

VOORWOORD

Begin april engageerden de Vlaamse regering en de ketenpartners zich om de voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te reduceren tegen 2020. De [Vlaamse voedselverliescoalitie](#) telt intussen al 55 stakeholders die hun steentje bijdragen. Met het e-zine voedselverlies houden we u op de hoogte van de acties die ondernomen worden om deze ambitie waar te maken.

Eind september lanceerde Horeca Vlaanderen de campagne [No Food To Waste](#), waarin de sectororganisatie restauranthouders oproept om bewust om te gaan met voedsel. In minder dan een maand tijd hebben 250 horecaondernemers zich geëngageerd om actie te ondernemen tegen voedselverlies. Meer en meer supermarkten zetten zwaar in op voedselverspilling en overschotten. Zo zullen alle Delhaize-winkels midden volgend jaar onverkocht voedsel doneren aan welzijnsorganisaties zoals voedselbanken. Eind deze maand wordt de Schenkingsbeurs, een online platform voor het beheer van schenkingen van voedseloverschotten, met reeds meer dan 100 deelnemende organisaties, gelanceerd.

Ook internationaal scheert het thema hoge toppen. Zo is de reductie van voedselverlies als doelstelling opgenomen in de nieuwe mondiale doelstellingen van de VN. Lees er meer over in dit e-zine.

Wilt u zelf ook uw steentje bijdragen? Dat kan! Op 1 november lanceert de Vlaamse overheid de tweede ronde van de 30 dagen-campagne. Een van de uitdagingen gaat over [voedselwinst](#). Vlamingen krijgen de opdracht om een maand lang hun koo(p)(k)gedrag zo in te schatten dat er zo weinig mogelijk voedsel in de vuilnisbak belandt. Bijna 2.000 Vlamingen hebben zich al geregistreerd voor deze uitdagingen. U doet toch ook mee?



Meten is weten en dat geldt ook voor voedingsbedrijven. Daarom bieden het Agentschap Ondernemen en de OVAM, in samenwerking met FEVIA Vlaanderen en Flanders' FOOD, voor deze doelgroep een gratis individuele materialenscan aan mét aandacht voor voedselverlies en valorisatie van nevenstromen. Met dit instrument krijgt het bedrijf een zicht op het huidige materialenverbruik en mogelijke opportuniteiten voor kostenverlaging. Meer info over de materialenscan en gratis aanvragen kan via [Flanders' FOOD](#).

Veel leesplezier!

Dirk Van Gijsegheem

Afdelingshoofd Monitoring & Studie

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse Overheid

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

INHOUD

Voorwoord	2
Inhoud	3
Beleid	4
Voedselverlies opgenomen in VN-ontwikkelingsdoelen	4
Fight Food Waste, Feed the planet!	4
Tegengaan voedselverlies kernthema in armoedebestrijding	4
Verenigde Staten gaan voor halvering	5
Europees Parlement wil -30%-doelstelling tegen 2025	5
Wallonië wil dag van de strijd tegen voedselverspilling	5
Franse supermarktketens kiezen voor zelfregulering	5
Keten en stakeholders	6
No Food to Waste, zegt Horeca Vlaanderen	6
Supermarkten schieten in actie	6
Schenkingsbeurs gaat van start	7
Gezocht: proefstad	7
400 retailers halveren voedselverspilling tegen 2025	7
Voedseloverschotten in plaats van soja in veevoeder	7
Cateraar start verspillingfabriek	8
REFRESH onderzoekt valorisatie van voedingsresten	8
Overschottenrestaurant in Antwerpen	8
Voedselmarkt brengt vraag en aanbod bij elkaar	8
Consument en burger	9
30 dagen zonder voedselverlies	9
Belg kent onvoldoende betekenis houdbaarheidsdatum	9
App toont afgeprijsde voedingswaren	9
Studenten zien brood in bier op basis van brood	9
Je sociale milieu bepaalt hoeveel je verspilt	10
Doggybag stilaan ingeburgerd in Nederland	10
Depot Margo geeft arme Limburgers weer eigenwaarde	10
Sterrenbanket in Kortrijk	11
Bibliotheek	11
Koken met restjes	11
Leidraad voor gezonde voeding voor kansarmen	11
Factsheet voedselverlies bij consument	12
OVAM onderzoekt impact verpakkingen	12
Schoolvoorbeeld van duurzame maaltijden	12
Geweigerde boontjes uit Kenia	12
verspilde vis in de VS	12
Europees beleid in kaart gebracht	12
Agenda	13
Citaat	13

