

EINDRAPPORTAGE ACTIES

KETENROADMAP VOEDSELVERLIES 2015-2020

Pr nr	Act nr	Actie	Organisatie	Wat	Timing realisatie	Status	ALGEMENE CONCLUSIE 2015-2020	Meer info
1		De bedrijven in de keten ondersteunen om voedselverliezen tegen te gaan						
1	1	<u>Fevia Vlaanderen, Flanders' FOOD en de Vlaamse overheid (Agentschap Innoveren en Ondernemen)</u> werken een gratis voedselverliesconsultancy uit voor voedingsbedrijven. De doelstelling van deze actie is een geschikt kanaal vinden waardoor een voedselverliesaudit met advies op maat kan worden aangeboden aan de voedingsbedrijven.	Fevia, Flanders' Food, OVAM, Agentschap Innoveren en Ondernemen	*Gratis materialenscan met voedselverliesaudit voor voedingsbedrijven. *Auditschema uit NIB-project Voedselverlies ter beschikking van bedrijven	2015 - 2016	uitgevoerd	Een aantal voedingsbedrijven heeft gebruik gemaakt van de scan. Dit heeft geleid tot concrete acties zoals aanpassingen van machines, afspraken met toeleveranciers, lean management, alsook een onderzoeksproject. De scan en het auditschema staan permanent ter beschikking van voedingsbedrijven en andere geïnteresseerde stakeholders.	https://www.fevia.be/nl/publicatie/auditschema-voedselverlies
1	2	<u>Horeca Vlaanderen</u> vraagt aan Guidea, het kenniscentrum voor Horeca en Toerisme, om bruikbare tools voor horecaondernemers te ontwikkelen.	Horeca Vlaanderen, Guidea	Tools voor horeca	continu	in uitvoering	We blijven ons best doen om nuttige tools aan onze ondernemers aan te reiken.	

1	3	De Vlaamse overheid (ILVO) en Boerenbond ondersteunen technologische innovatie om voedselverliezen bij landbouwbedrijven terug te dringen en nevenstromen hoogwaardig te valoriseren	ILVO, Departement Landbouw en Visserij, Boerenbond	Onderzoek naar technologische innovatie voor landbouw, valorisatie ervan in de sector en ondersteuning door overheid.	continu	uitgevoerd	<p>Departement LV: Het landbouwbeleid en ILVO onderzoek heeft impact gegenereerd en er vond wisselwerking plaats. LV: Wat de reguliere investeringssteun betreft: snel kunnen reageren door nieuwe innovaties toe te voegen op de lijst. Projectoproepen (innovatie en agrovoeding) stonden steeds open voor voedselverliesinnovaties, deze werden door selectiekader voldoende opgevist en er werden specifiek een aantal oproepen met circulaire economie als thema georganiseerd. Bijsturingen zullen gebeuren in kader van GLB post 2022 om het nog impactvoller te maken. ILVO heeft tijdens de planperiode samen met relevante actoren en stakeholders een hele reeks aan projecten rond preventie van voedselverliezen en valorisatie van reststromen uitgewerkt en ingediend voor financiering, dit zowel op lokaal, regionaal, federaal als EU niveau.</p> <p>Boerenbond en Innovatiesteunpunt deden met name in de projecten FoodfromFood en FoodHeroes de nodige kennis en praktijkervaring op rond technologische innovatie en valorisatie van reststromen in de landbouwsector. Deze kennis zal ook in de toekomst kunnen worden toegepast.</p>	www.ilvo.vlaanderen.be www.bioboosteurope.com http://projects.au.dk/faccesurplus/research-projects-2nd-call/cichopt/ http://www.marinebiotech.eu/blueshell
1	4	Unie Belgische Catering (UBC) bespreekt (in samenwerking met haar leden) met het FAVV de afspraken over hygiëne en aansprakelijkheid in verband met het valoriseren van voedseloverschotten (tweede helft 2016). Ze bekijken samen onder welke voorwaarden schenkingen aan voedselbanken, 'doggybags' of 'restorestjes' voor klanten mogelijk is. Indien relevant wordt dat ook in overleg met Horeca Vlaanderen gedaan. Verdere stappen (bv. opstellen van richtlijnen) hangen af van conclusies van het overleg.	UBC	Hygiëne een aansprakelijkheid voedseloverschotten verduidelijken	2016	uitgevoerd	De bilaterale gesprekken FAVV-UBC hebben duidelijkheid gegeven in de verantwoordelijkheid en hygiënemaatregelen van cateraars met betrekking tot voedseloverschotten. Ook werkt het FAVV aan een omzendbrief voor de sector (groot)keukens	

1	5	De <u>Vlaamse overheid (OVAM)</u> werkt een doe-boek uit voor de Horeca en catering waarmee bedrijven hun voedselverlies op eenvoudige wijze in kaart kunnen brengen en handelingsperspectieven hebben om kostenbesparend aan de slag te gaan (2015). Horeca Vlaanderen en UBC worden hierbij betrokken.	OVAM	Doe-boek	2016	uitgevoerd	OVAM heeft in samenwerking met Horeca Vlaanderen de inspiratiegids voor een afvalarme horecazaak zonder voedselverlies : 'Kookt u met overschot' verspreid.	https://www.ovam.be/sites/default/files/atoms/files/2015_Horeca-doeboek.pdf
1	6	De <u>Vlaamse overheid (Flanders logistics-consulenten)</u> geeft logistiek advies aan bedrijven of samenwerkingsverbanden tussen actoren binnen de keten met het oog op kosten- en CO ₂ -reductie. De consulenten van Flanders Logistics helpen bedrijven om opportuniteiten voor logistieke efficiëntieverbeteringen te detecteren. Een optimale logistiek kan bijdragen aan de reductie van voedselverliezen.	Flanders Logistics	Adviezen aan voedingsbedrijven rond logistieke verbeteringen die ten goede komen aan reductie voedselverlies	2016	stopgezet	Actie stopgezet in april 2016 wegens te brede scope van Flanders Logistics consulenten. Het contract was jaarlijks verlengbaar maar de verlenging werd niet uitgevoerd. De Vlaamse overheid (Flanders logistics-consulenten) gaf logistiek advies aan bedrijven of samenwerkingsverbanden tussen actoren binnen de keten met het oog op kosten- en CO ₂ -reductie. De consulenten van Flanders Logistics hielpen bedrijven om opportuniteiten voor logistieke efficiëntieverbeteringen te detecteren. Een optimale logistiek kan bijdragen aan de reductie van voedselverliezen.	
1	7	De <u>Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij)</u> biedt via de Gemeenschappelijke Marktordening Groenten en Fruit ondersteuning voor producentenorganisaties om een goed marktbeheer mogelijk te maken en overschotten zoveel mogelijk te vermijden. De Vlaamse overheid onderzoekt op welke manier de preventie van voedselverlies en hoogwaardige valorisatie van overschotten geïntegreerd kan worden in het bestaande beleidskader en in de beleidsplannen (2015).	Departement Landbouw en Visserij	Integratie in het beleidskader	continu	uitgevoerd	Preventie van voedselverlies en het valoriseren van overschotten heeft een structurele plaats binnen de GMO Groenten en Fruit.	

1	8	Met de uitvoering van het actieplan "Selectief Vissen Doet Leven", het centraal stellen van selectief vissen in het nieuwe Operationeel Programma (in het kader van het Europees fonds voor Maritieme zaken en Zeevisserij) en de samenwerking met andere lidstaten ter voorbereiding van regionale terugplooiplannen, begeleidt en ondersteunt de Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) de visserijsector om selectiever te gaan vissen en discards terug te dringen. Hiermee draagt de Vlaamse overheid bij aan de verduurzaming van de visserijsector en bereidt ze de sector voor op de geleidelijke invoering van de aanlandingsplicht (voor demersale soorten) vanaf 1 januari 2016 die deel uitmaakt van het nieuwe gemeenschappelijke visserijbeleid.	Departement Landbouw en Visserij	uitvoering actieplan selectief vissen, discards in de visserij terugdringen, sector voorbereiden op aanlandingsplicht	continu	uitgevoerd	Globaal gezien werd dank zij de voortdurende inspanningen in de visserijsector met de ondersteuning van de Vlaamse overheid een positief resultaat bereikt: de teruggooi van ondermaatse vis en andere ongewenste vangsten is verkleind, de toestand van de bestanden is verbeterd (zie o.a. rapportage van 2018 betreffende Descriptor 3 van de KRMS) en de vangsten worden meer afgestemd op de vraag vanuit de handel en consumptie	https://lv.vlaanderen.be/nl/visserij/subsidies-visserij https://lv.vlaanderen.be/nl/visserij/visserijbeleid https://odnature.naturalsciences.be/msfd/nl/assessments/2018/page-d3
1	84	Flanders' FOOD, sinds 1 januari 2018 de speerpuntcluster voor de agro voedingsindustrie, inspireert bedrijven op vlak van innovatie en technologie door de organisatie van infodagen, netwerkmomenten, voorstelling van inspirerende cases, sensibiliserende artikels,...	Flanders' FOOD	Bedrijven inspireren, innovaties stimuleren,	continu	in uitvoering	Gedurende deze periode werden bedrijven geïnformeerd en geïnspireerd om voedselverliezen te reduceren en om verliezen om te zetten in valorisaties. Verscheidene projecten werden geïnitieerd en tot uitvoering gebracht met individuele bedrijven. Collectieve acties werden op poten gezet en verscheidene roadmaps voor verschillende sectoren ontwikkeld die als belangrijk aandachtspunt hadden om ook voedselverliezen te voorkomen en reduceren.	https://www.flandersfood.com/resilient-sustainable-agrifood-system/voedselverliezen
1	85	Flanders' FOOD, sinds 1 januari 2018 de speerpuntcluster voor de agro voedingsindustrie, heeft een themagroep circulaire economie opgericht. Binnen deze themagroep is de valorisatie van nevenstromen en het terugdringen van voedselverliezen een belangrijk onderwerp. Het doel rond dit hema is kennisverspreiding te organiseren, bedrijven samen te brengen om cross-sectoriele samenwerking te bevorderen en bedrijven te ondersteunen in de generatie van projecten om nevenstromen te valoriseren en voedselverliezen te reduceren.	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten genereren, uitwisselingsmomenten organiseren, kennisverspreiding	continu	in uitvoering	Projectaanvragen voor onderzoeks-en ontwikkelingsprojecten werden onder begeleiding van Flanders' FOOD ingediend. Telkens met als doel concrete cases van voedselverliezen aan te pakken. Infosessie, matchmaking events, co-creatie workshops en andere kennisverspreiding werd uitgevoerd via verscheidene kanalen (nieuwsbrieven, gerichte mailings, brochures).	

1	94	De Food Waste Alliance is een partnerschap van experts in voedselverspilling, die hun diensten verzamelen. Samen beantwoorden ze al uw vragen en uitdagingen rond voedselverspilling.	FoodWIN		vanaf 2019	in uitvoering	Interviews met leden van het netwerk van FoodWIN toonden aan dat hun voornaamste noden betrekking hadden met 'leads' en 'business development'. Op basis daarvan besloten we een partnerschap te creëren die zich daarop zou concentreren: de Food Waste Alliance. Het proces van de opbouw van de Food Waste Alliance zorgde ervoor dat de groep changemakers open en transparant staat t.o.v. elkaar. Ze zoeken synergiën en zijn gemotiveerd om samen te werken.	https://foodwastealliance.be/
2		Samenwerking in de keten leidt tot minder voedselverlies						
2	9	FEVIA Vlaanderen, Boerenbond, Comeos Vlaanderen en Unizo starten een traject op om voorbeelden van goede samenwerking en afspraken in de keten te delen onder de bedrijven uit de keten. Deze voorbeelden gaan uit van het verminderen van wederzijdse verliezen en het tegemoet komen aan elkaars noden. We trachten hiervoor goede praktijken/afspraken te verzamelen of concreet in overleg te gaan tussen bedrijven/sectoren onderling. Geïdentificeerde knelpunten en goede praktijkvoorbeelden worden vervolgens verspreid onder de bedrijven uit verschillende schakels.	Fevia, Boerenbond, Comeos, Unizo	Goede praktijken delen	vanaf 2016	uitgevoerd	Boerenbond: De oprichting van een Brancheorganisatie om beter samen te werken in de keten is tijdrovend. Wel kan een dergelijke brancheorganisatie ook op het gebied van het voorkomen van voedselverliezen kansen bieden. Bijvoorbeeld in crisistijden. Comeos en UBC: Zowel binnen als buiten het ketenplatform is er steeds een uitstekende uitwisseling van goede praktijken geweest tussen de betrokken actoren. Fevia: Tijdens de loop van de roadmap voedselverlies werden verschillende initiatieven ondernomen omtrent de aanpak van verliezen tussen schakels in de keten. Zo gingen sectoren in overleg, onder meer over concrete producten zoals brood, werd via concrete bevestigingen getracht om knelpunten en best practices op te lijsten, werden resultaten uit een sectoroverschrijdend voedselverliesproject breder gedissimineerd. De sectoren deden ook voorbereidende werkzaamheden om dit thema in het volgende preventieplan voedselverlies verder en concreter op te nemen.	belpatato.be https://www.sospatat.be/

2	10	De Vlaamse overheid, de ketenpartners en Unizo onderzoeken de aanpak van incidenten die tot potentiële voedselverliescrisisen kunnen leiden. Afstemming en samenwerking met federale overheid en andere gewesten wordt voorzien. De communicatie naar de burger komt eveneens aan bod. Ook de voedselhulpsector wordt erbij betrokken. Tegen eind 2016 is een gezamenlijk draaiboek voor potentiële voedselcrisisen.	OVAM, Departement Landbouw en Visserij, alle ketenpartners, Unizo	Draaiboek voedselcrisisen	2018	uitgevoerd	Het draaiboek is afgewerkt en naar de verschillende stakeholders doorgestuurd.	
2	11	In 2014 hebben de Vlaamse overheid (OVAM) en Fost Plus in samenwerking met FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en de Interregionale verpakingscommissie (IVC) de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies onderzocht.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos, IVC	Studie	2014	uitgevoerd	OVAM, COMEOS, UBC en Fevia: De studie voedselverlies en verpakkingen is opgeleverd. BV OECO onderschrijft de kritiek van de Europese denktank IEEP (2018): een eenzijdige focus op verpakking om verspilling te voorkomen, zou misleidend zijn en de environmental leakage van verpakingsafval is enorm. BV OECO adviseert dat terugdringen van verpakingsafval en terugdringen van verspilling zoveel mogelijk samen aangepakt wordt.	www.ovam.be/voedselverlies
2	11.1	In 2015 communiceren de Vlaamse Overheid (OVAM), Fost Plus, FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen over de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies, op basis van resultaten van dit onderzoek.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Communicatiemateriaal	2015	uitgevoerd	De studie is terug te vinden op de website van OVAM.	www.ovam.be/voedselverlies

