

# e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

juli 2014

## Voorwoord

Eind maart presenteerde minister-president Kris Peeters de engagementsverklaring 'Samen tegen voedselverlies', waarin de gehele keten zich ertoe verbindt om acties te ondernemen om verliezen terug te dringen.

We zitten met de ketenpartners samen in een Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies om het engagement te concretiseren in een ketenroadmap. Deze roadmap zal een strategie, doelstellingen en acties bevatten om tussen 2015 en 2020 voedselverliezen op een structurele en gecoördineerde manier te verminderen. De Vlaamse overheid en haar ketenpartners roepen alle bedrijven en stakeholders op om de engagementsverklaring te onderschrijven en acties te ondernemen om voedselverliezen zoveel mogelijk te reduceren. In dit e-zine kunt u meer lezen over de engagementsverklaring en hoe u kunt toetreden tot de voedselverliescoalitie.

En terwijl keten en overheid samen de roadmap opstellen, blijven de initiatieven van bedrijven, stakeholders en burgers rond de preventie van voedselverlies toenemen. Elk vanuit zijn eigen perspectief, maar vaak aan elkaar gelinkt of in samenwerking met anderen, of de drijfveer nu het besparen op grondstoffen is, verduurzamen of sociale meerwaarde creëren. Het zijn deze concrete acties met effect op het terrein die ons inspireren. Met de roadmap willen we het juiste kader scheppen om de impact van deze acties te verhogen.

Uw feedback, vragen en suggesties blijven van harte welkom op het e-mailadres [voedselverlies@lv.vlaanderen.be](mailto:voedselverlies@lv.vlaanderen.be).

Dirk Van Gijsegheem

Departement Landbouw en Visserij

Voorzitter Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies

*e-zine voedselverlies* is een gratis driemaandelijke 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.

U ontvangt deze nieuwsbrief, omdat u geregistreerd staat in ons adressenbestand. U kunt zich uitschrijven door een e-mail te sturen naar [voedselverlies@lv.vlaanderen.be](mailto:voedselverlies@lv.vlaanderen.be) met 'uitschrijven e-zine voedselverlies' in de titel. Geïnteresseerden kunnen zich aanmelden door een mail met 'inschrijven e-zine voedselverlies' te sturen. U kunt het *e-zine voedselverlies* ook steeds terugvinden op [www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies](http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies).

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@lv.vlaanderen.be](mailto:voedselverlies@lv.vlaanderen.be).

## Inhoud

VOORWOORD .....	1
OPROEP .....	3
Onderschrijf de engagementsverklaring 'Samen tegen voedselverlies' .....	3
BELEID.....	4
Belgische best practices rond voedselverlies op EESC-conferentie .....	4
Beleidsaanbevelingen 'Sociaal aan de slag met voedselverlies' .....	4
Zweden en Nederland dringen aan op herziening houdbaarheidsdatum .....	4
EU Food Sense reflecteert over Europees voedselbeleid .....	4
ONDERZOEK .....	4
Kick-off Flanders' FOOD platform duurzaamheid.....	4
Studienamiddag: Op weg naar een milieuneutrale voedingsnijverheid.....	5
Groente-Innovatiefonds promoot innovatie in Limburgse tuinbouwsector .....	5
EU-FUSIONS geeft aanzet tot uniformisering voedselverliesonderzoek .....	5
KETEN EN STAKEHOLDERS .....	5
Feeding the 5000 Brussel zet thema voedselverliezen in de schijnwerpers.....	5
Eindrapport VRWI toekomstverkenning Food 2025 .....	6
11.11.11-campagne 'Sorry Is Niet Genoeg' focust op verspilling .....	6
Nieuwe toolkits bieden begeleiding aan bedrijven en organisaties.....	6
Restaurant Instock zet voedselverspilling op de menukaart .....	6
Wageningen UR maakt ludiek filmpje over voedselverliezen in ziekenhuizen .....	6
CONSUMENT & BURGER .....	7
Jongeren rond het thema voedsel tijdens KRAS: bron van inspiratie voor beleidsmakers .....	7
Volg Joris tijdens zijn Green Sense Tour.....	7
BIBLIOTHEEK.....	7
EU COST brengt onderzoekers bijeen voor workshop rond voedselproblematiek .....	7
Veg-i-trade: het belang van logistiek management bij voedselverliezen .....	7
Britse Hogerhuis licht de rol van de EU in preventie voedselverliezen door .....	7
Voedselverlies in de VS kost 161,6 miljard dollar .....	7
Voedselverliezen via de productieketen het hoofd bieden .....	8
WRAP onderzocht voedselverlies bij Britse huishoudens .....	8
Voedselverliezen en consumentengedrag: studie bij Portugese huishoudens .....	8
Centre of Design verdiept zich in de relatie tussen voedselverpakkingen en voedselverliezen.....	8
HLPE-rapport formuleert concrete aanbevelingen tegen voedselverlies.....	8
AGENDA.....	9
CITAAT .....	9

