

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

E-ZINE

VOEDSELVERLIJES

Nummer 7, februari 2015

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

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 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

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


www.vlaanderen.be

VOEDSELVERLIESCOALITIE

De [engagementsverklaring 'Samen tegen voedselverlies'](#) is een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse Regering en de ketenpartners Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO).

De initiatiefnemers 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 ondorschrijven 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? Aarzel dan niet om de [engagementsverklaring te ondorschrijven](#).

Elke uitgave stellen we met trots drie leden van de voedselverliescoalitie aan u voor. De volledige coalitie kunt u op onze [website](#) bekijken.

Organisatie	Beschrijving	Logo	Website
Alpro	Producent van plantaardig voedsel (vooral op basis van soja)		www.alpro.com
Febev	Federatie van het Belgisch Vlees		www.febev.be
Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw	vzw die kwaliteitsvoeding en basisproducten aanbiedt voor wie het financieel moeilijk heeft.		www.socialekruideniersvlaanderen.be

//

BELEID

VN-CONFERENTIE ROEPT OP TOT ACTIE TEGEN VOEDSELVERSPILLING

In Rome organiseerden de FAO en de Wereldgezondheidsorganisatie in november 2014 de tweede conferentie over voeding onder de titel 'Betere voeding, betere levens'. Het congres resulteerde in een verklaring en een actiekader. Beide teksten maken gewag van voedselverlies.

In de verklaring staat dat de huidige voedselsystemen geconfronteerd worden met een aantal uitdagingen: schaarste aan natuurlijke bronnen en impact op het milieu, onduurzame productie en consumptiepatronen, onevenwichtige verdeling en voedselverlies en –verspilling. Een van de acties die daaruit voortvloeit, is de verbetering van technologieën en infrastructuur voor opslag, bewaring, transport en distributie om de seizoensbepaalde voedselonzeekerheid en verlies en verspilling van voedsel en voedingsstoffen te verminderen.

Een verslag van de conferentie en de twee slotdocumenten staan op de [website van FAO](#).

DRUK BIJGEWOONDE PLATFORMBIJeenKOMST VAN EU FUSIONS



Ruim 130 geïnteresseerden van verschillende stakeholdersgroepen woonden in oktober 2014 in Brussel de platformbijeenkomst bij van het Europese FUSIONS-project (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies).

Gedurende twee dagen bespraken de deelnemers de tussentijdse resultaten van het project en luisterden ze naar inspirerende presentaties. De drie kernthema's waren voedselverlies meten, innovatie in de preventie van voedselverlies en beleidsmaatregelen voor sociale innovatie. Het project loopt nog tot augustus 2016. De presentaties zijn te raadplegen bij [FUSIONS](#).

FRDO WIJDT JAARFORUM AAN VOEDSELVERSPILLING

De Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling (FRDO) wijdde op 25 november zijn jaarforum aan het thema voedselverlies en –verspilling. Op het [programma](#) stonden boeiende presentaties en werkgroepsessies.

Eerst schetste onderzoekster Hilke Bos-Brouwers van de Universiteit Wageningen de problematiek. Ann Nachtergaele van FEVIA zette de bestaande beleidsinitiatieven op een rijtje. Daarna was het de beurt aan de ledengroepen van de FRDO: werkgevers, werknemers, de milieubeweging, ontwikkelingsorganisaties en de jongeren. In de namiddag volgden parallelle sessies over voedselverlies en -verspilling van productie tot winkel, van winkel tot consument en specifiek in het Zuiden. Aan het slotdebat namen vertegenwoordigers van de federale en gewestelijke overheden deel. Federaal minister van Energie, Leefmilieu en Duurzame Ontwikkeling Marie-Christine Marghem kondigde aan dat ze wil inzetten op samenwerking met andere beleidsdomeinen en beleidsniveaus. Wordt vervolgd.

