







# BELEID

## 15% MINDER VOEDSELVERLIES IN 2020

De Vlaamse regering en de verschillende schakels van de voedingsketen engageren zich om gezamenlijk de voedselverliezen tegen 2020 te verminderen met 15% en tegen 2025 zelfs met 30%. Op 3 april 2015 hebben ze de [ketenroadmap voedselverlies 2020](#) ondertekend. Betrokken bij het publiek-privaat actieplan zijn Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen, UNIZO, Buurtsuper.be en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO).

De komende vijf jaar staan er in totaal 57 concrete acties op stapel om voedselverliezen in de hele keten terug te dringen en reststromen maximaal te valoriseren. Ze zijn gegroepeerd in negen actieprogramma's:

1. De Vlaamse regering en de keten ondersteunen bedrijven om voedselverliezen te verminderen door o.a. meet- en doe-instrumenten te ontwikkelen op maat van bedrijven en sectoren.
2. Samenwerking in de keten moet helpen om voedselverliezen tussen de schakels terug te dringen, innovatie in verpakkingen te stimuleren en een gemeenschappelijke aanpak voor voedselverliescrisissen op te zetten.
3. De partners sensibiliseren, inspireren en engageren de bedrijven om actie te ondernemen.
4. Dankzij specifieke opleidingen en vormingspakketten zijn werknemers en management nog beter in staat om voedselverlies te voorkomen.
5. De Vlaamse regering en de keten sensibiliseren de consument door tips te geven om het voedselverlies thuis te beperken, door jongeren te inspireren met goede voorbeelden en burgers te prikkelen om hun verspillingsgedrag in vraag te stellen.
6. De partners ondersteunen hefboomprojecten die de niet-vermarktbaar voedseloverschotten in de voedselketen kanaliseren naar sociale herverdeling aan mensen in armoede. De reguliere en sociale economie werken daarvoor samen.
7. De ondertekenaars promoten en faciliteren het schenken van voedseloverschotten door bestaande drempels weg te werken.
8. Onderzoek ondersteunt de acties die bedrijven, sectoren en beleidsmakers ondernemen.
9. De overheid volgt voedselverliezen in de gehele keten op om de vooruitgang te meten en inspanningen te evalueren.

Het tegengaan van voedselverliezen is een belangrijke doelstelling in het Vlaamse Regeerakkoord 2014-2019. Het duurzame gebruik van hulpbronnen is immers een essentiële voorwaarde voor een economisch performante en duurzame Flanders Agrofood Valley. De ketenroadmap komt er een jaar na de officiële ondertekening van de gezamenlijke engagementsverklaring [‘Samen tegen Voedselverlies’](#).

## GEEN BTW MEER OP LOKALE VOEDSELSCHENKINGEN

Buurtwinkels, slaggers en bakkers hoeven geen btw meer te betalen als ze onverkocht voedsel wegschenken aan lokale besturen of aan verenigingen die door lokale besturen zijn erkend. Dat kondigde federaal minister van Financiën [Johan Van Overtveldt](#) aan.

Supermarkten maakten al sinds vorig jaar gebruik van een btw-vrijstelling om voedsel weg te geven aan provinciaal erkende voedselbanken, waarmee ze vaak nauw samenwerken. Voor kleine winkeliers



was het echter goedkoper om eten weg te gooien dan het aan het OCMW of armoedeorganisaties te geven. Ze moesten btw betalen als ze de onverkochte goederen wegschonken aan lokale initiatieven, terwijl ze de btw konden terugvorderen als ze de onverkochte goederen bij de belastingadministratie als ‘vernietigd’ opgaven. Verwacht wordt dat door de maatregel het aanbod aan uit te delen voedselpakketten fors zal stijgen.

## FRDO WIJST OP ROL VAN FEDERALE NIVEAU

Het federale niveau moet een complementaire en coördinerende rol spelen in de strijd tegen voedselverlies. Dat is de boodschap van een nieuw [advies](#) van de Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling. Alle leden van de raad, waaronder werkgevers, milieu- en consumentenverenigingen en de Noord-Zuid-organisaties, keurden het advies goed.

