

Mechelen / 28 09 2022

Vlaamse partners slaan de handen in mekaar in hun strijd tegen voedselverlies onder nieuwe naam: De Kostwinners

29 september is de Internationale Dag tegen Voedselverlies. Op deze dag lanceert de Vlaamse overheid samen met de organisaties die inspanningen leveren in de strijd tegen voedselverlies 'De Kostwinners': een versterkte samenwerking tussen alle partners die het actieplan tegen voedselverlies trekken. Een eerste en korte kennismaking? Surf naar www.dekostwinners.be.

De Kostwinners ondernemen vandaag binnen het actieplan voedselverlies al heel wat acties, waaronder een nieuwe app die inschat hoeveel voedsel je dagelijks weggooit, een bevraging bij grootkeukens rond verspilling, een mobiele verwerkingsunit voor groenten en fruit en een engagementsverklaring rond lokaal voedselbeleid.

30% minder voedselverlies in 2025

In 2021 lanceerde de Vlaamse Regering het actieplan voedselverlies en biomassa-reststromen 2021-2025. Ter ondersteuning van het beleid stippelt dit plan onder impuls van de OVAM en het Departement Landbouw en Visserij concrete acties uit om voedselverlies te vermijden en voedselreststromen circulair te gebruiken.

De hele keten wil 30% van de voedselverliezen voorkomen, opnieuw verwerken als voedsel of hoogwaardiger valoriseren. Om de doelstelling uit het plan te realiseren, is actie nodig in de hele voedselketen. Van producent tot consument liggen er nog heel wat opportuniteiten om voedselverlies te voorkomen en het circulair denken door te trekken van akker tot koelkast.

Meer info over het actieplan op www.voedselverlies.be.

De Kostwinners: samen tegen voedselverlies

Wat je samen doet, doe je beter. Dat bewijzen de vele organisaties die vandaag al de handen in elkaar slaan om voedselverlies terug te dringen. Maar ook heel wat lokale besturen, gezinnen, bedrijven, ... gaan bewuster om met voedselstromen en proberen zo letterlijk kost te winnen. En al die initiatieven - klein en groot - hebben vanaf nu een gezamenlijke vlag om achter te marcheren: 'De Kostwinners'.

Want een Kostwinner, dat kunnen we allemaal zijn. Al wie respect heeft voor onze voedselkringloop en er alles aan doet om te winnen wat gewonnen kan worden, kan zich een Kostwinner noemen. De landbouwer die fier is op zijn product en erover waakt dat er niets verloren gaat. Gezinnen die elke week creatief omgaan met hun restjes en nieuwe recepten uitvinden. Alle sociale organisaties die ervoor zorgen dat geschonken voedselproducten hun weg vinden naar wie er nood aan heeft.

////////////////////////////////////

Veilingen, voedselverwerkende bedrijven, winkels, horecazaken, ... die allemaal hun steentje bijdragen tot minder voedselverliezen.

Het doel van De Kostwinners is het mee helpen realiseren van de doelstellingen door meer in te zetten op sensibiliserende en activerende communicatie rond het vermijden van voedselverlies. Op grotere schaal, om meer aandacht te vragen voor een problematiek die ons allemaal raakt en om meer mensen, bedrijven, organisaties, ... de kans te geven om zelf een Kostwinner te worden.

De Kostwinners is de beweging die in Vlaanderen voedselverlies bestrijdt. Nu al overtuigde Kostwinners zijn de trekkers van het actieplan voedselverlies, waaronder het Departement Landbouw en Visserij, Vlaco, VVSG, Comeos, HERW!N/Foodsavers, FoodWIN, ILVO, Flanders' FOOD, Fevia, Horeca Vlaanderen, Boerenbond, Agentschap Facilitair Bedrijf, het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties en de OVAM.

