

e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

oktober 2013

Voorwoord

Steeds meer sectoren, bedrijven en middenveldorganisaties nemen initiatieven om voedselverlies te voorkomen. Als overheid kunnen we mensen niet overtuigen om voedselverliezen te verminderen, als we zelf niet het goede voorbeeld geven. Daarom vindt u in dit e-zine een primeur: de resultaten van de nulmeting in de restaurants en catering van de Vlaamse Overheid. DAB Catering (onderdeel van het Agentschap voor Facilitair Management) heeft in het kader van zijn werking rond duurzaamheid een project op poten gezet om verliezen te inventariseren, hotspots te identificeren, oorzaken te achterhalen en acties te formuleren. Op basis van de onderzoeksresultaten ontplooit DAB Catering gerichte maatregelen om het verlies te reduceren. Het volledige rapport vindt u terug op de [webpagina voedselverlies van de Vlaamse Overheid](#). Als we allemaal maatregelen nemen in de 'interne keuken', kunnen we al een grote stap vooruit zetten.

Het goede voorbeeld geven op het vlak van voedselverlies, dat kunnen we ook dagdagelijks doen, als burger en consument. In dit e-zine kan je lezen hoe organisaties als Velt en 11.11.11 ons hiervan bewust willen maken. Begin april zal Tristram Stuart, de bekende Britse activist, met zijn concept [Feeding the 5K](#) afzakken naar Brussel. Hij wil er de publieke opinie, het beleid en de keten mobiliseren om de inspanningen op te voeren. De Europese doelstelling is momenteel een halvering tegen 2020 en er is nog veel werk te verzetten. Overheden dienen inspanningen vanuit de keten, het middenveld en de burger te ondersteunen. Overheden kunnen dat wat werkt verder opschalen. Uitwisseling van goede beleidspraktijken is daarbij cruciaal. Om die uitwisseling te stimuleren, organiseren het Vlaams-Europees verbindingsagentschap VLEVA en de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies op 11 december een [Europese conferentie](#) voor regionale, nationale en Europese beleidsmakers. Ook middenveldorganisaties en sectorfederaties met Europese werkzaamheden zijn van harte welkom. De Europese Commissie komt alvast inspiratie opdoen voor haar communicatie over duurzaam voedsel.

Dit e-zine is vrij uitgebreid, het biedt dan ook voor ieder wat wils. We willen hierbij ook alle auteurs van bijdragen bedanken voor hun medewerking. Uw feedback, vragen en suggesties zijn van harte welkom op het e-mailadres kris.roels@lv.vlaanderen.be.

Ik wens u veel leesplezier en hopelijk ook wat inspiratie om zelf aan de slag te gaan!

Dirk Van Gijsegem

Departement Landbouw en Visserij

Voorzitter Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies

e-zine voedselverlies is een gratis driemaandelijks 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 kris.roels@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.

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 kris.roels@lv.vlaanderen.be.

Inhoud

VOORWOORD	1
PRIMEUR	3
Preventie van voedselverlies in de restaurants en catering van de Vlaamse overheid	3
BELEID.....	3
VLEVA-IWV Conferentie "Food waste? No thanks! EU policy perspective and strategies of member states", Brussel, 11/12/2013	3
Gent en garde	4
Waalse steden en gemeenten richten hun pijlen op voedselverspilling.....	4
Nederlandse keten en overheid stellen gezamenlijke agenda op	4
ONDERZOEK	5
OIVO voert studie uit naar rol van supermarkten bij voedselverspilling.	5
Europese stakeholders blazen verzamelen.....	5
30% van de Belgen kent het verschil tussen de houdbaarheidsdata TGT en THT niet	5
Food Wastage Footprint brengt milieu-impact van voedselverlies in kaart.....	6
Global Food Loss and Waste Measurement Protocol	6
KETEN EN MIDDENVELD	6
11.11.11 organiseert Voedseldebat met Tristram Stuart	6
Horeca Vlaanderen en OVAM sensibiliseren horecasector over voedselverspilling.....	6
Tesco publiceert cijfers voedselverspilling.....	7
United Against Food Waste in Kopenhagen	7
SOCIAAL	7
Eerste initiatiefnemersdag "Sociaal actief worden met en rond voedselverliezen"	7
Nieuw project van Velt: De Volkskeukens.....	7
Project Zero Food Waste van Delhaize al uitgerold in 15 winkels	8
Doeshop voedselrecuperatie	8
Brusselse Rondetafel brengt voedselhulp en strijd tegen voedselverspilling samen	8
Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen wil minder voedselverlies en meer solidariteit.....	8
CONSUMENT.....	9
Velt organiseert studiedag 'Te gebruiken vanaf'	9
Voedselverspilling volgens de marktmakers: het woord aan de consument.....	9
Lang leve de oogst. Inmaak- en bewaartechnieken om je oogst lekker te verwerken.	9
VORMING	9
Waste War: Voedselverlies kan je meten.....	9
Voedselwijzer, praktijkdag voor secundair onderwijs.....	10
AGENDA.....	10
CITAAT	10