Een groot deel van de bevoegdheden in deze materie ligt ondertussen bij de gewestelijke overheden, maar de raad pleit uitdrukkelijk voor afstemming op federaal niveau. Dat zou moeten gebeuren in een structureel overleg tussen de overheden en in een transversaal platform, waarin overheden, bedrijven en middenveld met elkaar in debat kunnen gaan. Het advies pleit ook nog voor meerjarige campagnes in het hele land, onderzoek naar de mogelijke negatieve impact van cosmetische criteria, gezamenlijke doelstellingen voor de verschillende beleidsniveaus, verbeterde verpakkingen, betere overheidsopdrachten, een mogelijke verfijning van het beleid rond voedselveiligheid via het FAVV en een verdere wijziging van de fiscale regels, zodat voedseloverschotten nog beter op een sociale manier ingezet kunnen worden.

## OP ZOEK NAAR DE TOEKOMST VAN DE VOEDSELHULP

Op 28 april 2015 vond het [colloquium](#) over de toekomst van de voedselhulp in België plaats. Deze studiedag werd georganiseerd in het licht van het Fonds voor Europese hulp aan de Meest Behoeftigen (FEAD). Tijdens het colloquium werden innovatieve denksporen bestudeerd voor de voedselhulp in België. Ook de inzet van de vele vrijwilligers werd gevaloriseerd.

Olivier De Schutter, oud-speciaal rapporteur over het recht op voedsel bij de VN, benadrukte in zijn geslaagde inleiding het belang van een “voedselhulp 2.0”. Die is minder caritatief en meer emancipatorisch en zet de begunstigden aan om hun situatie zelf in handen te nemen. Daarna konden deelnemers tijdens 6 parallele interactieve werkgroepen hun ervaringen en inzichten delen. De Federatie van Voedselbanken, OCMW Brussel, Komosie en Colruyt vertelden hoe de kwaliteit van voedselhulp erop vooruit kan gaan door sociaal aan de slag te gaan met voedseloverschotten.

## WAGENINGEN ONTWIKKELT ZELFMONITORINGSTOOL VOOR BEDRIJVEN

Onderzoekers van Wageningen UR Food & Biobased Research vinden dat metingen van voedselverlies verder verfijnd moeten worden met informatie over reststromen vanuit de keten. Ze ontwikkelden daarvoor een methode waarmee fabrikanten, retailers, horecaondernemers en cateraars zelf kunnen bijhouden hoeveel voedsel er in hun bedrijf verloren gaat. De aanpak wordt in 2015, in samenwerking met de [Alliantie Verduurzaming Voedsel](#), gebruiksklaar gemaakt. Bedrijven en overheden krijgen daarmee concrete aanknopingspunten om processen en ketens efficiënter te organiseren en zo voedselverspilling te verminderen.

Uit de [derde Monitor Voedselverspilling](#), die de onderzoekers publiceerden, blijkt dat de totale hoeveelheid voedsel die in Nederland verspild wordt tussen 2009 en 2013 ongeveer gelijk gebleven is. De voedselverspilling in 2013 ligt tussen 1,83 en 2,71 miljoen ton. Omgerekend per capita is dat tussen de 109 en 162 kg. Er is wel een betere valorisatie van de reststromen en ook de voedseldonatie via de Voedselbanken is fors toegenomen. Het Nederlandse Voedingscentrum zet in een [Engelse folder](#) op een rijtje hoeveel voedsel consumenten weggooien, waarom ze dat doen en hoe ze dat kunnen reduceren.

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

## INTERNATIONALE CONFERENTIE OVER VOEDSELVERLIES IN DEN HAAG

Den Haag ontvangt van 16 tot 19 juni 2015 een internationale conferentie over voedselverlies en -verspilling: [No more food to waste](#). De vierdaagse bijeenkomst brengt diverse belanghebbenden uit het voedselsysteem samen om ervaringen uit te wisselen en succesverhalen en pilootprojecten voor partnerschappen voor te stellen. Verwacht worden vertegenwoordigers van de voedingsindustrie, de distributie, de landbouw, intergouvernementele organisaties, ngo's en het maatschappelijk middenveld, evenals wetenschappers en nationale en internationale beleidsmakers. De Nederlandse regering organiseert het evenement in nauwe samenwerking met de FAO, het Milieuprogramma van de Verenigde Naties, de regering van Vietnam en de Commissie van de Afrikaanse Unie.

