kunnen een meerwaarde opleveren voor de boer als hij ze commercialiseert? Dat zoekt het Europese project Food Heroes dit jaar uit. Vier Vlaamse landbouwers werken daarvoor samen met een designer. Aardappelteler Bart Nemegheer van Aardappelhoeve (Tielt) is opgetogen over de samenwerking met het creatieve team van Saflot, vertelt hij in Boer & Tuinder: "Zo'n designer kan je andere inzichten geven. Soms zijn wij ziende blind. Iemand van buiten de sector heeft een andere kijk op de mogelijkheden en dat is een enorme meerwaarde." Maak kennis met de vier inventieve voedselhelden op de website van het Innovatiesteunpunt.

SOCIAAL EN CIRCULAIR AAN DE SLAG MET VOEDSELRESTSTROMEN

Sociale ondernemingen kunnen, met sociale tewerkstelling, nieuwe lekkere voedingsproducten maken op basis van voedseloverschotten en nevenstromen. Foodsavers, een initiatief van Komosie, organiseerde daarom in mei een inspiratie- en kennismakingsessie van het project 'Circulair aan de slag met voedselreststromen'. Sociale-economie-ondernemingen en bedrijven/supermarktketens met overschotten maakten er kennis met inspirerende voorbeelden en met elkaar. In juni zullen de deelnemers in brainstormsessies op zoek gaan naar producten die op basis van voedseloverschotten gemaakt kunnen worden. Sociale ondernemingen kunnen ook in hun eigen omgeving op zoek gaan naar landbouwbedrijven met overschotten en dit voorstellen aan het project waarin begeleiding wordt aangeboden vanaf de brainstorming tot het implementeren van een pilootproject. Interesse? Mail naar caroo.torfs@komosie.be.

REDUCTIE VOEDSELAFVAL IN RESTAFVAL HORECA IS HAALBAAR

OVAM en IVVO hebben bij kleinere horecazaken in een aantal Westhoekgemeenten nagegaan of het haalbaar is het voedselverlies in het restafval te reduceren. Dat moet gebeuren door gescheiden inzameling van keukenafval via de gft-ophaalronde.

Via bezoeken aan horecazaken werd ingezet op de bewustmaking en communicatie van preventiemaatregelen rond voedselverlies. Het keuken- en restafval werd gewogen en teruggekoppeld met de deelnemende horecazaken, de sorteerregels werden er verduidelijkt. Op basis van het proefproject is aangetoond dat een wekelijkse inzameling van keukenafval voor de kleinere horeca een win-winsituatie kan betekenen. Ook voor de ophaler en verwerker is er een win-win via logistieke optimalisatie en aanlevering van een biogasrijkere inputstroom. Zowel publieke als private afvalophalers kunnen de horecasector een haalbare inzamel- en ophaalmethode voor het organisch afval aanbieden.

NEDERLANDSE ONDERNEMERS BUNDELEN KRACHTEN

Voedsel is te kostbaar om te verspillen. Dat is het uitgangspunt van het platform Verspilling is Verrukkelijk. Achttien Nederlandse ondernemers presenteren er hun producten op basis van ingrediënten die anders zouden worden weggegooid of verwerkt worden tot diervoeder of biogas. Zo maakt Kromkommer soep van kromme groenten, Potverdorie! confituur en chutney van overtollig fruit, Instock bier van oud brood en Beeblue zeep van sinaasappelschillen. Er staan gezamenlijke evenementen en campagnes op stapel. Zo komt er een Verspilling is Verrukkelijk-schap in diverse supermarkten in het land. De Jumbo-supermarkt van Wageningen kreeg in maart de primeur. De gemeenten en de landbouwuniversiteit steunen er het initiatief. Ook een eindejaarsgeschenkpakket en een gemeenschappelijk aanbod in (bedrijfs)restaurants zijn in voorbereiding.

