



E-ZINE

VOEDSELVERLIJES

Nummer 12, november 2016



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



www.vlaanderen.be

VOORWOORD

In de zorgsector gaat de preventie van voedselverlies hand in hand met het verbeteren van de voeding en het optimaliseren van processen. Een win-win-win dus. Vlaamse minister Jo Vandeuren verzamelt daarom tegen eind 2016 150 engagementsverklaringen. Na een geslaagde kick-off is de Vlaamse zorgsector klaar voor actie.

Met het e-zine willen we de 'food waste professional' een overzicht bieden van nieuwe beleidsontwikkelingen, kennis en cijfers, maar vooral nieuwe initiatieven die inzetten op de preventie en valorisatie van voedselverliezen. Deze initiatieven leveren ook mooie resultaten op.

Zo sluit de 'Schenkingsbeurs' haar eerste werkingsjaar af met 270 ton gedoneerde voedselproducten. Ook de crowdfundingactie 'Juice for Change' is uitgegroeid tot een succes. Een Europees pilootproject tegen verspilling op school bereikte al 2.800 kinderen en 5.000 gezinsleden en heeft besloten om haar werking uit te breiden. En Brusselse studenten van de ULB hebben met Specornoos, een ijshoorntje dat gemaakt is van broodresten en smaakt naar speculaas, een zilveren medaille behaald op de Europese voedselinnovatiewedstrijd Ecotrophelia.

Dergelijke innovatieve en effectieve oplossingen om voedselverlies aan te pakken, kunnen nog tot 30 november meedoen aan de wedstrijd van het Europese project Refresh. Bij dezen een warme oproep aan alle voedselverliesondernemers in Vlaanderen om zich kandidaat te stellen!

Veel leesplezier!

Dirk Van Gijsegem

Afdelingshoofd Monitoring en Studie

Departement Landbouw en Visserij – Vlaamse overheid



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 Vandeurzen 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 gêné 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

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

initiatiefnemers zetten continu in op een verbetering van de gebruiksvriendelijkheid. Sinds kort is er ook een app waarmee schenkers gemakkelijk hun overschotten kunnen ingeven.

CROWDFUNDING VOOR APPELSAP GROOT SUCCES

De crowdfundingactie [Juice For Change](#) is uitgegroeid tot een succes. Circa 450 mensen kochten voor bijna 13.000 euro sap van appels die anders verloren zouden gaan. Een kratje van 5 liter kostte 12,5 euro. Enkele jonge enthousiastelingen wilden met het project voedselverspilling tegengaan en tegelijk een jonge fruitteler uit Haspengouw ondersteunen. De marktprijs voor sapappelen was met 7 cent per kg zo laag dat Arthur Mombaerts zijn appels aan de bomen zou hebben laten rotten. Het initiatief garandeerde hem 31 cent per kg, zodat hij minstens zijn kosten kon dekken. Vrijwilligers namen het plukken en persen voor hun rekening. Het project kreeg veel media-aandacht.

REFRESH ORGANISEERT WEDSTRIJD

Particulieren, organisaties, start-ups en grote bedrijven die innovatieve oplossingen ontwikkeld hebben om voedselverspilling aan te pakken, kunnen meedoen aan de [wedstrijd](#) van het Europese onderzoeksproject Refresh. Tot 30 november kunnen deelnemers een video of presentatie opsturen. De voertaal is Engels. Een van de prijzen is de deelname aan een incubatorevent in Berlijn in 2017.

EERSTE OVERSCHOTTENRESTAURANT IN BRUSSEL

Brussel krijgt zijn eerste overschottenrestaurant. Vanaf december neemt [Mary Pop-in](#) elk weekend zijn intrek in Bel Mundo, het sociale restaurant van Atelier Groot Eiland in Molenbeek. Initiatiefnemer Steven Desair van de vzw Eatmosphere zegt in [Bruzz](#) dat hij de mensen via de smaakpapillen wil overtuigen van een eerlijke, lokale keuken waar niets verloren gaat. Zijn pop-uprestaurant biedt een gezonde vegetarische brunch of avondmaaltijd aan, waarvan ongeveer tachtig procent van de ingrediënten anders weggegooid zou worden. Hij doet daarvoor een beroep op groente- en fruittelers uit de regio, schuimt de Brusselse vroegmarkt af en werkt samen met gelijkgezinde partners, zoals de koekjesfabrikant Generous, die onverkoopbare kapotte speculaasjes toch op de markt brengt. Ook de moestuin van het restaurant is een bron van inspiratie. Desair zamelt momenteel geld voor het project in via een [crowdfundingcampagne](#).

