



E-ZINE

VOEDSELVERLIJES

Nummer 13, april 2017



Het e-zine voedselverlies is een gratis viermaandelijke 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.



www.vlaanderen.be



VOORWOORD

Er werd veel over beweerd, maar cijfers waren er niet. Nu staat het vast. Cosmetische kwaliteitseisen veroorzaken wel degelijk voedselverliezen. Vlaamse landbouwers lijden gemiddeld een afzetverlies van 10 procent omdat groenten en fruit moeten voldoen aan specifieke eisen in verband met kleur, vorm en afmetingen. Meer dan de helft van deze producten verdwijnt uit de humane voedselketen. Dat blijkt uit een onderzoek van de Universiteit Gent in opdracht van het Departement Landbouw en Visserij, dat de problematiek voor het eerst cijfermatig in kaart brengt. Het onderzoek levert de broodnodige kennisbasis, maar brengt ook opportuniteiten in beeld voor alle actoren uit de keten om hiermee aan de slag te gaan. De ketenpartners en de Vlaamse overheid kunnen er alvast mee aan de slag in het kader van de Ketenroadmap Voedselverlies.

In Nederland wordt de ambitie om voedselverliezen terug te dringen kracht bijgezet met een Green deal en een Taskforce. En het Europese beleid wordt scherp gehouden door adviezen van de Europese Rekenkamer en het Europees Parlement. Het thema blijft hoog op de politieke agenda staan. En terecht!

Naast beleidsmakers zie je ook in de keten, het middenveld en bij jonge innovatoren initiatieven ontstaan en – nog belangrijker – matuur worden. In februari werden vier succesvolle Vlaamse projecten gehonoreerd met de allereerste Food Waste Awards. Met een nieuwe sterke naam, Foodsavers, geeft de groeiende sector van organisaties en besturen die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten hun activiteiten en diensten meer zichtbaarheid en meer cohesie. Het FSE Network vervelt zich tot FoodWIN, het Food Waste Innovation Network dat zich richt op innovatoren en lokale besturen met impactvolle projecten.

Voedselverliezen reduceren brengt op. Dat voel je instinctief aan, maar het is nu ook berekend. Voor elke euro dat een bedrijf investeert in het terugdringen van voedselverliezen, krijg hij 14 euro terug. Door deel te nemen aan de projecten 'Food From Food' of 'Food Heroes' kunnen bedrijven inspelen op deze opportuniteiten.

De consument kan ook zijn steentje bijdragen en staat daarin niet alleen. De consumentenorganisaties brachten het verspillinggedrag in kaart om zinvolle acties te detecteren. De OVAM, FEE en Recupel lanceren alvast deel twee van de campagne 'Koelkast in orde' om de consument een handje te helpen.

U leest er alles over in het nieuwe e-zine. Veel leesplezier!

Dirk Van Gijsegem

Afdelingshoofd Monitoring en Studie

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid

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

Als ook nog de term 'lang houdbaar' op het etiket wordt gebruikt, verdwijnt 31 procent minder snel in de vuilnisbak.

Een Europese [verordening](#) verplicht producenten om data op het etiket te vermelden om de voedselveiligheid te waarborgen. Alleen op producten die op een speciale lijst staan, hoeft geen houdbaarheidsdatum ('ten minste houdbaar tot') te worden vermeld. Daaronder vallen bijvoorbeeld keukenzout, suiker, wijn en azijn. De Europese Commissie stelt zich terughoudend op om producten aan de lijst toe te voegen.

In de Verenigde Staten is de verwarring nog groter en kunnen consumenten op verpakkingen meer dan tien verschillende houdbaarheidslabels terugvinden. Het Amerikaanse [Food Marketing Institute](#) meldt dat de retail- en foodsector er nu werkt aan de ontwikkeling van twee labels, zoals we ze in de EU kennen: Best If Used By (ten minste houdbaar tot) en Use By (te gebruiken tot).

