

VOEDSELVERSPILLING

STEDEN EN GEMEENTEN SCHIETEN TE HULP



FOODWIN



VLAANDEREN
CIRCULAIR



INHOUDSTAFEL

3

STEDEN EN GEMEENTEN SCHIETEN TE HULP

- 4 } Waarom Voedselverspilling ?
- 5 } Over FoodWIN
- 6 } De rol van lokale besturen
- 8 } De Food Waste Journey

10

INSPIRATIE: SMAAKMAKENDE VOORBEELDEN

- 10 } De Food Waste Calculation van Leuven
- 11 } Brugge: een echte pionier
- 14 } Sociale herverdeling van voedseloverschotten
- 16 } Too Good To Go veroverd steden en gemeenten
- 16 } De soepstrijd op school in Sint-Gillis
- 18 } Mechelen swingt de (soep)pan uit
- 18 } Houston, Brussels has a solution!
- 19 } Gent duikt in haar frigo
- 19 } Eeklo wint de Food Waste Awards 2020
- 20 } Hapklare activiteiten

21

AAN DE SLAG

- 24 } Light-actieplan

STEDEN EN GEMEENTEN SCHIETEN TE HULP!

Van kleine gemeente tot grote stad: overal zijn oplossingen mogelijk tegen voedselverspilling. Om jouw stad of gemeente jullie daarbij op weg te helpen, heeft **FoodWIN** deze handleiding ontworpen. Deze handleiding zet een stads-of gemeentebestuur op weg naar een actieplan tegen voedselverspilling, en biedt bovendien pagina's vol inspiratie.

Dit leesvoer hebben we voor jou in petto:

In **deel 1** (p 3-9) vertellen we waarom voedselverspilling zo'n belangrijk thema is voor een stad of gemeente. Vervolgens leer je over de drie fases van de Food Waste Journey: van diagnose, naar strategie en actie.

In **deel 2** (p. 10-20) vind je inspirerende voorbeelden van andere steden en gemeenten en verschillende organisaties die zich dagelijks inzetten tegen voedselverspilling.

We hopen dat je in deze handleiding niet alleen inspiratie vindt, maar ook een duwtje in de rug om (nog meer) actie te ondernemen. Daarom vind je op pagina 22 een mini-actieplan om in te vullen.

Bij deze willen we je alvast luidkeels aanmoedigen, en bedanken om mee te strijden tegen voedselverspilling.

Warme groetjes
Het FoodWIN-Team



WAAROM VOEDSELVERSPILLING ?

Een derde van al het voedsel dat geproduceerd wordt, gaat verloren en bereikt jammer genoeg nooit ons bord. Wereldwijd gaat het om 1,3 miljard ton voedsel per jaar. Dat is 1 300 000 000 000 kg per jaar, of elke minuut iets meer dan het gewicht van het atomium.

Doorheen de hele voedselketen, zorgt dat voor een aanzienlijk verlies van zaden, water, energie, kunstmest, arbeid, grond en kapitaal. Bovendien komen bij de productie, verwerking en transport van voedsel ook enorm veel broeikasgassen zoals CO₂ vrij. Zo is voedselverspilling verantwoordelijk voor 8% (!) van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen.

Het is natuurlijk niet te verantwoorden dat eten verloren gaat, terwijl op dezelfde aarde intussen zo'n 800 miljoen mensen honger lijden.

Daar brengt FoodWIN verandering in!



OVER FOODWIN

FoodWIN is een sociale onderneming die werd opgericht in 2014. FoodWIN bestaat uit een team van experts op het gebied van voedselverspilling. We ondersteunen steden en gemeenten, grootkeukens (o.a. van zorginstellingen en scholen), en andere gemotiveerde organisaties om voedselverspilling te voorkomen. Dankzij al onze praktijkervaring zijn we in staat concrete tools aan te bieden aan steden en gemeenten.

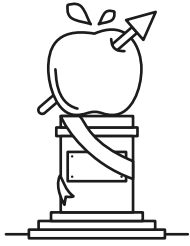
Participatie is een essentieel element in de werking van FoodWIN. FoodWIN is een krak in het faciliteren en ontwerpen van participatieve en co-creatieve processen. FoodWIN zet steeds alles op alles om lokale stakeholders mee te nemen in het proces, te enthousiasmeren en aan te zetten tot actie.

We zijn ervan overtuigd dat bij elke uitdaging op het gebied van voedselverspilling een oplossing hoort. Bestaat de geknipte oplossing nog niet? Dan bedenken we die samen!

FoodWIN werkte reeds samen met steden als Brugge, Gent, Leuven, Antwerpen en Brussel. Bovendien ondersteunen we regelmatig ook kleinere gemeenten, want ook daar valt veel voedsel te redden.

Met veel plezier gaan we ook met jouw stad of gemeente aan de slag!





Goed nieuws: strijden tegen voedselverspilling levert alleen maar voordelen op!