## Oproep

### **Onderschrijf de engagementsverklaring 'Samen tegen voedselverlies'**

Op 31 maart heeft Vlaams minister-president Kris Peeters de [engagementsverklaring 'Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies'](#) aan het publiek voorgesteld. De verklaring is een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse Regering en ketenpartners Boerenbond, Fevia Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO). Met de engagementsverklaring spelen de initiatiefnemers proactief in op de toegenomen maatschappelijke aandacht voor de thematiek.

De Vlaamse overheid en de gehele keten nemen een ambitieus engagement op om de komende jaren voedselverlies verder terug te dringen. Het belangrijkste gevolg van de verklaring is de belofte van alle betrokken actoren om een ketenroadmap op te stellen. In de roadmap worden een strategie en doelstellingen geformuleerd en worden prioritaire acties op schakel- en ketenniveau vastgelegd om voedselverliezen zoveel mogelijk te reduceren en maximaal te valoriseren, in lijn met Europese doelstellingen. Kortom, de ketenroadmap zet het engagement om in concrete realisaties op het terrein.

De Vlaamse overheid en haar ketenpartners roepen alle bedrijven en stakeholders op om de engagementsverklaring te onderschrijven en acties te ondernemen om voedselverliezen zoveel mogelijk terug te dringen.

*"Ik wil alle bedrijven en organisaties uit de keten, alsook alle maatschappelijke stakeholders oproepen om samen met ons deze uitdaging aan te gaan. We willen in Vlaanderen een brede maatschappelijke coalitie op de been brengen om voedselverliezen te reduceren", aldus Vlaams minister-president Peeters.*

#### **Maak deel uit van de voedselverliescoalitie!**

Voedselverliezen verminderen is een kwestie van gezond verstand. Voedselverliezen verminderen betekent eco-efficiënter werken: geld besparen en tegelijkertijd verduurzamen. Voedselverlies tegengaan biedt stimulansen voor technologische en sociale innovatie, nieuwe business-cases en win-win-samenwerkingsverbanden. Een beleid inzake voedselverliezen heeft een positieve impact op de drie dimensies van duurzaamheid (people, planet en profit) en kan een centrale rol spelen binnen het beleid van uw organisatie inzake maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Bedrijven en ketenstakeholders hebben grote mogelijkheden – en een grote verantwoordelijkheid – om voedselverliezen in te perken en verliezen om te zetten in winsten. Door de engagementsverklaring te onderschrijven toont uw organisatie dat ze de preventie van voedselverlies hoog in het vaandel draagt en dat ze acties onderneemt om voedselverlies tegen te gaan.

Voedselverlies is een belangrijk item op de beleidsagenda van de overheid, sectorfederaties en bedrijven, maar ook de burger/consument ligt er wakker van. Toetreden tot de voedselverliescoalitie kadert uw inspanningen in een groter geheel en geeft uw organisatie de nodige zichtbaarheid. Bovendien kan u deel uitmaken van een actief netwerk van bedrijven en actoren uit diverse hoek met ruimte voor kennisoverdracht en informatiedoorstroming.

Wilt u graag uw steentje bijdragen en zich engageren tot het verminderen van de voedselverliezen? Aarzel dan zeker niet om de [engagementsverklaring te ondertekenen](#).