Beide bevoegde ministers ondersteunen dit initiatief van de Vlaamse partners. Vlaams minister van Omgeving Zuhal Demir: *"Jaarlijks gaat in Vlaanderen zo'n 900.000 ton aan voedsel verloren. We gooien als het ware meer dan 880 miljoen euro zomaar in de vuilnisbak. De Vlaamse regering heeft de ambitie om het tij te keren en tegen 2025 het voedselverlies met 30% terug te dringen. Onder meer door afgedankt voedsel niet langer als afval te beschouwen, maar als een nieuwe grondstof in de circulaire economie zorgen we voor een enorme kostenbesparing voor alle Vlaamse gezinnen en voor de voedingssector. Een win voor onze portemonnee en voor onze omgeving."*

Ook Jo Brouns, Vlaams minister van Landbouw en Voeding, staat achter De Kostwinners: *"De strijd tegen voedselverlies staat al een tijdje op de radar van de Vlaamse Regering. OVAM en het Departement Landbouw en Visserij werken voor de uitvoering van het actieplan nauw samen met 25 partners uit de hele agrovoedingsketen, want elke schakel in de keten, van boer tot bord, kan een steentje bijdragen om verlies te vermijden of hoogwaardiger te valoriseren. Ik ben blij dat we met De Kostwinners deze samenwerking versterken en ons samen nog meer op de burgers richten: een winning team tegen vermijdbaar verlies. Ook in de Vlaamse voedselstrategie, die we met veel partners aan het voorbereiden zijn, zal dit belangrijke thema niet ontbreken."*

Acties in de kijker

Op deze Internationale Dag tegen Voedselverlies zetten we graag een aantal Kostwinners in de kijker die actief aan de slag zijn in de strijd tegen voedselverlies. Maar dit is nog maar de kers op de taart. Op www.dekostwinners.be presenteren we nog meer acties op een dienblaadje en ook op de websites van de individuele partners is heel wat informatie terug te vinden over alle lopende initiatieven om voedselverlies terug te dringen.

HERW!N/Foodsavers – www.foodsavers.be
--

FLAVOUR is een project met 10 partners uit Vlaanderen, Frankrijk en Groot-Brittannië die met Europese middelen hun werking verder uitbouwen. Ze bestrijden voedselverlies, creëren jobs voor mensen die moeilijk een job vinden en ondersteunen mensen in armoede.

Er werd van uitgegaan dat de sociale meerwaarde van FLAVOUR voelbaar zou zijn, maar om deze meerwaarde ook tastbaar te maken berekenden VIVES Hogeschool en Plymouth Marjon University

////////////////////////////////////

het sociale rendement van de initiatieven. Dat deden ze met de wetenschappelijke ondersteuning van het Social Value Engine Team (<https://www.socialvalueengine.com>). Het resultaat was verbluffend! In totaal brengt FLAVOUR 100 miljoen euro sociaal rendement op en meer dan 33 miljoen euro in Vlaanderen. Elke euro die in de initiatieven wordt geïnvesteerd, levert 11 euro sociale meerwaarde op. De cijfers tonen het belang van een inclusieve sociale economie. Het is goedkoper voor de samenleving om mensen een job te geven, dan om ze in armoede te laten zitten. Het project toont ook dat we zorgvuldiger moeten omspringen met voedsel, omdat het een enorm positieve ecologische en sociale meerwaarde kan hebben. Meer info op <https://flavour2seas.eu/flavour/>

Vlaco - www.vlaco.be

Vlaco, de vereniging die al 30 jaar het beleid en de belangen behartigt van de biologische kringloop in Vlaanderen, lanceert Plan-eet, een app die helpt om voedselverlies tegen te gaan. Zo kan je met de app een inschatting maken van hoeveel voedsel je dagelijks weggooit, maar de app bevat ook een heleboel tips om voedselverlies te beperken. Denk aan technieken om voedsel optimaal te bewaren, leuke recepten om restjes in te verwerken tot zelfs tips om in de winkel enkel te kopen wat je nodig hebt. Plan-eet is dan ook niet enkel een app die ons helpt om minder voedsel te verspillen, maar eentje die ons bewuster met voeding doet omgaan. De app is sinds 26 september beschikbaar op de Play store.