DE ROL VAN LOKALE BESTUREN

Acties en ambities tegen voedselverspilling duiken meer en meer op in de meerjarenplannen van veel steden en gemeenten. Er zijn dan ook redenen te over:



KLIMAATNEUTRALE TOEKOMST

Voedselverspilling vermijden is een van de meest doeltreffende manieren om de klimaatverandering tegen te gaan. Door een einde te maken aan alle vermijdbare voedselverspilling, zouden de broeikasgassen in Europa met 12% teruggeschroefd worden.



BESPAREN

Eten weggooien is geld weggooien. Door in te zetten op het verminderen van voedselverspilling, kan in een stad of gemeente geld bespaard worden waar het broodnodig is: o.a. bij scholen, zorginstellingen, ziekenhuizen, ondernemers en burgers.



MINDER AFVAL

Steden en gemeenten (of intercommunales) zorgen voor de inzameling van afval. En daar geldt natuurlijk: hoe minder, hoe liever. Een Londens initiatief slaagde er in 2012 in om op 6 maanden tijd, het huishoudelijk voedselafval met 15% te verminderen. Voor elke pond die de londense overheid investeerde, spaarden de afvalverwerkende bedrijven £8 uit. Toen in eigen land intercommunales IMOG en MIROM huisvuilzakken aan een analyse onderwierpen, bleek dat bij elke inwoner jaarlijks zo'n 25 á 28 kg voedsel in de vuilniszak belandt.



VOEDSEL HERVERDELEN

Een stad of gemeente kan voedseloverschotten verbinden met sociale organisaties. Ook voor de link met distributieplatformen is een lokaal bestuur de ideale tussenpersoon.

Door voedseloverschotten te recupereren en te herverdelen kunnen maatschappelijke organisaties mensen in nood voorzien van maaltijden en voedselpakketten. Zo verdeelde Foodsavers Gent in 2019 maar liefst 736 ton voedseloverschotten aan sociale organisaties. Hartverwarmend en maagvullend.



BURGERS INSPIREREN

Steden en gemeenten zijn het bestuursniveau dat het dichtst bij de burger staat. Laat dat nu net de grootste verspiller zijn in de voedselketen. Uit een onderzoek van de Vlaamse Overheid bleek dat de kostprijs van het voedsel dat jaarlijks per gezin wordt weggegooid, **369 euro** bedraagt. Lokale autoriteiten hebben veel mogelijkheden om inwoners aan te zetten om minder te verspillen. Denk dan aan lokale communicatiekanalen (maandblad, sociale media, flyers, ...) en evenementen.



DUURZAME ONTWIKKEFLINGS- DOELSTELLINGEN BEHALEN (SDG's)

Twee derde van de Vlaamse steden en gemeenten gebruikt de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) van de Verenigde Naties als kompas voor het beleid dat ze in deze legislatuur (2019-2024) voeren. Het verminderen van voedselverspilling past perfect binnen dat plaatje. Denk bijvoorbeeld aan de SDG's 'geen honger', 'verantwoorde consumptie en productie', en 'duurzame steden en gemeenschappen'. Bovendien is subdoelstelling 12.3 van de SDG's om tegen 2030 de voedselverspilling te halveren bij consumenten en in de retail, en deze ook in andere schakels van de voedselketen te verminderen.



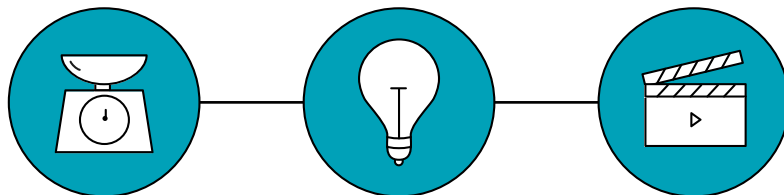
LOKALE ECONOMIE STIMULEREN

Een stad of gemeente is ook ideaal geplaatst om lokale ondernemers te steunen, verbinden, inspireren en informeren over oplossingen tegen voedselverspilling. Een lokaal bestuur is ideaal geplaatst om diverse stakeholders bij elkaar te brengen om samen aan oplossingen te bouwen. Denk dan bijvoorbeeld aan het Brugse Food Lab, dat een duurzame voedselstrategie voor Brugge uitwerkte en het festival (H)eerlijk Brugge organiseerde.



DE FOOD WASTE JOURNEY

FoodWIN ontwikkelde de 'Food Waste Journey', een traject in drie fases: van diagnose naar strategie en actie.



Voorbeelden: “De Food Waste Calculation van Leuven” (pagina 10), “Zorginstellingen zonder verspilling” (pagina 11), en “Eeklo wint de Food Waste Awards 2020” (pagina 19)

In 2020 ondersteunde FoodWIN zes Vlaamse gemeenten bij het co-creëren van een strategie tegen voedselverspilling, samen met lokale sleutelfiguren. FoodWIN faciliteerde het co-creatieproces en bracht inspirerende praktijkvoorbeelden. Hanne Heymans, FoodWIN: “Met een kernteam van lokale sleutelfiguren, brengen we de strategie tot leven. Tijdens twee of meer co-creatieve workshops, brainstormen we over oplossingen en draaien we de neuzen in dezelfde richting. Door samen te werken, komen we tot een gedragen strategie, en veel goesting om deze uit te voeren. We bepalen op welke sectoren we inzetten en koppelen daaraan een haalbaar actieplan op korte en lange termijn. Vervolgens kan de gemeente meteen aan de slag!”

