E-ZINE VOEDSELVERLIES

Nummer 10, maart 2016

e-zine voedselverlies is een gratis driemaandelijkse 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 met 'uitschrijven e-zine voedselverlies' in de titel. Geïnteresseerden kunnen zich inschrijven door hier hun gegevens achter te laten.. De vorige edities kan u steeds terugvinden op www.voedselverlies.be.

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.

VOORWOORD

De Ketenroadmap Voedselverlies is het gezamenlijke antwoord van de Vlaamse overheid en haar ketenpartners op de uitdaging: "Hoe kunnen we voedselverliezen voorkomen en nevenstromen hoogwaardiger valoriseren?". Samenwerking tussen overheid en keten staat daarbij centraal. Niet alleen bij ons, maar ook bijvoorbeeld in Nederland, zo mocht blijken uit een Nederlands-Vlaams seminarie met beleidsmensen en het bedrijfsleven. We geloven sterk in een ketenoverlegmodel en schuiven dat ook naar voren in het Europese debat rond het voorstel voor de circulaire economie, waarin de strijd tegen 'food waste' als prioriteit wordt genoemd.

Het eerste voortgangsrapport biedt een overzicht van de inspanningen uit 2015 sinds de ondertekening van de ketenroadmap in april 2015. In die korte periode zijn in Vlaanderen heel wat acties op de rails gezet.

Het voortgangsrapport vindt u terug op onze gloednieuwe website www.voedselverlies.be. Deze website biedt voor ieder wat wils. Ook uw vertrouwde e-zine heeft er zijn plaats. Zeker een bezoekje waard!

We zetten niet enkel in op rapportage en communicatie, maar ook op participatie. In het e-zine leest u meer over onze stakeholderconsultatie. We willen weten wat er leeft bij onze stakeholders ter voorbereiding van het eerste Vlaamse voedselverliesforum op 8 juni. Een warme oproep om deze kans niet te laten liggen!

Wil uw organisatie actief aan de slag met voedselverlies? U vindt vanaf nu in het e-zine een nieuwe rubriek: 'Doe mee!', waarin u meer kan lezen over initiatieven/projecten/oproepen waaraan u kan deelnemen. Bent u op zoek naar partners voor uw voedselverliesproject of hebt u een projectoproep waarin voedselverlies een/het thema is? Laat het ons weten!

Een eerste rapportage, een nieuwe website... en ondertussen zitten we ook al aan de tiende editie van het e-zine voedselverlies. 3 jaargangen, 10 edities, 98 pagina's, 202 artikels, 50 leestips, 60 evenementen en 10 citaten. Daar toasten we op! Bedankt aan iedereen die bijdragen aanlevert en aan onze vaste lezers (intussen al zo'n 500 professionals). Suggesties voor bijdragen of andere ideeën blijven welkom.

Veel leesplezier!

Dirk Van Gijseghem

Afdelingshoofd Monitoring & Studie

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid

INHOUD

Voorwoord 2
Inhoud 3
Beleid 4
Website voedselverlies online 4
De balans van 2015 4
Consultatie stakeholders en voedselverliesforum 4
Good food, less waste 4
Discussie over Europees pakket circulaire economie 5
Franse supermarkten mogen geen voedsel weggooien 5
Kampioen zijn is plezant 5
Keten en stakeholders 6
Voedselbanken kregen fors meer giften in 2015 6
Restjesfabriek maakt van nevenstromen lekkere producten 6
Overschotten Brusselse vroegmarkt gaan naar voedselhulp 6
Voedingsindustrie bundelt krachten 7
Eerste duurzame ondernemingscompetitie rond voedselverlies 7
Skinpack en spaghettiverpakking vallen in de prijzen 7
Maak kennis met onderzoeksresultaten GeNeSys en Fusions 7
Foodwe nu ook in Nederland 8
Nederlandse apps tegen verspilling in ziekenhuis en winkel 8
Ober, voor mij een gourmet bag! 8
Deense supermarkt, Britse proeftuin 9
Creatief met brood 9
Consument en burger 9
Dagen zonder voedselverlies 9
VIVES onderzoekt voedselbewustzijn op school 10
Doe mee! 10
Experimenten rond een duurzamere voedingsketen 10
Innovatie op lokaal niveau 10
Voedselverlies terugdringen in de logistiek 10
Leestips 11
Kookt u met overschot? 11
Wie rijk is, gooit meer weg 11
Helft aardappelen gaat verloren 11
Een triootje van Fusions 11
Reststromen, haal eruit wat erin zit 11
Agenda 12
Citaat 12

BELEID

WEBSITE VOEDSELVERLIES ONLINE

De Vlaamse overheid en haar ketenpartners hebben een gloednieuwe website over voedselverlies gelanceerd. www.voedselverlies.be zet de belangrijkste feiten en cijfers op een rijtje en reikt de consument praktische tips aan. Ook de professional kan er terecht met een overzicht van acties van de overheid en de partners en nuttige initiatieven voor wie zelf aan de slag wil. U kunt er zich ook abonneren op dit e-zine en er de vorige edities raadplegen.

