

e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

november 2014

Voorwoord: Voedselverlies prominent aanwezig in regeerakkoorden en beleidsnota's

Zowel in het Vlaamse als het federale regeerakkoord wordt het tegengaan van voedselverliezen als een belangrijke doelstelling naar voren geschoven. De 11.11.11-actie 'Sorry is niet genoeg', die de voorbije weken liep, sloeg duidelijk aan en leefde bij de ruime bevolking.

In de beleidsnota Landbouw 2014-2019 van minister Schauvliege luidt het als volgt: "Inzake voedselverlies zal deze regeerperiode in het teken staan van het uitvoeren van de Ketenroadmap, die in het voorjaar van 2015 zal worden voorgesteld. De speerpunten in de strijd tegen voedselverlies zijn: een geïntegreerde beleidsaanpak van voedselverspilling, het afsluiten van vrijwillige ambitieuze convenanten tussen de verschillende schakels en de Vlaamse overheid, en het opstarten van een innovatieprogramma. Hiervoor zal ik samenwerking met bevoegde instanties op de agenda zetten, onder meer met mijn collega's bevoegd voor economie, welzijn en armoedebestrijding en ook met de betrokken partijen binnen mijn bevoegdheid Omgeving. Ook zal ik in overleg treden met de keten om na te gaan hoe niet enkel de voedselverliezen maar de afvalverliezen te wijten aan de verpakking van voedingsproducten, kunnen verkleind worden."

Ook in de beleidsnota's Binnenlands Bestuur en Armoedebestrijding van minister Homans en de beleidsnota Werk, Economie, Wetenschap en Innovatie van minister Muyters zijn er belangrijke aanknopingspunten.

Aan de slag ermee!

Dirk Van Gijsegem
Departement Landbouw en Visserij
Voorzitter Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies

Uw feedback, vragen en suggesties blijven van harte welkom op het e-mailadres voedselverlies@lv.vlaanderen.be.

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 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.

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.

Inhoud

VOORWOORD: VOEDSELVERLIES PROMINENT AANWEZIG IN REGEERAKKOORDEN EN BELEIDSNOTA'S..	1
VOEDSELVERLIESCOALITIE	3
Samen tegen voedselverlies: doe mee!	3
BELEID.....	3
Federale overheid gaat de strijd aan tegen voedselverlies	3
Vlaams Parlement roept op tot actie tegen voedselverlies	3
KETEN EN STAKEHOLDERS	4
Presentatie ondernemingsplannen 'Sociaal aan de slag met voedselverlies'	4
Stad Gent houdt Niets is Verloren-festival	4
De herintroductie van het varken in de stad	4
ILVO zet innovatieve fruitpers in de kijker op dag van de landbouw	4
Intermarché Frankrijk: Les fruits et légumes moches.....	4
Sorry is niet genoeg	5
Unilever en de United Against Waste Challenge.....	5
Colruyt beperkt voedselverlies	5
Hack food waste	5
Multi-stakeholderplatform Fusions	5
Europees voorstel voor food waste target.....	5
HLPE-rapport en de CFS-aanbevelingen over voedselverlies	6
CONSUMENT & BURGER	6
Test-Aankoop zoekt nieuwe naam voor doggybag	6
Supermarkten met het SSK-keurmerk sensibiliseren consument	6
BIBLIOTHEEK.....	6
ILVO Genesys	6
Nieuwe rapporten FAO	6
FAO lanceert nieuwe website SAVE FOOD en Community of Practice on FLR	6
Koppen zet voedselverlies in de kijker	7
Veldverkenner en het tweede leven van landbouwproducten	7
Dossier voedselverspilling van MO*	7
Resultaten duurzame cateringsprojecten Vredeseilanden.....	7
Dossier voedselverspilling 11.11.11.....	7
AGENDA	7
CITAAT	8

Voedselverliescoalitie

Samen tegen voedselverlies: doe mee!

De [engagementsverklaring 'Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies'](#) 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. Het belangrijkste gevolg van de verklaring is de belofte van alle betrokken actoren om een ketenroadmap op te stellen.

