



**Verse voedingsproducten recupereren  
in samenwerking met supermarkten**  
*Stap voor stap handleiding voor sociale restaurants*



# Inhoudsopgave

<b>1. Inleiding</b>	p3
<b>2. Welke producten te verwachten?</b>	p4
Producten die niet geschikt zijn voor invriezen	p4
Producten die geschikt zijn voor ophaling	p5
Opgehaalde hoeveelheden tijdens het proefproject	p5
<b>3. Basisvereisten voor het opzetten van uw project</b>	p6
Benodigd materiaal	p7
Garanderen van de voedselveiligheid	p8
Goede werkrelatie met de partnerorganisatie(s)	p10
Gemotiveerde en goed opgeleide personeelsleden	p11
<b>4. Concrete tips voor de uitvoering van uw project</b>	p13
Sociale restaurants	p13
Voedselbedeling	p14
<b>5. Rekenblad voor auto-evaluatie</b>	p15
<b>6. Conclusies</b>	p18
<b>7. Contactgegevens van de betrokken organisaties</b>	p19
<b>8. Links voor meer info</b>	p20

# Inleiding

*Deze handleiding heeft tot doel samenwerkingen op te zetten tussen sociale restaurants en supermarkten om op lokaal vlak voedselverspilling tegen te gaan. Ze is gebaseerd op een proefproject uitgevoerd in samenwerking met Delhaize, het sociaal restaurant van Atelier Groot Eiland en Seso (Sociale Dienst van de Socialistische Solidariteit), die eenmaal per maand voedselpakketten uitdeelt aan hulpbehoevenden.*

## **Historiek: het proefproject**

In het proefproject dat van start ging eind 2012 werden verse groenten en fruit en producten (vlees, vis, charcuterie, bereide maaltijden...) waarvan de uiterste consumptiedatum om middernacht zou worden bereikt opgehaald door Atelier Groot Eiland in de Delhaize van Veeweyde.

Atelier Groot Eiland vroomde de vis, vlees en bereide gerechten dezelfde dag in waardoor hun houdbaarheid met 2 maanden kon worden verlengd. Op deze manier konden de producten in de volgende weken geleidelijk aan in het sociaal restaurant worden gebruikt. De groenten en fruit werden onmiddellijk gebruikt in het restaurant ofwel verwerkt met het oog op verdere bewaring (bv. blancheren, vacuüm verpakken en diepvriezen). Zo is momenteel ongeveer 25% van de groenten in het restaurant afkomstig uit het proefproject met Delhaize.

De producten die niet konden worden gebruikt in het restaurant werden opgehaald door Seso die ze uitdeelde in hun voedselpakketten. Dit ging voornamelijk om bereide gerechten, charcuterie, kazen en vegetarische producten...

Omwille van de grote tevredenheid van alle partners werd het oorspronkelijke plan om het project twee maanden te laten proefdraaien snel omgezet in een hechte langdurige samenwerking.

Télébruxelles kreeg lucht van het project en ook andere

media pikten het verhaal op. Dit leidde tot vragen van andere sociale organisaties voor het opzetten van gelijkaardige projecten. Gezien het succes van het project werd beslist deze handleiding te schrijven om de opstart van vervolgprojecten te vereenvoudigen.

## **De handleiding**

Deze handleiding is gericht op sociale organisaties die een gelijkaardig project wensen op te zetten. Naast een beschrijving van de randvoorwaarden waaraan moet worden voldaan alvorens een project te kunnen opstarten, bevat ze een reeks van praktische tips om het project vlot te laten verlopen. Aanvullend werd een evaluatieformulier gemaakt zodat u makkelijk uw eigen project kan analyseren.

Kortom, u bent met deze handleiding gewapend om uw eigen project op te starten en te analyseren. Mocht u toch nog vragen hebben, kan u achteraan de brochure een reeks van contactgegevens vinden van organisaties die u verder kunnen helpen.

## **Dankwoord**

Tot slot willen we graag Leefmilieu Brussel en het Europees INTERREG IVB project "Greencook" bedanken die zorgden voor de financiële ondersteuning van het project waarmee deze brochure kon worden geschreven en het hele project methodologisch kon worden ondersteund door CODUCO.

**Veel leesplezier.**

# Welke producten te verwachten?

Het proefproject geeft een eerste indicatie van de producten en de hoeveelheden die kunnen worden ingezameld in een supermarkt. Hierbij moet worden vermeld dat de hoeveelheden sterk kunnen verschillen naargelang het type supermarkt, de locatie, de wijze van stockbeheer...