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

BELEID

VOEDSELVERLIES OPGENOMEN IN VN-ONTWIKKELINGSDOELEN

Na de Millenniumdoelstellingen presenteren de Verenigde Naties de duurzame ontwikkelingsdoelen, de [Sustainable Development Goals](#). Het is opnieuw een langetermijnagenda die moet helpen om tegen 2030 armoede de wereld uit te krijgen, welvaart voor iedereen te verzekeren en de planeet te beschermen. De nieuwe doelstellingen zijn eerder kwalitatief, leggen de focus op duurzaamheid en werden opgesteld na ampel overleg met overheden, het maatschappelijke middenveld en andere partners.

Binnen de doelstelling over duurzame productie en consumptie is ook de strijd tegen voedselverlies een aandachtspunt. Doel 12.3 stipuleert dat tegen 2030 het wereldwijde voedselverlies op het niveau van retail en consument per capita gehalveerd moet worden en dat het verlies in de productieketen omlaag moet, met ook oog voor de verliezen na de oogst. Hans Hoogeveen, directeur-generaal van het Nederlandse Ministerie van Economische Zaken, pleit na de conferentie [No More Food To Waste](#), die in juni plaatsvond in Den Haag, voor de vorming van een voorhoede: [Champions 12.3](#). De vrijwilligers, afkomstig uit overheid, bedrijfsleven, academische wereld, internationale instellingen en burgermaatschappij, zullen zich in woord en daad inzetten voor de realisatie van het doel.

FIGHT FOOD WASTE, FEED THE PLANET!

Op donderdag 15 oktober organiseerde de Europese Commissie de conferentie ["Fight Food Waste, Feed the Planet!"](#) op de Wereldexpo in Milaan. De conferentie bracht Europese en internationale beleidsmakers en stakeholders uit de keten, onderzoek en middenveld samen om goede praktijken uit te wisselen en een blik op de toekomst te werpen. [Gloednieuw onderzoek](#) raamt het Europese voedselafval op 100 miljoen ton per jaar. De economische waarde bedraagt alleen al in Europa zo'n 200 miljard euro. Een andere [Europese studie](#) leverde nuttige inzichten op over het consumentengedrag op het vlak van voedselverlies. De studie bestond onder meer uit experimenten in een proefsupermarkt met 'lelijke' groenten en fruit en met de houdbaarheidsdatum. Europees Commissaris Vytenis Andriukaitis kondigde op de conferentie aan dat er actie ondernomen zal worden tegen voedselverlies in het kader van de nieuwe pakket rond circulaire economie dat eind dit jaar wordt gepresenteerd. Voor wie er niet bij kon zijn, de conferentie is integraal te bekijken op de [website](#) van de Europese Commissie.

Op wereldvoedseldag, vrijdag 16 oktober, nam Ban Ki-moon, secretaris-generaal van de VN, het [charter van Milaan](#) in ontvangst op de Wereldexpo in Milaan. Het charter roept burgers, middenveld, bedrijven en overheden op om hun verantwoordelijkheid te nemen in het verzekeren van het recht op voedsel voor de toekomstige generaties. De reductie van voedselverlies is een van de voedseluitdagingen waar het charter bij stilstaat.

TEGENGAAN VOEDSELVERLIES KERNTHEMA IN ARMOEDEBESTRIJDING

De Vlaamse Regering heeft, op voorstel van minister Homans, het [Vlaams Actieplan Armoedebestrijding 2015-2019](#) goedgekeurd. In het actieplan gaat bijzondere aandacht naar de toegang tot voldoende en gezonde voeding voor iedereen. Zoals al opgenomen in de Ketenroadmap voedselverlies, zet de regering in op het tegengaan van voedselverspilling in combinatie met de herverdeling van voedseloverschotten naar de meest kwetsbaren uit onze maatschappij, onder meer door de subsidiëring van hefboomprojecten. Tevens komen er betaalbare en gezonde maaltijden voor kinderen, gekoppeld aan een integrale gezinsondersteuning. Hiertoe konden vzw's en lokale besturen tot 30 september een [projectaanvraag](#) indienen. De geselecteerde projecten worden eind november bekendgemaakt.



