

The
COOK
BOOK

No Opportunity Wasted



The
COOK
BOOK

No
Opportunity
Wasted





VOORWOORD

Beste lezer,

Meer boodschappen gedaan dan je van plan was? Zit de koelkast vol producten die bijna hun houdbaarheidsdatum hebben bereikt? Wat doe je met het restje soep van gisteren? Voor de meeste consumenten zijn dit bekende vragen. En voor het Green Cook project vormen deze de basis voor de kernvraag: hoe kunnen we de voedselverspilling blijvend verminderen?

Als je bedenkt dat in Europa jaarlijks 90 miljoen ton voedsel wordt weggegooid, dan besef je hoe belangrijk die vraag is. Verspilling betekent verlies van voedsel, maar ook dat het gebruik van diverse middelen, grondstoffen en de uitstoot van broeikasgassen tijdens het productieproces het transport voor niets is geweest. In haar routekaart naar een efficiënt gebruik van grondstoffen in Europa heeft de Europese Commissie voedsel aangemerkt als de belangrijkste sector waarin met gerichte acties voor minder verspilling kan zorgen, niet alleen in de privéhuishoudens maar in de hele voedselketen. Door de grote verstedelijking en de drukke economische activiteiten is het

“Als je bedenkt dat in Europa jaarlijks 90 miljoen ton voedsel wordt weggegooid, dan besef je hoe belangrijk die vraag is.”

noordwesten van Europa bijzonder vatbaar voor grote hoeveelheden afval. De EU ondersteunt Green Cook met het INTERREG IVB NWE programma, want zij is zich uitermate bewust van de noodzaak om over alle grenzen heen nieuwe wegen te vinden naar een duurzaam beheer van voedsel en afval.

In Green Cook werken 12 partners uit 5 landen uit Noordwest-Europa samen. Ze ontwikkelen en testen nieuwe manieren om consumenten en professionals in de voedingsindustrie te helpen bij het voorkomen van verspilling tijdens de productie, het transport, de verkoop, de bereiding en de consumptie van voedsel. Daarvoor is een gedragsverandering nodig. In dit boek staan diverse inspirerende benaderingen, tips en recepten uit dit internationale project. Veel plezier bij het lezen!

Ruut Louwers
*Programmadirecteur INTERREG IVB
Noordwest Europa*





INLEIDING

Tristram Stuart, schrijver van “Waste: Uncovering the Global Food Scandal”, oprichter van “Feeding the 5,000” en medeoprichter van “The Pig Idea” campagne

Elke keer als er voedsel in de vuilnisbak verdwijnt, gooien we ook alles weg dat gebruikt is bij de productie van dat voedsel: de olie voor de tractoren en bestelwagens, het water en de meststoffen die gebruikt zijn bij de teelt van de gewassen en het graan waarmee de dieren gevoed werden die wij eten. Deze verspilling heeft een enorme invloed op het milieu en op het vermogen van de planeet om ons van voedsel te kunnen voorzien, zowel nu als in de toekomst.

De Verenigde Naties schatten dat er genoeg graan zou overblijven om nog eens 3 miljard mensen extra te voeden als alle boeren hun dieren zouden voeren met de restanten van de oogst en het voedsel dat we op dit moment verspillen. Dat is meer dan het extra aantal mensen dat onze planeet naar verwachting in 2050 zal bevolken.

Naast voedselverspilling in de landbouw wordt er jaarlijks 2,3 miljoen ton vis weggegooid in de Noord-Atlantische Oceaan en de Noordzee. Van alle gevangen vis wordt in Europa 40 tot 60% over boord gezet: de vissen zijn te groot of te klein (ondermaats), niet van de juiste soort of passen niet

in de Europese quotaregeling. Het is hoopgevend dat diverse Europese landen eindelijk zijn gaan samenwerken om een einde te maken aan deze beschamende verspilling.

Het is nu tijd voor iedereen om actie te ondernemen. Dat geldt voor de burger, de horecaondernemer, de supermarkt en de beleidsmaker. De meeste mensen zijn het er wel over eens dat de aanpak van voedselverspilling de allerhoogste prioriteit heeft. De Verenigde Naties zijn dit jaar een wereldwijde campagne gestart onder de naam “Think, Eat, Save” (www.thinkeatsave.org), met een groot

aantal partners waaronder ook “Feeding the 5,000”. Op Europees niveau is dit boek uit het Green Cook project dus zeer welkom. Het geeft professioneel advies en kan een bron van inspiratie zijn voor huishoudens, restaurants, supermarkten en kantines in heel Europa om mee te doen en een bijdrage te leveren. Samen kunnen we het probleem van de voedselverspilling oplossen, het milieu verbeteren en de voedselvoorziening voor onszelf en onze kinderen veilig stellen.

Meer informatie : www.feeding5k.org et www.thepigidea.org

“De meeste mensen zijn het nu eens dat verminderen van voedselverspilling prioriteit nummer 1 is.”



EEN GEËNGAGEERD
PARTNERSCHAP
TOT UW DIENST

71

WAT ZE VAN
GREENCOOK
VINDEN

57

EEN EUROPEES,
MULTI-
DIMENSIONAAL
ANTWOORD
OP VOEDSEL-
VERSPILLING

12

IN DE
SUPERMARKT

15

IN HET
RESTAURANT

51

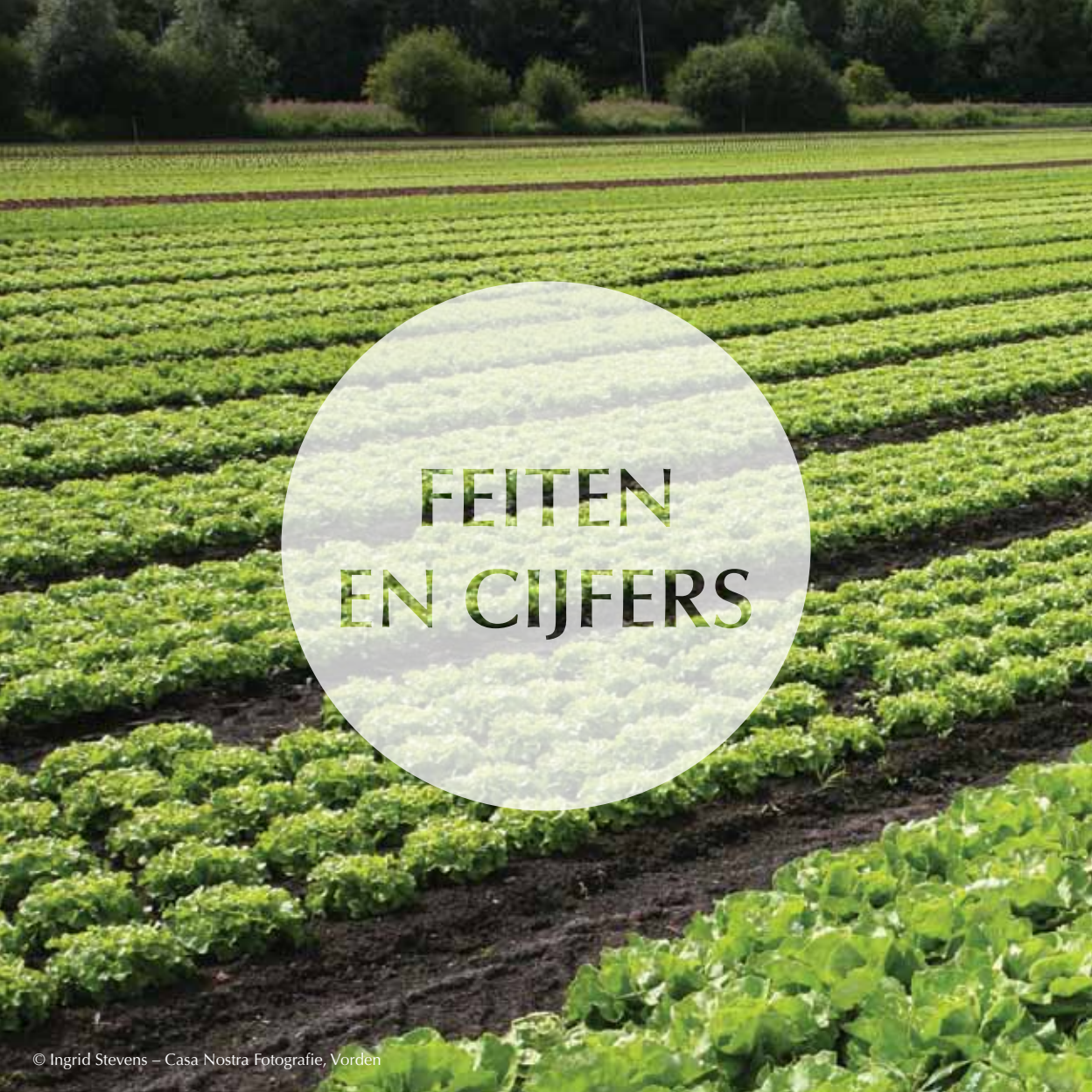
IN DE
KANTINE

41

IN HUIS

23

INHOUD



FEITEN EN CIJFERS

Voedselverspilling: feiten en cijfers

Ons verhaal over eten begint op de boerderij, lekker vers van het land. De producent teelt het voedsel met de nodige aandacht en zorg, voor consumptie in huis en buitenshuis in restaurants, op het werk of op school. Hoewel het nog steeds prima eetbaar is komt daarvan schrikbarend veel (dertig tot vijftig procent) in de vuilnisbak terecht¹. In de hele voedselketen wordt 30 tot 50 procent van al het voedsel verspild. Dat staat gelijk aan 1,2 tot 2 miljard ton² voedselverlies vanaf de productie tot aan de consumptie. Het is onaanvaardbaar, zowel om milieuredenen als in economisch, sociaal en ethisch opzicht.

Het grootste deel daarvan wordt verspild tijdens de productie vanwege de esthetische eisen die de detailhandel en de consumenten aan het uiterlijk, de grootte en de vorm van de producten stellen. In de detailhandel zijn labels met de uiterste houdbaarheids- of verkoopdatum de belangrijkste reden dat eetbaar voedsel wordt weggegooid. In restaurants wordt het meeste voedsel tijdens de bereidingsfase in de keuken verspild. In kantines en dergelijke zijn de grootte van de porties en bepaalde eetgewoonten de belangrijkste reden dat eten wordt weggegooid. Bij huishoudens wordt per

persoon en per jaar gemiddeld 15 tot 20 kg eten verspild, uit onwetendheid, uit schrik of per ongeluk. Die verspilling vertegenwoordigt ongeveer 174 euro per gezin³.

Kortom, bijna iedereen kan een rol spelen in het terugdringen van de onacceptabel grote hoeveelheid voedsel die op dit moment verspild wordt.

Deze voorbeelden tonen aan dat tal van factoren een rol hebben in het beperken van de hoeveelheid voedsel die op het veld blijft staan of in de vuilnisbak terecht komt.

Voedsel weer ten volle gaan waarderen, een andere kijk krijgen op wat we eten en het hele voedselsysteem reorganiseren zijn prioriteiten waar het project GreenCook zich enthousiast en resoluut voor inzet.

¹ *Voedsel en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties, 2011*

² *Global Food - Waste Not, Want Not, Institution of Mechanical Engineers, 2013*

³ *CRIOC, Le gaspillage alimentaire: mieux le comprendre pour mieux le prévenir, 2008*

EEN EUROPEES,
MULTI-
DIMENSIONAAL
ANTWOORD

GreenCook: een Europees, multidimensionaal antwoord op voedselverspilling

12 partners uit 5 landen uit Noordwest-Europa (België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland en Nederland) hebben besloten hun krachten te bundelen om iets aan het schandaal van de voedselverspilling te doen en de verspilling terug te dringen.

Sinds 2010 zijn in het kader van het Interreg IVB-project GreenCook unieke scala van instellingen en factoren actief die elk hun doelgerichte expertise, legitimiteit en hun direct bruikbare knowhow inbrengen:

- **lokale en regionale instanties** die verantwoordelijk zijn voor afvalbeheer en/of afvalpreventie: Leefmilieu Brussel (België), Artois Comm. (Frankrijk), AVL - Ludwigsburg (Duitsland);
- **overheidsinstanties** die bevoegd zijn voor schoolmaaltijden (lycea) en voor netwerkvorming tussen “consumentenscholen” (bevolkingsgroepen in preciaire leefomstandigheden): Regionale Raad van Nord-Pas de Calais (Frankrijk);
- **een organisatie** die producenten en verbruikers van voedselverpakkingen vertegenwoordigt: Fost Plus met ‘Groene Punt’ (België);

- **een milieumarketingbureau** dat samenwerkt met supermarktketen E.Leclerc: Greentag (Frankrijk);
- **onderzoeksinstituten**: OIVO (België), de Universiteit van Stuttgart - ISWA (Duitsland), de Universiteit van Wageningen - FBR (Nederland);
- **particuliere netwerken in het restaurantwezen**: De Proeftuinen (Nederland), Sustain (Verenigd Koninkrijk);
- **een voortrekker voor het organiseren van supranationale samenwerking**: Espace Environnement (België).