De Vlaamse Regering en haar ketenpartners doen een oproep aan alle bedrijven en organisaties uit de keten en aan alle maatschappelijke stakeholders om samen met hen deze uitdaging aan te gaan. Dat kan door de engagementsverklaring te onderschrijven en met de cascade van waardebehoud als leidraad acties te ondernemen om voedselverliezen tegen te gaan. De Vlaamse regering en haar ketenpartners willen in Vlaanderen een brede maatschappelijke coalitie op de been brengen om voedselverliezen te reduceren. Wilt u graag uw steentje bijdragen en u engageren voor de vermindering van de voedselverliezen? Aarzel dan zeker niet om de [engagementsverklaring te ondertekenen](#).

In deze en komende e-zines stellen we met trots de leden van de voedselverliescoalitie aan u voor! De volledige coalitie kunt u [hier](#) bekijken.

Vanelo NV (Lutosa)	Aardappelverwerkingsbedrijf		http://www.lutosa.com/uk/
Bemora vzw	Federatie van Belgische restaurantketens		http://www.comeos.be/
Vredeseilanden	Internationale organisatie voor duurzame ontwikkeling		http://www.vredeseilanden.be/

Beleid

Federale overheid gaat de strijd aan tegen voedselverlies

Het Federale Instituut voor Duurzame Ontwikkeling (FIDO) heeft in zijn [langetermijnvisie](#) 4 sleuteluitdagingen uitgewerkt in thema's en 55 doelstellingen. Doelstelling 29 zetten we graag in de spotlights: "De voedselverspilling over de volledige voedingsketen zal aanzienlijk verminderd zijn." In de [brochure 'Een visie voor België'](#) van de POD Duurzame Ontwikkeling is een ambitieus target opgenomen rond voedselverliezen. België wil tegen 2050 iedereen toegang geven tot veilige, gezonde en voedzame voeding. Hierbij zal gestreefd worden naar een voedingsketen met 75% minder voedselverlies. Momenteel bereidt de Federale overheid het Federaal Plan inzake Duurzame Ontwikkeling (FPDO) voor. Het project is de eerste tussenstap in het grote plan voor 2050. Op 25 november organiseert de Federale Raad Duurzame Ontwikkeling haar jaarforum, dit jaar in het teken van voedselverspilling. Meer informatie hierover is terug te vinden in de kalender.

Vlaams Parlement roept op tot actie tegen voedselverlies

Alle Vlaamse politieke partijen, behalve Vlaams Belang en UF, hebben in het Vlaams Parlement een gezamenlijk voorstel van [resolutie](#) ingediend waarin ze de Vlaamse Regering vragen om actie te ondernemen tegen voedselverspilling. Concreet vragen de parlementsleden om de rapportage van voedselverlies te verbeteren, plannen van aanpak met preventiedoelstellingen op te maken, de cascade van waardebehoud beleidsmatig te verankeren, met de sectoren te komen tot bindende en afdwingbare gedragscodes inzake onfaire handelspraktijken die tot verlies of verspilling kunnen leiden, en te vermijden dat voedsel wordt weggegooid wegens het uitzicht.

Presentatie ondernemingsplannen 'Sociaal aan de slag met voedselverlies'

Sinds 1 februari 2014 werkt KOMOSIE op het project 'Sociaal aan de slag met voedselverlies', dat gesubsidieerd wordt vanuit In-C. In het kader van ontwikkeling van nieuwe niches stelde KOMOSIE twee ondernemingsplannen op die aan bedrijven uit de sociale economie handvaten geven om aan de slag te gaan met voedseloverschotten. Het eerste ondernemingsplan betreft een samenwerking tussen een groenteveiling, organisaties van sociale economie en voedselhulpinitiatieven waarin de partners mogelijkheden bekijken voor de maximale bevoorrading van voedselhulpinitiatieven en valorisatie. Het tweede ondernemingsplan behandelt de integratie van voedseloverschotten uit de supermarkt in de werking van een sociaal restaurant. Dit in de vorm van een handleiding voor sociale restaurants omtrent samenwerking met supermarkten. Op 28 november stelt KOMOSIE deze ondernemingsplannen voor. Voor meer informatie en/of aanmelding kan u terecht bij Hilde Van Duffel (hilde.van.duffel@komosie.be) of Etienne Rubens (etienne.rubens@komosie.be).