DE BALANS VAN 2015

In uitvoering van de Ketenroadmap Voedselverlies is het eerste voortgangsrapport met een overzicht van de inspanningen uit 2015 overgemaakt aan de Vlaamse Regering. De rapportage voor 2015 beslaat de periode tussen de ondertekening van de Ketenroadmap in april 2015 en eind 2015. In die korte periode zijn in Vlaanderen heel wat acties op de rails gezet waarbij overleg tussen de partners noodzakelijk was voor een succesvolle uitrol in 2016 en erna.

Een greep uit de acties om voedselverlies terug te dringen: 292 horecazaken ondertekenden het Chef's Charter. Bij acht voedingsbedrijven werd een materialenscan en voedselverliesaudit afgenomen. De visserijsector krijgt begeleiding om selectiever te vissen en discards terug te dringen. De overheidscampagne '30 dagen voedselwinst' stimuleerde heel wat mensen om creatief te zijn met restjes. Initiatieven zoals de Schenkingsbeurs ontstonden om voedseloverschotten te schenken aan sociale organisaties. Het volledige rapport kunt u lezen op www.voedselverlies.be.

CONSULTATIE STAKEHOLDERS EN VOEDSELVERLIESFORUM

Om de inspanningen tegen voedselverlies in Vlaanderen verder op te voeren, kunnen stakeholders input geven. Tot 26 maart kan iedereen vragen en suggesties doorgeven via een formulier op de website. Deze consultatie kadert in de voorbereiding van het voedselverliesforum dat de Vlaamse overheid en haar ketenpartners op 8 juni organiseren. Tijdens dit forum willen ze verschillende stakeholders samenbrengen om na te denken over acties en initiatieven om voedselverlies verder terug te dringen.

GOOD FOOD, LESS WASTE

Het Brussels Gewest werkt aan een duurzaam voedingssysteem. De zogenaamde Good Food-strategie omvat een hele reeks maatregelen van boer tot bord met ook concrete doelstellingen. Zo zou tegen 2035 30% van de consumptie van groenten en fruit lokaal geproduceerd moeten worden. Tegen 2020 moet het voedselverlies met 30% dalen.

Het plan wil voedselverspilling aan de bron aanpakken door gezinnen beter te informeren en te sensibiliseren en het thema op school aan bod te laten komen. De supermarkten worden aangemoedigd om een steentje bij te dragen door een beter voorraadbeheer en campagnes om 'onvolmaakte' groenten en fruit te promoten. Het Gewest wil het ook gebruik van het restorestje op restaurant stimuleren. Daarnaast wil de Brusselse regering de initiatieven rond het recupereren van voedseloverschotten ondersteunen door de logistiek mee te financieren. Alle supermarkten moeten met minstens één voedselhulporganisatie samenwerken om onverkochte voedingswaren in te zamelen. Er komt ten slotte een proefproject om niet-geconsumeerde voedseloverschotten van huishoudens te benutten.

DISCUSSIE OVER EUROPEES PAKKET CIRCULAIRE ECONOMIE

De Europese Commissie heeft een voorstel gedaan voor een nieuw pakket voor de circulaire economie, inclusief een actieplan met een aantal maatregelen en voorstellen tot wijziging in de Europese afvalregelgeving. Het pakket bevat nieuwe EU-streefdoelen op vlak van hergebruik, recyclage en storten, vooral van technische materialen. Ook de strijd tegen voedselverlies maakt deel uit van het plan.

Volgens het pakket moeten lidstaten statistieken bijhouden over hun nationale voedselverlies en daarover rapporteren. De Commissie zal een gemeenschappelijke EU-methode ontwikkelen voor het meten van voedselverspilling en relevante indicatoren opstellen. De lidstaten moeten ook alles in het werk stellen om de VN-doelstelling voor duurzame ontwikkeling te halen om tegen 2030 het voedselverlies te halveren. De rol van de houdbaarheidsdata wordt daarbij aan een analyse onderworpen.