## Producten die niet geschikt zijn voor invriezen

Uit het proefproject bleek dat sommige producten niet geschikt waren voor ophaling omdat het invriezen ervan de kwaliteit van het product te sterk beïnvloedt. Het gaat om de volgende producten:

- yoghurt
- verse melk en melkdranken
- taarten met slagroom
- mosselen, oesters...
- bepaalde soorten kazen

Het enige alternatief voor deze producten is ze voor het verstrijken van de uiterste consumptiedatum uitdelen. Aangezien in de meeste gevallen de uiterste

consumptiedatum verstrijkt op de dag van ophaling, betekent dit dat de producten de avond van de ophaling moeten worden uitgedeeld (tenzij u de supermarkt kan overtuigen de producten te mogen ophalen één of meerdere dagen voor het verstrijken van de uiterste consumptiedatum).

### Brood

In het proefproject werd er bewust voor gekozen om brood (dat veelvuldig voorradig was) niet op te halen aangezien dit een erg groot volume in de diepvries inneemt. Indien u dat wenst, kan het brood vanzelfsprekend opgehaald worden en gebruikt of uitgedeeld worden.

### Samengevat:

Voor deze producten moet elke organisatie de afweging maken of ze in staat is de producten vóór de uiterste consumptiedatum uit te delen (via een samenwerking met een organisatie actief in voedselbedeling). Indien dit niet het geval is, is het beter de producten niet op te halen aangezien uw organisatie anders verantwoordelijk wordt voor de vernietiging van de producten. Deel in geen enkel geval producten uit na het verstrijken van de uiterste consumptiedatum.

## Producten die geschikt zijn voor ophaling

Tijdens het proefproject werden de volgende producten opgehaald en verwerkt of uitgedeeld aan de eindconsument:

- Verse groenten en fruit: appels, peren, bananen, paprika, salades, versneden (soep)groenten, alle koolsoorten, boontjes, ....
- Vlees en vis: worsten, rundsvlees, kip, lamsvlees, wild, garnalen, zalm, diverse soorten witte vis...
- Bereide gerechten: kant-en-klaar maaltijden, pizza, nuggets, loempia's, vleesbrood, bouletten...
- Charcuterie: ham, hesp, diverse soorten kazen, salami...

→ Overige producten: eieren, taarten,...

In het proefproject bleek al snel dat een deel van de opgehaalde producten niet kon worden gebruikt in het sociaal restaurant (bereide maaltijden, taarten...). Daarom werd gezocht naar een samenwerking met een organisatie actief in voedselbedeling. Seso bleek hiervoor de ideale partner. Aarzel dus niet om in uw project een samenwerking op te zetten met een organisatie inzake voedselbedeling.

### Opgelet:

Voor gebruik in een sociaal restaurant moeten de producten vóór de uiterste consumptiedatum worden ingevroren. Indien de producten worden uitgedeeld via voedselpakketten, moeten de producten één dag voor de uiterste consumptiedatum worden ingevroren. Hou hiermee rekening bij het opzetten van een samenwerking met een organisatie actief in voedselbedeling.

## Opgehaalde hoeveelheden tijdens het proefproject

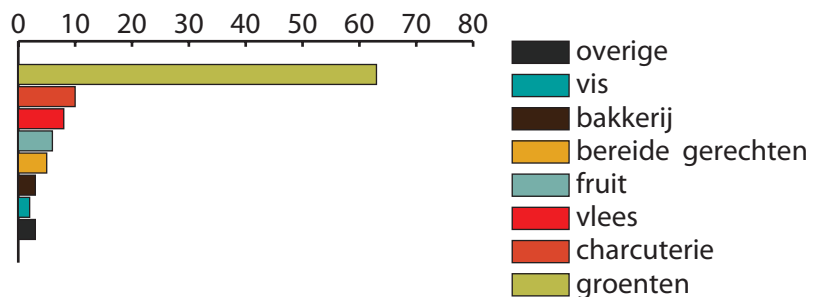
Uit het proefproject bleek dat de kosten voor ophaling door Atelier Groot Eiland ruimschoots werden gecompenseerd doordat er veel minder verse producten moesten worden aangekocht. Zo is momenteel ongeveer 25% van de groenten gebruikt in de keuken afkomstig van het inzamelingsproject.

De exacte hoeveelheid opgehaalde producten is vanzelfsprekend afhankelijk van de grootte van de supermarkt maar per week werden ongeveer dezelfde hoeveelheden opgehaald. Hierbij viel op dat van dag tot dag grote schommelingen voorkwamen.

In het diagram (hiernaast) kan u de procentuele verdeling van de producten terugvinden.

Hieruit blijkt dat vooral grote hoeveelheden groenten (63% van het totale gewicht) werden opgehaald.

