

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

E-ZINE

VOEDSELVERLIJES

Nummer 14, september 2017

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

Het e-zine voedselverlies is een gratis viermaandelijks 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.

INHOUD

| | |
|--|-----------|
| Voorwoord..... | 2 |
| Beleid | 4 |
| Vlaams ketenplatform rapporteert over acties in 2016 | 4 |
| Nulmeting brengt Vlaamse voedselverliezen in kaart | 4 |
| Doe mee aan de nulmeting in zorginstellingen | 4 |
| Europarlementsleden voeren druk op | 5 |
| Nederland op de goede weg? | 5 |
| Keten en stakeholders..... | 6 |
| Voedsel uit snelverkoop is veilig | 6 |
| Schenkingsbeurs valt opnieuw in de prijzen | 6 |
| Lidl breidt aantal schenkingen uit | 6 |
| Discussie over vergisting van voedsel | 7 |
| Van oogstresten tot veevoeder | 7 |
| Landbouwers helpen uitgroeien tot Food Heroes | 7 |
| Opleiding voor horecaondernemers | 7 |
| Mist maakt monter | 8 |
| IKEA gaat voor halvering tegen 2020 | 8 |
| Schoolmaaltijden zonder verspilling | 8 |
| Consument en burger..... | 8 |
| Buurtkoelkasten zien het licht | 8 |
| Fermenteren is funky | 9 |
| Diepvriesgroenten scoren goed | 9 |
| Kortrijk start Food Waste Battle op sterrenbanket | 9 |
| Rotterdams broodproject met Vlaamse inslag | 10 |
| Barbecue veel leuker zonder voedselverlies | 10 |
| Tips & tricks..... | 10 |
| www.voedselverlies.be breidt uit | 10 |
| Vergaderen zonder verspilling | 10 |
| Leestips..... | 11 |
| Aanbevelingen voor het beleid | 11 |
| Handleiding Food Waste Challenge | 11 |
| Sociaal aan de slag met voedseloverschotten: een overzicht | 11 |
| Resultaten innovatietraject appels en peren | 11 |
| Voorlopige resultaten REFRESH-project op een rijtje gezet | 11 |
| Agenda..... | 12 |
| Citaat | 12 |

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

BELEID

VLAAMS KETENPLATFORM RAPPORTEERT OVER ACTIES IN 2016

De Vlaamse Regering heeft het tweede voortgangsrapport van het Ketenplatform Voedselverlies goedgekeurd. In 2015 lanceerde de regering samen met haar ketenpartners de [Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020](#). Met dit actieplan engageerden de overheid en de partners zich om gedurende zes jaar, van 2015 tot en met 2020, gezamenlijk de voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te verminderen.

Het [voortgangsrapport 2016](#) geeft een overzicht van de acties die de partners uit het Vlaams Ketenplatform vorig jaar ondernamen om de voedselverliezen te verminderen. Enkele voorbeelden zijn de campagne 'No food to waste' (Horeca Vlaanderen), de dry-on-watertechnologie om reststromen te drogen (ILVO) en de [Schenkingsbeurs](#), waarop bedrijven voedseloverschotten aan sociale organisaties kunnen aanbieden (Komosie). Een portfolio zet acht Vlaamse modelprojecten in de kijker. U vindt de portfolio en de volledige rapportage op www.voedselverlies.be.

NULMETING BRENGT VLAAMSE VOEDSELVERLIEZEN IN KAART

Het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies heeft een [eerste meting van voedselverliezen](#) in de gehele Vlaamse agrovoedingsketen gepubliceerd, van boer tot en met consument. Overheid en ketenpartners werkten hiervoor nauw samen. Het resultaat? Voor het eerst zijn er cijfers die inzicht geven in de efficiëntie waarmee de Vlaamse keten omgaat met voedselgrondstoffen.

