



Vlaanderen
is materiaalbewust

Lerend netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies

Joke Van Cuyck

015/284 532

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM



Lerend netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies



Lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies



13/06/2018

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM

Workshops

► Dossier distributieplatformen voedseloverschotten

Dossier Restorestjes



29/11/2016

Lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies



Dossier Red-de-restjes



13/6/2017

Lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies



Dossier Food waste battle



Lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies



Praktijkboek

- ▶ Workshops zijn op basis van het praktijkboek
- ▶ 20 thema's waarmee lokale besturen aan de slag kunnen
- ▶ Praktische info: Hoe begin ik eraan? Hoe doen ze het in andere steden..

PRAKTIJKBOEK VOEDSELVERLIES



Lerend netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies



Versie 1.0 – 13 juni 2018

- 1) Aankopen
- 2) Delen / voedselveiligheid/Foodsharing
- 3) Distributieplatforms
- 4) Events zonder voedselverlies
- 5) Feed the 5000
- 6) De "Food waste battle"
- 7) Gleaning
- 8) Gezondheid
- 9) Horeca/restorestjes
- 10) Kippen en varkens
- 11) Koelkast in orde?
- 12) Redderestjes
- 13) Schenkingsbeurs
- 14) Scholen/Educatief materiaal
- 15) Ugly foods
- 16) Verpakkingen
- 17) Voedselcrisissen
- 18) Volkstuinjes, deeltuin, stadslandbouw ...
- 19) Zorg / ziekenhuizen
- 20) Zwerfvuil

Invalshoeken praktijkboek

- ▶ **Armoede:** inspiratieboek voedseloverschotten en opportuniteiten voor de sociale economie
- ▶ **Klimaat/milieu:** ecologische voetafdruk
- ▶ **Korte keten:** foodmiles
- ▶ **Middenveld:** verenigingen en organisaties
- ▶ **Ruimte:** braakliggende gronden
- ▶ **Innovatie**
- ▶ **Lokale voedselstrategie:** sociale cohesie en integratie
- ▶ **Voedseldistributieplatform:** voedselhubs

Praktijkboek

- ▶ <http://www.voedselverlies.be>
- ▶ <http://www.ovam.be/voedselverlies>

PRAKTIJKBOEK VOEDSELVERLIES



Lerend netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies

Versie 1.0 – 13 juni 2018



Meer halen uit de biologische kringloop

Vlaco: stapelzot van overschot

Wie is Vlaco en wat doen wij?

- **Wie?** een vereniging
- leden: OVAM, Vlaamse afvalintercommunales, compost- en vergistingsbedrijven
- **Wat doen we?** het beleid van groenafval, gft-afval en organisch-biologisch bedrijfsafval ondersteunen en uitvoeren.
- **Vlaco's afdelingen:**
 - kwaliteitsopvolging:
 - Bij de Vlaamse composteringen (30-tal bedrijven)
 - Bij de Vlaamse vergisters van organisch-biologisch afval (35-tal bedrijven)
 - onderzoek:
 - Samen met de onderzoeksinstellingen
 - promotie compostgebruik:
 - In de land- en tuinbouw, in tuinen, in het openbaar groen ...
 - sensibiliseren rond de biologische kringloop
 - Voorkom of hergebruik keuken- en tuinresten
 - (voedselrestjes, snipperpad, thuiscomposteren, mulchmaaien, ...)



**Team
Thuiskringlopen**

Wat blijkt uit onderzoek?

- 8 % van de aangekochte hoeveelheid voeding en drank bij Vlaamse huishoudens gaat verloren
- Voedselverlies: 33% vloeibaar, 66 % vast: brood & banket, groenten, fruit, ...
- → Nood aan kennis en vaardigheden



Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen

SDG's interessant kader op lokaal niveau



Vormingen

- informatiesessies en praktische workshops
- gratis vormingsuren voor IC's
- informeer bij je Intercommunale

Boeking via
www.vlaco.be



Lesaanvraag

ORGANISEER EEN VORMING



(info sessie, info sessie) aanvragen voor de geïnteresseerden. Wij zorgen voor een mesgever met heel wat kennis van zaken, jij zorgt voor de locatie, de benodigdheden en het bij elkaar brengen van de geïnteresseerden.

Gratis of betalend?

De vormingen zijn betalend voor bedrijven en externen. Voor onze leden hebben we een gratis vormingsaanbod en werken we met een verdeelsleutel op basis van het aantal inwoners. Elke vorming stemt overeen met een aantal credits: als intercommunale bepaal je welke vormingen je wil aanbieden, rekening houdend met een maximum aantal credits in relatie tot het inwonersaantal.

Als gemeente kan je ook dit vormingsaanbod gebruiken om lokaal infoavonden te organiseren op voorwaarde dat de Intercommunale akkoord gaat. Neem als gemeente altijd eerst contact op met je Intercommunale.

Meer mogelijkheden?

Vind je je gading niet binnen het aanbod, neem dan contact op met Elfriede Anthonissen van het Team Thuiskringlopen.

Welk type sessie wil je organiseren?

Welk type sessie wil je organiseren?

