

VOEDSELVERSPILLING
Lokale besturen schieten te hulp!



FOODWIN

11 februari 2020

Welkom!

- ☐ Wat weten maar weinig mensen over je stad/gemeente?
- ☐ Wat doet je stad/ gemeente al tegen voedselverspilling?
- ☐ Welk gerecht kook je het vaakst?

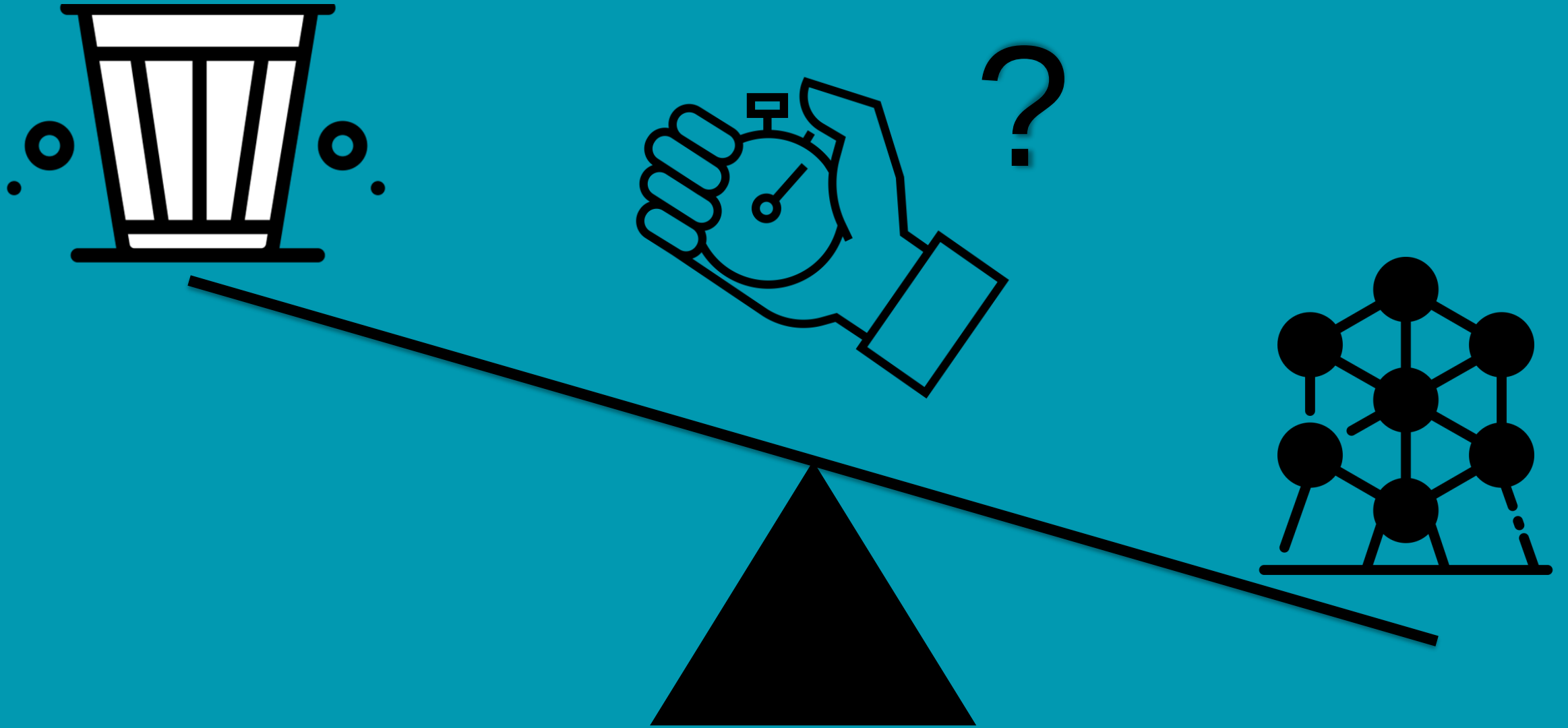


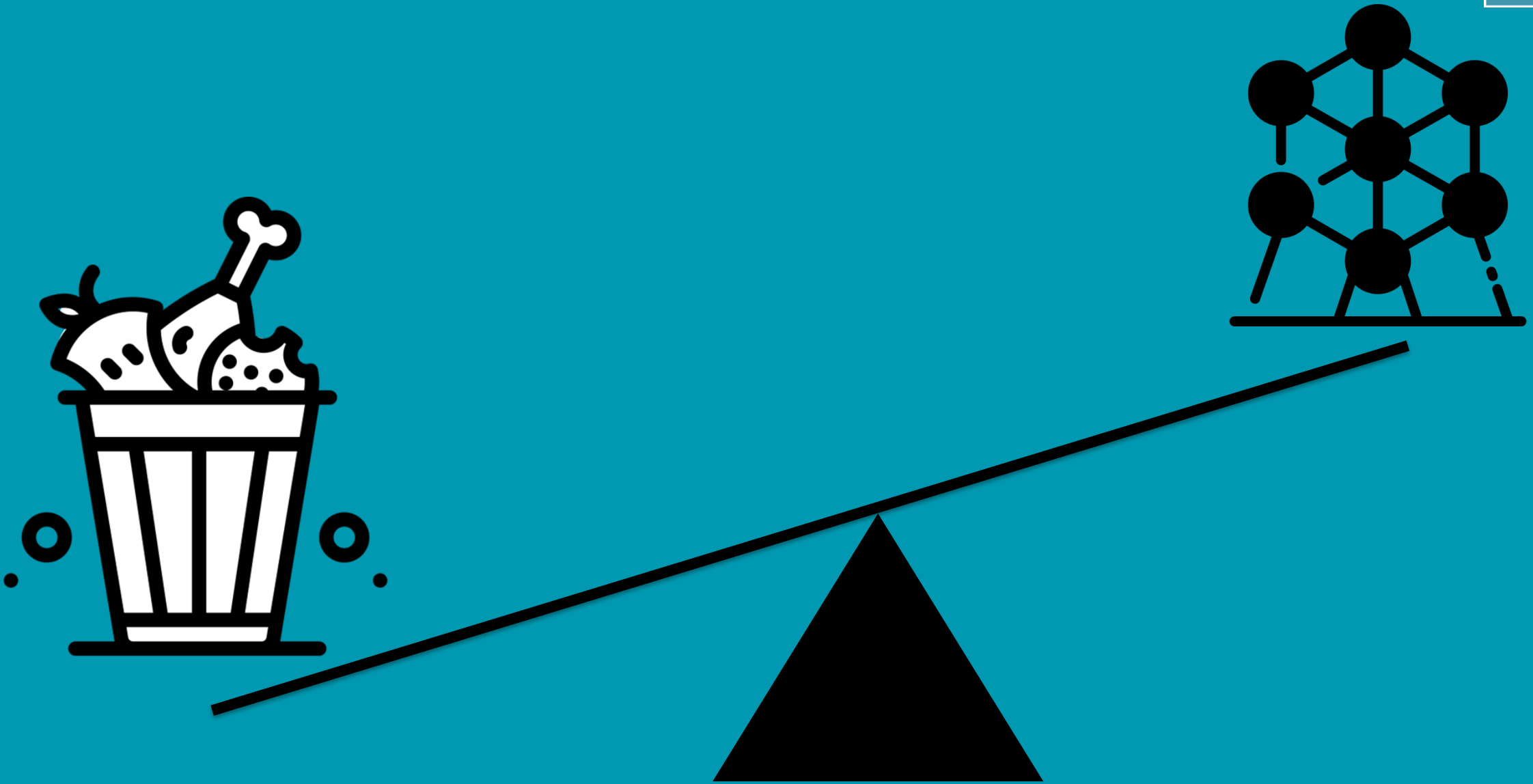
FOODWIN





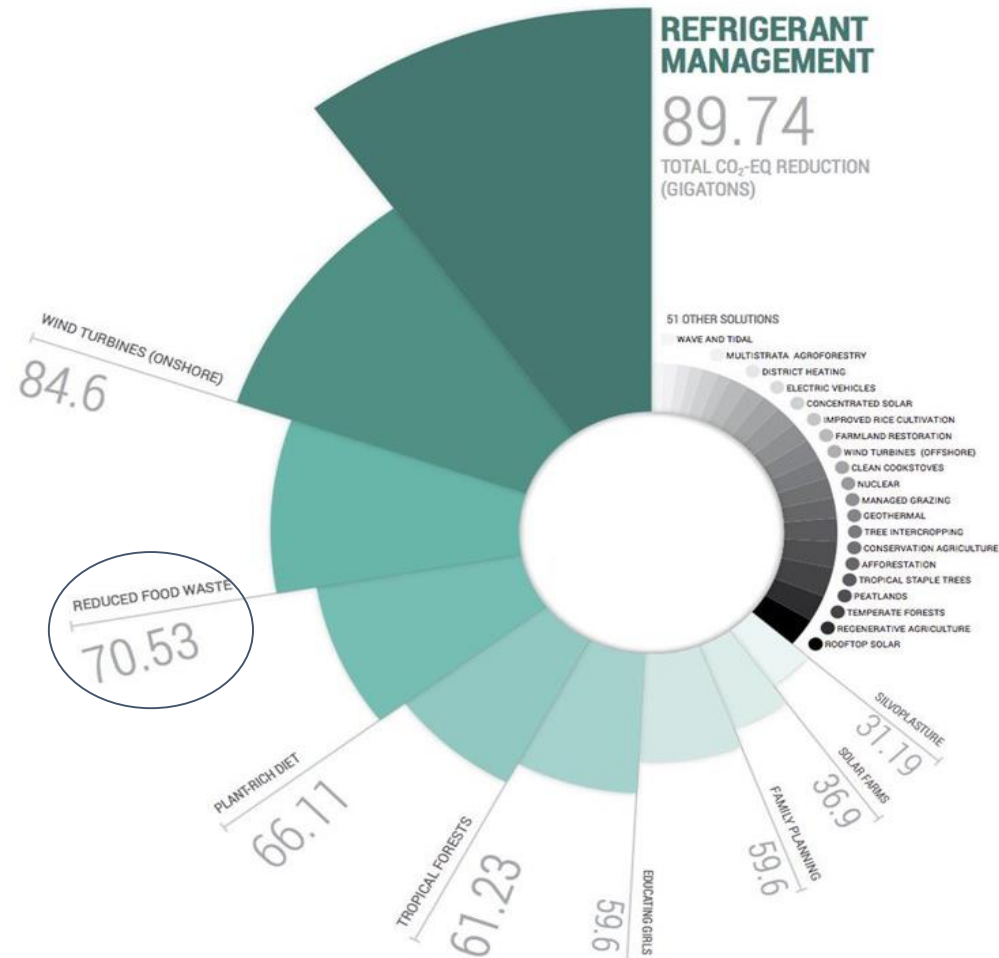
1300000000000000 kg?





PROJECT DRAWDOWN

Project Drawdown's Top Climate-Change Solutions*



*Under "plausible scenario" between 2020 and 2050. Total CO₂-EQ Reduction of all 80 Solutions: 1,051.01 Gigatons
