

# Forum Voedselverlies – donderdag 16 november 2017

## Verslag sessie 'brood'

### Deelnemers

Geertrui Vlaemynck	ILVO
Joris Depouillon	FoodWIN
Bruno Kuylen	Bakkers Vlaanderen
Joost Snels	Universiteit Wageningen
Wouter Van Hengel	Aramark Catering
Marieke van Schoonhoven	EOS
Frank Meire	La Lorraine
Nathalie De Zutter	FAVV
Caroline De Praeter	FAVV
Melissa Camerlinck	HoGent
Filip Van Bockstaele	Ugent
Elien Danckaerts	Flanders' Food
Joke Van Cuyck	OVAM
Gilles Bavay	Departement Omgeving
Geraldine Verwilghen	Comeos
Eve Diels	Horeca Vlaanderen
Liesje De Schamphelaire	Fevia
Geertrui De Cock	Levuur

### 1. Opbouw sessie

- Inleiding van de sessie incl. afbakening van de discussie (brood, al dan niet afgebakken, dus niet de volledige keten) (door Liesje De Schamphelaire, FEVIA)
- Inspirerende voorbeelden van voedselverliesreductie (zie ppt's)
  - o CARVE project in Nederland, waarbij 3 producten voor menselijke voeding gemaakt worden uit oud brood (door Joost Snels, Wageningen Universiteit)
  - o Verschillende voorbeelden opgesomd in het Tracé brood van Eos (door Marieke van Schoonhoven, EOS)
  - o Verdere voorbeelden bekomen door stakeholderbevraging (door Liesje De Schamphelaire, FEVIA)
  - o Alle voorbeelden waren samen opgelijst in 3 groepen (brood op maat, brood langer vers, oud brood voor menselijke voeding) en knelpunten
- Korte mondelinge toelichting van randvoorwaarden inzake voedselveiligheid (door Caroline De Praetere, FAVV)
- Plenaire discussie
- Keuze van onderwerp per deelnemer
- Onderverdeling van de deelnemers in 2 groepen, nl. oud brood naar menselijke voeding en brood op maat. Per groep werd gediscussieerd en werd getracht een template in te vullen. Deze templates werden daarna kort plenair teruggekoppeld.

## 2. Enkele bemerkingen

- Ervaring in Nederland toont dat we beter niet over “oud brood” spreken, maar over “retourbrood” of “restant van brood”
- Zien dat we uiteindelijk geen business case bouwen op het verkopen van brood van gisteren, overproductie vermijden
- In de bakkerijsector wil men eerder zoeken naar natuurlijke houdbaarheidsverlengende middelen (liever geen toevoegingen)
- Een extra knelpunt: de clean label trend

## 3. Output van de templates

- Brood op maat, koop op maat
  - Wat maakt dat dit belangrijk is:
    - Beter voorkomen dan genezen
    - Waarde brood opwaarderen
    - Individuele acties opschalen
  - Wat zal het resultaat zijn
    - Minder voedselverlies, minder verliesposten, minder financieel verlies
  - Wat is hiervoor nodig?
    - Sensibilisatie, iedere schakel
    - Houdbaarheid, bewaring (via tijdschriften, een eventuele piste is om dit ook via [www.broodengezondheid.be](http://www.broodengezondheid.be) te doen; bewaring, oud brood)
    - Onderzoek productie langere broden
    - Software/app
    - Praktijkuitwisseling over schakels heen
  - Wat gaan we doen? Door wie?
    - Vb. broodtafel + automaat
    - Kleinere rekken in de retail, vaker bijvullen (Comeos)
    - Zorgsector betrekken (WVG, UBC)
    - Sensibilisatie consument bewaring brood, vb. in de zondagskrant (consumentenorganisaties)
  - Andere bemerkingen
    - Brood : THT datum
    - Aandacht voor beleving door de patiënt
- Oud brood naar menselijke voeding
  - Wat is nodig?
    - Homogene en voorspelbare stroom
    - Kwantiteit: industriële schaal
  - Concrete acties. Door wie?
    - Federatie zorgt voor cijfers (federatie)
    - Foodlab recepturen voor opschaling (FoodWIN – zij zullen een traject rond brood uitvoeren)
    - Verwerkingssector oud brood in kaart brengen (FEVIA)
    - Innovatie-onderzoek (Flanders’Food)
    - Van oud brood naar nieuw brood (Flanders’Food, Innochef)

## **Conclusie**

Er zijn al heel wat initiatieven rond de reductie van broodverlies en er is zeker ook bereidheid om hier nog verder in te gaan, of er zijn nieuwe spelers die dit onderwerp willen opnemen. Anderzijds zijn er ook al een aantal knelpunten voor bepaalde pistes opgedoken.

Uit de workshop is er nog geen concrete uitkomst, geen heel concrete reductieacties, maar er zijn wel mogelijke werk pistes, er is geïnspireerd en er is een kiem gelegd voor verdere actie en samenwerking en dat was uiteindelijk de bedoeling (inspireren, mensen met elkaar in contact brengen, aanzet geven voor verdere actie). Het zal zaak zijn hier effectief concrete acties uit te distilleren en om de zaken wat te coördineren.