In de Vlaamse keten kwamen er in 2015 naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrij. Het gaat om zowel de (eetbare) voedselverliezen als de (niet-eetbare) nevenstromen. Drie kwart (74%) van de voedselreststromen zijn onvermijdbare nevenstromen. Slechts een kwart (26%) van de voedselreststromen zijn voedselverliezen. Uitgedrukt in absolute cijfers gaat het om 2.578.000 ton nevenstromen en 907.000 ton voedselverliezen over heel de keten.

Vlaanderen staat sterk in de valorisatie. 92% van alle voedselreststromen wordt gevaloriseerd. Het grootste aandeel wordt gevaloriseerd als voedsel voor dieren (43%), meteen ook de hoogst mogelijke valorisatie op de cascade van waardebehoud. Vergisting als bestemming is goed voor 21% van de voedselreststromen. De bestemming bodem is goed voor 17% van de voedselreststromen.

DOE MEE AAN DE NULMETING IN ZORGINSTELLINGEN

De Vlaamse overheid wil weten hoeveel voedsel er verloren gaat in welzijns- en zorginstellingen. Daarom organiseert het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin dit najaar een nulmeting. De aanleiding is de Europese week tegen afvalvermindering, die van 20 tot en met 26 november plaatsvindt. Organisaties die willen deelnemen, krijgen eenvoudig te gebruiken basissjablonen met instructies en een tool om de meting te registreren. De hogeschool Leuven-Limburg ontwikkelde een instrument dat ook rekening houdt met het verstrekken van kwaliteitsvolle voeding en het voorkomen van ondervoeding. Op 29 september zijn geïnteresseerde organisaties welkom op een [infosessie](#) over het project. De teller van geëngageerde welzijns- en gezondheidsorganisaties staat ondertussen op 70.

De [voedselverlieswebsite](#) van het Departement Welzijn biedt inspirerende getuigenissen uit de sector en handige tips and tricks. U kunt voor meer informatie ook contact opnemen met Nicky Prenen of Carmen De Rudder via voedselverlies@wvg.vlaanderen.be.

//

KETEN EN STAKEHOLDERS

VOEDSEL UIT SNELVERKOOP IS VEILIG

Voedsel uit de snelverkoop is doorgaans nog steeds veilig om te eten. Dat schrijft de consumentenorganisatie Test-Aankoop in het juninummer van haar [magazine](#). Test-Aankoop testte 81 artikelen uit de supermarkt, waaronder vers vlees, rauwe vis, boterhamsalades en kant-en-klaarmaaltijden. Alle stalen waren veilig, zonder risico op voedselvergiftiging. Bij 18 producten waren er op de vervaldag wel genoeg bacteriën, gisten en schimmels aanwezig om van beginnend bederf te spreken. De resultaten zijn veel bemoedigender dan bij een vorige test uit 2009, toen een op de drie producten niet meer geschikt was voor verkoop. Test-Aankoop wijst erop dat het systeem van snelverkoop goed is voor het milieu en voor je portefeuille, met kortingen van 30 tot 50%, maar raadt wel aan om altijd eerst je zintuigen te gebruiken voor je iets opeet. Kwetsbare groepen zoals kleine kinderen en zwangere vrouwen gaan snelverkoop beter volledig uit de weg.

SCHENKINGSBEURS VALT OPNIEUW IN DE PRIJZEN

De Schenkingsbeurs, het platform voor het beheer van voedselschenken, heeft een onderscheiding in de wacht gesleept. Het initiatief kreeg een Special Jury Award in het kader van de [Belgische Energie- en Milieuprijs 2017](#). De speciale prijs van de jury gaat naar een 'coup de coeur', een project waar de juryleden hun hart aan verloren hebben en dat ze in de verf willen zetten, al valt het niet strikt onder een van de prijscategorieën.