EU-AANPAK OP DE KORREL GENOMEN

De Europese beleidsmaatregelen in de strijd tegen voedselverlies, gebundeld in het Actieplan voor de Circulaire Economie, kunnen vooralsnog niet iedereen overtuigen. De Europese Rekenkamer was er na een [audit](#) in elk geval niet van onder de indruk. "De tot dusver genomen maatregelen blijven versnipperd. Het ontbreekt aan coördinatie door de Europese Commissie", klonk het begin dit jaar. Een van de verbeterpunten die de Europese Rekenkamer suggereerde, was het wegnemen van de juridische belemmeringen die bestaan voor voedselschenken. Dat wordt nu opgepikt in de milieucmissie van het Europees Parlement, die in een unaniem goedgekeurd [rapport](#) zelf een aantal mogelijke maatregelen naar voren schuift.

Het Kroatische Europarlementslid Biljana Borzan stelt in haar rapport voor om bij bepaalde producten de houdbaarheidsdatum te verwijderen en wetgevende obstakels voor voedseldonatie uit de weg te ruimen. Ook wil ze dat het Fonds voor Europese hulp aan de meest behoeftigen (FEAD) de kosten voor het verzamelen, vervoeren, opslaan en distribueren van de voedseldonaties zou financieren.

De milieucmissie herinnert de lidstaten eraan dat de ambitie moet zijn om voedselafval met 30 procent terug te dringen in 2025 en met 50 procent tegen 2030. Dat is de (bindende) doelstelling die het Europees Parlement voor ogen heeft in de onderhandelingen over het wetsvoorstel circulaire economie. Het rapport van Borzan maakt een en ander meer concreet en zal in mei ter bevestiging voorgelegd worden aan het voltallige parlement.

BRITS VOEDSELAFVAL STIJGT ONDANKS ENGAGEMENT BEDRIJVEN

In 2015 is er in het Verenigd Koninkrijk meer voedsel verspild dan in 2012. Ondanks alle inspanningen van supermarkten en producenten is het voedselafval met 4,4 procent gestegen tot 7,3 miljoen ton, goed voor een waarde van 13 miljard pond. Per persoon gaat het om 75,2 kg, een stijging met 2,2 procent. Dat blijkt uit [onderzoek](#) van het onderzoeksbureau WRAP, dat de toename "statistisch niet significant" noemt.

De [Courtauld-overeenkomst](#) van supermarkten, overheidsorganisaties, horeca, producenten en brancheorganisaties mikte nog op een reductie van 5 procent tussen 2012 en 2015. Het doel zou volgens WRAP niet gehaald zijn door de bevolkingsgroei, lagere voedselprijzen en hogere inkomsten, waardoor de druk om zuinig te zijn met voedsel is afgenomen. Het einddoel van de vrijwillige overeenkomst is 20 procent minder voedselafval in 2025.

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

Ook Ahold Delhaize maakt de balans op. In 2016 schonk Delhaize in België en Luxemburg 2.317 ton voedseloverschotten weg aan meer dan 130 liefdadigheidsverenigingen. 125 van de 138 supermarkten en alle distributiecentra nemen deel aan het programma (zie [filmpje](#)) Een van de drie focuspunten van de onlangs voorgestelde [Sustainable Retailing Strategy](#) is de vermindering van voedselverspilling. Tegen 2020 wil Ahold Delhaize wereldwijd haar voedselverlies met 20 procent reduceren. In België wil Delhaize tegen 2020 50 procent van haar onverkochte voedingsmiddelen wegschenken. De keten zet verder in op preventieve acties, samenwerking met haar leveranciers en sensibilisering van haar klanten.

FOODSAVERS GAAN SOCIAAL AAN DE SLAG MET VOEDSELOVERSCHOTTEN

Er is een nieuwe naam en een nieuw logo voor de talrijke organisaties, bedrijven of besturen die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten: [de Foodsavers](#).

Sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten zit duidelijk in de lift. Vele sociale organisaties, sociale-economiebedrijven en lokale besturen in Vlaanderen zijn al jarenlang bezig om sociale- en milieumeerwaarden te combineren. Het aantal initiatieven groeit sterk en de resultaten volgen.