FoodWIN – www.foodwin.org

FoodWIN wil het taboe rond voedselverlies in grootkeukens doorbreken. Een jaarlijkse bevraging moet de sector aanmoedigen om naar minder verlies te streven. Johanna Meuwissen van FoodWIN is bemoedigend: “De eerste stap om verlies aan te pakken is een nulmeting uitvoeren. Dat meten loont, bleek uit de resultaten van vorig jaar: gemiddeld genomen reduceren grootkeukens die meermaals meten en acties implementeren hun voedselverlies met 20%.” In 2021 kwamen bedrijfsrestaurants als winnaars uit de bus. Wel 70% gaf aan reeds te meten. In de jeugdzorg en scholen bleek nog het meeste werk aan de winkel. Tot en met 5 oktober kunnen grootkeukens de bevraging invullen. Meer info en de link naar de bevraging op <https://foodwin.org/impact-keukens/>.

Comeos – www.comeos.be

Ook de handel- en dienstensector zet sterk in op initiatieven tegen voedselverlies. Zo investeert de sector samen met zijn leveranciers in ecologische en circulaire productinnovatie zodat producten langer vers blijven. Er worden nieuwe circulaire bedrijfsmodellen gecreëerd en ook de consument wordt actief betrokken door hen te informeren over afvalvermindering, hergebruik, reparatie, levensduur en recycling. Dominique Michel, CEO Comeos: “Alle initiatieven samen zorgen voor een significante impact. Zo werd in 2020 98% van alle voeding effectief verkocht. En van de kleine fractie die niet verkocht geraakt, wordt maar liefst 91% verwerkt voor veevoerders, voor bodemverbeterende middelen via vergisting en voor biochemie.” Alle resultaten en engagementen van Comeos zijn terug te vinden in de Roadmap voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen in de handel- en dienstensector: <https://csr.comeos.be/>.

ILVO – www.ilvo.vlaanderen.be

Voedselverliezen ontstaan in elke schakel van de voedingsketen: van de landbouwers, de verwerkende industrie, distributie, retail tot bij de consument thuis. Het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) zet zich samen met alle geïnteresseerde actoren en stakeholders in om deze verliezen terug te dringen en het benutten van alle geproduceerde biomassa maximaal te optimaliseren, met aandacht voor socio-economische en duurzaamheidsaspecten. ILVO werkt samen met deze partners onderzoeksprojecten uit op maat van een specifieke schakel, probleem of opportuniteit en zoekt hiervoor de subsidies waar mogelijk. Een voorbeeld van een lopend Europees onderzoeksproject met volledige focus op het terugdringen van voedselverliezen is het ZEROW-project. Meer info op www.zerow-project.eu.

Boerenbond - www.boerenbond.be

Land- en tuinbouwers zetten zich in om voedselverliezen op de boerderij te beperken, alleen al om zoveel mogelijk potentieel uit hun producten te halen. Landbouworganisatie Boerenbond neemt actie tegen voedselverliezen via innovatieve projecten zoals Food Heroes en Food From Food, en neemt momenteel deel aan het ZEROW-project. Vaak is logistiek een knelpunt en ZEROW zet hierop in door een mobiele verwerkingsunit voor groenten en fruit te demonstreren. Op deze manier wordt de verwerking verplaatst naar locaties waar nodig, gaan er minder groenten en fruit verloren en worden ze verwerkt tot langer houdbare, gezonde en smaakvolle producten.

VVSG - www.vvsg.be

Op 27 september lanceerde de Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten (VVSG) haar engagementsverklaring rond lokaal voedselbeleid. Voedsel is een perfect thema om een aantal milieu-, gezondheid- en klimaatthema's concreet te maken naar de burgers. Omdat de VVSG het verbindende belang van voedselbeleid en de cruciale regie- en voorbeeldrol van lokale besturen in een voedselsysteem erkent, engageert zij zich tot negen engagementen rond voedsel, waaronder (sociaal) aan de slag gaan met voedseloverschotten. Het volledige document met daarin meer uitleg over de cruciale rol van lokale besturen, de kracht van cocreatie en waarom voedsel verbindt, is terug te vinden op www.vvsg.be/kennisitem/vvsg/engagementsverklaring.