HOTELS KUNNEN GOUDEN ZAKEN DOEN

Hotels die een jaar lang maatregelen nemen om verspilling tegen te gaan, besparen gemiddeld 21% voedsel. 70% van de hotels heeft zijn oorspronkelijke investering in de maatregelen er op dat moment al uit. Na twee jaar is dat het geval voor 95% van de hotels. Dat blijkt uit een onderzoek in 15 landen van Champions 12.3, een coalitie van belangengroepen die duurzaamheidsdoel 12.3 tegen 2030 gerealiseerd willen zien: een halvering van voedselverspilling. Het ontbijtbuffet en andere buffetformules gelden als de grootste verliespost. Een betere inschatting van de benodigde hoeveelheid voeding, een betere opvolging, dagelijks overleg en betrokkenheid van het personeel kunnen een enorm verschil maken.

BESTEKKEN VOOR CATERINGOPDRACHTEN IN DE KIJKER

Hoe kun je via bestekken van cateringopdrachten voedselverlies vermijden? Duurzame partnerrelaties en communicatie in beide richtingen zijn een belangrijke voorwaarde. De bedrijfskantine moet ernaar streven om een gevarieerd aanbod voor elke klant aan te bieden, wat niet betekent dat er in de saladbar tot vlak voor het sluitingsuur volle bakken moeten zijn. Het restaurant moet er rekening mee houden dat de nodige en gezonde hoeveelheid voedingsstoffen voor iedereen verschillend is. Niet te vermijden voedselverlies kan selectief ingezameld worden. Het zijn maar enkele van de vele conclusies van de netwerkdag die het Ketenplatform Voedselverlies in mei over het thema organiseerde. De presentaties zijn beschikbaar op de website, een publicatie met verzamelde tips is in opmaak.

BIERDRAF, NU OOK VOOR MENSEN

Droge graanresten die overblijven na het brouwen van bier worden al langer gebruikt als waardevol ingrediënt voor veevoeder. Maar draf, zoals het restproduct heet, maakt nu ook opgang als grondstof voor menselijke voeding.

- Biergigant AB InBev heeft een gezonde ontbijtdrank gelanceerd op basis van bierdraf. Canvas is al in beperkte oplage verkrijgbaar in de Verenigde Staten en wordt daarna wellicht ook in Europa op de markt gebracht. AB InBev's Global Innovaton & Technology Center in Leuven ontwikkelde hiervoor een fermentatieproces om de graanresten stabiel te maken en om de nutritionele waarden eruit te halen, zodat het menselijk darmstelsel ze kan opnemen. Het vezel- en proteïnerijke drankje kan als vervanger dienen voor proteïne van dierlijke oorsprong. Het hergebruik van graanresten voor menselijke consumptie past ook in het streven naar een circulaire economie.
- Le Champignon de Bruxelles noemt zichzelf de eerste champignonkwekerij ter wereld die bierdraf gebruikt als substraat. Het bedrijf produceert in de kelders van Kuregem de Japanse paddenstoelen shiitake, maitake en nameko. De draf komt van Cantillon, de Brusselse producent van geuze en kriek.
- Hogeschool VIVES ontwikkelde al koekjes op basis van 23,5% draf en ziet ook mogelijkheden om het ingrediënt te gebruiken als vetvervanger in vleesbereidingen of als textuurelement in vleesvervangers. Volgens onderzoekster Gaël Staelens is draf een lokaal en duurzaam "economisch product waar zowel brouwerijen als voedingsbedrijven mee de vruchten van kunnen plukken".
- Studenten van de KU Leuven maakten een gezond pizzadeeg met bierdraf, bierwort en biergist van lokale brouwers. Het team won daarmee een Food At Work Student Award van Fevia, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, en zal België in oktober vertegenwoordigen op de Europese Ecotrophelia Awards op de voedingsbeurs SIAL in Parijs.

CONSUMENT EN BURGER

OPNIEUW LELIJKE GROENTEN IN DE WINKELREKKEN

Delhaize biedt voor het vierde jaar op rij 'gekke' of 'lelijke' groenten en fruit aan tegen een lage prijs. De winkelketen verkoopt in al zijn winkels in België en Luxemburg vanaf deze week 186.000 zakjes lelijke groenten die een euro per kilo kosten. Afhankelijk van de beschikbaarheid kan zo'n pakket Belgische tomaten, aubergines, courgettes en komkommers bevatten. In september vorig jaar werden ook appelen en peren in het assortiment opgenomen. Vorig jaar slaagde de keten erin om in totaal 530 ton gekke groenten en fruit te verkopen. In Denemarken loopt net een gelijkaardige actie. De keten Rema 1000 verkoopt er afwijkende groenten tegen lagere prijzen. Per stuk gaat er 3 cent naar een lokale ngo.