PRIMEUR

Preventie van voedselverlies in de restaurants en catering van de Vlaamse overheid

In het streven naar verduurzaming van de eigen werking startte de Dienst met Afzonderlijk Beheer (DAB) Catering van het Agentschap voor Facilitair Management (AFM) een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering, in samenwerking met het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie, de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en het Departement Landbouw en Visserij. Het project kadert in het Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014 en in een ruimere strategie om voedselverlies in Vlaanderen terug te dringen. De DAB Catering beschikte niet over goede cijfers om het voedselverlies in zijn restaurants en catering te kunnen evalueren. Daarom is een nulmeting uitgevoerd. Twee weken lang werd het voedselverlies in de keuken, bij de klant en in de vergaderzalen gemonitord, zowel in een groot restaurant (Conscience), een klein restaurant (VAC Leuven) als een cafetaria (Ferraris). De cijfers werden vervolgens geëxtrapoleerd naar alle AFM-restaurants.

Onderstaande tabel geeft de voornaamste resultaten weer. In het rapport vindt u meer cijfers en duiding terug. De geraamde jaarlijkse kost van het voedselverlies, voor overheid en de klant, ligt minstens in de orde grootte van 250.000 euro.

Plaats	Jaarlijks voedselverlies	Voedselverlies per klantenpassage
Keuken	26.000 kg voedsel	27 g voedsel
	27.600 liter soep	31 ml soep
Klant	25.000 kg voedsel	26 g voedsel
	2.200 liter soep	2 ml soep
Vergaderzaal	10.337 baguettes	/
	121.000 liter dranken	/

De prioritaire fracties voor maatregelen zijn soep, de saladbar en dranken bij vergaderingen. Uit het onderzoek resulteren enkele algemene verbeterpunten om voedselverliezen te voorkomen. In het rapport is een tabel opgenomen met specifieke knelpunten, de fracties waarin die knelpunten voorkomen, mogelijke verbeteropties en een oplist van de opgestarte acties die AFM uitvoert om voedselverlies te voorkomen. In november 2014 volgt een nieuwe meting van het voedselverlies in de AFM-restaurants om de opgestelde maatregelen op hun effectiviteit te evalueren. Met dit project draagt AFM bij aan de vooropgestelde halvering van het voedselverlies tegen 2020, een gedeelde Europese en Vlaamse ambitie.

Het rapport kan u raadplegen op de [webpagina voedselverlies](#). Voor meer informatie over dit project kan u contact opnemen met Ben Nauwelaers (communicatieverantwoordelijke AFM) via ben.nauwelaers@bz.vlaanderen.be / tel. 025 53 61 24.

Beleid

VLEVA-IWV Conferentie "Food waste? No thanks! EU policy perspective and strategies of member states", Brussel, 11/12/2013

VLEVA en de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies organiseren op woensdag 11 december een Europese conferentie over beleidsstrategieën voor de reductie van voedselverliezen. Voedselverlies en -verspilling staat bovenaan op de voedselagenda. De Vlaamse regering heeft eind vorig jaar een pakket van vijftientig actiepunten voorgesteld om voedselverlies en -verspilling te voorkomen. Ook Europa wil de voedselverliezen -en verspilling tegen 2020 halveren. In dit kader lanceerde de Europese Commissie begin juli 2013 een consultatie om na te gaan hoe we kunnen evolueren naar een meer grondstoffenefficiënt en duurzaam voedselsysteem. De bijdragen zullen geïntegreerd worden in de

mededeling van de Europese Commissie die gepland is voor begin 2014. De conferentie wil een bijdrage leveren aan de opmaak van een effectief en gecoördineerd voedselverspillingsbeleid in samenwerking met alle actoren uit de keten. De conferentie wil regionale, nationale en Europese beleidsmakers inspireren door goede beleidspraktijken aan te reiken die opgeschaald kunnen worden. Het evenement is gratis, maar inschrijven voor donderdag 5 december 2013 is verplicht via de [website van VLEVA](#).

Gent en garde

Op 15 oktober 2013, aan de vooravond van Wereldvoedseldag, lanceerde de Stad Gent haar voedselstrategie onder de naam '[Gent en garde](#)'. De Gentse voedselstrategie heeft als doel het voedselsysteem te verduurzamen en past binnen de doelstelling van het Gents Klimaatverbond om van Gent tegen 2050 een klimaatneutrale stad te maken. De Stad Gent formuleert vijf doelstellingen voor een duurzamer voedselsysteem. Voedselafval terugdringen is daar een van. *"Een derde van ons geproduceerde voedsel belandt vandaag nog op de afvalberg, zoals de minder mooie groenten. Door een afzetmarkt te zoeken voor voedseloverschotten en inwoners tips te geven om bewust aankopen te doen, optimaal voeding te bewaren en te verwerken, wil Gent de hoeveelheid voedselafval terugdringen."* Daarnaast is ook voedselafval maximaal hergebruiken als grondstof een doelstelling. *"Wanneer voedsel toch afval wordt, kan het nog altijd slim worden ingezet. Dat kan door compost te maken van GFT of door het voedselafval gescheiden te laten ophalen om het zo te verwerken."* Tijdens de lancering van Gent en garde werd alvast nagedacht welke concrete projecten er opgestart zullen worden in de komende maanden. Wordt dus zeker vervolgd.

