

VOORWOORD

Op het vlak van grondstoffenefficiëntie behoort de Vlaamse agrovoedingsketen tot de Europese top. De keten zet maximaal in op het beperken van verliezen en het vermijden van reststromen. Ondanks de zorg waarmee professionals uit de keten en consumenten omgaan met voedsel, kunnen er echter voedselverliezen optreden. De Ketenroadmap Voedselverlies is een Vlaamse publiek-private samenwerking met als doel de voedselverliezen met 15% te verminderen tegen 2020.

Een robuuste kennisbasis is noodzakelijk om een onderbouwd beleid op te zetten en juiste strategische keuzes te maken. Daarom zetten we in op een cijfermatige en coherente onderbouwing van de (valorisatie van) voedselverliezen en nevenstromen doorheen de keten.

Na meer dan een jaar hard werken, was het begin juni dan eindelijk zover. Samen met een rapportage over de in 2016 gerealiseerde acties van de Ketenroadmap Voedselverlies (neem zeker eens een kijkje op www.voedselverlies.be) publiceerde het Ketenplatform Voedselverlies de nulmeting van de Monitoring Voedselreststromen en Voedselverliezen.

De monitoring is een primeur in Vlaanderen, en wel op drie vlakken.

- Het geeft voor het eerst een integraal zicht op de efficiëntie waarmee de agrovoedingsketen omgaat met voedselgrondstoffen, op de mate waarin voedselreststromen hoogwaardig gevaloriseerd worden en welke voedselverliezen er alsnog optreden.
- De manier van meten is afgestemd met de Europese en internationale *state of the art* op vlak van monitoring.
- De monitoring is het resultaat van een transparante publiek-private samenwerking, waaraan alle schakels uit de keten een bijdrage hebben geleverd.

De monitoring biedt heel wat nuttige inzichten voor alle stakeholders uit beleid, onderzoek en keten die actief werken rond de reductie van voedselverliezen en valorisatie van voedselreststromen. Ik zou daarom willen afsluiten met een warme oproep om de cijfers niet te laten liggen, maar er actief mee aan de slag te gaan. Laat dit e-zine je inspireren over welke acties u zoal kan ondernemen als bedrijf, sector, beleidsmaker of consument.

Laatste tip: de monitor is geïllustreerd met handige infographics, die de belangrijkste cijfers per ketenschakel weergeven.

Veel leesplezier!

Ellen Maertens

Diensthofd Kennis

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid



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.

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

DISCUSSIE OVER VERGISTING VAN VOEDSEL

Het Nederlandse tv-programma De Monitor (NCRV) wijdde dit voorjaar een [dossier](#) aan voedselverspilling. In een van de twee afleveringen liet supermarktgigant Albert Heijn in zijn kaarten kijken. De keten doet al jaren inspanningen om voedselverlies terug te dringen. Slechts 1,2% van alles wat er ingekocht werd, wordt naar eigen zeggen weggegooid. Dat is echter nog altijd ongeveer 8 kilo per klant.

Circa 2% van het voedsel dat Albert Heijn niet heeft kunnen verkopen, gaat naar de voedselbank. 20% wordt omgezet in veevoer en maar liefst 78% gaat naar een afvalverwerker om er biogas van te maken. Dat laatste cijfer lokte kritiek uit: vergisting van voedsel om groene stroom op te wekken wordt financieel aantrekkelijk gemaakt door subsidies van de overheid, terwijl overgebleven voedsel een veel milieuvriendelijke bestemming zou kunnen krijgen als menselijke voeding of dierenvoer. Onderzoeker Toine Timmermans van de Wageningen Universiteit pleitte ervoor de subsidie op de vergisting van voedsel per direct stop te zetten. Staatssecretaris Van Dam van Economische Zaken wil onderzoeken hoeveel voedselafval voorkomen kan worden en of een aanpassing van de regeling nodig is. “Goed voedsel moet je niet als afval in de vergister stoppen”, stelt hij.

VAN OOGSTRESTEN TOT VEEVOEDER

Als je oogstresten van rode uien, peren en spruiten fermenteert, vormen er zich bioactieve stoffen waarvan bekend is dat ze een gezondheidsbevorderend effect kunnen hebben. Dat biedt perspectieven voor het hergebruik als veevoedingssupplement. Dat blijkt uit [onderzoek](#) van VITO, de Vlaamse Instelling voor Technologisch Onderzoek. In een mogelijk vervolproject zal de instelling focussen op de wijzigingen in de samenstelling van complexe gefermenteerde oogstresten en de optimalisatie van het fermentatieproces zelf. Het onderzoek past in een co-creatietraject met Vlaamse ondernemers rond organische reststromen.