NA HALF JAAR AL 107 TON VOEDSEL HERVERDEELD IN GENT

Foodsavers, het project van het Gentse OCMW en de Stad Gent om voedseloverschotten een sociale bestemming te geven, startte begin 2017 met het ophalen van onverkochte groenten en fruit uit supermarkten in en buiten Gent. Perfect eetbaar voedsel dat de consument in de rekken laat liggen, wordt herverdeeld in voedselpakketten en gratis verspreid onder sociale organisaties en restaurants in groot Gent. Een team van tien medewerkers gaat dagelijks op ronde bij de winkels. Het voedsel wordt gekoeld bewaard in een centraal depot en van daaruit herverdeeld.

Foodsavers is een succes, blijkt uit [cijfers](#) van het Gentse OCMW. Het doel was om in een jaar tijd 100 ton voedseloverschotten te herverdelen. Dat doel is al behaald: na zes maanden staat de teller op 107 ton.

LIDL BREIDT AANTAL SCHENKINGEN UIT

Slimmere bestelsystemen, verkoop tegen verminderde prijzen als het artikel de vervaldag nadert en 1 nu 1 later-promoties, waarmee klanten kortingen op producten met een korte houdbaarheidsdatum met een week kunnen verlengen. Het zijn drie acties waarmee Lidl de strijd aanbindt tegen voedselverlies. De discounter wil tegen 2020 25% minder voedselverliezen produceren dan in 2015, en in 2025 zelfs 50%. Die doelstelling is opgenomen in de duurzaamheidsstrategie van Lidl België '[Op weg naar morgen](#)'.

Daarnaast schenkt Lidl voedseloverschotten aan minderbedeelden. Hiervoor werkt de keten samen met de voedselbanken, caritatieve verenigingen en OCMW's. In 2017 werd en wordt de samenwerking met de voedselbanken en OCMW's verder uitgebreid. Op dit moment worden er in 65 Lidl-winkels in België voedseloverschotten opgehaald. De voeding die niet meer eetbaar is, komt terecht in de organische afvalbox, waarmee energie gemaakt wordt. In 2016 was dat volgens Lidl goed voor elektriciteit voor 939 gezinnen.

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

MIST MAAKT MONTER

Als je groenten en fruit direct na de oogst onder een mistinstallatie plaatst en de verse producten ook gedurende het transport, tijdens de opslag en in de schappen van de supermarkt blootstelt aan mist, blijft de kwaliteit van de producten behouden en wordt de houdbaarheid verlengd. Daarbij blijven de unieke voedingsstoffen ook nog eens beter bewaard. Dat blijkt uit onderzoek van het Europese [Fresh Demo](#)-project. Inspiratie haalt het project uit de slaproductie in de kurkdroge Salinas Valley in de Verenigde Staten. Elke ochtend stroomt de woestijnvallei er vol met mist, waardoor de slaplantjes de hele dag fris en sterk blijven.

IKEA GAAT VOOR HALVERING TEGEN 2020

Voedsel is kostbaar. Zo heet een duurzaam initiatief van [IKEA](#) om de voedselverspilling in zijn restaurants en winkels te halveren tegen het einde van 2020. Een slim meetinstrument en geëngageerde medewerkers moeten daarbij helpen. Wereldwijd heeft ruim 20% van de meubelwinkels, ofwel 84 vestigingen, het programma al geïmplementeerd. Daardoor hebben ze tot nu toe de verspilling van 79.200 kilo voedsel ofwel 176.000 maaltijden voorkomen. Dat staat volgens de Zweedse multinational gelijk aan een CO2-reductie van 341.000 kilo. In Nederland is het programma sinds begin dit jaar in alle winkels uitgerold. Het leidde volgens Helder Ferreira, Country Manager IKEA Food Nederland, al tot 21% minder voedselverspilling.

SCHOOLMAALTIJDEN ZONDER VERSPILLING

Ongeveer 33% tot 45% van de schoolmaaltijden wordt weggegooid. Dat blijkt uit een [onderzoek](#) van Ipalle in Picardisch Wallonië, het gebied rond Doornik, Ath en Moeskroen. De intercommunale zet in op preventie om de verspilling te verminderen. Daarnaast stimuleert Ipalle het gebruik van compostbakken om een nieuwe bestemming te geven voor het verspilde voedsel. Het pilotproject om organisch afval zoals keukenrestjes apart in te zamelen in regionale containerparken is net uitgebreid naar elf sites.