## Beleid

### Belgische best practices rond voedselverlies op EESC-conferentie

Naar aanleiding van een [studie](#) om voedseldonatie binnen de EU te faciliteren, organiseerde het Europees Economisch en Sociaal Comité (EESC) op maandag 7 juli de [conferentie 'Food donation: fighting food poverty and addressing food waste'](#). De studie resulteerde in enkele aanbevelingen om voedseldonatie te faciliteren. Verschillende organisaties en belanghebbenden kregen daar de kans *best practices* uit te wisselen en met beleidsmakers en andere sleutelfiguren in debat te treden. Komosie verzorgde een presentatie over de sociale activiteiten in Vlaanderen.

### Beleidsaanbevelingen 'Sociaal aan de slag met voedselverlies'

De deelnemers van het lerend netwerk 'Sociaal aan de slag met voedselverlies' onder leiding van Komosie stelden een gezamenlijke visienota op met enkele concrete beleidsaanbevelingen. Het netwerk kadert binnen een opdracht van minister voor Armoedebestrijding Ingrid Lieten om bestaande en startende initiatieven te ondersteunen die sociaal aan de slag (willen) gaan met voedselverlies. Sociaal aan de slag gaan met voedselverlies krijgt dezer dagen veel aandacht. Er bestaan reeds talrijke initiatieven en vele andere acties zijn nog startende of zitten in de pipeline. Wie zich wil verdiepen in de aanbevelingen kan bij [Komosie](#) terecht.

### Zweden en Nederland dringen aan op herziening houdbaarheidsdatum

Op [initiatief](#) van Zweden en Nederland stellen de Europese ministers van Landbouw voor om voedingsproducten met een lange houdbaarheid niet van een 'tenminste houdbaar tot' -datum op het label te voorzien. 'Tenminste houdbaar tot' betekent dat een product niet meer voldoet aan de kwaliteitseisen door bijvoorbeeld kleurverschillen. De veiligheid is echter langer – soms zelfs maanden na het verlopen – gegarandeerd. Consumenten weten dat vaak niet. Circa 15% van de voedselverspilling wordt veroorzaakt door houdbaarheidsdata op verpakkingen, blijkt uit Nederlands onderzoek (zie [e-zine april 2013](#)). Momenteel bestaat er al een Europese lijst met producten waarvoor de verplichting niet geldt, zoals azijn, suiker en zout. Maar volgens de initiatiefnemers zijn er veel meer producten die op die lijst thuishoren, zoals droge deegwaren, koffie, thee en bepaalde kaassoorten. Landen moeten aangespoord worden om consumenten te wijzen op beperkingen van houdbaarheidsdata en belemmerende wetgeving wegnemen.

### EU Food Sense reflecteert over Europees voedselbeleid

In samenwerking met [Feeding the 5000](#) organiseerde [EU Food Sense](#) (*European Parliament Cross-Party Sustainable Food Steering Group*) op woensdag 2 april de *Sustainable Food Conference* in Brussel. De deelnemende partijen reflecteerden over de duurzaamheid van het voedselbeleid van de Europese Commissie. Onder meer professor Olivier De Schutter, speciale rapporteur van de Verenigde Naties over het Recht op Voedsel, en Tristram Stuart, campagnevoerder van Feeding the 5000, waren van de partij. De conferentie werd verder ondersteund door een panel van experts en vertegenwoordigers van de Europese Commissie. Meer informatie vindt u terug bij [EU Food Sense](#).

## Onderzoek

### Kick-off Flanders' FOOD platform duurzaamheid

[Flanders' FOOD](#) ondersteunt en faciliteert de uitbouw van een competitieve, innovatieve en duurzame agro-foodindustrie in Vlaanderen. In de nieuwe periode 2014-2017, Flanders' FOOD 3.0, blijft de organisatie inzetten op innovatieve toepassingsgerichte samenwerkingsprojecten tussen bedrijven en wetenschappers. Voor deze nieuwe periode is de strategische onderzoeks- en innovatieagenda toegespitst op kwaliteit, evenwichtige voeding en duurzaamheid. In het kader van het thema duurzaamheid zal er gewerkt worden aan de preventie van voedselverliezen, valorisatie van nevenstromen en duurzame grondstoffen en processen. Flanders' FOOD wil sectoroverschrijdende samenwerking faciliteren, onder meer via platformen die inhoudelijk gestuurd worden door bedrijven uit de voedselketen. Op 19 juni vond de kick off plaats van het [Flanders' FOOD platform duurzaamheid](#). Per subthema was er een inspiratie- en brainstormsessie. In de sessie 'voedselverliezen in productie-eenheden reduceren' werd het Vlaamse beleidskader en de engagementsverklaring van de keten (zie oproep) voorgesteld, evenals de resultaten van het [NIB-project 'Voedselverlies in de voedingsindustrie'](#).

