VVSG Lerend netwerk - distributieplatformen

Inhoud

[1 Introductie 2](#_Toc76563074)

[2 Opzet 2](#_Toc76563075)

[3 Inspiraties 2](#_Toc76563076)

[3.1 Herman Beyens: Foodsavers Mechelen 2](#_Toc76563077)

[3.2 Rob Orme: FareShare “Sussex” UK 3](#_Toc76563078)

[3.3 Mariska Pastoors: stad Utrecht & De Clique NED 4](#_Toc76563079)

[4 Lessons Learned – Breakout Room: Provincies Vlaams Brabant & Limburg 4](#_Toc76563080)

[4.1 Deelnemers 4](#_Toc76563081)

[4.2 Lessons Learned 5](#_Toc76563082)

[5 Lessons Learned – Breakout Room: Provincie Antwerpen 6](#_Toc76563083)

[5.1 Deelnemers 6](#_Toc76563084)

[5.2 Lessons Learned 6](#_Toc76563085)

[5.3 Stappenplannen 7](#_Toc76563086)

[6 Lessons learned – Breakout Room provincie Oost-Vlaanderen 7](#_Toc76563087)

[6.1 Deelnemers 7](#_Toc76563088)

[6.2 Lessons learned 7](#_Toc76563089)

[7 Lessons Learned – Breakout Room provincie West-Vlaanderen 8](#_Toc76563090)

[7.1 Deelnemers 8](#_Toc76563091)

[7.2 Lessons learned 8](#_Toc76563092)

[7.3 Verslag 9](#_Toc76563093)

# Introductie

Distibutieplatformen (DP) richten zich op de lokale/regionale logistieke inzameling van voedseloverschotten (bij producenten/veilingen, supermarkten, bedrijven …) op een voedselveilige manier en de verdeling ervan aan voedselhulp- en sociale organisaties, al dan niet met tijdelijke stockage.

* Zij doen dit in een bepaalde regio. Dat kan gaan over een grote stad of (landelijkere) regio tot een provincie.
* Zij doen dit in overleg met en ter ondersteuning van de deelnemende lokale sociale organisaties. (i.f.v. hun noden/’bestellingen’)
* Zij hebben in hun activiteiten ook aandacht voor tewerkstelling(smogelijkheden) van kansengroepen, bv. in de sociale economie (binnen de eigen organisatie of door samenwerking).

Er zijn 9 regionale distributieplatformen aan het werk vandaag. Anderen zijn in de concrete voorbereidings- of onderzoeksfase.

Deze sessie is gebracht in samenwerking met Herwin, in het kader van het EU Flavour project.

# Opzet

Het eerste uur zijn drie inspiraties aan bod gekomen. Elk vanuit een andere invalshoek (sociaal, economisch, ecologisch) opgestart. Het tweede uur is er per provincie gebrainstormd ([zie miroborden](https://www.vvsg.be/opleidingen/lerend-netwerk-lokaal-voedselbeleid-korte-keten)) over de verschillende stappen voor het opzetten van een DP of het aansluiten bij een bestaand DP. Het lerend netwerk werd opgenomen, je kan de opnames via [deze link](https://www.youtube.com/playlist?list=PLVS3uSKPMxK9F1eydHfwILShTH2ioI408) herbekijken.

# Inspiraties

## Herman Beyens: Foodsavers Mechelen

* Succesfactoren
	+ Overleg op (inter)gemeentelijk en regionaal niveau
	+ Milieudoelstellingen
* Valkuilen
	+ Geen financieel model, kost geld
	+ Fragmentatie ondersteunende tools
* Uitdagingen
	+ Structureel gemeentelijk beleid
	+ Structureel financieringskader
	+ Afstemmen IT-tools
* Samenwerking Stad Mechelen en Ecoso vzw
* Via projectoproep foodsavers Homans
* Extra middelen via Flavour, provincie Antwerpen en Stad Mechelen
* Directie Samen Leven – afdeling sociaal beleid
* Veel fragmentatie bestaande organisaties, daardoor ook enkel bedeling en minder belang ontmoeting/andere hulp
* Domein overschrijdend werken (welzijn, milieu, sociale economie, …)
* Voordelen
	+ Logistiek ontlasten sociale organisaties
	+ Voldoende voedsel, geldbesparing voedsel voor mensen in armoede
	+ Economische-financiële meerwaarde schenkers – minder afvalkosten, btw recuperatie en meer klantenwaardering
* Ophaling bij de schenker, controle en sortering bij Foodsavers (ecoso), distributie naar lokale organisaties
* Werken in ruime regio rond Mechelen (Putte, Keerbergen, Willebroek, …)
* Halen op bij Belorta, Greenyard, broodbroeders, warenhuizen (colruyt, metro, aldi, carrefour, delhaize, …)
* 6.40 € per kg gemiddeld opgehaald is 840.000 € opnieuw verdeeld
* Nu ook optimale valorisatie levensstromen
	+ Soep of school project
	+ Horecaproject Foodsavers/ecoso wil nieuwe producten maken
		- In een Brasserie in Puurs
		- Knelpuntberoepen vorming
		- Circulair proces, subsidie onafhankelijk

