

Flanders
State of the Art

Food waste & food losses Monitoring in Flanders

25 / 9 / 2017

Mieke Vervaet

WE MAKE
TOMORROW
BEAUTIFUL

OVAM

Policy Framework in Flanders

- ▶ **Declaration of Commitment: “Together against food losses”**
- ▶ **Coordinated public action plan Biomass 2015-2020**
- ▶ **Food Supply Chain Roadmap 2015 – 2020**
 - Reducing food losses from farm to fork (-15% by 2020)
 - 9 action programmes with 57 actions
- ▶ **Action programme ‘Monitoring for knowledge’**
 - Need for robust data for knowledge based policy making
 - Agreement on common monitoring framework & shared effort to collect data



ROADMAP VOEDSELVERLIES

8 Vlaamse modelprojecten
uit 2016 in kaart gebracht



Voedselverlies

Uit onderzoek blijkt dat wereldwijd een derde van al het voedsel dat voor menselijke consumptie wordt geproduceerd, verloren gaat. Dat gebeurt in de hele voedselketen, van boer tot consument, in absolute cijfers gaat het over meer dan een miljard ton voedsel per jaar.

Ketenroadmap

De Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020 is een actieplan om het voedselverlies in Vlaanderen met 15% te verminderen tegen 2020. De Vlaamse Regering en de ketenpartners Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen, UNIZO en Buurtsuperbe Schreven in dit actieplan hun ambitie naar om samen het voedselverlies in de hele keten terug te dringen. Tussen 2015 en 2020 voeren ze hier-voor 57 acties uit binnen 9 actieprogramma's.

Elk jaar stellen de partners een rapport op over de voortgang van de Ketenroadmap. Met deze portfolio tinnen we de meest in het oog springende resultaten. Meer informatie over de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020 en de stand van zaken vind je op www.voedselverlies.be.

partners:



Chef's charter

Horeca Vlaanderen roept haar leden op om voedselverlies tegen te gaan. Eind 2016 hebben 367 professionele koks zich reeds geëngageerd om voedselverlies te beperken door het 'Chef's charter' te ondertekenen. Dat is niet alleen duurzaam, maar ook financieel goed bekeker: want voedsel wegsmijten = geld weggooien!

Voedselverlies beperken begint bij het aankopen, maar speelt ook bij de bereiding. Je kan het ook doortrekken in de communicatie en service naar de klant. Tips en tricks vind je in de checklist op www.infofoodtoekomst.be.

"De essentie van mijn keuken is dat we op zoek gaan naar de smaakrijkdom van alle onderdelen van een product. Op die manier reduceren we het afval met 80%."

Gert De Mangelere



Dry on water

De dry-on-watertechnologie is een nieuwe en energie-efficiënte manier om voeding te drogen. Door een relatief lagere temperatuur en een snelle droortijd levert het betere resultaten dan andere droogtechnieken: smaak, kleur en voedingswaarde blijven beter bewaard.

Deze nieuwe techniek werd ontwikkeld door IIVO en biedt perspectieven om reststromen om te zetten tot waardevolle ingrediënten. Overschotten van prestatiegels worden bijvoorbeeld vermalen tot preipoeier, die op zijn beurt gedroogd wordt. Het preipoeier kan gemakkelijk dienen als smaakmaker in broodjes. De innovatieve technologie wordt momenteel getest in vele onderzoekstrajecten voor de valorisatie van groenten en fruit, gaande van wilfoofwortels, preigroen tot tomaten.



Schenkingsbeurs

Landbouwer, voedingsbedrijf, supermarkt of buurtwinkel: veel bedrijven blijven vaak zitten met voedsel dat ze om commerciële redenen niet kunnen of mogen verkopen. Terwijl het nog perfect eetbaar is.

Via de Schenkingsbeurs bieden bedrijven brood, groenten, diepvriesproducten aan sociale organisaties. Zo komt gezonde voeding toch nog terecht bij mensen die in armoede leven.

Limburgse appels en peren die uit de markt genomen waren dankzij de Schenkingsbeurs kon Dept. Mango ze verdelen onder voedselorganisaties. Warme bakker met overschotten: 's avonds even irroggen en 's morgens afgehaald. Meer moeite kost het niet.

www.schenkingsbeurs.be

"Van lokale, occasionele tot systematische schenkingen van voedseloverschotten. Het kan allemaal in enkele muisklikken via de Schenkingsbeurs."