## FRANS RAPPORT WIL STEVIGE MAATREGELEN TEGEN VOEDSELVERLIES

In Frankrijk wordt het voedselverlies door alle schakels van de voedingsketen geschat op 7 miljoen ton of een verlies van 400 euro per jaar per huishouden. De Franse regering gaf volksvertegenwoordiger Guillaume Garot de opdracht om het probleem te onderzoeken. Hij heeft zijn [rapport](#) op 14 april overhandigd aan de ministers van Leefmilieu en Landbouw. De centrale boodschap: een verandering van de huidige consumptie en productie en een collectieve mobilisatie zijn nodig om het voedselverlies tegen 2025 te halveren.

Een van de beleidsaanbevelingen is een verbod voor de grootdistributie om voedseloverschotten weg te gooien. Dat moet mogelijk zijn door een beter beheer van de rayons en de voorraden en door een valorisatie van overschotten door schenkingen en verwerking tot diervoeder of energie. Het zou verplicht moeten zijn om onverkochte nog eetbare levensmiddelen aan geïnteresseerde caritatieve verenigingen te schenken. Supermarkten zouden zelf de etenswaren moeten sorteren zodat de vzw's daar geen tijd mee verliezen. Bovendien moeten perfect consumeerbare voedingsproducten die door de distributie geweigerd zijn, omdat ze bijvoorbeeld te laat arriveren of verkeerd geëtiketteerd zijn, in aanmerking komen voor schenking. Er zou een einde moeten komen aan de praktijk om producten waarvan de houdbaarheidsdatum verstreken is met bleekwater te behandelen om ze ongeschikt te maken voor consumptie of verdere valorisatie. Ten slotte zou de doggy bag (restorestje) ingeburgerd moeten raken in het land met de grote gastronomische traditie.

## DE DRIE WERVEN VAN DE NOORDSE RAAD

De Noordse Raad van Ministers, een samenwerkingsverband tussen Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland en IJsland, lanceerde in 2013 drie projecten rond voedselverlies. Intussen zijn er [eerste resultaten](#) geboekt bij het efficiënt gebruik van hulpbronnen in de primaire productie, de aanduiding van houdbaarheidsdatums en de herverdeling van voedseloverschotten.

Aan een grootschalig onderzoek over voedselverlies in de primaire sector werkten 6.000 landbouwers en viskwekers mee. De verzamelde data moeten helpen om voedselverlies beter te definiëren en nevenstromen beter te capteren, zodat bv. levende dieren ook in beschouwing genomen worden. Tussen de verschillende landen blijken er bij de producenten aanzienlijke verschillen te zijn in de keuze van het label 'tenminste houdbaar tot' of 'te gebruiken tot', het bepalen van de levensduur van een product, de verpakkingstypes en de bewaartemperaturen. In Noorwegen zijn voedingsproducten het langst houdbaar. In de Noordse landen behoort het tot de traditie dat voedingsproducenten en winkels niet verkochte levensmiddelen schenken aan lokale weldadigheidsinstellingen. Voedselbanken zijn volgens een [recente studie](#) nog niet ingeburgerd (er zijn er maar drie officiële in de regio), maar kunnen een aanvulling zijn op lokale inspanningen.

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

# KETEN EN STAKEHOLDERS

## 11.11.11 REAGEERT OP KETENROADMAP VOEDSELVERLIES

[11.11.11](#) vindt het een goede zaak dat de Vlaamse regering uitpakt met een doordacht actieplan voor de vermindering van voedselverlies en -verspilling in de komende vijf jaar. Toch zou de ontwikkelingsorganisatie een stap verder willen gaan dan de ketenroadmap.

