

Campagne voor voedseldonaties



Deze actie is gericht op **onverkocht voedsel bij supermarkten, markten en buurtwinkeltjes** en **voedseloverschotten** bij de **kantines en restaurants** van scholen en bedrijven.

Hoewel handelaars en winkeliers de juiste hoeveelheden voedsel proberen aan te kopen om te verkopen, wordt er nog altijd een grote hoeveelheid voedsel weggegooid wanneer het niet langer verkocht kan worden. Aangezien het grootste deel van dit voedsel nog eetbaar is, is dit een aanzienlijke verspilling van voedsel en middelen. [Ontdek hier meer over uiterste gebruiksdatums en andere labels.](#)

Hetzelfde geldt voor kantines en restaurants: hoewel de directies en het personeel zeer ervaren zijn in het berekenen van de benodigde hoeveelheden voedsel voor een bepaald aantal personen, blijft er aan het eind van de dag vaak nog wat voedsel over in de potten en pannen. Sommige uitbaters van kantines proberen deze restjes te verwerken in het eten voor de volgende dag, maar de meerderheid wordt weggegooid. Dat is precies waar de campagne rond voedseldonaties aan wil werken: deze bereide maaltijden¹ aan het eind van de dag ophalen of onverkocht voedsel verzamelen bij supermarkten, markten en buurtwinkels² en er een nieuwe bestemming voor vinden: **meer mensen voeden in plaats van vuilnisbakken te vullen!** Om dat te doen, gaan deelnemers voedseloverschotten inzamelen en opnieuw uitdelen aan een of meer lokale voedselbanken of sociale restaurants. Daarnaast leren de vrijwilligers ook bij over voedselverspilling en krijgen ze tips over hoe ze voedselverspilling kunnen vermijden in het dagelijkse leven.

Merk op dat de donatie van voedsel slechts de tweede beste optie is om voedselverspilling te vermijden ([zie hier](#)): in de eerste plaats moeten winkels, restaurants en kantines maatregelen treffen om voedseloverschotten en onverkocht voedsel te vermijden. Voor restaurants en kantines kan deze actie voor een voedseldonatie gecombineerd worden met een “eco-restaurantactie” om voedselverspilling aanzienlijk terug te dringen. Voor supermarkten, markten en buurtwinkels kunt u het informatieblad “afvalvermindering in supermarkten” raadplegen, dat deel uitmaakt van het doelgerichte communicatiepakket voor bedrijven.

Doelstellingen

- ▶ Europese burgers bewustmaken van het feit dat ze dagelijks acties kunnen ondernemen om voedselverspilling te verminderen, en hen informeren over de bevolkingslagen die zich geen degelijke voeding kunnen veroorloven en die afhankelijk zijn van voedselbanken
- ▶ Het bewustzijn bij het publiek verhogen over goede gewoontes om voedselverspilling te verminderen
- ▶ Winkeleigenaars, personeel, restaurants, kantines en consumenten bewust maken van de hoeveelheden voedsel die dagelijks verspild worden
- ▶ Het bewustzijn bij deelnemers verhogen over plaatsen waar ze hun voedseloverschotten naartoe kunnen brengen
- ▶ Relaties uitbouwen tussen de schenkers en de voedselbanken of sociale restaurants, en samenwerking op een regelmatige basis aanmoedigen

¹ Merk op dat **voedseloverschotten op borden in geen geval gedoneerd mogen worden** vanwege de voedselveiligheid

² Afhankelijk van waar u woont, kan het zijn dat vele handelaars al deelnemen aan dergelijke activiteiten. U kan dus best proberen een supermarkt of handelaar te vinden die dergelijke acties nog niet geïmplementeerd heeft.



Wat u nodig hebt

- ▶ Een handelaar (supermarkt, winkeleigenaar of marktkramer), of uitbater van een kantine of restaurant die bereid is om deel te nemen aan deze actie
- ▶ Een lokale **voedselbank** (of sociaal restaurant) waar u het verzamelde voedsel naartoe kunt brengen (of organiseer uw eigen klein "[Feeding the 5000](#)"-evenement)
- ▶ Een **transporteur** voor de dag van de actie, met geschikte opslagmogelijkheden en hygiënische maatregelen
- ▶ **Informatie- en communicatiemateriaal**: maak reclame voor uw schenkingsactie door posters op te hangen op strategische plaatsen en via andere communicatiekanalen. Informeer alle doelgroepen over de actie door vóór het evenement informatie te geven over [voedselverspilling en hoe ze te vermijden](#).

De actie voorbereiden

Voor de EWAV (op zijn minst een maand op voorhand)

- ▶ Beslis wat uw doelgroep zal zijn: wie wilt u bereiken met deze actie? Wie wilt u aanspreken voor een schenking van voedsel? Supermarkten, buurtwinkeltjes, marktkramers, restaurants of een kantine?
- ▶ Maak een poster om reclame te maken voor uw donatiecampagne of gebruik de EWAV-posters ([download ze hier](#))
- ▶ Stuur de informatie over uw actie en algemene informatie over voedselverspilling en hoe ze te vermijden per mail naar uw doelgroep of druk ze af en deel ze uit
- ▶ **Voer een afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel voedselafval er dagelijks geproduceerd wordt in de winkel, het restaurant, de markt of kantine in kwestie
- ▶ Nodig de doelgroep uit om deel te nemen aan uw evenement
- ▶ Betrek het personeel bij uw actie
- ▶ Ga bij uw lokale overheid na of ze steun bieden voor dit soort initiatieven, bv. met een gratis ophaaldienst (om de voedseloverschotten naar de voedselbanken of sociale restaurants te brengen) of herbruikbare dozen/potten voor deze transporten