Zorgcentra

"Je hebt vijf euro nodig om iemand een dag lang van eten te voorzien. Als je dan 20% van je eten weggooit, gooi je eigenlijk één euro weg."

Diederik Windey, AZ Nikolaas

Zorgorganisaties gaan voedseloverschotten te lijf met lekker eten.

Eind 2016 hebben 37 ziekenhuizen, woon- en zorgcentra en andere zorgorganisaties een engagementverklaring ondertekend om voedselverlies tegen te gaan. Het is niet alleen 'the right thing to do', maar zij en hun patiënten varen er ook wel bij.

Als de centrale keuken van het AZ Nikolaas 2.500 warme maaltijden moet klaarmaken voor verschillende campussen, dan telt elke euro. Door een slimme planning heeft de keuken geen overschotten meer. Bovendien koopt ze minder eten, maar het is van betere kwaliteit. Patiënten eten alles op omdat het lekker is. Hun levenswijze gaat erop vooruit en dat maakt hen fysiek en mentaal beter. Het AZ bespaart zo niet alleen geld, maar ook kostbare tijd van het personeel.



De Koelkast

Voedselverlies thuis kan je makkelijk vermijden door je voeding slimmer te bewaren in je koelkast en diepvriezer.

De ideale temperatuur in een koelkast is 4°C. Maar niet alle groenten moet je bewaren in een koelkast. Komkommers, tomaten, aubergines, courgettes en paprika's bewaren beter in een koele berging of gewoon op kamertemperatuur. Vermijd de verpakking een 'Ten minste Houdbaar Tot-datum (THT)' die al overschreden is? Gooi de inhoud niet te snel weg: gebruik je gezond verstand en je neus. Vaak zijn goed bewaarde producten nog perfect te gebruiken.

Meer tips over het bewaren van voedingsmiddelen, het correct invriezen of oordoen en het optimaal gebruik van koelkasten om voedselverlies te voorkomen vind je op www.ikoeelkast.norde.be.

"Mijn geheim voor een lekkere en gezellige maaltijd met een beperkt budget? Het restjesbuffet!"

Louise Student Dierengeneeskunde



Specornoos

Onverkochte brood weggevoerd? Neel Studenten van de ULB maken er ijshoortjes mee!

Specornoos is een ijssoortje met de smaak van speculoos gemaakt van broodresten, een belangrijke reststroom bij tal van handelaars. Specornoos was winnaar in de Ecotrophelia-competitie van FEVIA, een jaarlijkse wedstrijd waarbij teams van studenten een innovatief voedingsproduct met een duurzaam karakter ontwikkelen. Het won bovendien de zilveren medaille in Ecotrophelia Europe.

Met dergelijke innovatieve oplossingen kan de voedingsindustrie nog een stap verder gaan om voedselverlies tijdens het productieproces terug te dringen of reststromen te valideren.

"Ons product is perfect afgestemd op de gewoontes van ijshandelaars. Het is krokant en origineel en kan consumenten dus aangenaam verrassen"

Winnaar FEVIA Innovatiewedstrijd

Zero waste Supermarket

"Soep van vandaag met de groenten van gisteren" Lidl

Grootwarenhuizen werken in hun strijd tegen voedselverlies vaak samen met sociale organisaties. Op die manier krijgen onverkochte producten een tweede bestemming en kunnen ook hulpbehoevende gezinnen beschikken over verse, gezonde en kwalitatieve producten.

Met het Zero Food Waste-project schenkt Delhaize onverkochte producten aan sociale verenigingen. Het project loopt in 116 supermarkten, de distributiecentra en zelfstandige Delhaize-winkels. Delhaize streeft ernaar dat in 2020 alle winkels in het project meestappen. Voor de herverdeling van onverkochte producten werkt Carrefour samen met de Schenkingsbeurs. Ook Colruyt werkt al jaren Samen met Voedselbanken. Colruyt breidde in 2016 haar centrale schenkingen aan voedselbanken uit naar schenkingen vanuit haar vestigingen. In 2016 waren dat 14 winkels, maar dat aantal wordt nu opgetrokken tot 37! Lidl voerde op Belgische kerstmarkten een sensibilisatie-campagne met de verkoop van soep van afgeschreven groenten uit 28 filialen. De opbrengst, ter waarde van 50.000 euro, werd volledig geschonken aan de federatie van de voedselbanken. Voedingsartikelen die niet meer geschikt zijn voor verkoop worden door de distributiecentra van Aldi geschonken aan caritatieve organisaties.