VERENIGDE STATEN GAAN VOOR HALVERING

50% minder voedselverlies in 2030. Dat is het ambitieuze [plan](#) dat de Amerikaanse minister van Landbouw Tom Vilsack in september voorgesteld heeft. De federale regering wil daarvoor samenwerken met caritatieve en religieuze organisaties, de privésector en de andere overheden. Ongeveer 31% van het voor de distributie en de consument beschikbare voedsel wordt in de VS vandaag verspild. Volgens experts zou een beperking van het voedselverlies met 15% al genoeg zijn om ruim 25 miljoen Amerikanen extra te voeden. Bovendien draagt het plan bij tot de bescherming van de natuurlijke hulpbronnen. De methaanemissie, medeverantwoordelijk voor de klimaatverandering, zou erdoor dalen.

EUROPEES PARLEMENT WIL -30%-DOELSTELLING TEGEN 2025

De Europese Commissie moet tegen eind 2015 een bindend voorstel doen om het voedselverlies in de EU tegen 2025 met 30% te verminderen. De voedingsindustrie, de horeca, de distributie en de huishoudens moeten daartoe elk hun steentje bijdragen. Dat vraagt het Europees Parlement in een [resolutie over de circulaire economie](#), die in juli werd goedgekeurd. In september 2014 had de Commissie in een [impactbeoordeling](#) nog de voorkeur gegeven aan een niet-bindend streefcijfer voor de lidstaten om het voedselverlies tussen 2016 en 2025 met 30% te beperken. Citaat: "It sets a very clear objective for Member States, makes it clear that this is an important political issue, but is not overly heavy handed, giving flexibility to Member States to adapt their food waste prevention actions as needed."

WALLONIË WIL DAG VAN DE STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPILLING

De Waalse Regering neemt de strijd tegen voedselverlies ernstig. In juli stelden de ministers van Leefmilieu, Landbouw en Volksgezondheid een nieuw [plan](#) voor om het verlies tegen 2025 met 30% te verminderen. Dat is nodig, want jaarlijks verspillen Waalse huishoudens tussen 14 en 23 kg voedsel per inwoner, wat neerkomt op een financieel verlies van 174 euro per huishouden.

Vele ingrediënten van het plan klinken bekend in de oren: het brede publiek bewustmaken van het probleem, de schakels in de voedselketen, van boer tot bord, samenbrengen door een forum en een charter, voedselgiften in kaart brengen, de rest-o-pack (restorestje) ingang doen vinden, een betrouwbare databank rond voedselverspilling opstarten, onderzoek stimuleren. De regering wil bovendien een Waalse dag van de strijd tegen voedselverspilling invoeren en een netwerk opzetten van ambassadeurs, vrijwilligers die informeren en aanzetten tot actie. Voedselverspilling zal in 2016 het centrale thema worden van de landbouwbeurs in Libramont.

FRANSE SUPERMARKTKETENS KIEZEN VOOR ZELFREGULERING

De Franse minister van Ecologie Ségolène Royale heeft een [akkoord](#) gesloten met de grote supermarktketens om voedselverlies aan banden te leggen. De ketens beloven onverkochte voedingswaren te doneren aan goede doelen. De overeenkomst bevat ook een verbod op het vernietigen van nog eetbare levensmiddelen en de afschaffing van de houdbaarheidsdatum voor bepaalde producten van de huismerken, zoals suiker, zout en azijn. Het systeem van zelfregulering komt er nadat het Grondwettelijk Hof een bepaling in de [energietransitiewet](#) over de verplichte donatie van onverkochte voedingswaren afschoot. De minister wil het akkoord over drie maanden evalueren.

