

## Forum Voedselverlies – maandag 20 november 2017 - Horeca Expo, Gent

### Verslag sessie ‘keukenafval, bordresten, overgebleven gebak, ... niet in de restafvalbak’

#### Deelnemers

Eve Diels	Horeca Vlaanderen
Ann Braekevelt	OVAM
Joke Van Cuyck	OVAM
Werner Annaert	Go 4 Circle
Steven Wante	ophaler (Suez)
Stephan Claes	ophaler (Renewi - vroegere Van Gansewinkel)
Pieter Vierstraete	ophaler (Vanheede)
Ann Desagher	IVVO
Sien Maris	horecaproject IVVO
Paul Victoor	IVVO (en vroegere ervaring in horeca)
horecabedrijf Heerlyckheid	regio IVVO
Deneef Sandra	IVAGO
Filip Fleurbaey	Departement Omgeving
Hilde Van Lancker	Departement Omgeving
Nicky Prenen	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin
Steve Laenen	Zorgbedrijf Antwerpen
Pepijn Ryckeboer	Facilitair Bedrijf - VAC Gent en Brugge
Sara Stuyck	Groene Sleutel

**Eve Diels** schetste de context, het doel en het programma. Dit is de 4<sup>e</sup> workshop van het Forum Voedselverlies, voorbereid door de OVAM i.s.m. het Ketenplatform Voedselverlies. De andere 3 workshops gingen door op 16/11/2017 te Brussel. De relevante insteek uit de sessie bestekken (16/11) wordt meegenomen tijdens deze workshop.

#### Context

Uit de monitoring van de voedselverliezen en nevenstromen in Vlaanderen blijkt dat er in 2015 in totaal 907.000 ton voedselverliezen waren. Ze treden op doorheen de volledige voedingsketen, van bij de boer tot op ons bord.

In de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020 engageren de Ketenpartners zich om:

- De voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te doen dalen tegen 2020 en met 30% tegen 2025.

- En de onvermijdelijke voedseloverschotten zo hoog mogelijk te valoriseren volgens de cascade van waardebehoud.

Het Beleidsplan rond huishoudelijke en bedrijfsafvalstoffen, goedgekeurd door de Vlaamse Regering (OVAM, 2016), zet een reductie van het restafval met 15 % voorop tegen 2021 met een verplichting van selectieve inzameling organisch-biologisch afval in zowel zorginstellingen, onderwijs, catering, horeca, bedrijven,...

### Doel

We focussen op selectieve inzameling van keukenafval bij kleinere en (middel)grote horeca en brede cateringsector (in private en publieke sectoren). Barrières en knelpunten worden op tafel gelegd en goede praktijkvoorbeelden worden uitgewisseld. We zoeken samen met de deskundigen op het terrein naar mogelijke acties die ze zelf kunnen opnemen om de uitrol van de selectieve inzameling te faciliteren. Door samenwerking in de keten en de nodige portie innovatie en creativiteit zetten we het voedselverlies om in voedselwinst!

### Praktijkvoorbeelden (zie presentaties)

- Voorbeeldfunctie bij de overheid (catering)  
Pepijn Ryckeboer (Facilitair Bedrijf - VAC Gent-Brugge)
- Hoe pakt een ophaler het aan?  
Stephan Claes (Renewi)
- Hoe daagt Groene Sleutel horeca uit?  
Sara Stuyck (Goodplanet)
- Proefproject in de regio IVVO: oplossingen voor belemmeringen en sensibilisering-communicatie aanpak  
Sien Maris (IVVO) en horecabedrijf uit regio IVVO

### Bespreking belemmeringen bij gescheiden inzameling keukenafval

De presentaties geven de belangrijkste uitdagingen en inspiratie naar aanpak selectieve inzameling keukenafval mee.

Het horecabedrijf dat deelneemt in het proefproject IVVO bracht de slotgetuigenis: 'door deel te nemen aan dit project zijn mijn medewerkers en ik overtuigde sorteerders geworden, tot voor kort vlogen zelfs mijn wijnflessen in het restafval. Sorteren en selectief inzamelen van keukenafval kost niet meer moeite, maar is gewoon een kwestie van doen'.

### Parallele sessies rond uitrol selectieve inzameling keukenafval voor 2021

Verwachte output: welke kansen nemen we in functie van verplichte selectieve inzameling. Op een aantal belemmeringen willen we een antwoord, welke acties zijn er nodig, communicatie: hoe?