Source: *Drawdown: The Most Comprehensive Plan Ever Proposed to Reverse Global Warming*, edited by Paul Hawken

#3

RANK AND RESULTS BY 2050

70.53 GIGATONS
REDUCED CO2



Hoe voedselverspilling tegengaan?

De Food Waste Journey





Diagnose

Diagnose: waarom?

- Startpunt voor een actieplan
- Schaal van het problem
- Impactmeting
- Potentieel voor herverdeling onderzoeken



Tabel 5: Voedselverliezen en nevenstromen per schakel, absoluut (ton) en relatief (%), Vlaanderen, 2015

Stroom→	Voedselverliezen (=eetbare voedselreststromen)			Nevenstromen (=niet-eetbare voedselreststromen)		
	Indicator →	Absolute hoeveelheid (ton)	Aandeel in keten (%)	Voedselverlies (ton) ten opzichte van totale productie in de schakel * (%)	Absolute hoeveelheid (ton)	Aandeel in keten (%)
Visserij		5.201	1%	21%	5.201	0%
Landbouw		330.319	36%	4,0%	119.033	5%
Veilingen		14.629	2%	1,4%	647	0%
Voedingsindustrie		225.481	25%	1,5%	2.123.964	82%
Retail		43.391	5%	2,6%	21.437	1%
Horeca		19.108	2%	nb	48.342	2%
Catering		57.090	6%	nb	3.005	0%
Huishoudens		211.858	23%	5,9%	256.447	10%
Totaal keten		907.077	100%	nb	2.578.076	100%