Negen ngo's, waaronder Friends of the Earth, Zerowaste Europe en Feedback, betreuren echter in een gemeenschappelijk standpunt het ontbreken van een staalharde Europese doelstelling voor het terugdringen van voedselverspilling, bekeken over de volledige toeleveringsketen. In een eerdere versie van het pakket, die eind 2014 werd teruggetrokken, luidde het nog dat de EU het voedselverlies tegen 2025 met minstens 30% moest reduceren. Ook vinden de ngo's dat er van boer tot bord gemeten moet worden en dat er bij maatregelen om voedselverspilling tegen te gaan rekening gehouden wordt met de hiërarchie voor voedselverspilling, de zogenaamde cascade van waardebehoud.

FRANSE SUPERMARKTEN MOGEN GEEN VOEDSEL WEGGOOIEN

In Frankrijk is het voor supermarkten voortaan bij wet verboden om niet-verkochte producten te vernietigen. Een wet die supermarktketens verplicht hun voedsel te doneren aan liefdadigheidsorganisaties en voedselbanken is goedgekeurd door het parlement en wordt van kracht zodra de uitvoeringsdecreten klaar zijn. Aan de maatregel ging een petitie vooraf, waarin meer dan 200.000 Fransen eisten dat supermarkten voedseloverschotten zouden wegschenken.

De wet geldt voor grootwarenhuizen met een oppervlakte van minstens 400 vierkante meter. Wie de wet niet naleeft, mag rekenen op stevige sancties: een boete tot 75.000 euro en een celstraf van twee jaar. Tot nu toe ontvingen de Franse voedselbanken al ruim 100.000 ton voedsel, waarvan 35.000 ton afkomstig was van supermarkten. Een toename van 15 procent zou betekenen dat er elk jaar 10 miljoen extra maaltijden kunnen worden verdeeld. Ook voor voedingsbedrijven wordt het voortaan een stuk makkelijker om overschotten te doneren aan liefdadigheidsorganisaties. De volgende stap is volgens actievoerders dat de wet ook op Europees niveau wordt verankerd en zo van kracht wordt in alle Europese lidstaten.

KAMPIOEN ZIJN IS PLEZANT

Herinnert u zich doel 12.3 van de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties nog? Het stipuleert dat tegen 2030 het wereldwijde voedselverlies bij retail en consument per capita gehalveerd moet worden en dat het verlies in de productieketen omlaag moet. Champions 12.3 vormt onder impuls van de Nederlandse regering een coalitie die zich in woord en daad inzet voor de realisatie van het doel. Dertig gerenommeerde persoonlijkheden uit overheid, bedrijfsleven, academische wereld, internationale instellingen en burgermaatschappij maken er deel van uit. Onder hen: Paul Bulcke, de Belgische ceo van Nestlé, Tom Vilsack, Amerikaans minister van Landbouw, Louise Fresco, voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen UR, Yolanda Kakabadse, voorzitter van het Wereldnatuurfonds en Tristram Stuart, activist tegen voedselverspilling en oprichter van Feedback.

Een andere kampioen, Judith Rodin van The Rockefeller Foundation, kondigde op het Wereld Economisch Forum in Davos aan dat haar stichting in zeven jaar tijd 130 miljoen dollar zal investeren in Yieldwise, een project om Afrikaanse boeren te helpen om na de oogst minder voedselverlies te lijden. Zo faciliteert de organisatie overeenkomsten tussen landbouwersgroeperingen en multinationals als Coca Cola en Cargill, zodat de landbouwers toegang krijgen tot de internationale markt. Er wordt ook gewerkt aan technologische oplossingen en financiële modellen voor een betere opslag en verwerking van producten.

KETEN EN STAKEHOLDERS

VOEDSELBANKEN KREGEN FORS MEER GIFTEN IN 2015

De Belgische voedselbanken hebben vorig jaar aanzienlijk meer giften gekregen dan in 2014. De industrie doneerde bijna 3.900 ton voedsel, 39 procent meer dan in 2014. Bij de voedingsdistributie werd een stijging opgetekend van 22 procent, goed voor 2.500 ton voedsel. Toch bleef de totale omvang van het ingezamelde voedsel met 13.000 ton stabiel, omdat de bevoorrading uit het Europees Fonds voor Hulp aan de Minstbedeelden onder de verwachtingen bleef. De voedselbanken hielpen in totaal 138.500 minderbedeelden, 5 procent meer dan in 2014. Dat blijkt uit het jaarverslag van de Belgische Federatie van Voedselbanken.