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

In Stockholm opent in het najaar van 2015 de eerste [restpartijensupermarkt](#) van het land. Mensen die een bijstandsuitkering ontvangen, krijgen er een aanzienlijke korting op etenswaren die door reguliere retailers niet langer worden verkocht. Bijvoorbeeld omdat de houdbaarheidsdatum nadert of verstreken is, of vanwege verouderde of foutieve verpakkingen. Het initiatief van de stad geniet de steun van Axfood, het bedrijf achter de ketens Willy's and Hemköp, en een aantal voedingsbedrijven.

SCHENKINGSBEURS GAAT VAN START

Dankzij het online platform van de [Schenkingsbeurs](#) kunnen bedrijven uit de Belgische voedingssector gemakkelijker voedsel schenken aan voedselhulp- en sociale organisaties. De tweetalige website is een initiatief van KOMOSIE vzw, de Vlaamse koepel van milieuondernemers in de sociale economie, en FdSS, de Waals-Brusselse federatie van Bicommunautaire Maatschappelijke diensten. Een [folder en een video](#) verduidelijken de opzet. Het platform wordt eind oktober gelanceerd in aanwezigheid van de minister van Maatschappelijke Integratie Willy Borsus en een vertegenwoordiger van de Vlaamse minister voor Armoedebestrijding Liesbeth Homans.

GEZOCHT: PROEFSTAD

De Britse supermarktketen Sainsbury's is op zoek naar een stad die als proeftuin kan dienen voor de vermindering van voedselverspilling bij huishoudens. De retailer gaat er een jaar lang werken aan de ontwikkeling van innovatieve oplossingen. Enkele voorbeelden: nieuwe verpakkingen om de houdbaarheid van voedsel te verlengen, beloningsprogramma's om hergebruik te stimuleren, educatieprogramma's en pratende vuilnisbakken die tips geven. De bevindingen en aanbevelingen worden gebundeld in een plan, dat andere Britse steden kan inspireren. Het project is onderdeel van het [Waste Less, Save More](#)-initiatief, waarmee Sainsbury's vijf jaar lang 10 miljoen pond (13,8 miljoen euro) investeert in activiteiten om voedselverspilling terug te dringen.

400 RETAILERS HALVEREN VOEDSELVERSPILLING TEGEN 2025

Ruim 400 retailers en voedingsproducenten wereldwijd zullen hun voedselverspilling binnen tien jaar halveren. Dat hebben de leden van het [Consumer Goods Forum](#) eind juni afgesproken. Daartoe behoren onder meer Procter & Gamble, Nestlé, Walmart, Ahold, Delhaize, AB Inbev, Lotus en Univeg. Het is de derde [duurzaamheidsresolutie](#) van het forum na eerdere afspraken in 2010 over het tegengaan van ontbossing en superbroeikasgassen bij koudemiddelen. Vooral het uitwisselen van ervaringen moet de beperking van voedselverlies helpen te bewerkstelligen. De eerste stap is in 2016 de opstelling van een ijkpunt waartegen de reductie in verspilling gemeten kan worden.

VOEDSELOVERSCHOTTEN IN PLAATS VAN SOJA IN VEEVOEDER

Reststromen zoals oogstresten of voedseloverschotten hebben hun plaats in het diervoeder van de toekomst. Dat was de boodschap van een internationale [studiedag](#) die de Crelan-leerstoel aan de Universiteit Gent organiseerde in het Feed Design Lab in Nederland. Vertegenwoordigers van veilingen, supermarkten, voedselproducenten, veevoederfabrikanten en afvalverwerkers tekenden present.

Vandaag de dag worden grote groene reststromen maar beperkt gebruikt als component in diervoeding. Het hoge vochtgehalte en de logistieke uitdagingen zijn daar niet vreemd aan. Bovendien is er concurrentie van de energieproductie, die profiteert van subsidies voor vergistingsinstallaties. Toch kan de veevoedersector met zijn technische knowhow hoogwaardig diervoeder produceren door reststromen te valoriseren. De sector kan bovendien zijn ecologische voetafdruk verminderen door meer

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

grondstoffen te gebruiken van eigen bodem. De Belgische veevoederindustrie importeert momenteel de helft van haar grondstoffen, vooral soja uit Zuid-Amerika.

