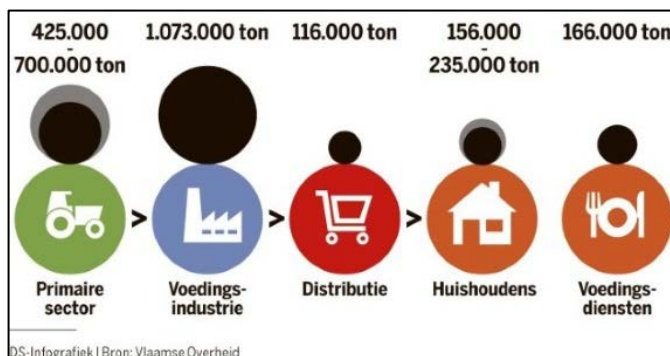


Achtergrond en maatschappelijke uitdaging

Jaarlijks gaat ongeveer 2 miljoen ton voedsel en nevenstromen (niet-eetbare gedeelte van een voedselproduct) verloren in Vlaanderen. Ter vergelijking: in België produceren voedingsbedrijven jaarlijks ongeveer 20 tot 25 miljoen ton voedsel. Ongeveer 75% daarvan wordt geproduceerd in Vlaanderen. Een intensieve cijferoefening vanuit OVAM en de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies i.s.m. o.a. de voedingsnijverheid, de distributiesector en de landbouwsector heeft geleid tot de volgende resultaten voor Vlaanderen betreffende de verliezen per niveau in de keten¹:



De problematiek van voedselverlies staat duidelijk in de belangstelling. Europa wil het voedselverlies halveren tegen 2020. Op Vlaams niveau heeft de Interdepartementale werkgroep voedselverlies de maatregelen opgesteld om ook in Vlaanderen deze doelstelling te bereiken. Vele initiatieven zijn reeds jarenlang sociaal rond het thema voedselverlies actief en er duiken ook veel nieuwe initiatieven op.

Milieu-meerwaarde: Voedselverlies is een milieuprobleem. Door het voedselverlies zoveel mogelijk te verminderen verkleint de voedselafvalberg en wordt de schadelijke impact hiervan op het milieu tegengegaan. Verlies van voedsel betekent immers verlies van schaarse grondstoffen die gebruikt worden om voedsel te produceren. De aanpak van voedselverlies kan op verschillende manieren. We kiezen er voor om de hiërarchie van de 'cascade van waardebehoud' te volgen die door de OVAM werd opgemaakt (preventie → toepassing of bewerking voor humane voeding → reststromen benutte voor dierenvoeding, grondstoffen, energie).

Sociale meerwaarde: Vanuit een ethisch perspectief is verlies en verspilling in de keten onaanvaardbaar. Terwijl wereldwijd 1/3^e van het geproduceerde voedsel in de vuilbak belandt (1,3 mia ton per jaar), lijden elke dag 870 mio mensen honger. (Metro 12/9'13, www.fao.org) In Europa riskeren 43 miljoen Europeanen voedselarmoede (VILT, 2011). In België hebben vorig jaar in totaal 224.000 gezinnen via diverse kanalen een beroep gedaan op voedselhulp (Beckers, 2011). Ook vanuit een emancipatorische visie op armoede worden verschillende invalshoeken gebundeld in het thema voedselverlies (gezonde voeding, jobcreatie, sociale restaurants/dorpskeukens, sociale kruideniers...). Door de huidige voedselverliezen veilig toegankelijk te maken voor kansengroepen kan hen gezonde, goedkope en gevarieerde voeding worden aangeboden. De garantie van dit basisrecht (recht op voeding) versterkt hun zelfwaarde en dit bevordert hun integratie in de samenleving.

Economische meerwaarde: Mogelijkheden voor de sociale economie?

Vele initiatieven zoals sociale restaurants, sociale kruideniers of voedselbanken en –bedeelpunten weten al jarenlang deze sociale- en milieu meerwaarde te combineren in de schoot van armoedeorganisaties, OCMW's, welzijns- en sociale economie organisaties. En er zijn nog veel initiatieven startende of in de pipeline. Een aantal van deze actoren combineren reeds hun sociale activiteiten rond voedselverlies met de creatie van jobs in de sociale economie.

