



E-ZINE

VOEDSELVERLIJES

Nummer 12, november 2016



Het 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 kunt u steeds terugvinden op www.voedselverlies.be.



www.vlaanderen.be



INHOUD

Voorwoord	2
Beleid	4
Zorgsector engageert zich	4
Er beweegt wat op lokaal gebied	4
Smullen van voedseloverschotten in Wallonië	4
Europees platform ziet daglicht	4
Naar zelfmonitoring in Nederland	5
Italië introduceert ‘family bag’	5
Keten en stakeholders	5
Schenkingsbeurs sluit eerste jaar af met 270 ton	5
Crowdfunding voor appelsap groot succes	6
Refresh organiseert wedstrijd	6
Eerste overschottenrestaurant in Brussel	6
Aldi gaat voor uniforme richtlijn	6
Fruit met een hoekje af als zakenidee	7
In ziekenhuizen tot 42% voedselverspilling	7
Betere data bieden soelaas	7
Coalitie breidt pilootproject tegen verspilling op school uit	7
Consument en burger	8
Kijk eens op de doos	8
Ken je koelkast	8
Oud brood à la Jeroen Meus	8
Supermarkten versus consument	8
What’s app?	9
Onderzoek en ontwikkeling	9
Leestips	10
Wat een waste!	10
Duurdere voeding, minder verspilling?	10
Slimmer omgaan met natuurlijke hulpbronnen	10
De voorlopers maken tussenbalans op	10
Agenda	11
Citaat	11



BELEID

ZORGSECTOR ENGAGEERT ZICH

Het Vlaamse beleidsdomein [Welzijn, Volksgezondheid en Gezin](#) wil zijn steentje bijdragen in de strijd tegen voedselverlies. Op 10 oktober organiseerde het daarom een [trefdag](#) voor de sector. Ziekenhuizen en woon- en zorgcentra krijgen [handvatten, instrumenten en eenvoudige tips and tricks](#) aangereikt om aan de slag te gaan met het thema. Minister Jo Vandeuren wil tegen eind 2016 150 [engagementsverklaringen](#) verzamelen in het kader van het charter voor reductie van voedselverlies.

Het voedselverlies meten, processen in de productie en distributie efficiënter maken, een grondige planning, gezonder en lekkerder koken, op voorhand peilen naar de wensen van de patiënten, het zijn allemaal maatregelen die zorgcentra kunnen nemen. Ze moeten daarbij rekening houden met het probleem van ondervoeding, de kwaliteit garanderen en de wetgeving rond voedselveiligheid naleven. In het magazine [Weliswaar](#) getuigt Didier Windey van AZ Nikolaas dat het voedselverlies door de combinatie van veel verschillende kleine ingrepen in zijn instellingen in enkele jaren tijd verminderd is van 20% naar 5 à 7%. Zijn tip: "Zorg dat je een slimme chef hebt en geef hem tijd om na te denken en een beleid uit te stippelen. Zo kan je snel efficiëntiewinsten boeken."

ER BEWEEGT WAT OP LOKAAL GEBIED

Lokale overheden kunnen een beroep doen op het Vlaams netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies. Een eerste concrete actie is de opmaak van een dossier rond de opstart van een distributieplatform voor voedseloverschotten. Het netwerk, dat getrokken wordt door de OVAM en het departement Leefmilieu, Natuur en Energie, onderzoekt samen met de betrokken organisaties en besturen de logistieke problemen en knelpunten en zoekt naar oplossingen. Het dossier is verkrijgbaar op aanvraag. Meer info? Stuur een e-mail naar voedselverlieslokaal@vlaanderen.be.

SMULLEN VAN VOEDSELOVERSCHOTTEN IN WALLONIË

Régal is een Frans woord voor traktatie of smulpartij. Het is niet voor niets ook de afkorting voor het actieplan tegen voedselverspilling dat de Waalse overheid in 2015 lanceerde: [Réduction des Gaspillages Alimentaires](#). Opzet is om met 17 maatregelen het voedselverlies van boer tot bord met 30% te verminderen tegen 2025. Van 14 tot 16 oktober vonden er tijdens de Regal Days in scholen, OCMW's en andere publieke plekken sensibiliseringsacties plaats. In Neufchâteau kon je lokale producten degusteren, in Bergen maakten leerlingen van de koksschool een maaltijd klaar op basis van voedselresten en op verschillende plaatsen leerden lagereschoolkinderen wat composteren is. Carrefour verkocht in zijn winkels beschadigde groenten en fruit.