2	11.2	FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen, Fost Plus en de Vlaamse overheid (OVAM) organiseren overleg voor verdere samenwerking inzake communicatie rond verpakkingen en voedselverlies.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Overlegmomenten	continu	uitgevoerd	<p>Comeos Vlaanderen blijft overleg houden met de andere betrokken partners inzake communicatie rond verpakkingen en voedselverlies.</p> <p>Fevia: De voorbije jaren communiceerde Fevia regelmatig over de positieve aspecten van verpakkingen in de preventie van voedselverlies (nieuwsbrieven, presentatie). Vanuit Pack4Food werd ook een Roadmap voedingsverpakking van de toekomst opgesteld, in samenwerking met onder meer Flanders'FOOD en betrokkenheid van Fevia. In deze roadmap komt ook het thema voedselverlies aan bod. De roadmap moet de komende jaren leiden tot concrete onderzoekstrajecten ter zake.</p> <p>OVAM: Er wordt gecommuniceerd met de leden over verpakkingen en voedselverlies. Fevia en OVAM hebben de voorbereidingen van de roadmap 'voedselverpakkingen in de toekomst' mee opgevolgd.</p>	
2	11.3	De Vlaamse overheid (OVAM) onderhoudt het bestaande Pinterest-platform over innovatieve verpakkingen om via goede voorbeelden bedrijven, ontwerpers van voedingsverpakkingen en burgers te informeren over de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies (2015). FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en FOST Plus werken hieraan mee. FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen promoten de Pinterest-pagina bij hun leden. Consumentenorganisaties worden bij dit platform betrokken.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Pinterest-platform 'pack2savefood'	continu	uitgevoerd	Er is een pinterest pagina ontwikkeld waar de recente studies over innovatieve verpakkingen worden gepost.	https://www.pinterest.com/pack2savefood
2	58	Het Vanguard Initiative brengt bijna 30 Europese regio's samen rond een politiek engagement om hun slimme specialisatie strategie te gebruiken voor het versterken van de industriële vernieuwing in Europese prioritaire domeinen. De regio's willen voortrekkers zijn in het gebruiken van slimme specialisatie als beleidsconcept en ze diepen het concept samen verder uit op basis van een 'learning by doing'-aanpak.	Departement Economie, Wetenschap en Innovatie, Flanders' Food	overleg omtrent samenwerking	2016	stopgezet	Er was onvoldoende tijd en engagement vanuit de betrokken partners/regio's om deze case verder te ontwikkelen. Daarom werd er in november 2017 beslist om deze case on hold te zetten.	

2	59	<p>Het Vlaams Instituut voor de Logistiek is gestart met het project 'Fresh Food Logistics'. Samen met elf bedrijven en met steun van partners in het Vlaams ketenplatform (o.a. FEVIA, Flanders' Food, OVAM) en VBT (Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties) wil men nagaan waar en hoe voedselverlies kan vermeden of verminderd worden, door een optimalisatie van de logistieke keten van verse voeding.</p>	VIL vzw	Optimalisatie van de logistieke keten van verse voeding	2016-2018	uitgevoerd	<p>VIL bracht in het project 'Fresh Food Logistics' de knelpunten over alle schakels in de logistieke keten in kaart en werkte samen met elf deelnemende bedrijven oplossingsrichtingen uit. De drie voornaamste oorzaken van voedselverspilling in de distributieketen zijn silodenken, inefficiënte forecasting en het steeds grotere aanbod in de winkels. Silodenken: Gebrek aan overleg en transparantie tussen en binnen bedrijven, het tegenovergestelde van 'ketendenken'. Inefficiënte forecasting: De vraag naar verse voeding wordt op drie niveau's voorspeld zonder veel overleg: in het winkelpunt, bij de centrale aankoopdienst van de retailer en bij de leverancier zelf. Het assortiment verse voeding stijgt jaarlijks met 5 à 10 %. Hoe groter het assortiment, hoe groter het risico op verlies. Vooral een mind shift naar meer overleg, samenwerking en datatransparantie binnen de keten kan leiden tot een win-win voor elk van de betrokkenen met meer efficiëntie en minder voedselverlies tot gevolg.</p> <p>De resultaten werden begin 2019 voorgesteld op het Ketenplatform Voedselverlies en meegenomen bij de uitwerking van het preventieplan voedselverlies 2021-2025.</p>	<p>https://vil.be/project/fresh-food-logistics/</p>
---	----	---	---------	---	-----------	------------	---	--

2	60	Onderzoeksproject Food From Food	Flanders' Food, Innovatiesteunpunt Boerenbond en ILVO	Het project wil plantaardige reststromen uit het bedrijfsleven een nieuwe bestemming geven. In het kader van dit project wordt een 'kanskaart' van de grensregio uitgewerkt met een overzicht van vraag en aanbod bij bedrijven wat betreft plantaardige reststromen, inclusief de verschillende technologieën die toegepast kunnen worden om resten te herbestemmen zoals bijvoorbeeld drogen, vriezen, verhitten. Op basis hiervan zullen 20 nieuwe waardeketens gecreëerd worden.	2020	uitgevoerd	Door middel van het project FoodfromFood deden Boerenbond en Innovatiesteunpunt de nodige de nodige kennis en praktijkervaring op rond technologische innovatie en valorisatie van reststromen in de landbouwsector. Deze kennis zal ook in de toekomst kunnen worden toegepast.. Flanders FOOD: Naast algemene kennisverspreiding en sensibilisering werden individuele voedingsbedrijven begeleid in het vinden van valorisatiepistes voor het gebruik van voedselnevenstromen. 7 nieuwsbrieven werden doorheen het project opgesteld en 2 uitgebreide infobrochures met nieuwe producten gemaakt uit voedselnevenstromen gepubliceerd.	www.foodfromfood.eu
---	----	----------------------------------	---	--	------	------------	---	--

2	80	Het Vlaams Instituut voor de Logistiek voert, in opdracht van OVAM en Departement Omgeving, onderzoek uit naar de logistiek van voedseloverschotten.	VIL vzw, OVAM, Departement Omgeving	Onderzoek naar de logistiek van voedseloverschotten	2018-2019	uitgevoerd	<p>De studie werd in juni 2019 afgerond. De tussentijdse resultaten werden in februari 2019 voorgesteld op het Ketenplatform Voedselverlies, en het eindrapport werd in juni 2019 verspreid onder de ketenpartners.</p> <p>In de transportwereld is er onbenutte laadruimte ter beschikking. Het transportplatform Vengo is een matchingplatform dat tussen de transportsector en de voedseldistributieplatformen zit om vraag en aanbod met elkaar in contact te brengen op een eenvoudige wijze en aan competitieve prijzen. Een mooie opportuniteit hieromtrent is bovendien de mogelijkheid om een samenwerkingsverband op te zetten met de voedseldistributieplatformen om in tewerkstellingsprojecten mensen op te leiden tot chauffeur.</p> <p>Het aantal voedseldistributieplatformen en hun volumes zitten in de lift en daarmee ook de complexiteit om voedseloverschotten te kanaliseren en tot bij de hulpbehoevenden te krijgen. De uitkomst van dit onderzoeksproject biedt een structuur en oplossing om deze uitdaging aan te gaan en ook op logistiek vlak klaar te zijn voor de toekomst.</p> <p>Om het gebruik van het Vengo platform te stimuleren, wordt het Vengo platform de komende 5 jaar gratis aangeboden aan de voedseldistributieplatformen en grote sociale organisaties. Bovendien zal Herwin de sociale organisaties en voedseldistributieplatformen ondersteunen in hun opstart en bij het zoeken naar schenkers.</p>	http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Voedseldistributieplatformen%20en%20logistiek_eindrapport.pdf
3		Bedrijven sensibiliseren, inspireren en engageren tegen voedselverlies						
		A. Bedrijven sensibiliseren en inspireren						

3	12	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid, het opleidingscentrum van en voor de voedingsindustrie)</u> communiceren naar hun leden met het oog op bewustwording in de respectievelijke sectoren. Deze communicatie wordt ook verstuurd naar de Vlaamse overheid voor monitoringsdoeleinden.	Boerenbond, FEVIA, Comeos, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (nu Alimento)	Communicatie en bewustwording binnen de sectoren.	continu	uitgevoerd	Zie deelacties 12..1 t.e.m. 12.4
3	12.1	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV</u> besteden in de communicatie naar hun leden aandacht aan het thema voedselverliezen.	Boerenbond, FEVIA, Comeos, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (nu Alimento)	Communicatie rond het thema	continu	uitgevoerd	Boerenbond: Voedselverliezen komen regelmatig aan bod in de communicatiekanalen van Boerenbond en Innovatiesteunpunt. Zo doende worden achtergrondinformatie, praktische informatie of inspirerende voorbeelden in de landbouwsector en op niveau van de individuele landbouwer vertaald. Comeos en UBC: Voedselverliezen is en blijft een thema waarover Comeos en UBC zullen blijven communiceren naar hun leden. Fevia: De afgelopen jaren werd het thema regelmatig onder de aandacht gebracht bij de leden via diverse kanalen: via elektronische nieuwsbrieven, infosessies, werkgroepen,... Horeca Vlaanderen: We blijven ons best doen om aandacht te besteden aan het thema voedselverliezen.
3	12.2	<u>Boerenbond</u> behandelt het thema op evenementen gericht op de sector en/of het grote publiek. Boerenbond organiseert op de landbouwbeurs Agriflanders een event om landbouwers te inspireren en te engageren en zo het thema op de agenda te zetten/houden.	Boerenbond	Thema op evenementen	continu	uitgevoerd	In functie van specifieke evenementen kan via de kanalen van Boerenbond en Innovatiesteunpunt informatie over voedselverliezen worden verspreid naar land- en tuinbouwers of een breder publiek.
3	12.3	<u>Comeos Vlaanderen</u> behandelt het thema voedselverliezen met haar leden op haar Commissie Duurzame Handel en tijdens de bijeenkomsten van haar interne werkgroep voedselverlies.	Comeos	Bijeenkomsten	continu	uitgevoerd	Comeos en UBC: voedselverliezen is en blijft een thema dat op de agenda van de commissie duurzame handel staat.
3	12.4	<u>UBC</u> behandelt het thema voedselverliezen met haar leden tijdens de bijeenkomsten van haar interne werkgroep voedselverlies.	UBC	Bijeenkomsten	continu	uitgevoerd	Zowel de werkgroep als de raad van bestuur van UBC worden op de hoogte gebracht van thema's rond voedselverliezen.

3	13	FEVIA Vlaanderen sensibiliseert vanaf 2015 de voedingsbedrijven, in samenwerking met de Vlaamse overheid, over hoe zij de consument kunnen helpen om minder voedsel te verspillen (bv. via informatie op verpakkingen). Consumentenorganisaties worden bij deze actie betrokken. Er zullen tips en best practices worden verspreid. Er zal de fabrikanten eveneens op gewezen worden welk voordeel dat ook kan bieden voor hen. In het kader van deze actie wordt een soort toolbox voor bedrijven uitgewerkt (tegen 2017). De actie wordt gemonitord via het aantal tips dat verspreid werd.	Fevia	Sensibilisatie van de sector, delen van tips en best practices	continu	uitgevoerd	Fevia stuurde via haar nieuwsbrieven verschillende reeksen van tips over hoe voedingsbedrijven voedselverspilling bij de consument kunnen verminderen. De tips blijven beschikbaar op de Fevia website.	https://www.fevia.be/nl/nieuws/tips-voor-bedrijven-voedselverspilling-aanpakken
3	14	UBC-leden sensibiliseren hun klanten (bedrijven, instellingen) van het belang van bepaalde praktijken die voedselverlies kunnen terugdringen in de keuken en bij de klant door de opmaak van sensibiliserend materiaal (indien mogelijk met feiten en cijfers) en argumentatie en de promotie van dit sensibiliserend materiaal bij hun klanten (2016).	UBC	ontwikkeling en verspreiding sensibiliserend materiaal	2016	uitgevoerd	De UBC-leden nemen het beheer van voedselverliezen mee in hun offertes. Sommigen nemen zelfs verdere acties zoals bv de consument zelf te laten sorteren om hen zo te sensibiliseren.	
3	15	Horeca Vlaanderen voert via de Europese koepel een bevraging uit bij horecaverenigingen in de Europese lidstaten om inspiratie op te doen voor de aanpak van voedselverliezen in de horecasector (2015).	Horeca Vlaanderen	Bevraging	2015	uitgevoerd	Inspiratie werd opgedaan en de tips & tricks werden verspreid, o.a. via www.nofoodtowaste.be . De site werd destijds ge-update aan de hand van die opgedane inspiratie.	www.nofoodtowaste.be
3	16	Flanders' FOOD inspireert bedrijven op vlak van innovatie en technologie door de organisatie van infodagen, netwerkmomenten, voorstelling van inspirerende cases, sensibiliserende artikels,... en met de oprichting van de themagroep 'Voedselverliezen' binnen het Platform Duurzaamheid, waarbinnen workshops met brainstormsessies aanleiding zullen geven tot concrete acties en projecten.	Flanders' FOOD	Bedrijven inspireren	continu	uitgevoerd	Voedselverlies is permanent verankerd in de werking van Flanders' FOOD. Binnen de themagroep 'voedselverliezen' werden verscheidene inspiratiemomenten georganiseerd waaruit projecten gegenereerd werden (Food from Food, Food Heroes)	https://www.flandersfood.com/resilient-sustainable-agrifood-system/voedselverliezen

