

PRAKTIJKBOEK VOEDSELVERLIES



Lerend netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies



Versie 1.0 – 13 juni 2018

1	Lokale besturen in actie tegen voedselverlies	3
2	Hoe begin ik eraan?.....	4
	Wat kunnen lokale besturen doen rond het thema voedselverlies?	4
	Hoeveel voedselverlies is er nu in mijn gemeente in de huishoudens?	4
3	WAT KUNNEN WE DOEN? 20 mogelijke acties.....	5
	1) Aankopen	5
	2) Delen/voedselveiligheid/Foodsharing	6
	3) Distributieplatforms	7
	4) Events zonder voedselverlies	8
	5) Feed the 5000	9
	6) De "Food waste battle"	9
	7) Gleaning10	
	8) Gezondheid	10
	9) Horeca/restorestjes	11
	10) Kippen en varkens	12
	11) Koelkast in orde?	12
	12) Redderestjes	13
	13) Schenkingsbeurs	14
	14) Scholen/Educatief materiaal	15
	15) Ugly foods	16
	16) Verpakkingen	16
	17) Voedselcrisisen	17
	18) Volkstuinjes, deeltuin, stadslandbouw ...	17
	19) Zorg / ziekenhuizen	18
	20) Zwerfvuil	18
4	Invalshoeken-draagvlak.....	19
	1) Armoede19	
	2) Klimaat / milieu-impact	20
	3) Korte keten	20
	4) Middenveld	21
	5) Ruimte voor voeding	22
	6) Innovatie: de restjesfabriek	23
	7) Lokale voedselstrategie	23
	8) Van voedseldistributieplatformen tot voedselhubs	24
5	Hoe doen ze het in	24
	1) Gent	25
	2) Brugge	25
	3) Kortrijk	25
	4) Brussel	26
6	Internationaal / Europese Unie	26
	Nederland	27
	Groot-Brittanië	28
	Frankrijk	28
	Duitsland	28
7	Literatuur.....	28
7.1	Bijlage 1: Het "Uitvoeringsplan voor het huishoudelijk afval en gelijkaardig bedrijfsafval" - actie 30	30
7.2	Bijlage 2: het lerend netwerk voedselverlies voor lokale besturen	32

1 LOKALE BESTUREN IN ACTIE TEGEN VOEDSELVERLIES

De Vlaamse overheid en de actoren van de voedingsketen hebben zich geëngageerd om voedselverlies tegen 2020 met 15% te doen dalen. Dat hebben ze vastgelegd in de [Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020](#). Ook het nieuwe uitvoeringsplan Huishoudelijk afval en gelijkaardig bedrijfsafval wil actie ondernemen tegen voedselverlies. Actie 30 voorziet in de oprichting van een Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies. Dit netwerk wil lokale besturen ondersteunen en stimuleren bij het regisseren of coördineren van een beleid rond voedselverlies. Concreet gaat het om:

- het creëren van een overlegstructuur op Vlaams niveau;
- het organiseren van workshops rond concrete thema's, waarbij lokale besturen ervaring en praktijkvoorbeelden uit kunnen wisselen;
- de realisatie van een praktijkboek.

De basis van de overlegstructuur is inmiddels gelegd. De eerste workshops werden georganiseerd en dit is de eerste versie van het praktijkboek.

Hierin worden, naast de informatie over een hele reeks concrete thema's, waarmee lokale besturen dadelijk aan de slag kunnen, ook de verschillende invalshoeken toegelicht, die gebruikt kunnen worden om op termijn een succesvolle werking te kunnen ontwikkelen. Voedselverlies heeft immers met meer dan alleen voeding te maken: het gaat ook om klimaat, armoede, gezondheid enz. Daarbij houden we er ook rekening mee dat grotere steden er soms al jaren mee bezig zijn maar er anderzijds nog tal van kleine en middelgrote, druk bezette en veel bevroegde, gemeentebesturen zijn die er nog mee moeten beginnen. Daarom hebben we met dit praktijkboek kort en bondig de essentiële informatie samengevat, goede voorbeelden en handvaten aangereikt, om concreet aan de slag te gaan. Telkens worden met hyperlinks verwijzingen gelegd naar bruikbare achtergrondinformatie.

De basis zijn de workshops van het netwerk voedselverlies die we met organiseerden:

- de voedseldistributieplatformen
- de restorestjes
- werken rond 'red-de-restjes'
- de Food waste battle in Kortrijk

Deze dossiers kunnen gedownload worden op www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden en op www.ovam.be/voedselverlies.

Workshops over voedselverlies in de zorg, een aanpak op maat voor kleinere gemeenten en het ontwerpen van een eigen voedselstrategie zijn op komst. We sluiten af met doorwijzingen naar interessante literatuur en links.

Voor lokale besturen is voedselverlies een dankbaar thema: in de media is het al jaren een populair onderwerp, er is interesse bij de bevolking en het thema kan worden aangepakt vanuit verschillende invalshoeken/diensten.

2 HOE BEGIN IK ERAAN?

Een werking opzetten rond voedselverlies: hoe begin ik eraan? Sinds een tiental jaar staat voedselverlies hoog op de agenda van tal van Vlaamse en internationale instanties. Een search op Google levert meer dan 40.000 links op. De stapel studies en documenten over voedselverlies is behoorlijk hoog aan het worden. Onbegonnen werk om je daar door te werken. Daarom vatten we in dit praktijkboek de belangrijkste aspecten samen, telkens met de link als je meer wil weten over dat thema.

Wat kunnen lokale besturen doen rond het thema voedselverlies?

*“Op het vlak van voedsel zijn er grote verschuivingen aan de hand. Mensen zijn duidelijk meer met hun voeding bezig en ze doen dat graag lokaal binnen hun gemeente waar het voedsel groeit. De band met voedsel was de afgelopen decennia afgenomen maar nu halen mensen die weer aan. **Gemeenten kunnen die band zichtbaar maken.** Landbouwers en gemeenten zijn perfecte partners. De gemeente kan de brug slaan, ..., initiatieven samen brengen. Met voedseloverschotten zijn mooie links te leggen met het OCMW, jeugdwerk, ruimtegebruik, aankoopbeleid ... We gooien voedsel niet meer weg maar maken er soep van. Voor de aankopen van eigen producten in de gemeente kunnen ze gebruik maken van lokale producten. “*

(VMSG - “De gemeente is de brug tussen producent en consument” Lokaal juli/aug 2016)

Hoeveel voedselverlies is er nu in mijn gemeente in de huishoudens?

In het kader van de [Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020](#) werd een uitvoerige analyse gemaakt van de hoeveelheid voedselverlies in Vlaanderen. Alle cijfergegevens en achtergrondinformatie zijn terug te vinden in het rapport “[Monitoring Vlaanderen 2015](#)”. In het laatste rapport “Huishoudelijk afval en gelijkaardig bedrijfsafval 2016” staat een synthese (pg. 18 e.v.). <http://www.ovam.be/inventarisatie-huishoudelijke-afvalstoffen>.

“Hieruit blijkt dat bij de huishoudens in Vlaanderen naar schatting 468.000 ton voedselreststromen vrijkwam in 2015 (of 72,3 kg/inw), waarvan 45% voedselverlies (eetbare fractie) en 55% nevenstromen (niet-eetbare fractie). Naar schatting 24% (112.000 ton) van de voedselreststromen bij huishoudens komt in het restafval terecht.

Deze schatting werd onder meer gemaakt op basis van de hoeveelheid voedselverlies die in het restafval aanwezig is, waarvan een deel potentieel vermijdbaar is. Ongeveer 15% van het afval in de huisvuilzak is organisch keukenafval (voedselreststromen). Dit komt overeen met ongeveer 17 kg per persoon per jaar. Hiervan had ruim 7 kg per persoon vermeden kunnen worden.”
De voedselreststroom (en het voedselverlies) in het restafval is in Vlaanderen relatief laag in vergelijking met het Europees gemiddelde. Dankzij het sorteergedrag van de Vlaamse huishoudens worden er relatief meer voedselreststromen gevaloriseerd wat zeer hoog is in vergelijking met andere landen. De belangrijkste bestemming van de voedselreststromen is compostering, zowel thuiscompostering als compostering van het gft-afval (40%). Bijna een

derde (28%) van de voedselreststromen wordt aan dieren gevoederd (zowel nutsdieren bv. kippen als huisdieren bv. honden). Bijna een kwart (24%) wordt via het restafval meegegeven en verbrand (met energierecuperatie). 6% gaat naar vergisten en 2% wordt onrechtmatig verwijderd via de gootsteen.”

In de bijlage 7.3 van dit rapport staan de cijfers van het voedselverlies in het restafval per gemeente in alfabetische volgorde en kan je de berekening gemakkelijk zelf maken. Voorbeeld Buggenhout: 14.533 inwoners met in totaal 2.099 ton restafval of 144 kg per inwoner per jaar. $14.533 \times 7 \text{ kg}$ te voorkomen voedsel in het restafval = 101.731 kg of 100 ton voedselverlies in het restafval per jaar dat kan voorkomen worden. Neem je ook de selectieve fracties mee (compostering, dieren, ...) dan is dat $14.533 \times 32 \text{ kg} = 465.056 \text{ kg}$ of 465 ton per jaar dat kan voorkomen worden door acties rond voedselverlies in Buggenhout.

