

Onze visie en beleidsaanbevelingen voor "Sociaal aan de slag rond voedselverlies"

INLEIDING & SITUERING

Deze nota is opgesteld met en door de deelnemers van het lerend netwerk "Sociaal aan de slag met Voedselverlies". Het unieke aan dit lerend netwerk – en dus aan deze nota – is dat er organisaties aanwezig zijn vanuit de diverse types initiatieven die actief zijn rond voedselhulp en rond "sociaal aan de slag met voedselverlies" in Vlaanderen: de Belgische Federatie van Voedselbanken, voedselbedelingsorganisaties, sociale buurt- en dorpsrestaurants, sociale kruideniers, ... in de schoot van armoedeorganisaties, OCMW's, welzijns- en sociale economie organisaties.

Het lerend netwerk 'sociaal aan de slag rond voedselverlies' kadert binnen een opdracht van Minister voor Armoedebestrijding Ingrid Lieten aan KOMOSIE vzw¹ om bestaande en startende initiatieven te ondersteunen die sociaal aan de slag (willen) gaan met voedselverlies.

ONZE VISIE

Voedselverlies is niet acceptabel om ethisch-sociale, milieu en economische redenen. We zijn verontwaardigd over de massale schaal waarop voedsel verloren gaat in de wereld én in Vlaanderen. Volgens het FAO belandt wereldwijd 1/3^e van het geproduceerde voedsel in de vuilbak (1,3 mia ton per jaar), terwijl er elke dag 870 mio mensen honger lijden. Ook in Vlaanderen gaan jaarlijks ongeveer 2 miljoen ton voedsel en nevenstromen (het niet-eetbare gedeelte van een voedselproduct) verloren².

Het bewustzijn van de Vlaamse overheid, voedingsindustrie, distributiesector e.d. is groeiende en diverse maatregelen rond bestrijding van voedselverlies werden genomen of worden voorzien, zoals de engagementsverklaring "Samen tegen Voedselverlies" van Vlaamse overheid en ketenpartners d.d. 31/3/2014.³ Er zijn inderdaad nog veel mogelijkheden en opportunititeiten om sociaal aan de slag met voedselverlies doorheen de voedselketen te ondersteunen en mee de afvalberg te verkleinen.

Ondanks deze acties op verschillende niveaus in de voedselketen is voedselverlies onvermijdelijk. De Vlaamse overheid gebruikt - gelukkig - de cascade van waardebehoud⁴ als richtlijn voor voedselverlies. Het is logisch om in de 1^e plaats in te zetten op preventie om te vermijden dat voedsel verloren gaat. Wij stellen echter vast dat er (te) weinig structurele beleidsaandacht gaat naar de 2^{de} trap "het toepassen voor humane voeding". Er zijn nog steeds zeer grote hoeveelheden kwalitatieve voedseloverschotten die een laagwaardigere toepassing krijgen in vorm van dierenvoeding, bemesting of biomethanisatie.

Gevaloriseerde voedseloverschotten dienen in principe voor iedereen toegankelijk te zijn. Gratis bedeling is een mogelijkheid en voor sommige mensen in armoede zelfs de enige toegang tot voeding. Door de huidige voedselverliezen veilig toegankelijk te maken voor kansengroepen kan hen gezonde, goedkope en gevarieerde voeding worden aangeboden. Het thema "Sociaal aan de slag met voedselverlies" laat evenwel ook toe om te ondernemen vanuit een emancipatorische visie op armoedebestrijding. De garantie van het basisrecht op voeding en eventueel toelaten dat mensen ook een lage prijs betalen voor hun zelfgekozen producten heeft een positief effect op hun eigenwaarde. Door de mensen in armoede inspraak te geven, kunnen we ze betrekken in de wijze waarop sociale initiatieven rond voedselverlies opgezet worden. Aan mensen in armoede, die als vrijwilliger meedraaien, kan een laagdrempelige insteek geboden worden om een opleidings- en tewerkstellingstraject aan te vatten. Dit alles bevordert hun integratie in de samenleving.

We zijn ook overtuigd van het (economisch) potentieel van jobs voor kortgeschoolden en langdurig werkzoekenden in deze specifieke niche. Sociale economie en reguliere bedrijven kunnen nog verschillende duurzame, innovatieve oplossingen tot uitvoering brengen, waarbij het verminderen van voedselverliezen hand in hand gaat met de creatie van sociale tewerkstelling. Talrijke praktijkvoorbeelden doen dit nu al, doorgaans samen met de ongelooflijke inzet van vrijwilligers. En er zijn nog veel initiatieven startende of in de pipeline. Dit biedt ook doorstromingskansen naar bestaande reguliere sectoren (o.a. in de logistiek of horeca), wat bepaalde knelpuntberoepen mee kan helpen oplossen.

