



E-ZINE VOEDSELVERLIJES

Nummer 11, juli 2016



e-zine voedselverlies is een gratis viermaandelijke 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.

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@vlaanderen.be. De vorige edities kan u steeds terugvinden op www.voedselverlies.be.



www.vlaanderen.be

VOORWOORD

Think global, act local! Die leuze is alvast van toepassing op het terugdringen van voedselverliezen.

Op Europees niveau wordt er in het kader van het actieplan circulaire economie druk verder getimmerd aan acties tegen voedselverlies, met als doel de (mondiale) Sustainable Development Goal 12.3 te halen. Monitoring is daarbij een belangrijk issue: wat je meet, kan je immers managen. Het Fusions-project heeft zijn handleiding voor monitoring gepubliceerd en op mondiaal niveau is er een standaard ontwikkeld. Beide initiatieven zijn op elkaar afgestemd. In Vlaanderen hebben we de Fusions-manual op haalbaarheid onderzocht en afspraken over dataverzameling gemaakt tussen overheid en ketenpartners. De broodnodige harmonisering komt op alle niveaus een stap dichterbij.

Dergelijke afspraken moeten hun weerklank vinden in concrete acties in de praktijk, vaak op lokaal niveau. Dat er in Vlaanderen vele stakeholders (lokaal) actief zijn, bleek duidelijk uit de gesmaakte eerste editie van het Voedselverliesforum. Ook in dit e-zine zetten we enkele lokale initiatieven in de kijker.

Lokale besturen hebben een belangrijke regierol in het 'lokaal aan de slag gaan met voedselverlies'. Daarom hebben de OVAM en het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie samen met partners het Vlaams netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies opgericht. Het netwerk stimuleert en ondersteunt lokale besturen bij het integreren van het thema voedselverlies in hun beleid.

Geniet van de zomer(lectuur) en stay tuned!

Dirk Van Gijseghem

Afdelingshoofd Monitoring & Studie

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid



BELEID

EERSTE VOEDSELVERLIESFORUM EEN SUCCES

Op 8 juni organiseerden Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, COMEOS Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen, UNIZO, Buurtsuper.be, consumentenorganisaties en de Vlaamse overheid het [Voedselverliesforum](#). Het werd een inspirerende dag waarop bedrijven, overheden, kennisinstellingen en maatschappelijke organisaties proefden van voorbeeldprojecten, koplopers uit verschillende sectoren ontmoetten en ontdekten hoe de strijd tegen voedselverlies ook in de eigen organisatie een verschil kan maken. Het Voedselverliesforum vond plaats in het kader van de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020. Meer informatie over het actieplan vind je op www.voedselverlies.be.

LOKALE BESTUREN KOMEN IN ACTIE

Lokale overheden kunnen voortaan een beroep doen op het Vlaams netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies. Het netwerk stimuleert en ondersteunt hen bij het integreren van het thema voedselverlies in hun beleid. Het initiatief gaat uit van de OVAM en het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie. Partners zijn de Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten (VVSG), de Vlaamse Compostorganisatie (Vlaco) en de Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie (Komosie).

Het netwerk concentreert zich momenteel op de organisatie van workshops rond concrete opportuniteiten en gaat daarbij uit van goede praktijkvoorbeelden. Verder werkt het netwerk ook aan een praktijkboek voor lokale overheden. Het netwerk is complementair aan de lerende netwerken die Komosie al organiseert. Voor meer informatie kun je terecht bij voedselverlieslokaal@vlaanderen.be.

VOORUITGANG BIJ HARMONISERING MONITORING

Een recente [raming](#) brengt het Europese voedselafval op een totaal van 88 miljoen ton per jaar. Dat komt ongeveer overeen met 173 kg per persoon in de EU-28. Een vijfde van al het geproduceerde voedsel eindigt als voedselafval, goed voor een verlies van 143 miljard euro. Er blijven echter grote onzekerheden over de cijfers. Daarom heeft het Europese FUSIONS-project zijn langverwachte [Food Waste Quantification Manual](#) gepubliceerd. De handleiding ondersteunt lidstaten in het geharmoniseerd monitoren van hun voedselafval en het opvolgen van evoluties in de tijd. De Vlaamse overheid heeft in samenwerking met haar ketenpartners via [een pilootproject](#) de praktische haalbaarheid van de tool in kaart gebracht. Het finaliseren van de tool is alvast goed getimed, want de Europese Commissie buigt zich net over een Europees geharmoniseerde manier van kwantificeren in het kader van het [EU-actieplan voor de circulaire economie](#).

Ondertussen hebben een groep internationale organisaties de [Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard](#) ontwikkeld. Die standaard moet uitgroeien tot een wereldwijd gebruikte standaard voor het meten van food waste door bedrijven, beleidsmakers en onderzoekers. Goed nieuws voor de eindgebruiker: de Fusions manual en de FLW-standaard zijn volledig op elkaar afgestemd. Volg je de manual, dan zit je ook goed voor de FLW-standaard.