//

KETEN EN STAKEHOLDERS

MATERIALENSCAN VOOR VOEDINGSBEDRIJVEN

FEVIA en Flanders' FOOD willen voedingsbedrijven bewustmaken van het voedselverlies in de verschillende stappen van het productieproces. Ze breiden daarmee de gratis materialenscan, een initiatief van Agentschap Ondernemen en OVAM, uit. Een adviseur brengt daarbij het gebruik van materialen zoals ingrediënten, chemicaliën en water in kaart en bekijkt op welke manier grondstoffen efficiënter ingezet kunnen worden. Na het uitvoeren van de scan krijgt het voedingsbedrijf een zicht op het huidige materialenverbruik, de verliesposten en de kosten die ermee gepaard gaan. Eenvoudige simulaties tonen hoe het bedrijf de efficiëntie kan opdrijven en productiekosten kan verlagen. De adviseurs, FEVIA Vlaanderen en Flanders' FOOD wijzen het bedrijf de weg naar vervolgacties. Op de website van [Flanders' FOOD](#) kunnen voedingsbedrijven een scan aanvragen.

Projectideeën kunnen samen met Flanders' FOOD uitgewerkt worden in bedrijfsspecifieke projecten. Flanders' FOOD lanceert een projectoproep voor coöperatieve projecten. Zowel personeelskosten als werkingskosten van bedrijven komen in aanmerking voor subsidies. Wie ideeën heeft voor een bedrijfsonderzoek, kan online een [formulier](#) invullen.

GROOTKEUKENSECTOR ENGAGEERT ZICH

Op 26 november 2014 organiseerden de vakverenigingen van de grootkeukensector [Asforcol](#), [HFDV](#), [RCMB](#), [VVG](#) en [VGRB](#) het grootkeuken colloquium met als titel 'Actuele uitdagingen voor de grootkeukensector in 2015'. Dit jaarlijkse initiatief heeft plaats tijdens de vakbeurs Horeca Expo. Op het programma stond onder meer het thema voedselverlies. Want: "Niet alleen vanuit het duurzaamheidsaspect, maar zeker ook om economische redenen heeft de grootkeukenverantwoordelijke er alle belang bij om voedselafval zoveel mogelijk te vermijden." De Vlaamse overheid stelde er de engagementsverklaring '[Samen tegen voedselverlies](#)' voor. Daaraan gekoppeld werden de [acties](#) besproken die Het Facilitair Bedrijf van de Vlaamse overheid reeds ondernomen heeft om voedselverlies te vermijden. Na het luik preventie, ging het bedrijf [Refood](#) dieper in op de opportuniteiten van de inzameling en valorisatie van etensresten. Na het studiegedeelte hebben de bovenvermelde organisaties de engagementsverklaring plechtig onderschreven. [Horeca Expo](#) droeg ook haar steentje bij. Alle bruikbare voedseloverschotten werden op het einde van de beurs verzameld en geschonken aan een goed doel.

KOMOSIE REALISEERT ONDERNEMINGSPLANNEN

Begin 2015 start KOMOSIE vzw (Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie) met het nieuwe project 'Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen!'. Het heeft als doel om innovatieve samenwerkingen te creëren tussen de sociale en reguliere economie om kwalitatieve voedseloverschotten te herverdelen aan mensen in armoede. Het maakt ook werk van de realisatie van de in het project 'Sociaal aan de slag met voedselverlies' ontwikkelde [ondernemingsplannen](#). Het initiatief geniet de steun van de Vlaamse overheid en heeft een looptijd van drie jaar (2015-2017).

Enerzijds zal KOMOSIE in het hefboomproject 'Samenwerking met supermarkt' minstens 35 sociale restaurants of andere sociale (economie-) organisaties begeleiden om een lokale samenwerking in de praktijk te realiseren. Ook komt er een pilotproject voor een regionaal logistiek samenwerkingsverband tussen sociale organisaties en supermarkt(en).



Deelname is gratis en open voor organisaties/individuen die actief zijn rond voedselverlies (of er interesse in hebben). Inschrijven is noodzakelijk en kan met een mailtje naar alice@fsenetwork.org. Meer informatie vindt u op de [website](#) en het [Facebookevenement](#).