Vanuit de onderzoekswereld werd er ingegaan op de rol die sensoren kunnen spelen. De presentaties en het verslag kan u terugvinden op de website van Flanders' FOOD. De output van de discussies op de kick-off dient als basis voor het verdere traject rond duurzaamheid. Wordt vervolgd.

### **Studienamiddag: Op weg naar een milieuneutrale voedingsnijverheid**

Op dinsdag 10 juni organiseerde het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie in samenwerking met FEVIA-Vlaanderen een studienamiddag rond een milieuneutrale Vlaamse voedingsnijverheid. De studienamiddag begon met een presentatie van de resultaten van de [haalbaarheidsstudie](#) die VITO, IDEA consult en de KULeuven uitgevoerd hebben. De studie pogde na te gaan of het al dan niet haalbaar is de voedingsindustrie tegen 2030 milieuneutraal te maken. Met milieuneutraliteit wordt bedoeld: het streven naar neutraliteit voor drie verschillende milieuthema's: broeikasgassen, water en afval. De namiddag werd afgesloten met verschillende workshops waar kennis en inspiratie uitbundig gedeeld werden. Op de website van [Leefmilieu](#) kunt u de presentaties van de studienamiddag terugvinden en een ludiek [sensibiliseringsfilmje](#) over eenvoudige maatregelen richting milieuneutraliteit.

### **Groente-Innovatiefonds promoot innovatie in Limburgse tuinbouwsector**

De tuinbouwsector is een belangrijke component van de Limburgse landbouw. Om het economisch belang van de tuinbouwsector te vrijwaren en innovatie en onderzoek binnen de sector te stimuleren, werd in het kader van het SALK-uitvoeringsplan het Groente-InnovatieFonds in het leven ingeroepen. Het Fonds verstrekt subsidies voor projecten die innovatieve ontwikkelingen prikkelen binnen de Limburgse tuinbouw. De projectsubsidies komen van de Limburgse deputatie die voor elk project geadviseerd wordt door het Groente-InnovatiePlatform (GIP), dat bestaat uit vertegenwoordigers van de diverse schakels van de keten. Naast de beoordeling zorgt het GIP ook voor de opvolging van de projecten en de eventuele communicatie van de onderzoeksresultaten naar derden. Concreet stelt de provincie Limburg vanuit het GIF 180.000 euro ter beschikking van projecten die hoogwaardige valorisatie van nieuwe teelten of de valorisatie van rest- en nevenstromen beogen. De Vlaamse overheid heeft zich geëngageerd om het fonds te verdubbelen. Voor een uitgebreidere kennismaking en info over de praktische voorwaarden kan u bij [Provincie Limburg](#) of het [VITO](#) terecht.

### **EU-FUSIONS geeft aanzet tot uniformisering voedselverliesonderzoek**

Het Europese FUSIONS-project (*Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies*) heeft als doelstelling om via sociale innovatie oplossingen te vinden in de gehele voedselketen om voedselverspilling te verminderen. Onderzoek naar voedselverlies en -verspilling wordt uitgevoerd in alle Europese lidstaten, maar de onderzoeken hanteren elk hun eigen terminologie, definitie en methodologie. Een uniforme en globaal gedeelde wetenschappelijke basis is echter essentieel voor goed wetenschappelijk onderzoek en om een probleem zoals voedselverlies adequaat en efficiënt aan te pakken. Het FUSIONS-project heeft een eerste aanzet gegeven door het uitwerken van een *Definitional Framework*. De nieuw opgestelde definitie dient als basis voor het uitwerken van een *Food Waste Quantification Manual*, dat een aanbevolen meetmethode naar voren zal schuiven. Aan de hand van deze twee theoretische tools kan onderzoek en data over heel Europa gestroomlijnd worden. Voor meer informatie kan u terecht op de [FUSIONS-website](#).