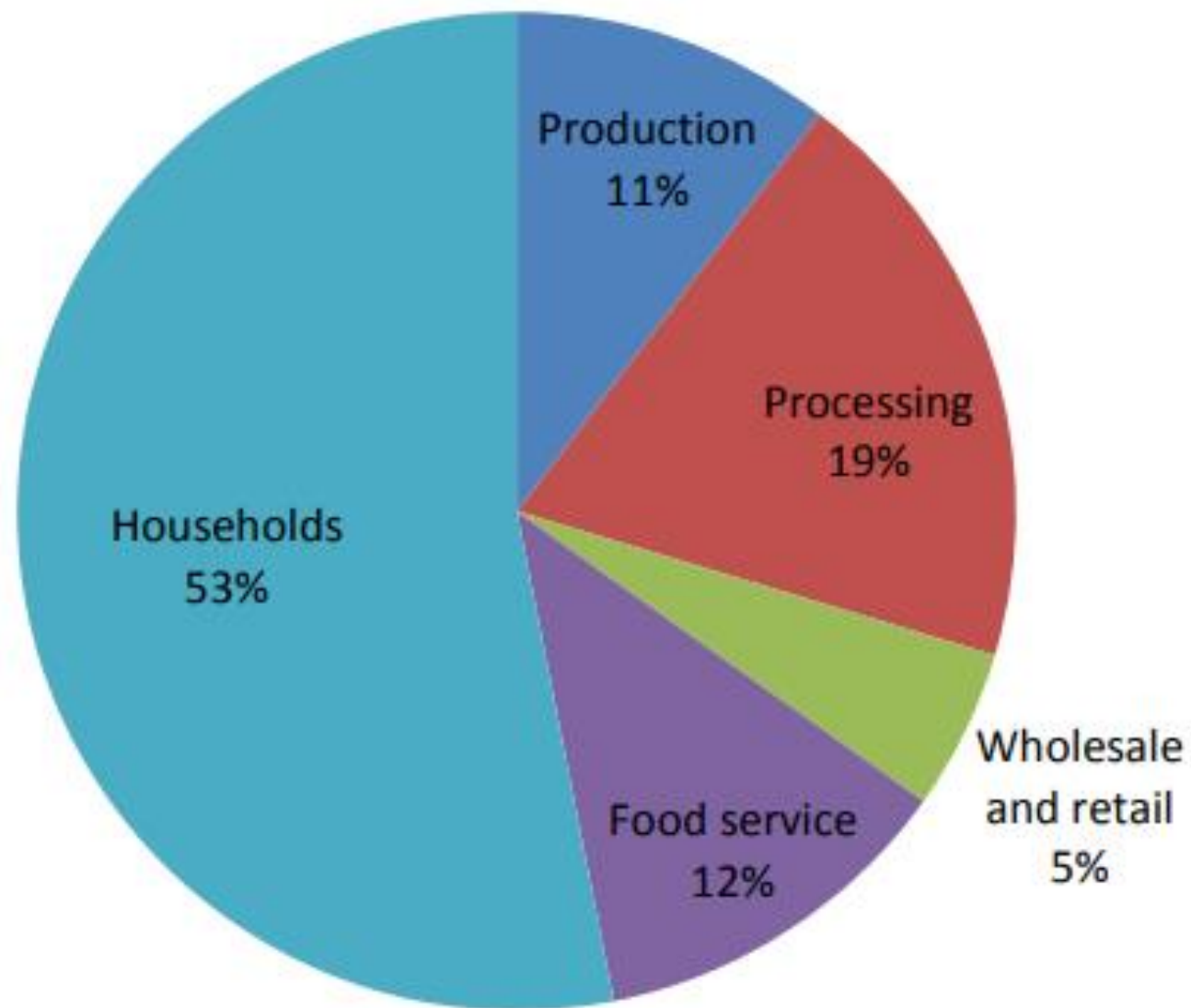


Figure 1: Split of EU-28 food waste in 2012 by sector; includes food and inedible parts associated with food.