## Rob Orme: FareShare “Sussex” UK

* Logistiek Platform UK – Sussex 1 van de 21 regionale centra
* Nationale partner – heel grote hoeveelheden, regionale partner – kleinere hoeveelheden
* Over heel de UK aanwezig
* Zij werken als groothandelaar van overschotten met 161 organisaties samen
	+ 
* 150 vrijwilligers
	+ Elke week, 4 hours shift
	+ Laden, picking, rijden met de vrachtwagens, ontvangen voeding
* Working with Food Surplus: <https://www.youtube.com/watch?v=-ImYNhdp61I>
* Overschotten vooral in de supplychain (49%), in de supermarkt (1 %)

## Mariska Pastoors: stad Utrecht & De Clique NED

* Programmamanager EFRO
* Circulair ecosysteem Utrecht
	+ Een van de 5 prioriteiten is Afvalvrij Utrecht (afval wordt grondstof)
* De Clique via EFRO gesteund
	+ Innovatie en overgang koolstarme economie, duurzame stedelijke ontwikkeling
* De Clique
	+ Organische reststromen vernietigd die nog veel waarde hebben
		- Koffiedik, snijresten, …
	+ Business model waarbij bij de bron afval scheiden en dit inzamelen
	+ Klanten zijn winkelcentra, universiteiten, culturele centra, horeca zaken, …
	+ Komen ook naar Leuven
	+ Service
		- Verzamelen voedselresten gescheiden in
		- Bedrijven besparen afvalkosten
		- Data duurzaamheidsdoelen
		- Hergebruik grondstoffen, nieuwe producten
		- Maandelijks service contract + verkoop producten
	+ Grondstoffenhub
		- Verwerking en verspreiding
		- Verpakkingsmateriaal naar recycling faciliteiten
		- Composteerinstallatie
		- Oesterzwamkwekerij
	+ Naast eigen faciliteiten samenwerking partners
		- Sinaasappelschillen doorgeleverd – peel pioniers (etherische oliën)
		- Diervoeder
		- Oud brood interessant voor bierbrouwers, bierbostel voor de bakkers

# Lessons Learned – Breakout Room: Provincies Vlaams Brabant & Limburg

## Deelnemers

* Karel Bollen: Depot Margo
* Laurent Dupont: Voedselwinning Jeugdhulp
* Liesbeth Smeyers: Riso Vlaams-Brabant
* Evert Bessemans: Deskundige Mondiaal Beleid – Sint Truiden
* Brecht Van der Meulen: Herw!n vzw
* Sara Vermeulen: Route 2030

## Lessons Learned

* Depot Margo:
	+ DP in Hasselt, bedient bijna heel Limburg buiten bv. Sint-Truiden
	+ DP verzamelt overschotten van supermarkten, veiling (bel’orta sint-katelijne-Waver) en andere diverse bronnen
	+ DP plaatst overschotten op de schenkingsbeurs.be op een vast tijdstip waar sociale organisaties ze reserveren en nadien ophalen in het Depot
	+ DP hanteert dezelfde prijzen voor gemeentes bij aansluiting als Mechelen (0,15eur/inwoner; 0,1euro/kg groenten). Op die manier ondersteunen de gemeentes de ontwikkeling van het depot. Die inkomsten zijn goed voor 1/3 van de opbrengst.
	+ DP werkt nauw samen met de voedselbank.
* Voedselwinning Jeugdhulp
	+ Bottom up gestart vanuit Jeugdhulporganisaties
	+ Aanvullende dienst bovenop jeugdhulpverlening
	+ Budget: ondersteuning van elke partnerorganisatie. Budget is beperkt (3000/jaar)
	+ Verzamelen en herverdelen 10ton voeding met een waarde van ongeveer 60 000 euro/jaar (hoogwaardige producten).
	+ Schenkers: delhaize en via schenkingsbeurs
	+ Werkt voornamelijk met vrijwilligers (via EVS)
* Leuven RISO-Vlaamsbrabant
	+ +/- 11 ton verzameld en herverdeeld
	+ Via sociale kruideniers (het perron in Leuven, Savooi in Bierbeek)
	+ Belevering van verschillende sociale organisaties in het Leuvense
	+ Samenwerking met Envie
		- Soep uit overschotten
		- Sauzen uit overschotten
	+ Nu ook provinciale middelen om te werken naar een uitgebreider platform ism andere gemeenten in Vlaams-Brabant

Evert Bessemans van Sint-Truiden werkt aan een voedselstrategie voor de stad. Sint-truiden ligt in een fruitstreek met appels, peren, aarbeien en kersen. Van overschotten maken Boeren veelal sap.