STAP 1: DIAGNOSE

Het ideale startpunt is een diagnose, die een helder zicht geeft op de jaarlijkse hoeveelheid voedselverlies per sector en de bijkomende milieu- en financiële kosten. De stad of gemeente krijgt een beeld van hoe ernstig de verspilling van voedsel op het grondgebied is en welke maatregelen het dringendst zijn. Tegelijkertijd ziet een bestuur tot welke verbeteringen een actieplan kan leiden.

Een diagnose geeft zo een globaal overzicht van het probleem, en dient als stevige basis voor een impactrijke strategie.

STAP 2: STRATEGIE

2.1 - EEN COALITIE OPZETTEN

Voedselverspilling is een probleem, maar het biedt ook mogelijkheden. Daarom zetten we een coalitie op tussen met lokale stakeholders. De coalitie is een samenwerking tussen bedrijven, NGO's/non-profits, startups en verschillende stadsdiensten: duurzaamheid, economie, welzijn, sociale dienst etc.

2.2 - EEN STRATEGIE CO-CREËREN

Het is essentieel dat alle leden van de coalitie ook daadwerkelijk deelnemen aan de uitbouw van een strategie. Zo voelt iedereen zich betrokken genoeg en werken de stakeholders enthousiast mee aan de uitvoering van de plannen.

Wat houdt zo'n strategie in? We focussen op drie punten: (1) wat wil/moet men bereiken over 1 jaar, 5 jaar, 10 jaar, (2) waar, in welke sectoren wil men de voedselverspilling terugschroeven en (3) welke maatregelen worden er gedurende 1-3 jaar genomen? Eens een strategie vastligt, is het raadzaam een aantal keer per jaar samen te komen met alle leden om updates te overlopen, de samenwerking te stimuleren, nieuwe oplossingen te bedenken en eventuele barrières op te lossen.



STAP 3: ACTIE

Na de diagnose en de strategie, is het tijd voor actie! Er zijn talloze steden en gemeenten die reeds actie ondernamen en bewezen dat je voedselverlies zeer effectief kan aanpakken op lokaal niveau. Vanaf pagina 10 van deze handleiding vind je inspirerende casestudies. Je zal merken dat er een waaier aan mogelijkheden is, zowel voor grote steden als kleinere gemeenten.

Waardebehoud

Daarnaast is het belangrijk om acties te prioriteren naar het niveau van waardebehoud. Voedselreststromen kunnen nog veel waarde opleveren. Hoe hoger de valorisatie, hoe beter. Dat zie je ook op omgekeerde piramide van Moerman hieronder, de richtlijn op vlak van waardebehoud voor voedselreststromen.

PREVENTIE

voorkomen
voedselreststromen
aan de bron

HERVERDELING

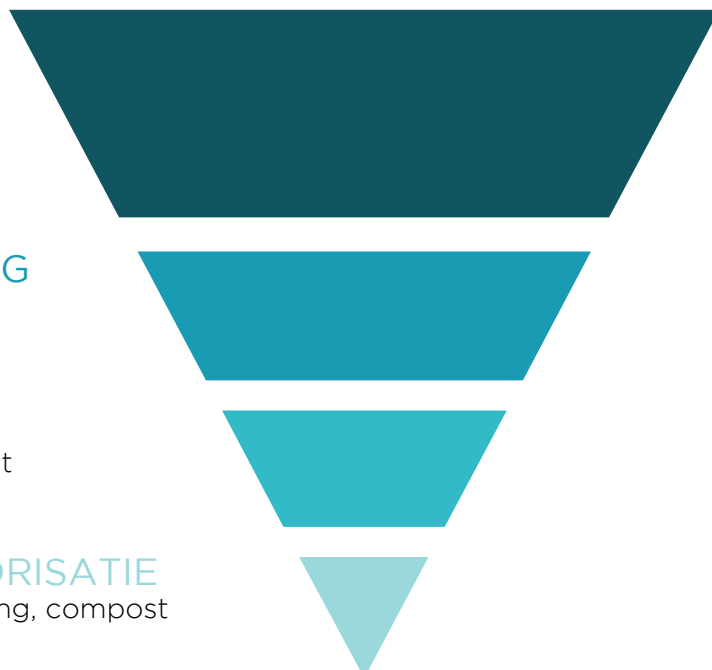
van overschotten

VERWERKING

van overschotten tot
menselijke voeding

LAGERE VALORISATIE

bijv. als dierenvoeding, compost
of energie



INSPIRATIE: SMAAKMAKENDE VOORBEELDEN

Tallose steden en gemeenten toonden reeds aan dat het mogelijk is voedselverspilling aan te pakken. Aan de hand van deze smaakmakende voorbeelden doorkruisen we het land.