3 WAT KUNNEN WE DOEN? 20 MOGELIJKE ACTIES.

Er zijn tal van mogelijkheden om een werking rond voedselverlies op te zetten. We bespreken hier 20 mogelijke acties met een korte omschrijving, praktijkvoorbeelden, bronnen van informatie en vooral inspiratie om aan de slag te gaan. Deze lijst met de acties in alfabetische volgorde zal in de toekomst verder worden aangevuld.

Bij deze dan ook meteen een oproep aan lokale besturen om alle informatie te delen en door te geven:

→ voedselverlies@vlaanderen.be

- 1) Aankopen
- 2) Delen / voedselveiligheid/Foodsharing
- 3) Distributieplatforms
- 4) Events zonder voedselverlies
- 5) Feed the 5000
- 6) De "Food waste battle"
- 7) Gleaning
- 8) Gezondheid
- 9) Horeca/restorestjes
- 10) Kippen en varkens
- 11) Koelkast in orde?
- 12) Redderestjes
- 13) Schenkingsbeurs
- 14) Scholen/Educatief materiaal
- 15) Ugly foods
- 16) Verpakkingen
- 17) Voedselcrisisen
- 18) Volkstuinjes, deeltuin, stadslandbouw ...
- 19) Zorg / ziekenhuizen
- 20) Zwerfvuil

1) Aankopen

Hoe kunnen lokale overheden hun aankopen zodanig doen dat voedselverlies wordt vermeden of voeding van de korte keten wordt gestimuleerd? Door hier aandacht aan te besteden kan veel voedselverlies vermeden worden. Momenteel lopen verschillende initiatieven om lokale besturen hierbij te ondersteunen.

In het kader van Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020 wordt onderzocht hoe voedselverlies kan voorkomen worden via de bestekken bij overheidsopdrachten. Meer weten?

→ www.voedselverlies.be/netwerkdag-vermijden-van-voedselverlies-via-bestekken-cateringopdrachten-8-mei

En ook bij "Vlaanderen Circulair" denken lokale besturen en experts na over deze uitdagingen. Wil je er aan deelnemen? Log in op het online leerplatform van "Vlaanderen circulair":

→ www.vlaanderen-circulair.be/nl/green-deal-circulair-aankopen

3) Distributieplatforms

We merken dat sociale organisaties aanzienlijk meer giften krijgen. “De voornaamste factor is wellicht de grotere sensibilisering bij bedrijven dankzij de druk die uitgeoefend werd door de media, de publieke opinie en de politieke wereld die de voedselverspilling willen bestrijden.” Vanuit de voedingsindustrie werd een toename van liefst 39 procent genoteerd. Vanuit de voedingsdistributie is een stijging opgetekend met 22 procent, van 2.100 ton in 2014 naar 2.500 ton in 2015 (Bron Voedselbank jaarverslag).

Dergelijke grote stromen vergen een goede organisatie. De Schenkingsbeurs (zie punt 13) is een belangrijke stap maar er is meer nodig. Eén van die grotere problemen is het logistiek vraagstuk: we worden geconfronteerd met de gigantische uitdaging van het transport files, dichtslibbende wegen ...nog verergerd door een groeiende online handel (ook van voeding!). Met de uitbouw van **regionaal verankerde distributieplatformen** kan dit probleem aangepakt worden: transporten kunnen beter worden afgesproken, opslagplaatsen gedeeld, herverdelingen kunnen gegroepeerd worden. De eerste distributieplatformen in Vlaanderen zoals [Depot Margot](#), [Food Act](#), [Slaatjepraatje](#), [Voedsaam](#), [ODC-Antwerpen](#) en [Foodsavers Gent](#) tonen aan hoe het in de praktijk kàn en grote hoeveelheden bijna verloren gegane voeding kunnen gered worden.



In het “lerend netwerk voedselverlies voor lokale besturen” hebben we op vraag van de lokale besturen en samen met de betrokken organisaties en besturen deze logistieke problemen bekeken, knelpunten gedetecteerd en naar oplossingen gezocht. In een eerste sessie werden ervaringen uitgewisseld. In een tweede sessie werd overlegd met de logistieke sector. In dit dossier vind je een verslag van beide workshops:

<http://www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden>

<http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Dossier%20distributieplatformen%20voedseloverschotten.pdf>

Dossier distributieplatformen voedseloverschotten



Onder impuls van Komosie groeien deze distributieplatformen uit tot een netwerk verspreid over heel Vlaanderen. Momenteel loopt een onderzoek samen met VIL, Rebel en Vengo om de afspraken ivm het transport digitaal te organiseren en zo willen we op termijn komen tot een digitaal platform in Vlaanderen voor de uitwisseling van voedseloverschotten.

Meer info ?

Een overzicht van alle voedseldistributieplatformen vind je op <https://foodsavers.be/distributieplatformen/>
(Zie ook verder bij invalshoeken 4.8)

Nieuw: de Foodsavers Gent winnen de Food Waste Award 2018 voor lokale besturen

Op 20 maart 2018 won het voedseldistributieplatform van Gent de Food Waste Award voor de categorie Lokale Besturen.

Uit het juryverslag: “Met de Gentse expertise inzake voedselverlies nam het project een vliegende start en in een mum van tijd werden honderden tonnen verdeeld. Foodsavers Gent zette de distributieplatformen eens te meer op kaart, niet alleen in Gent maar in heel Vlaanderen – want men wil duidelijk een inspiratiebron zijn voor alle lokale besturen in heel Vlaanderen. De jury was van oordeel dat ze die rol met brio vervullen: proficiat”

Meer info:

<http://foodwasteawards.be/2018/03/04/foodsavers-gent/>

#lokaalDNA

Voedsel sparen, goed voor mens en milieu



(Lokaal, april 2018)

4) Events zonder voedselverlies

Festivals, evenementen en feesten zijn naast gezellige trefpunten voor muziek, cultuur en sport, ook een mekka van lekkere hapjes en drankjes. De productie, het transport en de verdeling van al die hapjes en drank en hun verpakking laten een grote ecologische voetafdruk na. De GroeneVent roept alle organisatoren en partners op om de strijd aan te gaan tegen voedselverlies. Laat u leiden door <http://www.ovam.be/tips-event> en zet uw acties in de kijker. Doe de GroeneVentscan vrijblijvend volledig of neem alvast een kijkje bij de rubriek catering. Zo kan u uw inspanningen en groeikansen al meten!

Meer info?

→ www.ovam.be/groeneventscan

→ www.detoekomstvanbrugge.be/sites/www.detoekomstvanbrugge.be/files/paragraaf-files/20170213_pu-duurzamevoedingdefweb.pdf

5) Feed the 5000

Lokale besturen en/of middenveldorganisaties kunnen zelf ook leuke initiatieven uit de grond stampen: denk maar aan “Red de restjes” activiteiten, Food waste battles (zie verder) of een sensibiliseringsevent voor het grote publiek zoals “**Feed the 5000**”, ... Daarmee tonen ze het grote publiek dat iedereen een verschil kan maken door het voedselverlies thuis te beperken. Gent, Brugge en Kortrijk organiseerden er al een:

Meer info?

Over het concept “Feed the 5000”: <https://feedbackglobal.org/> en <http://www.feeding5k.org/>

Gent: → www.klimaat.stad.gent/nl/niets-verloren

Kortrijk - Sterrenbanket 2017 → <https://kortrijkmangetout.be/>

Brugge – Festival (H)eerlijk Brugge → <http://www.detoekomstvanbrugge.be/nl/food-lab>

6) De “Food waste battle”

Het concept “Food battle” werd in Nederland gelanceerd. In Vlaanderen werd er al mee gewerkt in de [30 dagen campagne](#). In 2017 werkte men er voor het eerst mee op lokaal vlak in Kortrijk. In Kortrijk gingen 32 deelnemers de uitdaging aan van de “Food waste battle” en slaagden erin om hun voedselverlies drastisch te verminderen. **Welke gemeente, vereniging, lokaal bestuur doet beter? Wie gaat de uitdaging aan? De uitdaging is gelanceerd!**

Met het “Netwerk voedselverlies voor lokale besturen” en “Food Act Kortrijk” maakten we een dossier op. In dit dossier vind je alle info nodig om van start te gaan: achtergrondinfo, voorbeeldbrieven, aanpak van de metingen, tips en ervaringen van deelnemers.

Download dit dossier op

→ <http://www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden>

→ http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Dossier_Foodwastebattle.pdf



Meer info over concept van de Food Battle?

→ <https://www.milieucentraal.nl/milieubewust-eten/voorkom-voedselverspilling/>

→ <https://www.milieucentraal.nl/nieuws/2017/wedstrijdje-tegen-voedselverspilling/>

Deze actie werd geselecteerd als één van de beste voorbeelden van 2017 in de rapportering aan de Vlaamse Regering over de uitvoering van de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020

→ <http://www.voedselverlies.be/portfolio-ketenroadmap-voedselverlies-de-beste-voorbeelden-van-2017>



7) Gleaning

Bij het oogsten blijven soms wat resten liggen op het veld. Met “gleaning” probeert men die resten te redden. Een voorbeeld is de actie ‘Patathon’ die in Wallonië heel wat weerklank kreeg. Samen met een boer uit Waals-Brabant nodigde de grote aardappel producent [McCain](#) families uit om aardappelen te rapen ten voordele van de Voedselbank. Op de akkers blijven na de oogst de uitgezeefde kleine aardappelen achter. Met de ‘aardappelmarathon’ wou McCain mensen mobiliseren om het gevecht tegen voedselverspilling aan te gaan.