Stad Gent houdt Niets is Verloren-festival

Op zaterdag 20 september 2014 werd de Bijlokesite in Gent omgetoverd tot het Niets is Verloren-Festival. Het was het slotmoment van een jaar 'Niets is verloren', een project rond het herdenken van de stad op een participatieve manier onder leiding van Timelab en de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten (KASK) en in samenwerking met de Stad Gent en Canvas. In de loop van 2014 werkten Gentenaars projecten uit met creatieve oplossingen voor problemen van overlast en verspilling in hun stad. Tijdens het festival vond 'Feeding the 5000' plaats, de wereldwijde campagne die voedselverspilling aanklaagt. Gent plaatste zich hiermee in het rijtje van wereldsteden als Londen, Parijs en Amsterdam, die de aandacht vestigen op een duurzamer voedselsysteem. Verder konden bezoekers tijdens de festiviteiten ook tips & tricks opdoen op de inspiratiemarkt, deelnemen aan een waaier aan workshops of hevig mee debatteren rond het idee 'Niets is verloren'. Meer informatie over het festival vindt u [hier](#).

De herintroductie van het varken in de stad

Een van de initiatieven in het kader van 'Niets is verloren' is het [spilvarken-project](#). Het spilvarken is een onderzoek van een groep stedelingen naar de herintroductie van het varken in de stad. Eeuwenlang liepen varkens rond in Gent als verwerker van afval. Het idee heeft opnieuw ingang gevonden: op 31 mei 2014 hebben KASK en Timelab drie varkens op de Bijloke in Gent gezet. De buurtbewoners, de 'hulpboeren', voederen en verzorgen de varkens. Met het spilvarken-project willen de initiatiefnemers onderzoeken of ze het aaibare dier opnieuw in de stad kunnen brengen waar een overvloed aan voedselafval als input (varkensvoer) zou kunnen dienen. De beestjes smullen namelijk van de lokale afvalstromen, bijvoorbeeld afgekeurde producten, bijproducten, draf en wei, groenten en fruit. De stadsvarkens vormen als het ware een spil in een kleine ecologische kringloop, een korteketencyclus waarbij afval wordt verwerkt tot een vruchtbaar product.

ILVO zet innovatieve fruitpers in de kijker op dag van de landbouw

Op de dag van de landbouw (zondag 21 september 2014) konden bezoekers het vernieuwende perensap van ILVO in samenwerking met Food Pilot proeven. Goede resultaten werden opgetekend in de analyses van fruit- en groentesappen volgens een nieuw proces. De innovatieve persing gaat oxidatie van gezondheidsbevorderende componenten beter tegen. Hierdoor kunnen ook groente- en fruitsoorten zoals peren worden geperst die zeer gevoelig zijn voor bruinverkleuring door oxidatie. Een [filmpje](#) toont hoe het proces verloopt. Het artikel van VILT kan u ook nalezen via [volgende link](#).

Intermarché Frankrijk: Les fruits et légumes moches

Intermarché, de derde grootste supermarktketen in Frankrijk, lanceerde recent een campagne om groenten en fruit met afwijkende vormen onder de aandacht te brengen om voedselverspilling te vermijden. Goede tips voor de klanten om groenten en fruit met minder mooie vormen te verwerken tot lekkere soep en fruitsappen bleven niet achterwege. De campagne leverde een verhoogd bezoekerscijfer op in de afdeling groenten en fruit en in de andere afdelingen van de supermarkten. De [filmpjes](#) op YouTube spreken voor zich. Voor meer informatie over 'les fruits et légumes moches' kan u terecht op de [website van Intermarché France](#). Ook interessant om eens door te nemen in het kader van deze actie is het [dossier van MO* over voedselverspilling](#).