Het ideale startpunt

in de strijd tegen voedselverlies is een diagnose, die een globaal overzicht biedt van het probleem, en dient als stevige basis voor verdere actieplannen. FoodWIN ontwikkelde daarom de Food Waste Calculator, een instrument dat de hoeveelheid voedselverlies per sector in een stad of gemeente inschat. Bovendien brengt deze tool in kaart hoeveel uitstoot van broeikasgassen en financiële kosten gerelateerd zijn aan dit verlies.

Ook andere steden,

zoals Brugge en Hasselt, gingen reeds aan de slag met een Food Waste Calculation.



DE FOOD WASTE CALCULATION VAN LEUVEN

Stad Leuven ontwierp met lokale stakeholders de voedselstrategie 'Voeding verbindt'. Een van de strategische doelstellingen van deze voedselstrategie is het voorkomen van voedselverlies en hergebruiken van overschotten. Voedselverspilling aanpakken is dan ook een belangrijk speerpunt in het beleid van stad Leuven.

In december 2019 bracht FoodWIN de hoeveelheid voedselverlies in kaart voor stad Leuven, als stevige basis voor verdere actie.

Veruit het meeste voedselverlies komt van huishoudens in Leuven. Deze informatie zette de stad aan tot gerichte actie om het probleem op te lossen. Stad Leuven is daarmee een voorloper in de strijd tegen voedselverspilling.

PREVENTIE

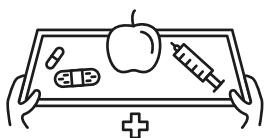


BRUGGE: EEN ECHTE PIONIER



In 2015 richtte de stad Brugge samen met FoodWIN en Coduco “Food lab Brugge” op, een kennis- en ontmoetingsplatform van stakeholders die werken rond duurzame voeding. Sindsdien heeft het Foodlab heel wat acties tegen voedselverspilling georganiseerd.

Zorginstellingen zonder verspilling



De stad Brugge ondersteunde vier zorginstellingen (twee ziekenhuizen, een bejaardentehuis en een cateringbedrijf dat levert aan zorginstellingen) gedurende een jaar om voedselverspilling tegen te gaan en kosten te sparen.

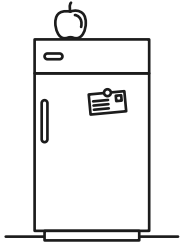
Zorgverlening is de primaire taak van zorginstellingen, maar ook hun rol als cateraar is niet te onderschatten. Daar komt helaas heel wat voedselverspilling aan te pas: gemiddeld 40% van het voedsel wordt er verspild. De zorgsector krijgt dan ook te maken met specifieke problemen m.b.t. voedselverlies. Hun ‘consumenten’ zijn er niet altijd uit vrije wil en de aantallen zijn erg onvoorspelbaar. Bovendien wordt gebruik van overschotten bemoeilijkt door strikte hygiënevoorschriften in de sector. Dat alles zorgt ervoor dat het terugschroeven van het voedselverlies een ingewikkelde zaak is.

Met de steun van de Stad Brugge faciliteerde FoodWIN de zorginstellingen bij het traject: van meten van voedselverspilling tot de zoektocht naar oplossingen op maat. De deelnemende organisaties veranderden hun communicatieprocessen, verkleinden porties en pasten het aanbod aan de vraag aan. Deze acties waren succesvol: één van de deelnemende organisaties verlaagde de voedselverspilling zelfs met maar liefst 39%!

Ziekenhuis in Brugge -
meten van voedselverspilling



Brugge voedt de 5000

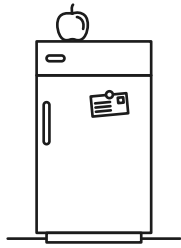


5000 mensen voeden, een hele opdracht denkt u? Het kan zelfs met overschotten! In mei 2016 organiseerde Food Lab Brugge in samenwerking met FoodWIN voor het eerst (H)eerlijk Brugge, een festival rond duurzame voeding. Er werd gefocust op lokale, duurzame en gezonde voeding. Ter gelegenheid van het festival werd er ook een Feeding the 5000 gehouden. 5000 mensen konden gratis genieten van een waar banket van voedseloverschotten. Chef-kok Pieter Lonneville en de leerlingen van Spermalie, Hotel en Toerismeschool Brugge, toverden heerlijke gerechten tevoorschijn met voedsel dat anders zou zijn weggegooid. Het project toonde de Bruggelingen hoeveel voedsel, dat eigenlijk nog steeds geconsumeerd kan worden, verloren gaat, en hoe lekker dat dat smaakt!



