

ONDER EMBARGO TOT 12/5 16h30

Dit zijn de winnaars van de Food Waste Awards!

Stad Oostende, Ethecllo, Brusselse bakkerij-brouwerij Janine en Hearth Project vielen in de prijzen op de Food Waste Awards voor hun bewonderenswaardige inspanningen tegen voedselverspilling tijdens het afgelopen jaar.

“Zeker nu voeding schaarser en duurder wordt, is verspilling tegenaan een hoge nood,” vertelt organisator Annelies Coupé van FoodWIN vzw. “Wie slim met voeding omspringt verwezenlijkt snel fikse besparingen en vermindert ook de impact van voedselproductie op het klimaat.”

Nick Vliegen, Raadgever Omgeving van het Kabinet Vlaams minister Zuhail Demir, maakte de winnaars bekend tijdens een spannende finale op het Food Waste Fest: een inspirerend event rond voedselverspilling, georganiseerd door FoodWIN, Too Good To Go, OVAM en Departement Landbouw en Visserij.

Stad Oostende haalt op 1 jaar 49.000 euro uit de vuilbak van haar centrale keuken

Stad Oostende is de terechte winnaar in de categorie lokale besturen. In maart 2021 startte de Centrale Keuken van Stad Oostende met de strijd tegen voedselverspilling onder begeleiding van FoodWIN. Het ziekenhuis, de kinderdagverblijven, het woonzorgcentrum en de ontmoetingscentra brachten hun voedselverlies in kaart met een nulmeting.

Soep bleek zoals in veel grootkeukens een bron van verspilling en tegelijkertijd een quick win. Ook de porties van het vlees, de groenten en de aardappelen werden geëvalueerd. Sindsdien werkt de centrale keuken meer op maat van de klant met portiegroottes die beter afgesteld zijn per afdeling.

En dat loont als je zowel voor jong als oud, ziek als gezond maaltijden bereidt. In februari legde het keukenpersoneel opnieuw de overschotten in de weegschaal voor de impactmeting. Oostende slaagde erin om voedselverspilling met maar liefst 40% terug te dringen! Daarmee kunnen ze bijna 50.000 euro besparen en 112 ton CO2 uitstoot vermijden.

Linda Verhaeghe, hoofd catering Stad Oostende is tevreden: “We zijn heel trots en natuurlijk blij met de vooruitgang! En met de bangelijke stijgingen van de voedingsprijzen komt deze geldbesparing natuurlijk goed van pas.”

Bierbrood, of liever een broodbier?

Brood is één van de favoriete voedingsmiddelen van de Vlaming. Gemiddeld eten we thuis 38 kilogram brood per jaar. Het is tegelijk ook één van de meest verspilde voedingsmiddelen: ongeveer 25% van alle brood en banketproductie in Vlaanderen gaat verloren doorheen de voedingsketen. Die broden worden vaak verwerkt tot veevoer. Een mooie oplossing, maar dat kan nog beter. Zeker in het licht van huidige stijging van graan- en energieprijzen, klinkt het niet logisch hoge kwaliteit bakgraan te gebruiken voor diervoeder.

De Brusselse onderneming Janine, winnaar van de award voor voedingsbedrijven, brengt één van de oplossingen aan. Zowel brouwerij als bakkerij zijn juiste omschrijvingen van dit circulaire concept. Bij Janine krijg je dus een fris biertje gebrouwen van brood dat niet verkocht raakte, en daarbij bestel je evengoed een brood gebakken met graan en gist dat al dienst deed in de brouwerij.

Het vijfkoppig team van Janine ziet de toekomst al rooskleurig. Binnenkort zou de productie verviervoudigen en over de periode van 3 jaar hopen ze zowel 3 ton brood als 3 ton graan te recupereren.

Een hart voor 300 ton overschotten en een slimme doos

In de categorie changemakers stal het Hearth Project het hart van de jury en het publiek. Sinds 2019 redden de 300 vrijwilligers meer dan 300 ton onverkochte goederen en 200.000 sociale maaltijden geproduceerd voor Brusselse liefdadigheidsinstellingen.

In diezelfde categorie gaat Etheclò aan de haal met een geldprijs van 5000 euro, geschonken door Delhaize. Charlotte De Vroey, duurzaamheidsmanager van Delhaize legt uit: "Voedselveiligheid is steeds een topprioriteit. Tijdens het transport kan een breuk in de koude keten voorvallen, wat veel voedselverlies als gevolg heeft. Een herbruikbare isothermische verpakking die de temperatuur op peil houdt en monitort, biedt daarvoor dus een veelbelovende oplossing."

Metten is het nieuwe eten

Vlaams Minister van Landbouw en Voeding, Hilde Crevits, looft de uitverkorenen: "Ik feliciteer de laureaten en alle genomineerde kandidaten. Ik ben heel blij om te zien dat zoveel mensen en organisaties zich toeleggen op het probleem van voedselverspilling."

Ook Vlaams Minister van Omgeving Zuhal Demir bedankt de winnaars evenals de genomineerden voor hun innovaties en inzet om voedselverlies aan te pakken. Ze moedigt alle bedrijven en organisaties aan om dit ook in de toekomst te blijven doen.

De Vlaamse regering onderneemt zelf ook actie tegen voedselverspilling. In 2021 zag het Vlaams actieplan 'Voedselverlies en biomassa(rest)stromen circulair' het licht. Het doel is duidelijk: voedselverliezen terugdringen met 30% tegen 2025 ten opzichte van 2015. Daartoe blijft de Vlaamse overheid inspanningen leveren om voedselverspilling in kaart te brengen. Het

nieuwe monitoringrapport, dat de voedselverliezen in alle schakels van de agrovoedingsketen in kaart brengt, komt eraan.

Vlaams Minister van Landbouw en Voeding Hilde Crevits gelooft in het principe ‘meten is weten’: “Meten van voedselverlies is een essentiële eerste stap voor elke organisatie. Het zorgt enerzijds voor bewustmaking, en nog belangrijker, het laat ons toe om precieze actie te ondernemen. In het najaar presenteer ik onze Vlaamse voedselstrategie op de allereerste Vlaamse voedseltop. Voedselverlies vermijden in de hele voedselketen en voedselreststromen zo hoogwaardig mogelijk inzetten wordt ook in deze strategie ongetwijfeld een belangrijk thema.“

Ook vanuit het Departement omgeving volgen in het najaar events die voedselverlies bij de consument en bedrijven aanpakken en positieve acties in de kijker zetten, zoals tijdens de week van de afvalvermindering.

Perscontacten

Annelies Coupé
FoodWIN vzw
annelies@foodwin.org
+32 468 28 34 45

Elke Markey
FoodWIN vzw
elke@foodwin.org
+32 484 96 25 19

Bronnen:

<https://foodwin.org/wp-content/uploads/2018/01/Factsheet-Bread-Waste.pdf>
<https://voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/VR%2020210423%20Actieplan%20voedselverlies%20en%20biomassa%202021-2025.pdf>