Voor het overige gaat het om 10% charcuterie, 8% vlees, 6% fruit en nog enkele kleinere fracties



### Opgelet:

De ingezamelde hoeveelheden hangen sterk af van de supermarkt en het type producten is sterk afhankelijk van het seizoen. De bovenstaande cijfers hebben enkel een indicatieve waarde. Vraag voor aanvang van het project aan de supermarkt welke hoeveelheden en types producten u kan verwachten.

# Basisvereisten voor het opzetten van uw project

Er zijn diverse basisvereisten die moeten worden vervuld vooraleer het project van start kan gaan.

In eerste instantie is het nodig te controleren of u over het **benodigde materiaal** beschikt voor het uitvoeren van het project. Daarnaast is het **garanderen van de voedselveiligheid** de meest belangrijke voorwaarde. Enkel indien de voedselveiligheid volledig kan worden gegarandeerd en aan de regels van het FAVV is voldaan, kan het project van start gaan.

Een andere belangrijke factor voor het realiseren van het project is een **goede werkrelatie met de partnerorganisaties** (supermarkt, andere sociale organisaties...). Goede afspraken en procedures die door iedereen worden opgevolgd en het correct gebruik van professioneel materiaal spelen een grote rol om het vertrouwen tussen de partners te creëren.

Ten slotte zijn **gemotiveerde en goed opgeleide personeelsleden** noodzakelijk voor het welslagen van het project. Indien één van de bovenstaande vereisten niet vervuld is, loopt u het risico dat het project in een vroeg stadium komt vast te lopen.

Daarom zal in dit hoofdstuk een korte omschrijving worden gegeven van de minimale voorwaarden voor het realiseren van uw project. Lees dit hoofdstuk grondig en controleer of u aan alle voorwaarden voldoet alvorens met het project van start te gaan. Dit zal de opstart van het project aanzienlijk vergemakkelijken en kinderziekten voorkomen.

## Korte checklist

### Benodigd materiaal

- 5-6 koelboxen:
- Etiketteermachine
- Voldoende opslagruimte in de diepvries (er worden best 2 diepvriezers voorzien)
- Vacuümapparaat
- Transport voor de ophaling van de producten

### Personeel

- Een gemotiveerd team dat bereid is tijd te investeren in het project
- Extra begeleiding voor opleiding in de eerste maand van het project

### Externe partners

- Duidelijke afspraken met de supermarkt over de op te halen producten en de afgesproken timing
- Indien er wordt samengewerkt met een organisatie die actief is in voedselbedeling, goede afspraken over de ophaling en de verdeling van de producten.

Denkt u te kunnen voldoen aan alle hierboven opgelegde voorwaarden? Dan bent u klaar voor het opstarten van uw project. Hieronder kan u een reeks van praktische tips vinden voor de uitvoering van uw project.

### Sociale organisatie

“Dit is een uniek initiatief ! Het is de 1ste maal in meer dan 20 jaar dat we dit meemaken. We moeten normaal gezien altijd zelf op zoek naar voeding. Dit is dan tijdelijk en we zijn uiteraard blij met wat we krijgen. Maar nu hebben we de zekerheid van altijd voeding te krijgen, extra dank hiervoor !”

# Benodigd materiaal

Voor het opstarten van uw eigen project moet u beschikken over het nodige materiaal voor het garanderen van de voedselveiligheid en de correcte ophaling van de producten. U dient hiervoor minimaal te beschikken over de volgende producten:

//  
5-6 grote koelboxen (inhoud 60 liter) om de koude keten tijdens het transport te behouden

//  
Vrachtwagen of bakfiets voor de ophaling van de producten

//  
Etikettermachine voor het correct etiketteren van de opgehaalde producten

//  
Bij voorkeur 2 extra diepvriezers. Eén diepvries voor de snelle opslag van de inkomende producten. Een tweede voor het sorteren van de opgehaalde producten (en de opslag van de verwerkte groenten en fruit). Als alternatief kan één grote diepvries met gescheiden vakken worden gebruikt.

Mocht u niet over het benodigde materiaal beschikken, kan u dit eenvoudig aankopen in de betere speciaalzaak. Hieronder een indicatie van de aankooprij van de verschillende materialen:

// Koelbox: 60€

// Etikettermachine om de invriesdatum op het product te zetten: 50€

// Diepvries: 800€

// Vacuümapparaat: 700€

# Garanderen van de voedselveiligheid

Het FAVV heeft een reeks van versoepelde regels voor het verzamelen van voedingsproducten door voedselbanken en/of sociale restaurants. Dit houdt in dat u vanaf heden enkel een register van leveranciers van de producten dient bij te houden. De versoepelde reglementering inzake voedselbedeling kan *hier* worden teruggevonden.