PREVENTIE

Een stad vol Food Winners



5000 was opnieuw het gouden getal in 2020, want Stad Brugge startte het project 'Food Winners', met als doel voedselverspilling te verminderen bij 5000 Bruggelingen over een periode van drie jaar.

- In het eerste jaar worden 50 ambassadeurs aangesteld, die vervolgens de nodige vaardigheden aangeleerd krijgen om minder te verspillen. Ze worden ondersteund via workshops, sociale media, een online platform, enz.
- In de tweede fase in 2021 wordt de groep uitgebreid naar 500 Bruggelingen die samen met de ambassadeurs leren hoe ze minder voedsel verspillen. Daarmee wil de stad het voedselverlies bij die groep met 30 procent verminderen.
- In de derde en laatste fase wil de stad zo'n 5.000 Bruggelingen bereiken. Ook daar moet het voedselverlies dalen met 30 procent. Als dat lukt, zal de stad we maar liefst 156 ton CO2 bespaard hebben.





SOCIALE HERVERDELING VAN VOEDSELOVERSCHOTTEN

Elke dag worden tonnen nog perfect eetbare voedingswaren verspild. Anderzijds moeten sociale organisaties een antwoord bieden op de steeds groeiende vraag van mensen in armoede of in een andere vorm van sociale uitsluiting.

De stad Kortrijk schoot in 2015 te hulp, en al snel volgden Gent en Sint-Niklaas. Anno 2020 zijn er in Vlaanderen maar liefst tien sociale distributieplatformen actief en twee in oprichting. Ze halen voedseloverschotten op bij verschillende bronnen (veilingen, voedingsindustrie, supermarkten, depots, boeren) en leveren hoeveelheden op maat aan sociale organisaties in hun werkgebied. In sommige gevallen komen deze organisaties de goederen zelf ophalen. Op hun beurt gebruiken deze organisaties de voeding om mensen in precieze situaties te ondersteunen. Er zijn bovendien ook sociale restaurants die met deze overschotten maaltijden maken.

Het werk wordt zoveel mogelijk uitgevoerd door mensen met een afstand van de reguliere arbeidsmarkt en op die manier een opleiding krijgen. Er is dus winst te boeken op ecologisch, economisch en sociaal vlak.

Het Zuid-West-Vlaams voedseldistributieplatform Food Act 13 won in 2019 de Food Waste Award in de categorie 'Lokale Besturen'. Food Act 13 gaat actief op zoek naar 200.000 kilo voedseloverschotten per jaar om deze te herverdelen aan mensen in armoede. Bovendien is het een activeringsproject waarbij medewerkers kunnen doorstromen naar de reguliere arbeidsmarkt.



Bij het opzetten van een sociaal distributieplatform zijn er verschillende opties voor een lokaal bestuur:

- Zelf opzetten en uitbaten: bv Kortrijk, Westhoek, Oostende, Gent, Sint-Niklaas, stad Antwerpen, arrondissement Antwerpen.
- Een sociaal economiebedrijf inschakelen voor de operationele kant: bv Mechelen (en omstreken) en Brugge.
- De werking uitbesteden: bv in de regio Zuiderkempen neemt de Kringwinkel de werking onder haar hoede en in Limburg is Samenlevingsopbouw aan de slag.

Aan de slag:

- Neem het opzetten van een sociaal distributieplatform mee als een concrete actie in de voedselstrategie of het actieplan tegen voedselverspilling van je stad of gemeente.
- Zoek een ingangspoort voor het initiatief op een van de vele mogelijke terreinen (milieu, sociale economie en/of aanpak armoede) en klop aan bij de betrokken diensten en/of schepenen.
- Sluit je aan bij een sociaal distributieplatform in je naburige gemeente of stad.
- Zet een distributieplatform op met een intergemeentelijke samenwerking.
- Ga op bezoek bij de bestaande sociale distributieplatformen om van hen te leren.
- Contacteer de Foodsavers voor meer informatie over het geheel van de werkingen of wil je je als distributieplatform aansluiten bij het onderlinge overleg, uitwisseling en afstemming om tot een gebiedsdekkende werking te komen. Zie www.foodsavers.be

De Schenkingsbeurs

vergemakkelijkt voedselschenken door voedselbedrijven die over onverkochte goederen beschikken (schenkers) in verbinding te brengen met de voedselhulp- en sociale organisaties die op zoek zijn naar schenkingen (ontvangers).



HERVERDELING



TOO GOOD TO GO VEROVERT STEDEN EN GEMEENTEN

Too Good To Go ontwikkelde een app die consumenten linkt met overschotten bij handelaars en horeca. De applicatie biedt handelaars de kans om extra omzet te genereren uit wat anders verloren. Gebruikers van de app leren nieuwe producten en lokale handelaars kennen, en kopen eten aan een verlaagde prijs.

Begin 2020 had de app in België al meer dan 1 miljoen gebruikers die samen 2 miljoen maaltijden redden dankzij 3000 partners.