Het actieplan steunt op 4 praktijkgemeenschappen met de volgende operationele doelstellingen:

- begrijpen,
- het voorbeeld geven,
- een brede actie bewerkstelligen,
- goede praktijken aanmoedigen,

in de supermarkt, in huis, in de kantine en in het restaurant.

Hierna volgen de belangrijkste realisaties en reflecties die uit het GreenCook-project zijn voortgevloeid, met daarbij een paar lekkere recepten tegen verspilling, om snel uit te proberen!



IN DE
SUPERMARKT

The background image shows a wide-angle view of a supermarket aisle. On the left, there are shelves stocked with various products, including a prominent display of Coca-Cola cans. A sign above the shelves reads 'Coca-Cola - 10 MEULEN'. In the foreground, there is a large, dark, curved display case with a green stripe. The floor is made of light-colored tiles. On the right, there is a large potted tree and a small display area with red flowers. The ceiling is high with recessed lighting and a large circular light fixture. A semi-transparent white circle is overlaid in the center of the image, containing the text 'IN DE SUPERMARKT'.

A circular portrait of a man with dark, curly hair, smiling. He is wearing a light blue button-down shirt under a dark jacket. A name tag is pinned to his jacket. A semi-transparent dark green circle is overlaid on the right side of his face, containing text.

THOMAS POCHER

Eigenaar van een E. Leclerc-supermarkt
in Wattrelos (Frankrijk)
GreenCook-partner

Frankrijk



Thomas Pocher is directeur van verschillende E. Leclerc-franchisesupermarkten in het noorden van Frankrijk. In 2008 richtte hij Greentag op, een bedrijf met als hoofdopdracht de milieu-impact van grootwinkelbedrijven te verminderen. Hij wordt door zijn collega's erkend als een pionier in de strijd tegen voedselverspilling.

Sinds wanneer hebt u aandacht voor voedselverspilling?

“De afgelopen jaren hebben we geprobeerd met Greentag een duurzaamverbruiksmodel op te stellen. Zo zijn we in 2008 gestart met CO2-labelling van de producten. Overigens was ik verbijsterd hoeveel voedsel er elke dag in mijn winkels werd weggegooid. Tonnen perfect consumeerbaar voedsel werden weggegooid! Een onaantvaardbare situatie. We verloren elke dag geld, om nog niet te spreken van de negatieve impact op sociaal en milieugebied.”

Welke maatregelen hebt u genomen in uw supermarkt?

“Als GreenCook-partner heeft Greentag een “ecosysteem” opgezet waarin de winkel, het winkelpersoneel, de plaatselijke producenten, de klanten en liefdadigheidsinstellingen betrokken zijn. We proberen samen oplossingen te vinden om geen voedsel te verspillen: voorraadcontrole, voedseldonaties aan liefdadigheidsinstellingen

en aan het personeel, interne compostering van onverkochte maar nog consumeerbare producten.”

Welke tips heeft u voor collega's die een supermarkt leiden?

“Ten eerste moeten ze een balans opmaken van de situatie, en de voedselverspilling cijfermatig in kaart brengen om uit te maken in welke afdelingen het meest eten wordt weggegooid. De volgende stap is de bestaande praktijken te veranderen, het personeel op te leiden en de klanten voor te lichten over hoe ze het beste met voedselafval kunnen omgaan. Een methode tegen voedselverspilling invoeren kost tijd, maar de voordelen zijn legio. De winst op milieu- en maatschappelijk gebied is overtuigend genoeg om het personeel en de partners in dit project mee te krijgen.”

Verspilling in de supermarkt: gedeelde verantwoordelijkheid

In Noordwest-Europa wordt het verspillingsniveau in supermarkten in de sector van de grootwinkelbedrijven unaniem op ongeveer 1,5 à 2% van de omzet geschat¹. Voor de Nederlandse supermarkten beantwoordt de voedselverspilling aan een winstderving van 400 miljoen per jaar. Maar dit in euro's uitgedrukte bedrag zegt nog niets over de reële hoeveelheden en de intrinsieke kwaliteit van het verspilde voedsel, en ook niet over de diepere redenen die aan die verspilling ten grondslag liggen.

In het algemeen zijn de belangrijkste verspillings-oorzaken in supermarkten: het feit dat de voorraden soms erg groot zijn in verhouding tot de vraag, het streven om in de schappen een zo ruim mogelijke keuze aan te bieden om tegemoet te komen aan de verwachtingen van de klant, en ten slotte esthetische criteria uit marketingoverwegingen. Het uit de rekken nemen van producten een paar dagen voordat dat datum vervalt of het weghalen van producten die commercieel gesproken niet conform zijn (bijvoorbeeld vanwege een foute etikettering of omdat de verpakking beschadigd is). zijn eveneens belangrijke bronnen van verspilling. Ten slotte draagt ook het consumentengedrag in grootwinkelbedrijven bij tot de verliezen (verse

producten zomaar in rekken achterlaten, producten onzorgvuldig behandelen en ze dan toch niet kopen...).

¹ *Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (Restauration et distribution) MAAPRAT, 2011 7*

Jaarlijks worden 232.748 maaltijden verspild in één supermarkt

In een E.Leclerc-supermarkt van 5250 m² in Frankrijk werd een afvalkarakteriseringsstudie verricht. Zo kon zeer nauwkeurig worden gekwantificeerd en geanalyseerd welke afdelingen het meest afval produceren. Zo blijkt de afdeling brood en banket verantwoordelijk voor de grootste voedselverspilling (in ton). Daarna volgen, in gewicht aan organisch afval, de afdeling fruit en groente en de kruideniersafdeling. Als wordt gekeken naar de waarde van het verspilde voedsel (€) is de afdeling 'gevogelte' koploper. Omgerekend in maaltijdequivalenten worden in deze winkel jaarlijks 232.748 maaltijden verspild.



Verwerking van producten die van categorie zijn verlaagd

Als fruit en groente om esthetische redenen uit de schappen worden gehaald (omdat ze gekneusd zijn, vlekken vertonen, een deuk hebben gekregen etc.), blijven hun voedings- en smaak eigenschappen niettemin intact. Steunend op die vaststelling en op de resultaten van een opiniepeiling in de winkel, die uitwees dat 62% van de klanten positief stond tegenover het kopen van producten die zouden worden bereid van uit de schappen genomen groente en fruit, riep Greentag in Templeuve 'Ateliers Gourmands' in het leven. Elke dag worden daar ultraverse sappen en smoothies aangeboden, maar ook ter plekke bereide soep, pudding en bruschetta's.

In Nederland heeft de Universiteit van Wageningen - FBR een haalbaarheidsstudie uitgevoerd over de wenselijkheid om zo'n aanpak op bredere schaal te ontwikkelen. Het project werd een samenwerking met twee PLUS-supermarkten (PLUS Klaassen & PLUS Akkerhof).

Jacques Madoux,

Landbouwbedrijf (EARL) d'Alcy, aardappelproducent
in Auchy-Lez-Orchies (Frankrijk),
partner van de E.Leclerc

"Aardappelen moeten op een koele (ongeveer 7°C) en donkere plek worden bewaard. Aardappelen kunnen langer bewaard worden als ze nog niet gewassen zijn. Consumptie van gekiemde aardappelen wordt niet aanbevolen omdat gekiemde aardappelen grote hoeveelheden solanine kunnen bevatten, een giftige stof die spijsverteringsproblemen kan veroorzaken als ze in hoge doses wordt ingenomen."



17%

van de voedselverspilling
bij supermarkten
is groente en fruit.

Nadine,

klant van de E.Leclerc-supermarkt van
Wattrelos (Frankrijk)

“Voedselverspilling is een probleem waar ik heel gevoelig voor ben en ik doe er alles aan om zelf geen voedsel te verspillen. Elke dag doe ik mijn best om geen eten in de vuilnisemmer te gooien. Voordat ik boodschappen doe kijk ik even wat er nog in de koelkast zit. Dat helpt me bij het opstellen van mijn lijstje. Mijn aankopen hangen dus af van wat ik nog heb liggen. Ik koop zelden iets wat ik niet nodig heb.”



60% van onverkocht
voedsel wordt gedoneerd
aan voedselbanken

Belonen van verdienenstelijke verpakkingen

In België startte Fost Plus in 2012 met de “Greener Packaging Award”, een onderscheiding voor de milieuvriendelijkste verpakkingen. Een van de belangrijkste criteria voor toekenning van de prijs is de effectieve invloed van de verpakking op het beperken van productverspilling (beter doseersysteem, verpakking die volledig leeg kan worden gemaakt, hersluitbare verpakking, portieverpakking, verpakking die het optimaal bewaren met minimaal beschadigingsrisico mogelijk maakt...).

Organisatie van voedseldonaties

Sinds 2010 begeleidt Greentag de E.Leclerc-supermarkten van Wattrelos en Templeuve in het opzetten van samenwerkingsverbanden met liefdadigheidsinstellingen op dagelijkse basis. Momenteel wordt meer dan 60% van het onverkochte voedsel aan liefdadigheidsinstellingen geschonken. Dat is een win-winsysteem: de supermarkten besparen op afvalverwerkingskosten en betalen minder belasting, dankzij het beleid van

fiscale vrijstelling van voedselgiften (wet-Coluche in Frankrijk); de liefdadigheidsinstellingen aan de andere kant zijn blij dat ze tegen goede voorwaarden perfect consumeerbaar voedsel krijgen, dat ze dan kunnen uitdelen.

Toch blijkt het niet altijd gemakkelijk om op basis van voedseldonaties elke dag weer gezonde menu's samen te stellen. De voedselverliezen kunnen sterk worden beperkt door vacuümkoken en door het voedsel in individuele porties te bewaren, én door een intelligente logistiek. In 2011 werkte de Universiteit van Wageningen - FBR in samenwerking met het Nederlandse Leger des Heils een methode uit voor gecentraliseerde herverwerking van maaltijden in een centrale kantine (2500 maaltijden/dag). In Brussel werd een methodologische gids voor sociale restaurants opgesteld. De gids is gebaseerd het sociaal restaurant Atelier Groot Eiland en Seso die door Leefmilieu Brussel werden gerealiseerd in een pilotproject met Coduco in samenwerking met Delhaize. Uit de kosten/efficiëntieanalyse blijkt dat de meerinkomsten dankzij de gratis aankoop van producten, de inzamelingskosten ruimschoots compenseren.

De consument bewustmaken bij de aankoop

In Nederland hebben zes supermarkten de handen ineengeslagen om de consument echt te motiveren om minder voedsel te verspillen. Zo heeft de Universiteit van Wageningen – FBR in samenwerking met Berkel Milieu en Circulus in drie steden een 'Food Battle' tegen

voedselverspilling georganiseerd. Het

project startte met culinaire

kookdemonstraties door De

Proeftuinen. Er vonden ook

productproeverijen plaats

en de klanten kregen tips

hoe ze het voedsel het

beste konden koelen en

bewaren. Geïnteresseerde

gezinnen konden nog een

stap verder gaan en drie

weken lang een logboek

bijhouden van het voedsel dat

ze verspilden. Het was de

bedoeling in kaart te brengen wat voor

voedsel precies werd weggegooid, hoeveel

er respectievelijk werd weggegooid en hoe dat

kwam. De resultaten van de 'Food Battle' tonen

aan dat voedselverspilling binnen een relatief korte

tijdspanne met 20% kan worden verminderd. Het

concept leent zich uitstekend voor

informatieverspreiding en interactie tussen

supermarkten en consumenten.



© Berkel Milieu & Circulus



A close-up photograph of a person's face, partially obscured by a red, textured hat. The person is holding a brown, textured object, possibly a piece of food or a small animal, near their mouth. A large, semi-transparent white circle is overlaid on the center of the image, containing the text "IN HUIS" in a bold, black, sans-serif font. The background is dark and out of focus.

IN HUIS



JORGE EN MONIA

33 en 28 jaar

Brussel (België)

Dit jonge stel heeft deelgenomen aan een pilot voor huishoudens. Dit was een initiatief van de vereniging “Stadsboerderij Etterbeek”, in samenwerking met Leefmilieu Brussel, GreenCook Partner.