EUROPEES PLATFORM ZIET DAGLICHT

Een nieuw [Europees platform tegen voedselverliezen](#) bundelt publieke instellingen en privéorganisaties uit wetenschap, industrie en het middenveld. Het platform komt op initiatief van de Europese Commissie voor het eerst samen op 29 november in Brussel. Het zal zich buigen over de monitoring van voedselverliezen en een betere valorisatie van voedingsoverschotten.

Tot de leden behoren niet alleen de 28 EU-lidstaten, de FAO en de OESO, maar ook landbouworganisatie Copa-Cogeca, de sectorfederaties voor zuivel (EDA), aardappelen (Europatat), gewasbescherming (ECPA), en veevoeder (FEFAC), Slow Food, de Europese federatie van Voedselbanken en de Europese

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

consumentenorganisatie BEUC. Wageningen Universiteit is de wetenschappelijke partner in het verhaal. De Europese Commissie wil het voedselafval per hoofd van de bevolking in 2030 halveren ten opzichte van 2015. Momenteel gaat in de EU jaarlijks naar schatting 88 miljoen ton voedsel verloren, waarvan 70% bij huishoudens, voedingsdiensten en retail en 30% in de productie en verwerking.

NAAR ZELFMONITORING IN NEDERLAND

In 2014 lag de voedselverspilling in Nederland tussen minimaal 1,91 miljoen ton en maximaal 2,63 miljoen ton of tussen 114 kg en 157 kg per capita. Dat blijkt uit de recente update van de Nederlandse 'Monitor Voedselverspilling'. Ondanks alle aandacht voor de problematiek lijkt het dat de voedselverspilling ten opzichte van 2009 in absolute zin waarschijnlijk niet is gedaald. Aan de andere kant lijkt er ook geen procentuele stijging in 2014 in vergelijking met 2009, al is de productie en/of omzet in de betrokken sectoren wel toegenomen. De bandbreedtes kunnen een eventuele afname of toename ook maskeren.

De cijfers van de monitor bevatten een zekere mate van onzekerheid, weergegeven in de bandbreedtes. Dat wordt veroorzaakt door de huidige systematiek van de monitor, waarbij gebruik wordt gemaakt van publieke gegevens over afval en voedselstromen. In 2015 is daarom gestart met een onderzoek om te kijken of zelfmonitoring door bedrijven in de voedselketen accuratere cijfers oplevert. In verschillende schakels in de voedselketen blijkt dat mogelijk, hoewel met wisselende inspanning. Je kunt de rapporten nalezen op de website van de [Rijksoverheid](#).

ITALIË INTRODUCEERT 'FAMILY BAG'

De doggy bag is dood, leve de family bag. De Italiaanse overheid wil verspilling in restaurants aanpakken door het restrestje te stimuleren. Barbara Degani van het ministerie van Leefmilieu noemt de nieuwe term een "semantische upgrade" die de Italianen moet helpen om hun gène te overwinnen om de restjes mee naar huis te nemen. De introductie van een bij voorkeur stijlvolle overschotdoos is "een cultureel belangrijke stap".

Het stimuleren van de 'family bag' maakt deel uit van een nieuwe [wet](#) die het makkelijker maakt om voedselresten te schenken aan behoeftigen. Non-profitorganisaties kunnen voortaan rekenen op producten waarvan de minimale houdbaarheid maar kort is verstreken. Voedingsbedrijven kunnen verkeerd geëtiketteerde producten doneren voor het goede doel zolang er geen veiligheidsrisico aan verbonden is. Hoe meer voedsel ze doneren, hoe minder afvalbelasting ze moeten betalen. Vrijwilligers kunnen groenten en fruit oogsten die de landbouwer laat staan omdat de marktprijs dramatisch laag is. De wet is, anders dan zijn Franse tegenhanger, gebaseerd op vrijwilligheid en voorziet dus niet in sancties. De controle op de voedselkwaliteit wordt toevertrouwd aan de distributeurs, zoals de voedselbank. Ook de overheid houdt een oogje in het zeil.