DAAG JE KLAS UIT!

Het project Restjesredders van Natuurpunt, Partners Meetjesland en FoodWIN richt zich op voedselverspilling in het Meetjesland. Om de voedselverspilling terug te dringen organiseren de Restjesredders acties op het veld, thuis en op school. Op school eindigt veel voedsel in de vuilnisbak: keukenafval van de schoolkantine, restjes op het bord en overschotten bij het buffet. Voedselrestjes vullen een kwart van de vuilnisbakken op school. Per jaar is dat zo'n 25 kg per leerling. De Restjesredder komt volgend schooljaar daarom langs op school. Om leerlingen van het 4e, 5e en 6e jaar secundair onderwijs bewust te maken van gezonde en duurzame voeding én voedselverlies op school aan te pakken, organiseert de Restjesredder een klastraject 'GoodFood Challenge' en een restjesmeting. Scholen uit het Meetjesland kunnen zich op de website inschrijven.

LANCERING GREEN DEAL GEZONDE EN DUURZAME VOEDING OP SCHOOL

Gezonde en duurzame voeding op school voor de meer dan één miljoen leerlingen in Vlaanderen die er dagelijks boterhammen, warme maaltijden en tussendoortjes eten. Dat is de doelstelling van de Green Deal die Rikolto (Vredeseilanden), Fairtrade Belgium, GoodPlanet, het Vlaams Instituut voor Gezond Leven, The Shift, Boerenbond, Fevia en de Vlaamse Overheid op woensdag 13 juni lanceren. Het tegengaan van voedselverliezen is een van de uitgangspunten.

Stakeholders worden opgeroepen om een initiatief op te zetten om het voedingsbeleid in scholen op een gezonde en duurzame manier te versterken. Al deze partijen zullen in november 2018 hun engagement uiten bij een officiële ondertekening van de Green Deal. De drie volgende jaren zullen de engagementen worden opgevolgd. De deelnemende partners zullen scholen ondersteunen om dit te realiseren.

VOEDSELVERLIES BIJ EUROPESE HUISHOUDENS ONTRAFELD

Wat zorgt er nu eigenlijk voor dat er voedselverlies optreedt bij huishoudens? Een nieuw rapport van het Europese REFRESH-project biedt inzicht in hoeveel voedselverlies er ontstaat bij huishoudens, welke preventiemaatregelen er worden genomen en op welke manier motivatie, vaardigheden en opportuniteiten een rol spelen in het tegengaan van voedselverlies. Voor het onderzoek werden er data verzameld in Duitsland, Hongarije, Spanje en Nederland.

VLACO BRENGT RESTJESKOOKBOEK UIT

Onder het motto 'red de restjes' presenteert Vlaco Het Restjeskookboek. Het boek staat vol recepten, tips en variaties die je helpen om in een handomdraai met kastoverschotjes en keukenrestjes een heerlijk gerecht op tafel te toveren. Goed voor je portefeuille én voor het leefmilieu, want je beperkt zo het verbruik van water, grondstoffen en energie en verkleint je ecologische voetafdruk.

Het Restjeskookboek werd smakelijk gelanceerd op de Radio 2-tuindag in Bokrijk op 1 mei. Alle bezoekers konden er de hele dag gratis proeven van een tiental gerechtjes uit het kookboek. Onder meer Nic Balthazar (filmregisseur) en Roos Van Acker (radiopresentatrice) promoten het restjeskookboek.

KOKEN MET BUIKGEVOEL

Voedsel verbindt. Dat is de slogan van het Amsterdamse project BuurtBuik. Vrijwilligers halen elke zaterdagmorgen overvloedig eten op bij horeca, supermarkten en groenteboeren en maken er maaltijden van, die ze 's middags delen met buurtbewoners. Iedereen is welkom om te komen eten en de drempel om aan te schuiven is laag, omdat de maaltijden gratis zijn. Het project is intussen ook opgestart in Utrecht en komt naar Eindhoven.