Via contacten met deze initiatieven en andere belangrijke stakeholders is KOMOSIE er van overtuigd dat er een potentieel is 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.

¹ De cijfers in de grafiek slaan zowel op voedselverliezen als nevenstromen (niet-eetbare gedeelte). Het aandeel nevenstromen t.o.v. voedselverliezen is in de primaire sector en voedingsindustrie (aanzienlijk) groter dan in de volgende sectoren (distributie ...). Zo wordt binnen de voedingsindustrie het aandeel voedselverliezen op "slechts" 300.000 à 375.000 ton geraamd. ("Voedsel in ketenperspectief", OVAM, 2012, p36)

SOCIALE ECONOMIE?

De sociale economie is een brede verzameling van initiatieven en ondernemingen. Zij bieden een ruime waaier van activiteiten aan, die meestal inspelen op problemen waar noch de publieke, noch de private markt een antwoord op bieden. In de niche voedselverlies zijn er mogelijkheden voor de verschillende werkvormen in de sociale economie (lokale diensteneconomie, beschutte en sociale werkplaatsen (~ maatwerkbedrijven), invoegbedrijven en arbeidszorg). Ook de federale tewerkstellingsvorm art.60 is een erg bereikbare en bruikbare sociale tewerkstellingsvorm. Meer info: www.socialeconomie.be en www.werk.be.

ENKELE CONCRETE VOORBEELDEN VAN MOGELIJKE JOBS IN DE SOCIALE ECONOMIE

- (Helpen bij het) inzamelen, (tijdelijk) stockeren/invriezen, sorteren, vervoeren en/of distribueren van 'bijna vervallen' voedseloverschotten of voedingsmiddelen waarvan de verpakking is beschadigd (vb. foutieve bedrukking, ...)
- Verwerken van overschotten tot nieuwe langer houdbare gezonde en lekkere producten, (her)verpakken, (her)labelen, en verkopen.
- Deze inzameling en verwerking kan gebeuren bij diverse "aanbieders" van overschotten in de voedselketen: landbouwbedrijven (seizoenoverschotten ...), groenten- en fruitveilingen ('uit de markt genomen' overschotten), voedingsbedrijven (overschotten/ restfracties bij verwerkingsprocessen ...), distributiebedrijven zoals supermarkten (ophalen van voedingsmiddelen die hun houdbaarheidsdatum naderen ...), vroegmarkten of kleine buurtwinkels, ...
- Verkopen (prijzen, in rekken plaatsen, inventariseren ...) van voedsel tegen betaalbare prijzen (cfr. sociale kruidenier of sorteren en verdelen als voedselpakketten).
- Organisatie/ondersteuning sociale dienstverlening zoals sociale kruideniers, sociale restaurants, kookinitiatieven gezonde voeding ...

Hiermee kan naast de milieu- en sociale meerwaarden nog een belangrijke **economische meerwaarde** bereikt worden:

- Het verminderen van de kosten van afvalverwerking van bv. veilingen, distributie, voedingsindustrie;
- De creatie van (duurzame) werkgelegenheid in sociale economie. Bv. aan mensen in armoede, die als vrijwilliger meedraaien, kan zo een laagdrempelige insteek geboden worden om een opleidings- en tewerkstellingstraject aan te vatten. Dit biedt ook doorstromingskansen (o.a. logistiek, horeca) naar bestaande reguliere sectoren, wat ev. knelpuntberoepen kan helpen oplossen.
- Het verwerven van extra opdrachten om zo de druk op bestaande jobs in de sociale economie (door oa de crisis) te verminderen.

De rol van Komosie

KOMOSIE VZW? EVEN VOORSTELLEN!