Sorry is niet genoeg

De 'Sorry is niet genoeg'-campagne is al enige tijd te volgen op de [website van 11.11.11](#). Het is voor 11.11.11 duidelijk dat het Noorden een grote verantwoordelijkheid heeft wat voedselverspilling betreft. Daarom is het belangrijk dat het Noorden de eigen verspilling kordaat aanpakt en ervoor zorgt dat er in het Zuiden geen verspilling veroorzaakt wordt. Via diverse campagnes en pakkende affiches probeert de ontwikkelingsorganisatie de problematiek aan te kaarten. Het [afgelopen 11.11.11-weekend](#) bracht alvast meer volk op de been en een aardige duit in het laatje om de projecten rond deze problematiek te bekostigen.

Unilever en de United Against Waste Challenge

Unilever Food Solutions (UFS) lanceerde eerder dit jaar de tool 'Stop verspilling' voor chefs uit de Benelux en Frankrijk en zet nu de strijd tegen voedselverspilling voort met een uitdaging voor chef-koks: de '[United Against Waste Challenge](#)'. Door middel van een audit leren chefs anders omgaan met voedsel en voedseloverschotten. Een illustratief [filmpje op YouTube](#) geeft alvast duidelijke info over de omvang die voedselverspilling kan aannemen.

Colruyt beperkt voedselverlies

Colruyt zet meer dan ooit in op voedselverlies. Op de [website](#) vertelt de supermarktketen hoe ze voedselverliezen beperkt. Hoe pakt ze de etikettering en het bevoorradingssysteem aan, hoe tracht de keten de consument te sensibiliseren, wat gebeurt er met de overschotten en welke resultaten boekt die globale aanpak? Op het VRWI-colloquium gaf Colruyt aan duurzaamheid en de kringlooeconomie als basisprincipes te gebruiken. Recent gaat ook een deel van de producten (voedingsproducten die nog consumeerbaar zijn) naar de productie van dierenvoeders (4,39% in 2012; 15,57% in 2013). In de toekomst wil Colruyt de restfracties op een hogere manier verwerken en dus opwaarts werken in de cascade: weg van verbranding, meer richting vergisting, biochemie, dierenvoeder en menselijke voeding.

Hack food waste

Hack Food Waste is het openingsevent van het 'Agri meets Design'-programma, dat gepresenteerd wordt tijdens de 'Dutch Design Week'. [Hack Food Waste](#) had plaats in Eindhoven van 17 tot 18 oktober. Het [evenement](#) telde meer dan 150 deelnemers gaande van hackers tot landbouwers, designers en ambtenaren. Versterkt door data en technologie, namen ze verschillende uitdagingen aan om een waaier aan onderwerpen rond voedselverspilling te bespreken. De winnaar van Hack Food Waste 2014 is [Sur+](#).

Multi-stakeholderplatform Fusions

Op het tweede Fusions-platform kwamen verschillende stakeholders uit de keten samen om de tussentijdse bevindingen van het Europese Fusions-project te bespreken. Kansen tot inspiratie, discussies, netwerking en interactie voor voedselverliespreventie maakten deel uit van deze tweedaagse. Impactmeting, innovatie voor voedselverliespreventie en beleidsmaatregelen voor sociale innovatie stonden op de agenda. Verder kwamen een aantal topics als de vooruitgang van verscheidene projecten, de laatste beleidsontwikkelingen en divers preventiemaatregelen aan bod. Meer info is terug te vinden op de Fusions-[website](#).

Europees voorstel voor food waste target

In oktober heeft de Europese Commissie de mededeling 'Towards a circular economy: a zero waste programme for Europe' gepubliceerd. De mededeling moet een gemeenschappelijk en coherent Europees kader bieden voor de ontwikkeling van een kringlooeconomie. 'Circular economy' betekent het hergebruiken, herstellen, opknappen en recycleren van bestaande materialen en producten. Wat vroeger als 'gebruikt' werd gezien, kan nu als een middel beschouwd worden, waardoor alle middelen efficiënt gebruikt kunnen worden in hun levenscyclus. Dit efficiënte gebruik van middelen zorgt op termijn voor economische groei en extra jobmogelijkheden. Als onderdeel van een breder pakket over kringlooeconomie heeft de Commissie ook een wettelijk voorstel naar voren geschoven om bestaande afval- en recyclagedoelstellingen te herzien. Een van de voorstellen betreft voedselverliezen: de Europese Commissie wil 'food waste' reduceren met 30% tegen 2025. Meer info over de plannen van de Europese Commissie vindt u [hier](#).