Het schenken is maar een van de vele initiatieven om voedselverlies te vermijden.

Monitoring

De Vlaamse overheid maakte in samenwerking met de ketenpartners een eerste rapport op over het gebruik van voedselreststromen in de gehele voedselketen, van boer tot consument. Er werd meer dan een jaar gewerkt aan deze meting want de opdracht was erg complex.

In de Vlaamse voedselketen kwamen in 2015 naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrij. Drie vierde van de voedselreststromen zijn onvermijdbare, niet-eetbare nevenstromen. Een vierde zijn echte voedselresten. Uitgedrukt in absolute cijfers gaat het om 2.598.000 ton nevenstromen en 907.000 ton voedselresten. 92% van alle voedselreststromen wordt gewaariseerd volgens de cascade van waardebehoud.

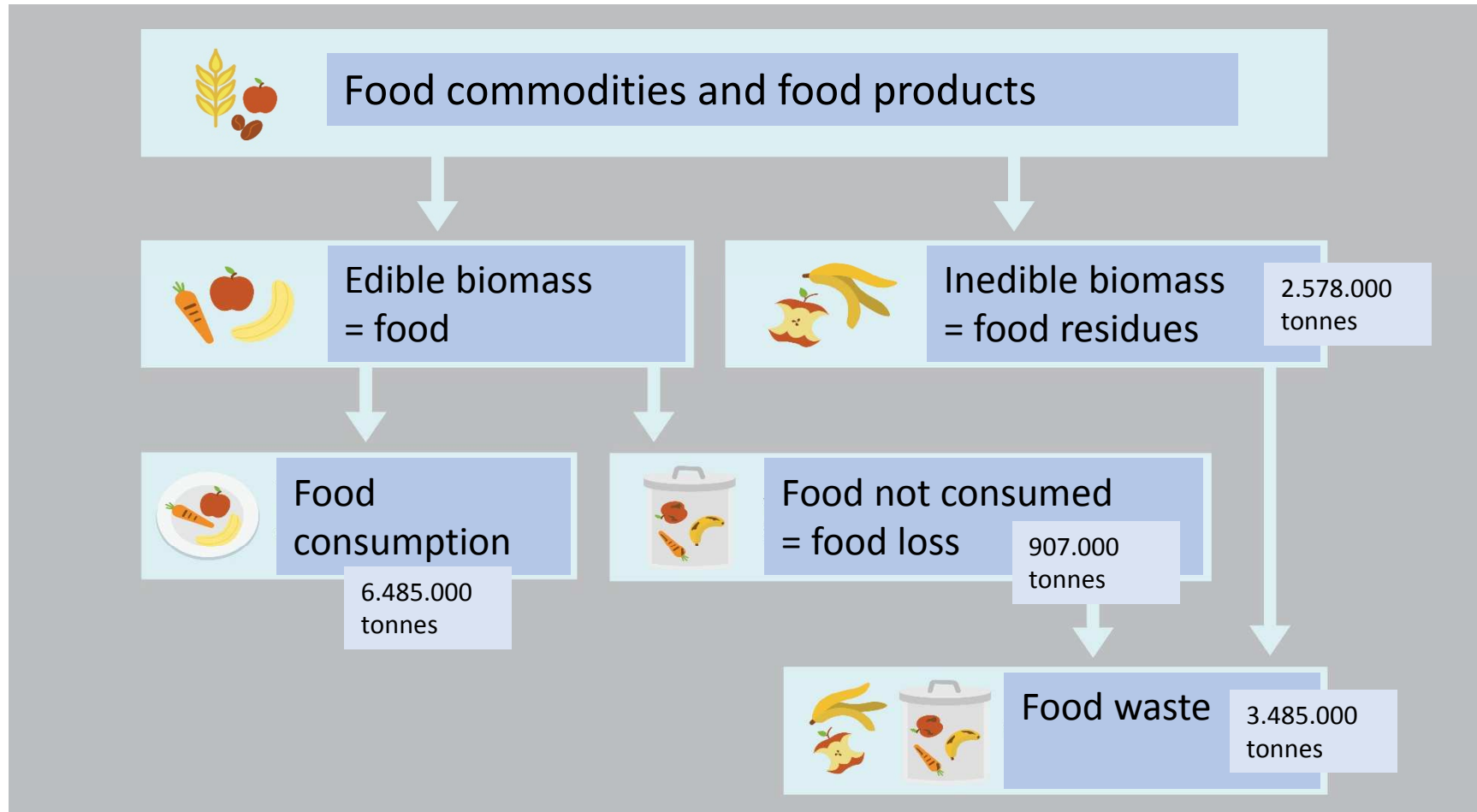
Meer cijfers en achtergrondinformatie vind je in het rapport [Voedselreststromen en voedselverlies: preventie en valorisatie Monitoring Vlaanderen 2015](http://Voedselreststromen-en-voedselverlies:preventie-en-valorisatie-Monitoring-Vlaanderen-2015).