Karel Bollen maakte de opmerking dat fruitoverschotten niet evident te verzamelen zijn bv. interventiefruit mag volgens EU regels niet in stapelkisten van 400kg worden opgehaald maar verdeeld in porties van 20kg -> veel arbeid.

We zien een mogelijke toekomstige connectie tussen Depot Margo en Sint-Truiden niet alleen voor levering aan sociale organisaties maar ook ivm connecties op vlak van verwerking van overschotten. Zo leven er ideeën om producten te ontwikkelen uit Fruitpulp dat overblijft na het persen.

# Lessons Learned – Breakout Room: Provincie Antwerpen

## Deelnemers

* Steven Hendrickx : IOK- Duurzaamheidsteam (klimaatprojecten en projecten duurzaamheid)
* Elke Van Bael: Stad Antwerpen- Opslag- en distributieplatform (opstart achter de rug- in groeifase)
* Liesbet Vrindts: Welzijnsvereniging KINA- distributieplatform arrondissement Antwerpen (opstartfase)
* Marriet: Brasschaat: Klimaatplan afgewerkt, op middellange termijn plannen ikv DP
* Lut: Gemeente Balen, kennisverwerving
* Herman Foodsavers Mechelen: spreker deel 1
* Merel (geen micro wegens geluidsoverlast)
* Jan Matthijs: Stad Antwerpen (Project Gezonde maaltijden en snacks in scholen)
* Ann Jughmans: VVSG Stafmedewerker Werk en Sociale Economie

## Lessons Learned

* Distributie platform Antwerpen (Stad):
	+ Verdeling van FEAD dit zijn Europese voedingsmiddelen die via de FOD MI verdeeld worden naar mensen in armoede.
	+ Probleem: stockage van deze voedingsmiddelen => opstart distributieplatform.
	+ 715 Ton voeding opslaan en wekelijks of 2-wekelijks verdelen naar organisaties (die verder verdelen aan mensen in armoede).
	+ Sinds oktober vorig jaar werking uitgebreid naar veilingen/ supermarkten en andere schenkers (bvb kinepolis- frisdranken ikv Covid 19).

Op 6 maanden tijd 154 Ton.

* + Doel DP : ontzorgen in het logistieke proces. Zodat de organisaties zich meer kunnen toeleggen op de versterkende factor op andere domeinen, en minder moeten bezig zijn met het ‘logistieke’, zoals het aanschaffen van koelwagens en apparatuur.
	+ *Vraag: Hoe als platform samenwerken met voedselbanken?*

Voedselbanken hebben een andere werking: de goederen dienen afgehaald te worden. DP Stad Antwerpen onderzoekt of het op termijn mogelijk is om voedsel op te halen bij de voedselbank, om zo mee af te leveren samen met de verdeling van de FEAD-voeding. Verkennende piste.

* KINA Distributieplatform in opstart
	+ Er kwam een vraag van een aantal besturen om een DP op te starten.
	+ In de Kempen een ‘blinde vlek’, er is nood aan een DP.
	+ Er was reeds een regionaal verdeelcentrum (voedsel werd opgehaald en verdeeld ikv crisisopvang).
	+ Nu eerste stappen naar een volwaardig DP: chauffeur in statuut lokale diensteneconomie.
	+ Voedsel wordt opgehaald bij veiling/supermarkten (enkel verse voedingsoverschotten, geen FEAD verdeling).
	+ Verdeling naar lokale besturen en sociale organisaties waar lokaal bestuur mee samenwerkt (bvb sociale kruidenier).
	+ Dagelijkse ophaling bij de schenkers/ wekelijks een levering bij het lokaal bestuur.
	+ Alle lokale besturen van KINA kunnen instappen. Kostprijs: 3500 euro/jaar.
	+ Klein opstarten (tot hiertoe 6 lokale besturen), daarna groeien.

## Stappenplannen

-Collega’s informeren.

-Contact opnemen met organisaties voor meer info (vraag tot uitwisseling contactgegevens in deze sessie: Foodsavers/ DP Stad Antwerpen/ DP KINA).