Volgens [11.11.11](#) hangt er geen resultaatsverbintenis vast aan het plan. De overkoepelende sectororganisaties en de overheid scharen er zich weliswaar achter, maar de bedrijven zelf hebben geen engagementen genomen en de overheid legt hen geen verplichtingen op. Het valt de organisatie ook op dat bijna de helft van de acties tegen voedselverspilling gepland is in 2015 en 2016 en dat de jaren daarna zijn nog niet ingevuld. Daarom wil [11.11.11](#) de uitvoering van het actieplan zorgvuldig in de gaten houden. Ten slotte kijkt de organisatie uit naar een Europees initiatief voor een gelijkvormige en systematische registratie van voedselverlies en -verspilling. Vorig jaar voerde [11.11.11](#) een jaar lang campagne tegen voedselverspilling.

## SCHENKINGSBEURS VERBINDT VOEDINGSBEDRIJVEN EN VOEDSELHULP

Voedingsbedrijven hebben vaak voedingswaren die nog perfect eetbaar zijn maar om commerciële redenen niet meer mogen worden verkocht. Tegelijk kampen voedselhulporganisaties met een steeds groeiende vraag van mensen in nood. Het tweetalige platform [Schenkingsbeurs](#) brengt beide partijen bij elkaar.

De initiatiefnemers zijn KOMOSIE vzw, de Vlaamse koepel van milieuondernemers in de sociale economie, en FdSS, de Waals-Brusselse federatie van Bicommunautaire Maatschappelijke diensten. Ze willen samen vraag en aanbod van voedselschenken beter op elkaar afstemmen, in alle sectoren en in heel België. Via het nieuwe platform kunnen supermarkten hun dagelijkse schenkingen aan sociale en voedselhulporganisaties transparant en volgens de geldende regels beheren.

KOMOSIE organiseert regelmatig een werkgroep om input en feedback te krijgen voor de webapplicatie voedseloverschotten. De [volgende afspraak](#) is op woensdag 27 mei.

## DIEPVRIES- EN BLIKGROENTEN TEGEN VOEDSELVERLIES

Diepvries- en blikgroenten zijn een oplossing in de strijd tegen voedselverlies. Op een [conferentie in Brussel](#) heeft de federatie van groente- en fruitverwerkers, Profel, beleidsmakers daarop gewezen. De twee procedés zijn lang geleden ontwikkeld om voedsel langer te bewaren, met behoud van de natuurlijke eigenschappen van de producten en zonder toevoeging van additieven. De langere houdbaarheid en het aanbieden van porties op maat helpen om voedselverlies te reduceren.

Diepvriesgroenteproducent Ardo is ook een van de oprichters van de International Food Waste Coalition, een gloednieuw initiatief van voedingsbedrijven om voedselverlies in de keten te verminderen. Andere partners zijn McCain, Pepsico, SCA, Sodexo, Unilever en WWF.

## FOODWE BREIDT UIT

Via het internetplatform van [Foodwe](#) kunnen supermarkten, horecazaken en producenten sinds vorig jaar onverkochte maar nog eetbare voorraden voedsel weggeven aan caritatieve verenigingen. Voortaan kunnen bedrijven hun producten op de website ook te koop aanbieden tegen maximaal 60% van de verkoopprijs. Voedselwaren die te dicht bij de houdbaarheidsdatum zijn of lelijke groenten en

//

fruit krijgen zo een tweede kans. Foodwe wil ook een platform lanceren in Frankrijk en andere Europese landen. De Brusselse vzw, een acroniem voor Food Waste Evasion, zoekt momenteel steun via crowdfunding op [KissKissBankBank](#).

## EEN GLAZEN BOTERHAM

7.000 jaar geleden was in Babylon vloeibaar, gefermenteerd brood de voorloper van bier. Brussels Beer Project lanceert nu een bier op basis van dagvers brood, dat anders weggegooid zou worden. Het aandeel van broodverspilling wordt geschat op 12% van de totale voedselverspilling.

[Babylone](#) is een vrij bitter bier met toetsen van citrus- en exotisch fruit. Aan het unieke brouwproces ging een jaar voorbereiding vooraf. Verschillende lokale partners werken mee, zoals Delhaize en Atelier Groot Eiland. Brood maakt 30% van het bier uit. Daarnaast zit er ook mout en hop in. Er moet gemiddeld 500 kg brood opgehaald worden om 4.000 liter van het brouwsel te verkrijgen.

