

Action plan circular food loss and waste 2021 - 2025

- ▶ EU Platform on Food losses and Food Waste
- ▶ 18th November 2021

Ann Braekevelt
Team bio – OVAM
Public Waste Agency of Flanders



Flanders
State of
the Art



Vlaanderen
is landbouw & visserij

WE MAKE
TOMORROW
BEAUTIFUL

OVAM

The way to a circular integrated action plan

2015-2020:

- ▶ Action plan Sustainable use of biomass (residual) streams 2015-2020
- ▶ Roadmap food loss 2015-2020

2019-2020:

- ▶ Analysis of food waste policy in (neighbouring) countries – EU
- ▶ Stakeholderfora
- ▶ EU challenge: Prevention program ‘food waste’ (WFD)

2021

- ▶ **April 2021:** Approval of the Action plan circular food loss and waste 2021-2025 by the Flemish government

Because together it works...

HERWIN

sociale
circulaire
ondernemers

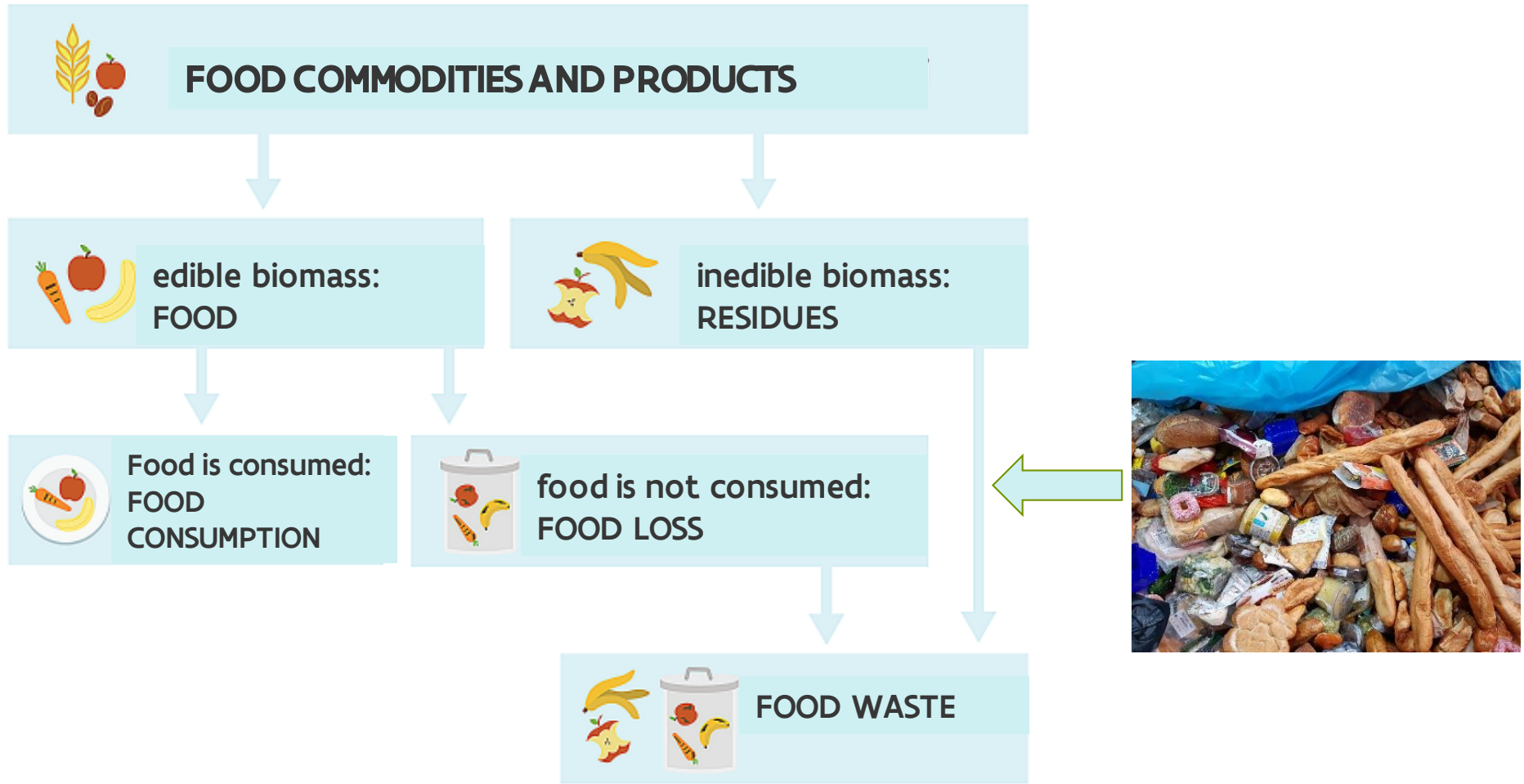


ILVO

Instituut voor Landbouw-,
Visserij- en Voedingsonderzoek



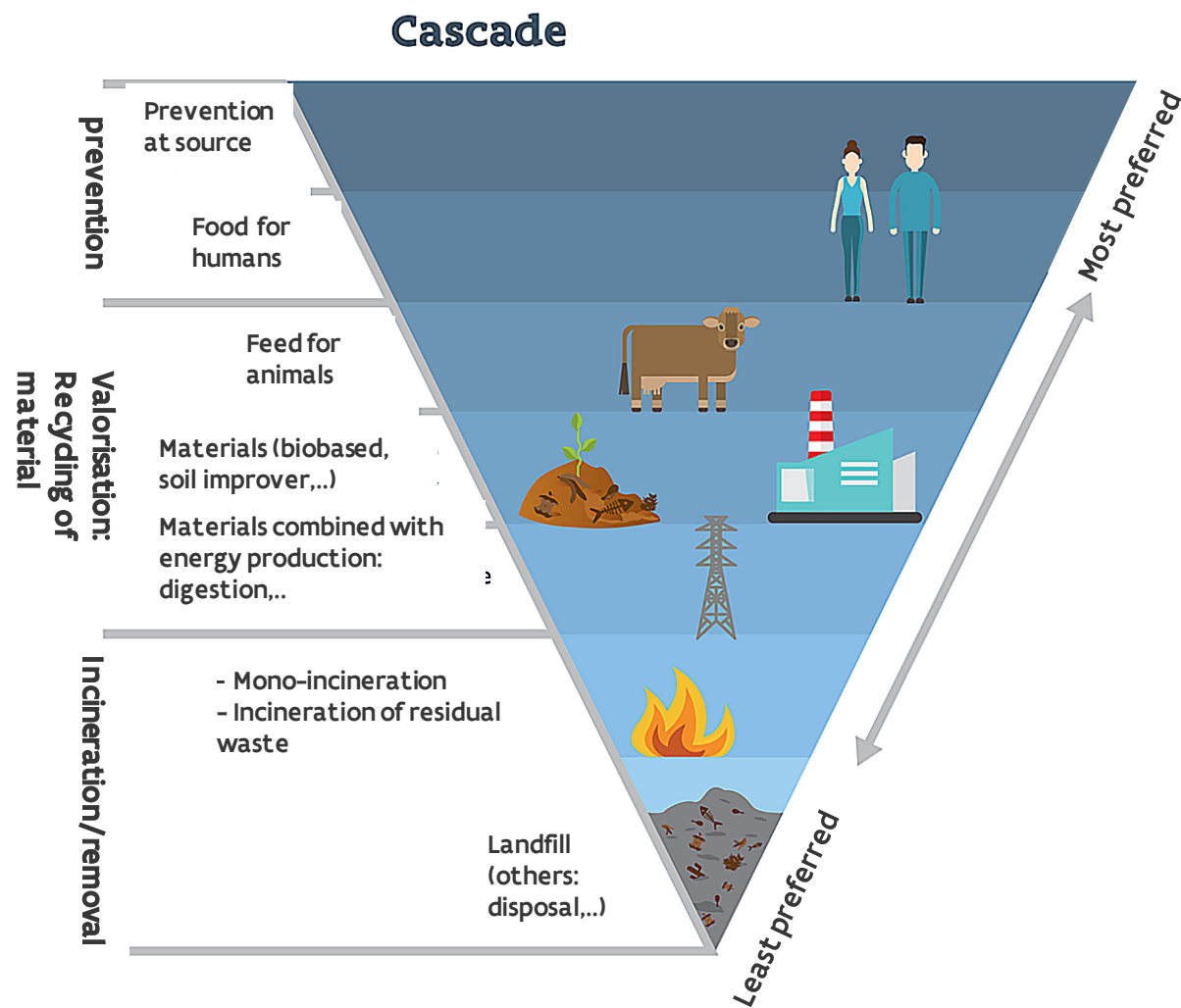
Focus on food loss and waste



4 strategic lines

- ▶ **'Pure' prevention:** avoiding more food losses in the whole food chain
- ▶ **More donation:** matching offer and demand by e.g. food hubs
- ▶ **More** separate collection and **valorisation** of specific **food losses** from horticulture, food industry and retail **as food and feed** (according to the legal boundary conditions)
- ▶ Separate collection and **valorisation of food waste** from retail, horeca, catering and households by composting/digestion...