- ➔ https://youtu.be/OB_pPca_uNM
- ➔ <http://club.mccain.fr/patathon>

Ook in Vlaanderen zijn er initiatieven in die zin. Zo kan men bij CSA-boeren (Community Supported Agriculture) appelen plukken of mee helpen bij de oogst. En wordt er momenteel gewerkt aan een internetplatform “Saving food 2.0”. En recent gingen ook de Restjes Redders aan de slag.

➔ <http://restjesredders.be/>

Meer info

- ➔ www.veldverkenners.be/slim-gezien-legaal-voedseljutten
- ➔ www.csa-netwerk.be/netwerk

8) Gezondheid

Voedselverlies en gezond eten gaan samen. “Eet bewust en met mate” is één van de Gezond Leven tips die bij de nieuwe [voedingsdriehoek](#) hoort.

➔ www.gezondleven.be/files/voeding/Achtergronddocument_Voeding-en-duurzaamheid.pdf (pg. 18 en volgende)

Uitgangspunten voedingsdriehoek

Voor een gezondheid in evenwicht, werkt de voedingsdriehoek volgens deze drie uitgangspunten:

- Eet in verhouding meer plantaardige dan dierlijke voeding
- Vermijd ultrabewerkte voeding zoveel mogelijk.
- Verspil geen voeding en matig je consumptie.

Aanzetten tot “niet te veel eten” wordt door consumenten als positief onthaald en als zeer belangrijk ingeschat voor de gezondheid (en gewichtsmanagement in het bijzonder). De problematiek aanpakken via deze invalshoek kan dus een sterke persoonlijke **motivator** zijn. De

focus ligt hier op het eetmoment (te veel eten aan tafel: Leer afgaan op je 'buikgevoel': weet wanneer je honger hebt of verzadigd bent. Zit aan tafel, eet langzaam en geniet ervan). Maar ook het voorkomen van te veel voeding kopen en koken zijn belangrijke aandachtspunten wanneer overconsumptie en verspilling meegenomen willen worden.

Daarnaast is overconsumptie, obesitas een niet te onderschatten maatschappelijk fenomeen ook niet op het vlak van voedselverlies. Overconsumptie zou volgens een studie op basis van cijfers van het FAO zelfs tot **méér** verlies leiden dan voedselverspilling.

→ www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308521X16302384

Meer info?

→ www.velt.nu/sites/files/content/documenten/Nieuws/eetgedrag_en_voedselverspilling_ingrid_hofkens.pdf

9) Horeca/restorestjes

De afgelopen jaren werden al tal van acties ondernomen om voedselverlies te voorkomen. Horeca Vlaanderen lanceerde www.nofoodtowaste.be en riep Chefs op om een Charter tegen voedselverlies te ondertekenen. OVAM realiseerde de "Inspiratiegids -kookt u met overschot" gemaakt met alle nuttige informatie, tientallen tips, tal van goede voorbeelden en ideeën om voedselverlies in een horecazaak tegen te gaan (te downloaden op www.ovam.be/sites/default/files/atoms/files/2015_Horeca-doeboek.pdf)

Wat kunnen lokale besturen doen?

Een concept dat in Gent Kortrijk en Brussel al werd toegepast zijn de **Restorestjes**

→ <https://stad.gent/taxonomy/term/3353>

Mogelijkheden en beperkingen werden door het netwerk Voedselverlies voor lokale besturen uitvoerig doorgelicht en samengevat in een dossier te downloaden op

→ <http://www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden>

→ www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Dossier%20restorestjes.pdf



Inspiratie?

Recent werd "Too good to go" ook in Vlaanderen gelanceerd, een app waarmee je (overtollig) eten kan kopen van restaurants, bakkerijen, supermarkten ... tegen een gereduceerde prijs. Je bestelt en betaalt via de app en haalt het eten op:

→ <https://toogoodtogo.be/>

Nieuw is ook het **vacuüm verpakken** van voedseloverschotten. Steeds meer horeca-zaken doen er een beroep op www.pinterest.com/pack2savefood/technologie-technology/

In Brussel werken een aantal horeca zaken samen met een **herbruikbare lunchbox**: <http://tiffin.be>

En restaurantkeukens worden écht circulair met een **wormenhotel**

www.duurzaamnieuws.nl/restaurantkeukens-worden-circulair-met-een-wormenhotel/

10) Kippen en varkens

En wat als je thuis nog voedseloverschotten hebt? Een deel kan op de composthoop maar met **kippen** in je tuin kan je de schade flink beperken. Daarom stimuleren nogal wat gemeentebesturen en intercommunales het gebruik en de verdeling van kippen in de tuin.. Een prima actie om de bevolking te sensibiliseren én veel voedselverlies te voorkomen. Met 1 kip in je tuin kan per jaar 50 kg voedselverlies voorkomen.

Meer info?

→ www.vlaco.be/thuiskringlopen/kippen

→ <https://avevewinkels.be/Advies/Detail/dier/kip/de-juiste-voeding-voor-mijn-kip/kippen-en-keukenafval/a7165>

Een ander, vergelijkbaar, idee is het **spilvarken**. Door de eeuwen heen werden varkens gevoed met voedseloverschotten. Ze kunnen een belangrijke rol spelen in de circulaire economie volgens deze studie van de Universiteit Wageningen: “Stadsvarkens: schakel in een circulaire economie”

→ <http://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/416765>

Meer info?

→ www.hetspilvarken.be/

→ <https://feedbackglobal.org/campaigns/pig-idea/>

→ www.veldverkenner.be/zelf-een-varken-houden-hoe-kan-dat

→ <https://dier-en-natuur.infonu.nl/dieren/63970-varkens-houden-als-hobby.html>

11) Koelkast in orde?

Koelkasten bieden enorm veel mogelijkheden om voedselverlies te voorkomen. Voeding goed opslaan, bewaren op de correcte temperatuur, goed invriezen, ontdooien ... de mogelijkheden zijn legio. In het project Koelkastinorde werd alle info mooi verpakt. Zo werd ook over het organiseren van een barbecue zonder voedselverlies heel wat info verzameld, mét filmpjes over het bereiden van restjes, een quiz, werden experts aan het woord gelaten ... Allemaal geschikt materiaal voor een lokale info-avond of input voor een leuke quiz.

Meer info?

→ www.koelkastinorde.be/

→ www.ovam.be/koelkasten-en-voedselverlies

→ www.voedselverlies.be/wat-je-thuis-kan-doen

Inspiratie? In Brussel ging men een stapje verder en heeft men heuse “**frigomeesters**” opgeleid die bij consumenten thuis concreet advies geven over hoe men best gebruik maakt van zijn koelkast.

→ www.goodfood.brussels/nl/news/experts-tegen-voedselverspilling



12) Redderestjes

Workshops rond “redderestjes zijn in”. Vlaco zette het thema op de markt en samen met hen werden de mogelijkheden voor lokale besturen bekeken. Lokale besturen kunnen daarmee linken leggen naar de eigen kringloopwerking met compostmeesters en kringloopkrachten. Vlaco ondersteunt deze initiatieven met allerlei communicatiemateriaal, een food-truck, red-de-restjes campagne, vormingen en infosessies.

Dossier Red-de-restjes



1302017

Leraid netwerk van Lokale Besturen tegen voedselverlies



Dossier Red-de-restjes: te downloaden op:

<http://www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden>

http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Dossier_redderestjes.pdf

Inspiratie? In oktober 2017 werd samen met Limburg.net. een campagne tegen voedselverlies opgezet: *“Slim omspringen met restjes brengt geld op”*. Voor deze gelegenheid werd een receptenboekje gemaakt door

<http://30.limburg.net/kokenmetrestjes>



Meer info?

→ www.redderestjes.be

→ www.restjesredders.be/

Nieuw: op basis van de expertise die Vlaco vergaarde bij het koken met restjes werd het Restjeskookboek samengesteld. www.vlaco.be/nieuws/vlaco-lanceert-het-restjeskookboek

Dit is een uitgave van Vlaco, samen met Lannoo. In Het Restjeskookboek zijn 60 recepten opgenomen om meer uit de restjes te halen. Het zijn verrassende, maar eenvoudige recepten die voor iedereen toegankelijk zijn. Er zijn tips en variaties opgenomen om kastoverschotjes en keukenrestjes tot heerlijk nieuwe gerechten om te toveren. Het gaat over kokkerellen met restjes, maar ook over slim winkelen, voedsel bewaren, houdbaarheid interpreteren en samen genieten van ongecompliceerde, verrassende en absoluut superlekkere gerechten. Het Restjeskookboek ligt in de boekhandel en online bestellen kan via <http://www.vlaco.be/publicaties/het-restjeskookboek> en <https://www.lannoo.be/nl/het-restjeskookboek>



13) Schenkingsbeurs

De Schenkingsbeurs is voor lokale besturen een heel interessante tool: ze krijgen immers een globaal overzicht van alle schenkingen van voedseloverschotten die in hun regio plaatsvinden en kunnen zo meteen aan de slag om een lokaal netwerk op te bouwen.

SCHENKINGSBEURS IS EEN INTERESSANTE TOOL VOOR HEEL DE KETEN ...

De Brusselse vroegmarkt vernietigt niet langer de honderden kilo's fruit en groenten die na een marktdag overblijven, maar schenkt ze als voedselhulp aan sociale organisaties. Dat doet ze via het project DREAM dat gebruik maakt van de Schenkingsbeurs, het online platform voor de donatie van voedsel aan sociale organisaties.