Steden en gemeenten kunnen de impact van Too Good To Go vergroten. Too Good To Go heeft daarvoor een toolkit ontwikkeld (website, flyers, ...), die op maat van jouw stad of gemeente wordt aangepast. Verder zorgt de organisatie voor op maat gemaakte content om de communicatiekanalen van jouw stad of gemeente te ondersteunen.

VERWERKING



DE SOEPSTRIJD OP SCHOOL IN SINT-GILLIS

In 2018 besloot de gemeente Sint-Gillis duurzame voeding aan te bieden aan de kinderen van haar lagere scholen. Ze boden op dat moment al soep bij de lunch, maar die viel niet echt in de smaak, en er werd veel van verspild. Bovendien bevatte de soep slechts een klein percentage groenten.



De gemeente werkte samen met Coduco, expert in duurzame voeding, en die stelde voor om verse groentesoep uit te delen als tienuurtje.

Het uitdelen van de soep om 10 uur 's ochtends in plaats van 's middags zou verspilling verminderen en voor een gezond tussendoortje voor de kinderen zorgen.

Er was nog één twijfel: hoe kon een gemeente concurreren met cateringbedrijven die de soep tegen een zeer lage prijs (€ 0,25 per kind) verkopen? De oplossing? Door het inzamelen van onverkochte producten, kan de gemeente goedkoper verse groenten kopen. En dat kan grotendeels lokaal, op de markten in de gemeente.

De gemeente diende het idee in voor en projectoproep van Leefmilieu Brussel, en verkreeg budget om een maand lang een test te

financieren en een ondernemingsplan op te stellen.

In 2019 begeleidde Coduco het hele project, van de uitvoering van de test tot het opstellen van een businessplan. Als sociaal economiebedrijf kwam L'Îlot uit de bus, een organisatie die zich inzet tegen dakloosheid en reïntegratie van mensen op de arbeidsmarkt vergemakkelijkt.

Voor de test werden twee scholen met verschillende profielen geselecteerd: een school waarvan de leerlingen over het algemeen uit armere gezinnen komen en een andere school die al duurzame voedselprojecten aanbood. De scholen testten de verdeling van soep tijdens de pauze van 10 uur 's ochtends in oktober 2019.

Het resultaat? Een dagverse soep, met meer dan 50% verse groenten uit de recuperatie van onverkochte producten en zonder bouillon, zuivel of dierlijke producten. En of dat smaakt...

Coduco voerde verschillende bevestigingen uit voor en na de test, zowel bij ouders, kinderen als medewerkers die betrokken waren bij de distributie van de soep.

Met de ervaringen van deze test, de resultaten van de enquêtes en haar expertise, stelde Coduco een businessplan op. Daarin werd de mogelijkheid onderzocht om de distributie van de soep uit te breiden naar alle scholen in de gemeente en werd de kostprijs per liter soep geëvalueerd aan de hand van verschillende scenario's.

Uit het businessplan blijkt dat de kosten van de soep iets hoger zijn dan de huidige prijs. De surplussoep is echter van betere kwaliteit en maakt het mogelijk om lokale werkgelegenheid te creëren.



HERVERDELING



MECHELEN SWINGT DE (SOEP)PAN UIT

In juni 2019 bundelde de Mechelse wijk Bethaniënpolder-Auwegemvaart de krachten met FoodWIN en WOWfood voor de organisatie van een Disco Soup. Dat met partner STROOM, een project van de stad Mechelen dat samen met bewoners circulariteit promoot. Het vermijden van voedselverspilling is een van hun aandachtspunten.

Wat is er beter dan samen naar muziek

luisteren, dansen, koken, eten en tegelijkertijd buurtbewoners beter leren kennen? Dat is precies wat er gebeurt tijdens een Disco Soup, een evenement dat zorgt voor plezier, verbinding, bewustwording rond voedselverspilling, het redden van voedseloverschotten... en veel volle magen!

We kookten samen heerlijke pasta en couscous met overschotten van een lokale groenteboer. De plaatselijke jeugd zorgde voor de beats en moves.

Tijdens het snijden en schillen door brainstormden de buurtbewoners over mogelijke oplossingen om voedselverspilling in de buurt te verminderen.

Door middel van dot voting (stemmen met punten) konden de burens kiezen welke ideeën hen het meeste aanspraken. De jongsten speelden intussen een 'food waste fighter'-spel

Uiteindelijk genoot de hele buurt van een gratis en heerlijke maaltijd onder de zon. En de restjes? Die gingen natuurlijk mee naar huis!



PREVENTIE



HOUSTON, BRUSSELS HAS A SOLUTION!

Brusselse inwoners gaan in 2020 en 2021 op missie. Het doel: voedselverspilling thuis verminderen met 30% door middel van gedragsveranderingen op lange termijn. Het hele project en de communicatie zijn tweetalig.



In 2020 volgen een 15-tal voorbeeldgezinnen een intensief begeleidingstraject met verschillende uitdagingen: eten kopen, bewaren, koken... zonder verspilling. Vooraf meten ze hun voedselverspilling, en een impactmeting achteraf biedt een zicht op de resultaten.