De federatie verklaart de stijging van het aantal giften met de bewustwording van de bedrijven "dankzij de druk die uitgeoefend werd door de media, de publieke opinie en de politieke wereld die de voedselverspilling willen bestrijden." Ze ziet de trend in de toekomst verder toenemen.

RESTJESFABRIEK MAAKT VAN NEVENSTROMEN LEKKERE PRODUCTEN

Vanaf april 2016 start Komosie in samenwerking met maatwerkbedrijven Werkspoor vzw en De Winning vzw en hogeschool VIVES een nieuw project op met als werktitel De Restjesfabriek. Opzet: nevenstromen uit de landbouw verwerken tot lekkere, gezonde en lang houdbare producten met behulp van de sociale economie. Het project heeft een looptijd van 2 jaar en krijgt de steun van de Nationale Loterij via de oproep 'Duurzame ontwikkeling' en van de Sociale innovatiefabriek in samenwerking met het Agentschap Innoveren en Ondernemen van de Vlaamse overheid.

De onderzoeksgroep voeding van VIVES brengt de nodige voedingstechnologische expertise in het project in. Werkspoor vzw en De Winning Maatwerk vzw gaan op hun beurt aan de slag in hun testkeuken om de ontwikkelde recepten uit te proberen. Zij testen ook de productie en verkoop van de producten uit. Met dit project willen ze kwalitatieve sociale tewerkstelling creëren voor mensen met een arbeidsbeperking en de doorstromingskansen naar het reguliere economische circuit evalueren. Op basis van die resultaten zal Komosie een modelconcept, modelaanpak en kwaliteitslabel ontwikkelen. Daarmee kunnen ook andere geïnteresseerde bedrijven uit de sociale economie aan de slag om hun eigen 'restjesfabriek' op te starten.

OVERSCHOTTEN BRUSSELSE VROEGMARKT GAAN NAAR VOEDSELHULP

Elke dag blijft op de Brusselse vroegmarkt een ton groenten en fruit over. Onder de noemer Distributie en Recuperatie van Etenswaren in Mabru (DREAM) werken het Brusselse OCMW en de vroegmarkt voortaan samen om de overschotten in te zamelen voor voedselhulp. Op het onlineplatform van de

Schenkingsbeurs kunnen een 25-tal sociale organisaties het aanbod bekijken en een bestelling plaatsen. De leveringsdienst van het project zorgt ervoor dat het voedsel op de juiste bestemming terechtkomt.

VOEDINGSINDUSTRIE BUNDELT KRACHTEN

Enkele grote spelers uit de voedingsindustrie werken sinds een jaar samen om voedselverspilling tegen te gaan. De International Food Waste Coalition (IFWC), gevestigd in Brussel, wil via een ketenoverkoepelende aanpak het verlies van voedsel in de voedselverwerking aanpakken. Deelnemende bedrijven zijn McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever, WWF en de Belgische diepvriesreus Ardo.

Van boer tot bord, in elke schakel tussen de productie en consumptie, gaat voedsel verloren. De voedingsbedrijven willen concrete acties ondernemen met een zo groot mogelijke impact. In verschillende landen binnen de Europese Unie gaan leerlingen en docenten bijvoorbeeld aan de slag om oplossingen te bedenken voor het vraagstuk. Juristen nemen dan weer de bestaande wetgeving door en identificeren sterktes en zwaktes op het vlak van voedselverspilling. Uiteindelijk wil de coalitie andere bedrijven inspireren en ze aanzetten tot het opstarten van programma's die voedselverspilling tegengaan, zo klinkt het.

EERSTE DUURZAME ONDERNEMINGSCOMPETITIE ROND VOEDSELVERLIES

In Amsterdam vond de eerste Food Waste Challenge in Europa plaats: een duurzame ondernemingscompetitie rond voedselverlies. Zo'n 40 starters werkten in februari samen aan innovaties om voedselverlies te reduceren. De organisatie was in handen van het FSE Network, het innovatienetwerk rond voedselverlies. Er zijn nu ook plannen voor een soortgelijk event in België.

De deelnemers werden geïnspireerd en gecoacht door 'Food Surplus Entrepreneurs' uit binnen- en buitenland. Ons land werd in Amsterdam vertegenwoordigd door Gleaning Network Belgium en Komosie. Als winnaar kwam Non-Guilty Pleasures uit de bus, dat desserten maakt van broodoverschot. Andere laureaten waren Equo Evento, dat overschotten bij evenementen recupereert en verdeelt, en Educate Food Surplus, dat educatieprogramma's rond voedselverlies uitwerkt.