CATERAAR START VERSPILLINGSFABRIEK

De Nederlandse cateraar Hutten start in december in Veghel een '[verspillingsfabriek](#)'. In deze fabriek worden van reststromen met een minimale waarde smakvolle producten gemaakt. Het bedrijf denkt bijvoorbeeld aan producten die niet verkocht zijn in de supermarkt, zoals overrijpe tomaten, of restjes vlees die overblijven bij het versnijden van vleeswaren. Voedingsbedrijven en distributieketens kunnen restproducten in nieuwe producten laten verwerken en ook verwerkte artikelen terugnemen om zelf weer te verkopen. Hutten werkt voor het project samen met de Wageningen Universiteit, de HAS Hogeschool, de Hogere Hotelschool en Sligro, een horecagroothandel voor foodprofessionals.

REFRESH ONDERZOEKT VALORISATIE VAN VOEDINGSRESTEN

Op de universiteit van Wageningen is het startschot gegeven voor een nieuw Europees onderzoeksproject rond voedselverlies. [REFRESH](#) staat voor Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain. Het project wil een bijdrage leveren aan de realisatie van 30% minder voedselverspilling in 2025 en concentreert zich daarbij op de vermindering van vermijdbare voedselverspilling en een verbeterde valorisatie van voedselresten.

Het project loopt van 2015 tot 2019 en wordt gefinancierd door het Horizon 2020-programma van de EU. 26 partners uit twaalf Europese landen én China werken eraan mee. Het gaat om universiteiten, onderzoeksinstituten, bedrijven, overheden, maatschappelijke organisaties en andere belanghebbenden. Het REFRESH-team kan voortbouwen op de resultaten en ervaring van [FUSIONS](#).

OVERSCHOTTENRESTAURANT IN ANTWERPEN

In juli en augustus werd de markt van het Felix Pakhuis in Antwerpen ingepalmd door een bijzonder restaurant. [Rekub](#) serveerde twee- en driegangsmenu's op basis van voedseloverschotten. Klanten konden na de maaltijd een restorestje vullen. Wat overbleef, ging naar armenorganisaties. Ook het interieur bestond uit overschotten: gerecycleerde plastic kratten die werden omgetoverd tot tafels en banken. De borden en het bestek kwamen van De Kringloopwinkel.

Ellien Stinissen en Marijke De Jongh werkten voor het pop-uprestaurant samen met Albert Heijn, Bioplanet en enkele bioboeren. Ze wilden met het project de voedselverspilling in ons land aan de kaak stellen. De beginnende ondernemers zullen aan bod komen in de Canvas-reeks [Het eerste kwartaal](#).

VOEDSELMARKT BRENGT VRAAG EN AANBOD BIJ ELKAAR

In de voedselketen ontstaat om diverse redenen een overschot aan onverkochte producten die snel hun waarde verliezen. De start-up [Voedselmarkt.nl](#) biedt horeca, catering, telers en fabrikanten een extra inkoop- en afzetkanaal waar producten die buiten de keten zijn gevallen, verhandeld worden.

Toen Jacob Kapitein en Jacob Vlot als vissers werkten, viel het hen op dat sommige kwalitatief goede vis de markt niet bereikt. De partij is niet op het juiste moment beschikbaar, heeft niet het juiste volume of een afnemer haakt af. De mannen besloten een concept te ontwikkelen dat dit soort verspilling tegengaat. Op Voedselmarkt kun je voor weinig geld een bod doen op partijen vlees, vis, groenten en fruit die anders wellicht weggegooid zouden worden. Aanbieders krijgen alsnog geld voor hun overschotten. Zo wil Telersvereniging [Van Nature](#) Voedselmarkt gebruiken om producten te verkopen die om cosmetische redenen niet in aanmerking komen voor export.