## **Keten en stakeholders**

### **Feeding the 5000 Brussel zet thema voedselverliezen in de schijnwerpers**

[Feeding the 5000](#) is een campagne onder impuls van de Britse activist Tristram Stuart die wereldwijd wil inspireren rond het thema voedselverliezen. Zijn organisatie werkt op internationaal niveau samen met een resem aan partners, waaronder overheden, bedrijven en het maatschappelijk middenveld. *Feeding the 5000* wil verandering brengen in sociale houdingen en innoverende oplossingen promoten die nodig zijn om de voedselverspilling op wereldschaal aan te pakken. Het hoofdevenement van de campagne is een evenement waar 5000 mensen een lekkere en gratis lunch krijgen, uitsluitend bereid met ingrediënten die anders zouden worden weggegooid. Dit jaar werd *Feeding the 5000* voor het eerst georganiseerd in [Brussel](#). Op dinsdag 1 april werden op de Grasmarkt 5000 maaltijden opgediend die volledig bereid waren met vers voedsel dat normaal gezien weggegooid zou zijn geweest. Heel wat Belgische en internationale organisaties werkten mee aan het evenement, waaronder 11.11.11, Oxfam, de Belgische Federatie van Voedselbanken, OIVO, EU FUSIONS, Komosie, Disco Soupe Brussels, Slow Food, Sociale Kruideniers Vlaanderen, Velt, Green Up Film Festival. De Vlaamse overheid verleende

steun. Tijdens en na het evenement konden burgers een pact ondertekenen waarin ze zich ertoe verbinden om hun eigen voedselverspilling terug te dringen. Bedrijven werden uitgenodigd hetzelfde te doen door de principes van de cascade van waardebehoud te respecteren. Het [tijdschrift MO\\*](#) wijdde een artikel aan [Feeding the 5000 Brussels](#).

### **Eindrapport VRWI toekomstverkenning Food 2025**

Om tegen 2025 de transitie naar een innovatieve kennissamenleving te kunnen maken, heeft de Vlaamse Raad voor Wetenschap en Innovatie voor zeven transitiegebieden toekomstverkenningen 2025 opgesteld. De voedingssector is een van deze zeven transitiegebieden. Met het oog op 2025 stelt het expertpanel een verantwoordelijke voedingssector voorop, die zich duurzaam wil ontwikkelen, die de exportpositie sterk wil uitbouwen, die de investeringen in onderzoek en ontwikkeling wil vergroten en die gericht is op internationaal erkende kwaliteitsvolle producten. Dat vraagt enerzijds om technologische (product)innovatie en anderzijds om organisatorische en sociale innovatie, evenals het ontwikkelen van nieuwe businessmodellen. In het transitiegebied Food 2025 werden vijf verticale en twee horizontale businessopportunities geselecteerd om de voorsprong van de Vlaamse voedingsindustrie in internationaal verband te behouden en in te spelen op specifieke maatschappelijke uitdagingen en trends. Het tegengaan van voedselverlies en de valorisatie van nevenstromen en restproducten zijn twee belangrijke verticale prioriteiten. Het aanbieden van kwaliteitsvolle en veilige voeding, een integrale ketenaanpak, meer transparantie en het sensibiliseren van consumenten zijn horizontale prioriteiten en noodzakelijke voorwaarden voor het realiseren van de businessopportunities. U kunt de toekomstverkenningen van het VRWI erop nalezen in de [nieuwste editie van zijn studiereeks \(nr 26\)](#).