1 Meer info: www.komosie.be/thema's/voedselverlies

2 Bron: "Voedsel in ketenperspectief", OVAM, 2012

3 Zie www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies

4 Cascade van waardebehoud: preventie van voedselverlies aan de bron - toepassing voor humane voeding - toepassen in dierenvoeding - grondstoffen voor de industrie - verwerken tot meststof door vergisting en/of compostering - toepassing voor duurzame energie: doel is energieopwekking - verbranden als afval (zonder energieopwekking) - storten (verboden in Vlaanderen)

De voedselbanken, de voedselbedelingsinitiatieven waarmee ze samenwerken, sociale kruideniers, sociale restaurants en andere sociale (economie) organisaties hebben elk hun eigen manier van werken. Elk van deze wijzen heeft zijn waarde. Ze hebben echter gemeenschappelijk dat ze structurele ondersteuning kunnen gebruiken om op een kwalitatieve wijze sociaal aan de slag met en rond voedselverlies te blijven of te starten.

ONZE BELEIDSAANBEVELINGEN

Concreet vragen we dat:

1. Er duurzame acties worden genomen ter ondersteuning van deze 2^e trap in de cascade van waardebehoud: zo veel mogelijk voedseloverschotten valoriseren voor humane voeding. Dit kan gebeuren door een combinatie van:

a. 'Harde' maatregelen in de vorm van financiële ondersteuning voor:

- i. investeringen en uitrusting voor het transport (koel-/vrachtwagens, koelboxen ...), bewaring (koelkasten/-cellen en diepvriezers, logistieke koudeketen respecteren) of verwerking (keukenuitrusting ...) van de voedseloverschotten op een voedselveilige wijze tot en met aan de sociale (economie) organisaties die in contact staan met de kansengroepen.
- ii. een adequaat registratie- en productvolgsysteem voor deze producten die uit het reguliere verkoopcircuit zijn gehaald.
- iii. "hefboomprojecten" die de huidige voedseloverschotten in de voedselketen kanaliseren richting sociale redistributie. Deze zijn doorgaans financieel niet zelfbedruipend, maar realiseren naast economische baten (lagere aankoopkosten, verminderen van afvalverwerkingskosten ...) ook grote (directe of indirecte) maatschappelijke winsten die de directe financiële kosten overtreffen. Bv. op vlak van:
 - bestrijding van armoede,
 - bestrijding van voedselverlies,
 - bevordering van gezonde eetgewoonten en gezonde voeding,
 - creatie van sociale tewerkstelling voor kansengroepen (kortgeschoolde werkzoekenden ...).

Voorbeelden van zulke hefboomprojecten kunnen zijn:

- naar het voorbeeld van ANDES in Frankrijk: de uit de markt genomen fruit en groenten op veilingen maximaal redistribueren aan kansengroepen met behulp van een sociaal economie project dat de sortering, verdeling en eventuele verwerking of bewaring van de overschotten beheert op een efficiënte en voedselveilige manier.
- Een vlotte gestructureerde samenwerking tussen lokale supermarkten en lokale voedselhulpinitiatieven waarbij producten die dreigen onverkoopt te worden zo vroeg mogelijk vóór de vervaldatum ingezameld worden en geredistribueerd worden aan mensen uit kansengroepen, mede met inzet van doelgroepvrijwilligers en/of sociaal tewerkgestelden.

Door bestaande versnipperde budgetten binnen de aparte beleidsdomeinen slim te koppelen of beter op elkaar af te stemmen kunnen zulke hefboomprojecten rond voedselverlies duurzaam gefinancierd worden.

b. 'Zachte' maatregelen: meer ondersteuning voor:

- i. dialoge en duurzame partnerschappen tussen de overheid, de voedingssector en de sociale organisaties actief rond voedselhulp en sociaal aan de slag met voedselverlies.
 - Bv. een vertegenwoordiger voor deze sociale organisaties formeel opnemen in het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies.
 - Bv. (blijven) promoten van de mogelijkheden om samen te werken met deze sociale organisaties bij voedingsbedrijven.
 - Bv. samen met de ketenactoren zo vroeg mogelijk in de voedselketen detecteren waar kwalitatieve en gezonde voedseloverschotten zijn, zodat deze zo ruim mogelijk voor vervaldatum ter beschikking kunnen gesteld worden aan de voedselhulpinitiatieven die ze verdelen aan de kansarme doelgroep.
- ii. kwaliteitszorg (waaronder het voldoen aan regelgeving inzake voedselveiligheid)