We follow the cascading principle



Targets

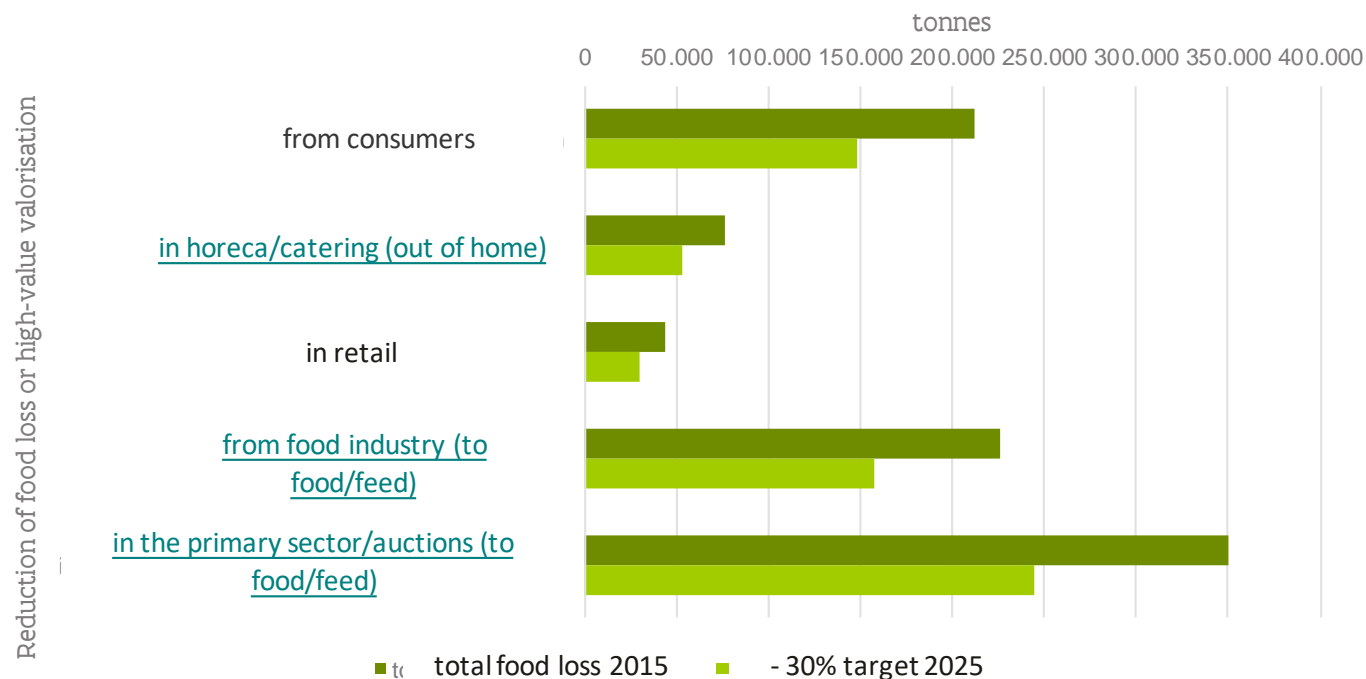
Targets for the **end of 2023**

- ▶ All food retail (specialised and non-specialised), all food wholesalers and all food distribution centres to contribute to **food donations** and/or some other form of **redistribution of food** products for human consumption.
- ▶ Businesses to collect food waste separately.

Targets for the **end of 2025**

- ▶ The entire chain aims to avoid, re-process as food or valorise with higher value **30% of food losses** compared **to 2015**.
- ▶ Reduction of the residual waste of the businesses (retail, horeca, catering) with **20%** compared to 2019.

More prevention and valorisation, less food loss



Estimated 30% reduction in food loss per link in the chain for the period 2015-2025

Go to the action programmes

	Action program	Indicator	Leader
1	Encourage collaboration within product chains	Number of projects	Flanders' Food
2	Creation of sector-specific programmes	Number of businesses/% reduction of food loss per sector programme	ILVO
3	Reduce food loss at the consumer end of the chain	Number of promising interventions	Retail, horeca,.
4	Scale up social circular entrepreneurship	Quantity of redistributed food surplus	Herw!n
5	Support food loss start-ups	Number of projects with impact	Foodwin
6	Support local authorities in their local role to prevent food loss	Number of local authorities implementing actions - food strategy	VVSG
7	Stimulate domestic recycling	% of the population participating at domestic recycling	Vlaco
8	Improve separate collection of kitchen and food waste from businesses	Increase of participation at the separate collection	OVAM
9	Increase the circularity and sustainability of the recycling market	Realization of the projects	Vlaco
10	Increase the added value of the market	Quantity of compost and digestate	Vlaco

7 Action programmes with focus on prevention and re-use of food loss

1. More **cooperation projects within product chains** to deal with priority food losses.

Businesses from a number of product chains (primarily **fruit and vegetables, dairy, bread, potatoes, meat and fish**) are joining forces.