CONSUMENT EN BURGER

BUURTKOELKASTEN ZIEN HET LICHT

Heb je te veel soep of spaghetti klaargemaakt of te veel verse groenten en fruit ingeslagen? Laat je maaltijden achter in een gemeenschappelijke koelkast in het midden van de stad om er iemand anders een plezier mee te doen. Dat concept maakt opgang. Zo pakt Buurtwerk Sint-Maartensdal in Leuven uit met de [WegEETbox](#), waarin ook producten uit de buurtmoestuin en van het buurtrestaurant terecht komen. Het initiatief is vooral bedoeld om mensen met een lager inkomen te helpen, maar iedereen mag er gedurende de week iets uit nemen. Publieke koelkasten in Gent (Freego) en Leuven (N-ICEBOX) kwamen de voorbije jaren al op een andere manier in het nieuws omdat ze op klaarlichte dag gestolen werden. In Brussel en Wallonië zijn er ook verschillende 'frigos solidaires/communs'. Het [FAVV](#) laat weten dat het zich niet kant tegen dergelijke burgerinitiatieven als ze tenminste voldoende garanties bieden voor de voedselveiligheid.



FERMENTEREN IS FUNKY

Toen er nog geen koelkasten bestonden, was fermenteren een veelgebruikte techniek om de houdbaarheid van groenten te verlengen. Lactofermentatie of melkzuurgisting is helemaal terug, want gefermenteerde groenten zijn rijk aan smaak en zitten boordevol vitaminen en probiotica. Zuurkool, pickles en het Koreaanse kimchi, gemaakt van kool, zout, rode peper, knoflook en vissaus, zijn voorbeelden van fermentatie. Heel wat foodies en ondernemers nemen vandaag zelf de voedingsproductie in handen en laten de bacteriën het werk doen. Een greep uit het aanbod:

- [Fermenthings](#) is een nieuwe winkel in Jette die gespecialiseerd is in gefermenteerde producten zoals bier, cider, koffie, kaas, zuurkool, kimchi, kombucha en miso. Ook workshops, degustaties en ontmoetingen met producenten staan op het programma. “Net zoals fermentatie wordt onze winkel een levend en steeds veranderend proces,” klinkt het.
- De start-up [Itinéraire Bis Gourmand](#) brengt bokalen met gefermenteerde groenten op de markt, bijvoorbeeld rode biet en sinaasappelschil of venkel met kurkuma. De producten zijn te koop in een aantal Brusselse biowinkels en in de webshop eFarmz.
- De nieuwe Brusselse lunchplek [Mile End](#), genoemd naar een hippe wijk in Montréal, is gespecialiseerd in gefermenteerde gerechten. Op het menu staan bijvoorbeeld een granenschotel met makreel op zijn Japans of een gestoomd broodje met pulled pork en koolsla.
- De KVLV presenteert een kakelvers kookboek over [ferme groenten](#). Groenten en fruit zelf fermenteren is niet moeilijk, zegt de vrouwenorganisatie, en het resultaat is lekker en gezond.

DIEPVRIESGROENTEN SCOREN GOED

Consumenten gooien naar verhouding minder diepgevroren groenten, aardappelproducten en rood fruit weg dan de verse variant of het alternatief in blik of pot. Van kant-en-klaarmaaltijden wordt van de diepvriesversie naar verhouding wel meer weggegooid. Dat blijkt uit een [onderzoek](#) van Wageningen University & Research naar de invloed van de aankoopvorm op de hoeveelheid voedsel die mensen verspillen. Onderzoekster Anke Janssen wijst op de voordelen van diepvries: “Bevroren producten zijn veelal langer houdbaar en gemakkelijk in de benodigde porties te verdelen.” Ze vindt het echter te vroeg voor een advies ter zake. “We willen eerst nog beter begrijpen hoe gedrag rond inkopen, bewaren en weggooien precies tot stand komt.