NIEUWE APPLICATIE TEGEN VOEDSELVERLIES IN ZIEKENHUIZEN



Jaarlijks gooien ziekenhuizen en zorginstellingen enorme hoeveelheden voedsel weg. Daarom heeft het Nederlandse adviesbureau [The FoodProfessor](#) een webapplicatie ontwikkeld die zorgorganisaties en andere bedrijven helpt bij het tegengaan van voedselverspilling. Met [The Food & Waste Scan](#) zou een besparing van 15 tot 22 procent kunnen worden gerealiseerd.

De in december gelanceerde tool geeft zorgorganisaties meer inzicht in het productieproces en de distributie van de maaltijden. Als ze alle gerechten in het systeem invoeren, registreert de applicatie de productiegegevens en legt per

afdeling of locatie het verlies vast. Zo kunnen ziekenhuizen de totale voedingskosten en de kosten voor de verwerking van het afval terugdringen. “De tool draagt bij aan een beter milieu en zorgt voor een imagoverbetering van de zorginstelling”, zegt Adrie Jongenelen, directeur van The FoodProfessor in het Nederlandse vakblad [VMT](#).

WEINIG VOEDSELVERLIES BIJ ENGELSE SUPERMARKTEN

Slechts 1,3% van het totale voedselverlies in het Verenigd Koninkrijk komt in 2013 op het conto van de zeven grootste supermarktketens. Dat blijkt uit het jaarlijkse [klimaatvoortgangsrapport](#) van de Britse distributiefederatie.

Asda, Co-operative Food, Marks & Spencer, Morrisons, Sainsbury's, Tesco en Waitrose zijn samen goed voor 87% van de Britse kruideniersmarkt. Van de geschatte 15 miljoen ton weggegooid voedsel in het Verenigd Koninkrijk, zouden zij slechts 200.000 ton voor hun rekening nemen. Meer dan de helft wordt thuis verspild. Het voedsel- en drankverlies bij de distributie en industrie zou tussen 2007 en 2012 met 10% geslonken zijn.

VOEDINGSMIDDELEN UIT RESTSTROMEN IN TREK

Het supermarktschap biedt kansen voor voedingsmiddelen gemaakt van reststromen, mits die producten niet duurder zijn dan reguliere alternatieven. Dat is de conclusie na een [pilotproject](#) bij de biologische supermarktketen Ekoplaza, die afgelopen najaar uitgevoerd werd onder leiding van Wageningen UR Food & Biobased Research. In het project verkochten vijf winkels frittata (een Italiaanse groentomelet) en groentesoep op basis van reststromen. Bij een gelijke verkoopprijs gaven consumenten de voorkeur aan die producten. Als ze duurder waren, spande het erom. Het onderzoek maakt deel uit van een groter project over verwaarding van reststromen in de biologische retail.

ALBERT HEIJN VERKOOPT MISVORMDE GROENTEN

Kromme komkommers, bleke appels, paprika's met een vreemde vorm. Consumenten zijn nog altijd geneigd ze te laten liggen, terwijl er niets schort aan de kwaliteit en de smaak van de producten. In navolging van buitenlandse ketens zoals Tesco en Intermarché biedt Albert Heijn in Nederland vanaf

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

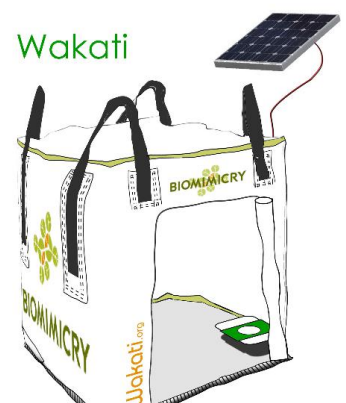
december 2014 misvormde groenten en fruit aan. In de webshop en bij 100 grotere winkels kun je een doos zogenaamde [buitenbeentjes](#) kopen, een selectie van seizoensproducten met een afwijkende vorm. Voor 3,99 euro, een kwart lager dan de normale prijs, krijg je ongeveer 3 kg appels, kiwi's, sinaasappels, paprika's, komkommers en wortelen.