3	17	<u>Horeca Vlaanderen, UBC en de Vlaamse overheid (OVAM)</u> moedigen de hoogwaardige valorisatie van voedselafval in de horeca en cateringsector aan.	Horeca Vlaanderen, UBC en de OVAM	hoogwaardige valorisatie voedselafval aanmoedigen	continu	uitgevoerd	UBC moedigt haar leden aan om te rapporteren over de totale hoeveelheid gevaloriseerde voedselreststromen. Ook probeert UBC hun leden op de hoogte te brengen van netwerkmomenten en goede praktijken. Horeca Vlaanderen: we blijven ons best doen om dit aan te moedigen. Horeca Vlaanderen roept op www.nofoodtowaste.be horecaondernemers op om zich te engageren tegen voedselverlies en het Chefs Charter te ondertekenen. Op deze website staan ook verschillende tips om je voedselverlies terug te dringen.	www.nofoodtowaste.be
3	17.1	<u>De Vlaamse overheid (OVAM)</u> communiceert richting horecabedrijven over de mogelijkheden en voordelen van selectieve inzameling, waaronder voedselafval. Er is een samenwerking met Horeca Vlaanderen om op regelmatige basis te communiceren rond selectieve inzameling (start voorjaar 2015). De Vlaamse overheid (OVAM) en UBC bekijken of eenzelfde samenwerking opgestart kan worden met de UBC leden.	OVAM, Horeca Vlaanderen, UBC	Communicatiemateriaal	continu	uitgevoerd	In 2015 werd een affiche over selectieve inzameling naar alle horeca vlaanderen leden gestuurd. Daarnaast verscheen er regelmatig een artikel in de nieuwsbrief vna Horeca Vlaanderen. Er werd ook gewerkt aan de voorbereiding van de nieuwe verplichting tot selectieve inzameling van keukenafval en etensresten bij horeczaken met meer dan 50 maaltijden per dag die ingaat op 1 januari 2021.	
3	17.2	<u>De UBC-leden</u> bekijken met hun klanten welke mogelijkheden er zijn (in eerste instantie voor de selectieve inzameling van voedselafval en in tweede instantie voor de valorisatie ervan) en sensibiliseren hen over dit thema.	UBC	sensibilisering van de sector	continu	uitgevoerd	Versillende voorbeelden werden de afgelopen jaren in de kijker gezet, o.a. op de website www.voedselverlies.be	https://www.voedselverlies.be/voor-professionals
3	17.3	<u>Horeca Vlaanderen</u> zal in 2015 Febem vragen een calculatortool te ontwikkelen, die ze in 2016-2018 zal promoten naar de horecasector om die te sensibiliseren over de kostprijs van voedselafval en de opportuniteiten van selectieve inzameling.	Horeca Vlaanderen, FEBEM	Calculatortool	2016-2018	uitgevoerd	Febem heeft geen calculatortool ontwikkeld.	
3	17.4	<u>De Vlaamse overheid (OVAM)</u> bekijkt de mogelijkheid om de selectieve inzameling van voedselafval in de horeca en de cateringsector aan te moedigen.	OVAM	Sensibilisatiemateriaal	continu	uitgevoerd	Vanaf 1 jan 2021 is voor elke horecazaak met meer dan 50 maaltijden per dag selectieve inzameling van keukenafval en etensresten verplicht	

3	18	De <u>Vlaamse overheid (OVAM)</u> nodigt in 2016 de vertegenwoordigers van de witgoedproducenten/invoerders uit voor overleg. De bedoeling is om te bekijken hoe consumenten geholpen kunnen worden om voeding zo optimaal mogelijk thuis te bewaren en daardoor verspilling in de keuken terug te dringen. Concreet kan het gaan, zowel over technische aanpassingen aan het ontwerp van de koelkast of diepvriezer, als over aanpassingen of wijzigingen van de informatie over het gebruik van een toestel. FEVIA Vlaanderen zal deelnemen aan dat overleg en ook consumentenorganisaties zullen bij het overleg worden betrokken. De actie wordt opgevolgd via het aantal afspraken dat gemaakt wordt met de betrokken vertegenwoordigers.	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), Fevia, Consumentenorganisaties	Onderzoek rond bewaren en koelkasten	2016	uitgevoerd	De website www.koelkastinorde.be bundelt de meest doeltreffende tips over invriezen, koelkastbeheer en koken met restjes.	www.koelkastinorde.be
3	19	De <u>Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf)</u> speelt een voortrekkersrol in de grootkeukensector door voedselverlies in de restaurants en catering terug te dringen. Het Agentschap Facilitair Bedrijf heeft de ambitie om voedselverlies in zijn restaurants en catering terug te dringen met 15% tegen 2020.	Het Facilitair Bedrijf	Voedselverliesmeting, communicatie, preventie-acties, introductie selectieve inzameling	2014-2018	uitgevoerd	Het meetbare resultaat tussen 2015-2020 is moeilijk uit te drukken vanwege verschillende meetmethodes maar de cijfers concluderen een daling van voedselverlies van 61%. Na de nulmeting in 2018 is het voedselverlies op 1 jaar tijd met 26% gedaald waardoor we ruimschoots ons doel halen. Dit is gerealiseerd door gerichte acties uit te voeren waar de meeste verspilling werd gemeten. De invoering van freedom of choice zorgt voor minder bordresten en door de afschaffing van toonborden wordt er jaarlijks 2,6 ton minder voedsel verspild. Het duidelijke overzicht van ons aanbod bij events in de banqueting map ondersteunt gerichte bestellingen om overschotten te vermijden. Klanten worden ook gesensibiliseerd om minder te bestellen door ze te wijzen op aanwezige alternatieven (waterchillers) of herinneringen om bestelling aan te passen aan het eventueel gewijzigd aantal deelnemers. Het ultieme einddoel is zero waste: er volgen dus zeker nog acties zoals het weinige van keukenresten dat momenteel toch nog wordt weggegooid, portioneren en doorverkopen.	https://overheid.vlaanderen.be/facilitair-management/catering/voedselverlies-daalt-met-een-kwart
3	19.1	De <u>Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf)</u> organiseert een nieuwe nulmeting in 10 bedrijfsrestaurants en zet bijkomende acties op.	Het Facilitair Bedrijf	Voedselverliesmeting, communicatie, preventie-acties, uitrol selectieve inzameling	2018-continu	uitgevoerd		

3	20	De Sociale InnovatieFabriek informeert en sensibiliseert (sociale) ondernemers over sociale innovatie en sociaal ondernemerschap, ontwikkelt mee hun concepten en begeleidt hen richting financiële ondersteuning, onder meer via IWT haalbaarheidsstudies of IWT innovatietrajecten.	Sociale InnovatieFabriek	sociale innovatie en sociaal ondernemerschap stimuleren	continu	in uitvoering	Zie deelacties 20.1 en 20.2	
3	20.1	De Sociale InnovatieFabriek houdt een vinger aan de pols m.b.t. nieuwe initiatieven over voedselverlies en ondersteunt ondernemers bij het uittekenen van een sociaal innovatietraject rond voedselverlies. Waar mogelijk brengt de Sociale InnovatieFabriek verschillende innovatoren en ondernemers samen die voedselverlies aanpakken.	Sociale InnovatieFabriek	Ondersteuning ondernemers	continu	in uitvoering	Het maatschappelijk bewustzijn rond de impact van voedselverspilling nam in het begin van de periode sterk toe, waardoor verschillende (klein- en grootschalige) initiatieven het levenslicht zagen. Klassieke producenten en verwerkers van voedsel vroegen begeleiding bij het opzetten van circulaire en waasteless producten. Maar ook starters kregen begeleiding bij de SIF voor de opzet van platformen, lokale initiatieven of nieuwe ondernemingen die voedselafval beperken bv. opstart van Permafungi of Foodwin. Vaak kadert voedselverlies voor hen in een breder duurzaam verhaal (sociale tewerkstelling, korte keten, enz). Een aantal van deze sociale ondernemingen worden momenteel begeleid in het opschalen van hun innovatie en het differentiëren van hun activiteiten.	www.socialeinnovatiefabriek.be
3	20.2	Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en UBC zijn het aanspreekpunt voor sociaal innovatieve initiatieven rond voedselverlies gericht op hun sector.	Alle ketenpartners	Ketenpartners zijn aanspreekpunt voor Sociaal-innovatieve projecten	continu	uitgevoerd	Comeos Vlaanderen en UBC zijn en blijven het aanspreekpunt voor sociaal innovatieve initiatieven rond voedselverlies voor de sectoren retail en catering. Fevia blijft het aanspreekpunt voor de voedingsindustrie.	
3	21	De Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf en Departement Kanselarij en Bestuur) stelt binnen het kader van de verduurzaming van overheidsopdrachten modelclausules op rond de preventie van voedselverlies (2015). UBC wordt erbij betrokken. Afstemming wordt voorzien met het federale niveau en de andere gewesten. De Vlaamse overheid zal deze clausules vervolgens integreren in haar bestekken voor cateringsopdrachten en aanbieden aan de lokale besturen.	Het Facilitair Bedrijf, Departement Kanselarij en Bestuur	Integratie modelclausules in cateringopdrachten	continu	uitgevoerd	Vanuit de Vlaamse overheid is een leidraad opgemaakt rond de preventie van voedselverlies bij overheidsopdrachten. Deze is ook afgestemd met de collega's van de andere Gewesten, het federale niveau, UBC en besproken tijdens het Forum Voedselverlies van 16 november 2017 met de stakeholders. De leidraad werd gefinaliseerd en gepubliceerd via de site.	https://overheid.vlaanderen.be/overheidsopdrachten-en-raamcontracten/duurzame-en-innovatieve-overheidsopdrachten/voeding-en

3	22	De <u>Vlaamse overheid (Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin)</u> brengt relevante spelers bijeen om het nut van en de mogelijke samenwerking rond sensibilisering over voedselverliezen specifiek in de welzijns- en zorgsector te verkennen (2016). UBC is aanspreekpunt voor de catering en wordt betrokken in deze actie.	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, UBC	samenwerking rond voedselverlies in de zorgsector + samenwerking stimuleren rond het thema voedselverlies in de welzijnsector	vanaf 2016	uitgevoerd	We merken dat er in de gezondheidssector nog vele uitdagingen zijn. Sensibilisering is daar een voorbeeld van. Iedere speler wil daar individueel werk van maken, maar een algemene coördinatie ontbreekt totnogtoe. Dat is een aandachtspunt voor de komende jaren.	https://www.departement.wvg.be/voedselverlies Beveiligde omgeving (enkel toegankelijk voor geëngageerde organisaties en deelnemers meetweek): http://inloggen.departement.wvg.be
3	23	De <u>Vlaamse overheid (OVAM)</u> integreert de preventie van voedselverlies in haar ondersteuning van alle organisatoren van evenementen en feesten, door middel van de Groenevent-campagne, terug te vinden op www.groenevent.be .	OVAM	Thema voedselverlies verwerkt in de groenevent-campagne	2015	uitgevoerd	Voedselverlies is 1 van de thema's waar men aan moet voldoen om de titel "groen event" te behalen	www.groenevent.be
3	64	<u>Vlaamse overheid (Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin)</u> subsidieert het project van de Hogeschool Leuven-Limburg voor de opmaak van een meetinstrument in de woonzorgcentra.	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	Sensibiliseren en ondersteunen van de welzijns- en gezondheidssector.	2016-2018	uitgevoerd	Het meetinstrument werd getest in 4 woonzorgcentra. De bevindingen werden eind 2017 geanalyseerd. Na de analyse ging de hogeschool UCLL aan de slag voor de opmaak van een infogids.	https://www.departement.wvg.be/sites/default/files/media/documenten/Getuigenis_praktijk_meting_UCLLeuven-Limburg.pdf
3	65	Naar aanleiding van het Horeca Expo event in 2019 werd op www.versondernemer.be het topic voedselverlies besproken. Vier chefs van Jong Keukengeweld bieden andere chefs inspiratie om voedselverlies tegen te gaan.	VLAM	Getuigenissen - continue online beschikbaar	2019	uitgevoerd	Slim omgaan met je grondstoffen. Dat betekent minder foodcost en meteen ook minder food waste. Goed voor de kassa én voor het milieu. VLAM daagde daarom vier chefs van Jong Keukengeweld uit om meer te doen met varkensvlees.	https://www.versondernemer.be/nieuws-1/jong-keukengeweld-davy-devlieghere-gaat-strijd-aan-tijdens-no-food-waste-battle
3	74	Verkennen en initiëren van concrete acties, sensibilisatie rond het thema "brood"	Fevia	kennisuitwisseling	2017-2018	uitgevoerd	Tijdens het voedselverliesforum van 2017 werd een workshop rond verlies van brood georganiseerd. Naar aanleiding hiervan werden nadien twee werkgroepen georganiseerd voor de voedingsbedrijven uit de bakkerijsector, samen met FGBB (Federatie Grote Bakkerijen van België). Hierbij werd relevante informatie rond het thema uitgewisseld met de bedrijven. Verschillende bakkerijen hebben een individueel traject lopend rond verlies van brood. De productketen brood is opgenomen in het nieuwe preventieplan voedselverlies 2021-2025, voor verdere concrete acties.	