KORTRIJK START FOOD WASTE BATTLE OP STERRENBANKET

Kortrijk bindt de strijd aan tegen voedselverliezen. De Gezinsbond, afvalintercommunale IMOG en stad/OCMW Kortrijk zetten hun schouders onder een Food Waste Battle. Van 2 oktober tot en met 23 oktober kunnen inwoners de uitdaging aangaan. Ze moeten hun koop- en kookgedrag zo inschatten dat ze zo weinig mogelijk voedsel moeten weggooien. Als deelnemer krijg je dagelijks via mail een tip over hoe je minder voedsel kan verspillen. Enkele gadgets zoals een vershoudknijper, een pannelikker, een herbruikbaar shoppingtasje en een receptenboekje kunnen daarbij helpen.

Op 17 september wordt het initiatief voorgesteld tijdens een gratis [sterrenbanket](#) onder leiding van de culinaire tweelingbroers Stefan en Kristof Boxy. Zo'n 2.500 mensen kunnen op autoloze zondag genieten van een gratis lunch met lokale producten en voedselresten. Organisaties uit de verschillende schakels van de voedselketen presenteren er hun ideeën en oplossingen om overschotten terug te dringen, duurzame productie te stimuleren en consumenten bewustere keuzes te laten maken. Meer info via Arnout Vercruyssen: arnout.vercruyssen@kortrijk.be of 0473 86 27 92.

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

LEESTIPS

AANBEVELINGEN VOOR HET BELEID

Het EU-project Fusions doet in zijn laatste [rapport](#) aanbevelingen voor een gemeenschappelijk Europees beleidskader rond voedselverlies. Ze zijn opgedeeld in zes categorieën: de definitie van voedselverliezen en de ontwikkeling van een methodologie om ze te meten, de dialoog tussen de EU-lidstaten en de belanghebbenden in de voedselketen, sociale innovatie om voedselverlies te vermijden, voedselstukjes, de rol van de overheid en onderzoek rond het thema. Verplichte literatuur voor iedereen die met beleid hierrond in aanraking komt.

HANDLEIDING FOOD WASTE CHALLENGE

FoodWIN ontwikkelde een methodologie om oplossingen te creëren voor specifieke uitdagingen rond voedselverlies. Het concept, de Food Waste Challenge, inspireert en begeleidt mensen om voedselverlies aan te pakken. Hoe u zelf zo'n Food Waste Challenge organiseert, vindt u terug in een [handleiding](#).

SOCIAAL AAN DE SLAG MET VOEDSELOVERSCHOTTEN: EEN OVERZICHT

Ziet u soms ook niet meer het bos door de bomen in het voedseloverschottenlandschap in Vlaanderen? Weet u niet goed wie er allemaal werkt in de sectoren voedselhulp of sociaal aan de slag met voedseloverschotten? KOMOSIE helpt u uit de nood met een [rapport](#) dat de diverse activiteiten en actoren in kaart brengt.

RESULTATEN INNOVATIETRAJECT APPELS EN PEREN

FoodWIN organiseerde een Food Waste Challenge appels en peren. Meer dan 40 deelnemers verzamelden op 12 mei in de C-mine in Genk om ideeën te concretiseren om minderwaardig fruit te valoriseren. De ideeën en een factsheet met info en probleemstelling vindt u terug in het [verslag](#). Bekijk ook de [video](#) met info over het appel- en perenverlies.

VOORLOPIGE RESULTATEN REFRESH-PROJECT OP EEN RIJTJE GEZET

Het Europese [REFRESH-project](#) (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) heeft sinds zijn start in 2015 al 16 rapporten gepubliceerd, vier 'Frameworks for Action' in pilotlanden geïnstalleerd en een Food Waste Solution Contest georganiseerd. Een [brochure](#) zet de belangrijkste voorlopige resultaten van het project voor u op een rij.

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