HLPE-rapport en de CFS-aanbevelingen over voedselverlies

In een recent rapport van de 'High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition' (HLPE) is het terugdringen van voedselverliezen en –verspilling in de context van duurzame voedselsystemen onderzocht. Op basis van dat rapport heeft het 'Committee on World Food Security' (CFS), een intergouvernamenteel en multi-stakeholderplatform in de schoot van de Verenigde Naties, een aantal aanbevelingen gedaan naar stakeholders, overheden, de private sector en het CFS zelf. De aanbevelingen richten zich op de verbetering van dataverzameling en kennisdeling, de ontwikkeling van effectieve strategieën op de gepaste niveaus, het ondernemen van de adequate stappen om voedselverlies te verminderen en de optimalisatie van de coördinatie van beleid. De aanbevelingen vindt u terug in het verslag van de 44ste bijeenkomst van het [CFS](#) in oktober.

Consument & burger

Test-Aankoop zoekt nieuwe naam voor doggybag

Test-Aankoop wil in de strijd tegen voedselverlies de 'doggybag' hip maken. De consumentenorganisatie zet een heuse campagne op om deze 'overschotdoos' voor restaurantkliekjes een aantrekkelijkere naam te bezorgen. De zes overgebleven kanshebbers zijn kliekjesdoos, nagenieter, overdoos, overschoteltje, restorestje en verspil-me-nietje. Stemmen kan op de [website](#). Test-Aankoop hoopt, in samenwerking met de steden Gent, Luik en Brussel, het meenemen van restjes naar huis in te burgeren.

Supermarkten met het SSK-keurmerk sensibiliseren consument

De [Levensmiddelenkrant](#) berichtte onlangs dat supermarkten die het SSK-keurmerk dragen, hun klanten in de toekomst zullen helpen om voedselverspilling te bestrijden. Producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna verstreken is, krijgen een speciale sticker 'samen tegen voedselverspilling, kwestie van doen!'. De distributie wil klanten zo wijzen op een dreigende verspilling van de bestickerde producten. Het Super Supermarkt Keurmerk (SSK) is een keurmerk voor zelfstandige supermarktondernemers die lokaal betrokken en maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Bibliotheek

ILVO Genesys

Binnen het project GENESYS (Gebruik van Nevenstromen als Systeminnovatie) wordt getracht om op innovatieve wijze aan transdisciplinair onderzoek te doen over verschillende wetenschappelijke vakgebieden heen. Het project overkoepelt vier doctoraten en omvat systeeminnovatie, reststromen van groenten en fruit, discards (vangsten die wel aan dek komen maar vervolgens weer overboord gezet worden) en valorisatie via compostering. Recent publiceerde ILVO [vier mededelingen](#) waarin de huidige stand van zaken van de vier luiken wordt toegelicht.

Nieuwe rapporten FAO

Het FAO heeft een reeks nieuwe publicaties op zijn website geplaatst:

- [Food Wastage Footprint: Full-Cost Accounting \(Final Report\)](#)
Introductie van een methodologie die de full-cost accounting (FCA) van de voedselverliesfootprint mogelijk maakt.
- [Mitigation of Food Wastage: Societal Costs and Benefits](#)
Analyses van oorzaken van voedselverlies en suggesties om de problematiek aan te pakken.
- [Background paper on the economics of food loss and waste](#)
Uiteenzetting van de economische context en factoren achter voedselverliezen en –verspilling

FAO lanceert nieuwe website SAVE FOOD en Community of Practice on FLR

Het FAO brengt voedselverliezen voortdurend onder de aandacht en wijdt er zelfs een nieuwe [website SAVE FOOD](#) aan. Verder bundelt het FAO ook een aantal nieuwe initiatieven, samenwerkingsverbanden en achtergrondinformatie op de [website van de Community of Practice on Food Loss Reduction](#), waar lezers ook online in discussie kunnen gaan over diverse onderwerpen met betrekking tot voedselverlies. De bedoeling is de problematiek bespreekbaar te maken.