Waalse steden en gemeenten richten hun pijlen op voedselverspilling

Er zijn in Wallonië twee soorten lokale acties tegen voedselverspilling. Enerzijds nemen gemeenten de verplichting om voedseloverschotten te doneren op in de milieuvergunning. Anderzijds ontluiken er vrijwillige initiatieven tussen supermarkten en voedselbanken om overschotten te doneren, met de steun van steden en gemeenten. In juni 2012 heeft de burgemeester van Herstal via de Milieuvergunning aan Carrefour-winkels opgelegd om onverkochte voedselproducten te verdelen onder voedselbanken. Dat initiatief heeft geleid tot een bewustwording in steden en gemeenten. Verschillende grote steden hebben hun administratie verzocht om de haalbaarheid van het instrument te onderzoeken, een oefening die nog steeds loopt. Daarnaast zijn er andere bedrijven, voornamelijk Delhaize, die vrijwillig een project gestart zijn om onverkocht voedsel te recupereren. Deze projecten worden ontwikkeld in samenwerking met het FAVV en zijn gericht op vereenvoudiging van de administratieve procedures, met inbegrip van de traceerbaarheid van de producten. De steden en gemeenten Charleroi, Moeskroen, Bergen, Châtelineau, Nijvel en Heusy zijn intussen actief bezig met de strijd tegen voedselverspilling. Het gaat bij donatie voornamelijk om drie soorten producten: verse producten voor snelle verkoop (vlees, vis, groenten, bereide gerechten), onverkocht vers brood dat ingevroren wordt de dag voor de vervaldatum en droge producten waarvan de vervaldatum nadert. Die producten worden gedistribueerd naar organisaties die ze ter beschikking stellen van mensen in nood, voornamelijk via het verstrekken van maaltijden. Het Waalse Gewest heeft intussen aan OIVO de opdracht gegeven om voedselverliezen in de horeca te onderzoeken.

Nederlandse keten en overheid stellen gezamenlijke agenda op

De Alliantie Verduurzaming Voedsel en het Nederlands ministerie van Economische Zaken (EZ) hebben een gezamenlijke agenda opgesteld voor de periode van 2013 tot 2016, die de basis vormt voor de periode tot 2020. Tegen 2020 moet al het voedsel dat in Nederland verkrijgbaar is een stuk duurzamer geproduceerd en gedistribueerd zijn. Over het te realiseren duurzaamheidsniveau worden volgend jaar concrete afspraken gemaakt. Vermindering van voedselverspilling en optimalisatie van reststromen is een van de vier lijnen van die agenda. Er is een ambitie afgesproken en beide partners zullen acties ontplooiën. In 2015 moet er ten opzichte van 2009 20% minder voedsel verspild worden. *"Voor consumenten worden door verschillende partijen campagnes voorbereid. Innovaties op het terrein van voedselverspilling worden door het beleid ondersteund. Er gaat bij bedrijven veel voedsel verloren bij productie, verwerking en opslag. Dat kan beter en er zijn ook enkele goede – door de overheid gestimuleerde – initiatieven. Die initiatieven leveren al een besparing van bijna 200 miljoen kilo voedsel op en kunnen voorbeeld zijn voor de sector."* Voor meer informatie over de gezamenlijke agenda, opgenomen in de beleidsbrief van staatssecretaris Dijksma aan de Tweede Kamer over duurzame voedselproductie, kunt u [bij de Rijksoverheid](#) terecht.

Onderzoek

OIVO voert studie uit naar rol van supermarkten bij voedselverspilling.

Het OIVO heeft een studie uitgevoerd naar de rol van supermarkten bij voedselverspilling. Voor de studie *Supermarkten en voedselverspilling* heeft het OIVO interviews gehouden met vertegenwoordigers van Belgische supermarkten met een gezamenlijk marktaandeel van ongeveer 80%. In de studie wordt niet enkel gekeken naar voedselverspilling in de supermarkten zelf maar ook naar de invloed die supermarkten kunnen uitoefenen op andere schakels in de voedselketen, zoals consumenten. Uit de studie blijkt dat supermarkten uiteenlopende keuzes maken voor bijvoorbeeld het assortiment dat wordt aangeboden of de manier waarop niet-verkochte producten worden verwerkt. Hierdoor ontstaan ook belangrijke verschillen in de mate waarop voedsel mogelijks wordt verspild. Op basis van de interviews en goede praktijken uit de literatuur zijn vervolgens kansen geïdentificeerd voor supermarkten en overheden om voedselverspilling terug te dringen. De studie kan u terugvinden op de [website](#) van het OIVO. Eerder reageerde handelsfederatie Comeos al op de studie in [Vilt](#).