2. **Sector-specific programmes** support businesses that want to **measure** their food loss, set up preventive **actions**, share knowledge, raise the bar and take steps forward.

Focus on programmes for sectors where **quick wins** can be achieved:

1. Industrial kitchens, with the focus on independent industrial kitchens (in-house);
2. Restaurants, with the focus on independent restaurateurs (no chains);
3. Retail, with the focus on small (F3) and medium-sized (F2) retail;
4. Food industry, with the focus on SMEs (based on existing audit/materials scan);
5. Agriculture, with the focus on horticulture.

7 Action programs with focus on prevention and re-use of food loss/food surplus

3. Reduce food loss at the consumer end of the chain (hotels, restaurants, catering, retail, consumers)

Link	Example of interventions
Food industry	Adjustments to packaging, standardisation (communication) of best-before dates, portioning, promotions
Retail	In-store communication, promotions, quick sales, explaining the meaning of the best-before date
Hotels and restaurants, catering (schools, companies, government, care)	Communication, menu choices, pricing to avoid food loss, service adjustments, portion sizes, payment options
Local authorities	Restorestje (doggybag), Foodbattle

4. Network of regional distribution platforms and food hubs scale up social circular entrepreneurship.

- Expanding the existing distribution network of food banks and regional distribution platforms,
- Starting up and testing food hubs for processing of food surpluses and strengthening cooperation with the suppliers and processors of food surpluses,
- Cooperation with social employment could also offer more flexibility for processing surplus vegetables, fruit, etc. into food.
- Fair cooperation between the social and regular economies remains an issue.

7 Action programs with focus on prevention and re-use of food loss

5. Support the start-up and impact of **food waste innovators**.

Young companies and start-ups such as Foresightee, TooGoodToGo, etc.) play an important role in reducing food losses through their new initiatives.