LANDBOUWERS HELPEN UITGROEIEN TOT FOOD HEROES

Het Europese project [Food Heroes](#) wil innovatieve voedselondernemers ondersteunen die strijden tegen voedselverlies in de eerste schakels van de keten, en dat in drie sectoren: vis, vlees, groenten & fruit. Om ook voedselverliezen te benutten zijn nieuwe oplossingen nodig waarbij een meerwaarde wordt ontwikkeld voor deze producten. Land- en tuinbouwers die hiermee aan de slag willen, zijn ‘Food Heroes’ en zij krijgen van het Innovatiesteunpunt, partner in het project, ondersteuning. Hierbij worden agrofoodondernemers verbonden aan de creatieve sector om zo tot onverwachte ideeën en waardevolle innovatieve denkrichtingen te komen. Op 26 oktober organiseert Food Heroes een [conferentie](#) op de World Design Week in Eindhoven, in het kader van The Embassy of Food. Voor meer informatie over het project en de conferentie, kunt u terecht bij [Jana Roels](#) van het Innovatiesteunpunt.

OPLEIDING VOOR HORECAONDERNEMERS

Samen met de stad Kortrijk organiseert Horeca Vlaanderen een infosessie om horecaondernemers praktische tips en tools aan te reiken om voedselverlies nog verder te beperken en aan te tonen hoe dit geld zal opleveren. Het initiatief past binnen de campagne ‘No Food To Waste’ van Horeca Vlaanderen. Al meer dan 350 horecaondernemers ondertekenden de engagementsverklaring van de campagne. De opleiding vindt plaats op dinsdag 3 oktober in Kortrijk. Inschrijven kan via www.horeca-academie.be.

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

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 vitamines 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, voedselscheken, 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 pilootlanden geïnstalleerd en een Food Waste Solution Contest georganiseerd. Een [brochure](#) zet de belangrijkste voorlopige resultaten van het project voor u op een rij.

//

AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
17/09/2017 Kortrijk	Sterrenbanket. Gratis straatlunch met lokale producten en voedseloverschotten	Stad Kortrijk	https://www.kortrijk.be/veroverdestraat/nieuws/sterrenbanket-autovrije-zondag
19/09/2017 Brussel	Flanders' Food Inspiration Days, een mix van lezingen, demo's en workshops, o.a. rond voedselverlies ('Elk beetje telt')	Flanders' Food	http://www.flandersfood.com/event/flanders-food-inspiration-days
29/09/2017 Brussel	Infosessie nulmeting voedselverlies in welzijns- en zorgorganisaties	Vlaamse overheid – Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	https://www.departementwvg.be/evenementen/infosessie-voedselverlies
3/10/2017 Kortrijk	Opleiding 'no food to waste' voor horecaondernemers	Horeca Vlaanderen en Stad Kortrijk	https://www.horecavlaanderen.be/academie/no-food-to-waste
26/10/2017 Eindhoven	Food Heroes Conference in kader van Dutch Design Week	Food Heroes	http://foodupbrabant.nl/agenda-items/food-heroes-conference/
5/12/2017 Melle	Studienamiddag aardappelen, groenten en fruit met aandacht voor valorisatie van rest- en nevenstromen in voedingsproducten	Flanders' Food	http://www.flandersfood.com/event/studienamiddag-aardappelen-groenten-en-fruit

CITAAT

"Een halvering van het voedselverlies tegen 2030 is meer dan ambitieus. Maar waarom niet? Er zijn nog genoeg sectoren waar het verlies makkelijk te vermijden is. In ziekenhuizen, bijvoorbeeld, wordt tot 40 procent van het eten weggesmeten. Het grootste deel is te wijten aan een overdreven uniformisering: iedere patiënt krijgt zijn plateau op hetzelfde moment. Waarom zou je je menu en je tijden niet aanpassen aan de patiënt? Waarom zou een patiënt niet à la carte kunnen kiezen? Een test toont aan dat het voedselverlies op die manier met de helft afneemt. Een kritiek: het is duurder om het zo te organiseren. Maar als een patiënt sneller het ziekenhuis verlaat omdat hij goed en gezond eet, is dat toch vooral winst voor de maatschappij?"

Florence Rossi, directeur Corporate Social Responsibility van Sodexo, in gesprek met Tine Hens in [Knack](#)