Koppen zet voedselverlies in de kijker

Het tv-programma Koppen bracht in oktober een aflevering over voedselverspilling. Daarin kwam ook de 'Sorry is niet genoeg'-campagne van 11.11.11 aan bod. De Wereldvoedseldag (16 oktober 2014) was de ideale gelegenheid om hier het weekthema van KOPPEN aan te wijden. U kan de aflevering van Koppen herbekijken op de [website van één](#).

Veldverkenners en het tweede leven van landbouwproducten

Ook benieuwd hoe een tweede leven van landbouwproducten er kan uitzien? Aarzel dan niet om het halfjaarlijks boekje van het VILT-project Veldverkenners te raadplegen. In het boekje worden nevenstromen en valorisaties van een vijftal landbouwproducten toegelicht. Interesse in het boekje 'Van anorak tot zonnecrème'? Download het gratis op de [website van Veldverkenners](#).

Dossier voedselverspilling van MO*

Het magazine MO* pakt uit met een uitvoerig dossier omtrent voedselverlies. Meer informatie over het dossier kan u vinden op de [website van MO*](#).

Resultaten duurzame cateringsprojecten Vredeseilanden

Vredeseilanden startte in 2008 een project op rond duurzame catering, waarin de preventie van voedselverspilling werd opgenomen. In een [nieuwe publicatie](#) blikt de ontwikkelingsorganisatie terug op de duurzaamheidsacties in de door haar begeleide grootkeukens. De out of homemarkt (restaurant, school, werk, ziekenhuis etc.) vertegenwoordigt 39% van de voedingsmarkt. Een ideale markt om met duurzaamheid aan de slag te gaan, aldus Vredeseilanden. Meer info is beschikbaar via [Vredeseilanden](#).

Dossier voedselverspilling 11.11.11

11.11.11 stelde in het kader van de 'Sorry is niet genoeg'-campagne een dossier op rond voedselverlies en -verspilling. Het dossier bundelt actuele artikels omtrent het thema, genomen acties, interviews en standpunten van de organisatie. Het volledige dossier is na te lezen op de [website](#).

Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
11/11/2014-23/11/2014 Brussel en Vlaanderen	Week van de Smaak	VZW Vol-Au-Vent	http://www.weekvandesmaak.be/
25/11/2014 Brussel	FRDO-jaarforum: voedselverlies en -verspilling	Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling	http://www.frdo-cfdd.be/nl/externe/jaarforum-2014-voedselverlies-en-verspilling
26/11/2014 Flanders Expo Gent	Grootkeukencolloquium Horeca Expo "Actuele uitdagingen voor de grootkeukensector in 2015"	ASFORCOL, HFDV, RCMB, VGRB, VVG	http://www.horecaexpo.be/nl/Events/Woensdag
28/11/2014 Antwerpen	Presentatie Ondernemingsplannen 'Sociaal aan de slag met voedselverlies'	KOMOSIE vzw	www.komosie.be
28/11/2014 Brussel	Workshop on sustainable food and food waste	Business Society Belgium	http://www.businessandsociety.be/index.php/agenda-3/28-11-2014-food-event-kookmet/?lang=en

29/11/2014- 30/11/2014 Brussel, Parijs, Amsterdam en Berlijn	European Food Waste Collab	'The Food Surplus Entrepreneurs Network' en 'Future of Waste present'	http://www.eu- fusions.org/events/foodsurplusentrepreneurs
16/12/2014 Antwerpen	Lerend Netwerk 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten'	KOMOSIE vzw	http://www.komosie.be/ko/themas/voedselverlies_112.as px
16/12/2014 Antwerpen	Lerend Netwerk 'Sociale (buurt) restaurants'	KOMOSIE vzw	http://www.komosie.be/ko/themas/voedselverlies_112.as px

Citaat

"Natuurlijk hebben supermarkten een verantwoordelijkheid. Omdat ze groot zijn, kunnen ze het consumentengedrag beïnvloeden." (Piet Colruyt, Colruyt Group)

"We willen de supermarkten niet aan de schandpaal nagelen, we willen het gesprek aangaan over hoe het anders kan." (Bogdan Vanden Berghe, 11.11.11)

Bron: De Tijd, maandag 10 november 2014