ITALIË BELOONT GOEDE LEERLINGEN

Italië treedt in de voetsporen van Frankrijk. Het parlement heeft er in maart een [wet](#) goedgekeurd om voedselverlies in supermarkten aan banden te leggen. Er is echter een verschil. Winkels die voedsel verspillen, krijgen in Frankrijk een fikse boete, terwijl de Italiaanse overheid ondernemingen enkel wil

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

wekelijks onverkochte groenten op en biedt ze via het online platform Schenkingsbeurs aan Limburgse voedselhulporganisaties aan. In 10 weken tijd konden 2.555 personen in armoede zo een beroep doen op 8,5 ton verse groenten. Je kan er meer over lezen in het [KOMOZine](#).

COLRUYT WERKT NAUWER SAMEN MET VOEDSELBANKEN

Colruyt breidt zijn samenwerking met de Voedselbanken uit. Een vijftiental Belgische supermarkten, geografisch bepaald op basis van de vraag, gaan hun onverkochte voedingswaren rechtstreeks schenken aan lokale verenigingen die aangesloten zijn bij de Voedselbanken. Het gaat om zowat 450 ton per jaar.

De winkels sorteren 's morgens vroeg de onverkochte producten, vier dagen voor hun vervaldatum, en verzamelen ze in de versmarkt, waar de welzijnsorganisaties ze na opening van de winkel komen afhalen. De eerste testen in vier winkels in Wallonië verliepen gunstig, zo liet Colruyt in een [persbericht](#) weten. Per maand werd tussen twee en drie ton voedsel geschonken aan de Voedselbanken. De groep schenkt de Voedselbanken al sinds 1997 onverkochte voedingswaren vanuit het distributiecentrum Dassenveld in Halle. Daarnaast is er een inzamelactie bij de klanten. Dat leverde in 2015 respectievelijk 405 ton en 229 ton voedsel op. De drie inzamelsystemen zullen naast elkaar blijven bestaan.

THT, WEG ERMEE?

Drankenkartonproducent Tetra Pak pleit voor een begrijpelijker alternatief voor 'Tenminste houdbaar tot' (THT). Uit een [peiling](#), die de Zweedse multinational hield bij 300 consumenten, blijkt dat een kwart het verschil niet kent met 'Te gebruiken tot'. Een op de vier gooit zuivelproducten meteen of 1 à 2 dagen na de THT-datum weg zonder te kijken, ruiken of proeven of het nog verantwoord is om het product te eten. Voor vruchtensappen is dat zelfs een op de drie. Om de verwarring rond houdbaarheidsdata aan te pakken, vroeg Tetra Pak aan acht voedingsexperts om een betere term voor THT te bedenken. 'Kwaliteit gegarandeerd tot' bleek bij een steekproef het populairste alternatief. De term maakt duidelijk dat producten vaak nog perfect consumeerbaar zijn na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum. Er loopt nu een campagne 'THT weg ermee' op [Facebook](#) en [Twitter](#), maar de terminologie veranderen, kan Tetra Pak niet. Daarvoor moet er een wetwijziging op Europees niveau komen.

SHAKE IT

Ondernemers zitten vaak met vragen hoe ze verspilling van voedsel kunnen tegengaan. Het fonkelnieuwe Nederlandse platform [The Source Shakers](#) wil uitgroeien tot een 'one-stop-shop' voor agrofoodbedrijven die op zoek zijn naar oplossingen voor voedselverspilling. Het initiatief brengt daarvoor kennis, ervaring, faciliteiten, energie en inspiratie samen. De Universiteit Wageningen, Hutten Catering, Rabobank en de gemeente Veghel zijn enkele van de partners. Initiatiefnemer Toine Timmermans gelooft dat er bij ieder bedrijf 25 procent te verdienen is met zaken die vrij gemakkelijk te veranderen zijn. "Vaak ontbreekt het bedrijven aan tijd, expertise en bijvoorbeeld een eigen laboratorium om werk te maken van reststromen. Het 'verspillingslab' springt daar op in."

RESTSTROMEN KUNNEN RENDEREN

Er zit potentieel in de valorisatie van reststromen uit de aardappelverwerkende industrie, de brouwerijsector, de visserij en de visverwerkende industrie. Dat concluderen Vlaamse onderzoekers in de twee projecten [Valorfood](#) en [Valorevis](#), die steun kregen van de Fabriek voor de Toekomst Voeding en het Europees Visserijfonds. Zo kan collageen in visserijproducten ingezet worden in de cosmetica-industrie en als bron voor gelatine, een vast ingrediënt van snoepgoed, nagerechten, bakkerijproducten en capsules. De eiwitrijke draf, een belangrijke reststroom bij brouwerijen, gaat nu voornamelijk naar de

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

veevoederindustrie, maar kan ook voor humane voeding gebruikt worden zolang de voedselveiligheid gewaarborgd wordt. Restgist kan dienen voor waterzuivering. Verder onderzoek naar concrete toepassingen, in samenwerking met bedrijven, is volgens de wetenschappers noodzakelijk. Het vermijden van reststromen blijft ook een aandachtspunt.