Europese stakeholders blazen verzamelen

Op 17 en 18 oktober vond de FUSIONS European Platform Meeting plaats in Amsterdam. Heel wat verschillende stakeholders waren aanwezig: van overheidsinstanties, onderzoeksinstituten en ngo's, tot bedrijven en hun sectorfederaties. Onder de aanwezigen waren onder andere de Europese Commissie, het World Resources Institute en Tesco, de grootste Britse retailer. Tijdens het event lag de focus op transparantie, het delen van best practices en de beleidscontext die een impact heeft op het terugdringen van verliezen. Deze topics kwamen dan ook uitgebreid aan bod binnen verschillende sessies. Rond transparantie kwam onder meer het kader aan bod dat FUSIONS ontwikkelt om de verliezen binnen de food supply chain en over de grenzen heen op een geharmoniseerde manier te meten. In de sessie rond beleid werd nagedacht over nieuwe maatregelen en huidige belemmeringen in het Europese en nationale beleidskader. Ten slotte werd, onder leiding van WRAP, een sessie gewijd aan sociale innovatie en het delen van best practices. Vooral dat laatste heeft velen de inspiratie gegeven om nieuwe stappen te zetten in de strijd tegen voedselverlies. [Kristien Huygh](#) (OVAM) nam deel aan deze bijeenkomst. Bij haar kunt u terecht voor uitgebreidere feedback.

Fusions helpt u om uw sociale innovatie rond voedselverlies uit te testen!

[Fusions](#) wil voedselverlies terugdringen door middel van [sociale innovatie](#). Daarom is het consortium op zoek naar sociale innovaties die uitgetest en geëvalueerd kunnen worden. Een inventaris met bestaande initiatieven is gepubliceerd op [de website](#) om aan te tonen wat bedoeld wordt met sociale innovatie en om nieuwe ideeën te genereren. Fusions wil vier ideeën voor sociale innovatie uittesten en onderzoeken in welke mate ze bijdragen aan de preventie van voedselverlies. Bent u geïnteresseerd? Ga dan naar de [partnerspagina](#) op de Fusions website, zoek een partner waarmee u zou willen samenwerken, werk uw idee uit en dien het idee in ter evaluatie. Als uw idee het haalt, stelt FUSIONS de gekozen partner ter beschikking om uw organisatie te begeleiden bij de uitvoering en evaluatie. Alle projectideeën kunnen ingediend worden tot 22 november via de [online bevraging](#).

Voor meer info en contactinformatie kunt u terecht op de [FUSIONS-website](#). U kunt ook direct contact opnemen met [WRAP](#).

30% van de Belgen kent het verschil tussen de houdbaarheidsdata TGT en THT niet

De Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit van de Universiteit Gent voerde in 2012 een online enquête uit over de houdbaarheidsdata bij 907 Belgische consumenten. 30% van de respondenten zegde het verschil tussen de houdbaarheidsdata TGT en THT niet te kennen en slechts 50% zei dat onderscheid te gebruiken bij de beoordeling of een product nog geschikt is voor consumptie. De meeste consumenten interpreteerden de houdbaarheidsdata met enige flexibiliteit afhankelijk van het type product. In het algemeen was de bereidheid om vervallen gekoelde producten te consumeren lager (bv. 35% voor kant-en-klaarproducten waaronder kazen, vleeswaren, gerookte vis en desserts) dan voor vervallen

producten die bewaard worden bij kamertemperatuur (bv. 61 % voor ingeblikte producten en dranken). De studie besluit dat het suboptimale begrip en de gebrekkige toepassing van de houdbaarheidsdata door consumenten enerzijds kan leiden tot een verhoogd risico op ziekte door voedselinfecties en anderzijds tot het weggooien van producten die nog geschikt zijn voor consumptie (in het geval van ten minste houdbaar tot producten). Er wordt aangeraden om verder campagnes op te zetten om de consumenten te informeren. De volledige studie kan nagelezen worden in het manuscript "[Understanding and attitude regarding the shelf life labels and dates on pre-packed food products by Belgian consumers](#)" in het internationale tijdschrift Food Control. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met [Dr.ir. Sigrid Van Boxstael \(UGent\)](#).

Food Wastage Footprint brengt milieu-impact van voedselverlies in kaart

Begin september stelde de FAO het rapport [Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources](#) voor. Deze studie bekijkt de impact van het mondiale voedselverlies vanuit een milieu-perspectief en focust daarbij op de gevolgen voor het klimaat, water- en landgebruik en biodiversiteit. Wereldwijd gaat er 1,3 miljard ton (=gigaton) voedsel verloren (totale productie is 6 gigaton). Dat komt overeen met de uitstoot van 3,3 gigaton CO₂. Als voedselverlies een land zou zijn, zou het op de derde plaats staan in de lijst van grootste uitstoters, na de VS en China. De watervoetafdruk van het verlies is 250 km³ (ongeveer drie keer het meer van Genève). Ten slotte neemt het verloren voedsel 1,4 miljard ha land in, ongeveer 30% van alle landbouwgrond ter wereld. Ook op biodiversiteit is er een (moeilijk kwantificeerbaar) negatief effect. Het kostenplaatje loopt op tot 750 miljard US dollar. Overheden moeten op zoek naar beter beleid en succesverhalen moeten worden opgeschaald en overgenomen. Daartoe werd ook een [Toolkit](#) opgesteld, waarin elke ketenschakel aanbevelingen kan terugvinden om het verlies terug te dringen.