ALDI GAAT VOOR UNIFORME RICHTLIJN

Aldi Nord, de discountketen waarvan Aldi België deel uitmaakt, heeft in zijn [duurzaamheidsrapport 2015](#) oog voor de strijd tegen voedselverspilling. De keten gaat er prat op dat alle Belgische filialen voedingsproducten aan caritatieve instellingen schenken. Het gaat bijvoorbeeld om niet verkochte kerst- en paasartikelen. Volgend jaar komt er een richtlijn voor de omgang met onverkoopbare levensmiddelen, zodat alle landen een uniforme werkwijze zullen hanteren. Met een nauwkeurig voorraadbeheer probeert Aldi overschotten sowieso te vermijden. Volgens het rapport doet 80 procent van de consumenten in België minimaal één keer per jaar boodschappen bij Aldi.

DE GROENE VENT WIL GROENE EVENTS

Op festivals, evenementen en feesten kun je je tegoed doen aan een overvloed van hapjes en drankjes. Maar de productie, het transport, de verdeling en de consumptie van al dat lekkers en de verpakkingen ervan laten een grote ecologische voetafdruk na. De OVAM stuurt daarom de Groene Vent op pad om alle organisatoren, lokale besturen en andere partners te sensibiliseren over voedselverspilling en

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

CONSUMENT EN BURGER

KIJK EENS OP DE DOOS

Een duidelijk etiket op een voedingsproduct vermijdt voedselverspilling. Door de informatie op de verpakking aandachtig te lezen, kunnen consumenten hun koop- en eetgedrag aanpassen. Op elke verpakking staan namelijk een aantal wettelijk verplichte aanduidingen die al heel wat duidelijkheid geven over het product, zoals de houdbaarheid en de bewaarvoorschriften. Dat zegt de FOD Economie bij de lancering van een nieuwe [folder](#). De brochure werd voorgesteld op de landbouwbeurs [Libramont](#), die dit jaar als centrale thema voedselverspilling had.

KEN JE KOELKAST

Frigomeesters weten hoe je je koelkast optimaal organiseert en vertellen het voort aan vrienden en burens. Leefmilieu Brussel leidt de vrijwilligers op in het kader van haar Good Food-strategie, waarin minder voedselverspilling een van de doelstellingen is. De [frigomeesters](#) verstaan de kunst om gezonde en smakelijke gerechten te bereiden met restjes en niet meer zo verse groenten. Ze kennen alles van voorraadbeheer en bewaar technieken en zijn niet te beroerd om hun kennis te delen. De Maîtres Frigo hebben intussen hun eigen [Facebook-pagina](#).

OUD BROOD À LA JEROEN MEUS

Rodebietensmeersel met cayennepeper of mierikswortel, pompoenconfituur, broodballetjes en broodpudding. Deze lekkere proevertjes van alledaagse overschotjes serveerde [Vlaco](#) op de Open Bedrijvendag op 2 oktober, die dit jaar in het teken stond van afvalverwerking en recyclage. De 'red-de-restjeskoks' informeerden bijna 10.000 bezoekers zo op een smakelijke manier over het Vlaamse beleid rond voedselverlies. Het redden van overschotjes is volgens Vlaco "een heel creatieve en originele manier van afvalverwerking".

SUPERMARKTEN VERSUS CONSUMENT

Tachtig procent van de Nederlandse supermarktketens vindt dat de consument de grootste verantwoordelijkheid draagt bij het terugdringen van voedselverspilling. Dat blijkt uit een enquête van [RetailTrends](#), die door tien grote ketens is ingevuld. Een meerderheid van de supermarktketens wil de komende jaren meer investeren in de strijd tegen verspilling en hoopt daarbij op een terugverdieneffect. Volgens Chantal Engelen van Kromkommer kunnen supermarkten meer doen dan de consument tools en tips te verstrekken. Ze pleit voor het verwijderen van de niet verplichte houdbaarheidsdata op verse groenten en fruit, het verkleinen van verpakkingen en het verminderen van aanbiedingen waarbij consumenten worden aangezet tot het kopen van grote hoeveelheden.



- 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 [vooruitgangsrapport](#) op.

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