KOMOSIE (KOepel van MilieuOndernemers in de Sociale Economie) is de koepelorganisatie van de erkende Kringwinkelcentra en de Energiesnoeiërs in Vlaanderen. Samen stellen deze bedrijven in Vlaanderen ongeveer 5.300 werknemers te werk. KOMOSIE verenigt sociale economie ondernemingen die activiteiten met ecologische meerwaarde uitvoeren en ondersteunt hen in het uitbouwen van een professionele werking. Op die manier wil KOMOSIE mee het leefmilieu beschermen en werkgelegenheid voor risicogroepen op de arbeidsmarkt creëren en in standhouden. Met de ontwikkeling van de sector Energiesnoeiërs (vanaf 2007) bewees KOMOSIE opnieuw in staat te zijn om een netwerk uit te bouwen van organisaties in de sociale economie. Meer info: www.komosie.be

ONZE AMBITIE INZAKE VOEDSELVERLIES OP LANGE TERMIJN

In één volzin samengevat: De uitbouw en de ondersteuning van een netwerk van ondernemingen en organisaties die zorgen voor de aanvoer, opslag, verwerking en distributie van voedseloverschotten via diverse kanalen, op een voedselveilige en financieel haalbare manier, met creatie van duurzame jobs in de sociale economie, met een meerwaarde voor mensen in armoede, een draagvlak bij alle betrokken actoren en een gunstig beleidskader!

ENKELE REALISATIES

KOMOSIE geeft sinds 2013 een actieve ondersteuning aan startende en bestaande sociale (economie) organisaties in Vlaanderen om sociaal aan de slag te gaan met en rond voedselverlies. Een overzicht van onze werkterreinen en komende (netwerk)activiteiten vind je op www.komosie.be/voedselverlies

Enkele realisaties:

1. KOMOSIE kreeg van [in-C](#), met steun van Vlaanderen, in 2014 de opdracht om voor de sociale economie de niche Voedselverlies te ontwikkelen. We beoordeelden en selecteerden nieuwe activiteiten met het hoogste potentieel voor tewerkstelling in de sociale economie in deze niche. We werkten nadien [2 ondernemingsplannen](#) uit, nl. voor:
 - a. Samenwerking tussen een groenteveiling, sociale economie en voedselhulpinitiatieven (naar het voorbeeld van het ANDES-model in Frankrijk als best practice).
 - b. Integratie van voedseloverschotten uit de supermarkt in de werking van een sociaal restaurant.
2. Samen met diverse projectpartners deden we een bevraging naar de noden inzake voedsel(overschotten) bij Vlaamse voedselhulpinitiatieven, ondersteunden we 3 lokale projecten om hun sociale activiteiten rond voedseloverschotten op te schalen en bekeken we de mogelijkheden voor samenwerking op bovenlokale schaal met o.a. BelOrta en een supermarktketen. De resultaten van dit innovatieproject in de sociale economie "Sociale en reguliere economie, partners in de strijd tegen voedselverlies", met steun van Vlaanderen, kan u terugvinden in het [Inspiratieboek "Voedseloverschotten en opportuniteiten voor de sociale economie"](#).
3. Via een projectsubsidie van Vlaams Minister voor Armoedebestrijding treedt KOMOSIE op als [expertisecentrum en aanspreekpunt rond 'sociaal aan de slag met Voedselverlies'](#) voor sociale economie bedrijven, sociale organisaties en lokale besturen. In dit kader brachten we al 16 keren het [lerend netwerk](#) "Sociaal aan de slag met Voedseloverschotten" samen. Zij stelden o.a. ook een gezamenlijke [visienota op met beleidsaanbevelingen](#) rond dit thema. Daarnaast organiseren we talrijke andere activiteiten en overleggen (zie lager).
4. De [Schenkingsbeurs](#), hét platform om voedselschenken te vergemakkelijken, is online sinds 1 juli 2015. Dit platform brengt voedingsbedrijven (schenkers) in verbinding met voedselhulp- en sociale organisaties (ontvangers). Dit platform is beschikbaar in heel België. Voor meer info, bekijk de rubriek NEWS op de homepage of de folder en de video op www.schenkingsbeurs.be/media.