Toine Timmermans, programmamanager Duurzame Voedselketens bij Wageningen UR Food & Biobased Research, reageert eerder sceptisch op het initiatief. Aan [Agriholland](#) vertelde hij dat het aanbod in Nederland niet enorm groot is omdat boeren op een bijzondere manier kweken. Lelijke groenten worden nu al verwerkt in sap en soep, komen in veevoer terecht of gaan naar de voedselbanken. Hij betwijfelt ook of de klant erop zit te wachten. Volgens Timmermans kan het nieuwe aanbod de consument wel bewuster maken van de waarde van voedsel.

WARME DIEPVRIEZER VOOR ONTWIKKELINGSLANDEN

Volgens de Verenigde Naties raakt in de ontwikkelingslanden 45% van de groenten en het fruit niet tot bij de consument. De 28-jarige productontwikkelaar Arne Pauwels zocht naar een duurzame en goedkope manier om voedsel langer te bewaren in landen waar een diepvriezer een rariteit is. Hij ontwikkelde een innovatieve tas voor de kleinschalige landbouwer in de derde wereld: [Wakati](#).

In plaats van koeling om de houdbaarheid van voedsel te verlengen, maakt de Wakati gebruik van een klein zonnepaneel om een gesteriliseerd microklimaat te creëren. De methode vergt minder energie en komt het inkomen van de teler ten goede. De uitvinder won er als student in 2013 de [Ecodesign Award](#) van OVAM mee. Aan [De Standaard](#) vertelde hij trots dat de eerste honderd 3D-geprinte Wakati's intussen afgeleverd zijn in Oeganda, Afghanistan en Haïti.



CONSUMENT EN BURGER

EEN OP DE VIJF LEERLINGEN GOOIT GEREGELD BOTERHAMMEN WEG

Bijna een op de drie 8 tot 12-jarigen krijgt meer dan tweemaal per week zijn middagmaal niet op en 18% gooit zijn boterhammen zelfs weg. De meeste leerlingen vinden voedselverspilling op school een probleem, maar ze doen er weinig aan. Dat blijkt uit een studie op initiatief van de vzw GoodPlanet Belgium en Tetra Pak.

350 kinderen deden mee aan de rondvraag. De meerderheid van de ondervraagde leerlingen gaf aan boterhammen te eten op school, één op de vijf kinderen eet warm. In 55% van de gevallen kunnen ze hun eten niet op omdat de porties te groot zijn.

Bij warme maaltijden wordt er al eens te veel opgeschept. Kinderen vinden dat hun brodtrommel te vol zit, hoewel drie op de vier leerlingen zelf mogen kiezen hoeveel boterhammen ze meenemen. Het vroege uur voor de middagpauze en gebrek aan tijd zijn ook belangrijke redenen waarom kinderen niet alles opeten.

GoodPlanet Belgium roept de scholen op om kinderen beter te informeren over voedselverspilling en stelt daarvoor educatief materiaal ter beschikking. Het persbericht staat op de [website](#).

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

verspillen. Nederlanders kunnen er hun eigen receptideeën delen en kijken hoe bekende Nederlanders zoals Anita Witzier koken met wat ze op dat moment in hun koelkast hebben.

BIBLIOTHEEK

NO WASTE COOKING - VAN AARDAPPELSCHIL TOT WORTELLOOF

Uit gewoonte gooien we veel etensresten weg, terwijl dat niet altijd nodig is. Chips van aardappelschillen, guacamole van broccolisteel of soep van wortelloof zijn overheerlijk. Ook appelschillen, radijsjesloof, bietloof, bloemkoolnerven en -bladeren, venkelstelen, preigroen, koolrabibladeren en erwtenpeulen zijn ontzettend smaakvol. KVLV heeft daarom een nieuw kookboek uitgebracht met als titel 'No Waste Cooking – Van aardappelschil tot wortelloof'. Het kookboek wordt aangeboden binnen de nieuwe lessenreeks waarbinnen het thema voedselverspilling aan bod komt. U kan het boek [hier](#) bestellen.