TELEX: NIEUWTJES UIT VOEDSELVERLIESLAND

De Schenkingsbeurs, het Belgische platform voor het beheer van voedselschenkingen, heeft sinds de lancering in 2015 naar eigen zeggen al 50.000 verschillende soorten voedingswaren verdeeld en zo 1.000 ton voedselverlies voorkomen. Ruim 400 sociale organisaties zijn ingeschreven.

+++++

De VRT wijdde de laatste aflevering van zijn reeks Het bord van morgen aan de strijd tegen voedselverlies. Diverse experts laten hun licht schijnen over mogelijke oplossingen

+++++

De succesvolle Deense app Too Good To Go is nu ook in actief in Vlaanderen. Restaurants in Gent en Leuven bieden de overschotten van de dag aan tegen maximaal de helft van de prijs.

+++++

De vzw Eatmosphere, die in Brussel werkt rond voedselverlies en het pop-uprestaurant Mary Pop-in uitbaat, is volgens Gault&Millau een van de 'Culinary Innovators' van 2018. De vereniging won de Sustainability Award.

+++++

Op het Theaterplein in Antwerpen organiseerden Broederlijk Delen en Oxfam-Wereldwinkels een picknick tegen voedselverspilling. Meer dan 900 mensen trokken een lotje en kwamen in een arme of rijke groep terecht.

+++++

In 2017 kregen 70 nieuwe circulaire-economieprojecten steun van de Vlaamse overheid, goed voor een totaalbedrag van 10,7 miljoen euro. Eatmosphere en Proef werken aan een totaalaanpak voor voedseloverschotten en Komosie gaat circulair aan de slag met nevenstromen.

+++++

Het Europese project Strefowa monitort het voedselverlies in Oostenrijk, Tsjechië, Italië, Hongarije en Polen, en informeert over initiatieven in de vijf landen om verlies tegen te gaan.

+++++

Britse supermarkten opteren nog altijd voor een productiemodel dat voorrang geeft aan de permanente, hoge beschikbaarheid van cosmetisch perfecte groenten en fruit boven minimaal voedselverlies. Dat zegt Feedback in een nieuw rapport.

+++++

De FAO legt in een recent rapport de link tussen de strijd tegen voedselverlies en klimaatverandering. Er is werk aan de winkel voor overheden en alle schakels in de keten om voedselverlies te beperken en zo ook de uitstoot van broeikasgassen te reduceren.

+++++

Zweedse onderzoekers onderzochten de economische kosten van voedselverlies bij verse groenten en fruit in supermarkten. Hun kosten-batenanalyse toont aan dat het financieel loont om supermarktpersoneel meer tijd te geven om aan preventie- en afvalmanagement te doen.

+++++

In Duitsland heeft FoPo een originele oplossing bedacht voor groenten en fruit die verloren dreigen te gaan omdat ze niet voldoen aan cosmetische eisen. Het jonge bedrijf uit Bremen vriesdroogt en vermaalt de producten tot poeder, dat gebruikt kan worden als basis voor sauzen en smoothies.

AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
13/06/2018, Brussel	Lanceringsevent Green Deal 'gezonde en duurzame voeding op school'	Green Deal (Rikolto, Fairtrade Belgium, GoodPlanet, het Vlaams Instituut voor Gezond Leven, The Shift, Boerenbond, Fevia en de Vlaamse Overheid)	https://www.lne.be
26/06/2018, Gent	Slotevent Fresh Food Logistics over vermindering van voedselbederf door optimalisatie van de logistieke keten bij retailers.	VIL, innovatieplatform voor logistieke sector	https://vil.be
10/09/2018, Gent	Lerend Netwerk sociaal aan de slag met Voedseloverschotten	Komosie	http://www.komosie.be
11/09/2018, Antwerpen	Welkom in de sector sociaal aan de slag met voedseloverschotten	Komosie	http://www.komosie.be

CITAAT

"Overschotten vermijden en verwerken is belangrijk in een gezin van vier, al is het maar om de kosten van de boodschappen te drukken. Onze zoon van 9 eet ons nu al de oren van het hoofd! Voor de kinderen er waren, kocht ik met mijn ogen, nu koop ik alleen wat ik nodig heb."

Alexia Stevens van de foodblog Must Be Yummie deelt haar No Waste-tips op www.koelkastinorde.be.