SKINPACK EN SPAGHETTIVERPAKKING VALLEN IN DE PRIJZEN

De winnaars van de Greener Packaging Awards 2015 zijn bekend. Fost Plus en Val-i-Pac belonen daarmee bedrijven, maar ook designers en studenten die bij hun ontwerp de ecologische voetafdruk van de verpakking willen verkleinen. Een van de categorieën is vermindering van verspilling. Delhaize viel in de prijzen met een skinpack voor vlees. De vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van 4 à 6 dagen tot minstens 9 dagen. Student Aaron Verlooy wist de jury te verleiden met een doseerbare spaghettiverpakking. Door een trechtervorm toe te voegen aan een bestaande spaghettiverpakking kan de pasta er per 100 gram worden uitgehaald. Dat helpt om juist te koken wat we nodig hebben.

Meer lezen over verpakkingsinnovaties die voedselverlies tegengaan? De OVAM verzamelt en deelt goede praktijken op de Pinterest-pagina pack2savefood.

MAAK KENNIS MET ONDERZOEKSRESULTATEN GENESYS EN FUSIONS

Bedrijven, kenniscentra, maatschappelijke actoren en burgers zoeken meer en meer hoe ze zorgzaam kunnen omgaan met grondstoffen. Extra aandacht verdienen daarbij bederfbare grondstoffen zoals reststromen uit de groente- en fruitsector en de visserij, resten uit natuurbeheer en mest. Met het ambitieuze onderzoeksproject GeNeSys (Gebruik van Nevenstromen als Systeeminnovatie) heeft ILVO de jongste vier jaar intensief gewerkt op dat thema. De onderzoekers stellen hun resultaten voor op een

studiedag op 9 juni 2016. Ook de bedrijven die al bij de deelprojecten zijn betrokken, komen aan het woord. Na de lezingen kunnen de deelnemers kennismaken met bedrijven die actief zijn in de bio-economie op de daarvoor ingerichte infomarkt. Meer info staat op de website.

Ook het Europese FUSIONS-project heeft de voorbije vier jaar inzichten en ervaringen opgebouwd om voedselverlies in de keten terug te dringen. Het project leidde tot talloze publicaties en evenementen en de participatie van meer dan 200 belanghebbenden aan een multi-stakeholderplatform. Benieuwd wat het project heeft opgeleverd op het vlak van dataverzameling, innovatie en beleid? Zak dan op 31 maart af naar de Europese eindconferentie van Fusions in Brussel. Inschrijven kan via de website.

FOODWE NU OOK IN NEDERLAND

Foodwe, het platform dat voedselprofessionals en actoren in de voedselhulp sinds een jaar bijeenbrengt, breidt zijn werkgebied uit. De organisatie heeft een samenwerkingsovereenkomst gesloten met de Voedselbank Rotterdam om www.foodwe.nl te promoten. De Rotterdamse voedselbank is de grootste in Nederland en helpt elke week 20.000 mensen in nood. Voedingsbedrijven, winkels en landbouwers kunnen via de website voedseloverschotten weggeven of tegen een verminderd tarief verkopen aan liefdadigheidsorganisaties, voedselbanken en OCMW's. Foodwe pakte onlangs uit met een gift van maar liefst 20 ton bloemkool die de organisatie wist te valoriseren.

NEDERLANDSE APPS TEGEN VERSPILLING IN ZIEKENHUIS EN WINKEL

De Nederlandse start-up Wastewatchers en AAFM Facility Management slaan de handen in elkaar om voedselverspilling in de zorg tegen te gaan. In een ziekenhuis in Meppel gaan ze verspilling in de catering meten en analyseren. De app van Wastewatchers wordt al gebruikt in keukens van restaurants en bedrijven om het verspillingsproces te visualiseren. Voedselverspilling in de zorg heeft een andere dynamiek dan bedrijfscatering, vanwege de continu wisselende omstandigheden van de patiënten en de vele diëten, zegt Pieter van de Graaf van AAFM.

De distributiegigant Albert Heijn test intussen in twee Nederlandse vestigingen een nieuwe app. Met AH-Foodsie kun je snel zien welke producten bijna over tijd zijn en tegen een prikje te koop staan. Albert Heijn kleeft op de artikelen een opvallende sticker waardoor je 35 procent korting krijgt aan de kassa. Wie prijsbewust wil winkelen, kan zijn boodschappenlijstje aanpassen aan het goedkopere aanbod, terwijl de keten rekent op minder voedselverspilling.