3	76	Buurtsuper.be moedigt de hoogwaardige valorisatie van voedselafval in de supermarkten aan.	Buurtsuper.be	afvalaudit	2017	uitgevoerd	Vandaag worden bijna 7 op 10 supermarkten beheerd door zelfstandige ondernemers. Zij werken door middel van een franchisecontract samen met de gekende commerciële groepen zoals Carrefour, Delhaize, Retail Partners Colruyt,... Deze retail groepen hebben de laatste jaren hard ingezet om voedselverspilling te vermijden (zie ook de rapportering van Comeos). De beleidsinitiatieven worden vooral door de centrales van deze franchisegevers uitgezet en opgevolgd door de aangesloten franchisenemers. Buurtsuper.be van haar kant heeft afgelopen jaar in al haar media veel aandacht besteed aan initiatieven zoals bijvoorbeeld 'To Good To Go'. Door middel van praktijkgetuigenissen van zelfstandige supermarkttuitbaters is het de bedoeling om alle leden te sensibiliseren en inspireren.	
3	78	Food Waste Award	FoodWIN	wedstrijd, prijsuitreiking	2018	uitgevoerd	Vanaf 2016 werd jaarlijks een Food Waste Award georganiseerd. De Food Waste Awards en Food Waste Fest zijn zeer goede methodes om bestaande oplossingen zichtbaarheid te geven. Beiden groeiden de voorbije jaren. In 2020 stelden 42 organisaties zich kandidaat voor een prijs, stemden 9000 mensen voor de Food Waste Awards, en namen 527 mensen deel aan de online conferentie. Volgende elementen werken goed: 1.het prijs-element zet organisaties ertoe aan hun actie te willen delen. 2. de publieke stemming zorgt voor een wijdverspreide zichtbaarheid. 3. Een conferentie zorgt voor uitwisseling van kennis en contacten.	http://foodwasteawards.be

3	79	Zero Food Waste Flanders	FoodWIN, Departement Buitenlandse Zaken	FoodWIN organiseert de komende jaren een aantal Food Waste Challenges. Dat zijn innovatietrajecten om oplossingen voor reststromen te vinden.	vanaf 2017	uitgevoerd	FoodWIN houdt de vinger aan de pols inzake oplossingen tegen voedselverspilling . Dit doen we enerzijds door internationaal onderzoek en internationale successen op te volgen. Anderzijds evalueren we vaak terugkerende vragen uit de sector en denken nieuwe strategieën uit. In verschillende sectoren zijn succesvolle methodes en tools ondertussen gekend en deze worden verspreid. Toch stellen we vaak vast dat er nog hiaten zijn in het huidige aanbod van oplossingen voor voedselverlies in Vlaanderen. Dit zijn opportuniteiten, vaak ook met een business case.	
3	95	<u>FoodWIN</u> onderhoudt een internationaal netwerk en verspreidt informatie over het voedselverlies	FoodWIN	informatieverspreiding	continu	in uitvoering	FoodWIN verspreidt informatie gericht op actie en oplossingen. Dit doen we niet alleen via de Food Waste Awards, het Food Waste Fest (zie boven), maar ook via campagnes en een profilering als contactpunt voor informatie over voedselverlies. In 2020 beantwoordde FoodWIN 150 inhoudelijke vragen, zorgde FoodWIN voor 33 vermeldingen in de pers, gaf 12 lezingen en publiceerde 20 blogs, factsheets en videos met informatie.	
		B. Bedrijven stimuleren tot engagement						
3	24	<u>Horeca Vlaanderen</u> ontwerpt in het voorjaar van 2015 een checklist waarbij horecaondernemingen praktische tips en tricks krijgen aangereikt om voedselverlies te reduceren. Horeca Vlaanderen koppelt de checklist aan de vraag om een engagement aan te gaan (een onderschrijven van de engagementsverklaring op maat van de horecabedrijven) en stemt af met de Vlaamse overheid.	Horeca Vlaanderen	Checklist, Chef's charter	2015 + 2017	in uitvoering	De website www.nofoodtowaste.be bestaat nog en wordt door Horeca Vlaanderen onderhouden.	www.nofoodtowaste.be

3	25	<u>Boerenbond</u> ontwerpt tegen eind 2015 een checklist waarbij landbouwers praktische tips en tricks krijgen aangereikt om voedselverlies te reduceren. Boerenbond koppelt de checklist aan de vraag om een engagement aan te gaan (een onderschrijven van de engagementsverklaring op maat van de landbouwbedrijven) en stemt af met de Vlaamse overheid.	Boerenbond	Checklist	2015	stopgezet	Checklist bleek moeilijk te realiseren. Wel komt het thema voedselverliezen op de relevante structuren binnen Boerenbond aan bod. Land- en tuinbouwers willen immers de door hen geproduceerde producten maximaal valoriseren.	
3	26	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen</u> zetten goede voorbeelden in de kijker (bv. via awards, verkiezingen, enz.). Dit kan een eigen initiatief zijn of dat van een stakeholder of partner uit de keten.	Boerenbond, Fevia, Comeos	Goede voorbeelden in kijker	continu	uitgevoerd	Boerenbond: Op diverse manieren en via diverse kanalen geven Boerenbond en Innovatiesteunpunt aandacht aan goede voorbeelden in de landbouwsector. Hierdoor kunnen andere landbouwers en tuinders worden geïnspireerd. Comeos Vlaanderen heeft een studie gepubliceerd over de toestand en evolutie van onverkochte levensmiddelen in de retailsector (2015-2018). Dit motiveert de leden om verder te gaan met hun engagement. Anderzijds werd er geregeld gecommuniceerd over symposia en prijsuitreikingen die georganiseerd werden door partners. Fevia organiseert jaarlijks wedstrijden voor studenten waarbij deze uitgedaagd worden om een innovatief en duurzaam product te ontwikkelen - Ecotrophelia - Food At Work Student Awards. De deelnemende producten en winnaars worden zowel publiek als specifiek bij de voedingsbedrijven onder de aandacht gebracht, onder meer via een interactief event. Vele van de (winnende) producten maken gebruik van reststromen uit de voedingsindustrie. Via de Greener Packaging Awards, waaraan Fevia haar medewerking verleent, werden al verschillende voorbeelden in de kijker gezet van verpakkingen die voedselverlies kunnen helpen verminderen.	
3	27	<u>Vlaamse overheid (Toerisme Vlaanderen) en Bond Beter Leefmilieu</u> streven ernaar om het thema voedselverspilling te integreren in het Green Key-programma.	Toerisme Vlaanderen, Bond Beter Leefmilieu	Bijeenkomsten werkgroep 'restaurants' van Groene sleutel Vlaanderen	2016	uitgevoerd	Voedselverspilling is opgenomen als criterium in de beoordelingslijst voor alle verschillende toeristische sectoren. Ter voorbereiding van de integratie van de nieuwe categorie restaurants in het Vlaamse Green Key programma werd een aangepaste criteriumlijst goedgekeurd waar het thema voedselverlies in werd verwerkt.	https://www.toerismevlaanderen.be/greenkey_ https://www.goodplanet.be/docs/green-key/01_green-key-criteria-vlaanderen.pdf

4		Personeel opleiden om voedselverliezen te voorkomen						
4	28	IPV (nu Alimento) (opleidingscentrum van en voor de voedingsindustrie) zorgt voor een permanent opleidingsaanbod met aandacht voor voedselverlies voor werknemers uit de voedingsindustrie. Hiervoor wordt volgens een getrapte aanpak gewerkt.	IPV (nu Alimento)	Vormingsaanbod; doorwerking getrapte aanpak	continu	uitgevoerd	Zie deelacties 28.1, 28.2 en 28.3	
4	28.1	Prominente doorverwijzing op de IPV-website naar meerdere bestaande opleidingen die kunnen bijdragen tot reductie van voedselverliezen, vanaf eind 2014 tot minstens eind 2015.	IPV (nu Alimento)	Doorverwijzing prominent aanwezig op website	2015	uitgevoerd	Alimento heeft een permanent opleidingsaanbod uitgebouwd, waarbij vele opleidingen betrekking hebben op efficiëntieverbetering en bijgevolg vermindering van voedselverlies.	
4	28.2	FEVIA Vlaanderen gaat in 2015 na welke bijkomende opleidingen nuttig zouden zijn om op te nemen in het permanent aanbod van IPV, onder meer op basis van de ervaringen in het NIB project 'Voedselverlies'. IPV zoekt in 2015-2016 lesgevers om de eventuele hiaten in het beschikbare opleidingsaanbod op te vullen.	Fevia, IPV (nu Alimento)	bijkomende opleidingen, bijkomende lesgevers	2016	uitgevoerd	Bijkomende opleidingen in 2016: ism Senstech: 'recalls in de voedingsnijverheid', 'vermijden van smaakafwijkingen', 'geurtesten van verpakkingsmateriaal', 'geurbelasting van verpakkingsmaterialen' telkens met als doel om terugroepacties te vermijden, Ook meerdere opleiders (PvO, Celior Consulting) en TPM-projecten voor een efficiëntere productie met minder stilstanden en verliezen.	
4	28.3	IPV gaat samen met de lesgevers van de bestaande opleidingen na hoe het aspect voedselverlies meer belicht kan worden in het bestaande opleidingsaanbod (2015-2016).	IPV (nu Alimento)	Extra belichten in bestaande opleidingen	2016	uitgevoerd	De afgelopen jaren werd geregeld afgestemd met lesgevers, zodat meer aandacht zou gegeven worden aan de reductie van voedselverlies, in bestaande en nieuwe opleidingen.	

4	29	<u>IPV</u> zet goede praktijkvoorbeelden van werkplekleren in de kijker. IPV biedt werkplekleren aan in de vorm van BLITS – Begeleid Leren In Teams. Het is gebleken dat deze aanpak aantoonbare resultaten levert, ook op het vlak van voedselverlies. De bedoeling van de promotie is om andere bedrijven te inspireren en te tonen hoe goed geïnformeerde en bewuste werknemers de voedselverliezen kunnen terugdringen op de productievloer. De actie wordt opgevolgd door het aantal praktijkvoorbeelden dat in de kijker geplaatst wordt. De actie is vanaf 2014 van start gegaan en gaat door zolang er nieuwe praktijkvoorbeelden beschikbaar zijn.	IPV (nu Alimento)	Best practices in de kijker	continu	uitgevoerd	De afgelopen jaren werden verschillende goede praktijkvoorbeelden in de kijker gezet.	
4	30	<u>Horeca Vlaanderen</u> overlegt met Horeca Vorming Vlaanderen om vanaf september 2016 de preventie van voedselverliezen te integreren in alle voedselgerelateerde horeca-opleidingen. Om deze actie te monitoren kan gekeken worden naar de beschikbare opleidingen en de vermeldingen van voedselverlies binnen de bestaande opleidingen. Daarnaast kan ook de effectieve deelname aan de diverse lessenspakketten opgevolgd worden.	Horeca Vlaanderen	Integratie in opleidingen	2016	uitgevoerd	Horeca Vlaanderen blijft zijn best doen om het thema voedselverliezen zo veel als mogelijk onder de aandacht te brengen in opleidingen.	
4	31	<u>Boerenbond</u> ontwikkelt een vormingspakket voor landbouwbedrijven en integreert dit vanaf 2016 in haar vormingsaanbod voor landbouwers.	Boerenbond	Vormingspakket	2017	uitgevoerd	Door middel van een vormingspakket kan een groep landbouwers en aanverwanten bereikt worden. Jaarlijks zijn echter andere onderwerpen actueel, zodat het thema voedselverliezen niet steeds prioriteit blijft krijgen.	
4	32	<u>Comeos</u> moedigt haar leden aan om de preventie van Voedselverlies in de interne opleidingen te integreren.	Comeos	Incentives	continu	uitgevoerd	Dit gebeurt bij de leden op verschillende momenten en verschillende frequentie. Sommigen organiseren dat 1X per jaar, sommigen doen het bij de start van een nieuwe medewerker,... maar allen zijn daarmee bezig.	
4	33	<u>UBC</u> moedigt haar leden aan om de preventie van voedselverlies in de interne opleidingen te integreren.	UBC	Incentives	continu	uitgevoerd	Dit gebeurt bij de leden op verschillende momenten en verschillende frequentie. Sommigen organiseren dat 1X per jaar, sommigen doen het bij de start van een nieuwe medewerker,... maar allen zijn daarmee bezig.	

5		Consumenten sensibiliseren, inspireren en engageren rond voedselverlies						
		A. Samen communiceren tegen voedselverlies						
5	34	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) communiceert naar de burger rond het thema. Bestaande overheidsinitiatieven (bv. website rond voedselverlies, factsheet met consumentencijfers,...) worden onderhouden en verder uitgebouwd. Waar leemtes worden gedetecteerd wordt de mogelijkheid van nieuwe initiatieven onderzocht. Indien mogelijk stelt zij de communicatie-initiatieven van de verschillende partners (overheid, ketenpartners, stakeholders,...) maximaal op elkaar af, zodat deze gestroomlijnd en versterkt worden.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Communiceren naar de burger	continu	in uitvoering	Doelstelling om één centrale website met actuele betrouwbare data en events gericht naar de professioneel en intermetiair is gerealiseerd. Alle info over het Vlaamse beleid wordt begundeld en toegankelijk gemaakt via www.voedselverlies.be .	http://www.voedselverlies.be
5	35.1	Horeca Vlaanderen informeert haar leden hoe ze correct de 'doggybag' of het 'restorestje' kunnen introduceren als de leden die ter beschikking willen stellen aan hun klanten.	Horeca Vlaanderen	Richtlijnen FAVV bij gebruik restorestje	continu	uitgevoerd	De richtlijnen over het veilig gebruik van het restorestje werd opgenomen in de checklist van Horeca Vlaanderen.	
5	35.2	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) hanteert en promoot de richtlijnen, opgesteld door FAVV, voor de consument over het correcte gebruik van de 'doggybag' of het 'restorestje'. Horeca Vlaanderen en de consumentenorganisaties worden hierbij betrokken.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Info voedselveiligheid Doggy Bag promoten	continu	uitgevoerd	Consumentenorganisatie Testaankoop slaagde erin om de doggybag van een nieuw en aantrekkelijk imago te voorzien en het restorestje blijft in een aantal steden een relevant instrument om verspilling in de horeca terug te dringen. Een campagne restorestje 2.0 zou - bvb. in combinatie met apps die aankopen mogelijk maken tegen verminderde prijs - kunnen zorgen voor een doorstart van dit blijvend relevante instrument tegen voedselverspilling door de horeca consument.	https://stad.gent.nl/groenmilieu/klimaat/eten-van-hier/duurzame-voedingsinitiatieven/restorestje

5	36	Comeos moedigt haar leden aan om acties te ondernemen richting de consument om voedselverlies te vermijden. <u>Comeos-leden</u> zetten eigen sensibiliseringsinitiatieven verder om voedselverspilling bij de consument te verminderen. Dat kan op verschillende niveaus en op verschillende wijzen. De leden rapporteren jaarlijks over deze initiatieven aan Comeos.	Comeos en leden	Sensibiliseringsinitiatieven	continu	uitgevoerd	Comeos doet jaarlijks een navraag bij de leden over hun gevoerde acties tegen voedselverlies. Een aantal van deze acties zijn te vinden op de website voedselverlies.be. Na de ketenroadmap zal Comeos deze jaarlijkse bevraging verder doen.	
5	37	VLAM neemt de preventie van voedselverlies mee in haar communicatie als onderliggende boodschap, daar waar het relevant is. VLAM en de Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) stemmen hierover af (2015).	VLAM	Integratie in campagnes	2015	uitgevoerd	De artikels om voedselverlies tegen te gaan zijn vrij en continue te raadplegen op www.lekkervanbijons.be .	https://www.lekkervanbijons.be/zoeken/recept?s=voedselverspilling
5	38	VLAM voert de campagne 'VIS, very important selection, vers gevestigd door onze vissers' uit, in samenwerking met de NorthSeaChefs. De campagne heeft als doel om vissoorten onder de aandacht te brengen die door onze vissers aangevoerd worden, vaak ook als bijvangst. Op die manier wil men de consument laten kennis maken met minder bekende vissoorten. In overleg met de sector bepaalt VLAM telkens een 'vis van de maand', rekening houdend met de kwaliteit, de seizoenen, de aanvoer in de vismijnen en de initiatieven inzake duurzaamheid in de sector.	VLAM	Campagne VIS	continu	uitgevoerd	Jaarlijks werd een 'vis van het jaar' geselecteerd en extra in de kijker gezet voor de Belgische pers. Vaak ging het ook om bijvangst. Daarnaast werden promotiefolders met recepten verstuurd naar de klein- en groothandel.	https://www.visvanbijons.be
5	66	NICE, onderdeel van VLAM, besteedt aandacht aan het thema voedselverlies/-verspilling in verschillende van zijn publicaties.	VLAM-NICE	Achtergrondinformatie, tips en tools continue online beschikbaar - gebundeld in het dossier "Duurzamer eten"	continu	uitgevoerd	In het decembernummer 2018 van NICE werd een artikel in de reeks "Gezond eten, zo kan het ook - Op weg naar minder voedselverspilling" gepubliceerd samen met een tool "Hoe verspil ik minder voedsel," en een infografiek "Op naar minder voedselverlies". Deze publicaties zijn continue en vrij te raadplegen op www.nice-info.be .	www.nice-info.be ; https://www.nice-info.be/dossier/duurzamer-eten