Global Food Loss and Waste Measurement Protocol

Maandag 21 oktober zette het [World Resources Institute](#) (WRI) de eerste stappen in de richting van een internationale standaard voor het meten van voedselverlies en -verspilling. "*The forthcoming guidance, called the "Food Loss and Waste Protocol," will enable countries and companies to measure and monitor the food loss and waste that occur within their boundaries and value chains in a credible, practical, and consistent manner.*" Het protocol zal een bijdrage leveren aan het internationale [Save Food](#)-initiatief, geleid door de FAO, en aan pijler 1 (gemeenschappelijk kader om te meten) van het [UNEP Think.Eat.Save Global Framework for Action](#). U kunt aan dit proces deelnemen of op de hoogte blijven via [de website](#).

Keten en Middenveld

11.11.11 organiseert Voedseldebat met Tristram Stuart

De komende twee jaar dompelt 11.11.11 zich onder in de mondiale voedselproblematiek. Ook het probleem van voedselverspilling krijgt daarbij aandacht. Op 21 september vond de kick-off plaats van de nieuwe [Kook van Woede-campagne](#). In dat kader organiseert 11.11.11 op 7 november het [Voedseldebat: oplossingen voor een wereld zonder honger](#). Op het programma staat o.a. Tristram Stuart, auteur van het boek *'Waste. Uncovering the global food scandal.'* In een lezing van een uur kaart Tristram Stuart het probleem van de voedselverspilling aan en plaatst het in een globale context van ons huidige productie- en voedselsysteem. Stuart is de man achter 'Feeding the 5000', een sensibiliseringscampagne die startte in Londen en in het voorjaar 2014 ook in Brussel zal plaatsvinden. Op de website vindt u een link naar het interview met Tristram Stuart in Terzake. Voor meer informatie over de campagne of het thema voedselverspilling in de werking van 11.11.11 kunt u terecht bij [Jan Van de Poel](#), beleidsmedewerker voedsel.

Horeca Vlaanderen en OVAM sensibiliseren horecasector over voedselverspilling

De strijd tegen voedselverlies staat internationaal hoog op de agenda. De EU wil het voedselverlies halveren tegen 2020. Ook Vlaanderen heeft zich daartoe geëngageerd. Samen met de Vlaamse overheid wil ook Horeca Vlaanderen meewerken aan het behalen van de doelstelling. Daarom publiceren Ovam en Horeca Vlaanderen gezamenlijk in de Horeca Vlaanderen Krant van november 2013 een artikel met daarin een aantal eenvoudige maatregelen en tips & trics voor horeca-uitbaters om heel wat verspilling en afvalstoffen te vermijden en bijhorende kosten te besparen. De aanbevelingen gaan over het aankopen, bewaren en bereiden van voedingsproducten. De Horeca Vlaanderen Krant heeft in Vlaanderen

een oplage van ongeveer 17.500 exemplaren. Midden november valt de krant in de bus van de horecazaakvoerders en is hij ook [online](#) te raadplegen.

Tesco publiceert cijfers voedselverspilling

De activiteiten van Tesco, een belangrijke Britse retailer, om voedselverlies terug te dringen, kwamen afgelopen maand meermaals aan bod in de media. De aanleiding daarvoor was de eerste halfjaarlijkse update van het [Tesco and Society Report](#) begin oktober. In dat rapport formuleert de retailer drie ambities, waaronder het spelen van een internationale voorlopersrol in de reductie van voedselverliezen. Een eerste stap is meer transparantie, daarom werden de 25 meest verkochte voedingsproducten onder de loep genomen. Hieruit komen vijf hotspots, producten waar het verlies binnen de keten hoog oploopt. Het gaat om druiven (24%), appels (40%), bananen (20%), voorverpakte sla (68%) en brood (47%). Het aandeel van de retail blijkt beperkt: telkens minder of gelijk aan 1%, behalve bij brood (4%). De publicatie van gedetailleerd cijfermateriaal is een primeur voor de Britse retailmarkt. Brits activist Tristram Stuart is alvast [tevreden](#) en hoopt dat de rest van de keten snel volgt.

United Against Food Waste in Kopenhagen

In Kopenhagen vond op 4 oktober het event *United Against Food Waste* plaats, een initiatief van de Deense *Stop Wasting Food Movement*. De organisatoren halen hun inspiratie bij [Feeding the 5K](#), maar onderscheiden zich naar eigen zeggen door de hele voedselketen erbij te betrekken. Het event vond plaats in het kader van het Europese project Fusions. Ook FAO en UNEP waren van de partij. In de toekomst willen de organisatoren het evenement herhalen in andere landen met lokale partners. Meer info over de initiatiefnemers en het event vindt u op de website van [United Against Food Waste](#).

