



RECUPEREREN VAN ONVERKOCHTE VERSE PRODUCTEN VOOR SOCIALE RESTAURANTS

CODUCO

Een samenwerking tussen grootwarenhuizen en sociale restaurants opzetten en zo onverkochte verse voedingsmiddelen recupereren, daar is het om te doen in het CODUCO-project dat kadert binnen de projectoproep Duurzame Voeding van Leefmilieu Brussel.

CONTEXT

CODUCO (COnsommation DUrable/DUurzame COnsumptie) “heeft als doel om ons consumptiepatroon te doen evolueren in de richting van meer aandacht voor mens en milieu. Hiertoe begeleidt CODUCO bedrijven, overheden en organisaties in hun sociaal en milieubeleid: ze helpt hen om zich te richten op duurzamere producten en handelwijzen, zowel wat hun interne consumptie als hun leveringen en diensten aan klanten en doelgroepen betreft.”

Grootwarenhuizen hebben te kampen met een aanzienlijke voedselverspilling omwille van de grote hoeveelheid onverkochte, vaak nog eetbare voedingsmiddelen. In de strijd tegen dit type van voedselverspilling heeft CODUCO een proefproject opgezet waarbij het sociale restaurant van Atelier Groot Eiland en een supermarkt van Delhaize samenwerken.

EEN METHODISCHE AANZET

Dit project had als doel de slaagkansen van het gebruik van de voedseloverschotten van Delhaize in het sociaal restaurant Groot Eiland te analyseren.

Het project werd in drie stappen uitgevoerd.

- 1) **Een nauwgezette evaluatie** van het potentieel van een dergelijke samenwerking voor het recupereren van onverkochte verse producten. Hiertoe werd op voorhand een ontmoeting georganiseerd met Delhaize, het FAVV en het Atelier Groot Eiland om de te volgen strategie uit te stippelen. Vervolgens werd gedurende 2 maanden voortdurend informatie uitgewisseld tussen Delhaize, het Atelier Groot Eiland en CODUCO. CODUCO heeft het Atelier Groot Eiland geholpen bij het opstarten van het project en kwam tussenbeide om praktische problemen op te lossen. Tot slot kon men op basis van de kastickets die Delhaize bij elke inzameling ontving een algemene evaluatie maken van het brede aanbod producten dat opgevisst werd.



- 2) **Een gids** voor sociale organisaties met richtlijnen om een gelijkaardig project op te starten.

- 3) Het project en de gids promoten in een **seminarie** voor alle rechtstreekse betrokkenen: de sector van de voedselhulp en de sociale restaurants.

REALISATIES

Er kwam een goede samenwerking tot stand tussen Atelier Groot Eiland en Delhaize voor het recupereren van onverkochte verse producten.

Op basis van dit experiment kwam er [een gids](#) uit. Deze beantwoordt aan de doelstelling om andere sociale restaurants of sociale organisaties te stimuleren om een gelijkaardig project op poten te zetten. De gids bevat tips om het project succesvol op te starten.

Het gerecupereerde fruit en de groenten werden onmiddellijk gebruikt door het restaurant of werden verwerkt om ze langer te kunnen bewaren (bv. door blancheren, vacuüm verpakken of diepvriezen). Momenteel is ongeveer 25 % van de groenten die het restaurant gebruikt afkomstig van dit proefproject met Delhaize.

Doordat deze producten gratis gerecupereerd werden, kan er iemand voor 20 % van zijn werktijd aangenomen worden om de producten op te halen en ze in te vriezen.

Tot slot bracht het seminarie alle betrokken actoren bijeen. De voorstelling van het project moedigde hen aan om een gelijkaardige samenwerking met een supermarkt op te zetten. In totaal waren er 35 personen aanwezig.

EVALUATIE

Dit project onder leiding van Coduco was een waar succes en zal in de toekomst zijn vruchten afwerpen. Supermarkten, sociale restaurants en sociale organisaties... iedereen wint bij een dergelijke samenwerking. De verspilling rond onverkochte producten zal afnemen en het leefmilieu zal er wel bij varen.

Er zijn ook nog andere voordelen:

- een groter en gevarieerder productaanbod, niet betaalbaar in gewone omstandigheden
- ontdekken van nieuwe producten en nieuwe smaken en dus een grotere creativiteit in de bereiding van de maaltijden
- impliciet financieel voordeel. Door een dergelijke samenwerking heeft het sociaal restaurant gratis toegang tot talrijke verse producten

Tot slot zijn de onverkochte en gerecupereerde producten overwegend groenten (63 %). Gevolgd door vleeswaren (10 %), vlees (8 %), fruit (6 %), bereide maaltijden (5 %), brood (3 %), vis (2 %) ...

TIPS OM HETZELFDE TE DOEN

- Het nodige materiaal om de verse onverkochte producten in te zamelen hoeft niet zo gesofisticeerd te zijn. Voor koelkasten en diepvriezers volstaan de gewone basismodellen. Wel moet de nodige aandacht blijven uitgaan naar de koudeketen, om de voedingsmiddelen zo goed mogelijk te bewaren.
- Om de logica van duurzame voeding te volgen is het van belang dat de supermarkt dichtbij het sociaal restaurant ligt, om het vervoer van de ingezamelde producten te vergemakkelijken, maar ook om ervoor te zorgen dat de producten goed bewaard blijven.
- Een samenwerking met een voedselbank zou interessant zijn om alle verse producten te verdelen die de sociale restaurants niet onmiddellijk kunnen gebruiken: bereide maaltijden, vleeswaren, kazen, yoghurts... Door dit partnerschap zal de voedselbank haar aanbod verse producten in de voedselpakketten kunnen uitbreiden. Toch zullen



deze producten de dag zelf van de inzameling verdeeld moeten worden, namelijk op de uiterste verbruiksdatum.



HET VERVOLG

Vanwege het aantal enthousiaste reacties verdienen gelijkaardige projecten aanmoediging, zowel in als buiten Brussel.

Op basis van de positieve resultaten na afloop van dit project zal het project verder lopen en nog verbeteren:

- door het organiseren van opleidingen voor sociale restaurants en andere actoren
- door het oprichten van een helpdesk, als contactpunt voor hulp bij een gelijkaardig project
- door de financiële steun voor de aankoop van materiaal
- door na te denken over het afschaffen van de btw op schenkingen van voedseloverschotten,
- door voor een betere communicatie met het FAVV te zorgen, om duidelijkere informatie te krijgen en een betere samenwerking mogelijk te maken.

ANEKNOTE

Tom (coördinator Atelier Groot Eiland): "Dit project was een buitenkans voor onze doelgroep (keukenpersoneel in opleiding). De kennis van bewaar technieken is sterk verbeterd en de leden van de doelgroep hebben zich vertrouwd kunnen maken met nieuwe producten zoals wild, gevogelte, zeevruchten... die we gewoonlijk niet kunnen opdienen in ons restaurant."

PROJECTBEHEERDER

- **CODUCO** – Consommation Durable/Duurzame Consumptie
- **Projectverantwoordelijke:** RENAERTS Rob
- **Contact:** 0488/99.44.88 – rob@coduco.be