Voor de EWAV (een of twee weken op voorhand)

- ▶ Maak meer reclame voor uw evenement, herinner de mensen aan uw evenement en nodig ze opnieuw uit
- ▶ Betrek de eigenaar van de winkel/het restaurant, het management en het personeel bij de actie
- ▶ Verduidelijk de details van de actie met de
 - uitbater van de kantine/manager van de winkel: wanneer komt u de voedseloverschotten/het onverkochte voedsel ophalen? Kunt u hun materiaal (potten, dozen, verpakking) gebruiken voor het transport of moet u uw eigen materiaal meebrengen?
 - voedselbanken/sociale restaurants: verzeker u ervan dat ze het voedsel in ontvangst kunnen nemen wanneer u komt en dat ze het kunnen gebruiken; ga anders op zoek naar een andere voedselbank.
- ▶ Druk informatiemateriaal af om uit te delen tijdens de actie, informeer personeel en deelnemers over voedselverspilling en maatregelen om voedselverspilling tegen te gaan

De actie implementeren = dag van de actie!

- ▶ Voer uw actie voor voedseldonaties uit
- ▶ Gebruik het evenement om meer informatie te geven over het probleem van voedselverspilling en om nuttige tips te geven aan de deelnemers over hoe ze voedselverspilling in het dagelijkse leven kunnen verminderen; deel het informatiemateriaal uit
- ▶ Neem foto's en maak filmpjes



Met de financiële steun
van de Europese Commissie





Themadagen preventie 2014 | Stop voedselverspilling

- ▶ **Voer een afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel voedseloverschotten er herverdeeld kunnen worden aan voedselbanken. Zo kunt u bepalen hoeveel voedselverspilling er werd vermeden
- ▶ Communiceer de resultaten van uw audit over voedselverspilling aan de deelnemers
- ▶ Betrek het personeel bij de actie om de basis te leggen voor een langdurige samenwerking tussen de winkel/het restaurant/de kantine en de voedselbanken/sociale restaurants

Evaluatie en feedback

Na de EWAV

- ▶ Geef feedback aan uw Coördinator: aantal deelnemers, hoeveelheid vermeden afval, enz.
- ▶ Stuur foto's en video's van uw actie naar uw EWAV-coördinator
- ▶ **Voer een tweede afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)), ongeveer twee weken na uw actie, om te evalueren hoeveel voedsel er gemiddeld wordt weggegooid (en niet gedoneerd/herverdeeld) op een gewone dag in de winkel/kantine/het restaurant en of de donaties een goede gewoonte worden
- ▶ Help een regelmatige samenwerking op te zetten tussen de handelaar/het restaurant/de kantine en de voedselbank: overtuig de manager om er een regelmatige praktijk van te maken en kijk of het personeel onverkocht voedsel en overschotten naar voedselbanken en sociale restaurants kan brengen tijdens zijn werkuren, of dat ze het vrijwillig zouden willen doen na hun werk; ga anders op zoek naar externe vrijwilligers

Meer informatie

- ▶ Informatiemateriaal
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Voorbeelden van acties
 - Allwin (SE): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Sweden.pdf
 - Dinnertime (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Others_Oxfordshire.pdf Community Action Group Project
 - Feeding the 5000 (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_London-UK.pdf
 - Food waste donation and reuse of fruit and vegetables boxes (ES): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Asturias.pdf
 - Launch of the "Eco - Management" action for the itinerant market (FR): www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSf.pdf
 - The Bread That Combines - IL PANE CHE UNISCE: Selezione rifiuti e recupero materiali provenienti dalla GDO (media e grande distribuzione) con destinazione a scopo sociale (IT): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Other_Italy.pdf
 - Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources (ES): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
 - Waste Watchers Cookoff (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf



Met de financiële steun
van de Europese Commissie





Themadagen preventie 2014 | Stop voedselverspilling

- ▶ Website/contactgegevens van de EWAV-coördinator: www.ewwr.eu/list-organisers
- ▶ Europese Week van de Afvalvermindering: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu
- ▶ Relevante betrokken personen:
 - [European Federation of Food Banks](#) (FEBA)
 - [Belgian Food Banks Federation](#) (BE)
 - [Best Before Project](#) (UK)
 - [Fareshare](#) (UK)
 - [Food AWARE](#) (UK)
 - [FoodCycle](#) (UK)
 - [Foodwe](#) (BE)
 - [Italian Federation of Food Bank](#) (IT)
 - [Last Minute Market](#) (IT)
 - [Plan Zheroes](#) (UK)
 - [Spanish Food Banks Federation](#) (ES)
- ▶ Interessante links
 - European Commission: [Stop Food Waste](#)
 - [European Environment Agency](#) (EEA)
 - [European Environmental Bureau](#) (EEB)
 - [Every Crumb Counts](#)
 - [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
 - IGD: [Food redistribution](#)
 - [Love Food Hate Waste](#)
 - Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
 - OECD [Food Chain Network](#)
 - [SAVE FOOD initiative](#)
 - [Slow Food Movement](#)
 - [Think.Eat.Save.](#)
- ▶ Publicaties
 - BIO by Deloitte / European Economic and Social Committee: [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation. Executive summary](#). June 2014.
 - Brussels Environment (IBGE-BIM) / Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB): [Benchmarking- Invendus & Aide alimentaire](#). Octobre 2013



Met de financiële steun
van de Europese Commissie

