

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

E-ZINE VOEDSELVERLIES

Nummer 11, juli 2016

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

e-zine voedselverlies is een gratis viermaandelijks 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



INHOUD

Voorwoord.....	2
Inhoud.....	3
Beleid	4
eerste Voedselverliesforum een succes	4
Lokale besturen komen in actie	4
Vooruitgang bij harmonisering monitoring	4
Italië beloont goede leerlingen	4
On the road in the USA	5
Keten en stakeholders	5
Delhaize wil zero food waste tegen 2020	5
Gezonde voeding, ook voor mensen in armoede	5
Colruyt werkt nauwer samen met Voedselbanken	6
THT, weg ermee?	6
Shake it	6
Reststromen kunnen renderen	6
Geef patiënten smakelijker eten	7
Van idee tot onderneming	7
De macht van de supermarkt	7
Peperkoek van oud brood	8
Ketchup uit Kenia	8
Innovatieve verpakking verraadt versheid van voedsel	8
Overschotten online	8
Consument en burger	9
Tomaten horen niet in de koelkast	9
(H)eerlijk Brugge	9
Slim kopen, minder weggooien	9
Leestips	9
EU-landbouwministers bevelen aan	9
Voedsel, landbouw en de circulaire economie	10
Aanbevelingen voor lokale overheden	10
Verkoop meer, verspil minder	10
42 procent minder voedselafval is haalbaar	10
Bestemming: voedselbanken	10
Van groenten tot geitenvlees	11
OESO focust op verwerking en retail	11
consument zet kleine stappen vooruit	11
Stay tuned! online en via sociale media	11
Agenda	12
Citaat	12

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

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

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

aansporen om voedsel weg te schenken. Ze betalen minder afvalbelastingen als ze onverkocht voedsel doneren aan minderbedeelden. De wet bevat ook nog 17 artikels die de voedselveiligheidsregels aanpassen zodat winkels en bedrijven voedsel zullen mogen wegschenken waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken. Aan [La Repubblica](#) vertelde landbouwminister Maruzio Martina dat hij verwacht dat de hoeveelheid ingezameld voedsel zal stijgen van 550.000 ton naar 1 miljoen ton in 2016.

ON THE ROAD IN THE USA

Ook de Verenigde Staten hebben nu een [roadmap](#) rond voedselverlies. Het doel van het multi-stakeholderforum ReFed is om door haalbare, kostenefficiënte acties het voedselverlies op korte termijn met 20 procent te verminderen. Het uiteindelijke nationale doel is 50 procent minder voedselverlies in 2030. Het plan van ReFed bevat 27 maatregelen voor preventie, verdeling en hergebruik van voedseloverschotten. Ze dienen vier doelen: financiële voordelen, jobcreatie, minder honger en een beperking van de milieu-impact. Worden opgeroepen om hun steentje bij te dragen: landbouwers, de voedingsindustrie, de retail, restaurants en catering, federale en lokale overheden, stichtingen en investeerders. Enkele concrete maatregelen zijn traceren en analyseren van voedselafval, kleinere porties, gestandaardiseerde houdbaarheidsdatums, bewustwordingscampagnes, aangepaste verpakkingen, de ontwikkeling van een markt voor onvolmaakte groenten en fruit en fiscale voordelen voor bedrijven die voeding doneren.

KETEN EN STAKEHOLDERS

DELHAIZE WIL ZERO FOOD WASTE TEGEN 2020

In haar Zero Food Waste programma streeft winkelketen Delhaize ernaar tegen 2020 100 procent van zijn voedseloverschotten weg te schenken. Op dit moment nemen 104 supermarkten in België en Luxemburg deel aan het voedseldonatieprogramma. 134 liefdadigheidsorganisaties halen voedsel op voor hulpbehoevenden. Het gaat om vier producttypes: verse producten in snelverkoop, onverkochte groenten en fruit, onverkocht vers brood en droge voeding waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is overschreden.

Het initiatief past in de [strategie van duurzame ontwikkeling](#) van Delhaize en werd ontwikkeld in samenwerking met het Federaal Voedselagentschap. De keten onderneemt ook andere acties tegen voedselverlies, zoals de verkoop van lelijke groenten, het gebruik van onverkocht brood voor de productie van het bier Babylone, het aanbieden van vlees in een vacuümverpakking om de houdbaarheid te verlengen en het sensibiliseren van de klant.