Rond hetzelfde thema werkte ILVO de jongste 4 jaar intensief in het project [GeNeSys](#) (Gebruik van Nevenstromen als Systeeminnovatie). Onderzoekster Lies Kips besluit dat witloofwortelen heel wat interessante bitterstoffen en antioxidanten bevatten. Het mengen van vermalen visresten met zuur zou volgens Mike Van 't Land resulteren in een product dat in garnalenvoer toegevoegd kan worden. Jarinda Viaene breekt een lans voor het composteren van oogstresten om er de bodem weer mee aan te rijken. Niet alleen inhoudelijk maar ook qua werkwijze is GeNeSys voor ILVO vernieuwend te noemen. De 'SYS' staat namelijk voor de systeeminnovatie die door Jonas Van Lancker onder de loep werd genomen. Tijdens de doctoraatstrajecten werd intensief samengewerkt met stakeholders om een beeld te hebben welke valorisatie het meeste kans op slagen heeft.

GEEF PATIËNTEN SMAKELIJKER ETEN

De Universiteit Wageningen heeft een [methodiek](#) ontwikkeld om bij ziekenhuizen en zorginstellingen in kaart te brengen waar en hoeveel voedselverspilling er optreedt. Dat is nodig, want jaarlijks belandt ruim een kwart van wat is ingekocht in de vuilnisbak. Gebaseerd op onderzoek bij meerdere Nederlandse ziekenhuizen is berekend dat er per ziekenhuis ongeveer 50.000 à 150.000 euro per jaar bespaard kan worden.

Op basis van de meetmethode kunnen ziekenhuizen gerichte maatregelen nemen, zodat verspilling gereduceerd kan worden. Dat kan bijvoorbeeld door de patiënt pas vlak voor de maaltijd zijn eten te laten bestellen, door het assortiment te verbreden en het gebruik van portioneerlepels of borden met brede randen. Een tiental ziekenhuizen heeft het analysetraject al met succes doorlopen. De financiële ruimte die ontstaat, kan gebruikt worden om te investeren in betere en smakelijkere maaltijden. Dat verhoogt de tevredenheid van de patiënten. De methodiek is uitgelegd in een white paper en een uitvoeriger rapport, die via de [website](#) gratis aangevraagd kunnen worden.

VAN IDEE TOT ONDERNEMING

FSE Network en Act4Change helpen jonge ondernemers om voedselverlies te reduceren. Met drie Learning Journeys rond broodverlies, voedselverlies bij consumenten en voedselverlies in de landbouw ([overschotten groenten of fruit oogsten op 23 juli](#)) kunnen deelnemers het probleem ter plaatse ervaren. In het [innovatieweekend](#) van 26 tot 28 augustus komen 50 jongeren samen om out of the box te denken en met de hulp van inspirerende voorbeelden uit binnen- en buitenland een ondernemingsidee te ontwikkelen: een app, een nieuw product of concept. Ze kunnen daarmee in de voetsporen treden van ondernemers als Brussels Beer Project of Rekub. Na de Food Waste Challenge krijgen de resulterende projecten gedurende 3 maanden coaching om hun idee te implementeren.

DE MACHT VAN DE SUPERMARKT

Supermarkten kunnen een belangrijke rol spelen bij de verduurzaming van de keten en het consumptiegedrag van consumenten. Door hun grote inkoopvolume hebben ze veel invloed op de manier waarop voedsel wordt geproduceerd en geconsumeerd. Dat zegt ABN Amro in een [rapport](#) over de noodzaak en de kansen van de strijd tegen voedselverlies voor de foodretail. Supermarkten kunnen bijvoorbeeld inkopen bij lokale duurzame producenten, producten met een aflopende houdbaarheidsdatum goedkoper maken en klanten voorlichting geven over koelkastbeheer. De bank verwacht dat er tegen 2022 sprake is van een kantelpunt in de duurzame voedselconsumptie in

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

Nederland. Het verwachte omzetaandeel van 15 procent is dan substantieel en op een punt waar consumenten het voorbeeldgedrag van anderen volgen.