- iii. het opstellen van samenwerkingsafspraken en duidelijke procedures over de inzameling en verdeling van kwalitatieve voedseloverschotten richting sociale redistributie. Voor overschotten die niet tijdig verdeeld kunnen worden, dienen er procedures te zijn voor betere bewaring (invriezen ...) en/of voor verwerking tot nieuwe gezonde producten (soepen, sappen, confituren ...).
 - iv. de mensen uit de kansengroepen participatief te betrekken bij de bespreking en uitwerking van de oplossingen zodat hun stem ook gehoord wordt.
 - v. uitzonderingen toelaten op het 'gratis' verhaal. Geschonken voedingswaren kunnen maar moeten niet per se gratis ter beschikking gesteld worden aan mensen in armoede. Onder voorwaarden zou men moeten toestaan dat een (zeer) lage prijs hiervoor kan gevraagd worden. Dit is wenselijk vanuit het emancipatorisch bestrijden van kansarmoede want het versterkt het zelfbeeld van mensen in armoede. Het stelt de sociale (economie) initiatieven ook in staat om bepaalde onvermijdelijke kosten (bv. transport, stockage, verdeling en/of verwerking/bereiding van de voedingswaren) gedeeltelijk te recupereren. Een prijsvork kan objectief bepaald worden.
- c. Financiële stimuli voor bedrijven: Maak de toepassing van voedseloverschotten voor humane consumptie aantrekkelijker door:
- i. bv. de recente BTW-vrijstelling voor schenking van voedingswaren aan de voedselbanken te verruimen naar andere sociale (economie) organisaties die als voornaamste doelstelling hebben om mensen in armoede te helpen.
 - ii. bv. schenkingen in natura van bedrijven die voedingswaren schenken aan voedselhulpinitiatieven aftrekbaar maken van de vennootschapsbelasting en/of deze bedrijven vrijstellingen geven van afvalverwerkingstaksen, zoals in Frankrijk al bestaat.
2. Een projectmatige ondersteuning en uitbreidingsronde voor sociale werkplaatsen, initiatieven in de lokale diensteneconomie en andere werkvormen in de sociale economie als hefboom om deze nieuwe activiteiten te kunnen opstarten in de niche voedselverlies
 3. Maak doelstellingen, acties en engagementen hard i.p.v. te vrijblijvend, zoals voor de toekomstige Ketenroadmap o.b.v. de engagementsverklaring "Samen tegen Voedselverlies" van de Vlaamse overheid en ketenpartners d.d. 31/3/2014. Voorzie bv. wettelijke doelstellingen voor de vermindering van voedselverlies.
 4. Verderzetting van de ondersteuning op Vlaamse niveau om sociaal aan de slag met en rond Voedselverlies te stimuleren.

Een gecombineerde timing van bovenstaande maatregelen zal een hefboomeffect hebben en ervoor zorgen dat 'sociaal aan de slag met en rond voedselverlies' kan groeien over heel Vlaanderen en dit steeds op een kwalitatieve en professionele wijze.

De concrete organisaties die deze beleidsaanbevelingen mee onderschrijven zijn o.a.:

de Belgische Federatie van Voedselbanken vzw, Sociale kruideniers Vlaanderen, Leren Ondernemen vzw, MetSense vzw, KRAS vzw (Koepel van kansarmoedewerkingen in Groot- Gent), Teledienst Ninove, Samenlevingsopbouw Gent vzw, Wijkcentrum De Kring, MIVAS vzw - afdeling Goed Gevoel, Kommaraf vzw, Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen, Sociaal winkelpunt vzw, Samenlevingsopbouw RIMO Limburg, 't Gebeurte vzw, en 't Sociaal Profijtje.

Meer info:

Hilde Van Duffel en Etienne Rubens

Projectmedewerkers voedselverlies

etienne.rubens@komosie.be, 0484 24 73 61

hilde.van.duffel@komosie.be, 0496 23 41 76

Marleen Vos

Algemeen directeur

marleen.vos@komosie.be

0498 16 88 93

KOMOSIE vzw, Uitbreidingstraat 470, 2600 Berchem, tel. 03 281 03 30

www.komosie.be > thema's > voedselverlies