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

CONSUMENT EN BURGER

30 DAGEN ZONDER VOEDSELVERLIES

De Vlaamse overheid lanceert op 1 november de tweede ronde van de 30 dagen-campagne. Een van de uitdagingen gaat over [voedselwinst](#). Vlamingen krijgen de opdracht om een maand lang hun koo(p)(k)gedrag zo in te schatten dat er zo weinig mogelijk voedsel in de vuilnisbak belandt. Je weegt dagelijks wat je weggooit, noteert het in een persoonlijke kalender en tracht al doende minder te verspillen. Acteur Jenne Declair is peter van de actie en laat zich begeleiden door foodjournaliste Dorien Knockaert.

BELG KENT ONVOLDOENDE BETEKENIS HOUDBAARHEIDSDATUM

Slechts 30% van de Belgen kent de juiste betekenis van de te gebruiken tot-datum. Daarmee scoren we veel slechter dan de gemiddelde Europeaan. Bij de ten minste houdbaar tot-datum zitten we met 48% wel op het Europese peil. Dat blijkt uit de pas verschenen [eurobarometer over voedselverspilling](#) van de Europese Commissie.

Nog volgens de peiling zou 61% van de Belgen het niet erg vinden als de houdbaarheidsdatum op pasta en rijst zou verdwijnen. Belgen lijken meer dan de doorsnee Europeaan te verwachten van aangereikte tips om zelf voedselverlies te vermijden. Belgen vinden ook dat alle schakels van de keten een bijdrage moeten leveren om voedselverlies te voorkomen.

APP TOONT AFGEPRIJDE VOEDINGSWAREN

Eten om niet te verspillen. Dat is het motto van de Franse app [OptiMiam](#). Twee studenten ontwikkelden de mobiele applicatie in 2014 om voedselverlies bij winkels te voorkomen en consumenten goedkopere producten aan te bieden.

Stel, je wilt een belegd broodje eten in de middagpauze. Via OptiMiam weet je waar je in een straal van 10 km terecht kunt voor een afgeprijsd broodje dat dicht bij de houdbaarheidsdatum zit. Je maakt je keuze en gaat naar de broodjeszaak. Bij de bestelling toon je de aanbieding op je scherm en krijg je een code, waarmee je recht hebt op het verminderde tarief. De klant is tevreden en de handelaar ook. De producten die een Parijse bakker per jaar gemiddeld weggooit, nemen immers 5% van zijn omzet in. Volgens oprichter Alexandre Bellage in [Libération](#) hebben er in negen maanden tijd meer dan 1.000 transacties plaatsgevonden. De helft van wat de 90 geabonneerde handelaars online aanbieden, wordt ook verkocht. 30.000 mensen hebben de gratis app gedownload. Zelfstandige verkopers betalen 400 euro per jaar abonnementsgeld, supermarkten 1.000 euro.

STUDENTEN ZIEN BROOD IN BIER OP BASIS VAN BROOD

Eind september organiseerden de OVAM en Vlajo (Vlaamse Jonge Ondernemers) een [innovatiekamp](#) rond de thema's ecodesign en voedselverlies. 130 studenten productontwikkeling en Idea & Innovation Management kregen de opdracht om oplossingen voor broodverspilling te bedenken.

De ideeën waren heel divers en speelden in op verschillende schakels van de keten. Heel wat acties richtten zich op de preventie van broodafval zoals slimme broodtrommels die de consument informeren over de versheid van zijn brood. Andere ideeën waren meer gericht op het gebruik van verspild brood, zoals een foodtruck voor gerechten op basis van oud brood. Tot winnaar van de dag werd Bread & Beer

//

uitgeroepen. De laureaten willen dat brouwerijen verspild brood inzetten voor de productie van bier en dat bierliefhebbers zelf aan de slag kunnen gaan met een productiepakket. Het idee is niet nieuw, want in maart 2015 lanceerde Brussels Beer Project [Babylone](#), een bier op basis van hergebruikt brood.

JE SOCIALE MILIEU BEPAALT HOEVEEL JE VERSPILT

Wat je eet en drinkt, hoe je denkt over duurzaam en gezond eten en of je veel tegen verspilling doet, hangt samen met je sociale milieu. Duurzame en gezonde keuzes passen binnen algemene waardeoriëntaties en maken deel uit van een levensstijl. Dat schrijft het Nederlandse Voedingscentrum in een [rapport](#), dat acht profielen van mentaliteitsmilieus onderscheidt: traditionele en moderne burgers, gemaksgoerichteerden, opwaartsmobielen, nieuwe conservatieven, kosmopolieten, postmaterialisten en postmoderne hedonisten.