Jaarlijks gaat in Vlaanderen veel voedsel en nevenstromen verloren.

Tegelijk doen meer duizenden Vlamingen een beroep op voedselhulp. Die mismatch was voor veel sociale kruideniers, sociale restaurants en voedselbedelingen lang een bron van frustratie. De Schenkingsbeurs wil daar komaf mee maken.



Het platform startte op 29 oktober 2015. "De Schenkingsbeurs telt ondertussen al 410 organisaties uit heel België die voedseloverschotten ontvangen", vertelt Etienne Rubens van initiatiefnemer Komosie, de koepel van milieuondernemers in de sociale economie. ... De Schenkingsbeurs is een initiatief van Komosie, Fédération des Services Sociaux (FdSS) en Level IT, een Luiks informaticabedrijf dat het online platform ontwikkelde. Ook de OVAM en COMEOS steunen de Schenkingsbeurs, net als de federale, Vlaamse, Waalse en Brusselse overheid.

... EN VOOR LOKALE BESTUREN !

Ook voor lokale besturen is het platform een interessante tool om aan armoedebestrijding te doen en voedselverlies tegen te gaan. Etienne Rubens: "Gemeenten hebben op www.schenkingsbeurs.be een aparte toegang. Ze krijgen er een globaal anoniem overzicht van alle schenkingen die in hun regio plaatsvinden. Bovendien kunnen lokale besturen een coördinerende of zelfs faciliterende rol opnemen om schenkingen mogelijk te maken. Kortrijk stelt bijvoorbeeld een bestelwagen ter beschikking voor de levering van voedseloverschotten aan sociale organisaties op hun grondgebied."

(Bron OVAM.link mei 2016 – pgn 4 -

www.ovam.be/sites/default/files/atoms/files/OVAM_link_april_2016_def.pdf)

De Schenkingsbeurs werd in 2015 gelanceerd en is al stevig ingeburgerd. In maart 2018 werd de kaap van de **1.000.000 kg** gehaald.

→ www.ovam.be/schenkingsbeurs-voorkomt-1000000-kilo-voedselverlies

Meer info?

Foodsavers

→ www.foodsavers.be

Schenkingsbeurs:

→ www.schenkingsbeurs.be



Adulthood Predict Better Dietary Behaviors and Intake 10 Years Later: A Longitudinal Study (Utter, Jennifer et al. Journal of Nutrition Education and Behavior , Volume 50 , Issue 5 , 494 – 500)

→ [https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(18\)30086-1/abstract](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(18)30086-1/abstract)

15) Ugly foods

Gekke groenten” of nevenstromen waarvan men denkt dat ze niet eetbaar zijn? Er verdwijnen er veel teveel. De cijfers vind je hier:

→ <https://lv.vlaanderen.be/nl/nieuws/cosmetische-kwaliteitseisen-bij-groenten-en-fruit-leiden-tot-voedselverlies>

→ https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/cosmetische_kwaliteitseisen_website_def.pdf

De mogelijkheden om als lokaal bestuur te werken rond deze problematiek zijn legio. De KVLV pakte het zo aan:

www.kvlv.be/NL/Nieuws/articleType/ArticleView/articleId/2235/Looks-zijn-niet-alles maar ook andere spelers zoals distributieketens deden hier al acties rond. Combinaties met het thema “Gleaning” (zie actie 7) zijn mogelijk. Veel van deze “uggly foods” blijven immers achter op het veld ... En natuurlijk ook met het thema “Redderestjes” (zie actie 12). Veel van die “uggly foods” kunnen immers verwerkt worden in soep, dips, pesto’s ...



Inspiratie?

→ Wonky verwerkt deze groenten tot smeersels en tapas, met ook broccoli stronkjes of peterseliesteeltjes en legt altijd de link met voedselverlies. ... www.wonkyfood.be/

→ En in Nederland is er “kromkommer” met de “Kromcommunity” een verzameling van iedereen die betrokken is bij onze gekke groente projecten en iedereen die ook vindt dat ‘krom het nieuwe recht’ is www.kromkommer.com/kromcommunity/

16) Verpakkingen

Voeding moet haast altijd vervoerd worden. Om verlies te voorkomen moet voeding meestal verpakt worden. Helaas veroorzaken die verpakkingen ook veel afval. Met herbruikbare zakken en doosjes allerhande kan veel van dat afval voorkomen worden maar niet alles en soms veroorzaakt iets te weinig verpakking dan weer voedselverlies. Soms zoveel voedselverlies dat de balans van de milieu-impact van voeding-met-verpakking **lager** is dan die van voeding-zonder-verpakking. Qua voedselverlies biedt het aanbod aan verpakkingen van kleinere porties wel veel mogelijkheden. Je kan als consument kiezen voor net die hoeveelheid die je nodig hebt met minder risico op voedselverlies. En kiezen voor hersluitbare/herbruikbare/geproportioneerde verpakkingen is nog beter. De problematiek “Voedselverlies en verpakkingen” werd grondig onderzocht. Alle info hierover

→ www.ovam.be/sites/default/files/atoms/files/Voedselverlies-en-verpakkingen-2015.pdf



Meer info?

→ Goede voorbeelden van originele verpakkingen die voedselverlies kunnen voorkomen worden bijgehouden op deze Pinterestpagina: <https://nl.pinterest.com/pack2savefood/>

Inspiratie?

De toenemende aandacht voor de “plastic soap” en de problematiek van de microplastics en ook acties zoals “Mei plastic vrij” maken duidelijk dat de burger erg begaan is met het thema. Het ideale onderwerp voor een boeiend debat ...

→ www.meiplasticvrij.be/

17) Voedselcrisissen

Het is een terugkerend fenomeen: appels, fipronil-eieren, misoogsten door storm, overstromingen, droogte ... De eerste die er mee worden geconfronteerd zijn vaak de lokale besturen. Hoe hulp organiseren? Wat zijn de mogelijkheden om de lokale boeren te steunen? Een lokale aanpak op voorhand uit tekenen kan veel voorkomen.

Inspiratie?

“Juice for change” is een mooi voorbeeld van wat kan.

→ <https://www.koalect.com/project/5236/overview>

→ https://youtu.be/MS_g45JqBHg

OP KOMST: de met de regelmaat van de klok terugkerende voedselcrisissen vergen een systematische aanpak. Daarom werd in de Roadmap Voedselverlies in actie 10 bepaald dat er ketenbreed zal gewerkt worden aan een draaiboek voedselcrisissen .

18) Volkstuintjes, deeltuin, stadslandbouw ...

Wat is de waarde van voedsel? Sommigen zeggen dat voedselverlies pas zal verdwijnen als de mensen meer respect zullen hebben voor voeding.

Door zelf tomaten te kweken leer je snel hoe moeilijk het is. Wie er handig in is/wordt kan er veel uit halen. En wat doe je met die overschot aan courgettes? Wecken? Hoe doe je dat? Steeds meer mensen willen het te weten komen. Geen wonder dat volks- en moestuintjes populairder dan ooit zijn. Dat je het samen met anderen kan ontdekken maakt het een mooie sociale activiteit “met benefits”. Een uitgelezen kans voor lokale besturen om hiervoor ruimte te voorzien, activiteiten te organiseren ...

Meer info?

Over de moestuin: → www.tuinhier.be/nl/home www.velt.be/categorie/samentuinen
www.velt.be/workshops-moestuin

De deeltuin: → www.kvlv.be/deeltuin

Over inmaaktips en “wecken” op piekoverschotten (vb courgettes) – VELT biedt cursus bewaartechnieken aan:

→ <http://www.velt.be/activiteiten/bewaartechnieken-lang-leve-de-oogst>

Meer info over stadslandbouw kan je vinden in het onderzoek “Nieuwe boeren op nieuwe gronden. Op zoek naar een verdienmodel.”

→ <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties-cijfers/studies/innovatie-en-toekomst/nieuwe-boeren-op-nieuwe-gronden>

Gezond uit eigen grond?

Voor gezonde groenten is wel niet elk lapje grond geschikt. Hoe weet u of uw grond vervuild is? Over welke stoffen gaat het dan? Hoe beperkt u de impact? Op de website www.gezonduiteigengrond.be/ vindt u een leidraad om na te gaan of uw tuingrond geschikt is. www.ovam.be/gezond-tuinieren

19) Zorg / ziekenhuizen

Ieder lokaal bestuur heeft wel een OCMW, zorginstelling, ziekenhuis waar gekookt wordt of voeding verdeeld. In de zorg gaat nog veel voedsel verloren. In Brugge loopt momenteel een project om te zien wat mogelijk is. Na afloop wordt hiervan een dossier gemaakt en een workshop georganiseerd.

→ Project Brugge <http://www.detoekomstvanbrugge.be/nl/food-lab>

Wie nu al aan de slag wil kan zich laten inspireren op de website van het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin. Op deze webpagina worden o.a. voorbeelden, documentatie, tips en getuigenissen samen gebracht, maar ook andere initiatieven zoals infosessies aangekondigd. Zorginstellingen en -organisaties die een stapje verder willen gaan, kunnen dit kenbaar maken door de [engagementsverklaring van het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin](#) te ondertekenen. Wie geëngageerd is kan o.a. deelnemen aan de nulmeting *en krijgt toegang tot meer concrete hulpmiddelen zoals meetsjablonen, posters om voedselverlies kenbaar te maken en checklisten om een meting voor te bereiden.*

Meer info?