## VOEDSELPRODUCENTEN KUNNEN JAARLIJKS 10 MILJARD EURO BESPAREN

Europese voedselproducenten kunnen jaarlijks ruim 10 miljard euro besparen als ze voedselverspilling aanpakken. Dat is mogelijk door innovatieve technieken toe te passen bij het oogsten, behandelen, verwerken en verpakken van voedselproducten. Bedrijven moeten daarvoor beter met hun leveranciers en afnemers samenwerken. Dat deelt Rabobank in een [persbericht](#) mee.

Rabobank schat het verlies van de Europese Food & Agribusiness-sector door verspilling van voedsel in de keten op 60 miljard euro. De helft van het voedselverlies vindt plaats nog voordat de consument is bereikt. De bank raadt landbouwbedrijven daarom aan om te investeren in nieuw materieel waarmee ze grotere hoeveelheden kunnen oogsten en tegelijkertijd schade aan de gewassen kunnen beperken. Nieuwe verpakkingsmethoden kunnen voedsel tegen beschadiging beschermen en de houdbaarheid verbeteren. Een effectievere monitoring op versheid levert ook winst op. Maatregelen tegen voedselverlies kunnen tevens bijdragen aan een constantere kwaliteit van producten, een efficiënter voorraadbeheer en meer logistieke flexibiliteit. Het volledige rapport is enkel beschikbaar voor klanten.

## MINDER VOEDSELVERLIES IN SODEXO-RESTAURANTS

Onder het motto 'A better tomorrow starts today' heeft Sodexo een [plan voor duurzame ontwikkeling](#) opgemaakt. Voedselverspilling tegengaan, is een van de 20 doelstellingen. De dienstenleverancier gaat er prat op dat het Waste Watch-programma het voedselverlies in de Belgische vestigingen al met 35% heeft verminderd.

Sodexo wil medewerkers, consumenten en klanten opnieuw bewust maken van de waarde van voedsel. De keukenploegen in de restaurants wegen de voedseloverschotten en werken aangepaste oplossingen uit, zoals het aanbieden van kleinere porties en het buffet regelmatig aanvullen. 150 vestigingen doen al mee aan het programma.

## DEUTSCHE TAFEL EN FOODSHARING BUNDELEN HUN KRACHTEN

De federatie van Duitse voedselbanken, [Deutsche Tafel](#), gaat samenwerken met [Foodsharing](#), een nieuw online-initiatief dat voedseloverschotten aan particulieren verdeelt. Deutsche Tafel zal zich richten op grote voorraden die het aan mensen in nood kan wegschenken, terwijl het flexibelere Foodsharing inzet op kleinere hoeveelheden.

De Duitse voedselbanken verdelen al ruim twintig jaar voedseloverschotten van supermarkten en bakkers aan arme mensen. Foodsharing ontstond in 2012 onder impuls van documentairemaker Valentin Thurn ([Taste the Waste](#)) en activist Raphael Fellmer. De website was oorspronkelijk enkel bedoeld om

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



restjes uit de koelkast met andere mensen te delen, maar ook winkels sloten zich bij het initiatief aan. Hun giften maken intussen 90% van de aangeboden voedingswaren uit. De beide organisaties zijn complementair. Foodsharing heeft een jong imago, is ook in het weekend actief en is minder gebonden aan strenge hygiënevoorschriften. Deutsche Tafel kan beschikken over 60.000 vrijwilligers en is logistiek in staat om grote hoeveelheden voedsel te verdelen aan mensen die het nodig hebben.

## WEERBERICHT ALS WAPEN TEGEN VOEDSELVERLIES

Frank Deboosere kan het geheime wapen worden in de strijd tegen voedselverspilling. In Japan loopt een [proefproject](#) waarin voedingsproducenten, distributieketens en telers gebruik maken van de weersverwachting om vraag en aanbod beter op elkaar af te stemmen. Op basis van de voorspelling van de vraag kunnen bedrijven hun productie en voorraad aanpassen, zodat ze overschotten voorkomen.