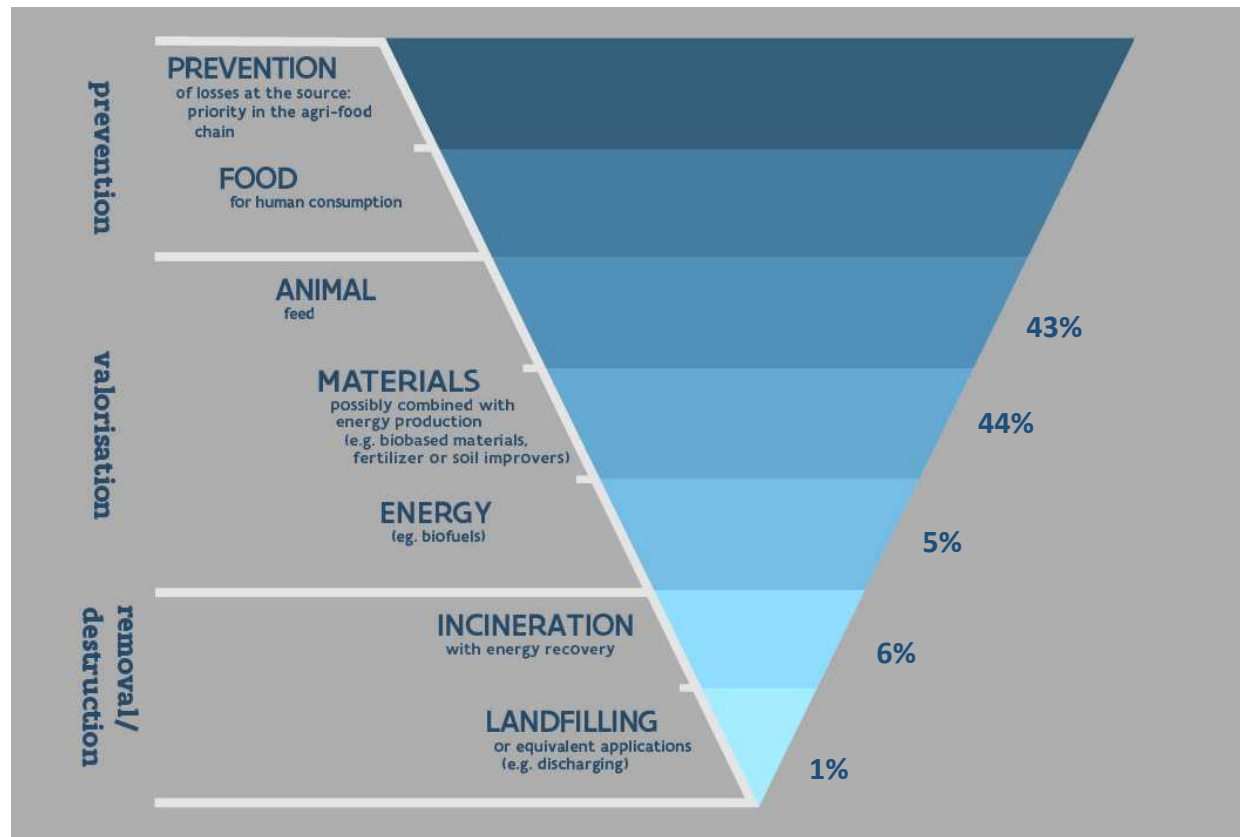
Monitoring approach

- ▶ **Existing structural data collection**
 - Eurostat food waste plug in data
 - × Robust data source based on sample survey
 - × Integrated in general waste reporting (biannual)
- ▶ **Additional data collection to fill in the gaps**
 - LoW-codes are not specific enough in some cases
 - × Assumptions based on expertise needed
 - Destinations not detailed enough
 - × Use of other data sources, studies, ...
 - × Ask more details in the questionnaire (general waste reporting)
- ▶ **Aligned with Fusions manual as much as possible**