Sociaal

Eerste initiatiefnemersdag "Sociaal actief worden met en rond voedselverliezen"

Komosie organiseert de "Vlaamse initiatiefnemersdagen" voor iedereen die interesse heeft of aan het starten is om sociaal actief te worden met en rond voedselverlies en die jobs wil creëren in de sociale economie. Het initiatief kadert binnen een opdracht die Komosie kreeg van minister voor Armoedebestrijding Ingrid Lieten om bestaande en startende initiatieven die sociaal actief zijn rond voedselverlies te ondersteunen. De eerste initiatiefnemersdag is gepland op donderdag 7 november in Antwerpen. Het doel van de dag is geïnteresseerden te leren wat de mogelijkheden en randvoorwaarden zijn om te starten in deze niche en de bestaande expertise te verspreiden van initiatieven die al jarenlang sociale- en milieumeerwaarden combineren (sociale restaurants, sociale kruideniers, voedselondersteuningsinitiatieven enz. in de schoot van armoedeorganisaties, OCMW's, welzijns- en sociale-economieorganisaties). Naast Komosie, leveren ook sprekers van de overheid en het werkveld een bijdrage. De uitnodiging en een achtergrondnota vindt u terug op www.komosie.be. Voor initiatieven die al sociaal actief zijn rond voedselverliezen, organiseert Komosie ook een Lerend netwerk, waarvan de eerste vergadering plaatsvond op 29 oktober 2013. Voor meer informatie kunt u terecht bij [Etienne Rubens](#) (Komosie).

Nieuw project van Velt: De Volkskeukens

De Volkskeukens is een samenwerking tussen verschillende organisaties uit Antwerpen en omgeving. Deze organisaties organiseren allemaal een volkskeuken. Tijdens een volkskeuken kunnen mensen tegen schappelijke prijzen genieten van een warme maaltijd. Elke organisatie vult haar volkskeuken anders in en ook de doelgroep is verschillend. Velt wil met behulp van de organisaties en lokale bioproducenten en -distributeurs verschillende volkskeukens inrichten die werken met biologische voedseloverschotten. Zo zullen er in totaal 16 volkskeukens plaatshebben gedurende vier maanden. Elke volkskeuken focust op vier voedingsgroepen die vaak verspild worden: brood – groenten – klein fruit – grootfruit (hoogstam). Tijdens de volkskeuken wordt dieper ingegaan op de verspilling van voeding. Op basis van die ervaringen wordt een inspiratiegids uitgewerkt voor andere volkskeukens, grootkeukens en producenten over heel Vlaanderen. De data van de verschillende volkskeuken vindt u op velt.be. Voor meer informatie over het project, mail naar emelie.heller@velt.be. Het project is tot stand gekomen dankzij de steun van het Fonds Duurzaam Materialen- en Energiebeheer, beheerd door de Koning Boudewijnstichting.

Project Zero Food Waste van Delhaize al uitgerold in 15 winkels

Het project *Zero Food Waste* van Delhaize, waarbij onverkochte etenswaren verdeeld worden aan mensen in armoede, kent een groot succes. Het project wordt al in vijftien filialen van de supermarktketen toegepast. Vrijdag werd Kortrijk aan het lijstje toegevoegd. [Delhaize spreekt van een win-winsituatie](#) en wil het systeem op termijn in heel België uitrollen. Het project werd anderhalf jaar geleden gelanceerd in Limburg door minister van Armoede Ingrid Lieten.

Doeshop voedselrecuperatie

Op donderdag 20 juni stroopten ruim 100 sociale ondernemers, beleidsmakers, onderzoekers en financiers hun mouwen op tijdens de allereerste [DOEferentie Sociale Innovatie](#) ter wereld bij Idealabs in Antwerpen. Zij werkten, discussieerden, babbelden, netwerkten, lachten en... innoveerden. Tijdens de DOEferentie vond ook een DOEshop voedselrecuperatie plaats. Voedselverlies is een thema dat Innovatiepunt Sociale Economie al in 2011 opnam. Sindsdien is het enthousiasme gegroeid en hebben tal van organisaties en het beleid ideeën geopperd. Innovatiepunt zag echter weinig concrete toepassingen opkomen die ook structurele activiteit en opbrengst kunnen bieden. Een dat voor sociale economie potentieel biedt, is het succesvol proefproject tussen het sociaal restaurant Atelier Groot Eiland en Delhaize, uitgevoerd onder begeleiding van CODUCO (zie [e-zine](#) van juli). Acht organisaties polsten of ook zij een soortgelijk project kunnen opzetten. Onder begeleiding van Rob Renaerts (Coduco) en Jonathan Martens (Delhaize) hoorden ze hoe je met behulp van hun handleiding en het nodige enthousiasme een gelijkaardig project kunt opstarten. Op het einde van de Doeshop kon elk zich een goed beeld vormen van de haalbaarheid en de kosten-baten van een soortgelijk project voor de eigen organisatie. De resultaten van deze Doeshop vindt u op de website van [Innovatiepunt Sociale Economie](#).