Ruim twee derde van de Nederlanders zegt in de online-enquête dat ze veel doen om voedselverspilling te voorkomen. Gemiddeld schatten ze dat ze 400 gram voedsel per week weggooien. In werkelijkheid ligt de gemiddelde hoeveelheid volgens onderzoek op circa 900 gram. Als Nederlanders bij het koken de hoeveelheid rijst, pasta of aardappels bepalen, doen zij dat meestal door op gevoel een inschatting te maken. Een kwart gebruikt een maatbeker en een vijfde weegt de hoeveelheid af. Als de THT-datum op het product overschreden is, kijken, ruiken en proeven vier op de vijf Nederlanders meestal zelf of het product nog goed is. 16% gooit het product direct weg. Als er klietjes op het bord of in de pan overblijven, bewaart 80% die om ze later nog op te eten. Mensen met overgewicht zeggen dat ze minder verspillen.

DOGGYBAG STILAN INGEBURGERD IN NEDERLAND

Een op de drie Nederlanders vindt dat de doggybag steeds normaler wordt in Nederland. Bijna een op de vijf heeft dit jaar vaker dan andere jaren om een overschotdoos gevraagd. 63% vindt dat restaurants altijd een doggybag moeten aanbieden als er eten blijft staan. Dat blijkt uit [onderzoek](#) van Depa en Natuur & Milieu, dat [doggybag-campagnes](#) voert om voedselverspilling tegen te gaan.

De populariteit van het restoretje illustreert de groeiende aandacht voor voedselverspilling bij de consument en past ook bij de Nederlandse zuinigheidscultuur. 68% is opgevoed met de regel dat je altijd je bord moet leegeten. 82% heeft een hekel aan voedselverspilling. Toch blijft er een taboe rusten op de doggybag. 47% vindt het gênant om er een te vragen in een restaurant, vorig jaar was dat 52%. Ruim een op de drie schaamt zich om met een herkenbare doggybag over straat te lopen. 74% neemt nooit eten mee naar huis. Natuur & Milieu schat dat het taboe over vijf jaar verdwenen is.

DEPOT MARGO GEEFT ARME LIMBURGERS WEER EIGENWAARDE

Een op de zeven Limburgers leeft onder de Europese armoedegrens. Zij hebben weinig of geen middelen om eten, schoolgerei, verzorgings- en andere noodzakelijke producten te kopen. Tegelijkertijd blijven er in heel wat winkels en magazijnen overschotten liggen. [Depot Margo](#) verzamelt deze overschotten en verdeelt ze via organisaties die aan armoedebestrijding doen, met de steun van bedrijven en besturen. De producten die Depot Margo aanbiedt, geven mensen weer eigenwaarde. Als mensen zich kunnen verzorgen, gezond eten en hun kinderen mee kunnen laten doen op school, worden ze deel van de samenleving. Depot Margo wordt gerealiseerd door RIMO Limburg via een subsidie in het kader van het Strategisch Actieprogramma Limburg in het Kwadraat. Deze actie is ook opgenomen in de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020.



STERRENBANKET IN KORTRIJK

Op 20 september sloegen provincie West-Vlaanderen, Stad en OCMW Kortrijk de handen in elkaar om op autovrije zondag een gratis banket met voedseloverschotten te organiseren. Sterrenchefs Matthieu Beudaert en Guy Van Cauteren stonden mee aan het fornuis. Onder de Broeltorens deden de bezoekers zich tegoed aan 2.600 vegetarische maaltijden en 2.300 desserts. Het menu bestond onder meer uit gazpacho, quinoasalade met komkommer, appel, venkel, kruiden en limoen, wittekool met noten, pitten en Oud-Roeselaarse brokkelkaas, een wrap met risotto, olijven, rozijnen en zomersavooi en verloren brood met speculaas, chocolade en kaneel.