1. Acties rond gescheiden inzameling vanuit de bril van de sectoren (catering, horeca,..)  
Deelnemers: Steve Laenen, horecabedrijf IVVO, Pieter Vierstraete, Sien Maris, Sandra Deneef, Hilde Van Lancker (verslaggever), Sara Stuyck, Pepijn Ryckeboer, Steven Wante, Ann Braekevelt (moderator)

- De deelnemers hebben hun top 10 gegeven qua belemmeringen voor opstart selectieve inzameling : o.m. (niet in volgorde)
  - ° hoge frequentie restafvalinzameling versus selectieve inzameling
  - ° aanrekening per volume: geen aanrekening per kg keukenafval bij selectieve inzameling of via het restafval (1100 l container)
  - ° geen verplichting vanuit de overheid
  - ° geen verplichting in het bestek/aanbesteding
  - ° geen duidelijke sorteerregels voor de klanten
  - ° logistiek die kostenverhogend werkt : containerwissel, reinigen container
  - ° geurhinder
- De deelnemers gaven volgende acties aan om deze belemmeringen weg te werken:
  - ° verplichting vanuit de overheid tot selectieve inzameling organisch-biologisch afval
  - ° verplichting selectieve inzameling in bestekken van catering, evenementen
  - ° eigen initiatief tot verplichting (bv criterium bij een horecalabel)
  - ° diftar: kostprijs per kg selectief ingezameld, hogere prijs voor restafval: werkt preventief (zoals bij de huishoudens)
  - ° kostenefficiëntie: aansluiten bij gft-inzamelroute, in gft-regio's is er diftar: kostenaanrekening per kg selectief ingezameld en per kg restafval.
  - ° duidelijke en uniforme sorteerregels en communicatie (bv poster met sorteerregels aan de afruimbak), swill is slechte benaming (betekent varkensvoeder), bij soepoverschotten kan de vaste fractie opgevangen worden door een zeef en bij het keukenafval worden gevoegd
  - ° goede praktijkvoorbeelden dragen de boodschap uit, proefprojecten zijn leerrijk en zinvol om anderen te overtuigen
  - ° FAVV betrekken cfr. toelichting horeca in Ieper op het moment van opstart selectieve inzameling

## 2. Acties rond gescheiden inzameling vanuit de bril van de ophalers/verwerkers

Deelnemers: Eve Diels (moderator), Werner Annaert, Stephan Claes, Ann Desagher, Paul Victoor, Nicky Prenen, horecabedrijf IVVO, Filip Fleurbaey, Joke Van Cuyck (verslaggever)

De deelnemers hebben hun top 10 gegeven qua belemmeringen en acties voor opstart selectieve inzameling : o.m. (niet in volgorde)

- ° Er is te weinig besef bij de horecaklanten. Dit kan weggewerkt worden door sensibiliseringscampagnes op te stellen. Preventie van voedselverliezen opnemen in raamcontracten.
- ° Er is te weinig financiële stimulans, het restafval is te goedkoop of selectieve inzameling te duur. Hiervoor zijn wettelijke acties vereist. Subsidies of fiscale aftrekbaarheid zouden een extra stimulans kunnen zijn om selectief te laten inzamelen.
- Hygiëne: het is belangrijk dat de controleurs van FAVV over de provincies heen op dezelfde golflengte zitten. Volgens de richtlijn DBP is koeling van het keukenafval verplicht indien het naar diervoeding gaat. Deze koeling is echter niet verplicht indien het naar vergisting en compostering gaat. Een goede communicatiecampagne om misverstanden uit de wereld te helpen is welkom.
- Informatie: swill, gft en gf worden soms verkeerd gebruikt waardoor er heel veel misverstanden zijn. Overheid, ophalers en Horeca Vlaanderen dienen een campagne op te stellen om duidelijkheid rond de terminologie te creëren. En misschien een nieuwe term voor swill. De gids van IVVO kan hier een startpunt voor zijn.

- Plaatsgebrek, frequentie ophalingen: installatie van brenpunten die centraal gelegen zijn: vb shoppingcenter, marktplein met allemaal horeca rond, mobiele truck voor inzameling, verplichte stockageruimte voorzien bij aanvraag nieuwe vergunning. Let wel op, hogere frequentie ophalingen brengt ook meer transport in steden met zich mee.
- Onderzoek naar alternatieve inzamelsystemen. Logistiek en reiniging zijn de hoogste kosten bij inzameling van swill.
- Algemene opmerking. Bij verplichting selectieve inzameling oba is handhaving heel belangrijk.

Er bleek stof genoeg tot lange nabespreking. Eve Diels vatte kort samen en dankte iedereen om er een praktische en actiegerichte workshop van te maken.

#### Afspraak

Ieder neemt zijn/haar rol op bij de uitrol van de actiepunten in 2018, in november 2018 volgt een workshop rond de voortgang ervan - tijdens Horeca Expo.

#### Slot

Bezoek aan Horeca Expo met bijzonder woord van dank aan Horeca Vlaanderen.