5	39	De Vlaamse overheid (OVAM) onderzoekt de mogelijkheden van nieuwe media om te communiceren naar de consument (2015-2016).	OVAM	Onderzoek	2016	uitgevoerd	Sociale media bieden heel wat mogelijkheden om te sensibiliseren rond voedselverlies. Er is geen onderzoek meer gepland, de mogelijkheden van nieuwe media worden maximaal ingezet binnen de nieuwe campagne "Koelkasten en voedselverlies" (zie nieuwe acties). Daar zal de communicatie deels ook verlopen via social media. Ook van Twitter wordt veel gebruik gemaakt. Via #voedselverlies worden de berichten over voedselverlies gemakkelijk toegankelijk gemaakt. De respons op de actie op social media wordt gemonitord voor verder onderzoek naar de mogelijkheden om te communiceren over voedselverlies via social media.	www.koelkastinorde.be
---	----	---	------	-----------	------	------------	---	--

5	40	De <u>Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie)</u> bekijkt de mogelijkheden om kennis, attitude en gedrag van de consument over voedselverlies te monitoren. De consumentenorganisaties worden hierbij betrokken.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), Consumentenorganisaties	Kennis, attitude en gedrag van de consument monitorren.	continu	uitgevoerd	<p>Vlaamse Overheid Departement Omgeving: De studie 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens' geeft het voedselverlies binnen alle huishoudelijke fracties (dus ook GFT, compost, spoelbak/toilet en wat aan (huis)dieren wordt gegeven) weer. De studie werd aangevuld met een uitgebreide enquête en bevroeg ook achterliggende factoren binnen het gezin (aankoopcijfers, houding en perceptie tegenover voedselverlies, bewaargewoonten, eetpatronen...). Zo werden significante relaties tussen de werkelijke voedselverliescijfers en achterliggende factoren binnen een gezin voor Vlaanderen achterhaald. De studie maaakte ook duidelijk dat er m.b.t. voedselverlies bij huishoudens geen prioritaire doelgroepen konden worden afgebakend. Deze inzichten werden gebundeld in het dossier voedselverlies, zodat intermediairs hiermee aan de slag konden.</p> <p>BV OEEO: De Vlaamse overheid heeft een indrukwekkende inspanning gedaan om via dagboekonderzoek verspilling bij de Vlamingen nauwkeurig in kaart te brengen. De vraag is natuurlijk of deze hoge standaard naar de toekomst toe kan behouden blijven. Tussentijds bevolkingsonderzoek, o.a. door de consumentenorganisaties, blijft relevant om evolutie in perceptie, kennis en houding bij de consument op te volgen en onder de aandacht te houden. Keuzes dringen zich op om betrouwbare monitoring van voedselverlies bij de consument thuis ook in de toekomst te garanderen, verder onderzoek op academisch niveau wordt sterk aanbevolen om doeltreffende strategieën tegen voedselverspilling beter te onderbouwen.</p>	https://www.voedselverlies.be/studie-huishoudens
---	----	---	--	---	---------	------------	--	---

5	61	De Belgische consumentenorganisaties peilden in 2016 bij 1697 Vlamingen, Brusselaars en Walen naar het belang dat ze hechten aan voedselverspilling.	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties peilden bij 1697 Vlamingen, Brusselaars en Walen naar het belang dat ze hechten aan voedselverspilling, waarom ze voedsel weggooien en wat ze doen om voedselverspilling thuis te voorkomen.	2017	uitgevoerd	De resultaten met aanbevelingen voor beleid en consument werden via verschillende kanalen verspreid. Het rapport formuleert aanbevelingen naar beleid, actoren in de keten en gezinnen om voedselverlies verder te verminderen. De resultaten werden breed gecommuniceerd via publicaties van Beweging.net, Gezinsbond, koelkastinorde.be en werden gepresenteerd en toegelicht voor vertegenwoordigers van de Vlaamse, Brusselse en Waalse overheid.	
5	62	Campagne voedselverlies en koelkasten	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu departement Omgeving), Recupel, Fee, de Belgische consumentenorganisaties	In navolging van het project "Koelkasten en voedselverlies" werken Recupel, FEE en de Vlaamse overheid een campagne uit die zal communiceren over de mogelijkheden om voedselverlies te voorkomen door het goed gebruik van de koelkast.	2016	uitgevoerd	De website www.koelkastinorde.be bundelt de meest doeltreffende tips over invriezen, koelkastbeheer en koken met restjes.	www.koelkastinorde.be
5	89	Voedselverspilling stad Gent	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties formuleren een voorstel ivm 'Hoe voedselverspilling binnen Gentse gezinnen effectief terugdringen?'	2019	uitgevoerd	Stad Gent uit het voornemen om - in het kader van Gent en Garde - na het herverdelen van voeding ook de preventie van verspilling binnen gezinnen aan te pakken. De Belgische consumentenorganisaties formuleren een onderbouwde aanbeveling.	
5	90	Actualisering aanbevelingen rapport 'Supermarkten en voedselverspilling' (Buurman, 2013)	De Belgische consumentenorganisaties, Comeos	De aanbevelingen van Buurman (2013) ivm supermarkten en voedselverspilling geactualiseerd.	2019	uitgevoerd	7 jaar na het verschijnen van het rapport 'supermarkten en voedselverspilling' zijn retail en supermarkten er zich meer dan ooit van bewust dat de koopomgeving cruciaal is voor het verder verduurzamen van voedselpatronen bij consumenten, dat herverdeling van voeding naar de meest kwetsbaren meer dan ooit urgent en noodzakelijk is en dat dankzij innovatie en samenwerking de strijd tegen voedselverlies een belangrijke win-win kan zijn voor supermarkt en consument.	
		B. De jeugd inspireren						

5	41	De <u>Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie)</u> coördineert acties rond het thema naar de jeugd. Door het gericht samenbrengen van verschillende stakeholders uit de onderwijswereld, de jeugdsector en de relevante ketenpartners worden initiatieven ontwikkeld om voedselverlies in de leefwereld van de jongeren (schoolcontext, vrije tijd,...) te beperken, en streven we er naar om het thema duurzaam te integreren in de bestaande curricula.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Initiatieven voor jongeren ontwikkelen en het thema integreren in de curricula.	continu	uitgevoerd	Via een aantal pilootprojecten in scholen werd nagegaan hoe het thema duurzame voeding, waarbinnen voedselverlies een belangrijke rol speelt, op een intern gedragen wijze kan worden gebracht. In overleg met de brede lokale schoolgemeenschap werden schoolspecifieke doelstellingen bepaald, en een specifieke methodiek op maat van de leerlingen uitgewerkt. Zowel projectmatige als pedagogische bevindingen werden opgevolgd en in kaart gebracht. Deze bevindingen werden verwerkt naar drie dossiers die werden gedeeld met het onderwijsveld. Projectmatig is het brede draagvlak binnen de schoolgemeenschap en aandacht voor beperking werklast belangrijke succesfactoren. Educatief werd de impact van de interventies op de attitudes en percepties van leerlingen (met inbegrip van de mate waarin ze zelf aangeven minder voeding weg te gooien) gemeten. In secundaire scholen was er telkens een consistent positieve tendens in de evolutie van de attitudes en percepties. In lagere scholen bleek dit minder eenduidig, en werden soms negatieve evoluties vastgesteld. Binnen dit project werden voedselverliezen binnen de school gemeten. Deze schommelden sterk van school tot school, maar daalden bij alle deelnemende scholen na het project. Meting van deze voedselverliezen op schoolniveau bleken arbeidsintensief. Vanaf 1 januari 2021 zullen scholen met meer dan 300 leerlingen verplicht zijn hun etensresten apart in te zamelen, wat enerzijds een beter zicht zal geven op de reële voedselverliescijfers in scholen, en anderzijds de <u>hoeveelheid voedselverlies hopelijk doen dalen</u> .	https://www.mosvlaanderen.be/missieminder-vrijdag-27-november-2020 https://www.voedselverlies.be/onderwijs
5	42	<u>Boerenbond</u> bekijkt samen met Plattelandsklassen hoe de aandacht voor voedselverliezen in zijn educatieve programma's kan worden geïntegreerd (2016).	Boerenbond	Pakketten en programma's waar thema in verwerkt is	2016	uitgevoerd	Door middel van lesmateriaal dat door Plattelandsklassen werd ontwikkeld kan bij leerlingen bewustwording rond voedselverliezen worden gecreëerd.	http://www.plattelandsklassen.be/over-ons/actualiteit/de-sceure-binnenstebuiten-lancering-tveurende-en-de-beleef-site

5	43	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) bekijkt de mogelijkheid om educatieve acties rond voedselverlies op te zetten in het kader van het Europese schoolfruit- en schoolmelk-programma (2015).	Departement Landbouw en Visserij	educatieve acties rond voedselverlies opzetten in het kader van het Europese schoolfruit en schoolmelkprogramma	continu	uitgevoerd	In het kader van het Europese schoolfruit- en schoolmelkprogramma is aandacht besteedt aan educatie omtrent preventie voedselverlies, met name door het promoten van het educatief pakket Kostbare Kost.	https://www.oogvoorlekker.be/lesmateriaal/kostbare-kost
5	67	Leerlijn voeding VIGEZ (Vlaams Instituut Gezond Leven)	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties geven input om het luik voedselverspilling binnen de leerlijn voeding opgemaakt door VIGEZ concreet vorm te geven	2017	uitgevoerd	Jong geleerd is oud gedaan en de leerlijn voeding die vanaf septemebr 2017 ter beschikking gesteld wordt van Vlaamse scholen, was de ideale gelegenheid om dit thema ruimer aan bod te laten komen binnen het curriculum.	https://www.gezondleven.be/files/voeding/Leerlijn-voeding.PDF
5	88	Project Restjesredders voor het Meetjesland	Natuurpunt en Partners Meetjesland, FoodWIN, met steun van het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO)	De Belgische consumentenorganisaties geven input om het project 'Restjesredders'.		uitgevoerd	Restjesredders voerden acties uit om voedselverspilling te reduceren in de primaire sector, bij mensen thuis en op school. FoodWIN ondersteunde 3 scholen met een traject om minder voedsel te verspillen. Een impactmeting bij één van de scholen toonde 30% minder voedselverspilling.	https://restjesredders.be/
C. Burgers betrekken								
5	44	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) wil door samenwerking met verschillende partners burgers mobiliseren rond het thema. Door in te zetten op sociale interactie verhoogt de kans dat de burger zijn actuele voedingsgewoonten kritisch bevraagt en verandert. Dat kan slechts slagen door ook een beroep te doen op externe partners. We denken hierbij bv. aan verenigingen en lokale overheden. Bestaande en toekomstige initiatieven worden in kaart gebracht en waar mogelijk ondersteund. Zinnvolle samenwerkingsverbanden worden gestimuleerd.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Samenwerking met externe partners stimuleren en burgers mobiliseren.	continu	uitgevoerd	In een eerste fase werd samen met middenveldorganisaties overlegd hoe het thema kon worden geïntegreerd in de lopende werkingen. Mogelijkheden om met het thema aan de slag te gaan werden uitgewisseld, een Vlaamse 'food battle' werd opgezet. Het enthousiasme om met het thema aan de slag te gaan bleef ofwel eerder beperkt, ofwel na enkele jaren af te nemen. Geleidelijk aan namen meer gespecialiseerde organisaties het thema op. Deze slaagden er in via initiatieven als de food waste awards het thema actueel te houden op de maatschappelijk agenda.	
5	45	Boerenbond werkt samen met partners om burgers te sensibiliseren.	Boerenbond	Sensibilisatiemateriaal en -initiatieven	continu	uitgevoerd	Door middel van voorlichtingsvergaderingen kunnen landbouwers en burgers worden gesensibiliseerd. Jaarlijks zijn echter andere onderwerpen actueel, zodat het thema voedselverliezen niet steeds prioriteit krijgt.	https://www.landelijkegilde.be/informerendossiers/voedselverspilling

5	45.1	<u>Boerenbond</u> en Landelijke Gilden werken samen, ondersteunen en nemen deel aan acties van andere keten- en middenveldpartners om consumenten te sensibiliseren (bv. Feeding the 5000, debatavonden...).	Boerenbond	Acties van derden	continu	uitgevoerd	Overleg tussen ketenpartners en gezamenlijke acties kunnen resulteren in het reduceren van voedselverlies.	
5	45.2	<u>Boerenbond</u> biedt, in samenwerking met de Vlaamse overheid (OVAM) en Vlaco vzw, de leden van de Landelijke Gilden een pakket vorming en voorlichting aan, gericht op sensibilisering, preventie van voedselverlies, verwerking van overschotten en aandacht voor voedselverliezen in het Zuiden (i.s.m. Trias).	Boerenbond	Vormingspakket	continu	uitgevoerd	Overleg en gezamenlijke acties met andere middenveldorganisaties kunnen bijdragen aan bewustwording rond het thema voedselverlies.	
5	45.3	<u>Boerenbond</u> sensibiliseert Landelijke Gilden, KVLV (nadruk op deeleconomie), Agra en andere landbouworganisaties.	Boerenbond	engagement van partnerorganisaties	continu	uitgevoerd	Specifieke aandacht voor voedselverliezen kan op middellange en lange termijn leiden tot uitwisseling van achtergronden, praktijkvoorbeelden, ideeën, etc. hierrond in structurele overleg momenten. Dit onderwerp voedselverliezen is dan misschien niet meer het meest prioritaire onderwerp dat aan bod komt, maar is wel verankerd in structureel overleg.	
5	68	Sterrenbanket Kortrijk	De Belgische consumentenorganisaties	Gezinsbond Kortrijk neemt deel aan het derde sterrenbanket georganiseerd door stad Kortrijk	2017	uitgevoerd	Elk lokaal bestuur kan ondertussen zelf kiezen tussen een ruim aanbod aan sensibiliserende acties die actief burgers betrekken bij terugdringen van voedselverliezen binnen de keten. Het organiseren van grote events op basis van voedseloverschotten heeft een belangrijke mobiliserende rol gespeeld op lokaal niveau (vb. Gent, Brugge, Kortrijk). De tijd lijkt rijp voor innovatie m.b.t. dit soort massa-events enerzijds, anderzijds wordt de noodzaak om nog meer in te zetten op herverdeling van overschotten uit de keten door de coronamalaise pijnlijk duidelijk.	