→ <https://www.departementwvg.be/voedselverlies>

→ <https://www.departementwvg.be/handvatten-instrumenten-tips-en-tricks>

→ of mail naar voedselverlies@wvg.vlaanderen.be.

20) Zwerfvuil

Het aandeel outdoor voedselresten in het zwerfvuil is niet te onderschatten. Een aantal mogelijkheden: acties rond frietkoten, hamburgerresto's, markten ...

Meer info?

Bezoek de website met tal van tips en het praktijkboek:

→ <http://mooimakers.be/>

→ Het Praktijkboek: mooimakers.be/praktijkhandboek

4 INVALSHOEKEN-DRAAGVLAK

Voedselverlies aanpakken op lokaal vlak? Niet gemakkelijk! Er een draagvlak voor vinden in de eigen administratie/organisatie is niet evident. Maar het thema aanpakken vanuit verschillende diensten kan veel mogelijk maken. Een voorbeeld daarvan is de “Foodsavers Gent” in het tijdschrift Lokaal van VVSG (april 2018, pgn 54) leggen ze, bijvoorbeeld, uit hoe ze door in te spelen op armoedebestrijding, tewerkstelling én klimaat de financiering van het project rond kregen. De mogelijkheden die er zijn vanuit de verschillende invalshoeken kunnen elkaar dus versterken én het draagvlak vergroten. In dit hoofdstuk schetsen we kort enkele bruikbare invalshoeken.

- 1) Armoede
- 2) Klimaat / milieu-impact
- 3) Korte keten
- 4) Middenveld
- 5) Ruimte voor voeding
- 6) Innovatie: de restjesfabriek
- 7) Lokale voedselstrategie
- 8) Van voedseldistributieplatformen tot voedselhubs

1) Armoede

Dat mensen honger lijden enerzijds en anderzijds voedsel wordt weggegooid blijft pijnlijk en onaanvaardbaar. Tal van initiatieven gebruiken dan ook de voedseloverschotten om er eten van te maken voor kansarmen. Deze initiatieven mogen uiteraard geen deloyale concurrentie mogen zijn voor de ‘reguliere’ sector maar tal van voorbeelden tonen aan hoe dit succesvol kan worden aangepakt.

Met de Schenkingsbeurs, de ‘Sociale kruideniers’ en ‘Sociale restaurants’ (zie ook S-13) kan men als lokaal bestuur ook een belangrijke lokale aanvulling geven aan de klassieke voedselbedelingen. Geïnteresseerd? Komosie zorgt voor een actieve ondersteuning aan startende en bestaande sociale (economie) organisaties in Vlaanderen om sociaal aan de slag te gaan met en rond voedseloverschotten.

Werken met voedseloverschotten geeft ook mogelijkheden voor sociale tewerkstelling voor mensen die ver van de arbeidsmarkt staan en dikwijls in armoede leven. Denk maar aan werk in een distributieplatform of het verwerken van voedseloverschotten tot nieuwe producten. Lokale besturen kunnen hierin zowel een operationele als coördinerende/ sturende rol opnemen. Voor meer info hierover kan je contact opnemen met KOMOSIE.

Met het **doeboek “sociaal aan de slag met voedseloverschotten”** werd enkele jaren geleden al gekeken naar de mogelijkheden. In dit boek wordt bekeken onder welke voorwaarden voedselhulp deel kan uitmaken van een structureel beleid voor armoedebestrijding (zie:

www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/sociaal-aan-de-slag-met-voedseloverschotten



Komosie onderzocht de mogelijkheden in haar **inspiratieboek**

→ www.komosie.be/ko/themas/foodsavers/innovatieproject--inspiratieboek_143.aspx en de Schenkingsbeurs geeft lokale besturen een beeld van wie ermee bezig is in de regio (zie S-13).

→ Sociaal aan de slag: www.komosie.be/ko/themas/voedselverlies_112.aspx

→ Sociale kruideniers: www.socialekruideniersvlaanderen.be

→ Sociale restaurants : www.komosie.be/ko/themas/foodsavers/lerend-netwerk-sociale-restaurants_139.aspx

2) Klimaat / milieu-impact

Voedsel heeft een zware milieu-impact. Voedselproductie vraagt water, land, energie, arbeid en kapitaal. Maar ook de distributie en bereiding vergen veel van ons milieu. Bovendien worden onze grondstoffen alsmaar schaarser. Europa en Vlaanderen zien de strijd tegen voedselverlies dan ook in een breder kader van grondstoffenefficiëntie. Ze willen onder meer voedsel dat niet geschikt is voor consumptie op een andere manier inzetten.

De klimaatimpact van voeding en voedselverlies is niet te onderschatten! Om één kg voedsel te produceren heb je gemiddeld 3,2 kg CO² equivalenten nodig. Als je kan voorkomen dat die kg verloren gaat, kan je de ecologische voetafdruk verkleinen (Bron: “FUSIONS: Criteria for and baseline assessment of environmental and socio-economic impacts of food waste” pg. 156: “Both approaches show a result of around 3.2 kg CO²-Equivalentents per kg consumed food”)

→ <http://eu-fusions.org/index.php/about-fusions/news-archives/355-european-project-fusions-measures-the-environmental-and-socio-economic-impacts-of-food-waste>

3) Korte keten

Korte keten is een manier van verkopen waarbij er een rechtstreekse band is tussen producent en consument. Op die manier kan de landbouwer zijn prijs, de productiemethode en het aanbod zelf bepalen. Als consument krijg je in ruil verse en kwaliteitsvolle producten recht van bij de boer. Zonder veel voedselkilometers of verpakkingsafval. En bovendien ondersteun je de lokale economie.

→ <https://weekvandekorteketen.be/info/>

In theorie zou een korte keten de kans op voedselverlies kunnen beperken. In de praktijk is dit uiteraard geen automatisme. Een Franse studie maakte duidelijk dat productiewijze en transport de milieuvoordelen sterk kunnen beperken. Meer info:

→ www.actu-environnement.com/media/pdf/news-29282-avis-Ademe-circuits-courts.pdf).

Steeds meer steden brengen voedselproductie opnieuw in de stad of zoeken daarvoor contact met het nabije platteland. Kleine en grote initiatieven zoeken hun plek in deze boeiende context. VELT spreekt van “**voedselpillen**” ze versterken band tussen de lokale voedselproductie en – gebruik.

→ www.velt.be/voedselrijk

De kortste keten is uiteraard “**Stadslandbouw**”: het telen van groenten op het dak van grootwarenhuizen en veilingen of soms zelfs in de supermarkt, maakt de keten ultra kort. Tal van projecten zijn er mee bezig. Meer informatie is terug te vinden in: “Nieuwe boeren op nieuwe gronden. Op zoek naar een verdienmodel.”

→ <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties-cijfers/studies/innovatie-en-toekomst/nieuwe-boeren-op-nieuwe-gronden>

In **Gent** zijn alle initiatieven terug te vinden op www.gentengarde.be en er is een kaart met alle initiatieven (<https://gentengarde.stad.gent/kaart>). In Gent wordt ook verkend welke mogelijkheden er zijn om de korte keten op te schalen door ook grootafnemers meer te betrekken in de afzet van korteketenproducten.

→ “Hoe korte keten opschalen? - Op zoek naar partnerschappen tussen landbouwers en grootafnemers in Gent en omstreken”
stad.gent/sites/default/files/page/documents/20171201_DO_OPSCHALING%20KORTE%20KETEN%20eindrapport.pdf

Ook in **Brugge** werden de korte keten projecten mooi in kaart gebracht - het toont waar het allemaal gebeurt en zet samenwerking in gang ...

→ www.korteketenkaart.be/#/

OP KOMST

Binnen VVSG werd een aanspreekpunt opgericht dat de mogelijkheden bekijkt. Interessante cases en goede voorbeelden zullen op een “praktijkenbank” verzameld worden en de info wordt nu al via een nieuwsbrief verspreid. **Meer info:**

→ VVSG: www.vvsg.be/sites/voedseldag/programma/Pages/Een-lokale-voedselstrategie-voor-mijn-gemeente.aspx

Inspiratie?

De lokale markt van **Marta** in Antwerpen

→ <https://youtu.be/clU-tRIVVAE>

De Buurtkar in **Bornem** brengt verse lokale producten rond in Bornem gekoppeld aan sociale hulp

→ www.buurtkar.be/

De **boerenmarkt** 2.0 in Deerlijk – traditionele boerenmarkt met QR-codes die gescand worden en dan in een keer afgerekend

→ www.veldverkeners.be/nieuw-lokaal-markt-in-deerlijk en <http://www.lokaalmarkt.be/nl>

Het lokaal voedselmodel van **Avani**:

→ <http://ecofoodavani.com/>

De **voedselteams**

→ www.voedselteams.be

Boeren en burens

→ <https://boerenenburens.be/nl>

4) Middenveld

Het middenveld staat tussen de overheid en de burger. Tal van verenigingen en organisaties nemen ook thema's als voeding en voedselverlies op in hun werking. Lokale besturen ervoor zorgen dat het aanbod over dit thema voldoende gekend geraakt bij hun burgers door het opnemen van hun aanbod in de eigen programmatie van vormingen en cursussen of hun acties te communiceren en te ondersteunen.

Meer info?