Brusselse Rondetafel brengt voedselhulp en strijd tegen voedselverspilling samen

Tegen de achtergrond van een toenemende vraag naar voedselhulp en de hervorming van het Europees hulpprogramma aan minstbedeelden hebben Leefmilieu Brussel en de Federatie van de Bicommunautaire Maatschappelijke Diensten een rondetafelgesprek georganiseerd over de mogelijkheden om voedselhulp en de strijd tegen verspilling met elkaar te verzoenen. Dit door producten te hergebruiken die - over de volledige voedselketen- niet verkocht geraken of onverkoopbaar blijken. Eerst kwamen enkele inspirerende initiatieven aan bod, daarna werd er in groepen besproken welke ideeën het interessantst waren om in de toekomst projecten rond op te zetten. Vooral het in kaart brengen van overschotten om ze te kunnen verdelen (cartografie) en een bovenlokaal platform voor sociale-economieorganisaties om overschotten te kunnen verwerken, bleken zinvolle opties. [Komosie](#) nam deel aan de rondetafel om opportuniteiten voor Vlaanderen te verkennen.

Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen wil minder voedselverlies en meer solidariteit.

In 2010 lanceerde het Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen het programmaspoor voedselhulp in de regio. Na drie jaar netwerkvorming, het thema op de agenda plaatsen in het kader van armoedebestrijding, opzetten van concrete acties, ... is de context grondig veranderd. Voor dit en volgend jaar heeft het Welzijnsconsortium een actieplan opgemaakt. Ten eerste wil men verder inzetten op regionale netwerkvorming, door vorming en door regionaal een overlegforum te blijven aanbieden. Ten tweede wil de organisatie, zodra er meer duidelijkheid is over het Europees programma voor voedselhulp aan de minstbedeelden, de lokale besturen en de lokale voedselhulpinitiatieven hierrond mobiliseren. Ten derde wil Welzijnsconsortium creatieve partnerschappen opbouwen op schaal van de regio tussen lokale voedselhulpinitiatieven enerzijds en winkels en bedrijven uit de voedingsindustrie en -distributie anderzijds. Op die manier willen ze de positieve ervaring in de samenwerking met de REO Veiling en de Voedselbank West-Vlaanderen rond verse groenten, verder verspreiden. Het project is ook opgenomen in het doe-boek 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten' (zie [e-zine april](#)). Een ander recent initiatief uit de regio is het initiatief *Zero food waste* dat OCMW Kortrijk onlangs lanceerde in samenwerking met Delhaize Kortrijk Ring. Ook in Menen en Wevelgem zijn Toemaatje en Tastoe van start gegaan met een gelijkaardig samenwerkingsverband met Delhaize Wevelgem. Het actieplan vindt u op de [website](#), voor meer informatie kunt u contact opnemen met [Virginie Carlassara](#).

Consument

Velt organiseert studiedag 'Te gebruiken vanaf'

Op zaterdag 23 november organiseert Velt een studiedag over de rol van consumenten bij het tegengaan van voedselverspilling. *"Alle beetjes helpen. Hoe dichter we het eindpunt in de voedselketen naderen, hoe belangrijker de impact van voedselverspilling. Een restje appelmoes heeft bijvoorbeeld heel wat meer energievretende acties ondergaan – voor we er de kippen mee voeden of het in de afvalcontainer werpen – dan een vers geoogste appel."* De studiedag focust op wat de consument zelf kan doen. Deskundigen zullen toelichten waarom voedselverspilling een belangrijk probleem is en gaan samen met het publiek op zoek naar manieren om voedselverspilling tegen te gaan. Daarom organiseert Velt ze ook een ruilbeurs met recepten en ingemaakte voeding. De studiedag wordt afgesloten met een voorstelling van het project 'Lang leve de appel'. Ook de verdere plannen van Velt in verband met voedselverspilling worden uit de doeken gedaan. Voor het volledige programma en om u in te schrijven, kunt u terecht op de [website van Velt](#).

Voedselverspilling volgens de marktmakers: het woord aan de consument

Voedselverspilling staat hoog op de agenda in debatten over voeding. Daarom vroeg VLAM aan zijn online research community, de Marktmakers, om gedurende enkele dagen hun verspilling bij te houden. De eerste reactie van heel wat Marktmakers was dat ze nagenoeg geen eetbaar voedsel weggooien, maar toen ze het echt noteerden, bleek dat ze af en toe zondigden. Er is dus een neiging om verspilling te onderschatten. Toch blijkt dat heel wat mensen bewust omgaan met voeding en proberen zo weinig mogelijk weg te gooien. Sommigen doen dat al van jongs af door een persoonlijke instelling over hoe men met voeding omgaat, anderen gaan de laatste jaren bewuster met voeding om, vooral om financiële redenen (crisis). Verspilling ontstaat omdat men veel keuze wil en geen gevoel van tekort. Daardoor koopt men te veel aan en moeten vervallen producten of restjes weggegooid worden. Er worden ook producten weggegooid waarvan men denkt dat ze niet meer goed of minder lekker zijn, terwijl ze eigenlijk nog goed zijn voor consumptie. Om weinig te verspillen beginnen de Marktmakers bij het vooraf goed inschatten van hoeveelheden. Als er toch restjes zijn, dan proberen ze er creatief mee om te gaan. Mensen met wat meer tijd gaan ook vaker naar de winkel en kopen enkel wat ze echt nodig hebben, terwijl mensen met minder tijd net grotere hoeveelheden gaan aankopen en vervolgens invriezen wat niet onmiddellijk nodig is. Ook de houdbaarheidsdatum speelt een belangrijke rol. Men neemt de producten uit de rayon die het langst houdbaar zijn (maar dus wel indirect voor verspilling zorgen op het winkelpunt). Anderen nemen de data op de verpakking met een korreltje zout en vertrouwen op hun eigen inschatting zodat producten die over datum zijn toch nog geconsumeerd worden. Voor meer informatie over de bevraging van de Marktmaker-community, kunt u terecht bij [Kris Michiels](#) (VLAM).