Met een nieuwe sterke naam en een nieuw logo wil deze groeiende sector zijn activiteiten en diensten meer zichtbaarheid geven en meer cohesie creëren. Foodsavers is een gezamenlijk initiatief van vele organisaties en wordt getrokken door [KOMOSIE](#) vzw.

VOEDSEL REDDEN IN GENT

Onder de noemer [Foodsavers Gent](#) haalt het Gentse OCMW elke dag onverkochte voedseloverschotten op bij de groente- en fruitveiling in Roeselare en bij een twintigtal grootwarenhuizen in het Gentse. Het eten wordt in een centraal koeldepot opgeslagen en vervolgens verdeeld naar sociale restaurants, sociale kruideniers en organisaties die voedsel uitdelen aan mensen in armoede. Foodsavers zou 100 ton voedsel per jaar moeten redden. De stad en het OCMW trekken 280.000 euro voor de opstart van het project, dat sociale en milieudoelstellingen dient. Tien à twaalf OCMW-cliënten krijgen een opleiding als logistieke medewerker met de bedoeling dat ze doorstromen naar de arbeidsmarkt. Bovendien helpt de beperking van CO2-uitstoot door de recuperatie van voeding. Gent zijn klimaatdoelstellingen te halen.

BRUSSELSE KOEKJESBAKKER IS NIEUW MERK VAN HET JAAR

Koekjesbakker [Generous](#) is uitgeroepen tot 'Belgium's New Brand of the Year 2016'. Het Brusselse echtpaar Christophe en Theodora Harou begon in 2013 met de productie van biologische, glutenvrije koekjes en hoopt na een gestage groei in 2017 een omzet van 1 miljoen euro te realiseren. Het bedrijf geeft werk aan 13 mensen uit een beschutte werkplaats en draagt er zorg voor om geen grondstoffen verloren te laten gaan. "Kapotte koekjes sturen we naar speciale gelegenheden of organisaties die het kunnen gebruiken, zoals Eatmosphere", zegt Christophe Harou. De verkiezing wordt georganiseerd door de kranten De Tijd en L'Echo en de marketingvereniging Stima. De vorige laureaat was het Gentse project Wasbar.

INSPIRERENDE VOORTREKKERS VAN CIRCULAIRE ECONOMIE

Samen met een team van experts selecteerde de Bond Beter Leefmilieu tien inspirerende voortrekkers van circulaire economie. Voedselverlies is een concrete maatschappelijke uitdaging, waarbij gezocht moet worden naar een betere sluiting van de kringloop. Geen wonder dus dat een aantal van de geselecteerde voortrekkers zich bezig houden met de valorisatie van voedseloverschotten. [Eatmosphere](#) zet zich in voor tal van initiatieven die met voedseloverschotten te maken hebben. Zo zet het

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

bijvoorbeeld restaurants op waar voedseloverschotten op gastronomische wijze worden verwerkt. [De Schenkingsbeurs](#) is een online platform dat het schenken van voedseloverschotten aan sociale- en voedselhulporganisaties vergemakkelijkt. Elk bedrijf uit de voedingssector kan bv. in een paar muisklikken een schenking kenbaar maken aan geïnteresseerde sociale organisaties in zijn buurt. Al meer dan 550 ton voedseloverschotten kregen zo een zinvolle bestemming in plaats van als afval beschouwd te worden. Lees meer over de tien geselecteerde voorbeelden op de [website](#).

STERKE DRANK VAN FRUITOVERSCHOTTEN?

In Limburg rijpt het idee om fruitoverschotten te verwerken tot cognac, calvados, jenever of cider. Bij [Syntra](#) in Hasselt zijn drie groepen van ongeveer 20 personen gestart aan een cursus 'distillateur'. Geurt van Rennes, die de cursus uitwerkte, gelooft in het potentieel. Tegen het vakblad [Fruit](#) zegt hij: "Misschien zijn de fruitsoorten die we nu vernietigen wel ideaal om cider en eau de vie uit te stoken en naar China te exporteren?" Het samenwerkingsproject 'Limburg finest' experimenteert al met twee eau de vies uit eigen regio: een van Boskoop-appel en een van Durondeau-peer.