OBER, VOOR MIJ EEN GOURMET BAG!

De doggybag doet zijn intrede in de Franse gastronomie. Franse restaurants zijn sinds 1 januari van dit jaar bij wet verplicht hun klanten voor te stellen de etensresten voor thuis in te pakken. Om het imago van het restorestje te verbeteren, lanceerde de regionale landbouwdienst van Rhône-Alpes onder het motto "c'est si bon, je finis à la maison" de term gourmet bag.

Franse restaurateurs koesterden traditioneel culturele bewaren tegen de Amerikaanse gewoonte om de restjes mee naar huis te nemen. Bovendien vreesden ze dat klanten ziek zouden worden als ze licht bederfbare gerechten als steak tartare, foie gras of oesters zouden meenemen. De horeca moet nu echter ook haar steentje bijdragen in de strijd tegen voedselverspilling. De nieuwe wet geldt voor bedrijven die meer dan 10 ton bioafval per jaar produceren. Dat komt volgens hotelvakbond UMIH neer op restaurants die dagelijks 150 couverts serveren.

DEENSE SUPERMARKT, BRITSE PROEFTUIN

In de Deense hoofdstad Kopenhagen is een supermarkt opengegaan waar enkel voedseloverschotten worden verkocht. WeFood biedt de producten 30 à 50 procent goedkoper aan dan in een normaal warenhuis. De winkel is niet enkel gericht op mensen met een laag inkomen, maar op iedereen die bezorgd is over de massale voedselverspilling. Volgens Per Bjerre van de ngo Folkekirkens Nødhjælp is de supermarkt daarmee een unicum in Denemarken en misschien zelfs de wereld. WeFood haalde vorig jaar ruim 100.000 euro op via crowdfunding. De winkel wordt gerund door vrijwilligers. De winst gaat naar de hulporganisatie DanChurchAid. De winkel betrekt zijn artikelen onder meer bij een supermarktketen, een importeur van citrusvruchten, een slager en een producent van notenrepen.

Intussen werkt de Britse supermarktketen Sainsbury's in Swadlincote een jaar lang aan de ontwikkeling van innovatieve oplossingen om voedselverspilling tegen te gaan. In de stad met 36.000 inwoners wil de keten in 2016 nieuwe ideeën testen op het gebied van afvalbesparing en technologie. Denk aan koelsystemen die gebruikers waarschuwen wanneer voedingsmiddelen de houdbaarheidsdatum naderen en de teelt van paddenstoelen op koffiedik. Volgens Sainsbury's kan het project de hoeveelheid voedselafval in Swadlincote met 50 procent verminderen en kan een gemiddeld gezin jaarlijks zo'n 500 euro besparen op zijn voedseluitgaven. De keten investeert 1,3 miljoen euro in het plan.

CREATIEF MET BROOD

Het Brusselse fijnproeversrestaurant AUB-SVP en Eatmosphere, een vzw die voedselverspilling aankaart, hebben een gezamenlijke missie. Ze laten voedseloverschotten en miskende producten schitteren in gastronomische gerechtjes. Op 9 maart vond de eerste uitverkochte sessie van Pain Perdu plaats. Ook voor de volgende edities vlogen de kaartjes de deur uit. Enkele gebruikte ingrediënten: groenten en fruit die niet aan de cosmetische eisen voldoen, minder bekende vissoorten en bijvangst van de Belgische zeevisserij zoals steenbolk en zeekat, vleesafval zoals tong en staart en verbrokkelde speculaas. Ook Babylone, het recyclagebier van Brussels Beer Project op basis van oud brood, staat op de kaart.

Het broodbier scoort intussen ook in Engeland. Niemand minder dan de wereldberoemde tv-kok Jamie Oliver outte zich als fan. Hij maakte in zijn kookprogramma op Channel 4 een saus met Babylone klaar. Dankzij de bemiddeling van voedselactivist Tristram Stuart is er sinds kort ook een Britse versie op de markt. De jonge Hackney Brewery pakt uit met Toast Ale. Het bier bevat gemoute gerst, haverdoppen, Britse en Amerikaanse hop en brood, dat een karameltoets geeft aan het bittere brouwsel. De opbrengst gaat naar Feedback, de organisatie van Stuart.