11.11.11 “sorry is niet genoeg” → <http://www.nietgenoeg.be/>

Velt: → www.velt.be/

Ricolto (Vredeseilanden), → www.rikolto.be/

Transitienetwerk Middenveld

→ www.voedsel-anders.be/portretten/116-niets-gaat-hier-verloren

BBL

→ <https://www.bondbeterleefmilieu.be/artikel/een-moestuyn-die-generaties-en-buurten-verbndt-ook-jouw-gemeente>

Netwerk Bewust Verbruiken:

→ www.bewustverbruiken.be/artikel/voedsel-ruilen-en-delen-een-overzicht

Foodwin: netwerk ter vermindering van voedselverlies. Vooral gekend als organisator van de [Food waste awards](#)

→ www.foodwin.org .

Vlaco: kringloopkrachten communiceren in Vlaanderen over de biologische kringloop en het verwerken van restjes. In bepaalde afvalintercommunales zijn zgn. “kringloopkrachten-met-een-plus” aan de slag. Deze zijn gespecialiseerd in het communiceren over een bepaald aspect van de biologische kringloop, zoals bv. het beperken van voedselverlies.

→ www.vlaco.be

5) Ruimte voor voeding

In een dichtbebouwde regio als Vlaanderen is beschikbare landbouwgrond schaars en duur. De ongeveer 650.000 hectare bestemd voor landbouw veilig stellen voor de landbouw is ook voor lokale besturen een uitdaging ... Landbouwgrond is (te) duur en moeilijk toegankelijk voor landbouwers die aan de slag willen. **Wat kunnen lokale besturen doen?** Lokale besturen kunnen braakliggende gronden ter beschikking stellen van landbouwers die ermee aan de slag willen en zo deze gronden gebruiken om lokale voedselproductie te steunen. Of door volkstuintjes te organiseren (zie V-18) of hoeveverkoop van lokale boeren te promoten. Een voorbeeld: de gemeente **Wommelgem** beschikt over 3,7 ha grond in agrarisch gebied die ze ter beschikking stelt aan een bioboer voor de uitbouw van een CSA-boerderij (Community Supported Agriculture).

→ over CSA: www.csa-netwerk.be/netwerk

→ “Nieuwe boeren op nieuwe gronden”: <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties-cijfers/studies/innovatie-en-toekomst/nieuwe-boeren-op-nieuwe-gronden>

Nieuw: “De landgenoten”

De Landgenoten kopen of beheren landbouwgrond en verhuren die aan bioboeren. Samen met een groeiende beweging van meer dan 1000 boeren en burgers kochten ze al 14 hectare grond voor zeven biolandbouwbedrijven.

→ <https://delandgenoten.be/>

→ www.vilt.be/de-landgenoten-schrijft-visie-over-landbouwgrond-neer

En waarom niet een **voedselbos**?

→ www.hetvoedselbos.be/

6) Innovatie: de restjesfabriek

Met veel van de resten en nevenstromen in de landbouw en voedingsindustrie kan men nog nuttige dingen doen. Soms slaagt men er in om zelfs nieuwe voedingsproducten te maken. Zo onderzoekt de **restjesfabriek**, een project van [Komosie](#) i.s.m. [Vives](#) en maatwerkbedrijf [De Winning](#), met welke voedseloverschotten nieuwe voedselproducten zouden kunnen gemaakt worden. Een toolbox werd ontwikkeld voor nieuwe producten ... en de eerste producten “rolden van de band”. Deze koekjes gemaakt van bierdrift of de balletjes van steeltjes van champignons zijn nu al verkrijgbaar. Voor ieder lokaal bestuur de ideale snack voor bezoekers of recepties.

Meer info?

→ www.komosie.be/ko/themas/foodsavers/de-restjesfabriek_173.aspx



7) Lokale voedselstrategie

Een werking rond voedselverlies op lokaal vlak uit de grond stampen is niet evident. De kans op slagen vergroot door het goed te kaderen in een goed overlegde lokale voedselstrategie. Door het uitwerken van zo'n strategie kan men “voedselproductie en –consumptie” op de agenda zetten, meerwaarde zoeken door verschillende groepen bij elkaar te brengen en sociale cohesie en integratie bevorderen. Waar mogelijk worden ook kringlopen gesloten.

(Bron: IPO-advies, <https://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/korte-keten/strategisch-plan>)

De eerste voedselstrategie die in België gelanceerd werd, was die van Gent Alle info vind je hier:

→ <https://gentengarde.stad.gent/wie-zijn-we>

In **Brugge** ontwierp men met het Food Lab een duurzame voedselstrategie rond de thema's korte keten, Fair Trade, stadslandbouw, voedselverlies en educatie

→ www.detoekomstvanbrugge.be/nl/food-lab) ... En Brugge ontving hiervoor p 3^e MUFPP-award in Spanje (Valencia) voor het innovatief project rond voedselreductie in Brugge zorginstellingen (zie actie 19 en punt 1.5.2).

In **Leuven** werd in juni 2018 “Voeding verbindt” gelanceerd. Deze Leuvense voedselstrategie wil de lijm zijn tussen de vele landbouw- en voedingsinitiatieven in Leuven en omgeving en wil een signaal geven aan het beleid, bedrijven, inwoners ... om hier werk van te maken.

www.leuven2030.be/sites/default/files/attachments/Leuvense%20voedselstrategie_Voeding%20verbindt.pdf

De VVSG ondersteunt gemeenten en steden bij het uitwerken van een voedselstrategie. Meer info

→ VVSG: www.vvsg.be/sites/voedseldag/programma/Pages/Een-lokale-voedselstrategie-voor-mijn-gemeente.aspx

Inspiratie?

In 2015, tijdens de wereldtentoonstelling in **Milaan** stond voeding centraal. Het MUFPP (“[Milan Urban food Policy Pact](#)”) is een internationaal pact voor de ontwikkeling van een duurzaam en

eerlijk stedelijk voedselsysteem. Het pakt van Milaan biedt gemeenten en steden een kader om te werken aan een voedselstrategie. Tal van lokale overheden kregen de gelegenheid om goede voorbeelden te tonen. Brugge en Gent ondertekenden dit pact al.

→ Urban Food Policy Pact:

- de tekst: www.milanurbanfoodpact.org/text/

- het handboek: www.milanurbanfoodpact.org/good-practices/

8) Van voedseldistributieplatformen tot voedselhubs

Met de Schenkingsbeurs, Voedseldistributieplatformen, Sociale Kruideniers, Sociale restaurants, de Restjesfabrieken en, bijvoorbeeld, acties rond het bemesten van velden met lokale compost i.p.v. kunstmest kan de (koolstof) kringloop gesloten worden en krijgt de voedselhub in een **circulaire economie** vorm. Lokale besturen kunnen daarin een belangrijke rol spelen. Ze kunnen het gebruik van de **Schenkingsbeurs** stimuleren, een voedselveilige distributie organiseren in lokale **Voedseldistributieplatformen** en de werking van sociale kruideniers en sociale restaurants aan te moedigen. Het geheel van deze maatregelen kan doorgroeien tot een heuse lokale voedselhub.

“Hoewel een korte keten eenvoudig te organiseren lijkt – gelet op het beperkt aantal tussenschakels – is het een uitdaging om het product zo efficiënt mogelijk bij de consument te krijgen. De beperkte volumes en het gebrek aan efficiëntie en professionalisering vormen belangrijke aandachtspunten bij logistiek in de korte keten. Wat opvalt is dat het logistieke plaatje niet alleen moeilijk te optimaliseren valt, maar dat het zelfs vaak over het hoofd gezien wordt. ... Dat soort initiatieven kan worden versterkt door de aanwezigheid van een overkoepelende organisatie of een platform die die initiatieven met elkaar in contact brengt en verbindt. Die taak zou vervuld kunnen worden door een ‘voedsel hub’. Dat sluit aan bij de al bestaande voedsel hubs, die stad en platteland met elkaar willen verbinden door het organiseren van knooppunten.

Een ‘voedsel hub’ is een geoptimaliseerd logistiek systeem met korte afstanden voor voedsel, waar ook verschillende vormen van dienstverlening aan de landbouwer worden samengebracht en reststromen worden gebundeld.

Daarnaast functioneert een dergelijke voedselhub ook als satelliet voor de stedeling. Aan steden en gemeenten wordt geadviseerd om de ontwikkeling van dergelijke voedsel hubs te onderzoeken en te ondersteunen als een combinatie van fysieke plekken en een netwerk. De bestaande voedselafhaalpunten (buurthuizen, kringwinkels,...) zijn de eerste concrete aanzetten van dergelijke hubs.”

(Bron [www.vlm.be/nl/SiteCollectionDocuments/IPO/IPO-advies%20-%20Lokale%20voedselstrategie%3%ABn%20\(web\).pdf](http://www.vlm.be/nl/SiteCollectionDocuments/IPO/IPO-advies%20-%20Lokale%20voedselstrategie%3%ABn%20(web).pdf). Pg. 21 IPO advies)

5 HOE DOEN ZE HET IN ...

In Vlaanderen zijn tal van steden al aan de slag met voedselverlies. We geven hier info over een aantal steden met veel expertise maar er zijn ook kleinere gemeenten die al initiatieven hebben opgezet (bv [Slaatjepraatje](#) of [Voedsaam](#)). Eén van de toekomstige workshops van het netwerk

zal deze problematiek onderzoeken.