De waarde van voedsel

“Tegenwoordig zijn we ons, vooral in de westerse landen, niet meer bewust van de waarde van voedsel. We gooien eten weg en vergeten dat mensen het leven hebben gelaten om ons te voeden, dat het proces veel water en transport heeft gevegd en dat mensen hebben gewerkt om ons eten te produceren. We beseffen niet meer wat er schuilgaat achter het eten dat we weggooien.”

Tijd nemen om te koken

“In ons gezin beslissen wij eerst wat we willen eten en daarna maken we een boodschappenlijstje. We gaan niet vaak naar de supermarkt. We hebben liever verse voedingsmiddelen dan kant-en-klaarmaaltijden. Op het einde van de rit is dat minder duur, de producten kunnen we langer bewaren, het is gezonder en het stimuleert onze creativiteit. We koken met wat er in de koelkast ligt. We volgen de vervaldata niet altijd heel strikt op: we vertrouwen meer op het visuele aspect, onze reuk en de smaak van het product. In feite nemen we de tijd om te koken.”

Manieren om voedselverspilling tegen te gaan

“In het begin van de week koken we rijst, quinoa en aardappelen, zonder toevoeging van zout of specerijen. Daarna voegen we die voedingsmiddelen bijvoorbeeld toe aan salades, we maken er kroketten van, verwerken ze in saus. Alles kan, het hangt af van wat er in de koelkast ligt. Zo besparen we tijd en geld. Van aardappelen kun je bijvoorbeeld kroketten met tonijn maken, frietjes, puree; van rijst kun je rijstkroketten maken, rijstpudding enzovoort. Je kunt quinoa eten als ontbijt, met een rijpe banaan erbij. Als het fruit niet meer in de beste staat verkeert kun je er vruchtensap of vruchtenmoes van maken, die je gewoon zo kunt eten of bij een kruidig gerecht, in yoghurt of in een nagerecht. Groenten die niet meer heel vers zijn kun je verwerken in saus, in soep of je kunt ze grillen in de oven. Wij bewaren ons brood in de vrieskast, en zo hoeven we er veel minder van weg te gooien. Droog brood kan worden gebruikt als paneermeel, in hamburgers, kroketten enzovoort.”



**Utz Remlinger, Algemeen directeur van AVL - Ludwigsburg (Duitsland).
GreenCook-partner.**

Het grootste deel wordt thuis verspild

Ook al geeft de consument het niet graag toe, het meeste voedsel wordt thuis verspild. In Noordwest-Europa is dat goed voor een verspilling van ongeveer 20 kilogram/jaar/persoon. Meestal worden voedingsmiddelen weggegooid omdat de vervaldatum verstreken is. Met een betere aankoopplanning en een beter inzicht in het correct bewaren van voedsel is dat probleem te verhelpen. Maar – en dat is veel erger – consumenten gooien ook voedsel weg dat nog perfect kan worden geconsumeerd. Vaak ontbreekt het hun aan de nodige kennis en creativiteit om restjes te verwerken en ze vinden het dan ook makkelijker om het eten gewoon weg te doen. Het gaat vooral om verse producten zoals zuivelproducten, brood, groente en fruit. Groente en fruit zijn op zich al goed voor 1/3 van het voedsel dat thuis wordt weggegooid.

“Als algemeen directeur van AVL - Ludwigsburg, een openbare instelling voor afvalbeheer, word ik geregeld geconfronteerd met het probleem van

voedselverspilling. Ik maak mij erg veel zorgen over het feit dat er zoveel voedsel op de vuilnisbelt terecht komt, zelfs in het district Ludwigsburg. De mensen hier gebruiken natuurlijke rijkdommen, meststoffen, water, energie... en de producten die daarmee zijn gemaakt, gooien ze dan weg zonder ze zelfs te hebben gebruikt. Het is een situatie die we niet zouden mogen aanvaarden.”

Pilot-huishoudens laten zien hoe het moet

Naar het voorbeeld van Opération Foyers Témoins (Operatie Pilot-huishoudens) van de ADEME in Frankrijk heeft AVL - Ludwigsburg met de methodologische steun van de Universiteit van Stuttgart - ISWA in Duitsland een campagne op gezet waaraan 45 pilot-huishoudens meewerkten. Zo kon een maximum aan gegevens worden verzameld over de dagelijkse omgang van gezinnen met voeding en kon de voedselverspilling worden gecorreleerd met het aankoopgedrag. Interessant is dat de gezinnen in de loop van het initiatief steeds minder verspilden en hun verspilling uiteindelijk met 58% verminderden. Een bewustmakings-campagne kan op zich dus al leiden tot minder verspilling.

Bernd Röder en zijn gezin namen aan dit pilotinitiatief deel: "Ik had het geluk dat ik geboren ben in 1974, in een economisch welvarende maatschappij. Mijn ouders daarentegen hebben in hun jeugd een volkomen andere situatie meegemaakt, met oorlog en honger. Ze hebben me de waarde van voedsel bijgebracht en in mijn eigen leven blijf ik daar trouw aan. Ik hoop dat ik mijn kinderen datzelfde respect voor voedsel kan bijbrengen. In ons dagelijks leven proberen wij geen dingen te kopen die we niet nodig hebben en plannen we een week op voorhand. We eten altijd seizoensfruit en -groente en letten erop dat we het eten correct bewaren."

Smart Food Saving Portal 2.0

AVL Ludwigsburg ontwikkelde een online platform om huishoudens te ondersteunen met tips, een calculator en recepten. Het platform is beschikbaar in het Duits en Engels op www.respect-food.eu.



Bananenbrood

Ingrediënten

Voor 6 personen :

- 6 bananen
- 4 eieren
- 400 gram bloem
- 150 gram boter
- 250 gram suiker
- 15 gram zuiveringszout
- 60 gram noten

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hete luchtoven).
2. Mix de boter en de suiker samen tot het luchtig wordt.
3. Voeg de geprakte bananen en de eieren toe. Schep de bloem en het zuiveringszout er zorgvuldig doorheen.
4. Hak de noten fijn en voeg deze toe aan het mengsel.
5. Bak het bananenbrood op 180°C in ongeveer 60 minuten gaar.





© AVL

Grootschalige campagnes in de media

De resultaten van het experiment bij de Duitse pilot-huishoudens werden verwerkt in een informatiecampaigned "Respekt!" die is geïnspireerd op de beroemde Engelse campagne "Love Food Hate Waste" en bedekt groenten en fruit een fraaie, informatieve rol toe.

Een soortgelijke campagne werd opgezet door Leefmilieu Brussel. Onder het motto 'Verspilling, weg ermee' worden "levende" groenten en vruchten ten tonele gevoerd om voedselverspilling te bestrijden en tegelijk lokale producten of zelfs vergeten groenten te herwaarderen ("Verspilling, da's om te janken").

Tegemoetkomen aan de specifieke verwachtingen en behoeften van mensen in een preciaire situatie

Artois Comm. heeft in Frankrijk een enquête gehouden bij de begunstigen van verschillende bedelingscentra (Restos du Cœur en Secours Populaire) om informatie te krijgen over hun voedingsgewoonten. Uit deze enquête bleek dat de begunstigen van bedelingscentra graag eenvoudige recepten wilden om thuis te gebruiken (de culinaire kennis lijkt in het algemeen af te nemen). Ze wilden ook graag klikjes leren te verwerken zonder dat hun gezondheid eronder leed, en meer informatie krijgen over de betekenis van etiketten, die vaak een soort "zwarte doos" voor hen zijn, en dus een bron van verspilling: "Ik vind dat veel mensen kwistig zijn met eten, terwijl ikzelf het me niet kan veroorloven ook maar iets weg te gooien. Ik gebruik alles tot de laatste eetlepel," verklaart een klant van Restos du Cœur.

In de Franse École des consommateurs van Armentières houdt Christian zich als vrijwilliger bezig met de coördinatie van een biokring: “Bioconsumptie en lokale consumptie bevorderen is vrij lastig, maar ik vind dat een heel belangrijke kwestie. In de École des consommateurs deel ik mijn kennis over biodiversiteit en biovoedingsmiddelen aan de hand van recepten, adviezen, vragen-en-antwoorden over consumptie. Ik denk dat dat voor het publiek van de Consumentenscholen bijzonder nuttig is, want soms weten ze in de keuken niet goed raad met fruit en groente.”

Gedeelde maaltijden om het plezier van lekker en gezond eten opnieuw te ontdekken

Het organiseren van gedeelde maaltijden biedt opmerkelijke voordelen. Of het nu gaat om etentjes onder vrienden of om publieke evenementen waarop voedingsmiddelen worden gebruikt die in een lagere categorie zijn geplaatst. ‘Feeding the 5,000’ (www.feeding5k.org), een initiatief van Tristram Stuart, ambassadeur



GreenCook in het Verenigd Koninkrijk, is daar ongetwijfeld het symbool van. Het concept is eenvoudig: vijfduizend personen komen samen in een feestelijke sfeer en krijgen gratis een maaltijd die bereid is met ingrediënten die anders in de vuilnisbak waren terechtgekomen. Dergelijke gebeurtenissen trekken de aandacht van de

politieke beslissers en van de media, want ze richten de schijnwerpers zeer concreet

op het probleem van de schandalige hoeveelheid eetbaar voedsel die elke dag wordt weggegooid. ‘Feeding the 5,000’ werd al driemaal in Londen georganiseerd en heeft de steun van Sustain. Het voorbeeld vindt internationale navolging. In Parijs en Amsterdam bijvoorbeeld hadden ook al dergelijke happenings plaats, in samenwerking met GreenCook-partners (Greentag en de Universiteit van Wageningen – FBR). Het project ‘Feeding the 5,000’ wordt erkend door de Europese Commissie en het Milieuprogramma van de Verenigde Naties.

“Kook and Proef” workshop georganiseerd door leefmilieu Brussel tijdens de Milieubeurs 2012



Kaas

Quiche zonder deeg

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- 3 eieren
 - 1/2 l melk
 - 100 gram bloem
 - 1 snuifje zout
 - 100 gram geraspte gruyère
 - 150 gram spek, ham, restjes kip of groente...
-

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 210° C.
2. Meng de bloem, eieren en melk.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng dit door elkaar.
4. Smeer een taartvorm in met boter en strooi er wat bloem op.
5. Doe het beslag in de taartvorm en zet die 40 min. in de oven.
6. Opdienen met kropsla.

Aardappelen

Aardappelsoep

Ingrediënten

Voor 8 personen :

- 50 gram boter
 - 1 kleine fijngehakke ui
 - 50 gram bloem
 - 450 ml groente- of kippenbouillon
 - 450 ml - 500 ml melk of room
 - 2 grote of 3 middelgrote aardappels, ongeschild, gaar (uit de oven, magnetron of gekookt)
 - gebakken spekjes of restjes bacon, om te garneren
-

Bereiding

1. Smelt de boter in een grote, niet te hete pan. Fruit de ui hierin tot deze zacht en glazig is.
2. Roer de bloem er doorheen. Klop daar langzaam de bouillon en de melk doorheen.
3. Schep een van de aardappelen leeg en prak de inhoud. Voeg dit toe aan het bouillonnemengsel.
4. Breng het geheel al roerend langzaam aan de kook. Snijd de overgebleven aardappels in stukjes (met schil) en voeg deze aan de soep toe. Goed verhitten. Kooktemperatuur: 100°C, kooktijd: 15 minuten.
5. Breng het gerecht op smaak met zout en peper. Garneer voor het serveren met spekjes.