5	69	Food Waste Battle Kortrijk	De Belgische consumentenorganisaties	Gezinsbond Kortrijk organiseert samen met OCMW en stad Kortrijk en IMOG een food waste Battle	2017	uitgevoerd	De Food Waste Battles zijn in België minder succesvol geweest dan in Nederland, desalniettemin blijven de basisingrediënten van de Food Battle relevant in elk receptenboek van acties tegen voedselverspilling thuis bij de consument: in kaart brengen wat in welke hoeveelheden verloren gaat blijft de beste manier om te weten te komen welke specifieke selectie van goede praktijken specifiek binnen het eigen gezin meest effectief voedselverspilling kan voorkomen.	
5	77	Project 'Terroir'	Eatmosphere	Het project Terroir brengt de voedingsproducten, de makers en de gebruikers van voeding en het voedselerfgoed samen. Het pakt de voedseloverschotten aan door ze te gebruiken in vier eenheden, die elkaar wederzijds beïnvloeden. In het Open Food Lab worden de voedseloverschotten onderzocht en ontwikkeld tot producten. Die worden rechtstreeks gedeeld en getest bij een breed publiek in het Brusselse restaurant Mary Pop-in. Het Community centrum legt contact tussen alle partijen die voeding als gemeenschappelijke factor hebben. Dat creëert bewustzijn en verbondenheid. En het Education centrum leidt mensen op met workshops over duurzamere en betere voeding, en brengt de kennis over.	2018-2019	uitgevoerd	De missie van Eatmosphere is om voedseloverschotten te vermijden, en als dat dan toch niet gelukt is, om ze te herwaarderen. Mensen worden bewust gemaakt van die verspilling, en de overschotten worden gerecupereerd. Het project Terroir brengt de voedingsproducten, de makers en de gebruikers van voeding en het voedselerfgoed samen. Het pakt de voedseloverschotten aan door ze te gebruiken in vier eenheden, die elkaar wederzijds beïnvloeden. In het Open Food Lab worden de voedseloverschotten onderzocht en ontwikkeld tot producten. Die worden rechtstreeks gedeeld en getest bij een breed publiek in het Brusselse restaurant met de naam Mary Pop-in. Het Community centrum legt contact tussen alle partijen die voeding als gemeenschappelijke factor hebben. Dat creëert bewustzijn en verbondenheid. En het Education centrum leidt mensen op met workshops over duurzamere en betere voeding, en brengt de kennis over.	https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail/terroir

5	91	De Belgische consumentenorganisatie Testaankoop adviseerde n.a.v. het hamstergedrag van consumenten n.a.v. corona i.v.m. het correct bewaren van voeding om voedselverspilling thuis zoveel mogelijk te voorkomen.	De Belgische consumentenorganisaties	Hamstergedrag bij de consument kan verspilling thuis doen toenemen, Testaankoop geeft tips & tricks aan zijn leden-consumenten om voeding thuis beter te bewaren.	mei/20	uitgevoerd	Hamstergedrag bij consumenten tijdens de lockdown kan een toename van voedselverspilling thuis veroorzaken. In TA-magazine 652 wordt een artikel gewijd aan correct bewaren van zeer lang houdbare, lang houdbare, beperkt houdbare en kort houdbare voedingsproducten.	www.testaankoop.be
5	98	De Belgische consumentenorganisatie Testaankoop peilde ism Euroconsumers in 2020 bij bijna 7000 Belgische en Europese consumenten naar hun perceptie, gedrag en verwachtingen (o.a. van overheid en industrie) i.v.m. voedselverspilling vlak VOOR en TIJDENS de lockdown.	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisatie Testaankoop peilde ism Euroconsumers bij 7000 Belgische en Europese consumenten i.v.m. verspilling bij consumenten voor en tijdens de lockdown.	sep/20	uitgevoerd	De TGT/THT - kwestie blijft voor teveel consumenten onduidelijk en zorgt op die manier nog altijd voor teveel verspilling bij de consument thuis, hetzelfde geldt wellicht in mindere mate voor de aanbeveling op de verpakking i.v.m. houdbaarheid na het openen van de verpakking. Vereenvoudiging door een uitbreiding van de lijst lang houdbare producten zonder THT-datum dringt zich op (cf. resolutie juni 2020 in de Kamer in dit verband), samen met het beter informeren en opvoeden van consumenten over waar ze bij elk product specifiek moeten op letten om de houdbaarheid van een product na te gaan.	https://www.testaankoop.be/action/pers%20informatie/persberichten/2020/food-waste
6		Nieuwe samenwerkingsmodellen tussen reguliere en sociale economie						
6	46.1	De Vlaamse minister bevoegd voor <u>Armoedebestrijding</u> financiert het project "Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen" (2015-2017) om innovatieve samenwerkingen te realiseren tussen de sociale en reguliere economie.	Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2017	uitgevoerd	In het kader van het hefboomproject "Samenwerking met veilingen", werden in 2017 de concrete proefprojecten verdergezet en geëvalueerd. Binnen het hefboomproject "Samenwerking met supermarkten" werd voornamelijk verder gewerkt aan het pilootproject voor een logistiek samenwerkingsverband tussen sociale organisaties en MAKRO. De volledige hefboomprojecten werden begin 2018 geëvalueerd.	

6	46.2	Komosie (nu Herwin) voert het project "Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen" (2015-2017) uit in samenwerking met relevante partners.	KOMOSIE (nu Herwin)	Meer sociale organisaties maken gebruik van voedseloverschotten van veilingen en supermarkten.	2017	uitgevoerd	<p>Het project 'Hefboomprojecten' liep af eind 2017. Hieruit bleek dat inzetten op sociale distributieplatformen de efficiëntie en effectiviteit van gebruik van voedseloverschotten voor mensen in armoede sterk kan bevorderen. De ondersteuning van KOMOSIE vzw (nu Herwin) aan organisaties sociaal aan de slag met voedseloverschotten liep verder in 2018 via andere projecten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de (verlengde) projectsubsidie KOMOSIE als expertisecentrum Sociaal aan de slag met voedseloverschotten (o.a. Komosie als aanspreekpunt voor vragen; de organisatie van infosessies Welkom in de sector Foodsavers; organisatie van een lerend Netwerk Distributieplatformen op 26/2, 31/5 en 4/12/2018); - Het project 'Voedselreststromen circulair' van KOMOSIE. Dit wordt gesteund door Minister van Omgeving Schauvliege die het goedgekeurde binnen de Open Call Circulaire Stad en Ondernemen van Vlaanderen Circulair. Het project stimuleert om aan de slag te gaan met voedselreststromen om nieuwe lekkere producten te maken waarbij werk wordt gecreëerd voor mensen die verder van de arbeidsmarkt staan. We voorzien trajecten voor overschotten van een supermarktketen en van reststromen van landbouwbedrijven of voedselverwerkende bedrijven. Het is de bedoeling om 3 pilootprojecten op te starten die lopen van eind 2018 tot eind 2019. 	https://foodsavers.be/ https://foodsavers.be/distributieplatformen/
				Meer sociale organisaties maken gebruik van voedseloverschotten van veilingen en supermarkten.	2018	uitgevoerd	De goedgekeurde projecten i.k.v. de projectoproep 'Sociale distributieplatformen' die de Vlaams minister bevoegd voor Armoedebestrijding in februari 2018 lanceerde. Komosie heeft in die projecten een beperkte ondersteuningsrol voor de bestaande, opstartende of geïnteresseerde sociale distributieplatformen in de provincies Limburg, Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen en Antwerpen (deze laatste dankzij een goedgekeurde impulssubsidie voor innovatieve projecten in de inclusieve economie).	

				De operationele samenwerking uittesten in meerdere (pilot)projecten.	2017	uitgevoerd	Zie deelctie 46.2	
				De begeleiding van regionale of stedelijke samenwerkingsverbanden.	2017	uitgevoerd	Zie deelctie 46.3	
				Sociale tewerkstelling wordt gecreëerd doorheen deze activiteiten.	2017	uitgevoerd	Zie deelctie 46.4	
				Onderzoeken van de mogelijkheden voor duurzame continuering van deze activiteiten.	vanaf 2018		Herwin (collectief van sociale circulaire ondernemers waar Komosie in is opgegaan) zet zich verder in om de mogelijkheden voor duurzame continuering van deze activiteiten te verzekeren. Het overleg met de betrokken distributieplatformen is hiervoor van start gegaan. Op vlak van verwerking van overschotten ondersteunden en coördineerden we in 2019 vooral de sociale economie bedrijven bij de uitvoering van het proefproject van POD MI voor een sociale aanbesteding voor (verse) soep o.b.v. groenteoverschotten i.k.v. het FEAD. Dit is een zeer interessant en innovatief projectproject vanuit oogpunt van sociaal én gezond aan de slag gaan met voedseloverschotten. Deze overheidsopdracht werd gegund aan Trabajo Arbeidskansen vzw met in onderaanneming Komosie en 6 andere sociale economie bedrijven die de soep o.b.v. groenteoverschotten hebben geproduceerd en geleverd. Uit dit proefproject zijn heel wat lessen te leren voor toekomstige activiteiten.	https://www.herwin.be/
6	46.3	<u>Comeos Vlaanderen</u> is het aanspreekpunt voor de realisatie van het hefboomproject "Samenwerking met supermarkt" (2015-2017).	Comeos Vlaanderen	hefboomproject samenwerking met supermarkt	2017	uitgevoerd	het project "Samenwerking met de supermarkt" is afgerond. Comeos Vlaanderen blijft goede contacten behouden met Herwin.	

6	46.4	<u>Boerenbond</u> ondersteunt de realisatie van het hefboomproject "Samenwerking met veiling" (2015-2017).	Boerenbond	hefboomproeject samenwerking met veiling	2017	uitgevoerd	De veilingen spelen een belangrijke rol in het valoriseren van voedseloverschotten in land- en tuinbouw en zodoende in het voorkomen van voedselverliezen. In eenmalige projecten, maar ook in hun structurele werking nemen veilingen hier een verantwoordelijkheid op.	
6	46.5	<u>De Vlaamse Regering</u> bepleit bij de federale overheid de mogelijkheid om de steun van het Fonds voor Europese hulp aan de meest behoeftigen (federaal geregeld) mee in te zetten voor acties/hefboomprojecten van organisaties in de sociale economie rond voedseloverschotten.	Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding, Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	overleg	2016-2020	uitgevoerd	Het hefboomproject "Samenwerking met veilingen" omvat de concrete mogelijkheden voor samenwerking met veiling BelOrta te Sint-Katelijne-Waver en met de REO-veiling te Roeselare verkend. Het hefboomproject "Samenwerking met supermarkten" omvat 2 onderdelen: sociale restaurants of andere sociale (economie) en voedselhulporganisaties die interesse hebben om voedseloverschotten uit de supermarkt te integreren in hun werking, krijgen van Komosie begeleiding op maat voor de organisatorische en technische aspecten van zo'n samenwerking. Een pilootproject voor een logistiek samenwerkingsverband tussen supermarktketen MAKRO en Sociaal Winkelpunt, maatwerkbedrijven MIVAS – Goed Gevoel en Levanto en begeleiding door Komosie bij implementatie van andere regionale logistieke samenwerkingsverbanden m.b.t. voedseloverschotten.	De vzw Komosie is in 2018 opgegaan in HERWIN, her collectief van sociale circulaire ondernemers.
6	47.1	<u>De Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding</u> financiert het project "Distributief model voor gezonde voeding. Hefboom voor sociale activering" (2014-2016).	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2017	uitgevoerd	Depot Margo is een van de sociale distributieplatforms die in het kader van de onderdeelactie 46.1 vermelde projectoproep gesubsidieerd worden.	
6	47.2	<u>RIMO</u> voert het project "Distributief model voor gezonde voeding. Hefboom voor sociale activering" (2014-2016) uit in samenwerking met relevante partners.	RIMO	Project distributief model	2016	uitgevoerd	Zie deelactie 47.1	

6	48	Onder coördinatie van de <u>Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding</u> worden opportuniteiten voor samenwerking rond sociaal aan de slag gaan met voedselverlies verkend en opgevolgd (2015-2019). Dit bouwt voort op het overleg, getrokken door Komosie, met onder meer Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC, Horeca Vlaanderen en Unizo. Ook andere relevante partners worden erbij betrokken: Netwerk tegen Armoede, Sociale Kruideniers Vlaanderen, Voedselbanken, vrijwilligersorganisaties, sociale restaurants, samenlevingsopbouw, Binnen dit overleg worden bovenvermelde projecten opgevolgd, maar is ook ruimte voor andere initiatieven.	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, alle ketenpartners	overleg	continu	uitgevoerd	Zie deelactie 46.1. Het beleidsoverleg komt niet meer samen.	
6	70	De restjesfabriek	KOMOSIE (nu Herwin)	De restjesfabriek is een project van KOMOSIE i.s.m. partners Vives Hogeschool en maatwerkbedrijven Werkspoor vzw en De Winning Maatwerk vzw met de steun van de Sociale innovatiefabriek i.s.m. het Agentschap Innoveren en Ondernemen van de Vlaamse overheid en van de Nationale Loterij	2016-2018	uitgevoerd	Er werd een modelconcept uitgewerkt in de sociale werkplaats 'De Winning' uit Lummen. Daaruit is een 'TOOLBOX' voortgekomen om andere sociale tewerkstellingsinitiatieven de helpen in het opzetten en ontwikkelen van de verwerking van voedselstromen in nieuwe producten. Dit met de bedoeling om de werking op te schalen naar andere partners. Er werd tegelijk ook een sterk kwaliteitslabel ontwikkeld.	https://www.dewinning.be/