1) Gent

Met Gent en Garde is een enorm project lopende in Gent. Gent en Garde is de voedselstrategie van Stad Gent en brengt tal van Gentse initiatieven samen, zoals het Spilvarken, de Restorestjes, Foodsavers Gent, kweek van zwammen op koffiegruis, Urban Smart Farm met aquaponics, tal van buurt- en schoolmoestuinen, een nieuw korte ketenplatform, enz. Op www.gentengarde.be vind je een overzicht van tal van initiatieven in Gent.

Meer info?

- <https://gentengarde.stad.gent/>
- <https://stad.gent/trefwoord/foodsavers>

2) Brugge

Stad Brugge werkte een voedselstrategie uit rond de thema's korte keten, Fair Trade, stadslandbouw, voedselverlies en educatie, tonen. Het "Brugs Food Lab" werd opgericht om deze voedselstrategie en richtlijnen te ontwikkelen en uit te werken (info:).

Meer info?

- www.detoekomstvanbrugge.be/nl/food-lab

3) Kortrijk

In Kortrijk brengt 'Food Act' gezonde voedseloverschotten bij de juiste mensen. 'Food Act' is een voedselhulpnetwerk dat gezonde voedseloverschotten bij producenten recupereert en die gratis en rechtstreeks bij doelgroepen en voedselhulporganisaties levert.

De producten worden bij lokale landbouwbedrijven, fruit- en groentehandelaren, veilingen, marktkramers ... opgehaald en terug verdeeld.

Wekelijks worden honderden broden herverdeeld. Daarnaast worden er wekelijks ook honderden kilo's groenten en fruit opgehaald bij lokale handelaren. Het gaat over seizoensgebonden groenten zoals prei, wortelen, raapjes, knolselders, appels en peren, bananen, appelsienen ...

De voedseloverschotten komen, via de samenwerking met bovenvermelde diensten en organisaties, wekelijks terecht bij ongeveer 1000 mensen die leven in armoede. Op enkele plaatsen wordt er ook samen met mensen in armoede met deze voedseloverschotten gekookt. Op deze manier krijgen de mensen een betere productkennis, leren ze (opnieuw) om zelf aan de slag te gaan en leren ze samen met anderen koken wat dan weer de sociale cohesie ten goede komt.

Verder bouwend op eerdere opgedane ervaringen wil men nu in Kortrijk werk maken van een doorgedreven voedselstrategie die betrekking heeft op alle schakels van de voedselketen. In samenwerking met diverse lokale actoren zoals voedselhulpinitiatieven, caritatieve verenigingen,



lokale marktkramers, landbouwers, handelaren, horeca, de voedselbank, groothandelsmarkten en veilingen wil men zo een lokale voedselstrategie uit werken en implementeren.

Meer info?

→ <https://kortrijkmangetout.be/>

4) Brussel

In Brussel is een heel beleid ontwikkeld rond “Good food” met tal van initiatieven en met veel aandacht voor voedselverlies:

Meer info?

→ www.goodfood.brussels.nl

→ www.goodfood.brussels.nl/content/de-good-food-strategie-0

→ www.goodfood.brussels.nl/content/minder-verspilling-daar-varen-we-allemaal-wel-bij-0

6 INTERNATIONAAL / EUROPESE UNIE

De Europese Unie heeft zich achter de [Sustainable Development Goals](#) (SDG) van de Verenigde Naties geschaard. Eén van die doelstelling (SDG 12.3) is de halvering van het voedselverlies tegen 2030. Het belang hiervan kan nauwelijks onderschat worden. Ieder lokaal bestuur kan in zijn motivatie “waarom doen we dit?” in laatste instantie terugvallen op dit internationaal aanvaard uitgangspunt.

Op tal van websites van Europese en Internationale organisaties is informatie over voedselverlies terug te vinden. We vermelden hierbij:

→ De SDG 12.3: <https://champions123.org/target-12-3/>

→ De Europese Unie: alle info op: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

Vanuit Europa worden landen ook concreet gesteund met projecten zoals **Refresh** (opvolger van het **Fusions** project). Hier worden projecten worden oa interessante onderzoeksprojecten bij gehouden en cijfermateriaal verzameld.

→ www.refreshcoe.eu/resources/

Daarnaast werden ook de lidstaten opgeroepen om aandacht te hebben voor voedselverlies in hun preventieplannen. Deze plannen zijn consulteerbaar op:

→ www.eea.europa.eu/themes/waste/waste-prevention/waste-prevention

→ www.eea.europa.eu/themes/waste/waste-prevention/countries/belgium-flanders-region-fact-sheet

Europese lidstaten moeten dus meer afvalpreventie maatregelen te treffen om voedselverlies te voorkomen maar dat is, bij gebrek aan data over de kosten en baten niet zo gemakkelijk. De problematiek werd onderzocht door **Recreate**. Hierbij werd Ierland naar voor geschoven, onder meer omdat hier onderzoek werd verricht naar de manier waarop de gedragsverandering, nodig om het doel te bereiken, moet gerealiseerd worden. Om gedrag te veranderen is meer nodig dan informatie geven. Onderzoek van prof Simon O’Rafferty maakt duidelijk dat men het onderscheid moet maken tussen burger-consument, de gedragspraktijken bekijken, en geen effecten op korte termijn moet nastreven maar wel moet inwerken op de onderliggende waarden en normen door “common learning” en “peer-to-peer avenues” (pgn9)

- www.recreate-net.eu/dweb/system/files/files/PolicyBriefs/RECREATE_PolicyBrief_no7.pdf
- www.epa.ie/pubs/reports/waste/prevention/reports/EPA%20NWPP%20Annual%20Report%202016_web.pdf (pgn 27- 29).
- <http://stopfoodwaste.ie/>

En tenslotte vroeg het “Europese Comité van de Regio’s” zijn leden op om hun eigen ervaringen door te geven, en stelde aan de hand daarvan een document met zeven best practices op.

- <http://cor.europa.eu/en/news/Documents/Food-waste-best-practice-examples.pdf>

Naast initiatieven vanuit de Verenigde Naties en de Europese Unie nemen ook de lidstaten tal van initiatieven. Onmogelijk om een volledig overzicht te geven, we beperken ons dan ook tot die info die ook voor lokale besturen in Vlaanderen interessant kan zijn.

Nederland

In Nederland is er al lang veel aandacht voor de problematiek van voedselverlies. Als spreekt men er meer over “voedselverspilling”. In Vlaanderen is er verkozen om het om het woord “verspilling” niet te gebruiken omdat voor ons niet alleen gaat om het bewust en achteloos “verspillen” van voeding te voorkomen maar ook om het onvermijdelijk voedselverlies dat gepaard gaat met het produceren van voeding optimaal te valoriseren.

In het VANG (“van afval naar grondstof”) en dat is zowat het Nederlandse uitvoeringsplan voor huishoudelijk afval is er veel aandacht voor voedselverlies. Alle info:

- VANG: www.vang-hha.nl/preventie/
 - met handige tools zoals het “Eetmaatje” of de “Koelkaststicker”: www.vang-hha.nl/nieuws-achtergronden/2017/tools/
 - maar ook voor kennisdeling met producten zoals de [lunchbox](#)
- Daarnaast zijn er ook enorm veel initiatieven die de Nederlanders willen overtuigen om minder voedsel te “verspillen”:
- www.voedingscentrum.nl/minderverspillen
 - www.milieucentraal.nl/milieubewust-eten/voorkom-voedselverspilling/



- <https://twitter.com/twitter/statuses/920908776189911040>
- <http://nederlandvoedselland.nl/artikel/voedselverspilling-voorkomen-is-beter-dan-verminderen>
- En recent werd een campagne opgestart om ook in Nederland het doel van -50% te bereiken in 2030: [Verspilling is Verrukkelijk](#)

Aanrader: “Verspilling. De houdbaarheidsdatum nabij”. MVO Nederland maakt het inzichtelijk met het nieuwe gratis e-book: in negen stappen de mogelijkheden voor besparing, van de meest naar de minst ideale oplossing (MVO Nederland, juli 2016).

<http://mvonederland.nl/download-verspilling-de-houdbaarheidsdatum-nabij>

Groot-Brittannië

In Groot-Brittannië is men al jaren bezig met sensibiliseringscampagnes “Love food hate waste”. Alle info op

- www.lovefoodhatewaste.com/
- www.lovefoodhatewaste.com/food-match

Frankrijk

Frankrijk was het eerste land dat een wet uitvaardigde om grote grootwarenhuizen te verplichten om hun voedseloverschotten te schenken aan sociale organisaties. Er werd ook een [petitie](#) opgestart om op Europees vlak zo'n verbod te bekomen. Die werd inmiddels al meer dan een miljoen keer ondertekend en komt binnenkort op de Europese agenda.

Meer info over de aanpak in Frankrijk?

- www.linfoantigaspi.org/index.php/2017/02/14/2017-annee-du-consommateur-antigaspi/?platform=hootsuite
- www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/dechets/reduire-dechets/eviter-gaspillage-alimentaire
- www.casuffitlegachis.fr/

Duitsland

In Duitsland werd na een grondige analyse een zeer uitgebreide campagne opgestart onder de naam “zu gut fur die tonne”. Op de website: veel info, voorbeelden, inspiratie ...