- Alle -

De mogelijke sessies

THEMA Voedselverlies

Algemeen: Voedselverliezen ... en wat je er zelf aan kan doen (hoofdthema 1)

DETAILS

Praktijk: Koken met restjes

DETAILS

Voedselverlies tips en kookdemonstratie 'koken met restjes'

DETAILS

Voedselverlies tips en kookdemonstratie 'koken zonder restjes'

DETAILS

STAP 2 BENODIGDHEDEN

STAP 3 DOELGROEP & LOCATIE

STAP 4 UW GEGEVENS

STAP 5 AANVRAAG VERZONDEN



uit de biologische kringloop



Vlaco-kooklesgevers



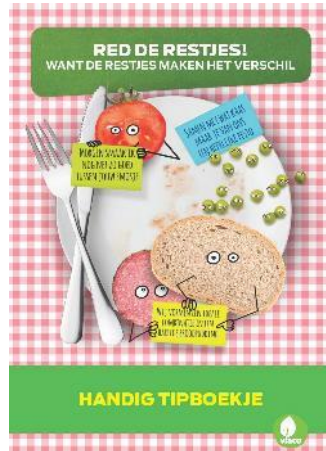
halen uit de biologische kringloop

Vormingen

- Vlaco-leden (= intercommunales): gratis vormingsaanbod ~ aantal inwoners.
 ↘ ook voor gemeenten bij akkoord Intercommunale



Publicaties: kennis vergaren



Publicaties: samen leren



HOU JE ER NIET VAN OM ETEN ZOMAAR WEG TE GOOIEN?

Dan is 'Het Restjeskookboek' van Vlaco iets voor jou!

Trakteer jezelf en je gasten op verrassende topgerechtjes, gemaakt van overschotjes.

Het Restjeskookboek ligt nu in de boekhandel! Je kan het ook bestellen op www.vlaco.be

WE'RE HAVING A BALL! OF TOCH ALVAST EEN APERITIEF
En jij bent daarbij broodnodig!



HÉ, WAAR IS DE CHOCOLADE? OP, OP, ALLES IS OP!
Die zit in een opblikkerij, speciaal voor jou.

WAT IK VOOR JOU OVER HEB?

- Een rol taardeeg
- 4 eieren
- 150 g mascarpone
- 150 g geraspte kaas
- 2 eetlepels verse kruiden
- Een stuk bouillonblokje
- 300 g gekookte groenten
- 100 g varkensvlees in stukjes

WAT JE DAARME WIL DOEN?

- Alvast de oven verwarmen op 200 °C.
- Het uitgerolde deeg op bakpapier in een lage balvorm even in de oven voortbakken.
- De groenten en het vlees: vorengens op het gebakken deeg leggen.
- Al de resterende ingrediënten tot een beslag mixen en dat over groenten en vlees uitgieten.
- De eventuele rest van de geraspte kaas over de quiche strooien.
- En natuurlijk alles 35 minuten in een oven van 180 °C bakken, tot de vulling gestold is.

RECEPT: Slingergroentenquiche

VAN _____

WAAR? _____

WANNEER? _____

TOT DAN? _____

WAT IK VOOR JOU OVER HEB?

- 100 g bloem
- 50 g bruine suiker
- 200 g boter in stukjes
- 300 g vruchten van rode bes, framboos ...

WAT JE DAARME WIL DOEN?

- Alvast de oven verwarmen op 180 °C.
- De bloem en de suiker in een kom mengen.
- De boter erdoor kneden tot je een kruimelige massa hebt.
- Een overschaal inboeren en er de tuinvruchten in leggen.
- Over dat fruit eventueel wat extra lepels suiker strooien.
- Dat fruit afdekken met het kruimelige deeg.
- En natuurlijk alles ongeveer 45 minuten in een oven van 180 °C bakken tot het deeg mooi goudgeel tot bruin oogt.

RECEPT: Bosvruchtencrumble

VAN _____

WAAR? _____

WANNEER? _____

TOT DAN? _____

STAPELZOT VAN OVERSCHOT!

RED DE RESTJES!

MEER INFO: www.vlaco.be
en deel je restjesbeleving op social media #hetRestjeskookboek en #redderestjes.

Tools



Vlaco-lesgevers in actie

Red de restjes-spel:

- 01/05 Tuinkampioen Radio 2-dag Bokrijk
- 6-7-8/05 Tuinkampioen Tuindagen Beervelde



Rauw bewaar je me best op een donkere koele plaats, anders gaan mijn scheuten met de voedingsstoffen aan de haal. Wie ben ik?

Vandaag werd ik gekookt, maar niemand at me op. Je kan me morgen gerust nog in de pan bakken. Wie ben ik?



Meer halen uit de biologische kringloop

Kids Climate conference



Kids Climate conference

Trap je eigen sapje met fruitoverschot



7ste vlaco kringloop feestival

Trap je eigen sap! Hoe ga je te werk?

Maak een eigen mix:

1 Kies je fruit:

2 Voeg

of toe

3 En trappen maar...

Een beetje inspiratie nodig?

1 Kies een recept:

Grote Beer: +

Geoot Avondrood: +

Boomblauwtje: + +

Koninginnepage: +

Witte tijger: +

2 En trappen maar...



Meer halen uit de biologische kringloop

Red de restjes foodtruck op evenementen en markten



Contact

Vlaco vzw

Team 'ThuisKringlopen'

Stationsstraat 110

2800 Mechelen

015/451 370

thuiskringlopen@vlaco.be

www.vlaco.be