Flanders' FOOD – www.flandersfood.com

Flanders' FOOD, het innovatieplatform voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie, werkt volop een strategische onderzoeks- en innovatieagenda uit om nevenstromen in de Vlaamse agrovoedingsindustrie beter te benutten en zo verliezen in de keten terug te schroeven. Een schoolvoorbeeld van zo'n project is bloemkoolrijst. Vandaag een doorsnee-product in onze diepvries, maar ontstaan dankzij een onderzoeksproject in samenwerking met ILVO en Greenyard Frozen. Zij zochten samen uit hoe ze zo weinig mogelijk van een bloemkoolplant konden verliezen, vanaf het veld tot finaal op het bord. Meer over dit project en andere innovatieve succesverhalen op www.flandersfood.com/nl/Story/2019/Bloemkoolrijst.

////////////////////////////////////
VBT – www.vbt.eu

Het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) bundelt heel wat groente- en fruitveilingen in Vlaanderen. De ledenorganisaties nemen volgende initiatieven:

REO Veiling werkt samen met de Voedselbanken, enkele OCMW's en met acties zoals Foodsavers en enVie om onverkochte producten niet te verspillen. Concreet betekent dit dat REO Veiling in 2021 zo'n 400 ton onverkochte groenten toch nog een bestemming voor menselijke consumptie gaf.

Ook BelOrta werkt samen met de Voedselbanken en met sociale tewerkstellingsprojecten. Deze projecten maken soepen en smoothies van het overaanbod van de coöperatie.

In 2021 zamelde Coöperatie Hoogstraten 22.229 ton voedsel in dat verdeeld werd aan meer dan 177.000 mensen via de Voedselbanken. Het aantal mensen die een beroep doen op de Voedselbanken is het afgelopen jaar opnieuw gestegen en de vrees is dat dit aantal nog meer zal stijgen door de hoge energieprijzen en de oorlog in Oekraïne.

Fevia Vlaanderen – www.fevia.be

Voedingsbedrijven gaan al jaren de strijd aan tegen voedselverlies. Ze nemen dan ook heel wat maatregelen om steeds efficiënter te produceren, steeds minder grondstoffen te laten verloren gaan en om reststromen te valoriseren, in de eerste plaats als diervoeding. Fevia Vlaanderen helpt haar leden daarbij met tips en via projecten rond audits binnen voedingsbedrijven.

De aanpak van voedselverlies is in de recente duurzaamheidsroadmap van de voedingsindustrie één van de concrete doelstellingen. Meer info over die strategische roadmap en voorbeelden van acties tegen voedselverlies staan op www.fevia.be/nl/duurzaamheidsroadmap/de-groene-transitie-omarmen-en-versnellen/2915. Eén van de acties is het charter dat Fevia en de Voedselbanken samen ondertekenden. Daarmee versterken ze de samenwerking om schenkingen van voedseloverschotten nog verder te stimuleren.

Too Good To Go – www.toogoodtogo.be

Too Good To Go, de app die maaltijden van restaurants en winkels redt, organiseert deze week de 7 Dagen Zonder Voedselverlies. Sinds maandag 26 september worden de gebruikers elke dag uitgedaagd om samen voedselverlies tegen te gaan. Dit gebeurt aan de hand van tips en tricks, heerlijke recepten en inspiratie om voedselverlies thuis te beperken. Meer over de actie op www.toogoodtogo.be.

Naast deze initiatieven zijn er nog meer projecten en organisaties die hun schouders zetten onder de Kostwinners-beweging. De komende jaren zal de hele voedselketen nog intenser moeten samenwerken om de doelstellingen uit het actieplan voedselverlies te realiseren. Op www.dekostwinners.be brengen we al deze acties in de toekomst samen, zodat iedereen die op zoek is naar ondersteuning of inspiratie om zelf een Kostwinner te worden, niet ver moet zoeken.

////////////////////////////////////

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

PERSBERICHT



Voor meer informatie:

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

OVAM

Jan Verheyen – Stationsstraat 110 2800 Mechelen

T 015 284 148 – G: 0479 89 07 46

woordvoerder@ovam.be



DEPARTEMENT
LANDBOUW
& VISSERIJ

Departement Landbouw & Visserij

Nele Vanslembrouck

G: 0479 89 07 46

nele.vanslembrouck@lv.vlaanderen.be