CONSUMENT EN BURGER

DAGEN ZONDER VOEDSELVERLIES

Vegetarisch vasten is in. In 2011 lanceerde Alexia Leysen Dagen Zonder Vlees, een bewustwordingscampagne om met zo veel mogelijk mensen minder vlees en vis te eten. Dit jaar doen circa 90.000 mensen mee, onder wie ook een aantal vooraanstaande Vlaamse politici. De actie heeft drie extra uitdagingen gelanceerd om de ecologische voetafdruk nog te verkleinen: meer seizoensgroenten, minder verpakking en minder voedselverlies. Tegelijk met de campagne verschijnt een inspirerend kook- en handboek, dat niet alleen recepten bevat van bekende koks als Jeroen Meus, Dorien Knockaert, Sofie Dumont, Michaël Vrijmoed en Peter Goossens, maar ook creatieve ideeën bevat om minder voedsel te verspillen en verpakkingen te vermijden.

VIVES ONDERZOEKT VOEDSELBEWUSTZIJN OP SCHOOL

Hoe kun je op school werken rond voedselbewustzijn en de vermindering van voedselverspilling? In de komende twee jaar zoekt de hogeschool VIVES het uit in opdracht van de Vlaamse overheid. Zes pilootscholen uit West- en Oost-Vlaanderen stappen mee in het project. De onderzoekers willen eerst de attitude en het gedrag van de leerlingen analyseren en vervolgens interventies uitvoeren om het voedselbewustzijn in alle geledingen van de school te verhogen. Het eindresultaat wordt een praktische handleiding die andere scholen kunnen gebruiken.

DOE MEE!

EXPERIMENTEN ROND EEN DUURZAMERE VOEDINGSKETEN

De federaties Boerenbond, ABS, Fevia, Bemefa, Unizo en Comeos, samengebracht in de stuurgroep 'Duurzame voedingsketen', zijn op zoek naar concrete initiatieven of acties op het terrein die kunnen bijdragen aan een duurzamere agrovoedingsketen. Het ILVO heeft een nieuwe oproep gedaan, waarvoor geïnteresseerde projecten zich tot 15 april 2016 kunnen inschrijven. Gesteund worden action labs, die ketenoverspannend worden opgezet en beschikken over een sterke transformatiekracht. Voor elk action lab is tussen 7.000 en 25.000 euro subsidie beschikbaar. Eerdere praktijkgerichte projecten in de periode 2013-2015 gingen over de teelt van soja in Vlaanderen, een duurzame grootkeuken via sociale catering en de valorisatie van biologische oogstoverschotten via courgettepesto.

INNOVATIE OP LOKAAL NIVEAU

De OVAM subsidieert jaarlijks (inter)gemeentelijke projecten die innovatief en duurzaam materialenbeheer in de praktijk brengen. Welke projecten in aanmerking komen, is niet op voorhand afgebakend, zolang het project de lokale kringloop groeikansen biedt. Het tegengaan van voedselverlies is een van de mogelijke invalshoeken. Hebt u als lokaal bestuur, samen met eventuele partners, een goed projectidee, dien dat dan in tegen 1 april 2016. Na een eerste juryselectie werkt de initiatiefnemer het idee verder uit. Daarna valt er een definitieve beslissing over de ondersteuning. De subsidie dekt maximaal 50% van de projectkosten.

VOEDSELVERLIES TERUGDRINGEN IN DE LOGISTIEK

Met het project 'Fresh Food Logistics' wil het Vlaams Instituut voor de Logistiek (VIL) nagaan waar en hoe voedselbederf vermeden of verminderd kan worden in de logistieke keten van verse voeding. In april moet het project dat zich richt op supermarktketens, producenten, veilingen en logistieke actoren, van start gaan. Samen met het VIL zullen de deelnemende bedrijven in eerste instantie de problematiek in kaart brengen en 'best practices' analyseren. Op basis daarvan zullen de deelnemers het ideale logistieke concept bepalen en business cases uitwerken. Ten slotte zullen praktijktesten met dat concept uitgevoerd worden. Geïnteresseerde bedrijven kunnen zich op de website van het VIL aanmelden.

LEESTIPS

KOOKT U MET OVERSCHOT?

In de Vlaamse horeca belanden dagelijks honderden kilo's nog eetbare voedingswaren in de vuilnisbak. Om daar iets aan te doen, ontwikkelde de OVAM, samen met Horeca Vlaanderen, de gratis te downloaden inspiratiegids Kookt u met overschot?. Nuttige informatie, tientallen tips, tal van goede voorbeelden en ideeën om voedselverlies in een horecazaak tegen te gaan, komen in kort bestek aan bod. Voorbeelden: teel uw eigen kruiden, bewaar goederen in de juiste omstandigheden, stem het menu af op uw voorraad en bied verschillende portiegroottes aan.