Vruchten

Brood-fruitpudding

Ingrediënten

Voor 12 personen :

- 450 gram suiker
- 225 gram boter, op kamertemperatuur
- 2 eieren
- 2 eetlepels cacaopoeder
- 235 gram cakemeel
- 50 gram fruit, appel, peer, ananas of ander restant
- 1 afgestreken theelepel zout
- 250 ml karnemelk
- 1 theelepel vanille-extract of half vanillestokje
- ½ theelepel zuiveringszout
- 1 eetlepel azijn

Voor de broodpuddingmix

- 700 ml halfvolle room
 - 3 grote eieren
 - 1 dooier van een groot ei
 - snufje zout
 - 1 theelepel vanille-extract
 - 250 gram roomkaas, op kamertemperatuur
 - 85 gram poedersuiker, plus een beetje om te strooien
-

Bereiding

1. Verwarm de oven voor (160°C).
Vet de cakevorm in.
2. Mix de boter en de suiker in een kom. Voeg de eieren een voor een toe (goed mixen). Meng de cacaopoeder en het fruit in een kleine kom. Schep dit vervolgens door het boter-eiarmengsel.
3. Voeg cakemeel en zout in een andere kom samen. Voeg dit beurtelings met steeds een beetje karnemelk aan het boter-eiarmengsel toe. Roer de vanille er doorheen. Meng het zuiveringszout en de azijn in een kleine kom. Voeg dat dan toe aan het mengsel en mix het goed door elkaar.
4. Giet de mix in een ingevette cakevorm.
Bak de cake in een voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten of prik er aan het eind van de baktijd een satéprikker, een mes of een breinaald in. Als deze er schoon uit komt, is de cake klaar. Neem de cake uit de oven en laat deze helemaal afkoelen.
5. Snijd de afgekoelde cake in stukjes van ongeveer 3 centimeter. Leg deze op een bakplaat en leg deze ongeveer 10-15 minuten in de oven zodat de stukjes enigszins uitdrogen.
6. Maak het mengsel voor de broodpudding: mix de room, eieren, eidooier, zout en vanille in een middelgrote kom. Mix met mixer of keukenmachine de roomkaas en de poedersuiker tot een zachte massa. Roer de roommengsel er doorheen.
7. Leg de stukjes cake in een grote ovenschaal of leg deze op de bodem van een aantal kleinere puddingvormpjes.
Giet het broodpuddingmengsel over de blokjes, zorg dat de cake goed doordrenkt is.
8. Bak het gerecht ongeveer 30 minuten, of net zo lang tot de pudding stevig is (de benodigde tijd kan verschillen, afhankelijk van de grootte van de bakvorm). Serveer de pudding met poedersuiker. Ook lekker met ijs.

Vlees

Enchilada's

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- 8-10 zachte bloemtortilla's, ter grootte van een taco
 - 400 gram geraspte of fijngesneden kaas, restjes
 - 400 gram fijngesneden vleesrestjes (of gegrilde kip, salami)
 - 3 eetlepels boter
 - 3 eetlepels bloem
 - 1 blik (250 ml) groente- of kippenbouillon
 - 250 ml zure room
 - 200 gram kleingesneden groene pepers (vers of uit een potje)
 - eventueel verse koriander voor de garnering
-

Bereiding

1. Verwarm de oven voor. Vet een ovenschaal in met bakspray, boter of olie.
2. Meng de helft van de kaas met kip/vlees/salami. Verdeel dit gelijkmatig over de tortilla's. Rol de tortilla's op en plaats deze met de dichtgevouwen kant naar beneden in de ingevette schaal.
3. Smelt de boter in een koekenpan. Roer de bloem er doorheen en verwarm dit 1 minuut. Roer de kippenbouillon er doorheen en laat sudderen op niet al te hete temperatuur tot de saus is ingedikt. Voeg de zure room en de groene pepers toe. Giet het mengsel over de enchilada's en bestrooi deze met de overgebleven kaas.
4. Verwarm het gerecht op 180°C in de voorverwarmde oven gedurende 15 – 20 minuten of net zo lang tot de kaas gesmolten is en bubbels vertoont. Desgewenst kunt u er wat verse koriander overheen strooien.





Vis

Vispakketjes

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- 120 gram roomkaas op kamertemperatuur
 - 2 theelepels mosterd
 - een pakje bladerdeeg
 - 120 gram vis, gerookte zalm, makreel, garnalen, etc.
 - 100 - 120 gram mozzarella in stukjes
-

Bereiding

1. Verwarm de oven voor. Vet een bakplaat in met olie of boter.
2. Mix de roomkaas en de mosterd in een kom tot een zachte massa.
3. Leg de deegplakjes op het werkblad. Verdeel de roomkaas-mosterdmix over de plakjes en leg de vis daar bovenop. Voeg tot slot de mozzarella toe.
4. Vouw de deegplakjes samen met de vis en de kaas erin; maak driehoekjes of halve maanvormpjes. Knijp de randen samen of gebruik een vork om de uiteinden te sluiten. Leg de deegpakketjes op de ingevette bakplaat.
5. Bak gedurende 10-12 minuten op 180°C , of totdat het deeg bruin en de inhoud gaar is.



A photograph of two chefs in a professional kitchen. They are wearing white chef's coats and tall white hats. They are standing behind a stainless steel counter, which has several large metal trays containing food. The chef on the left is leaning forward, working on a tray. The chef on the right is standing upright, looking down at the work. In the background, another chef is visible, and there are various kitchen appliances and equipment. A large, semi-transparent white circle is overlaid on the center of the image, containing the text "IN DE KANTINE".

IN DE KANTINE



OP SCHOOL

De klas van meester Godichal
(Institut Sainte-Marie, Brussel)
was een van de drijvende krachten achter de
actie tegen voedselverspilling, een initiatief
met de steun van Leefmilieu Brussel

Brussel (België)

De actie van Leefmilieu Brussel tegen voedselverspilling op school leidde tot inspirerende initiatieven bij de kinderen. Het antiverspillingsteam van het Institut Sainte Marie van Schaerbeek (België) vertelt:

“In het begin zagen we niet echt het probleem en hadden we geen idee hoeveel er werd weggegooid en wat daarvan de milieu-impact was. Maar bij nader onderzoek van de vuilnisbakken op school zagen we dat we iets konden doen. Eerst en vooral hebben we de voedselverspilling gemeten. Het grootste deel daarvan doet zich ‘s middags voor. Om alle leerlingen en hun ouders te sensibiliseren hebben we vervolgens de operatie ‘smiley’ opgezet. Een lachende smiley voor wie alles opgegeten had, een droevige smiley, met de reden van de verspilling, als niet alles op was. Een eenvoudig maar doeltreffend systeem. Dag na dag nam de verspilling af, dankzij de medewerking van de kinderen en hun ouders. We hebben ook de klassen bezocht en een toneelstukje opgevoerd over hoe je minder kunt verspillen.”



Een gemeenschappelijke vaststelling: voedselverspilling wordt door verschillende factoren veroorzaakt.

In de keuken is de voedselverspilling vooral te wijten aan het overschatten van de klaar te maken hoeveelheden en aan bepaalde ingeburgerde beroepspraktijken. Bij het opdienen wordt verspilling in de hand gewerkt door schommelingen in de personeelsbezetting, gebrekkige afstemming van de porties op de reële behoeften van de maaltijdgebruikers – dit vaak door tijdsgebrek – of het feit dat de voedingsmiddelen aan organoleptische kwaliteit (consistentie, kleur, smaak...) inboeten door een verschil in productkwaliteit of door de verwerking die het voedsel heeft ondergaan (verse groenten versus diepvriesgroente). Ook het eetgedrag van de restaurantgebruikers, dat in de adolescentie bijzonder complex is, speelt een rol. Een van de doelstellingen van schoolcatering is dus zich aan de smaak van de leerlingen aan te passen zonder de goede voedingsgewoonten uit het oog te verliezen – een grote uitdaging, die op de lange termijn loont.

*Het voedselverspillingsteam
op de middelbare school Jean Moulin
in Barlin*



Het antiverspillingsteam van het Collège Jean Moulin in Barlin (Frankrijk) vertelt:

“In de kantine wordt meer eten weggegooid omdat je het eten en de hoeveelheid niet zelf kunt kiezen. Vaak wordt eten weggegooid omdat het niet erg lekker is. Er komt ook veel brood in de vuilnisbak terecht. De leerlingen spelen met sneden brood. Soms zijn hun ogen groter dan hun maag. De meeste van onze schoolgenoten zijn zich niet van de verspilling bewust. Het zou goed zijn als we ons eten zelf mochten opscheppen. We zouden de leerlingen een keer kunnen laten zien hoeveel eten in de kantine wordt weggegooid, en films kunnen vertonen over voedselverspilling. We zouden ook posters kunnen ophangen.”

Verspild voedsel wegen als eerste stap naar actie

Een kwantitatieve audit is onontbeerlijk om het organische afval te objectiveren en te karakteriseren en op basis daarvan acties uit te werken tegen voedselverspilling. GreenCook heeft een eenvoudige meetmethode helpen uitwerken om een dergelijke audit uit te voeren. De methode kan worden aangepast aan de behoeften van de restaurantlocatie. De berekening van de economische impact van de kosten/voedingsmiddelenratio vormt overigens een uitstekende grondslag om voedselverspilling aan te pakken en in ramingen van jaarlijkse besparingen te bekijken waar overbodige bioafvaluitgaven kunnen worden vermeden.

Wegen is al minder verspillen

In Nord-Pas de Calais (10 pilotscholen) daalde de gemiddelde verspilling tijdens de weegcampagne van mei 2012 van 236 gr afval per maaltijd. Per maaltijdgebruiker daalde dit naar 179 gr, oftewel een daling met 24%, nog voor er zelfs maar specifieke actieplannen werden uitgevoerd. In Brussel kon de traiteur TCO Service een 20%-daling van de voedselverspilling realiseren dankzij een zeer nauwkeurige opvolging van de hoeveelheden die verloren gingen in de basis- en kleuterscholen van de gemeente Bosvoorde. Deze resultaten werden daarna gebruikt voor meer bewustwording bij het keuken- en bediendend personeel.

Optimalisatie van het aanbod, voorlichting en bewustwording om de verliezen te verminderen

Een systeem om vooraf te kunnen reserveren, gebruik van onbewerkte producten, aangepaste porties opdienen, verschillende keuzemogelijkheden voor het hoofdgerecht, systematisch gebruik van een koelcel: het zijn stuk voor stuk middelen om de voedselverspilling in collectieve restaurants tegen te gaan.

Koks, docenten en leerlingen in scholen tot actie bewegen

Door de leerlingen te betrekken bij audits en actieplannen worden ze zich gemakkelijker bewust van het probleem en zullen ze beter bereid zijn er iets aan te doen en hun gedrag te wijzigen.

“We moeten ze erbij betrekken om de verspilling te kwantificeren en te bepalen waar het grootste deel van de verspilling zit.” legt Philippe Clément uit, chef-kok van scholengemeenschap Louis Pasteur in Somain, in Frankrijk.

De virtueuze voedselcirkel aantonen

In de landbouwschool van Tilloy-les-Mofflaines zorgt een sorteertafel met geïntegreerde weging voor een continue controle van de reductie van de voedselverspilling. Het afvalsorteersysteem voedt een biomechanische composteerder, waarvan de output vervolgens wordt gebruikt voor de gewassen die op de school worden verbouwd. De investering is ideaal voor bewustmakings- en demonstratieacties bij voedingsprofessionals, verenigingen en particulieren.

De leerlingen van de hotelschool van Beuvry, op grondgebied Artois Comm., ontvingen het Antiverspillingsteam van basisschool Ferdinand Buisson van Béthune om te kijken hoe er anders met restjes kan worden omgegaan. Een hele voormiddag werkten leerlingen en studenten samen aan een heerlijke lunch!

Wentelteefjes

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- 8 sneetjes droog brood
- 2 eieren
- 1 glas melk
- een beetje boter
- 2 eetlepels fijne kristalsuiker
- 1 theelepel poedersuiker

Bereiding

1. Breek de eieren in een soepbord, klop de eieren goed met een garde.
2. Meng de suiker en de melk in een ander bord.
3. Doop de sneetjes brood eerst in de zoete melk en daarna in het eimengsel.
4. Smelt een beetje boter in de koekenpan en bak de boterhammen aan beide zijden goudbruin.
5. Neem de gebakken sneetjes uit de pan en strooi er wat poedersuiker overheen. Eet smakelijk!

Slimmigheidsje: Doe er wat extra suiker op tijdens het bakken en je wentelteefjes krijgen een krokant gekaramelliseerd laagje!

Collectieve restaurants, dé plek waar voedsel wordt verspild

De meeste maaltijden gebruiken we buitenshuis, bijvoorbeeld op school, op het werk, in het ziekenhuis en in restaurants. Het zal u dan ook niet verbazen dat daar elke dag veel voedsel wordt verspild. De verspilde hoeveelheden in collectieve restaurants lopen sterk uiteen, van het type catering en het soort tafelgasten, maar is ook afhankelijk van de cultuur van het betrokken land. Ondanks deze verschillen leverde het GreenCook-project nuttige resultaten op om voedselverspilling in collectieve restaurants tegen te gaan.