De missie breidt uit in 2021, want dan nemen de geselecteerde Brusselse huishoudens de rol op van ambassadeurs. Zij zullen d.m.v. een grootschalige campagne Brusselaars overtuigen om mee te strijden tegen voedselverspilling, en hen tonen hoe dat kan.

Food Waste Mission Brussel wordt uitgevoerd door FoodWIN met steun van Leefmilieu Brussel.

PREVENTIE



GENT DUKT IN HAAR FRIGO

Nergens in de stad wordt meer voedsel weggegooid dan bij mensen thuis. Alleen al in Gent zó veel dat je er genoeg vuilzakken mee zou kunnen vullen om een rij te maken van in de stad tot in Berlijn. En dat elk jaar opnieuw.



Daarom lanceerden FoodWIN en TalentIndex met steun van Genten Garde begin 2020 het project "In uwe frigo". Het doel? Voedselverspilling verminderen bij Gentse gezinnen, meer bepaald in hun frigo. Daarvoor moest het team natuurlijk mensen thuis kunnen bereiken. En wie komt er bij mensen thuis? Huishoudhulpen! Zij komen in Vlaanderen bij een op de vijf huishoudens.

TalentIndex ontwikkelde daarom samen met FoodWIN een opleiding 'koelkastmanagement' voor huishoudhulpen. Zij leren de koelkast juist schikken, zodat eten beter bewaard wordt. Door alles op de juiste plaats te zetten en orde te bewaren in de koelkast, kan een gezin veel voedselverspilling voorkomen. Zo worden huishoudhulpen echte frigo-helden en zijn de Gentse frigo's binnenkort verspillingvrij.



PREVENTIE



EKKLO WINT DE FOOD WASTE AWARDS 2020



De leerlingen van het vijfde middelbaar in het GO! atheneum en leefschool De Tandem in Eeklo namen in februari 2019 de voedselverspilling op hun school onder de loep.



Geen eigen keuken?

Dat is geen garantie op minder verspilling! Ook scholen waar maaltijden door een cateraar geleverd worden, kunnen voedselverspilling sterk terugdringen.

Zes vlijtige leerlingen offerden een week lang elke middagpauze op om de voedselresten van de warme maaltijden te verzamelen en te wegen. Zij konden daarvoor rekenen op hulp van FoodWIN, in het kader van het project 'Restjesredders op school'. Op basis van de resultaten van de metingen, besloot de school actie te ondernemen. Op advies van de leerlingen, stapte de school zelfs over op een andere cateraar.

Om de impact te kunnen evalueren, werd de voedselverspilling in november 2019 opnieuw gemeten door enthousiaste groep leerlingen. Zobleek alsnel dat de acties succesvol waren! De impactmeting toonde wel 30% minder voedselverspilling dan de nulmeting, en een jaarlijkse besparing van ongeveer 1500 euro.

HAPKLARE ACTIVITEITEN

Van grote stad tot kleine gemeente: een (eerste) actie ondernemen tegen voedselverspilling kan ook heel simpel en laagdrempelig zijn. Organiseer eens een activiteit rond het thema, of koppel een workshop of lezing aan een evenement in de buurt... Zet zo de toon en prikkel bewoners om verder na te denken. En dat natuurlijk met een stevige dosis fun erbij. Hulp nodig? Hier zijn enkele mogelijkheden:

Inspiratie: Bye bye voedsel- verspilling!

Voedselverspilling vermijden: dat wil iedereen toch? Maar waarom is het precies zo belangrijk? En hoe begin je er aan? Tijdens deze talk zorgt FoodWIN voor inspiratie en motivatie om voedselverspilling aan te pakken. Vervolgens brainstormen we samen over oplossingen.

Workshop: koelkast in orde

Wist je dat de temperatuur in een koelkast op elk moment varieert tussen ongeveer 0°C onderaan en 7°C bovenaan? En dat bijna de helft van het eten dat mensen thuis weggooien, recht uit de koelkast komt? Eten kan gelukkig veel langer goed blijven door het op de juiste plaats in de koelkast te leggen! We leren tijdens deze workshop hoe je die koelkast precies moet schikken. Eens geleerd, kan je hiermee voor altijd verder!

Kookworkshop: Verrukkelijke verspilling (inclusief maaltijd)

Samen koken met voedseloverschot. Van voedsel dat anders in de vuilbak zou belanden, maken we een heerlijke maaltijd. We leren de deelnemers ook creatief omgaan met voedsel dat ze normaal gezien zouden weggooien en geven tips & tricks mee om voedselverspilling te voorkomen.

En actie: de Food Waste Hackathon

Tijdens een innovatieworkshop gaan we samen op zoek naar concrete oplossingen tegen voedselverspilling. We geven de deelnemers wat inspiratie en dan is het hun beurt! Ze bedenken in teams een innovatieve oplossing voor een concreet probleem rond voedselverspilling, bereiden een pitch voor en strijden tegen andere groepjes voor het beste idee. Hopelijk is dit het begin van een nieuw product?