-Samen met het Team visies bespreken om samen aan de slag te gaan.

-Info opvragen bij lokale besturen (OCMW’s) waar al een samenwerking is.

-Besturen motiveren om op te starten.

-Nieuwe samenwerkingsverbanden opzetten ikv transport.

-Piloot rond het verwerken van voedsel.

-Informeren wat er al gebeurt rond voedseloverschotten in eigen buurt (bvb bij armoedeorganisaties, buurgemeenten).

-Samenwerking met andere gemeenten exploreren.

# Lessons learned – Breakout Room provincie Oost-Vlaanderen

## Deelnemers

Bernardine Van Waeyenberghe: Eeklo

Jan Blindeman: Aalst

Hannelore Herreman: Gent

Caroo Torfs: Herw!n

## Lessons learned

We hebben de werking van de Foodsavers Gent en VoedSaam uit het Waasland niet gedetailleerd voorgesteld, maar zijn ingegaan op hetgeen wordt gewaardeerd. Het volgende kwam daarbij aan bod:

* Het is positief dat op grotere schaal voedseloverschotten worden ingezameld zodat niet elke sociale organisatie dit apart moet doen.
* Het blijkt ook zeer goed te combineren met sociale economie.
* Tegelijk worden mensen in armoede voorzien van verse, gezonde voeding
* Declique was zeker ook een inspirerend voorbeeld

Uit de bespreking van de vragen kwam het volgende:

* Er zijn ook burgerinitiatieven die overschotten verzamelen omwille van ecologische redenen en die dit wensen te verdelen aan allen die dit wensen te gebruiken. Deze initiatieven zijn eveneens valabel, maar verwarrend voor schenkers en sociale organisaties. Hoe hiermee omgaan? Trachten te komen tot afstemming?
* In orde zijn met voedselveiligheid is belangrijk – daarom ook best overeenkomsten afsluiten met de sociale organisaties waarmee wordt samengewerkt.
* Best dat minimaal de stadsdiensten van milieu, welzijn en sociale economie betrokken zijn.

Plannen voor de toekomst:

* Eeklo gaat bekijken in welke mate een initiatief in deze richting kan opgenomen worden in het meerjarenplan. Ze beseffen dat ze best vanaf de opzet samenwerken met omliggende gemeenten. Ze zijn al bezig met na te gaan hoe het elders werkt.
* In Aalst wordt een landbouwbeleidsplan uitgewerkt waar de voedselstrategie wordt in opgenomen. Eenmaal dit plan is goedgekeurd is het kwestie om er voldoende middelen voor bijeen te brengen.
* In Gent gaan ze op zoek naar uitbreidingsmogelijkheden voor de Foodsavers. Daarvoor zullen ze contact opnemen met Utrecht om zich verder te laten inspireren door het initiatief met Declique.

# Lessons Learned – Breakout Room provincie West-Vlaanderen

## Deelnemers

* Linde Maes: Projectmedewerker Flavour,
Westhoek
* Frieda De Koninck: Projectmedewerker Flavour, stad Brugge
* Delphine Lerouge: Stad Roeselare, ambtenaar lokaal mondiaal beleid
* Steven Desair: VVSG

## Lessons learned

* Starten met een bevraging van lokale besturen en organisaties
	+ Denken in twee niveaus
		- Samenwerken lokale besturen
		- Samenwerken afnemende organisaties
		- Zorgen voor goede link ertussen
* Aanvullend ophalen, goed kaderen voor de bestaande organisaties
* Vrijwilligers kan interessant zijn maar veel coördinatie dus goed overwegen
* Betrek landbouwers (vooral landelijke regio’s)
* De uitdaging is niet een tekort maar vooral teveel overschotten
* Belang klimaatresultaat
* Samenwerking met partners voor transport, opslag, tewerkstelling, keuken, …
* Belang van een stuurgroep met schepenen, medewerkers stadsdiensten en medewerkers andere organisaties
* Dienstoverschrijdend werken. Het zweeft over de verschillende domeinen heen. Deplhine vanuit directie mens, maar ook vanuit klimaat gegroeid, … Veel hangt samen met hoe de schepenen samenwerken, hoe ze zich positioneren
* Lokale besturen werken met schenkingen, standaard voor mensen in armoede.
	+ Commercialisering niet mogelijk. Hangt wel af van schenker tot schenker – niet helemaal duidelijk in de wetgeving, andere FAVV regeling ook
		- Envie en andere modellen experimenteren met verdienmodellen
			* Zullen wsl een min prijs betalen voor de producten zodat ze kunnen verwerken
		- Circulaire economie is ook een piste
			* De Clique
				+ Werken voornamelijk met organische reststromen zoals schillen, koffiedik, … ([zie inspiratie](#_Mariska_Pastoors:_stad))