Leefmilieu Brussel hielp het team van het restaurant van het Comité van de Regio's een eigen actieplan tegen voedselverspilling op te zetten, waarbij het verminderen van de verspilling werd opgenomen in het Eco-Management and Audit System (EMAS). Met het oog op de bevoorrading stelt de zaakvoerder van het Sodexo-restaurant bezoekstatistieken op en wordt hij op de hoogte gehouden van gebeurtenissen die het aantal klanten kunnen beïnvloeden: "Het voedsel wordt op geschikte plaatsen bewaard en

*Het keukenteam van het Economisch
en Sociaal Europees Comité
en van het Comité van de Regio's
(Brussel - België)*

wordt in overeenstemming met de bestellingen van de dag gebruikt. Bij het voorraadbeheer richten wij ons zowel op het 'first in, first out'-principe als op de houdbaarheidsdatum. Op het einde van de maand inventariseren we de voorraden en met etiketten markeren we de producten die snel moeten worden gebruikt.

De maaltijden worden bereid op basis van recepten die een zekere flexibiliteit mogelijk maken, zoals verwerking van ingrediënten die de vorige dagen niet werden opgediend of aangeboden. Ons restaurant is ook uitgerust voor just-in-time-bereiding van sommige ingrediënten.





© EESC_CoR



Om ervoor te zorgen dat minder eten op het bord blijft liggen, hebben we het personeel opgeleid om de porties aan de eetlust van de gasten aan te passen. Er hangen posters om dat voor ogen te houden. We hebben ook een week lang een bewustmakingsactie gevoerd: we hebben de etensresten eerst gewogen en daarna tentoongesteld: 130 kg voedselresten, goed voor in totaal 3380 maaltijden, oftewel 38 gram per persoon! Niet-verkochte broodjes worden gratis aan het personeel of de toeleveranciers gegeven.

Om een beeld te krijgen van de voedselverspilling bij buffetten worden statistieken bijgehouden over de gerechten die het meest en het minst geliefd zijn. Zo kunnen de menu's worden aangepast en zijn er minder overschotten. Wij organiseren tweemaal per jaar een campagne waarbij het eten dat in de keuken wordt verspild en het eten dat op de borden of de buffetten blijft liggen gewogen wordt."

Rusthuizen en ziekenhuizen worden in het bijzonder met voedselverspilling geconfronteerd, vanwege de grote verscheidenheid aan kuren en diëten waarmee ze rekening moeten houden. Een goede communicatie en bewustwording zijn een must om de bestaande situatie te veranderen. In Psychogeriatrisch centrum Scheutbos, een actieve deelnemer aan het programma 'Duurzame kantines' van Leefmilieu Brussel, konden de hoeveelheden bereid voedsel aanzienlijk worden verminderd dankzij een beter overleg tussen de keukenteams en het verzorgend personeel dat de maaltijden opdiënt. Ook werden de recepten beter aangepast aan de behoeften van de patiënten.

Reorganisatie van het opdienen van de maaltijden

De Universiteit van Wageningen - FBR heeft de oorzaken van de voedselverspilling in de ziekenhuizen van Eindhoven (Medisch Centrum Máxima), Arnhem (Rijnstate) en Ede (Gelderse Vallei) in beeld gebracht. Met als resultaat: te grote porties, patiënt heeft minder eetlust dan toen die de maaltijd bestelde, krijgt een behandeling toegediend op het tijdstip van de maaltijd, kan niet eten zonder hulp, of heeft het ziekenhuis al verlaten als de maaltijd wordt opgediend. Er is vervolgens in samenwerking met verschillende cateringbedrijven

IN MEDISCH-SOCIALE INSTELLINGEN

een maaltijddistributieconcept uitgewerkt waarbij de patiënten hun maaltijden rechtstreeks op bed kunnen bestellen, via een monitor en telefonisch, samen met een diëtist. Dankzij dit bestelsysteem "à la carte" kon de voedselverspilling sterk worden teruggedrongen.





*Psychogeriatrisch centrum Scheutbos
(Brussels) - 600 maaltijden per dag*

Sociale restaurants in actie

In twee sociale restaurants, in België en in Frankrijk, leidde de strijd tegen voedselverspilling ook tot nieuwe ideeën en initiatieven: “Als er onverkochte maaltijden zijn, vriezen we die in. Driemaal per week maken we met de bewaarde restjes een extra gerecht klaar. Voor de consument betekent dat een ruimere keuze, en ook minder afval, aangezien ze iets kunnen kiezen wat misschien beter aan hun smaak tegemoet komt. Bij het opdienen nemen we de tijd om de mensen te vragen hoeveel ze wensen. We serveren dus geen standaardporties meer. We gebruiken nu ook iets kleinere borden, zodat die voller lijken, met kleinere maar toereikende hoeveelheden. In de kookateliers die voor iedereen openstaan leren we restjes verwerken in nieuwe gerechten en wisselen we ideeën uit om thuis uit te proberen,” aldus Tayyip Tavsi, vrijwilliger van het sociale restaurant La Samaritaine in Brussel.

Pompoensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- 1 kg pompoen
- 5 eetlepels arachideolie (pindaolie) of zonnebloemolie
- 3 uien, grof gehakt
- 1 theelepel kaneel (poeder)
- 1 theelepel kerrie (poeder)
- 3 dl kokosmelk
- zout en peper

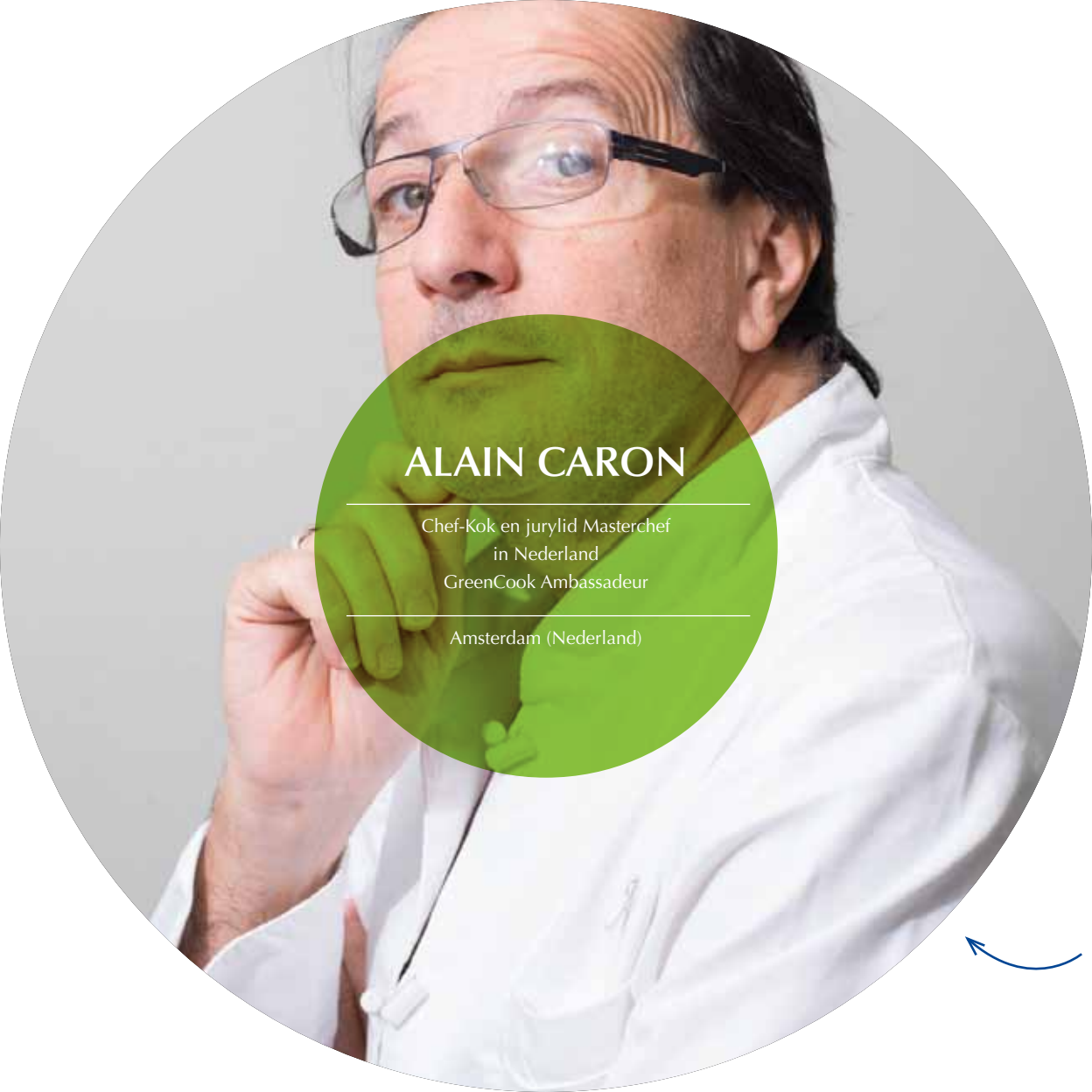
Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Snijd de pompoen in schijfjes en verwijder met een lepel alle zaadjes. Verwijder de schil.
3. Doe de stukken pompoen en de uien in een ovenschaal, giet er wat olie overheen en bestrooi het met kaneel, kerrie, zout en peper en bak dit gedurende 25 minuten in de oven.
4. Pureer de pulp met een staafmixer. Voeg de kokosmelk toe en mix nogmaals met de staafmixer. Breng verder op smaak met zout en peper.





IN HET
RESTAURANT



ALAIN CARON

Chef-Kok en jurylid Masterchef
in Nederland
GreenCook Ambassadeur

Amsterdam (Nederland)



Alain Caron is een creatief en inspirerend culinair fenomeen. Hij is een zeer bekende Franse chef-kok die veel kookboeken heeft gepubliceerd en columns over koken schrijft. Waar hij ook komt, Alain Caron zorgt er met zijn enthousiasme en vakkundigheid voor dat mensen kunnen genieten van goed eten.

Het gaat om de boodschap

“Mensen moeten zich meer bewust worden van hun dagelijkse gewoontes met betrekking tot voedsel, vooral bij het boodschappen doen, het koken en het genieten van eten. Je koopt al snel meer dan je echt nodig hebt. Ik heb dat zelf ook regelmatig bij de voorbereiding van een catering of voor het eten thuis. Vooral brood. Daarvan koop ik altijd teveel. Mijn oplossing is om brood, andere ingrediënten en restjes aan mijn gasten mee naar huis te geven. Over het algemeen zou het beter zijn om kleinere porties te kunnen kopen. Ik denk dan bijvoorbeeld aan mijn moeder die op de markt altijd precies kocht wat ze nodig had: een citroen, twee preien, tien aardappels. En in het zuiden van Frankrijk kun je zelfs nog steeds specerijen per gram kopen. We kopen gewoon te veel en zouden onszelf moeten leren om de overgebleven ingrediënten op een andere, creatieve manier te gebruiken en om slimmer boodschappen te doen.”

Wees creatief

“Als het over voedsel gaat, dat voor ons bestaan toch essentieel is, blijkt onze kennis over de diversiteit, de bereiding en de consumptie van de producten zeer beperkt. Neem bijvoorbeeld een tomaat: je kunt de schil gebruiken in een dressing, de zaadjes voor een meer gelatineachtig gerecht en het vlees voor een brunoise (gesneden kleine stukjes groenten en kruiden voor een salade of op toast). Kip kan onder de grill, of in een roti en het karkas kan gebruikt worden voor bouillon – als basis voor soep, saus of risotto. Het gaat om creativiteit en de bereidheid om iets lekkers te maken van de producten die je met zoveel zorg en aandacht gekocht hebt. Afgelopen seizoen kweekte ik een pompoen op ons balkon en elke keer als ik er langs kwam dacht ik: hier moet ik iets lekkers van maken. Maar door gebrek aan tijd en belangstelling werd de pompoen al bijna rot. Ik heb hem net op tijd gered. De slechte stukken heb ik eruit gesneden en van alle goede delen heb ik een heerlijke soep gemaakt. Het geeft me een goed gevoel dat dit mooie product dat moeder natuur met veel aandacht en liefde heeft laten groeien niet verloren is gegaan.”



Het is beter
om groente te hebben
met het loof er nog
aan dan blijven
ze langer goed.

© Toby Allen

Wat samen groeit, smaakt samen goed

Chef-kok en Green Cook ambassadeur Alan Stewart (Groot-Brittannië) laat zien hoe je in bepaalde gerechten het allerbeste uit de groenten kunt halen. Zijn motto is ‘wat samen groeit, smaakt samen goed’.