- ▶ Create added value by offering new products or services that can find a place in existing businesses or chains.

6. Support **local authorities** in their role to prevent food loss :

Cities and intermunicipal partnerships must receive support for actions or strategies to prevent food loss.

By 2025, **50% of local authorities** should be implementing such actions.

These actions or strategies can be part of a local climate plan, waste policy or food policy, with maximum support for social circular initiatives (see 4.).

7 Action programs with focus on food loss

7. Stimulate **domestic recycling**

Any kitchen waste avoided by families means that it does not require collection or processing. Domestic recycling offers a lot of potential and therefore deserves more attention and resources.

Home composting of kitchen and garden waste can only be done in households and for educational purposes. It must be done correctly.

Businesses are not allowed to do it because they cannot close the cycle in a qualitative way.

Waste flows that are difficult to reuse or process through home composting are given special attention. **Prevention of non-recyclable or non-compostable products containing biowaste after use** (e.g. coffee pads) should prevent these flows as much as possible. It is up to the sector to work on a roadmap.

Illustration: Limitation of food losses in households

Pilot regions have been set up in 2020-2021

- Baseline-measurement 2018 of residual waste bags in regions IMOG and MIROM and IDM in 2020
- Food waste is a large amount of residual waste (bread!)
- Setup of test region with several intermunicipal organisations: impact of different food loss reducing actions will be monitored
- Raising awareness in the pilot regions
 - '30%minder platform'
 - Sorteerheld platform (bread bags, booklet)

More custom communication materials have been created

- Publication of second 'Restjeskookboek, information leaflet on bread, meat and vegetable losses distributed in butchers and meat shops,
- Train the trainer sessions on Food loss for 3rd grade elementary school children, MIROM-Vlaco-Foodwin, also demo lessons and workshops
- 2021: webinar 'Save the leftovers' on the yearly International Day Against Food Loss.
- Creating awareness by short videos with a focus on food loss

Meer dan 1000 deelnemers, nu jij nog!

Start vandaag

Ontdek alle acties in jouw gemeente

Jouw postcode

- 1 Ontdek de acties in jouw gemeente.
- 2 Registreer je, neem deel en verzamel punten.
- 3 Ruil je punten in voor mooie prijzen.

Wat kan jij doen?

Wat hebben jullie engagementen al opgeleverd?

107	12859	944
Aantal acties	Aantal deelnemers	Aantal restvalvrijden

Wat kan jij doen?

Broodpudding de luxe

Lees meer

IMOG & MIROM

Waarom 30% minder?

Vertel het mij!

Ontdek alle acties in jouw gemeente

Jouw postcode

- 1 Ontdek de acties in jouw gemeente.
- 2 Registreer je, neem deel en verzamel punten.
- 3 Ruil je punten in voor mooie prijzen.

Wat kan jij doen?

Wat hebben jullie engagementen al opgeleverd?

107	12859	944
-----	-------	-----



Word een sorteerheld!

Neem deel en win!



Word jij 1 van onze 100 winnaars?

Juni



WAARDEBONNEN VAN 25 € TE WINNEN
BIJ ONZE BAKKERS

Juli



WAARDEBONNEN VAN 25 € TE WINNEN
BIJ ONZE SLAGERS & VISWINKELS

Augustus



WAARDEBONNEN VAN 25 € TE WINNEN
BIJ ONZE GROENTE- & FRUITWINKELS



GROOT GROF
€ 2,40

GROOT WIT
€ 2,40

YELLOW
€ 2,50

PRAIRIE
€ 2,60

PRAIRIE
€ 2,50

8 GRANEN
€ 2,50

WELNESS
€ 2,60



Handige tips nodig om je voedselverlies te beperken?