### **11.11.11-campagne 'Sorry Is Niet Genoeg' focust op verspilling**

In 2013 lanceerde 11.11.11 een twee jaar durende campagne over honger en recht op voedsel. De ontwikkelingsorganisatie zoomt in op vier oorzaken van honger: biobrandstoffen, voedselspeculatie, landroof en de klimaatverandering. Onder de slogan 'Sorry Is Niet Genoeg' zet 11.11.11 dit jaar ook voedselverspilling hoog op de agenda. Het campagnedossier 'Recht Op Voedsel – Voedselverspilling' is [online](#) beschikbaar. Op zaterdag 13 september is er de officiële aftrap van de 'Sorry Is Niet Genoeg'-campagne in Antwerpen. U komt er die avond alles te weten komt over de campagne en na de lancering kunt u kijken naar een 'Sorry Is Niet Genoeg'-comedyshow. Meer informatie, het programma en het inschrijvingsformulier kan u op de [campagnewebsite](#) terugvinden.

### **Nieuwe toolkits bieden begeleiding aan bedrijven en organisaties**

Ook de technologie is een helpende hand in het terugdringen van voedselverliezen. Twee technologische hoogstandjes hebben de afgelopen maanden het licht gezien. *The Best Practices and Emerging Solutions Toolkit*, ontwikkeld door de Food Waste Reduction Alliance (FWRA), helpt bedrijven in de voedselsector hun hoeveelheid verloren voedsel in te perken. Aan de hand van talrijke voorbeelden en case studies zijn best practices en mogelijke strategieën en oplossingen uiteengezet. Meer informatie over de toolkit vindt u bij de [FWRA](#). Een andere technologische innovatie heet *Think.Eat.Save Guidance Version 1.0*. De FAO, UNEP en WRAP brachten de uitgebreide toolkit uit in het kader van het Save Food Initiative. De kit bevat alle essentiële tips-and-tricks voor overheden, lokale autoriteiten, bedrijven en andere belanghebbenden om voedselverlies en -verspilling aan te pakken. Voor meer informatie over deze toolkit kan u [hier](#) terecht.

### **Restaurant Instock zet voedselverspilling op de menukaart**

Instock is een pop-uprestaurant op het Westergasterrein in Amsterdam waar de chefs koken met eten dat normaal gesproken ons bord niet haalt. De chef-koks gebruiken zogenaamde reststromen vanuit de voedselketen en laten zien dat dit voedsel perfect bruikbaar is om een lekkere maaltijd mee te maken. Met dit initiatief willen de oprichters Selma, Merel, Bart en Freke voedselverspilling verminderen. Tot november 2014 is Instock elk weekend geopend voor een driegangendiner op vrijdag en zaterdag en een brunch op zondag. Voor meer informatie kan u terecht op de [website](#). Smakelijk!

### **Wageningen UR maakt ludiek filmpje over voedselverliezen in ziekenhuizen**

Een vermindering van de voedselverliezen staat bij veel ziekenhuizen en zorginstellingen hoog op de agenda, omdat jaarlijks ongeveer 40 procent van wat deze instellingen inkopen in de vuilnisbak belandt. Onderzoek van Wageningen UR bij drie ziekenhuizen in Nederland laat zien dat jaarlijks 50.000 à

150.000 euro per ziekenhuis bespaard kan worden. Het onderzoekscentrum legt aan de hand van een ludiek filmpje uit waar voedselverliezen ontstaan en hoe ze verminderd kunnen worden. Meer informatie over voedselverliezen in de ziekenhuizen en zorginstellingen kunt u vinden op de [website van Wageningen UR](#). Het filmpje kunt u op [YouTube](#) bekijken.

## Consument & burger

### Jongeren rond het thema voedsel tijdens KRAS: bron van inspiratie voor beleidsmakers

[KRAS](#) is een discussie- en rollenspel voor jongeren uit de derde graad secundair onderwijs. Over heel Vlaanderen komen zo'n 500 jongeren samen om met andere jongeren ernstig te debatteren over mondiale thema's. Dit jaar draaide het KRAS-traject rond het thema voedsel. De centrale vraag luidde: "Hoe kunnen we 9 miljard mensen voeden in 2050?". Via rollenspelen verdiepten de jongeren zich eerst in de verschillende standpunten in het debat rond 'de vraag van 9 miljard'. Daarna kregen de jongeren de kans hun persoonlijke mening te vormen en hierover het debat aan te gaan met lokale politici en experts. Ook de thematiek van voedselverspilling kwam hierbij aan bod. Op vrijdag 9 mei werd het KRAS-traject afgesloten met een overkoepelende slotzitting in het Vlaams Parlement en in de Kamer en Senaat van het Federale Parlement. Tijdens de slotzitting formuleerden de bollebozen concrete beleidsaanbevelingen voor de huidige beleidsmakers. De kers op de taart was een heus [beleidsondersteunend document](#) van 23 pagina's.