Diagnose: hoe?
Juist meten = weten



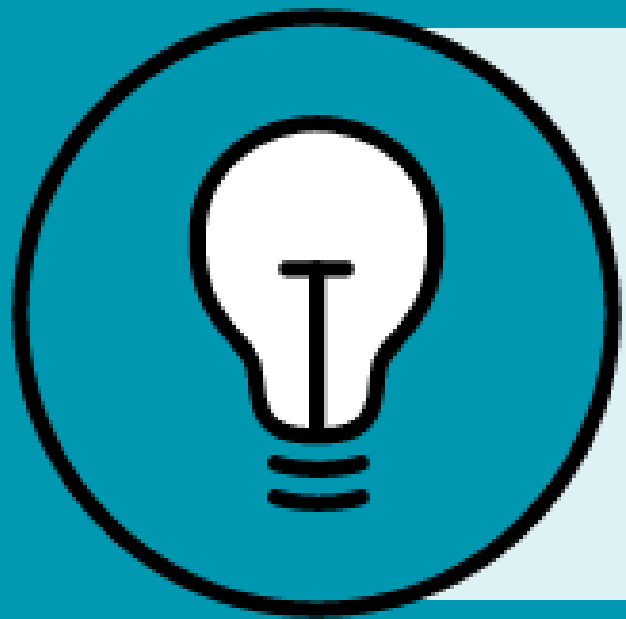
Wanneer?

Wat?



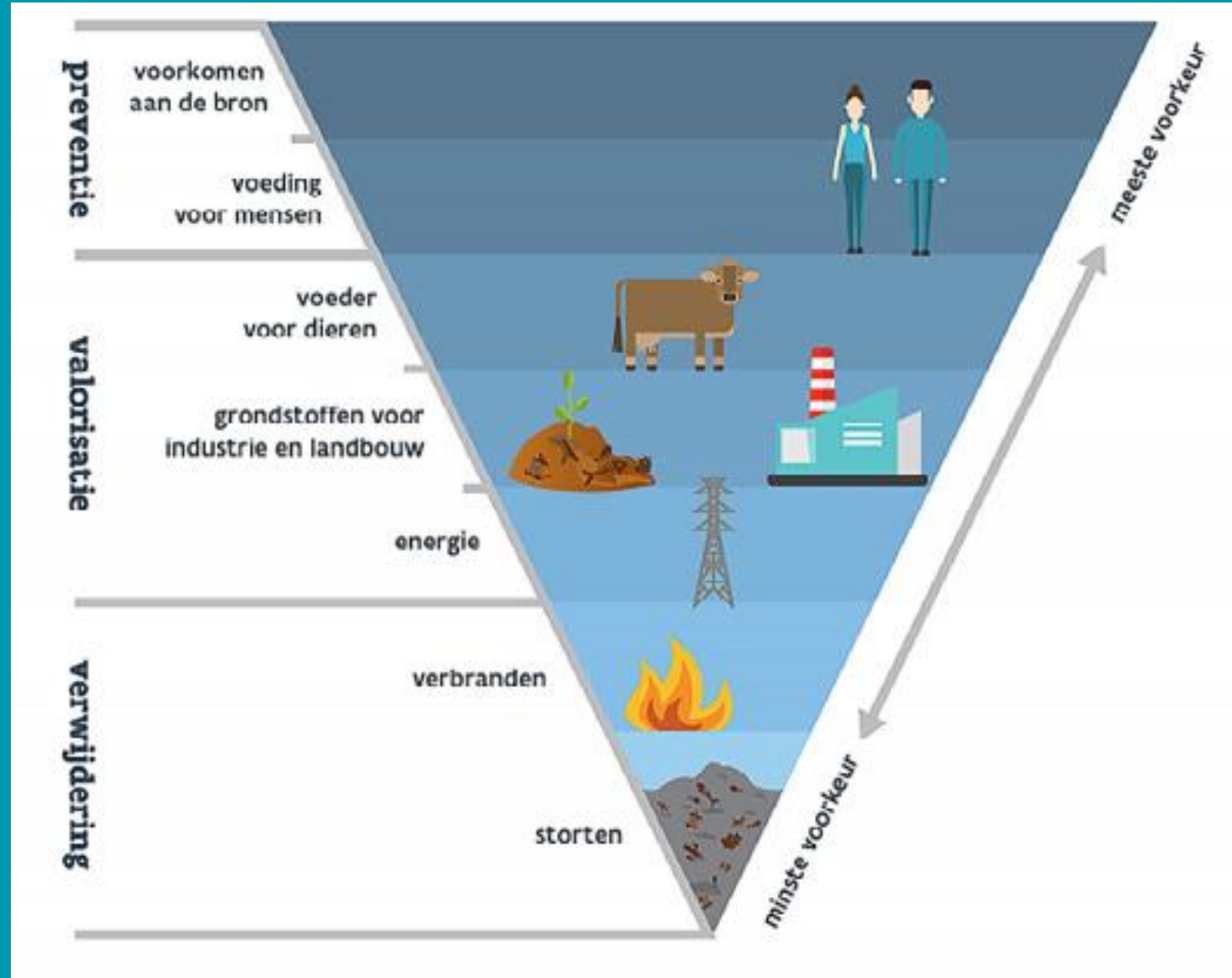
Waar?