De deelnemende bedrijven gaan aan de slag met tofu, brood, melk, bier, koffie en noedelsoep. De vraagvoorspelling houdt naast het weer ook rekening met bezoekersaantallen, welke dag het is en speciale aanbiedingen. Als er warm weer wordt verwacht, gaat de vraag naar gekoelde tofu omhoog. Is de tofu ook nog eens in de aanbieding bij de supermarkt, dan moet de voorraad en dus productie omhoog. Een proef in en om Tokio heeft aangetoond dat de verspilling van tofu met 30% omlaag kan en die van noedelsoep met 40%. Japan verspilt jaarlijks ongeveer 17 miljoen ton voedsel.

## **CONSUMENT EN BURGER**

### FOODBATTLE BEPERKT VOEDSELVERLIES

Een groepsgerichte aanpak als de [FoodBattle](#) zorgt ervoor dat mensen minder voedsel verspillen. Tot die conclusie komen onderzoekers van Wageningen UR Food & Biobased Research na analyse van de gegevens van bijna 2.000 deelnemers aan FoodBattles in 2012 en 2014.

Deelnemers aan de FoodBattle houden drie weken bij hoeveel voedsel ze weggooien en kunnen zichzelf daarbij meten met anderen. Tussendoor krijgen ze tips voor slim kopen, koken en bewaren. Bijvoorbeeld een boodschappenlijstje gebruiken en de diepvriezer, de koelkast, de fruitschaal en de voorraadkast vaker controleren. Tot nu toe zijn er zeven FoodBattles gehouden. Alle FoodBattles leidden binnen drie weken tot 20 à 35% minder voedselverspilling. Volgens coördinator Hilke Bos-Brouwers zit de kracht van het initiatief in de groepsaanpak: "Deelnemers voelen zich met elkaar verbonden en er zit een organisatie achter die hen aanspoort om vol te houden."

### SAMEN KOKEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Samen koken verenigt mensen en motiveert tot een ecologische levenswijze. Door anders te koken, kan voedselverspilling bovendien worden tegengegaan. Daarom organiseerde [Velt](#), de vereniging voor ecologisch leven en tuinieren, met een aantal partners de voorbije twee jaar een reeks volkskeukens in Antwerpen met biologische voedseloverschotten.

Een volkskeuken draait op de inzet van een groep vrijwilligers die samen koken en samen eten. Het doel is een gezellige, lekkere, duurzame en betaalbare maaltijd. Velt bracht de organisatoren van de volkskeukens in contact met lokale bioproducenten die regelmatig groenteoverschotten hebben. In ruil voor hun producten kregen de boeren een kleine bijdrage of wat hulp op het veld. Door het persoonlijke contact groeide het respect voor elkaar. Het logboek dat Velt bijhield tijdens het project

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

resulteerde in een praktische handleiding voor iedereen die duurzaam wil koken voor en met groepen. De vereniging plant ook een eco-koksopleiding en wil samenkookgroepen begeleiden en ondersteunen.

## STERRENLUNCH OP BASIS VAN VOEDSELOVERSCHOTTEN IN KORTRIJK

De provincie West-Vlaanderen laat zich inspireren door het succesvolle initiatief [Feeding the 5000](#) van Tristram Stuart. In samenwerking met Stad en OCMW Kortrijk organiseert de provincie op 20 september 2015 onder de Broeltorens een gratis straatbanket om de aandacht te vestigen op het streven naar een duurzaam voedselsysteem. Onder het toezicht van sterrenchef Matthieu Beudaert van Table d'Amis worden er 2.000 vegetarische maaltijden bereid op basis van voedseloverschotten.

's Namiddags vindt er op dezelfde locatie een voedseloverschottenmarkt plaats. Organisaties uit de verschillende schakels van de voedselketen stellen er hun eigen oplossing voor om voedseloverschotten terug te dringen. Tegelijk organiseert het netwerk voor tuinieren in de stad een fietstocht langs enkele samentuinen in Kortrijk. Voor meer info kan je terecht bij [Arnout Vercruysse](#).