## Verslag

* Linde Maes: Projectmedewerker Flavour,
Westhoek. DVV Westhoek distributieplatform
	+ Start bevraging participerende lokale besturen en organisaties (lijst wat er al bestaat)
	+ Op initiatief 5 lokale besturen (Westkust gemeenten, Deurne en Diksmuide)
		- Zij financieren de werkingskosten
		- Personeelskosten via subsidie Homans.
			* 1 halftijdse coördinator, 2 leerwerknemers artikel 60 (begeleiding werkcoach die betaald is door wijkwerken)
	+ Maatwerkbedrijf Interwest stelt gratis een ruimte ter beschikking (besproken tijdens voortraject) – kleine bijdrage energie en dergelijke en huur palletplaatsen
	+ Piste vrijwilligers bekeken
		- Teveel coördinatie (komt veel bij kijken) en niet elke ochtend beschikbaar (eis van de winkels ophalen elke ochtend)
	+ Uitbreiding extra gemeenten. Idealiter tot de volledige Westhoek op LT
		- Op KT ook landbouw betrekken omwille landelijke regio
	+ Werken met Colruyts, Okay’s. Leveren kwalitatieve producten. Leveren aan sociale kruideniers georganiseerd vanuit lokale besturen
		- Contactpersoon binnen Colruyt was de aanvang van de samenwerking
		- Starten met winkels waar er nog niet wordt opgehaald
* Frieda De Koninck: Projectmedewerker Flavour, stad Brugge
	+ Gestart vanuit dienst klimaat en dienst werk en ondernemen (sociale economie)
		- Nog geen samenwerking met Welzijn omdat voedselhulp er niet als mandaat is toegewezen aan een specifiek persoon
			* Nieuwe medewerker armoedebestrijding overtuigen
	+ Begin juni 2020 is het distributieplatform van start gegaan
	+ Nu in Brugge, Oostkamp en Zedelgem
	+ Uitbreiden naar de regio (262.158 inwoners), 5 extra lokale besturen
	+ Denken in twee niveaus
		- Samenwerken lokale besturen
		- Samenwerken afnemende organisaties
		- Zorgen voor goede link ertussen
	+ 1 werkvloerbegeleidster, 3 doelgroepmedewerksters, 1 vaste vrijwilliger (2 halve dagen), 1 projectverantwoordelijke
	+ Bij aanvang bevraging potentiële organisaties rond interesse samenwerking
		- Ook waar ze ophalen en wat ze doen (idee lijst schenkers)
		- Wat is het potentieel om extra op te halen
		- Wie wil schenkers overdragen (wordt regelmatig gevraagd)
	+ Ophaling bij AH, Aldi, Carrefour, Bioplanet, Colruyt, Delhaize, Okay, Mowi, …
		- Divers aanbod, 1500 kg per dag
	+ Verdeling
		- Organisaties die verdelen (Sint Vincentius, sociale kruideniers, …)
		- Organisaties die verwerken voor een doelgroep van buitenaf (sociale restaurants, soepcafé ’s, …)
		- Organisaties die verwerken voor bewoners (organisaties opvang vluchtelingen, vrouwen, bijzondere jeugdzorg, …)
		- Geen enkele organisaties afhankelijk van distributieplatform, halen zelf nog op of kopen nog producten aan
		- Aanvullend – afspraken wat ze willen
	+ Belang klimaatresultaat
		- Berekenen impact reductie overschotten
		- Energiezuinig werken
		- Compostbakken groente-en tuinafval (cascade waardebehoud)
	+ Logistiek
		- Transport, opslag en tewerkstelling uitbesteding overheidsopdracht aan welzijnsvereniging ’t Sas
			* ’t Sas overeenkomst Rudderstove maaltijdzorg en WOK arbeidszorg
		- Koelwagen Rudderstove, bakfiets ’t Sas, elektrische vrachtfiets aan het bekijken voor binnenstad (kleine afstanden, kleine hoeveelheden)
		- Sorteerruimte en keuken in gebouw ’t Sas
		- Koelcel en vriescel aan gekocht
		- Extra opslagcapaciteit bij Rudderstove voor droge voeding, gekoelde en diepvriesopslag
	+ Stuurgroep
		- Twee schepenen (klimaat, welzijn, sociale economie)
		- Medewerkers verschillende stadsdiensten, ’t Sas en Ruddershove
		- Voldoende klankbord en draagvlak