CONCRETE ACTIVITEITEN EN PLANNING VOOR 2016 - 2017

KOMOSIE treedt op als [expertisecentrum en aanspreekpunt rond 'sociaal aan de slag met Voedselverlies' in Vlaanderen](#). In dat kader organiseren we in 2016-2017 o.a. de volgende activiteiten, diensten:

1. [Aanspreek- en expertisepunt zijn voor nieuwe of bestaande initiatieven](#) van sociale organisaties en lokale besturen die een initiatief rond voedselverlies willen opstarten waarbij jobcreatie in de sociale economie een doelstelling is. Expertise wordt maximaal gebundeld om deze daarna te delen met startende of geïnteresseerde initiatieven.
2. Informatiesessie ['Welkom in de sector](#) Sociaal aan de slag met voedselverlies' (2x/jaar) voor nieuwe medewerkers of voor nieuwe/geïnteresseerde organisaties.
3. Een [lerend netwerk](#) tussen de sociale initiatieven die in Vlaanderen reeds actief zijn met en rond [voedselverlies](#) (2x/jaar), teneinde expertise uit te wisselen en op te bouwen.
4. Een 2e [lerend netwerk voor sociale restaurants](#) (3x/jaar) rond voedseloverschotten of aanverwante thema's
5. Uitwisseling over aanbod maaltijden met integrale gezinsondersteuning (2x/jaar)
6. De ervaringen en knelpunten/aanbevelingen die we verzamelen bij het werkveld via deze activiteiten (bv. over BTW op schenkingen, samenwerking met supermarkten ...) koppelen we terug naar de bevoegde actoren/overheden, waaronder de Vlaamse minister voor Armoedebestrijding, die we zo ondersteunen in haar beleid en overleg met de sector.
7. Monitoring van de sector (impact op vlak van voedseloverschotten, sociale tewerkstelling of voedselondersteuning bij mensen in armoede).

8. Ondersteuning van de sensibilisering op 3 vlakken:
 - o aan een ruimer publiek door activiteiten die andere organisaties opzetten mee bekend te maken.
 - o aan bedrijven door input te geven aan ketenpartners (bv. FEVIA, Comeos, Horeca Vlaanderen, ...) om de mogelijkheden voor schenking in bestaande opleidingen voor werknemers te faciliteren/bekend te maken
 - o aan partners en potentiële klanten door de sector Sociaal aan de slag met voedselverlies communicatief te ondersteunen en versterken met de nieuwe sterke naam en kwaliteitslabel Foodsavers. Het nieuwe logo en de website www.foodsavers.be werd officieel bekend gemaakt in februari 2017. Hiermee wil de sector zijn activiteiten en diensten meer zichtbaarheid geven naar de buitenwereld toe.

Anderzijds is KOMOSIE betrokken bij of trekker van verschillende projecten om het werkveld dat sociaal aan de slag gaat met voedseloverschotten of nevenstromen in Vlaanderen in de praktijk te ondersteunen.

Enkele concrete projecten zijn:

1. Het realiseren van 'hefboomprojecten' waarmee we gezonde voeding toegankelijk willen maken voor iedereen. Hiervoor gaan we in de periode 2015-2017 i.s.m. diverse projectpartners de in 2014 uitgewerkte ondernemingsplannen in praktijk brengen:
 - a. Sociaal aan de slag met voedseloverschotten van de veiling REO en Belorta in een samenwerking met sociale (economie) organisatie(s).
 - b. Sociaal aan de slag met voedseloverschotten met supermarkten, op lokaal niveau of via een regionaal logistiek samenwerkingsverband. Medewerkers van de sociale organisaties kunnen ook begeleiding en opleiding krijgen om de samenwerking met een supermarkt voor systematische schenkingen vlot en efficiënt te organiseren.
2. We maken het online platform Schenkingsbeurs bekend bij de potentiële schenkers en ontvangers in Vlaanderen, we bieden 1^e lijnsondersteuning voor de gebruikers en zorgen voor verdere ontwikkeling van dit platform i.f.v. de noden van gebruikers. Dit doen we in samenwerking met onze partners FdSS en Level IT en met de steun van talrijke partners waaronder de OVAM, de Stad Antwerpen, de Vlaamse overheid en Fonds duurzaam materialen en energiebeheer. Bedrijven kunnen ook begeleiding krijgen bij systematische schenkingen. Dit doen we bv. voor supermarkten van Carrefour i.k.v. een Action Lab in het project 'De voedingsketen verduurzaamt'.
3. In het project De restjesfabriek gaan we met nevenstromen uit de landbouw nieuwe lekkere producten maken. I.s.m. partners Vives Hogeschool en maatwerkbedrijven Werkspoor vzw en De Winning Maatwerk vzw ontwikkelen we recepturen, zetten piloot-productie op en testen de verkoop ervan uit. KOMOSIE zal op basis hiervan een modelconcept en –aanpak én een kwaliteitslabel ontwikkelen. Daarmee kunnen dan ook andere geïnteresseerde sociale economie bedrijven aan de slag om hun eigen 'restjesfabriek' op te starten. Met steun van o.a. de Sociale innovatiefabriek, het Agentschap Innoveren en ondernemen van de Vlaamse overheid en de Nationale Loterij.

