

Herwerk, doneer of verwerk naar non-food

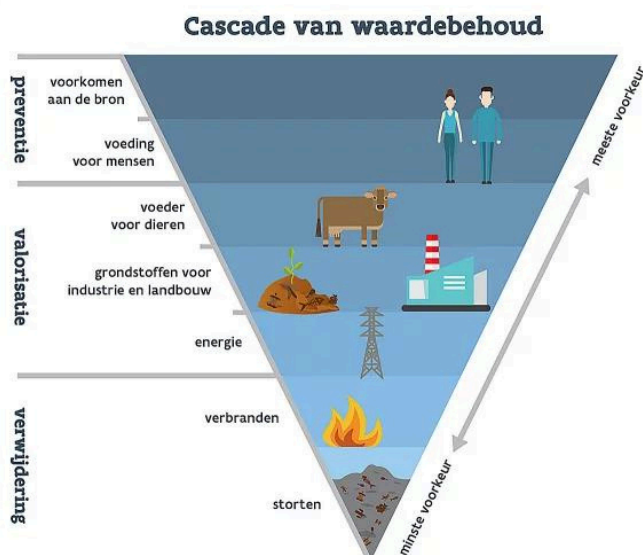
Deze actiefiche is interessant voor bedrijven die in de Quickscan aangeduid hebben voedselverliezen te hebben door:

1. Suboptimaal voorraadbeheer (verkeerd bestelde hoeveelheid, verkeerde kwaliteit van de leverancier, verkeerde bewaarmedstandigheden, contract met de afnemers)
2. Producten hebben die afgekeurd werden omwille van kwaliteitsaspecten

Cascade van waardebehoud

Voor we in de actie vliegen, geven we je graag een woordje uitleg over de cascade van waardebehoud.

De cascade van waardebehoud is een stappenplan voor hoe we vanuit ethisch perspectief het beste om kunnen gaan met voedsel dat niet op ons bord belandt. Het idee is dat we voedsel zo hoog mogelijk in de 'waterval' van gebruiksmogelijkheden houden. We beginnen met het proberen te voorkomen dat eten verspild wordt, door er zeker van te zijn dat het door mensen gegeten kan worden. Als dat niet kan, zien we of het nog goed genoeg is als voer voor dieren. Lukt dat ook niet, dan kijken we of we het voedsel kunnen gebruiken voor iets nuttigs in de industrie of de landbouw. En als al het andere faalt, dan proberen we er tenminste nog wat energie uit te halen. Dit alles gaat om het slim benutten van wat we hebben, zodat niets onnodig wordt weggegooid.



Deze actiefiche is voor de acties die je kan ondernemen om ervoor te zorgen dat het voedsel nog bij mensen geraakt. Contacteer Flanders' FOOD vraag@flandersfood.com voor mogelijkheden of matchmaking richting diervoeding.

Doneer

Wist je dat 209.450 mensen in België beroep doen op de voedselbank?

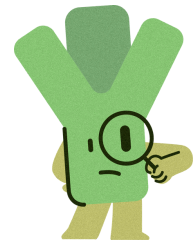
Met andere woorden: jouw donatie kan voor een mens in nood het verschil maken. Bovendien zijn er nog talloze andere voordelen gebonden aan het doneren van voedsel. Zo kom je als schenker in aanmerking voor btw-recuperatie, bekom je lagere afvalverwerkingskosten, draag je bij aan de sociale tewerkstelling voor kansengroepen en stimuleer je evenwichtige voeding dat bijdraagt aan de volksgezondheid.

Is je product dus nog perfect eetbaar, maar mag het bijvoorbeeld niet meer verkocht worden omdat het niet langer tipat aan de kwaliteitseisen? Dan moet je zeker eens nakijken of je je product alsnog kan doneren.

Via volgende link van je nakijken of je voedsel in aanmerking komt voor donatie: [Komt jouw voedseloverschot in aanmerking om te doneren?](#)

Er zijn verschillende organisaties die zich inzetten om voedseloverschotten in België gratis uit te delen aan mensen in armoede:

- foodbanks.be/nl/ik-doneer
- [Foodsavers.be](https://foodsavers.be)



Verkoop het onverkochte

In een tijdperk waar voedselverspilling terecht steeds meer aandacht krijgt, zien we gelukkig steeds meer slimme oplossingen opduiken.

Een mooi voorbeeld hiervan is de app [Too Good To Go](#). Deze handige app stelt je in staat om jouw voedseloverschotten, zoals producten waarvan de houdbaarheidsdatum nadert of zelfs verstreken is, aan te bieden. Enkel aanmelden en je bent vertrokken.

Ook is er [GetWasted](#), een B2B-service die perfect inspeelt op de behoefte om voedseloverschotten nuttig in te zetten. Via dit platform kun je bijvoorbeeld groenten die misschien niet de schoonheidsprijs winnen, maar nog prima te gebruiken zijn, aanbieden aan restaurants of cateraars. Deze bedrijven kunnen deze producten uitstekend gebruiken voor bijvoorbeeld soepen of stoofschotels. GetWasted vormt zo een belangrijke schakel in het waardebehoud van voedseloverschotten door ze een nieuw doel te geven binnen de voedselketen.

Een ander initiatief is [Foodello](#), een online marktplaats waar consumenten producten kunnen kopen die niet door leveranciers aan supermarkten verkocht werden. Dit zijn vaak producten met een overschot of een naderende houdbaarheidsdatum. Foodello biedt hiermee een slimme oplossing om voedselverspilling tegen te gaan en consumenten kunnen profiteren van kwaliteitsproducten tegen een lagere prijs.

Herwerk

Zijn jouw overschotten nog eetbaar en weet je momenteel niet hoe je ervoor kan zorgen dat deze alsnog in de menselijke buik terecht kunnen komen? Stel je dan eens volgende vragen:

- Zijn er mogelijkheden om bepaalde resten in kleinere stukken te snijden, te pureren, te mengen of te herwerken tot een ander product?
- Kan ik een nieuw recept vinden met de overschotten die ik heb? Denk aan groentenchips- en dips, gebak, frisse sapjes, soep, sauzen of bouillon...
- Kunnen bakken geplaatst worden onder/ langs/ achter machines om resten op te vangen en te herintroduceren?
- Kan een ander voedingsbedrijf mijn resten verwerken? Vb. [Van Rijsingen Green](#)
- Hebben mijn resten bepaalde nuttige bestanddelen die in de voeding gebruikt kunnen worden?

Voorbeelden:

· Snijresten van groenten herwerken tot soep, dat eventueel aangeboden kan worden in de cafetaria voor de werknemers.

· Buitenste bladeren van witloof verwerken tot een witloofkroket

· Valorisatie van bierdrاف: [Mogelijkheden voor het gebruik van drاف als grondstof in de voedingsindustrie - Flanders' FOOD \(flandersfood.com\)](#)

Flanders' FOOD kan ondersteuning bieden en een match zoeken voor jouw nevenstroom, productieproces en/of project. Contacteer vraag@flandersfood.com

Meer weten?

Contacteer Flanders' FOOD met concrete vragen rond kennis, partners, subsidies,... of als klankbord voor ondernemersideeën. Vraag@flandersfood.com