“Geef jezelf meer vrijheid bij het bereiden van een gerecht en laat ruimte over voor veranderingen in je menu. Als je een beetje nadenkt over de producten die je gebruikt kom je ver. Denk bijvoorbeeld aan het gebruiken van de overgebleven groenten voor bouillon. En als je echt geen eetbare mogelijkheden meer ziet, zorg er dan in ieder geval voor dat de restanten gecomposteerd worden! Als je bij leveranciers groenten bestelt, vraag dan altijd om producten die er uitzien als bij de oogst. Het is altijd beter om groenten te krijgen met het blad er nog aan, want dan blijven ze langer goed. De verschillende delen kunnen vaak ook nog voor iets anders worden gebruikt. Als je bijvoorbeeld bietjes krijgt met het loof er aan, kun je het fijn gesneden bietloof met de steeltjes in het zuur inleggen, waardoor je een heerlijk bijgerechtje krijgt. De bladeren van de bietjes kunnen gebruikt worden in een salade. Een lekker

recept is salade met geitenkaas, en in het zuur ingelegde jonge bietenblaadjes met steeltjes.”

Vangst van de dag

Voor de detailhandel en voor chef-koks is de aankoop van lokale producten een uitstekende manier om de plaatselijke economie te bevorderen. Met aankoop van lokale producten kook je volgens het seizoen en wordt beschikbaarheid en de versheid van de producten gegarandeerd. Door de verbinding tussen producent en kok te herstellen ontstaat de mogelijkheid om duurzaam te ondernemen.

Een voorbeeld van zo’n product is vis. In het kader van GreenCook hebben Nederlandse restauranthouders bijvoorbeeld de visafslag in Urk bezocht en zijn ze aan boord van een vissersboot gegaan om hun kennis te vergroten en op de hoogte te zijn over de mogelijkheden en beschikbaarheid van plaatselijke vis. Met de bijvangst van de dag, vis die niet het juiste formaat heeft of niet de juiste soort is en nu niet voor humane consumptie wordt gebruikt, hebben de chefs heerlijke gerechten kunnen bereiden.

Grote verscheidenheid aan situaties

In Brussel werd de voedselverspilling bestudeerd in 22 restaurants. Dat de cijfers per restaurant verschillen komt door een combinatie van factoren: het moment waarop de metingen werden gedaan, het concept van het restaurant, de bezoekersaantallen en het type gerechten. Over het algemeen kan vastgesteld worden dat restaurants met veel grote buffetten gemiddeld het meeste voedsel verspillen.

Gedeelde zorg

In Nederland hebben zestien professionele koks (Green Cook ambassadeurs) hun krachten gebundeld om voedselverspilling in hun restaurants te verminderen. Deze variëren van een restaurant van de (hoge) hotelschool tot een restaurant met Michelin-ster en diverse cateringorganisaties. Ze ontdekten door metingen dat de voedselbereiding in de keukens een gemeenschappelijke bron van voedselverspilling is. In inspiratiesessies bespraken de koks thema's als lokaal inkopen, menu-engineering, communicatie en voedselkwaliteit en veiligheid. Evenals nose-to-tail workshops, ten aanzien van het verwaarden van een product. In het Verenigd Koninkrijk bestaat een op dezelfde principes gebaseerd netwerk van GreenCook-ambassadeurs.

Salade van geitenkaas, pompoen, geroosterde bietenpuree

Ingrediënten

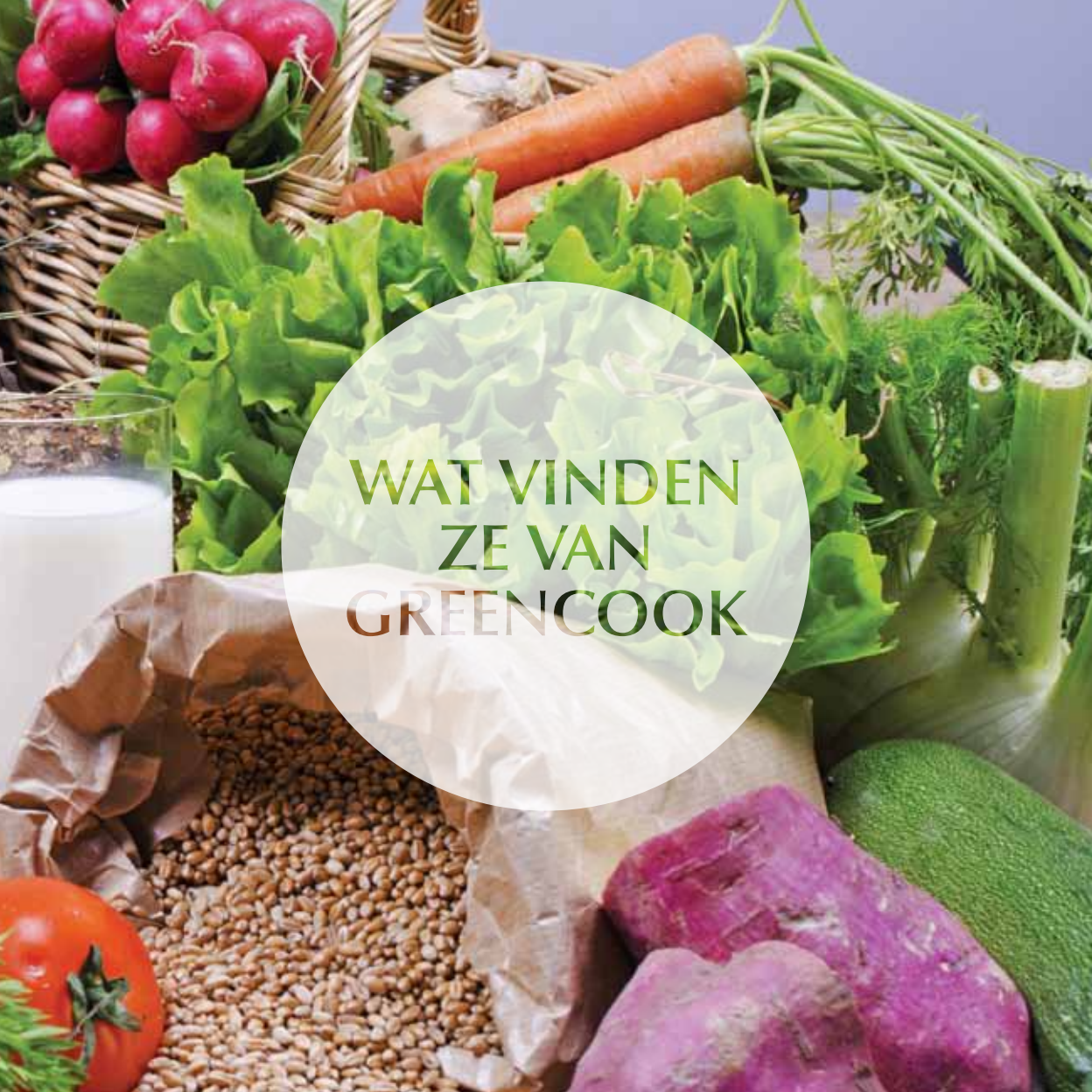
Voor 4 personen :

- 1 bosje hele bietjes met blad
- 200 g geitenkaas, maakt niet uit welke soort
- een halve pompoen (of squash, courgette), geschild en in dunne plakjes
- 1 handjevol koriander, munt of andere kruiden
- wat venkelzaadjes
- olijfolie en ciderazijn
- handjevol noten, pijnboompitten

Préparation

1. Verwarm de oven voor (200° C). Snijd en was het blad van de biet en zet het apart.
2. Meng de pompoen met de olijfolie en zout en peper. In de oven tot het net gekarameliseerd is.
3. Wikkel de bietjes in aluminiumfolie en bak deze 50 minuten in de oven.
4. Schrap de schil van de bieten als deze gaar zijn.
5. Snijd de bieten zeer fijn (mbv keukenmachine) en vermeng het met koriander en/of munt, 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel ciderazijn. Voeg wat venkelzaadjes toe en zout en peper naar smaak.
6. Presenteer de ingrediënten op het bord. Besprenkel het gerecht met olijfolie en dien het zo op.





WAT VINDEN
ZE VAN
GREENCOOK

“Sinds meer dan tien jaar wordt Espace Environnement erkend als expert inzake afvalbeperking, zowel in België als in Frankrijk en de aangrenzende landen.

Door onze ervaring zijn we gaan beseffen dat de strijd tegen alle vormen van verspilling - en vooral voedselverspilling - snel een absolute prioriteit zou worden in Noordwest-Europa. Die intuïtie blijkt inmiddels te kloppen, zowel wat de burger als wat voedingsexperts en afvalbeheerders betreft.”

“Gesterkt door onze ervaring in het leiden van Europese projecten wilden we een multisectorale transnationale samenwerking ontplooien rond de voedselverspillingsthematiek. We hebben de vertegenwoordigers van de belangrijkste schakels van de voedselketen, van productie tot en met afvalverwerking, bij elkaar gebracht, en bevorderen tussen hen een voortdurende wisselwerking. In het licht van de resultaten van dit partnerschap zijn we bijzonder trots dat we voor GreenCook een voortrekkersrol vervullen.”

**SOPHIE
MARGULIEW**

Verantwoordelijk voor het GreenCook-project,
Espace Environnement (België)

Meer informatie

www.espace-environnement.be





EVELYNE HUYTEBROECK

Minister van de Regering van het Brussels
Hoofdstedelijk Gewest, bevoegd
voor Leefmilieu, Energie, Waterbeleid
en Stadsvernieuwing (België)

Meer informatie
www.evelyne.huytebroeck.be

“Preventie van voedselverspilling is een van onze prioriteiten. De enquêtes tonen het aan: in de hele keten, van productie tot consumptie, wordt voedsel verspild, wat het afvalvolume opdrijft.

In het Brusselse Gewest is de verspilling goed voor 12% van het huisvuilvolume. Dat heeft milieu-, economische en ethische gevolgen: de gezinnen gooien eten weg terwijl anderen, die een groeiende groep vormen, van voedselhulp afhankelijk zijn om te overleven.

Het is dus van grootste belang alles in het werk te stellen om verspilling in alle stadia van de voedselketen te verminderen en zo de negatieve milieu-impact te beperken en de hele bevolking toegang te verzekeren tot een kwaliteitsvolle voeding.”

“Als consumentenorganisatie moeten we erkennen dat huishoudens verantwoordelijk zijn voor een groot deel van de voedselverspilling. Vaak wordt er thuis teveel gekookt, wat vervolgens wordt weggegooid. Eten dat nog prima en smaakvol is, wordt dikwijls onnodig weggegooid omdat het bijna de uiterste houdbaarheidsdatum heeft bereikt of daar net overheen is.

Consumenten kunnen niet alleen thuis veel doen om voedselverspilling te verminderen. Ons onderzoek laat zien dat ze ook van grote invloed zijn op voedselverspilling in de supermarkt en op het land. Het blijkt bijvoorbeeld dat supermarkten, zelfs aan het einde van de dag, nog diverse soorten vers brood willen aanbieden, omdat ze negatieve reacties van hun klanten willen voorkomen.

Bovendien wordt veel groente en fruit dat ‘lelijk’ oogt niet verkocht omdat de supermarkt denkt dat klanten alleen producten kopen die er perfect uitzien. Ik zou willen dat supermarkten het niet erg zouden vinden om aan het einde van de dag lege schappen te hebben en dat de smaak van een appel belangrijker is dan hoe die eruit ziet.”

ROB BUURMAN

Projectmanager Green Cook
OIVO (België)

Meer informatie

www.crioc.be





SYLVIE MEEKERS

Directeur Kwaliteit, Controle en Preventie
van Fost Plus (België)

Meer informatie
www.preventpack.be

“Te veel voedsel eindigt in de vuilnisbak. Gerichte campagnes met lokale partijen zijn van vitaal belang om de gewoontes van consumenten te veranderen, zodat zij alleen kopen wat ze nodig hebben.

In de strijd om voedselverspilling te verminderen, worden ook nieuwe verpakkingen ontworpen die het voedsel beter en op een slimmere manier beschermen. Met betere verpakkingen kunnen producten langer in de schappen blijven liggen, is de distributie eenvoudiger en kunnen producten in meer fasen worden gegeten. Bovendien kan dan betere informatie worden gegeven over de versheid en het bewaren en bereiden van de producten. Al deze aspecten kunnen echt helpen bij het terugdringen van de voedselverspilling, zowel in de winkel als thuis. Omdat bedrijven belang hebben bij dit onderwerp investeren ze tegenwoordig veel in het ontwikkelen van betere verpakkingen. Fost Plus brengt deze initiatieven onder de aandacht van het publiek en steunt de betrokken partijen in dit proces.”

“Het Nederlandse Ministerie van Infrastructuur en Milieu ziet preventie en reductie van voedselverspilling als een van de hoogste prioriteiten.