Doorheen al onze activiteiten hebben we aandacht voor:

- de creatie van sociale tewerkstelling. Bv. in kaart brengen van de opleidingsbehoeften om de bestaande en nieuwe activiteiten kwalitatief door de sociale economie te laten uitvoeren.
- de link met het lokale bestuur. De initiatieven stimuleren om zich in te bedden in het lokaal beleid rond armoedebestrijding, sociale economie of milieu.
- Maximale verspreiding van de projectresultaten aan sociale (economie) actoren en hun partners door de organisatie van presentaties en slotevents, publicaties en onze website www.komosie.be/voedselverlies.

We streven naar maximaal draagvlak en samenwerking met bestaande actoren. Zo organiseren we een stuurgroep voor het Hefboomproject en zorgen voor overleg en afstemming met de belangrijkste vertegenwoordigers van de voedselketen, de Vlaamse overheid (o.a. via hun 'ketenplatform voedselverlies') en de voedselhulp- en sociale (economie) sector (o.a. Belgische Federatie van Voedselbanken, Sociale kruideniers Vlaanderen, SST, Groep Maatwerk ...).

IN SAMENWERKING MET VELE PARTNERS

We willen onze doelstelling op lange termijn proberen realiseren via een goede dialoog en samenwerking met alle bestaande en nieuwe actoren die betrokken zijn in het thema voedselverlies.

- In de hele voedselketen zijn talrijke economische bedrijven in diverse schakels/sectoren: veilingen, voedingsbedrijven, landbouwbedrijven, distributiebedrijven, supermarkten, horeca en lokale ondernemers ... Zij ervaren voedseloverschotten in hun dagelijkse werking en zijn begaan met MVO.
- een groot aantal sociale initiatieven gaan al sociaal aan de slag met deze voedseloverschotten: naast de gekende voedselbanken en de voedselbedeling via armoede- en sociale organisaties, gaan een groeiend aantal sociale en dorpsrestaurants, sociale kruideniers en OCMW's aan de slag met voedseloverschotten.
- De overheid speelt een belangrijke rol in zowel de voedselveiligheid (FAVV), doelstellingen inzake milieu (OVAM, ...), welzijn en armoedebestrijding (OCMW's, POD MI ...) en specifiek voor voedselverlies. (interdepartementale werkgroep Voedselverlies en Roadmap Voedselverlies 2020 van Vlaamse overheid)
- Tot slot is er ook de brede verzameling van initiatieven en ondernemingen in de sociale economie en hun diverse werkvormen met eigen specifieke kenmerken en mogelijkheden.

KOMOSIE wil in deze samenwerkingen vertrekken vanuit volgende waarden: respect voor ieders eigenheid, het bereiken van een meerwaarde en win-win situatie voor elke partner en komen tot een draagvlak bij alle betrokken actoren in de toekomstige initiatieven die we in samenwerking zullen opzetten.

GEÏNTERESSEERD?

Surf naar www.komosie.be/voedselverlies of www.foodsavers.be

Mail voedselverlies@komosie.be of info@foodsavers.be

Of contacteer 1 van de projectmedewerkers:

Etienne Rubens
etienne.rubens@komosie.be
0484 24 73 61

Caroo Torfs
caroo.torfs@komosie.be
0473 69 37 16

Frederic Huybrechs
Frederic.huybrechs@komosie.be
0479 91 38 29

Voor info en vragen over de Schenkingsbeurs:

Surf naar www.schenkingsbeurs.be

Mail schenkingsbeurs@komosie.be

Of contacteer 1 van bovenstaande projectmedewerkers.

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