AMERIKAANSE HOTELFEDERATIE WERKT SAMEN MET WWF

De Amerikaanse hotelfederatie [AHLA](#) slaat de handen in elkaar met de natuurorganisatie WWF om voedselverspilling in de hotelsector aan te pakken. Er komen verschillende pilootprojecten om voedselverlies op regelmatige basis te meten, trainingsprogramma's voor werknemers te verbeteren, aangepaste menu's op te stellen en het bewustzijn bij klanten te verhogen. InterContinental Hotels Group (Holiday Inn, Crowne Plaza), Hilton, Hyatt en Marriott maken deel uit van AHLA.

DUITSE SUPERMARKT MET ENKEL OVERSCHOTTEN

In Keulen is er een supermarkt opengegaan waar enkel overschotten verkocht worden. De naam: [The Good Food](#). Initiatiefneemster Nicole Klaski en haar team halen bij landbouwers groenten en fruit op die anders niet verkocht zouden raken. Voor de gewone markt zijn ze te klein, te groot of te krom. Of er is een overproductie. Ook droge voeding waarvan de houdbaarheidsdatum ('ten minste houdbaar tot') nadert of verstreken is, maakt deel uit van het assortiment.

Sommige bedrijven nemen zelf contact op met de winkel omdat ze het als een oplossing zien voor hun niet verkochte waren. The Good Food betaalt voor de inkomende producten enkel de eventuele verzendingskosten of het leeggoed. De klanten bepalen zelf wat ze willen betalen. De winkel werkt voorlopig enkel met vrijwilligers. Met het initiatief zegt Klaski het bewustzijn bij consumenten en bedrijven te willen vergroten over voedselverspilling.

CONSUMENT EN BURGER

EEN OP DE TWEE BELGISCHE CONSUMENTEN VERSPILT

49 procent van de Belgen gooide de voorbije dagen voedsel weg en 9 procent verspilde drank. Een opvallend groot aandeel van de niet opgegeten voeding gaat naar dieren. Belgen gooien vooral eten weg omdat de houdbaarheidsdatum ('te gebruiken tot' of 'ten minste houdbaar tot') verstreken is. Belgen verspillen ook voedsel omdat ze te veel klaarmaken of een overschot een product niet meer

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

DIEN UW PROJECT IN

- Gebak met preivezels? Pastasaus met wortelkleurstof? Via het project **Food From Food** wil ILVO, samen met partners in Vlaanderen en Nederland, natuurlijke ingrediënten distilleren uit reststromen van groenten en fruit. Op die manier wordt verspilling tegengegaan en kunnen restproducten meer geld opbrengen. De voedingsindustrie kan natuurlijke voedingsstoffen gebruiken, zoals vezels, vitamines, eiwitten, kleur- en geurstoffen. Het Interreg V-programma, dat loopt van 1 januari 2017 tot 31 december 2019, biedt veel lekkers aan: inspiratiedagen, een online database met aanbieders, vragers en technologie in een grensoverschrijdend netwerk, matchmaking, advies, demonstraties en pilootprojecten. Bedrijven kunnen van 1 juni 2017 tot 31 oktober 2018 projectvoorstellen indienen om in aanmerking te komen voor ondersteuning bij de uitwerking van hun innovatieve voorstel. 20 projecten worden gefinancierd met een budget van 40.000 euro per project. Voor meer informatie, ga naar www.foodfromfood.eu of neem contact op met Marie.Demarcke@flandersfood.com.
- **Food Heroes** is een ander grensoverschrijdend project van Interreg Noord-West Europa, waar Flanders DC en Innovatiesteunpunt Boerenbond bij betrokken zijn. Het ondersteunt innovatieve voedselondernemers die strijden tegen voedselverlies in de eerste schakels van de keten in drie subsectoren (vis, vlees, groenten & fruit). Het is de bedoeling dat de innovatieleiders Noord-Brabant, Zuid-Ierland en Hessen hun kennis overdragen aan de volgers Lincolnshire, de rest van Ierland, Vlaanderen en West-Frankrijk en dat er in kmo's door middel van co-creatie 15 innovatieve toepassingen ontwikkeld, getest en geïmplementeerd worden. De beste ideeën zullen worden bekroond met de Food Heroes Award. Het project loopt van 15 september 2016 tot 31 december 2019. Voor meer informatie zie de [projectwebsite](#). Wilt u deelnemen, neem dan contact op met bianka.kuhne@flandersfood.com.