6	75	Project 'Circulair aan de slag met voedseloverschotten en nevenstromen'	KOMOSIE (nu Herwin)	In dit project gaan Foodsavers-bedrijven in de sociale of reguliere economie aan de slag om nieuwe lekkere producten te maken o.b.v. overschotten van een supermarketketen en o.b.v. nevenstromen van landbouwbedrijven of voedselverwerkende bedrijven.	2018-2019	uitgevoerd	<p>In dit project maken foodsaversbedrijven lekkere producten met overschotten van een supermarketketen en met de nevenstromen van landbouw- of voedselverwerkende bedrijven.</p> <p>Voedselverliezen hergebruiken is maatschappelijk en economisch relevant. Het behoort tot de beste opties voor waardebehoud, en is een van de meest kostenefficiënte methodes om de CO2-uitstoot te verminderen.</p> <p>De deelnemers aan het project krijgen een demonstratie van het modelconcept van De Restjesfabriek. Deze innovatieve samenwerking tussen sociale-economiebedrijven en reguliere bedrijven creëert een meerwaarde door de sociale tewerkstelling. Experts van de Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie (KOMOSIE), van Consommation Durable/DUurzame Consumptie (CODUCO) en van VIVES Hogeschool helpen om hiervoor nieuwe businessmodellen in cocreatie te ontwikkelen en in de praktijk te testen in een pilootproject.</p>	https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail/komosie
7		Het schenken van voedseloverschotten promoten en faciliteren						
7	49.1	De Vlaamse minister bevoegd voor <u>Armoedebestrijding</u> en de federale overheid financieren de ontwikkeling van de interactieve web-applicatie (vanaf 2015).	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2014	uitgevoerd	De webapplicatie is operationeel. Komosie (nu Herwin) werd ondersteund voor de promotie en het onderhoud van de applicatie als onderdeel van hun rol als expertisecentrum inzake sociaal aan de slag met voedselverlies.	www.schenkingsbeurs.be

7	49.2	<u>Komosie</u> ontwikkelt de interactieve web-applicatie en betreft hierbij de ketenpartners. Midden 2015 is de web-applicatie operationeel.	Komosie	Een online platform ontwikkelen, lanceren en onderhouden dat het schenken van voedseloverschotten vergemakkelijkt	2015	uitgevoerd	De ontwikkeling en lancering is gebeurd in 2015. Continu werd ingezet op: 1) de verdere bekendmaking ervan aan voornamelijk schenkerszijde; 2) het uitvoeren van 1e lijnshelpdeskfunctie (voor o.a. inschrijvingen en vragen van gebruikers en persoonlijke begeleiding van de nieuwe schenkers bij hun 1e schenkingen). 3) en verder ontwikkeling en verbetering van de Schenkingsbeurs (o.a. met bijkomende functionaliteiten, een smartphone-app van de Schenkingsbeurs voor schenkers en integratie van de wetgeving inzake BTW-recuperatie bij schenkingen.)	www.schenkingsbeurs.be
7	49.3	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> informeren hun leden over de web-applicatie en leveren een inhoudelijke bijdrage aan de verdere ontwikkeling van de web-applicatie (2015).	Boerenbond, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen	web-applicatie ondersteunen	2015	uitgevoerd	Comeos: seminarie georganiseerd voor eigen leden. + verschillende keren aan bod gekomen tijdens de Commissie duurzame handel + verschillende Actu's + website Comeos. FEVIA en Comeos: organiseerden in 2015 samen het seminarie bij Comeos voor leden van Comeos en FEVIA. FEVIA. Begin 2017 werden de Schenkingsbeurs en haar eerste resultaten nog eens gecommuniceerd naar de FEVIA leden via de nieuwsbrief + website. Boerenbond: promotie van schenken van voedseloverschotten bij hun leden + schenkingen gebeuren op grote schaal via de veilingen.	
7	50	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood.	Boerenbond	Promotiematerialen en -kanalen	continu	uitgevoerd	Vanuit haar sociaal engagement promoot Boerenbond samen met de partners uit de keten, het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties zoals onder meer de voedselbanken. Deze schenkingen gebeuren op grote schaal via de veilingen.	
7	50.1		Fevia	Promotiematerialen en -kanalen	continu	uitgevoerd	Fevia zette haar leden de afgelopen jaren regelmatig actief aan om hun voedseloverschotten te schenken aan sociale organisaties, waarbij heel concrete actiestappen werden aangereikt ter facilitatie. Ook op Europees niveau werd een bijdrage geleverd aan brochure en Guidelines.	

7	50.2		Comeos	Promotiematerialen en -kanalen	continu	uitgevoerd	Mede de brochure "Voedseloverschotten? Schenke ze aan sociale organisaties!" heeft ertoe bijgedragen dat het aantal voedselschenken in de sector is toegenomen.	https://static.comeos.be/Brochure_NL_3.pdf
7	50.3		UBC	Promotiematerialen en -kanalen	continu	uitgevoerd	Mede deze brochure "Voedseloverschotten? Schenke ze aan sociale organisaties!" heeft ertoe bijgedragen dat cateraars naar oplossingen zoeken om onverkochte voeding te schenken.	https://static.comeos.be/Brochure_NL_3.pdf
7	50.4		Horeca Vlaanderen	Promotiematerialen en -kanalen	continu	stopgezet	Gelet op het feit dat Horeca Vlaanderen nog steeds in afwachting is van informatie van het FAVV over wat onze ondernemers mogen schenken en onder welke voorwaarden (vb. etikettering), kan Horeca Vlaanderen nog steeds niet duidelijk communiceren/informereren over wat onze sector mag schenken en onder welke voorwaarden. Vandaar 'stopgezet', tot we de info van het FAVV ontvangen.	
7	51	FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en de Vlaamse overheid bundelen de krachten met andere organisaties om het vrijwillig wegschenken van voedingsproducten te stimuleren in de strijd tegen voedselverlies. De vorige federale regering heeft het mogelijk gemaakt om de btw bij het gratis wegschenken van voedingsproducten terug te vorderen onder één specifieke regeling. Meer bepaald kan de btw teruggevorderd worden voor schenkingen aan erkende Voedselbanken, onder bepaalde voorwaarden. Schenkingen zouden nog meer gestimuleerd kunnen worden als er een uitbreiding zou komen van dergelijke fiscale maatregelen (bv. ook voor schenkingen aan andere voedselhulporganisaties). Concreet zal de vraag officieel worden voorgelegd aan de betrokken federale minister en desgevallend zullen de concrete modaliteiten met de overheidsdiensten besproken worden.	Fevia, Comeos, Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	voedselschenken stimuleren, overleg	continu	uitgevoerd	Comeos: Sinds 2013 is er geen btw verschuldigd wanneer het gaat om voedseloverschotten die producenten en distributiebedrijven schenken aan voedselbanken van de Belgische Federatie van Voedselbanken. Die uitzondering wordt toegepast als deze goederen gratis worden verdeeld onder behoeftigen in België. Ook de schenking van voedseloverschotten aan lokale besturen en erkende caritatieve instellingen komen in aanmerking. Sinds 16 mei 2019 is ook het verstrekken voor liefdadigheidsdoeleinden van "levensnoodzakelijke niet-voedingsmiddelen" niet langer een "levering ten bezwarende titel" en is die handeling vrij van btw. Fevia: De afgelopen jaren werden verschillende wijzigingen doorgevoerd in de BTW regelgeving, die allen tot doel hebben de schenking van goederen te stimuleren.	<u>Fiscale maatregel maakt schenkingen producten aantrekkelijker voor bedrijven - Beurs & Geld - MoneyTalk - Moneytalk (knack.be)</u>

7	71	Kwaliteitsnaam 'Foodsavers'	KOMOSIE (nu Herwin)	Met deze nieuwe sterke naam en een nieuw logo wil de sector zijn activiteiten en diensten meer zichtbaarheid geven en meer cohesie krijgen binnen de sector. Foodsavers zijn professioneel werkende organisaties en medewerkers die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten of nevenstromen. Foodsavers willen vermijden dat voedseloverschotten op de afvalberg belanden of laagwaardig worden gevaloriseerd. Ze doen inspanningen om werk te creëren of te behouden voor kansengroepen en ze in te zetten waar mogelijk. Er is ook aandacht voor andere sociale meerwaarden, zoals het verbeteren van de toegang tot kwalitatieve voeding aan mensen in armoede.	vanaf 2017	uitgevoerd	Foodsavers staat ondertussen voor een betere toegang van gezonde voeding voor personen die in armoede leven. Foodsavers leveren aan 259 sociale organisaties (sociale kruideniers, voedselbanken, sociale restaurants. Dit doen ze vanuit een sociale onderneming waarin kansengroepen op de arbeidsmarkt vooral worden opgeleid in logistiek met klantenkontakten.	www.foodsavers.be
7	72	Expertisepunt sociaal aan de slag met voedseloverschotten	KOMOSIE (nu Herwin)	KOMOSIE treedt sinds 2014 op als expertisepunt en aanspreekpunt voor lokale besturen, sociale economie organisaties die sociaal aan de slag met voedseloverschotten willen gaan.	2017	uitgevoerd	Het expertisepunt omvat: organisatie van de 'Welkom in de sector', organisatie van de lerende netwerken voedselverlies, fungeren als aanspreekpunt, begeleiding van systematische schenkingen en de match verzorgen tussen aanbod en vraag, lerend netwerk distributieplatformen, lerend netwerk sociale restaurants en de restjesfabriek.	
7	83	Comeos Vlaanderen en UBC bekijken hoe voedselschenkingen efficiënter kunnen gebeuren en informeren de leden hierover.	Comeos Vlaanderen, UBC	Sensibilisering en uitdelen van informatie	continu	uitgevoerd	Voedselschenkingen is common sense geworden bij de Comeos-leden, en ook bij de UBC-leden bekijken ze er hierop ingezet kan worden.	https://www.comeos.be/en/gagement/64796/Samen-tegen-voedselverlies

7	87	Promoten van de EU food donation Guidelines in België en stakeholdersdialoog bevorderen om het schenken van voedseloverschotten te verhogen/verbeteren.	KOMOSIE vzw	<p>KOMOSIE is aangeduid als 'country expert' voor België in het Europese project 'Food redistribution in the EU'. Het verloopt in 4 fasen (waarvan de 2 eerste gepland zijn in 2018):</p> <p>1) de regelgeving m.b.t. het schenken van overschotten is in kaart gebracht en geanalyseerd (mede door Komosie).</p> <p>2) de spelers/actoren op het terrein zijn in kaart gebracht via uitgebreide bevraging via interviews (7 voor België) , relevante personen en zijn contactgegevens zijn verzameld en geplande events in de toekomst zijn opgelijst (door KOMOSIE)</p> <p>3) de EU food donation guidelines promoten en stakeholdersdialoog bevorderen om het schenken van voedseloverschotten te verhogen/verbeteren.</p> <p>4) beleidsaanbevelingen terugkoppelen aan de Europese Commissie over deze EU food donation guidelines promoten en over het (bevorderen van het) schenken van voedseloverschotten.</p>	2018-2020	in uitvoering	Europees project onder leiding van Ecosyr en Universiteit Wageningen waarin Herwin de opdracht in België uitvoert.	https://www.sgs.com/en/news/2017/12/food-redistribution-guidelines-to-tackle-wastage-across-the-eu#:~:text=To%20tackle%20the%20issue%20the%20European%20Commission%20has,a%20wider%20EU-level%20policy%20to%20tackle%20food%20waste
---	----	---	-------------	--	-----------	---------------	--	---

7	97	FLAVOUR (Food Surplus and Labour, The Valorisation of Underused resources) is een Europees project rond voedseloverschotten en tewerkstelling met 10 partners onder leiding van Herwin.	Herwin	Europees project van Interreg 2 Zeeën, Fonds voor Europese Regionale Ontwikkeling: 1. Promoten van distributieplatformen die voedsel surplus herverdelen naar mensen in armoede 2. Promoten van verwerkingseenheden/bedrijfses die voedseloverschotten een langer leven geven 3. Uittesten van een arbeids- en coachingstraject om mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt, de kans te geven werkervaring op te doen.	2019-2022	in uitvoering	Het Flavour project startte in januari 2019. FLAVOUR gaat na hoe een sociaal innovatief businessmodel dat streeft naar een efficiënte en effectieve dienstverlening rond voedseloverschotten, eruit ziet en ondersteund kan worden. Belangrijk hierbij is dat dit jobs creëert en de tewerkstellingsmogelijkheden voor mensen die ver van de reguliere arbeidsmarkt staan, vergroot.	https://www.herwin.be/nl/w-blog/flavour
8		Onderzoek ondersteunt keten en overheid						
8	52	Flanders' FOOD, het innovatieplatform van de voedingsindustrie, heeft voor 4 jaar (2014 tot eind 2017), een themagroep Voedselverliezen opgericht binnen het Platform Duurzaamheid.	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten, uitwisselingsmomenten, tools	2015-2017	uitgevoerd	Zie deelacties 52.1 en 52.2	

8	52.1	Flanders' FOOD werkt binnen de themagroep Voedselverliezen vraaggedreven wetenschappelijk technologische onderzoeksprojecten in de voedingsindustrie uit. De bedoeling is om wetenschappelijk/technologise antwoorden te bieden op oorzaken van voedselverlies bij agrovoedingsbedrijven en daarmee te streven naar een hogere procesefficiëntie ('world class production'). Vragen en opportuniteiten tot projecten zullen voornamelijk uit de materialenscan voortvloeien. De landbouwsector zal betrokken worden bij sectoroverschrijdende onderzoeksprojecten. Als indicator voor deze actie wordt het aantal opgezette acties/projecten beschouwd.	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten	continu	uitgevoerd	Binnen de themagroep 'voedselverliezen' werden verscheidene inspiratiemomenten georganiseerd waaruit projecten gegeneerd werden (Food from Food, Food Heroes)	
8	52.2	De Themagroep Voedselverliezen zal ook ingezet worden voor kennisuitwisseling rond het thema binnen de sector door activiteiten te organiseren zoals infodagen, netwerking, voorstelling van inspirerende cases.	Flanders' FOOD	Kennisuitwisselingsmomenten of tools	continu	uitgevoerd	Inspirerende cases werden voorgesteld in de nieuwsbrief, in lezingen op uitnodiging rond innovatie en als inleiding op de verschillende brainstormsessies die plaatsvonden.	
8	52.3	Comeos Vlaanderen organiseert in 2015 een overleg met Flanders' FOOD om samenwerkingsmogelijkheden tussen het innovatieplatform van de voedingsindustrie en de distributiesector te onderzoeken. Als dat overleg tot een positieve conclusie leidt, zal Comeos Vlaanderen, samen met Flanders' FOOD en/of FEVIA Vlaanderen verdere stappen bepalen.	Comeos, Flanders' Food, Fevia	Overleg omtrent samenwerking	2015	uitgevoerd	Ondanks de moeilijkheid om met concrete plannen te komen, heeft Comeos Flanders' FOOD projecten met de leden gedeeld indien relevant.	
8	53.1-2	Boerenbond onderzoekt welke innovaties de landbouwer kunnen helpen in de preventie van de voedselverliezen op het landbouwbedrijf in relatie tot de keten.	Boerenbond	Opgezette initiatieven door BB, Steunpunt Hoeveproducten of Innovatiesteunpunten	continu	uitgevoerd	Boerenbond en Innovatiesteunpunt deden met name in de projecten FoodfromFood en FoodHeroes de nodige kennis en praktijkervaring op rond technologische innovatie en valorisatie van reststromen in de landbouwsector. Deze kennis zal ook in de toekomst kunnen worden toegepast.	www.foodfromfood.eu www.foodheroes.eu https://www.innovatiesteunpunt.be/nl/projecten/optiberry