Hoeveel?



Strategie/actieplan







Actie

Inspiratie

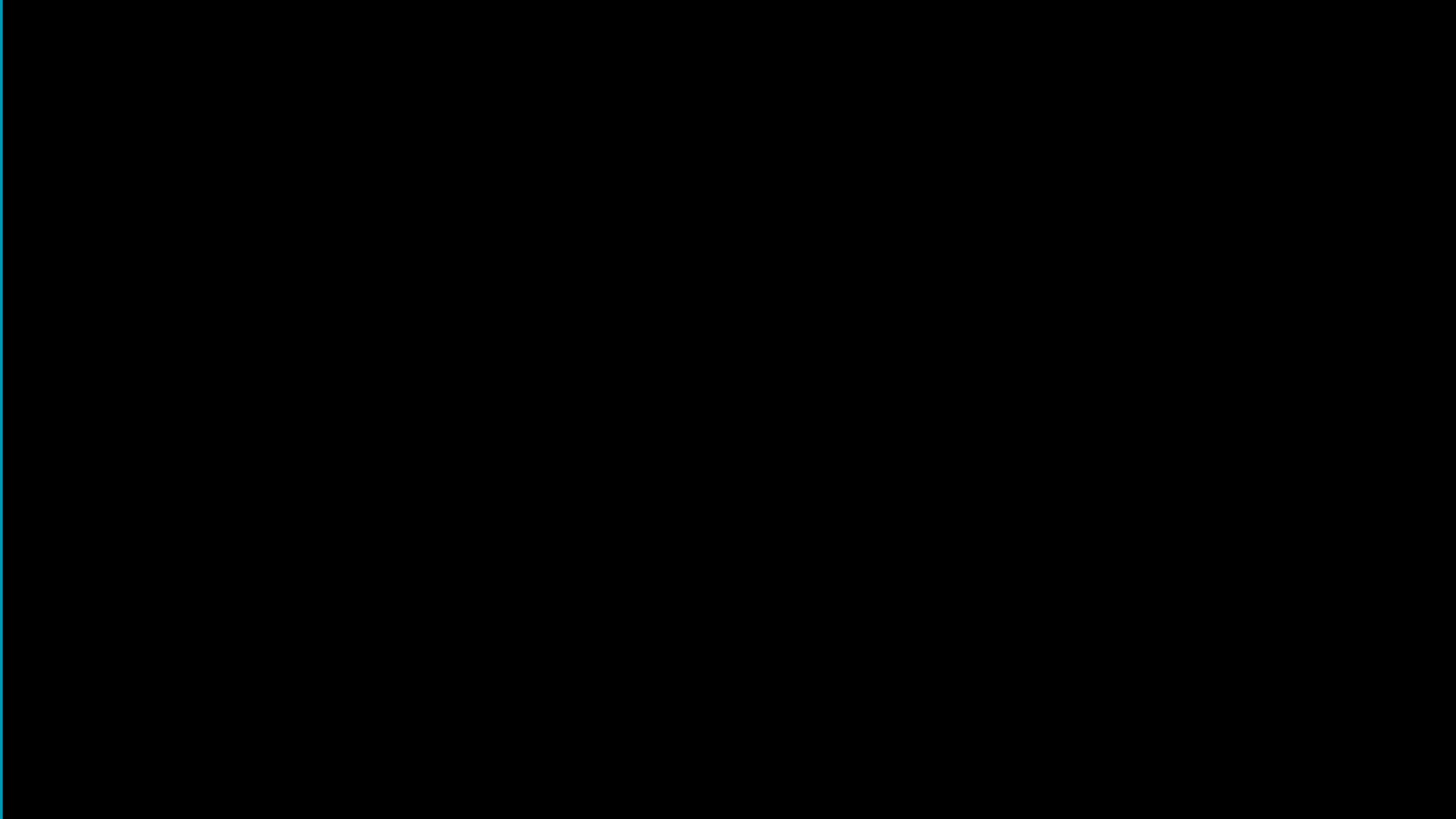
Case study: Brugge

- Zorginstellingen: reductie van 43%
- Food lab
- Duurzame voedselstrategie
- Schatting voedselverspilling: Shock-effect!
- Feeding the 5000
- Food winners Brugge: 2020-2022



Case study: Brugge

- Feeding the 5000



Case Study: Gent

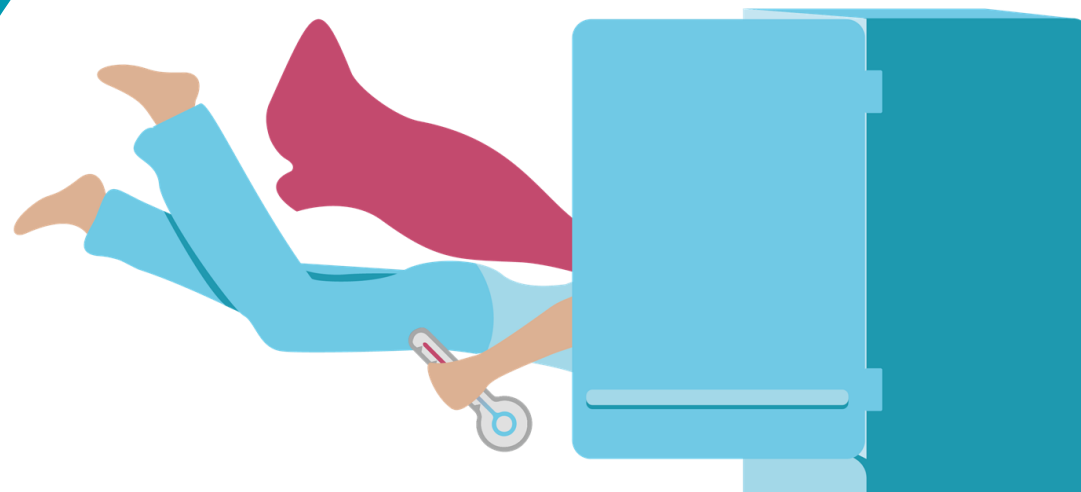
- Gent en Garde
- Foodsavers
- Restorestje
- Soepcafé Dampkring
- In Uwe Frigo



Gent en Garde







**IN UWE
FRIGO**



Tegen voedselverspilling met de Food Waste Alliance:

- Vermijd overschotten: met advies op maat
- Herverdeel overschotten
 - Aan sociale organisaties
 - Verkoop ze aan klanten
- Verwerk overschotten tot nieuwe producten

www.foodwastealliance.be

Food Waste Fest

18.03.2020



**VOEDSELVERSPILLING
STEDEN SCHIETEN
TE HULP!**

START!