De wereld staat tegenover een steeds grotere uitdaging om de groeiende wereldbevolking te kunnen voeden, terwijl consumptiepatronen verder veranderen naar het consumeren van meer vlees en melkproducten. De voedselketen legt steeds meer druk op bodemgebruik, biodiversiteit en watervoorraden, en heeft ook steeds meer invloed op het klimaat en de voedselcycli. Het voorkomen van voedselverspilling kan significant bijdragen aan de vermindering van deze (toenemende) druk. Om aandacht te schenken aan deze uitdaging heeft het Ministerie in samenwerking met Wageningen UR een aantal projecten opgezet om voedselverspilling te voorkomen. Zo is er een project samen met cateringbedrijven om een methode te ontwikkelen voor het meten van voedselverspilling. Daarbij worden zowel de verspilling als de specifieke oorzaken in beeld gebracht. De Food Battle is een ander voorbeeld; een project met verschillende activiteiten die bijdragen aan de gedragsverandering van consumenten door een interactie met gemeenten, supermarkten, afvalverwerkers en andere stakeholders.”

**BERNARD
CINO**

Senior beleidsmedewerker duurzame
voedselsystemen van de afdeling Duurzaam
Consumeren van het DG Milieu
en Internationaal bij het
Ministerie van Infrastructuur en Milieu
(Nederland)

Meer informatie

www.rijksoverheid.nl/ministeries/ienm





ALAIN WACHEUX

President
Artois Comm. (Frankrijk)

Meer informatie
www.artoiscomm.fr

“Voedselverspilling is een uitwas met ernstige gevolgen voor de economie, het milieu en de samenleving.

Zowel voor de natuur als de economie is het weggooien van voedsel een verspilling van hulpbronnen die we op een andere manier beter zouden kunnen gebruiken. Het reduceren van voedselverspilling is een van de belangrijke pijlers van duurzame ontwikkeling. Het is dus heel logisch dat wij als overheidsinstantie op het gebied van duurzame ontwikkeling, met behulp van de aanwezige kennis ons beleid in deze richting vorm geven.

De waarde van duurzame ontwikkeling vormt een integraal onderdeel van het project. Daar kunnen we nog educatie aan toevoegen, omdat we besloten hebben ons speciaal op scholen te richten. De derde waarde is solidariteit, gericht op onze regio waar we samenwerken met een aantal charitatieve instellingen. En tot slot: “Goed eten”. Maar dat zou een universeel principe moeten zijn. We zijn bezig een aantal acties op te zetten, gericht op de door ons gekozen doelgroep, met kookdemonstraties, workshops, educatieve en andere activiteiten op het gebied van voedsel.”

“Dit project wil ingaan tegen de macht van de gewoonte. Het ambieert een duurzame verandering van het consumtengedrag.

Voedselverspilling bestrijden betekent rekening houden met de samenlevings- en milieugebonden aspecten om de productkwaliteit te verbeteren zonder afbreuk te doen aan de voedselveiligheid. Het betekent ook overbodige uitgaven vermijden door de kosten van voedselafvalverwerking te verminderen.

In de Regio Nord-Pas de Calais worden jaarlijks bijna 12 miljoen maaltijden opgediend in bijna 160 restaurants. De betrokkenheid van de Regio bij GreenCook beoogt een betere bewustwording van de omvang van het voedselafvalprobleem, het testen van innoverende benaderingen en het aanreiken van concrete, duurzame oplossingen.

Dit project past in het Plan régional pour la restauration (Regionaal plan voor het restaurantwezen), een charter waarin kwaliteitsnormen worden vastgelegd voor maaltijden op middelbare scholen. Doelstelling is een verantwoordelijk en duurzaam voedingsmodel uit te werken en het voedingsaanbod en de verwachtingen van de maaltijdgebruikers zo goed mogelijk op elkaar af te stemmen.”

JEAN-MARIE ALEXANDRE

Vicevoorzitter Lycées et Schéma régional
des formations –

Regionale Raad - Nord-Pas de Calais
(Frankrijk)

Meer informatie

www.nordpasdecals.fr





CHRISTOPHE BOGAERT

Hoofd van de afdeling Duurzame Productie
en Consumptie bij ADEME
in Nord-Pas-de-Calais (Frankrijk)

Meer informatie

www.ademe.fr

“Onderzoek door ADEME (Frans Agentschap voor Milieu en Duurzame Energie) heeft laten zien dat in Frankrijk per persoon per jaar 20 kilo voedsel verspild wordt (waaronder 7 kilo nog ongebruikt in de verpakking).

Nationaal gezien vertegenwoordigt dit ongeveer 1,2 miljoen ton voedsel dat in de vuilnisbak verdwijnt. Supermarkten worden vaak gezien als tegenstanders van duurzaam voedsel.

De detailhandel wordt vaak verantwoordelijk gehouden voor grote voedselschandalen.

Maar voedselverspilling is een zeer complexe materie en speelt zich af op alle niveaus van de voedselketen. Over het volgende zijn alle betrokken partijen het in ieder geval eens: dit onderwerp is voor iedereen belangrijk!

De regionale afdeling van ADEME in Nord-Pas-de-Calais volgt nauwgezet de diverse pilotprojecten die door Greentag zijn opgezet in drie verschillende supermarkten in de regio. Hier werd al snel duidelijk dat de hoeveelheid organisch afval met een aantal eenvoudige acties en ingrepen kan worden beperkt. Bewustwording van voedselverspilling zorgde ervoor dat deze winkels de eigen dagelijkse praktijk onder de loep namen, maar het riep meteen ook een aantal andere vragen op. Welke invloed hebben de winkels op het milieu? Welke informatie moet de supermarkt aan de klanten overbrengen? Hoe kunnen we klanten gezonde en duurzame voedselproducten aanbieden?”

“Ik was onmiddellijk enthousiast over Green Cook en over het onderwerp voedselverspilling.

Het idee om het probleem vanuit een andere invalshoek te benaderen wekte meteen mijn belangstelling, zowel persoonlijk als voor ons werk. Ik ben benieuwd of het ons inderdaad zal lukken om de burgers zover te krijgen dat ze consistent met voedsel omgaan en of we in staat zijn om deze aanpak naar andere afvalsectoren te vertalen.

Heb je ooit meegemaakt dat er voor een vergadering of evenement te weinig voedsel was besteld? Meestal wordt er meer besteld dan nodig is. Bedenk dan bij het volgende grootschalige evenement, of de bestellingen die je bij de cateraar doet echt allemaal nodig zijn en ook wat je gaat doen met het eten dat overblijft.”

**ANNETTE
PONTON**

Afdelingshoofd Afvalverwerking
en Logistiek
AVL - Ludwigsburg (Duitsland)

Meer informatie
www.avl-ludwigsburg.de





MARTIN KRANERT

Hoogleraar Afvalbeheer en Emissie,
Universiteit van Stuttgart
(Duitsland)

Meer informatie
www.uni-stuttgart.de

**“Als wetenschapper en in mijn privé-
leven ben ik al lang geïnteresseerd in het
onderwerp voedselverspilling.**

Of je het nu vanuit ecologisch, economisch of sociaal perspectief bekijkt, het verspillen van eetbaar voedsel is onzinnig. Het is vooral belangrijk omdat we onze natuurlijke hulpbronnen moeten beschermen en het voedsel in de wereld ongelijk is verdeeld.

Welk deel van de voedselverspilling echt onvermijdbaar is, zal vanuit het oogpunt van recycling moeten worden bekeken. Bij het voedselafval moet men nadenken over de energie die daar nog uitgehaald kan worden en hoe de stoffen anders weer het best aan de natuurlijke cyclus kunnen worden teruggegeven.

In mijn functie ben ik helaas vaak op reis en daarom kan ik niet altijd thuis eten. In restaurants let ik op de grootte van de porties en bestel ik precies zoveel als ik denk dat ik wil eten. Thuis kopen we voedsel waarvan we zeker weten dat we het zullen eten voordat het niet langer houdbaar is. Wat van de maaltijden overblijft, eten we vaak 's avonds alsnog op of we gebruiken het de volgende dag in een andere vorm.”

“Voedselverspilling en afvalrestanten staan op dit moment hoog op de agenda in Nederland en Europa. De negatieve gevolgen van voedselverspilling zijn van invloed op de consument, de economie en het milieu. Ik vind het heel inspirerend dat ik voor de Provincie Gelderland aan dit onderwerp mag werken.

Samen met de EU-partners in GreenCook is er een aantal innovatieve projecten opgezet om de gedragspatronen van consumenten, restaurants en supermarkten te beïnvloeden en te veranderen. De Provincie Gelderland heeft in samenwerking met diverse supermarkten een wedstrijd voor consumenten georganiseerd en ik ben ervan overtuigd dat dit van grote invloed zal zijn.

Het is ongehoord dat elk jaar een kwart van ons voedsel wordt weggegooid terwijl er elders op de wereld miljoenen mensen, en dus ook heel veel kinderen, letterlijk van de honger sterven. Ik ben daarom zeer gemotiveerd om voor de Provincie Gelderland mee te werken aan het EU-samenwerkingsproject dat aandacht besteedt aan voedselverspilling, klimaatverandering en energiekwesties.”

IRMA KOSTER

Project- en procesmanager EU,
Green Cook projectcoördinator
Provincie Gelderland
(Nederland)

Meer informatie
www.greencook.nl





ROSIE BOYCOTT

Voorzitter van de London Food Board die samenwerkt met de Greater London Authority en Boris Johnson, burgemeester van Londen, verantwoordelijk voor het implementeren van de voedselstrategie Londen(Groot-Brittannië)

Meer informatie
www.london.gov.uk

“We willen allemaal een gezond en zinvol leven leiden. En dat willen we ook voor onze kinderen. Dus moeten we iets doen aan de werkelijk schokkende hoeveelheid voedselverspilling waarvoor het Green Cook project aandacht vraagt.

We moeten daarin allemaal onze rol spelen. Lokale beleidsmakers kunnen bijvoorbeeld richtlijnen maken voor bedrijven in de voedingssector om de voedselverspilling te beperken en zij kunnen ophaaldiensten organiseren. Nationale en Europese beleidsmakers kunnen aan een verandering van regels werken zodat voedselresten gebruikt kunnen worden als diervoeding. Winkeliers en voedselproducenten kunnen een bijdrage leveren met betere methodes voor bestellingen, reclame, productontwerp en magazijnbeheer. Ondertussen kunnen de ‘burgerkoks’ weer leren hoe zij, net als de mensen vroeger, met restjes lekkere gerechten kunnen maken. Hier in Londen zijn we al bijna tien jaar bezig om een duurzamer voedselsysteem op te zetten. Wat betreft de voedselverspilling staan we nog steeds voor een flinke uitdaging, maar als we onze inwoners een goede toekomst op het gebied van voedsel willen garanderen dan is dit werk van het allergrootste belang. Ik geef graag een eenvoudige vuistregel voor het omgaan met voedsel: voed eerst een mens, voed dan een dier, voed daarna de bodem (composteren) en hergebruik vervolgens de energie uit het voedselafval dat nooit helemaal vermeden kan worden.”

GreenCook
Strategy for
Food



GREENCOOK

www.green-cook.org

ERS, 1 COMMON OBJECTIVE

m : Espace Environnement asbl, Bruxelles Environnement -
RIOC, Fost Plus asbl, Euro-Toques Belgique.
erlands : "De Proeftuinen" Foundation, Wageningen Food
search.
ional Nord-Pas de Calais, Communauté
tois, GreenTag.
ngesellschaft des Landkreises
ttgart).

Opportunities



EEN
GEËNGAGEERD
PARTNERSCHAP
TOT UW DIENST

Ludwigs-





Espace Environnement

Espace Environnement

**Organisatie met voortrekkersrol
voor het GreenCook-project**

Espace Environnement is een stichting die zich inzet voor duurzame ontwikkeling van het leefkader door te zorgen voor overleg- en inspraakprocessen tussen alle maatschappelijke factoren: burgers, overheid, bedrijven en verenigingen.

Espace Environnement is een erkend organisator van internationale samenwerking en beheert reeds 10 jaar Interreg-projecten.

Via voortdurende interactie met de partners bevordert Espace Environnement in het kader van GreenCook de creatie van innoverende, gedeelde oplossingen en blijvende sectoroverschrijdende dialogen die zullen leiden tot de vermindering van voedselverspilling in Noordwest-Europa.

Espace Environnement asbl

Rue de Montigny 29

6000 Charleroi (België)

Tél. : +32 (0)71 300 300

www.espace-environnement.be



Leefmilieu Brussel

Leefmilieu Brussel is de overheidsdienst voor milieu en energie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Tot hun opdrachten behoren de ontwikkeling en implementatie van milieuplannen. Preventie van voedselverspilling is zowel opgenomen in het vierde afvalpreventieplan van het Gewest als in het actieprogramma “Duurzame voeding”.