8	53.3	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) gebruikt de onderzoeks-resultaten om bestaande ondersteuning van de landbouwsector bij te sturen om voedselverliesinnovaties te faciliteren.	Departement Landbouw en Visserij	valoriseren resultaten initiatieven BB/steunpunt hoeveproducten en innovatiesteunpunt naar beleid toe	continu	uitgevoerd	Het beleid heeft impact gegenereerd. Wat de reguliere investeringssteun betreft: snel kunnen reageren door nieuwe innovaties toe te voegen op de lijst. Projectoproepen (innovatie en agrovoeding) stonden steeds open voor voedselverliesinnovaties, deze werden door selectiekader voldoende opgevist en er werden specifiek een aantal oproepen met circulaire economie als thema georganiseerd. Bijsturingen zullen gebeuren in kader van GLB post 2022 om het nog impactvoller te maken.	
8	54	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) onderzoekt in samenwerking met de versketen de impact van cosmetische kwaliteitseisen op voedselverlies en valorisatie.	Departement Landbouw en Visserij, Boerenbond, Comeos, Fevia, Fresh Trade Belgium, Flanders's Food	*problematiek cosmetische kwaliteitseisen is in kaart gebracht *stakeholders zijn daarin betrokken *Handelingsperspectieven voor de verschillende spelers zijn geformuleerd. * FF gaat aan de slag met eventuele voor industrie relevante uitkomsten	2016	uitgevoerd	In het kader van deze actie werd een hele weg afgelegd. De problematiek werd in kaart gebracht door middel van een onderzoeksrapport (UGent iov Dept LV). De resultaten werden gedeeld en actieplannen werden besproken op het Forum Voedselverlies 2017. Het rapport diende als inspiratie op de Vlaamse kickoff van het Interreg Food Heroes project in november 2017, dat aanleiding heeft gegeven tot mooie samenwerkingsverbanden tussen landbouwers, verwerkers en designers. De resultaten werden internationaal gedeeld op de UNECE - Working Party on Agricultural Standards. Vanuit Vlaanderen speelden we daar een proactieve rol. We werkten er mee aan kennisdeling en de ontwikkeling van een code of good practices voor de versketen groenten en fruit. Binnen dit kader werd er ook een digitaal platform gelanceerd. Daarnaast hebben diverse stakeholders (bedrijven, sociale organisaties, onderzoeksinstituten, start-ups,...) initiatieven ondernomen om afgekeurde producten of overschotten via verdeling of herwerking alsnog een nuttige bestemming te geven.	

8	55	De Vlaamse overheid (ILVO) onderzoekt de preventie van voedselverliezen en de optimale valorisatie van reststromen uit land- en tuinbouw en visserij (2015-2020). Het doel van deze onderzoeksprojecten is de ontwikkeling van praktisch en economisch haalbare, geïntegreerde valorisatieroutes, gedragen door de sector, én mikkend op duurzame meerwaardecreatie.	Departement Landbouw en Visserij, ILVO	Diverse onderzoeksresultaten	continu	uitgevoerd	Samen met zo veel mogelijk relevante actoren en stakeholders werden/worden door ILVO nieuwe projecten rond preventie van voedselverliezen en valorisatie van reststromen uitgewerkt en ingediend voor financiering, dit zowel op lokaal, regionaal, federaal als EU niveau,	
8	73	Bijdrage aan Europese studie rond datumaanduiding	Fevia		2017	uitgevoerd	Fevia leverde concrete input voor de werkzaamheden rond datumaanduiding op Europees niveau en blijft de werkzaamheden opvolgen.	
8	81	Bijdrage aan Europese werkzaamheden rond voedselverlies	Fevia		2018	uitgevoerd	Fevia werkte actief mee aan de organisatie van de Fact Finding Mission rond voedselverlies voor de Europese Commissie en blijft de werkzaamheden op Europees niveau via haar Europese sectorfederatie opvolgen.	
8	82	Boerenbond neemt deel aan Europese initiatieven om voedselverliezen in land- en tuinbouw in Europese context te reduceren	Boerenbond			uitgevoerd	Voedselverliezen en de reductie ervan zijn uiteraard geen enkel Vlaams gegeven. Daarom wisselt de land- en tuinbouwsector ook internationaal de nodige ervaringen en voorbeelden uit.	https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/publications/eip-agri-focus-group-reducing-food-loss-farm-final
8	86	Onderzoeksproject Terafood	Flanders' FOOD	Het doel van dit interreg-project is een compacte en goedkope sensor te ontwikkelen die de kwaliteit van een verpakt voedingsproduct kan detecteren zonder de verpakking te openen. Dit zorgt voor langere houdbaarheid en minder voedselverspilling.	2017-2020	in uitvoering	Terafood project is nog steeds lopende, tegen eind 2021 worden demo workshops georganiseerd om de resultaten van het project te presenteren.	https://www.flandersfood.com/projecten/terafood

8	92.1	Flanders Food zet onderzoeken op naar valorisatie van nevensromen en reduceren van voedselverliezen in primaire sector en voedingsindustrie	Flanders' FOOD	<p>DEMETER - Resource efficiency optimisation of 2nd class vegetables via biorefinery solutions to improve sustainability in the agrifood chain and climate change resilience - Demeter project onderzoekt nieuwe valorisatie pathways om de grondstof efficiëntie in de agrovoedingsketen te verhogen via 4 gedefinieerde valorisatieroutes voor groenten nevenstromen die momenteel een netto verlies zijn voor groentetelers en eerste transformatiebedrijven. de valorisatie pathways zijn: hoge kwaliteitssappen; bulk sappen; cracken van pulp en sappen; soep productie. In het project ontvangen 2 Vlaamse bedrijven fondsen via Vlaio bedrijfstrajecten voor een onderzoeksproject. er zijn nog 3 Franse onderzoekspartners en een bedrijf betrokken die in Frankrijk fondsen ontvangen.</p>	2020-2021	in uitvoering	<p>Het project is nog steeds in uitvoering. Het project heeft als doel het efficiënter omzetten van 2de keus groenten door bioraffinage in producten voor humane consumptie en streeft naar het ontwikkelen van een duurzamere en veerkrachtigere agrofoodketen waarin voedselverliezen gevalorisered worden naar 1ste keus producten. Demeter is een ERA-NET onderzoeksproject van de FACCE SURPLUS Cofund.</p>	<p>https://projects.au.dk/fileadmin/faccesurplus.org/FACCE_DEMETER_final.pdf https://www.flandersfood.com/stories/verduyn.sap%2526soep</p>
---	------	---	----------------	---	-----------	---------------	--	---

8	92.2		Flanders' FOOD	OPTIBERRY targets innovative processing and biorefinery/extraction concepts to food prototypes and (non)-food ingredients for sustainable use of berry biomass available, especially the non-premium fruit. The project will result high added value (non)-food applications to process or market the non-premium class fruit of raspberry, strawberry and blackberry (Figure 1). This valorisation will result in a more resilient berry supply chain, creating a secure and long-lasting sustainable relationship between the berry grower and its potential customers.	2020	in uitvoering	Het project is nog steeds in uitvoering	https://projects.au.dk/faccesurplus/research-projects-3rd-call/optiberry/
8	92.3		Flanders' FOOD	Onderzoeksproject EFFSEP: Het project heeft daarom als doel kennis te verwerven over hoe macronutriënten (eiwitten, polysachariden en lipiden) te stabiliseren en te extraheren uit verschillende soorten van biomassa's via combinaties van eenheidsbewerkingen, die voorafgaan aan een scheidingsproces en de verdere downstream processing.	2020	in uitvoering	Het project ging van start eind 2020 en is nog steeds in uitvoering	https://www.flandersfood.com/project/effsep

8	92.4		Flanders' FOOD	TETRA: Spent Grain Foods - optimale valorisatie van bierdrif in voedingsproducten	2021	in uitvoering	Het project werd door VIVES ingediend en wordt mogelijks goedgekeurd in juni 2021.	
8	92.5		Flanders' FOOD	Ontwikkelingsproject MiRaDi: Bedrijven Migino, Didess en Ranobo werken een nieuwe samenwerking uit om alle grondstoffen van noten te valoriseren	2020	in uitvoering	Het project is aangevraagd bij VLAIO en moet nog goedgekeurd worden.	
9		Metten is weten, voor bedrijf en beleid						
9	56	De Vlaamse overheid en de ketenpartners maken gezamenlijk afspraken over de monitoring tegen eind 2015. De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) coördineert in 2016 de opmaak van een monitoringsrapport over voedselverlies in Vlaanderen op basis van bijdragen van de ketenpartners.	Departement Landbouw en Visserij, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen, Buurtsuper.be, OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Monitoringsrapport - nulmeting	2015-2017	uitgevoerd	Een pilootproject in het kader van het Europese FUSIONS project vormde het startschot voor de ontwikkeling van een monitoringsinstrument voor de Vlaamse agrovoedingsketen, waarbij diverse overheids-, onderzoeks- en ketenpartners een bijdrage leveren en het Departement Landbouw en Visserij coördineerde. In mei 2017 publiceerde de Vlaamse overheid in samenwerking met de ketenpartners een eerste meting van het gebruik van voedselreststromen in de gehele voedingsketen, van boer tot consument. Er werd meer dan een jaar gewerkt aan deze meting want de opdracht was erg complex. Alle partners in de keten voerden metingen uit en brachten cijfers bij elkaar. Voor het eerst beschikten we over cijfers die inzicht geven in de efficiëntie waarmee de voedingsketen, van boer tot consument, omgaat met voedselgrondstoffen.	www.voedselverlies.be/monitor

				Monitoringsrapport - tussentijdse meting	2017-2018	uitgevoerd	Een tweede monitoringsrapport biedt inzicht in de situatie in 2017. Het betreft een vervolgmeting van de nulmeting in 2015. Het rapport bevat cijfergegevens voor de schakels visserij, veilingen, voedingsindustrie, retail en huishoudens. Voor landbouw, horeca en catering waren geen tussentijdse data beschikbaar.	www.voedselverlies.be/monitor
				Monitoringsrapport - eindmeting	2020-2021	in uitvoering	In de eerste helft van 2021 zullen de resultaten van de 3de monitoring worden gepubliceerd. De dataverzameling is nog lopende en het coronavirus heeft zowel organisatorisch als op het vlak van dataverzameling roet in het eten gestrooid. Het is en blijft sowieso een moeilijke oefening om niet alleen bij proefprojecten maar ook in de totale hoeveelheden op Vlaams niveau een dalende trend te zien omdat ook andere invloedsfactoren op de data meespelen. Dat zien we ook in andere landen (bv. Nederland) als op Europees niveau. De resultaten op schakelniveau geven wel aan dat er vooruitgang kan geboekt worden, diverse schakels kunnen mooie resultaten voorliggen. Dit moet moed geven aan overheid en ketenpartners om de geleverde inspanningen verder te zetten. Het staat vast dat we nuttige inzichten verwerven alsook lessen kunnen trekken uit de drie metingen en deze nemen we mee in de het nieuwe actieplan en de monitoring ervan.	www.voedselverlies.be/monitor
9	57	De Vlaamse overheid en de ketenpartners leveren cijfers aan voor de monitoring.	Departement Landbouw en Visserij, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen, Buurtsuper.be, OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Monitoringsrapport	continu	in uitvoering	De samenwerking met keten- en onderzoekspartners bleek nuttig en productief. De dataverzameling door deze derde partners bleek een goede aanvulling op de structurele dataverzameling van het IJMV (OVAM), wat de ruggengraat van de monitoring vormt. Het draagt ook bij aan een betere wisselwerking tussen overheid en ketenschakels in dit dossier, mede door het betere gedeelde inzicht dat in de problematiek ontstond.	www.voedselverlies.be/monitor

10		Lokale overheden sensibiliseren, inspireren en engageren						
10	63	<p>Om de doelstellingen op vlak van het tegengaan van voedselverliezen tegen te gaan, kan samenwerking met lokale besturen zinvol zijn. Op lokaal niveau zijn bv. organisaties actief die zich bezighouden met de verschillende aspecten van voedsel. Ze combineren aandacht voor duurzaamheid en afvalpreventie met initiatieven om voedsel te herverdelen en lokaal te produceren.</p> <p>Om de samenwerking met lokale partners vorm te geven wordt een nieuw actieprogramma 10 opgesteld. Hierbinnen staat de oprichting van een Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies centraal. Hiermee worden lokale besturen ondersteund en gestimuleerd bij het regisseren of coördineren van een beleid rond voedselverlies.</p> <p>Het netwerk wordt getrokken door de <u>Vlaamse overheid (OVAM en Departement Leefmilieu, Natuur en Energie)</u>. Partners zijn de Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten (VVSG), de Vlaamse Compostorganisatie (VLACO) en de Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie (KOMOSIE). Het netwerk is complementair aan de Lerende Netwerken die Komosie al organiseert rond het thema voedselverlies .</p>	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), VVSG, VLACO, KOMOSIE	Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies	continu	uitgevoerd	Er is een Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies opgericht die regelmatig workshops organiseert rond het thema voedselverlies.	

10	96	FoodWIN ondersteunt lokale overheden en grootkeukens in de strijd tegen voedselverlies.	FoodWIN	ondersteuning	continu	in uitvoering	In 2020 ondersteunde FoodWIN 12 gemeentes 'direct' en bereikte 100 gemeentes 'indirect'. Sommige van deze gemeentes zetten strategien op tegen voedselverslies, anderen organiseren grootschalige projecten zoals Feeding the 2000 in Antwerpen of Foodwinners Brugge. Beiden gericht op het sensibiliseren en reduceren van voedselverlies bij consumenten. Daarnaast ondersteunde FoodWIN in 2020 12 grootkeukens 'direct' en bereikten ze 110 grootkeukens 'indirect'.
----	----	---	---------	---------------	---------	---------------	---