Lang leve de oogst. Inmaak- en bewaar technieken om je oogst lekker te verwerken.

Na vier eerdere succesvolle publicaties in dezelfde reeks pakt Velt opnieuw uit met een handig doeboekje vol nuttig informatie en recepten om de oogst te bewaren: Lang leve de oogst! Dit boekje geeft een overzicht van allerlei technieken om de oogst te verwerken. Steriliseren, drogen, inkuilen, enz. zijn milieuvriendelijke bewaarmethodes om verspilling te kunnen voorkomen. U hebt er wat tijd voor nodig, maar het resultaat is heerlijk. Jam en chutney maken, sap persen, groenten drogen... Het zijn maar enkele van de vele technieken die ervoor zorgen dat uw oogst lekker bewaard blijft. In deze brochure volgt Velt de seizoenen en hun aanbod. Velt legt de meest geschikte techniek uit en past hem toe in een recept. De brochure verschijnt op de [website van Velt](#), na de studiedag (zie artikel studiedag Velt).

Vorming

Waste War: Voedselverlies kan je meten

Wat: vorming voor leerkrachten door [IPV](#)

Doelgroep: leerkrachten uit alle voedingsrichtingen en -modules (bakkerij, voeding-verzorging, horecaopleidingen, STW), uit het secundair en het volwassenenonderwijs.

Doelstelling: Aan het einde van deze basisopleiding weten de deelnemers waarvoor voedselverlies staat, hebben de deelnemers tools gekregen om voedselverlies te meten en te beheeren, kunnen de deelnemers proactief verbeteringen doorvoeren in de eigen organisatie om voedselverlies tegen te gaan.

Praktisch: De opleiding zal op 26 november 2013 plaatsvinden in Herk-de-stad. De lesgever is Food Safety Consult, voor meer informatie en inschrijven: klik [hier](#).

Voedselwijzer, praktijkdag voor secundair onderwijs

Milieuzorg op School (MOS) organiseert praktijkdagen om leerkrachten wegwijs te maken in de bestaande mogelijkheden voor secundair onderwijs om het thema voedsel aan te pakken. Met aandacht voor een multidisciplinaire aanpak, om zowel vakgebonden als vakoverschrijdend aan de slag te gaan, op klas- en schoolniveau. MOS, Kleur Bekennen, 11.11.11, Studio Globo, Voedselteams, PROTOS, Oxfam Solidariteit, Broederlijk Delen, EVAvzw, Bevrijde Wereld en Velt slaan daarbij de handen in elkaar. Er wordt een studiedag per provincie georganiseerd van november tot en met maart. Tijdens de Levende bib kunt u het brede aanbod wat uitgebreider leren kennen. U gaat aan tafel zitten met de verschillende organisaties die hun educatief aanbod toelichten en uw concrete vragen beantwoorden. Er zal ook een nieuw lessenpakket rond voedselverspilling worden voorgesteld. Meer informatie en inschrijven is mogelijk via voedselwijzer.blogspot.be.

Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
21/10 – 24/11, online	FAO E-Forum on Full Cost Accounting of Food Wastage	FAO	FAO E-forum
7/11, Brussel	Eerste initiatiefnemersdag "Sociaal actief worden met en rond voedselverliezen"	Komosie	website Komosie
7/11, Brussel	'Voedseldebate: oplossingen voor een wereld zonder honger'	11.11.11	Website 11.11.11
23/11 Brussel	Studiedag voedselverspilling en consument	Velt vzw	website Velt
26/11, Herk-de-stad	Waste War: voedselverlies kan je meten (leerkrachten)	IPV	website IPV
10-11/12, Rome	Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction: SAVE FOOD partnership meeting.	FAO – Save Food	website FAO – Save Food
11/12 Brussel	VLEVA-conferentie "Food waste? No thanks! EU policy perspective and strategies of member states"	Vleva + Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies	website VLEVA
november 2013- maart 2014, per provincie	Voedselwijzer, praktijkdag voor secundair onderwijs	LNE, Milieuzorg op School (MOS)	website Voedselwijzer

Citaat

"Mijn ouders, die een grote voedingswinkel hadden, gaven vaak hun onverkochte goederen of producten die de houdbaarheidsdatum bijna overschreden hadden aan mensen die het moeilijk hadden. Ik heb dat altijd fantastisch gevonden."

Christine Mattheeuws, voorzitter van het Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen
(De Tijd, 5 oktober 2013)