VOEDSELVERSPLLING IN WAALSE HORECA

Het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO) heeft zich in opdracht van het Waalse ministerie van Leefmilieu gebogen over de voedselverspilling in de horeca in Wallonië. Het [eindrapport](#) schetst op basis van literatuuronderzoek de problematiek. Daarnaast hebben de onderzoekers vertegenwoordigers van een vijftal horecazaken uitvoerig ondervraagd. Het gaat om een fastfoodketen, een broodjeszaak, een commercieel restaurant, een driesterrenhotel en een kantine. De restaurantverantwoordelijken geven aan wat ze onder voedselverspilling verstaan en wat ze ertegen doen. De studie sluit af met een aantal aanbevelingen. Bij wijze van voorbeeld: “Als de klant zijn bord niet leeg eet, moet de restaurateur zich daarover vragen stellen en aan de klant voorstellen om de resten mee te nemen.”

VOEDSELOVERSCHOTTEN BIEDEN KANSEN VOOR SOCIALE ECONOMIE



Eind januari stelde KOMOSIE een nieuw boek voor: 'Voedseloverschotten en opportuniteiten voor de sociale economie'. In dit boek staan sprekende voorbeelden van hoe – lokale of landelijke – recepten kunnen werken en kunnen bijdragen aan de vermindering van voedseloverschotten, het creëren van sociale tewerkstelling en het aanbieden van gezonde voeding aan mensen in armoede. Drie lokale organisaties getuigen hoe ze hun activiteiten rond 'sociaal aan de slag met voedselverlies' opschalen en twee modellen tonen aan dat er een groot potentieel is om samen te werken met aanbieders van voedseloverschotten. Ook de resultaten van een bevraging, gestuurd naar meer dan 250 sociale organisaties in Vlaanderen, over hun huidige en toekomstige noden aan voedselvoorziening komen aan bod. U kunt het inspiratieboek bestellen via de website van [KOMOSIE](#).

HOE DUURZAAM IS DE AGROVOEDINGSKETEN?

In het licht van de uitdagingen waarvoor de landbouw- en voedingssector wereldwijd staat, beschrijft een nieuw boek de inspanningen rond duurzame voedselsystemen bij de Belgische retail en voedingsindustrie. Vredeseilanden ging daarvoor in gesprek met de stakeholders. Speciale aandacht gaat in [#SavetheFoodture](#) naar de positie van boeren in de productketen.



Aan [VILT](#) vertelde coauteur Saartje Boutsen dat er nood is aan nieuwe businessmodellen voor de agrovoedingsketen:

“De initiatieven die er vandaag al komen vanuit retail en voedingsindustrie zitten vaak nog vast in de niche. Wij schuiven tien pistes naar voor om duurzaamheid door te trekken naar het grote gamma in de winkelrekken. Dat kan door bijvoorbeeld toeleveranciers met duurzame voedingsproducten meer schapruimte te geven of in te zetten op de duurzaamheidsprestaties van huismerkartikelen.”

WAT HEEFT JAAR TEGEN VOEDSELVERSPILLING OPGEBRACHT?



De Nederlandse Alliantie Verduurzaming Voedsel, waarin boeren & tuinders, fabrikanten, supermarkten, cateraars en horeca verenigd zijn, riep 2014 uit tot het ‘Jaar tegen Voedselverspilling’. De oproep van de Alliantie leidde ertoe dat bedrijven en organisaties initiatieven namen om voedselverspilling tegen te gaan en tegelijkertijd de consument bewuster te maken van eigen gedrag. De Alliantie Verduurzaming Voedsel bundelde de initiatieven in een [publicatie](#). De resultaten vormen een belangrijke impuls om in 2015 onverminderd verder te werken aan het terugdringen van verspilling. In 2015 gaat de alliantie sterk inzetten op monitoring van reststromen in het bedrijfsleven en bewustwording van consumenten.