Dankzij de betrokkenheid bij GreenCook kon Leefmilieu Brussel zijn plaatselijke acties voor preventie van voedselverspilling sterker uitbouwen, door een geïntegreerde aanpak in tal van initiatieven te bevorderen, zowel bij gezinnen als gemeenschappen. Leefmilieu Brussel ontwikkelt en steunt opvoedingsprojecten in scholen, creëert praktische hulpmiddelen, neemt het initiatief tot studies en zet grootschalige bewustmakingscampagnes op.

Bruxelles Environnement

Gulledelle 100

1200 Bruxelles (België)

Tél. : +32 (0)2 775 75 75

www.bruxellesenvironnement.be – www.sustainablecity.be



OIVO

Het OIVO (Onderzoeks- en informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties, Franse afkorting CRIOC) is een stichting die vijftien Belgische consumentenorganisaties ondersteunt bij de bescherming van consumenten. Het OIVO werkt ook mee aan de vertegenwoordiging van consumenten in commissies en werkgroepen, zowel op nationaal als op Europees niveau. De stichting voert studies, analyses en voorlichtingsacties uit die verband houden met de onderwerpen die deze commissies en werkgroepen behandelen, of die effect hebben op de diverse niveaus van de publieke besluitvorming. Wij verstrekken informatie aan consumenten via de website en geeft antwoord op vragen van consumenten, consumentenorganisaties en de overheid. Het documentatiecentrum van het OIVO kan door het publiek worden geraadpleegd.

CRIOC

North Gate II
Boulevard Albert II 16
1000 Bruxelles (België)
Tél. : +32 (0)2 547 06 11
www.crioc.be



Fost Plus

Fost Plus is een non-profitorganisatie met een coördinerende functie bij het recyclen van huishoudelijk verpakkingsafval op een milieuvriendelijke en economische manier. De organisatie is gefinancierd door producenten die verantwoordelijk zijn voor de verpakkingen. Fost Plus ondersteunt deze producenten bij het nastreven van de zeer hoge doelen (80 procent) die de overheid aan hen stelt. Dankzij contracten met alle gemeentelijke overheden kan iedereen deelnemen aan het ophaalsysteem voor gescheiden afval van Fost Plus. 95 % van de bevolking geeft aan dat men actief deelneemt. Dat is de hoogste mate van betrokkenheid in heel Europa. Fost Plus geeft ook advies over het optimaliseren en verminderen van verpakkingen. Daarnaast verstrekt deze dienstverlener ook gratis communicatiemateriaal, lesbladen, en leermiddelen.

Asbl Fost Plus vzw

Olympiadenlaan 2
1140 Bruxelles (België)
Tél. : +32 (0)2 775 05 68
www.preventpack.be
www.fostplus.be



WUR Food & Biobased Research

Ons onderzoeksinstituut richt zich op het ontwikkelen en toepassen van kennis over duurzame, innovatieve en marktgerichte plannen voor gezond voedsel, versketens, bioraffinage, biobased chemische stoffen en andere materialen. We hebben al meer dan 15 jaar ervaring met het voorkomen van voedselverspilling en richten ons op duurzaam beheer van de voedselketen, 'na-oogstverliezen' (post-harvesttechnologie), verpakkingen en geïntegreerde valorisatie van biomassa als hulpbron. In samenwerking met (internationale) bedrijven en non-profit partijen uit de voedselketen en vanuit de overheid ontwikkelen wij methodes voor controle, modelconcepten en pilotprojecten voor het implementeren van preventieve maatregelen. Toine Timmermans en Hilke Bos-Brouwers zijn programmaleider en projectmanager voor GreenCook.

Wageningen UR Food & Biobased Research

Bornse Weiland 9

P.O.Box 17

6700 AA Wageningen (Nederland)

Tél. : +31 (0)317 481524

www.wageningenUR.nl/fbr



Artois Comm.

Artois Comm. is een van de belangrijkste Franse intercommunale verenigingen. Deze organisatie vertegenwoordigt 59 gemeentes en bijna 210.000 inwoners in een gebied van 386 km². Artois Comm. is verantwoordelijk om het gebied verder tot economische ontwikkeling te brengen. Daarnaast heeft zij taken op het gebied van transport, de bescherming en ontwikkeling van het milieu, de ontwikkeling van het platteland en dienstverlening aan de bevolking. Onder deze laatste taak vallen o.a. onderwerpen als integratie en werkgelegenheid, woning- en omgevingsbeleid, afvalverzameling en –verwerking, waterzuivering en riolering en het ontwikkelen van culturele en sportieve activiteiten en toerisme. Artois Comm. heeft nu ook een afdeling voor afvalpreventie. Binnen Green Cook werkt deze afdeling samen met de afdeling voor bodemontwikkeling in het programma “van-producent-naar-consument”.

Communauté d'Agglomération de l'Artois

Avenue de Londres 100

62411 Béthune (Frankrijk)

Tél. : +33 (0)3 62 61 47 64

www.artoiscomm.fr



Conseil Regional Nord-Pas De Calais

Met 113 regionale raadgevers, 5800 medewerkers, een budget van 2 miljard euro ageert de Regio bij plaatselijke factoren (gemeenten en groeperingen, verenigingen, organisaties, bedrijven etc.) om het dagelijks leven van de bewoners van Nord-Pas de Calais te verbeteren en aan de toekomst te werken. Inzake onderwijs zorgt de Regio voor renovatie, uitrusting en bouw van lycea volgens hoge milieukwaliteitsnormen.

De Regio organiseert ook de schoolmaaltijden in haar lycea en zorgt voor maaltijdbereiding en opleiding van de restaurantteams.

Sinds 1988 financiert en leidt het gewest het netwerk van 'Ecoles des consommateurs'. Deze consumenten-scholen staan voor iedereen open en bieden bevolkingsgroepen in precare leefomstandigheden de kans om uit hun isolement te treden. In het kader van het GreenCook-project hebben 25 Ecoles des consommateurs zich ingezet voor een thuisgerichte actie om het gedrag van de bewoners te veranderen.

Region Nord-Pas de Calais

Avenue du Président Hoover 151
59555 Lille (Frankrijk)
Tél. : +33 (0)3 28 82 82 82
www.nordpasdecals.fr



Greentag

Greentag is een adviesbureau dat deskundigheid heeft ontwikkeld op het gebied van duurzame consumptie en de detailhandel. Het bedrijf heeft in diverse supermarkten verschillende ambitieuze en innovatieve plannen van aanpak geïntroduceerd voor maatschappelijk verantwoord gedrag en een verantwoorde omgang met het milieu. Het streven is om deze activiteiten ook in andere bedrijven te herhalen, zodat die kunnen profiteren van de resultaten die in de pilotprojecten behaald zijn. Greentag is deskundig op de volgende gebieden: afvalbeheersing en onverkocht voedsel, scholing van consumenten en medewerkers, bewustwording en duurzame communicatie.

Binnen verschillende E.Leclerc-supermarkten heeft Greentag ambitieuze, innoverende strategieën ontwikkeld voor een verantwoordelijk gedrag ten aanzien van de maatschappij en het milieu.

Greentag

Rue du Maresquel 29
59242 Templeuve (France)
Tél. : +33 (0)3 20 59 10 10
www.jeconomisemaplanete.fr



AVL

Afvalbeheer is voortdurend onderhevig aan veranderingen en dynamische processen. AVL ziet die dynamische ontwikkeling als een kans en een stimulans om nieuwe wegen in te slaan. Vooral bij het voorkomen van afval heeft onze innovatieve bedrijfsstrategie laten zien dat we het goede spoor volgen.

Door aan het GreenCook project deel te nemen hebben wij de kans gekregen om het onderwerp van afvalvermindering in het district Ludwigsburg breed onder de aandacht van het publiek te brengen. Het onderwerp voedselverspilling is uitstekend geschikt, omdat het aansluit bij het dagelijkse leven van alle bevolkingsgroepen. Het is ons streven om uit te vinden of en hoe het mogelijk is om het bewustzijn en het gedrag van mensen op het gebied van voedselverspilling te beïnvloeden.

Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg mbH

Hindenburgstrasse 30
71638 Ludwigsburg (Bondsrepubliek Duitsland)
Tél. : +49 (0)7141 144 56 24
www.avl-ludwigsburg.de



ISWA

Het Instituut voor Civiele techniek in stedelijke gebieden, Waterkwaliteit en Afvalbeheer (ISWA) is een onderzoeks- en opleidingsinstituut van de Universiteit Stuttgart binnen de faculteit "Civiele en Milieutechnische Wetenschappen". De universiteit beschikt over een eigen zuiveringsinstallatie voor research en onderwijs. Deze is uniek in Europa.

Deskundigen uit diverse disciplines zoals techniek en natuurwetenschappen werken binnen ons instituut op interdisciplinaire basis samen. Onze deskundigheid strekt zich uit van klassieke technische vraagstukken op milieugebied ten aanzien van water, afvalwater, vast afval, biologisch afval, bodem en emissies tot aan het beheer van hulpbronnen en industrieel afval

Universität de Stuttgart

Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte -
und Abfallwirtschaft (ISWA)
Lehrstuhl Abfallwirtschaft & Abluft
Bandtäle 2
70569 Stuttgart (Bondsrepubliek Duitsland)
Tél. : +49 (0)7116 856 54 07
www.iswa.uni-stuttgart.de



De Proeftuinen

Stichting de Proeftuinen en subpartner De Vale Ouwe zijn actief op het gebied van culinair projectmanagement, gericht op duurzaam voedsel in de horeca. Het projectteam is zeer ervaren in het ontwikkelen van innovatieve restaurantconcepten en het coördineren van diverse projecten op nationaal en Europees niveau, gebaseerd op het introduceren van nieuwe voedselproducten op de markt en het ontwikkelen van duurzame voedselsystemen binnen stedelijke omgevingen. Als onderdeel van diverse projecten organiseren ze vaak evenementen en thematische catering- en kookdemonstraties gerelateerd aan het onderwerp van het project. Vanwege de ervaring in het samenstellen van kookboeken, heeft De Vale Ouwe de realisatie van dit transnationale kookboek gecoördineerd.

De Proeftuinen & De Vale Ouwe Culinair Projectmanagement

Baakseweg 6

7251 RH Vorden (Nederland)

Tel.: +31 (0)575 55 17 11

www.greencook.nl - www.devaleouwe.nl



Sustain

Sustain is een Britse vereniging voor landbouw en betere voeding. Sustain is opgenomen in het Britse register voor goede doelen en is pleitbezorger voor beleid en good practices die de gezondheid en het welzijn van mensen en dieren bevorderen, de woon- en werkomgeving verbeteren, een verrijking zijn voor cultuur en maatschappij en rechtvaardigheid nastreven.

Sustain vertegenwoordigt ongeveer 100 nationale publieke organisaties die actief zijn op internationaal, nationaal, regionaal en lokaal niveau. Om voedselverspilling te verminderen geeft Sustain advies en praktische ondersteuning aan leveranciers, vooral aan cateringbedrijven en lokale overheden. Samen met de leden voert Sustain campagne om wetgeving ingevoerd te krijgen die ertoe bijdraagt om de principes van duurzame voeding (waaronder het minimaliseren van voedselverspilling) in het beleid en de praktijk van bedrijven en instellingen te verankeren.

Sustain

White Lion Street 94

London N1 9PF (Groot-Brittannië)

Tel.: +44 (0)20 7837 1228

www.sustainweb.org

Colofon

*“No opportunity wasted – the transnational CookBook”
is een gezamenlijke productie van het GreenCook partnerschap,
gecoördineerd door Espace Environnement en De Proeftuinen,
ondersteund door Interreg IVB NWE.*

Ontwerp

Oto9, Rotterdam (Nederland)

Vormgeving

SVH, Zoetermeer (Nederland)
Espace Environnement, Charleroi (België)

Vertaling

EN-FR , EN-NL, EN-DE : Wil Albers Vertalingen, Arnhem (Nederland)
FR-EN, FR-NL, FR-DE : Colingua Traduction, Liège (België)

Drukwerk

Bietlot Fres Imprimerie sa, Charleroi (België)

Copyright © 2014

Eindverantwoordelijke : Baudouin Germeau, Espace Environnement
rue de Montigny 29 – 6000 Charleroi – België

Het is niet toegestaan om dit boek te reproduceren
of te kopiëren zonder de schriftelijke toestemming van de Lead Partner
Espace Environnement (greencook@green-cook.org)



Voorpaginafoto : © Ingrid Stevens - Casa Nostra Fotografie, Vorden