KETEN EN STAKEHOLDERS

SCHENKINGSBEURS SLUIT EERSTE JAAR AF MET 270 TON

Een jaar geleden werd de Schenkingsbeurs officieel gelanceerd. Intussen schreven al meer dan 300 voedselhulp- en sociale organisaties zich in en schonken een stijgend aantal schenkers al 270 ton voedsel. Het platform www.schenkingsbeurs.be is een website die schenkingen van voedseloverschotten door bedrijven uit de hele voedingssector aan voedselhulp- en sociale organisaties vergemakkelijkt. De



- Het Zweedse bedrijf HL Display heeft een [bulkdispenser](#) ontwikkeld waar consumenten voorgesneden groenten zoals stukjes paprika of blokjes wortel en losse stuks zoals sperziebonen kunnen kopen. Aangezien je zelf de hoeveelheid bepaalt, voorkom je verspilling van voedsel. In Nieuw-Zeeland is het systeem al ingevoerd.

LEESTIPS

WAT EEN WASTE!

Hoeveel voedsel gooit jouw horecazaak in de vuilbak? Waar zit het grootste voedselverlies in jouw zaak en hoe kan je het inperken? Lees er meer over in "[Wat een waste!](#)", het nieuwe themanummer van het online magazine [kijk@horeca](#) van Guidea, het kenniscentrum voor toerisme en horeca.

DUURDERE VOEDING, MINDER VERSPILLING?

Een kwart van de Nederlanders zou vrijwel niets meer weggooien als ons eten twee keer zo duur zou zijn als nu. Dat blijkt uit een [enquête](#) van Natuur & Milieu en de Rabobank. Talitha Koek, woordvoerder bij Natuur & Milieu, besluit daaruit dat duurder voedsel een goede prikkel is om minder te verspillen. Op de website van [Bakkerswereld](#) luidt het: "Het eten in Nederland is relatief goedkoop in vergelijking met de ons omringende landen. Daarom pleiten we voor een 'echte prijs' voor voedsel waarin de milieukosten ook worden meegerekend en de boer een goede prijs krijgt. Met als voordeel dat er ook nog minder wordt weggegooid." De respondenten noemen als voornaamste oorzaken voor verspilling in huishoudens de geringe waardering voor voeding, het slechte inschattingsvermogen van de consument en de te grote verpakkingen. Slechts 5% vindt dat het aan de lage prijs ligt.

SLIMMER OMGAAN MET NATUURLIJKE HULPBRONNEN

Het International Resource Panel van het United Nations Environment Programme (UNEP) brengt het gebruik van natuurlijke hulpbronnen in het voedselsysteem in kaart en onderzoekt de gevolgen. In een [nieuw rapport](#) schuift de organisatie mogelijke opties naar voren om het management van hulpbronnen te verbeteren. Om tot een voedselsysteem te komen dat slim omgaat met haar hulpbronnen stellen de auteurs twaalf belangrijke verschuivingen voor. De vermindering van voedselverliezen is daar alvast een van.

DE VOORLOPERS MAKEN TUSSENBALANS OP

In september 2015 nam de algemene vergadering van de Verenigde Naties een nieuwe set doelstellingen aan: de Sustainable Development Goals. SDG 12.3 roept op om voedselverliezen op het niveau van de retail en consumptie te halveren en de verliezen in het begin van de keten terug te dringen tegen 2030. Maar hoever staan we een jaar na de bekendmaking van de doelstelling? De Champions 12.3, een unieke coalitie van voorlopers, stelde een eerste [voortgangrapport](#) op.



AGENDA

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
18/11/2016 Melle	Bio-economie @ ILVO (studievoormiddag over het potentieel van de bio-economie voor de Vlaamse agro industrie met aandacht voor optimale valorisatie van lokaal verwerkte biomassa)	ILVO	www.ilvo.vlaanderen.be
25/11/2016 Brussel	Symposium 'Voedselveiligheid binnen een duurzame voedselketen' (met aandacht voor valorisatie van reststromen en donaties aan voedselbanken)	Wetenschappelijk Comité van het FAVV	www.favv-afsc.fgov.be
29/11/2016 Brussel	EU Platform on Food Losses and Food Waste	Europese Commissie	http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste

CITAAT

“Addressing food loss and waste should be one of our highest priorities in the response to climate change.” (Graziano da Silva, directeur-generaal van de FAO op [Wereldvoedseldag 2016](#))

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