Gratis Webinar

WOE 29 SEPTEMBER '21, 19u30-21u00



Schrijf je in voor dit GRATIS webinar via vlaco.be/redderestjes



SCHOTJES-gids

Caas
Te veel gemalen kaas voor op de spaghetti? Gevoels niet vaak je van de afvalresten in (vraan hoe vaak kaas door de afvalbak gaat op, zeg? Of van die draadje parmesaan voor op de pizza? Boven, 'de witte vrees' wat heel vaak van handbaar, best als je kaas of broodbeleg sirt de hele maaltijd op tafel. In dit geval, 'reik Libert. 'Een voor op konserveerpoten, maakt een dag sneller lang handbaar. Het levert dus om te smelten en juist om te smelten, wat weg te smelten."

Fruitpap
Fruitpap over? Met wat havermeel zet je bak je er raderen kookpot voor proteïne, handig en -handig van."

Yoghurt
Yoghurt met plakke bevroren, best bloem bij, wat papier en -zout en roosteren, dat bak je vlak voor van. In dat te ook te gebruiken als garnituur. Doet wat even voorbakken. Nog sneller pizza? Een Turkse brood dat niet hard te worden. In doormidden gesneden een goede en snelle garnituur, best een borsje voor."

Frambozen
Fruut kaas je natuurlijk ook te gebruiken. "Een frambozen of bosjes over je op een plaat tot je bevroren zijn", zegt Klaas Libert. "Daarna kunnen ze samen in een zakje of bakje, dan plak je het stuk van de kaas. Lekker in yoghurt, smoothies, of als ijsblokjes op ijs, zonder water, dan wordt je drankje ook niet waterachtig als het bakje smelt."

Room
Dat bewijst soms maakt je vullende proteïne extra smakelijk. Al niet meer over op het nummer staat. "Je kunt vette room tot ma gebruiken", zegt Libert. "Als je je 'in die niet meer opkrijgt."

Brood
Brood kan natuurlijk ook per se in de vriezer om in de broodtoaster te gebruiken. "Of je droogt de broodkruanten in de vriezer van de oven", zegt Klaas Libert. "In de vriezer hangen er van een paar, dan je droogt ze. Daarna maak je er in de broodtoaster makkelijk gaar met melk van." Het kruant van de gebakken kruantjes kan er ook bij. Ook twee oude broodkruanten met wat olie sneller maakt het te smelten in je vriezer voor van. In dat te ook te gebruiken als garnituur. Doet wat even voorbakken. Nog sneller pizza? Een Turkse brood dat niet hard te worden. In doormidden gesneden een goede en snelle garnituur, best een borsje voor."

Bier
Bier brengt, een klassieke van een gebakken ingrediënt, juist in broodtoaster. Of geeft diepte aan je maaltijd met als wijn."

Koffie
"Je koffie koud laten worden?" "Koud koffie door de gootsteen, dat's warmer als je heeft dat er 130 liter water in de productie van 1 kopje koffie zit", zegt Libert. "In broodtoaster en vaak brengt koffie diepte. Wil je te meer smaak geven, 'neem dan 40 ml koffie met 2 overrijpe bananen, 75 g havermeel, 1 el honing, 4 el olie, een snufje zout, 30 g noten, pitten en zaden die je nog liggen hebt en 20 g chocolade, druk aan tot 3 cm dikte in een ovaalvorm en bak 25 min op 175 graden en je hebt een kerf-energieerpep."

Frietjes
Frietjes over van de frituur? Opgesloten in een gootsteen. "De vriezer dat in het vullende bak je er hartige vullende van." "Een vullende nog in de vriezer over. Dat levert niet per se een hartige vullende uit één stuk op, maar wel extra knapperige frietjes. We zouden er speciaal voor overlaten."

Est jij genoeg groentes en fruit?
Scan de code, doe de test in onze app en lees de tips van de chef Michael Sels.





Train the trainer



More information

Action plan circular food loss and biomass (residual) flows
2021-2025

- Yearly: data monitoring food waste to the EU
- Each two years: Progress report of the action plan
- Awareness campaigns
- Food Waste Fest: May 2022

www.voedselverlies.be : English

www.ovam.be

Questions?