BIBLIOTHEEK

KOKEN MET RESTJES

Met overschotjes van ingrediënten of gekookte restjes kun je inventieve gerechten klaarmaken zoals pastamuffins, stokbroodquiche en wafels met rijst. Het nieuwe kookboek van KVLV - Vrouwen met vaart bevat 42 haalbare recepten en kost 14,95 euro. [No leftovers - Koken met restjes](#) is het vervolg op [No waste cooking](#), dat gericht was op koken met snijresten en minder voor de hand liggende onderdelen van groenten en fruit.

LEIDRAAD VOOR GEZONDE VOEDING VOOR KANSARMEN

[MIVAS-Goed Gevoel](#), een sociale vzw in Lier, stelde een [leidraad](#) samen die kan ondersteunen bij het uitwerken van een traject over gezonde en duurzame voeding voor mensen in kansarmoede. De leidraad bevat suggesties om gezonde voeding te promoten en preventie van voedselverlies te stimuleren bij gezinnen in armoede. Ze is in eerste instantie gericht op sociale voedingsinitiatieven zoals sociale restaurants, sociale kruideniers en lokale samenwerkingsverbanden maar is ook leerrijk voor

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

andere organisaties die werken met mensen in kansarmoede. Het initiatief past in het project ‘Gezonde voeding voor iedereen’, waarin KOMOSIE de verspreiding van de informatie op zich nam.

FACTSHEET VOEDSELVERLIES BIJ CONSUMENT

De factsheet [voedselverlies bij de consument](#) is een initiatief van de interdepartementale werkgroep voedselverlies van de Vlaamse overheid en geeft op een eenvoudige en duidelijke manier inzicht in het voedselverlies in Vlaanderen. Het document is gebaseerd op de actueelste cijfers en werd recent geüpdatet. Op basis van deze factsheet werden een reeks [infographics](#) ontwikkeld die door iedereen vrij kunnen worden gebruikt. Voor meer informatie kunt u terecht bij filip.fleurbay@lne.vlaanderen.be.

OVAM ONDERZOEKT IMPACT VERPAKKINGEN

In welke mate kunnen goed ontworpen verpakkingen voedselverlies voorkomen zonder de globale klimaatimpact te doen toenemen? Hoeveel voedselgerelateerd afval vinden we terug in het huisvuil van Vlaamse gezinnen? Op deze vragen geven twee [rapporten van de OVAM](#) het antwoord.

SCHOOLVOORBEELD VAN DUURZAME MAALTIJDEN

Uit een Fins onderzoek blijkt dat 18% van de maaltijden die op school geserveerd worden, onnodig verspild worden. Het keukenpersoneel maakt te veel eten klaar en veel leerlingen eten hun bord niet leeg. Het zou helpen als leerlingen vooraf hun maaltijd bestellen en ook de portiegrootte kunnen kiezen. Dat is een aanbeveling uit een [brochure](#) over duurzame schoolmaaltijden, die ontstond in het kader van het Europese project Innocat – Sustainable Catering.

GEWEIGERDE BOONTJES UIT KENIA

Keniaanse boeren blijven met ongeveer de helft van hun exportproducten zitten door veranderingen en annulaties van bestellingen op het laatste moment, onnodig strenge cosmetische eisen en onvoorspelbare fluctuaties in vraag en prijs bij de Europese importeurs. Dat blijkt uit een [rapport](#) over voedselverspilling in Kenia bij de uitvoer van tuinbouwproducten. Het is een uitgave van Feedback, de organisatie van activist Tristram Stuart.

VERSPILDE VIS IN DE VS

47% van de eetbare vis en zeevruchten in de VS worden jaarlijks verspild. Vooral de consument heeft met 51 tot 63% van de verspilling boter op het hoofd. Dat schrijven onderzoekers van het Johns Hopkins Center for a Livable Future in een nieuw [rapport](#).

EUROPEES BELEID IN KAART GEBRACHT

Het Europese project Fusions brengt sinds 2012 het beleid in de EU en de lidstaten rond voedselverspilling in kaart. Een nieuw [rapport](#) geeft een stand van zaken van de wetgeving en beleidsmaatregelen.