### Volg Joris tijdens zijn Green Sense Tour

Joris Depouillon is een man met een missie: hij wil een bedrijf oprichten dat bijdraagt aan een duurzamere en socialere wereld. Een eerste stap is zijn Green Sense Tour, een project dat loopt van oktober 2013 tot augustus 2014. In dit project wil hij duurzame bedrijven helpen en groene changemakers ontmoeten. Door hen te ontmoeten, met hen te praten en samen te werken, hoopt Joris alle nodige ervaring op te doen om zijn eigen bedrijf op te starten. In de komende maanden concentreert hij zich op ondernemen met voedseloverschotten. In juli maakt Joris een reis door Europa om *Food Waste Entrepreneurs* te ontmoeten. Volg Joris tijdens zijn Green Sense Tour op zijn [blog](#) of via zijn [Twitter-account](#).

## Bibliotheek

### EU COST brengt onderzoekers bijeen voor workshop rond voedselproblematiek

Op 12 en 13 mei vond een [EU COST-workshop](#) rond het thema voedselverliezen plaats in Athene. Het centrale thema van de workshop was de valorisatie van voedselverliezen. Via tal van presentaties, debatten en plenaire sessies stelden de deelnemers een roadmap en een memorandum voor de Europese Commissie op.

### Veg-i-trade: het belang van logistiek management bij voedselverliezen

Tijdens het [Veg-i-Trade afsluitedevent](#) op 12 juni bracht prof. Van der Vorst, hoogleraar Logistiek en Operations Research aan Wageningen UR, een [presentatie](#) over het belang van logistiek management bij voedselverliezen. Op basis van een simulatiemodel bedacht hij verschillende scenario's die hij vervolgens evalueerde aan de hand van drie parameters: *costs*, *transport time* en *service level*. Professor Van der Vorst concludeerde dat effectief logistiek management leidt tot een hogere productkwaliteit en een lager verlies aan voedsel.

### Britse Hogerhuis licht de rol van de EU in preventie voedselverliezen door

De subcommissie [EU Agriculture, Fisheries, Environment and Energy](#) van de het Hogerhuis in het Verenigd Koninkrijk heeft een studie ondernomen naar de rol van de EU in de preventie van voedselverlies. De commissie roept op om dringend actie te nemen op nationaal en Europees niveau om voedselverlies terug te dringen. Het eindrapport '*Counting the Cost of Food Waste: EU Food Waste Prevention*' kunt u op de website van het [parlement](#) raadplegen.

### Voedselverlies in de VS kost 161,6 miljard dollar

Het ministerie van Landbouw in de Verenigde Staten berekende in een [studie](#) het Amerikaanse voedselverlies aan de hand van drie indicatoren: hoeveelheid, waarde en aantal calorieën. De resultaten

waren als volgt: 31 procent van het voedsel, goed voor 66,5 miljard kilogram, ging verloren. Dat betekent een verlies van 161,6 miljard dollar en 141 triljoen calorieën.

### **Voedselverliezen via de productieketen het hoofd bieden**

Onderzoekers hebben een nieuw kader ontwikkeld om voedselverliezen via de productieketen te verminderen, zo rapporteerde de [Science for Environmental Policy](#) op 3 juli. De onderzoekers stellen dat de manier waarop voedsel geproduceerd en geconsumeerd wordt dringend herdacht moet worden.

### **WRAP onderzoekt voedselverlies bij Britse huishoudens**

Begin juli publiceerde het Waste Resources Action Programme (WRAP) een gedetailleerd rapport getiteld '[Household food and drink waste: A product focus](#)' over het voedselverlies bij Britse huishoudens. De bevindingen signaleren dat, wanneer de huishoudens beter geïnformeerd zouden worden over de etiketten van producten en over het gebruik van voedsel, een enorm hoeveel voedselverlies vermeden zou kunnen worden.