LEESTIPS

MEER DAN DE REST

Na Pain Perdu, het project van het Brusselse restaurant AUB-SVP en Eatmosphere om op basis van voedseloverschotten een gastronomisch menu aan te bieden, is er van dezelfde mensen ook een kookboek. 'Meer dan de rest' beschrijft gerechten waarin vergeten seizoensgroenten, lokale onbekende vissen of miskende stukjes vlees van bij ons schitteren. Je leert ook experimenteren met technieken zoals fermenteren en het gebruik van de volledige groente, zodat niets verloren gaat. Daarnaast bevat het boek inspirerende interviews met gepassioneerde ambachtslui zoals slager Hendrik Dierendonck en Bruno Greindl, die met Agrobio brood, bloem en deegwaren op basis van biograan op de markt brengt. Het boek van Steven Desair, Joris Lens en Mathias Dirckx is verschenen bij [Lannoo](#) en kost 24,99 euro.

SOCIALE MEDIA EFFECTIEF TEGEN VOEDSELVERLIJES?

Kunnen sociale media bijdragen tot gedragsverandering bij de consument inzake voedselverspilling? Uit een [onderzoek](#) bij klanten van de Britse supermarkt Asda blijkt dat de balans gemengd is. Weliswaar zeggen de respondenten dat ze zich door een Facebook-campagne anders dan voorheen gedragen, maar hetzelfde effect wordt ook bereikt door een elektronische nieuwsbrief. Zelfs een controlegroep

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

waarvoor geen interventie was opgezet, gaf aan minder voedsel te verspillen. Face-to-face-interactie is nog altijd het efficiëntst, besluiten de onderzoekers.

ORGANISEER UW EIGEN EVENT OP BASIS VAN OVERSCHOTTEN

De activiteiten van de organisatie Feedback, Feeding the 5000 en Disco Soup, hebben wereldwijd al duizenden mensen op de been gebracht. Wie zelf een feestje wil geven op basis van voedseloverschotten, vindt nu een handige brochure op de [website](#) bij wijze van 'toolkit'.

AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
29/04/2017 Brussel	Disco Soupe World Day – Brussels	FoodWIN	www.facebook.com/events/1810273572569963/
12/05/2017 Genk	Food Waste Challenge appels en peren (bijeenkomst van producenten, verwerkers, afnemers, innovatoren en experts)	FoodWIN	http://www.foodwin.org/events/
18-19/05/2017 Berlijn	REFRESH Food Waste 2017: multi-stakeholder conference connecting champions of food waste reduction and valorisation	REFRESH	http://eu-refresh.org/conference2017
10-11/06/2017 Vlaanderen	Kringloopweekend (activiteiten rond de biologische kringloop onder het motto 'Compost, jouw smaakmaker!')	VLACO	www.vlaco.be

CITAAT

“Alleen plantaardig eten is niet duurzamer, dat is een denkfout. Er zijn leeftijdsgroepen waarvoor het goed is om in geringe mate vlees te eten: kinderen, zwangere vrouwen, ouderen. En er zijn plantaardige eiwitten die wij niet goed kunnen opnemen, maar dieren wel: uit gras, of voedselafval bijvoorbeeld. Dan is het wel degelijk ecologisch interessant om die dieren te eten. Al moeten we ook daarvoor een en ander herzien. Sinds de gekkenkoeienziekte is de wetgeving zo streng dat voedselafval niet meer aan vee gevoerd mag worden. Terwijl we dat met goede afspraken wel weer zouden kunnen doen, en dan zouden we veel minder veevoer moeten importeren.”

(Louise Fresco, voorzitter van de Raad van Bestuur van de Universiteit Wageningen en landbouw- en voedsel expert in een interview met Dorien Knockaert voor De Standaard)

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