- www.zugutfuerdietonne.de/

7 LITERATUUR

De Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020: alles over de Ketenroadmap en de eerste resultaten staat op www.voedselverlies.be

- Directe link naar de Ketenroadmap

http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/ketenroadmap_ondertekend_keten_en_ministers_kleur.pdf (2015)

- De cijfers van het voedselverlies in Vlaanderen in 2015 zijn hier terug te vinden:

<http://www.voedselverlies.be/monitor>

Het uitvoeringsplan (2016)

Lokale besturen nemen deel aan de acties tegen voedselverlies. In actie 30 (zie bijlage) wordt het netwerk voedselverlies naar voor geschoven.

<http://www.ovam.be/afval-materialen/wetgeving-en-beleidsplannen-of-programmas/uitvoeringsplan-voor-huishoudelijk-afval-en-gelijkaardig-bedrijfsafval>

Voedselverlies in ketenperspectief (2012)

Eerste globale studie over voedselverlies met de eerste inschatting van cijfers, de ketenbenadering en de “cascade van waardebehoud”:

<http://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/voedselverlies-in-ketenperspectief>

→ **De cascade:** de termen ladder van lansink, ladder van moerman, , afvalhierarchie ... allemaal begrippen die aangeven in welke volgorde men bepaalde materialen moet behandelen vooraleer ze verloren gaan. Voor voeding is in de “Roadmap voedselverlies”daarvoor de term “**cascade van waardenbehoud**” gebruikt:

– **waardenbehoud:** omdat voeding een waardevol product is. Met een unieke voedingschemische, energetische, sociale én economische waarde. Een product dat daarom zo goed mogelijk gebruikt worden, eerst voor de mens als dat niet lukt de dieren enz ...

- **cascade:** omdat voedingsproducten onherroepelijk vergaan. Vanaf het ogenblik dat de voeding klaar is voor consumptie tikt de klok en komt het er op aan het om zo snel mogelijk, zo hoog mogelijk in de cascade, te valoriseren volgens **een cascade, een proces dat in stappen verloopt.** Eerst voedsel voor de mens dan voor dieren enz....



Een goede aanpak van voedselverlies zorgt ervoor dat de voeding eerst en vooral door mensen wordt gebruikt en daarna gevaloriseerd wordt volgens de rangorde in de cascade van waardehoud.

Deze valorisatiemogelijkheden in de cascade zijn volop in ontwikkeling. Met de regelmaat van de klok komen er nieuwe innovatieve mogelijkheden bij: van oud brood bier maken, champignons kweken op koffieresten ...

Lokale besturen kunnen de bedrijven in hun regio bij iedere trap van de cascade ondersteunen en stimuleren om voedselverlies te voorkomen en de resten zo optimaal mogelijk aan te wenden. Het brengt de circulaire economie in de praktijk en zo wordt, door het toepassen van de cascade van waardenbehoud, de waarde van bio-grondstoffen geoptimaliseerd en het waardeverlies geminimaliseerd.”

(“Voedselverlies in ketenperspectief” OVAM, 2012, pg. 23 ev)

7.1 BIJLAGE 1: HET “UITVOERINGSPLAN VOOR HET HUISHOUDELIJK AFVAL EN GELIJKAARDIG BEDRIJFSAFVAL” - ACTIE 30

Het plan kan je downloaden op

→ www.ovam.be/afval-materialen/wetgeving-en-beleidsplannen-of-programmas/uitvoeringsplan-voor-huishoudelijk-afval-en-gelijkaardig-bedrijfsafval .

Op pagina 58 wordt het thema voedselverlies besproken

“8.1.2 Preventie

8.1.2.1 Bestrijden van voedselverlies

Voedselverlies is wereldwijd een probleem. Ook in Vlaanderen komt er nog voedsel in het restafval terecht. De sorteeraanlyse van 2014 trof 16,9 kilogram voedsel gerelateerd afval per persoon en per jaar aan. Een deel daarvan was nog perfect eetbaar. Dat er zelfs ongeopende verpakkingen werden aangetroffen maakt duidelijk dat er nog veel voedsel wordt verspild.

De Vlaamse overheid en de actoren van de voedingsketen hebben zich geëngageerd om het probleem van voedselverlies aan te pakken. Ze stelden de ‘Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020’ op en streven ernaar het voedselverlies in Vlaanderen tegen 2020 met 15% te doen dalen. Het uitvoeringsplan ondersteunt die doelstelling. De Ketenroadmap bevat onder meer acties inzake sensibilisering en monitoring om voedselverlies bij bedrijven te voorkomen. Dit uitvoeringsplan focust vooral op de rol van de lokale besturen en hoe ze voedselverlies kunnen voorkomen. Ze spelen daarin een sleutelrol.

Lokale besturen kunnen inspelen op diverse aanknopingspunten op lokaal en regionaal vlak:
– *in steeds meer gemeenten zijn voedselhulp- en sociale organisaties (sociale kruideniers, sociale restaurants, voedselbedelingsinitiatieven, andere sociale-economiebedrijven, volkskeukens, ...) actief aan de slag met voedseloverschotten. De OCMW-keukens kunnen daarop aansluiten. ‘Sociale kruideniers’ kunnen een belangrijke lokale aanvulling zijn op de klassieke en vaak caritatieve voedselbedeling die grotendeels bevoorraad wordt door de Voedselbanken. Wel moet er aandacht zijn dat dergelijke initiatieven geen deloyale concurrentie betekenen voor de reguliere sector;*

– *voedseloverschotten in de distributie worden in de toekomst in heel Vlaanderen systematisch opgehaald en verdeeld. KOMOSIE en andere partners hebben daarvoor online het multisectoriële platform ‘Schenkingsbeurs’ uitgewerkt (www.schenkingsbeurs.be). Daar worden de vraag en het aanbod van voedselschenken aan elkaar gekoppeld. Op die manier blijven de overschotten maximaal voor menselijke consumptie behouden;*

– *op Vlaams niveau speelt het expertise- en aanspreekpunt ‘Sociaal aan de slag met voedselverlies’ van KOMOSIE sinds 2013 een belangrijke rol. Het expertisepunt organiseert lerende netwerken rond sociale restaurants en het tegengaan van voedselverlies. Tweemaal per jaar zijn er ook infosessies voor sociale organisaties, sociale-economiebedrijven en lokale besturen die aan de slag willen gaan met voedselverlies.*

Lokale besturen kunnen diverse ondersteunende en versterkende taken opnemen, gelinkt aan de bovenstaande initiatieven. Maar er zijn nog meer mogelijkheden: zo kunnen de producten van lokale landbouw- en voedingsbedrijven hun weg vinden naar lokale distributiesystemen. Ook het transport van voedseloverschotten kan vaak beter. Lokale besturen kunnen daarin een belangrijke rol spelen door bijvoorbeeld een voedselveilige distributie te organiseren en het vervoer naar sociale kruideniers en restaurants te stimuleren.

Ook in hun eigen (OCMW-)keukens en catering kunnen lokale besturen acties ondernemen om het voedselverlies te meten en te reduceren. Dat leidt niet alleen tot minder voedselverlies, maar drukt ook de kosten.

Daarnaast zijn volks- en moestuintjes populairder dan ooit. Lokale besturen kunnen daarvan gebruikmaken door de initiatieven van Vlaco in de kijker te zetten. Lokale besturen zetten de eigen kringloopwerking met compostmeesters en kringloopkrachten in om rond voedselverlies te communiceren. Vlaco ondersteunt met allerlei communicatiemateriaal, red-de-restjes campagne, vormingen en infosessies, ...

Lokale besturen en/of middenveldorganisaties kunnen zelf ook leuke initiatieven uit de grond stampen: denk maar aan kringloopweekends, Red de restjes, Food Battles (zoals die in Nederland al bestaan), Feed the 5000, ... Daarmee tonen ze het grote publiek dat iedereen een verschil kan maken door het voedselverlies thuis te beperken. ... Lokale besturen kunnen die gebruiken om voedingsbedrijven te sensibiliseren en hen aan te sporen om voedselverliezen maximaal te voorkomen. Ook innovatieve projecten die voedselverlies op lokaal niveau terugdringen moedigt de Vlaamse overheid via het subsidiebesluit aan.

Actie 30: Door op lokaal vlak mensen samen te brengen en bruggen te bouwen, maken lokale besturen het verschil. Om dat structureel te organiseren en te versterken, staan in de planperiode de volgende acties op stapel:

op lokaal niveau een aanspreekpunt en overlegplatform inrichten waar de verschillende stakeholders elkaar leren kennen en samenwerken;

op Vlaams en lokaal niveau rondetafelgesprekken organiseren waar goede voorbeelden aan bod komen. Dat gebeurt onder meer samen met het bestaande overleg van het departement Leefmilieu, Natuur en Energie en het Lerend Netwerk Voedselverlies van KOMOSIE, maar het kan bijvoorbeeld ook gelinkt worden aan trefdagen van VVSG of andere events;

een praktijkboek voor lokale besturen opmaken dat goede praktijkvoorbeelden en bestaande kapstukken en maatregelen bundelt.

Alle initiatieven liggen maximaal in het verlengde van de 'Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020' en de bestaande initiatieven en actoren. Er wordt regelmatig met alle betrokkenen overlegd, in het bijzonder met VVSG, Interafval, GO4CIRCLE, Vlaco, KOMOSIE, ... in het kader van het Overlegplatform huishoudelijke afvalstoffen.

Trekker: OVAM en LNE

Betrokkenen: VVSG, Interafval, GO4CIRCLE, KOMOSIE en Vlaco, zelfstandigenorganisaties

Timing: tijdens de hele planperiode"