Download de gratis handleiding:
www.foodwin.org

Voor al je vragen:
Hanne@foodwin.org

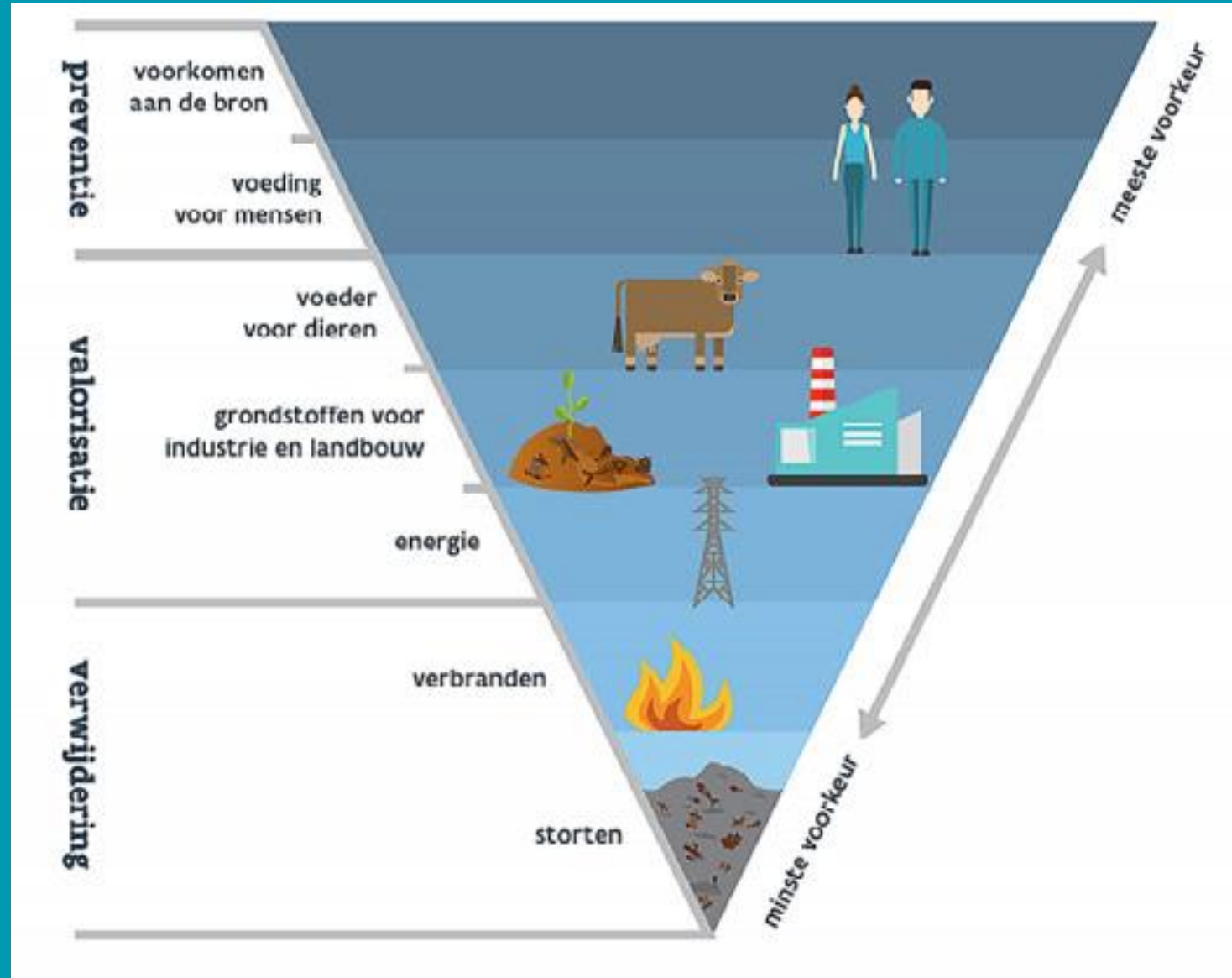




FOODWIN

Voedselverspilling

- ☐ Wat gebeurt er al in je stad/gemeente?
- ☐ Waar droom je van?
- ☐ Voor welk probleem zoek je een oplossing?



Uitdagingen



Actie: ...

- ☐ Wie is nodig?
- ☐ Wat is nodig?
- ☐ De eerste 3 stappen zijn:
 1. ...
 2. ...
 3. ...
- ☐ Wat kan jij zelf doen?
- ☐ Timeline

En nu?