Tegen voedsel- verspilling in grootkeukens (innovatie -workshop met betrokken personeel)

In grootkeukens van bijvoorbeeld scholen, zorginstellingen, ziekenhuizen,... gaat enorm veel voedsel verloren. We merken dat oplossingen voor voedselverspilling daar mooie resultaten bereiken (tot de helft minder verspilling). Zo kan een woonzorgcentrum de ecologische voetafdruk verkleinen en kosten besparen. Tijdens een workshop met alle betrokkenen (keukenpersoneel, aankopers, opdieners, directie,...) gaan we samen op zoek naar oplossingen.

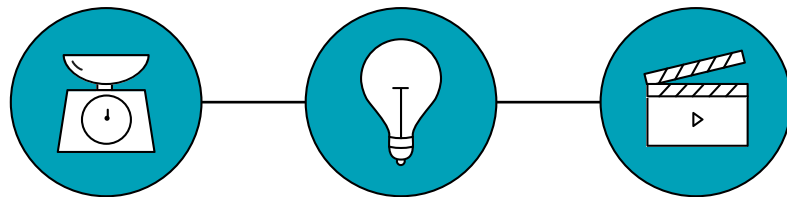
Quiz: niet voor verliezers!

Tijdens deze quiz strijd je niet alleen tegen de andere teams, maar ook tegen voedselverlies! Elke ronde is gekker dan de vorige en op het einde ga je naar huis met een rugzak vol kennis... en wie weet ook een mooie prijs?

AAN DE SLAG

Is ook jouw stad of gemeente klaar voor de **Food Waste Journey**?

Er is gelukkig geen tekort aan goede voorbeelden! Nu nog een keuze maken... Gebruik inspiratie uit de vorige pagina's en onderstaande doelstellingen als basis voor een actieplan voor jouw gemeente, en vul de to-do lijst in op pagina 22!



DOELSTELLING 1 -

Krijg een zicht op de hoeveelheid voedselverspilling binnen het grondgebied

Inspiratie: De Food Waste Calculation van Leuven (p10), Brugge: een echte pionier (p11), Eeklo wint de Food Waste Awards 2020 (p19), Houston, Brussels has a solution! (p18), Gent duikt in haar frigo (p19)



DOELSTELLING 4 -

Zorg voor interne en externe bewustmaking rond het thema voedselverspilling en draag de boodschap uit

Inspiratie: Brugge: een echte pionier (p11), De soepstrijd op school in Sint-Gillis (p16), Eeklo wint de Food Waste Awards 2020 (p19)



DOELSTELLING 2 -

Leg samen met lokale stakeholders doelstellingen vast op korte en lange termijn

Inspiratie: Brugge: een echte pionier (p11), Een lokaal actieplan tegen voedselverspilling (p8)



DOELSTELLING 5 -

Zorg voor de herverdeling van overschotten en de valorisering van onvermijdbare reststromen

Inspiratie: Sociale herverdeling van voedseloverschotten (p14), Too Good To Go veroverd steden en gemeenten (p16), De soepstrijd op school in Sint-Gillis (p16), Mechelen swingt de (soep)pan uit (p18)



DOELSTELLING 3 -

Reduceer voedselverspilling in grootkeukens van stadsdiensten, ziekenhuizen, zorginstellingen en scholen

Inspiratie: Brugge: een echte pionier (p11), De soepstrijd op school in Sint-Gillis (p16), Eeklo wint de Food Waste Awards 2020 (p19)

TEGEN VOEDSELVERSPILLING!

Naam Stad / gemeente

Droomt van

Wil deze doelstellingen (zie p 21) bereiken

- ...
- ...
- ...

Heeft interesse in deze acties (zie p 10 t.e.m. 20)

- ...
- ...
- ...

Wie is nodig? ...

Eerste stap: ...



Scan deze QR-code
voor gratis advies op
maat!

Voedselverspilling is een serieus probleem. Gelukkig is iedereen het daarover wel eens: hoe minder hoe beter. Bovendien bieden de vele oplossingen een kans om mensen te verbinden, samen te werken en je stad of gemeente duurzaam te ontwikkelen.

FoodWIN staat steeds voor je klaar. We luisteren graag naar jouw noden en verwezenlijkingen en je kan ons altijd contacteren voor advies. We zijn natuurlijk benieuwd naar hoe steden en gemeenten het probleem hebben aangepakt, welke projecten er opgezet werden, wat werkte en wat niet. Stuur ons dus zeker verhalen door over projecten en initiatieven.

Neem contact met ons via: cities@foodwin.org





Dit is een uitgave van **FoodWIN vzw**

Greenbizz
Rue Dieudonné Lefèvre 17
1020 Brussels
info@foodwin.org

VAT BE 628.522.980

Met steun van Vlaanderen Circulair



FOODWIN



**VLAANDEREN
CIRCUAIR**