GEZONDE VOEDING, OOK VOOR MENSEN IN ARMOEDE

Onverkochte groenten kunnen een sociale bestemming krijgen. Dat bewees Komosie dit voorjaar met twee proefprojecten in samenwerking met veiling BelOrta uit Sint-Katelijne-Waver. De proefprojecten kaderen in het driejarig project [Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen](#), opgezet met de steun van de Vlaamse overheid. In het eerste project maakt sociale-economiebedrijf Sense verse soep op basis van groenteoverschotten. Sociale en voedselhulporganisaties in Antwerpen verdelen de soep in handige soepemmertjes aan mensen in armoede. In drie maanden tijd is er 530 liter naar de doelgroep gegaan. In het tweede project haalt het sociale distributieplatform Depot Margo

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

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

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

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

Onverkochte 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 tomatenoogst 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.



VOEDSEL, LANDBOUW EN DE CIRCULAIRE ECONOMIE

Een circulaire economie is gericht op het optimaal inzetten en hergebruiken van grondstoffen en producten, ook in de voedselketen. Het [Nederlands Planbureau voor de Leefomgeving](#) onderscheidt drie voorwaarden voor de transitie naar een circulair voedselsysteem: beheer en gebruik van hulpbronnen optimaliseren, voedselverliezen voorkomen en hoogwaardiger gebruik van reststromen bevorderen. Een nieuw [rapport](#) van het Departement Landbouw en Visserij verkent de mogelijkheden van circulaire economie voor de Vlaamse land- en tuinbouw. In het kringloopbedrijfsmodel probeert hij als voedselproducent zoveel mogelijk de kringloop te sluiten op het landbouwbedrijf zelf. In het verwaardingsmodel fungeert hij als leverancier van grondstoffen in een sectoroverschrijdende keten, gebaseerd op biomassa. In het multi-actor- en multifunctioneel landbouwmodel wordt het landbouwbedrijf een schakel in een circulaire, verstedelijkte omgeving, waar het diverse functies vervult en samenwerkt met andere actoren, zoals burgers, ngo's en lokale besturen. Ondanks het dominante discours, ontwaren de auteurs ontluikende kiemen van circulair denken en handelen in de land- en tuinbouw.

AANBEVELINGEN VOOR LOKALE OVERHEDEN

Het voedselverlies in Europa moet met 30 procent naar beneden kunnen tegen 2025. Lokale besturen staan klaar om hun steentje bij te dragen. In een [officiële opinie](#) heeft het Comité van de Regio's aanbevelingen opgesteld waarmee lokale en regionale overheden aan de slag kunnen. Voorbeelden zijn het integreren van duurzaamheidscriteria in overheidsopdrachten en voedselverspillingslessen in scholen.

VERKOOP MEER, VERSPIL MINDER

Productverlies in de retail is geen natuurwet, maar een keuze. En grote reducties in verlies zijn mogelijk. Deze straffe uitspraken zijn gebaseerd op [nieuw onderzoek](#) van de Technische Universiteit Eindhoven, uitgevoerd in opdracht van de ECR Europe Shrinkage Group. Drie opties kunnen het verlies in sterke mate reduceren: de houdbaarheid van producten met één dag verlengen (-43% verlies), de winkels van kleinere hoeveelheden voorzien (-32% verlies) en differentiëren in de 'on-shelf availability' (-12%). De Sell More, Waste Less-tool helpt retailers om de juiste afweging te maken tussen beschikbaarheid op het schap en verlies, maatregelen te prioriteren en te benchmarken.

42 PROCENT MINDER VOEDSELAFVAL IS HAALBAAR

Nieuw [onderzoek](#) van het Britse WRAP heeft aangetoond dat de helft van het voedselafval van de industrie en de retail in het Verenigd Koninkrijk te vermijden is. Een combinatie van preventie, herverdeling van overschotten en verwerken van overschotten in veevoeder kan het vermijdbare voedselafval met 42 procent verminderen. Met deze onderzoeksresultaten in de hand kan WRAP concrete stappen zetten om zijn [Courtauld 2025-visie](#) voor een duurzame voedselproductie en consumptie te verwezenlijken. Geen tijd om het onderzoek te lezen? Bekijk de [infographic](#).

BESTEMMING: VOEDSELBANKEN

De Europese federatie van voedselbanken FEBA heeft, samen met de koepelorganisaties voor de voedingsindustrie en de retail FoodDrinkEurope en EuroCommerce, een praktische [gids](#) gepubliceerd die het gemakkelijker moet maken voor voedingsbedrijven en supermarkten om voedsel te doneren aan

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

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](#)).