## AMERIKAANSE APP GEEFT BEWAARTIPS

Hoe vaak gebeurt het niet dat je in de voorraadkelder of de koelkast een product aantreft dat niet meer eet- of drinkbaar is? Het Amerikaanse ministerie van Landbouw, de Universiteit van Cornell en het Food Marketing Institute presenteren een handige [app](#) met bewaartips voor ruim 400 voedingsmiddelen en dranken, waaronder groenten en fruit, vlees, vis, zuivelproducten en babyvoeding.

De applicatie helpt je om de bewaartermijn van voedingswaren thuis te verlengen en herinnert je aan de binnenkort verstrijkende houdbaarheidsdatum van een product. Er zijn recepten beschikbaar om restjes te verwerken en de functie 'Ask Karen' beantwoordt vragen over het voorkomen van voedselvergiftigingen, veilig bewaren van voeding en veilig klaarmaken van vlees en eieren. De app is beschikbaar voor [Android](#) en [Apple](#).

*Het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie richt zich met zijn website over voedselverlies op de burger en de consument. U vindt op [www.voedselverlies.be](http://www.voedselverlies.be) allerlei tips, een pak cijfermateriaal en sprekende infographics.*

## **BIBLIOTHEEK**

### DISCUSSIONOTA ROL ONDERZOEK IN VOEDSELUITDAGINGEN

Naar aanleiding van Expo 2015, de wereldtentoonstelling in Milaan, bogen wetenschappers zich in [een discussienota](#) over de rol van onderzoek en Europa in het mondiale voedselvraagstuk. Voedselverlies terugdringen is een van de uitdagingen.

### FACTSHEET OVER VLAANDEREN

Een gloednieuwe Engelstalige [folder](#) geeft een beknopt overzicht van voedselverlies in Vlaanderen.

### MINDER VOEDSELVERLIES, MEER VOEDSELZEKERHEID?

Een Nederlandse [studie](#) in opdracht van het Food & Business Knowledge Platform onderzoekt de relatie tussen de beperking van voedselverlies en de verbetering van de voedselzekerheid. Daaruit blijkt onder meer dat de mogelijke positieve effecten voor een ruimere toegang tot voedsel afhangen van de bredere

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



13/6/2015-14/6/2014 Vlaanderen	Kringloopweekend (allerlei activiteiten om biologische kringloop in de kijker te zetten met als slogan 'Red de restjes')	VLACO	<a href="http://www.kringloopweekend.be">www.kringloopweekend.be</a>
14/6/2015 Rotterdam (NL)	Damn Food Waste Rotterdam (gratis lunch met anders weggegooid groenten, info en workshops)	Damn Food Waste (coalitie van ngo's, onderzoek en overheid)	<a href="http://damnfoodwaste.com/?page_id=222">http://damnfoodwaste.com/?page_id=222</a>
16/6/2015-19/6/2015 Den Haag (NL)	No more food to waste - Global action to stop food losses and food waste (vierdaagse internationale conferentie)	Nederlands Ministerie van Economische Zaken en FAO	<a href="http://www.nomorefoodtowaste.nl">www.nomorefoodtowaste.nl</a>
22/06/2015 Gent	Lerend Netwerk 'Sociaal aan de slag met voedselverlies'	KOMOSIE	<a href="http://www.komosie.be/voedselverlies">www.komosie.be/voedselverlies</a>
6/10/2015 Melle	Workshop rond valorisatie van plantaardige reststromen	ILVO en Flanders' FOOD	<a href="http://www.foodpilot.be">www.foodpilot.be</a> (programma volgt nog)

## CITAAT

*"Het is onbegrijpelijk: beweren dat je iets aan de voedselverspilling wil doen, maar wel reclame blijven maken met '1 kopen = 1 gratis'. Afgezien dat de boer vaak voor dat gratisverhaal opdraait, werkt het gewoon de voedselverspilling in de hand. Dus, hallo overheid, hallo Comeos, als het jullie menens is met de strijd tegen voedselverspilling, zouden jullie daar alstublieft komaf mee willen maken?"*

De Standaard-redacteur Inge Ghijs juicht in een column de ketenroadmap voedselverlies toe, maar vindt het duidelijk niet kunnen dat supermarkten acties blijven doen à la '1 kopen = 1 gratis'.