### **Voedselverliezen en consumentengedrag: studie bij Portugese huishoudens**

Een [studie](#) naar het consumentengedrag bij Portugese huishoudens bracht aan het licht dat de meerderheid van de respondenten (65%) gecategoriseerd kan worden als *non food waste citizens*. Deze groep winkelt bijvoorbeeld met een boodschappenlijstje, gooit nooit etensresten weg en is milieubewust. Het valt op dat deze groep voornamelijk bestaat uit +24-jarige vrouwen.

### **Centre of Design verdiept zich in de relatie tussen voedselverpakkingen en voedselverliezen**

Het Centre of Design van de RMIT University in Melbourne legde in de studie '[The role of packaging in minimising food waste in the supply chain of the future](#)' het verband tussen voedselverpakkingen en voedselverliezen. Verpakkingen zijn een cruciale factor in het bewaren en beschermen van voedsel in de voedselketen. Er werd bovendien gekeken welke mogelijkheden er zijn om door middel van voedselverpakkingen voedselverliezen terug te dringen.

### **HLPE-rapport formuleert concrete aanbevelingen tegen voedselverlies**

Op 3 juli verscheen een rapport waarin het *High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition* (HLPE) een analyse maakte over voedselverlies en -verspilling in de context van duurzame voedingssystemen. Het HLPE formuleert concrete oplossingen en aanbevelingen. Het rapport kunt u terugvinden op de [website van de FAO](#).



## Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
06/09/2014-09/10/2014 Verschillende Scandinavische landen	United Against Food Waste Nordic	United Against Food Waste	<a href="http://www.unitedagainstfoodwaste.com">http://www.unitedagainstfoodwaste.com</a>
13/09/2014 Antwerpen	Kick-off: Sorry is niet genoeg	11.11.11	<a href="http://www.nietgenoeg.be/">http://www.nietgenoeg.be/</a>
20/09/2014 Gent	Feeding the 5000 Gent	Gents Klimaatverbond en Atelier De Stad	<a href="http://do.vlaanderen.be/20-september-aan-de-slag-met-voedseloverschotten">http://do.vlaanderen.be/20-september-aan-de-slag-met-voedseloverschotten</a>
26/09/2014 De Bilt - Nederland	Symposium Voedselverspilling	FoodMicro	<a href="http://www.foodmicro.nl">http://www.foodmicro.nl</a>
07/10/2014 Gent	Transitiefestival (sessie: voedselverspilling, klimaat en grondstoffenschaarste)	Transitienetwerk Middenveld	<a href="http://transitienetwerkmiddenveld.be">http://transitienetwerkmiddenveld.be</a>
30/10/2014-31/10/2014 Brussel	Second European fusions multi-stakeholder platform	EU FUSIONS	<a href="http://www.eu-fusions.org/events">http://www.eu-fusions.org/events</a>
11/11/2014-23/11/2014 Brussel en Vlaanderen	Week van de Smaak	VZW Vol-Au-Vent	<a href="http://www.weekvandesmaak.be/">http://www.weekvandesmaak.be/</a>
08/12/2014-10/12/2014 Den Haag	International conference on solutions to reduce food waste and food losses	EU FUSIONS	<a href="http://www.eu-fusions.org/events">http://www.eu-fusions.org/events</a>

## Citaat

*'Was het echt nodig in volle file goede en slechte vis te sorteren?' De mobiliteitsvereniging Touring verwoordde de ergernis van veel automobilisten, nadat ze uren in de file op de Brusselse buitenring hadden gestaan. Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen was erbij geroepen om na te gaan of de diepvriesvis in de gekantelde vrachtwagen nog voor consumptie geschikt was. Het ging om 7 ton diepvriesvis, vooral pladijs. De hele lading meteen ongeschikt verklaren was voor het FAVV geen optie. 'Veilig voedsel weggooien is niet meer van deze tijd', zegt woordvoester Lieve Busschots (FAVV).*

*Bron: Aanpak 'pladijsfile' stuit op forse kritiek, De Tijd, donderdag 20 maart 2014*