PEPERKOEK VAN OUD BROOD

Onverkocht brood uit de supermarkt kan perfect dienen als ingrediënt voor de productie van peperkoek en koekjes. Dat blijkt uit een [innovatieproject](#) van CARV, een meerjarig publiek-privaat samenwerkingsproject van de Universiteit Wageningen en de Alliantie Verduurzaming Voedsel binnen de Nederlandse agrofoodsector om verspilling in de keten te verminderen. De onderzoekers keken, samen met het European Bakery Innovation Centre, naar receptuur, productieproces, microbiologische veiligheid en kwaliteitsbeoordeling. Ze voegden het oude brood direct toe aan het beslag van de peperkoek en voor de koekjes maakten ze van het brood eerst een suikerstroop die de oorspronkelijke suiker in het recept vervangt. Beide producten vielen in de smaak bij consumenten.

KETCHUP UIT KENIA

Zo'n 40 procent van de Keniaanse tomatenogst wordt weggegooid. De tomaten zijn langer houdbaar als je ze droogt en verwerkt tot ketchup. Bovendien levert die extra stap de boeren twintig keer meer op dan de verkoop van verse tomaten aan de lokale markt. Genoeg redenen voor Amsterdamse landbouwdeskundigen en ondernemers om, samen met lokale boeren, te starten met The Ketchup Project. De [crowdfundingcampagne](#) om het product in Nederland op de markt te brengen heeft het vooropgestelde bedrag van 10.000 euro inmiddels gehaald. De ketchup wil niet alleen duurzaam zijn, maar ook gezond en lekker. Hij bevat veel minder suiker dan de concurrentie en geen conserveringsmiddelen. Voor de smaak staat een sterrenkok garant.

INNOVATIEVE VERPAKKING VERRAADT VERSHEID VAN VOEDSEL

Een [slimme voedselverpakking](#) die detecteert wanneer een product slecht wordt. Daaraan werkt professor Frank Devlieghere van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de UGent. De verpakking bevat sensoren die de aanwezigheid van micro-organismen kunnen inschatten. Zo weet je of bederfbare producten als vleeswaren, gerookte vis, kant-en-klaarmaaltijden en gesneden groenten nog vers zijn. Het is de bedoeling dat het personeel in de supermarkt, maar ook de consument de sensoren kan inlezen. De kostprijs blijft gering, want de sensoren werken met lichttechnologie en hebben geen elektriciteit nodig. De professor schat dat het nog minstens vijf jaar zal duren vooraleer de verpakking op de markt komt.

OVERSCHOTTEN ONLINE

De Portugese webwinkel [GoodAfter.com](#) verkoopt uitsluitend producten die tegen de houdbaarheidsdatum aanlopen. Het aanbod varieert van voedingsmiddelen, zoals ingeblikt voedsel en conserven, tot non-foodproducten, zoals shampoo en schoonmaakmiddelen. De producten, waaronder ook A-merken en bio-producten, zijn afkomstig van fabrikanten. Consumenten kunnen rekenen op kortingen tot 70 procent. De winkel is ook in Spanje actief.

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

AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
23/07/2016 Grimbergen	The Food Waste Challenge Leuven – Learning Journey 3 (gleaning)	FSE Network en Act4Change	Facebook event pagina
22-25/07/2016 Libramont	Jaarlijkse beurs voor landbouw, bosbouw en agrovoeding Thema: voedselverspilling	Societe Royale le Cheval de Trait Ardennais	www.foiredelibramont.be
13/09/2016 Gent	Lerend Netwerk Sociaal aan de slag met Voedselverlies	Komosie	www.komosie.be
27/09/2016 Verschillende locaties	Klaar voor de volgende tien jaar? (roadshow met strategisch plan en acties op korte en lange termijn)	Flanders' Food	www.flandersfood.com
30/09/2016 Gent	Lokale Voedseldag (actuele informatie en talrijke praktijkvoorbeelden rond lokale voedselproducten, voedselverlies en lokaal voedselbeleid)	Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten	www.voedseldag.be
11/10/2016 Antwerpen	Welkom in de sector Sociaal aan de slag met Voedselverlies	Komosie	www.komosie.be/voedselverlies

CITAAT

“Wat ons vooral fascineert, is het feit dat eten vooral om cosmetische redenen wordt weggegooid. Alles ligt in de winkel voor het grijpen. Je kiest de mooiste stukken groenten en fruit, terwijl verpakkingen met exemplaren met een klein bruin plekje worden genegeerd. Toen we supermarkten om voedseloverschotten gingen vragen, werd ons idee als gek bestempeld. We voelen dat er een zekere bewustwording op gang komt, maar er is nog heel veel werk. Niet het minst op beleidsvlak.”

Marijke De Jongh van het project [Rekub](#), dat vorige zomer een tijdelijk overschottenrestaurant in Antwerpen openhield en binnenkort een gloednieuwe app voorstelt. Handelaars kunnen er elke dag aangeven welke overschotten ze ter beschikking hebben (bron: [Weekend Knack](#)).

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