WIE RIJK IS, GOOIT MEER WEG

Vrouwen zijn minder geneigd om voedsel weg te gooien dan mannen. Ook oudere mensen vanaf 65, werkzoekenden en plattelandsbewoners vermijden voedselverlies. Dat blijkt althans uit de resultaten van een Europese barometer over attitudes ten opzichte van grondstoffenefficiëntie. Naast de persoonskenmerken speelt ook het land van verblijf een rol. In landen met een lager inkomen per capita beweren de inwoners dat ze weinig voedsel verspillen. Zo scoren Tsjechië, Estland, Litouwen en Polen beduidend beter dan Denemarken, Ierland en Zweden.

HELFT AARDAPPELEN GAAT VERLOREN

Van het veld tot op het bord wordt tot 55 procent van de aardappelen verspild. Dat blijkt uit een Zwitsers onderzoek. Agroscope en de ETH Zürich constateerden verliezen op de verschillende niveaus: een kwart van de aardappelen gaat verloren tijdens de productiefase, 12 tot 24 procent bij de groothandelaar tijdens het sorteren, 1 à 3 procent bij de kleinhandel en 15 procent bij de consument. "De verliezen aan het einde van de keten zijn het ergst omdat er het meeste energie in het product steekt. Daarom heeft het het meeste zin om de verliezen bij de huishoudens te verminderen", zegt onderzoeker Christian Willersinn.

EEN TRIOOTJE VAN FUSIONS

De Fusions-website is drie rapporten rijker. Een eerste rapport brengt in kaart wat bekend is over de kwantificatie van de socio-economische en milieu-impact van voedselverlies en hoe het verder moet. Een tweede studie onderzoekt het potentieel van marktgebaseerde instrumenten en andere socio-economische incentives als beleidsmaatregelen tegen voedselverlies in bedrijven en bij huishoudens. Het derde rapport analyseert hoe sociale innovatie wordt en kan worden aangepakt op Europees en nationaal niveau.

RESTSTROMEN, HAAL ERUIT WAT ERIN ZIT

ING en Flanders' FOOD hebben bedrijven en organisaties die plantaardige reststromen een nieuw leven (willen) inblazen uitgenodigd voor een interactieve workshop. De Food Pilot stond voor hen open onder het motto "Tijd voor actie, haal eruit wat erin zit". 45 deelnemers uit alle domeinen van de sector plantaardige productie luisterden op 6 oktober naar een stand van zaken, lieten zich inspireren door bedrijfsgetuigenissen en proefden van enkele lekkere realisaties. Wie er niet bij kon zijn, kan het verslag nalezen.

AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
31/03/2016 Brussel	Conferentie No More Food to Waste	Europees onderzoeksproject Fusions	www.eu-fusions.org
13/04/2016 Brugge	Lerend Netwerk Sociaal aan de slag met voedselverlies	Komosie	www.komosie.be
26/04/2016 Antwerpen	Lerend netwerk Sociale restaurants	Komosie	www.komosie.be
28-29/05/2016 Brugge	(H)Eerlijk Brugge (food festival) met Feeding the 5000 (28/05)	Stad Brugge en Food Lab	http://www.detoekomstvanbrugge.be/nl/food-lab
31/05/2016 Berchem	Welkom in de sector: Sociaal aan de slag met voedseloverschotten	Komosie	www.komosie.be
08/06/2016 Brussel	Voedselverliesforum	Vlaamse overheid	www.voedselverlies.be
09/6/2016 Melle	Studiedag en infomarkt GeNeSys (Gebruik van Nevenstromen als Systeeminnovatie)	ILVO	www.ilvogenesys.be

CITAAT

Wij roepen iedere schakel van de keten op – van teler tot consument – om de hand in eigen boezem te steken. Pak voedselverspilling *echt* aan. Pluk niet alleen het laaghangende fruit van de boom, maar oogst ook de vruchten die wat lastiger te plukken zijn. En veel invloed in de keten betekent een grotere verantwoordelijkheid. Het lijkt ons een mooie stap als ketenkoning supermarkt hierin het goede voorbeeld geeft. Inspireer ons. Laat zien hoe het écht anders kan.

(Kromkommer, een Nederlands bedrijfje dat droomt van een wereld zonder voedselverspilling en soep op de markt brengt op basis van 'gekke' en 'overgebleven' groenten die anders verspild zouden worden)