

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

# E-ZINE

# VOEDSELVERLIET

**Nummer 9, oktober 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](mailto: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](http://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](mailto:voedselverlies@lv.vlaanderen.be)

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

[www.vlaanderen.be](http://www.vlaanderen.be)









## KETEN EN STAKEHOLDERS

### NO FOOD TO WASTE, ZEGT HORECA VLAANDEREN

De horecasector neemt met 166.000 ton voedselverliezen én nevenstromen per jaar 8% van het ketentotaal in Vlaanderen in. Daarom start Horeca Vlaanderen met de actie [No Food To Waste](#). De sectororganisatie roept restauranthouders op om bewust om te gaan met voedsel en zo een bijdrage te leveren aan de doelstelling van de Vlaamse Regering om gezamenlijk de voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te verminderen tegen 2020.

De website bevat een checklist met tips en tricks om voedselverlies te vermijden. Chefs die het charter tegen voedselverlies ondertekenen, worden vermeld op de website en mogen het engagementscharter ophangen in de zaak. Peters van het project zijn Gert De Mangeleer (Hertog Jan), Luc Declerck (Bistro Mathilda) en Tom Le Clef (Felixpakhuis). Declerck pleit voor eerbied voor het product en een verstandig aankoopbeleid. De Mangeleer licht zijn visie toe: “We maken gebruik van eigen producten en gaan langs bij lokale producenten. We willen ook het volledige product gebruiken, tot er niets van overschiet. Als er toch nog afval overblijft, verwerken we dat in onze composthoop.”

### SUPERMARKTEN SCHIETEN IN ACTIE

Er beweegt wat in de distributiewereld. Meer en meer supermarkten zetten zwaar in op voedselverspilling en overschotten. Uit ethische overwegingen, maar ook om commerciële redenen, aldus [De Standaard](#).

Zo zullen alle Delhaize-winkels midden volgend jaar onverkocht voedsel doneren aan welzijnsorganisaties zoals voedselbanken. Nu lopen er proefprojecten, maar het bedrijf rolt een [overkoepelende aanpak](#) uit, waar alle 70 supermarkten mee instappen. Tegen 2020 wil Delhaize alle onverkochte bederfbare voedingsmiddelen wegschenken. De keten is intussen in 16 winkels gestart met de verkoop van [‘lelijke’ groenten](#), groenten die afwijken van de gangbare vorm maar wel dezelfde versheid en kwaliteit garanderen. De Belgische keten volgt daarmee het voorbeeld van Albert Heijn in Nederland (sinds kort onder hetzelfde dak als Delhaize) en Intermarché in Frankrijk (de Franse keten lanceert in november ook [lelijke koekjes](#) om de [nationale dag van de strijd tegen voedselverspilling](#) kracht bij te zetten). Sinds eind juli kunnen klanten voor 3,99 euro een kistje kopen van 2,5 kilo ‘gekke’ groenten uit België. Ten slotte vraagt Delhaize zijn personeel om producten met een langere houdbaarheidsdatum niet direct in de rekken te leggen. De keten wil zo vermijden dat klanten systematisch het [achterste pakje](#) nemen, dat nog het langst goed is. Het gaat vooral om producten die gekocht worden voor snelle consumptie, zoals een krop sla, een stukje vis of vlees.

Lidl pakt in ons land uit met een [uitgestelde korting](#) in de strijd tegen voedselverspilling. Voor een product in aanbieding kunnen klanten aan de kassa een coupon vragen waarmee ze ook de week erna van dezelfde korting kunnen profiteren. Zo hoeft je niet meer te kopen dan wat je deze week op krijgt, verklaart Lidl. De keten heeft al langer een snelverkoophoek waar klanten korting krijgen op producten die hun houdbaarheidsdatum naderen en is een samenwerking met de voedselbanken aan het opzetten.

In Nederland heeft Albert Heijn de [ambitie](#) om in 2017 in zijn distributiecentra geen enkel product meer weg te gooien dat nog goed is voor consumptie. De keten belooft zijn jaarlijkse donatie aan de voedselbanken te verdubbelen naar 1,2 miljoen producten. Een betere logistieke samenwerking moet ervoor zorgen dat vlees, zuivel en groenten hun weg vinden naar klanten van de voedselbank.

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

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 smaakvolle 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 driegangenmenu'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 pater 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

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



## 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](mailto: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.