Terminology



Valorisation / Destination of food waste



Results

- ▶ **For each part of the agrofood chain:**
 - Fisheries, agriculture, auctions (for fruit & vegetables), food industry, retail, hospitality sector (restaurants), catering, households
- ▶ **For each destination:**
 - Animal feed, biobased materials, soil, anaerobic digestion, composting, energy (biofuel), incineration with energy recovery, landfill/discharge
- ▶ **Food losses vs food residues**

Results – Total food waste per sector

Sector	Food waste	
	tonnes	proportion in the total chain
Fisheries	10,402	>1%
Agriculture*	449,352	13%
Auctions	15,277	>1%
Food industry*	2,349,445	67%
Retail	64,828	2%
Hospitality sector	67,450	2%
Catering	60,098	2%
Households	468,305	13%
Total chain	3,485,157	100%

Results – Destinations of food waste

% in relation to sector total, Flanders, 2015

Sector	Animal feed	Biobased materials	Soil	Anaerobic digestion	Composting	Energy	Incineration with energy recovery	Landfill/ discharge*	Unknown destination	Total
Fisheries	-	-	-	-	-	-	-	100%	-	100%
Agriculture	11%	-	70%	4%	4%	1%	-	4%	6%	100%
Auctions	36%	-	28%	11%	17%	-	-	-	8%	100%
Food industry	55%	0%	11%	26%	-	7%	0%	-	-	100%
Retail	3%	2%	-	49%	16%	-	29%	-	-	100%
Hospitality sector	-	-	-	31%	-	-	69%	-	-	100%
Catering	-	-	-	24%	-	-	76%	-	-	100%
Households	28%	-	-	6%	40%	-	24%	3%	0%	100%
Total chain	43%	0%	17%	21%	6%	5%	6%	1%	1%	100%

Results – Food losses & residues

Flow→	Food losses (=edible food waste)			Residues (=inedible food waste)	
	Absolute quantity (tonnes)	Proportion in chain (%)	Food loss (tonnes) in relation to total production in the link * (%)	Absolute quantity (tonnes)	Proportion in chain (%)
Indicator →					
Sector↓					
Fisheries	5,201	1%	21%	5,201	0%
Agriculture	330,319	36%	4.0%	119,033	5%
Auctions	14,629	2%	1.4%	647	0%
Food industry	225,481	25%	1.5%	2,123,964	82%
Retail	43,391	5%	2.6%	21,437	1%
Hospitality sector	19,108	2%	nk	48,342	2%
Catering	57,090	6%	nk	3,005	0%
Households	211,858	23%	5.9%	256,447	10%
Total chain	907,077	100%	nk	2,578,076	100%

Future monitoring in Flanders

- ▶ **Improvements to calculation methods**
- ▶ **Repeat Eurostat food waste plug in every 2 years**
- ▶ **Repeat food waste and food loss monitoring in Flanders in 2018 and 2020 to evaluate -15% target**
- ▶ **English version of the first monitoring report available soon**

Messages

- ▶ **Monitoring is part of a coordinated food waste policy framework, with implementing actions in retail, restaurants, catering, ...**
- ▶ **Look at monitoring as an opportunity in involving stakeholders in realizing less food waste and more separate collection**
- ▶ **Start with monitoring food waste: is already more integrated in the existing data monitoring in each member state**
 - monitoring food losses is more complex and is based on a lot of estimations because of a lack of data
- ▶ **Monitor all destinations of food waste to close the circle**
- ▶ **Need National and European policy instruments to trigger stakeholders in taking actions and changing behavior, adapted to the member state situation**

Thanks for your attention Are there any questions?

Mieke.Vervaet@ovam.be

www.voedselverlies.be

www.ovam.be/voedselverlies

**Government of Flanders
Public Waste Agency
of Flanders**

**Stationsstraat 110
2800 Mechelen, Belgium**

T: 015 284 284

F: 015 203 275

www.ovam.be

info@ovam.be



WE MAKE
TOMORROW
BEAUTIFUL
OVAM