De versoepeling heeft enkel betrekking op het verminderen van de administratieve last voor sociale restaurants en voedselbanken. Alle regels inzake voedselveiligheid die van toepassing zijn voor sociale restaurants en voedselbanken moeten steeds worden opgevolgd.

Daarom is het vastleggen van een procedure voor de opslag en verwerking van de producten een absolute must. Dit geeft een goede garantie inzake voedselveiligheid van de producten, vergemakkelijkt het stockbeheer en vermijdt problemen met het FAVV.

De onderstaande procedure omschrijft de minimale stappen die moeten worden gevolgd om te voldoen aan de reglementering van het FAVV. U kan deze procedure indien gewenst verder uitbreiden om te voldoen aan de kwaliteitseisen van uw organisatie.

## Opgelet:

U mag in geen enkel geval verse producten uitdelen nadat de uiterste houdbaarheidsdatum ("te gebruiken tot") overschreden is. Producten met een minimale houdbaarheidsdatum ("ten minste houdbaar tot") mogen in bepaalde gevallen wel worden uitgedeeld. Voor meer informatie over de interpretatie van de houdbaarheidsdatum en de mogelijkheden om deze producten uit te delen aan hulpbehoevenden, heeft het FAVV *de volgende richtlijnen* uitgeschreven.

## Ophaling

Wanneer de producten in de winkel worden opgehaald worden ze na scanning rechtstreeks in de koelbox geplaatst. Indien de koelbox vol is, wordt deze onmiddellijk afgesloten. Na ophaling van de laatste producten wordt de laatst gebruikte koelbox onmiddellijk afgesloten. De verse groenten en fruit worden in een aparte koelbox opgeslagen.

Vraag steeds de lijst met ingezamelde producten aan de supermarkt. Bewaar deze lijst in de opslagplaats. Ze kan worden gebruikt voor het regelmatig uitvoeren van steekproeven inzake etikettering van de producten en anti-diefstalpreventie.

Vervolgens worden de producten zo snel mogelijk terug naar de opslagplaats getransporteerd. Er worden geen onnodige stops uitgevoerd onderweg.



## Opslag

De verse groenten en fruit worden onmiddellijk uit de koelbox gehaald en opgeslagen in de koelruimte (4°C.). Uitzonderingen op de regel zijn producten zoals bananen die best op kamertemperatuur worden bewaard. Een handige gids voor het bewaren van groenten en fruit vind je *hier terug*.

Alle overige producten worden geëtiketteerd met de datum van ophaling en vervolgens in de diepvries/vriesvak voor voorlopige opslag geplaatst.

Er wordt op een *eenvoudig formulier* aangeduid waar de producten werden opgehaald (ook indien dit steeds dezelfde supermarkt is). Ook wordt de temperatuur van de diepvries en het uur van invriezen aangeduid.

## Sorteren

De volgende dag controleert de verantwoordelijke van het restaurant of de procedure goed werd opgevolgd en of aan alle administratieve verplichtingen werd voldaan.

De verantwoordelijke van het restaurant controleert of alle producten in het vriesvak correct werden geëtiketteerd en brengt de producten naar de diepvries/vriesvak waar de producten gedurende langere tijd kunnen worden bewaard. Het FAVV beveelt een bewaartijd van max. 2 maanden aan voor diepgevroren producten. Zorg er dus voor dat de producten binnen deze periode geconsumeerd zijn.

Vervolgens sorteert de verantwoordelijke de groenten en fruit aanwezig in de koelbox en maakt hij een keuze van welke producten onmiddellijk worden

bereid/uitgedeeld en welke producten kunnen worden opgeslagen in de koelruimte. Aangezien deze producten geen uiterste consumptiedatum bezitten, mogen ze worden gebruikt tot verval optreedt. De koelbox wordt leeggemaakt en indien nodig gereinigd zodat hij opnieuw kan worden gebruikt voor de ophaling.

Indien aan alle verplichtingen correct werd voldaan, noteert hij OK op het eerste blad van de productlijst. Indien er problemen werden vastgesteld, worden deze genoteerd op de productlijst.

# Goede werkrelatie met de partnerorganisatie(s)

## Samenwerking met de supermarkt

Vooraleer van start kan worden gegaan met het project moet op zoek worden gegaan naar een supermarkt die bereid is zijn overschotten weg te schenken. Hierbij is het belangrijk dat de supermarkt vlakbij gelegen is om het transport van de ingezamelde producten zo vlot mogelijk te laten verlopen.

Wanneer u een goede supermarkt denkt gevonden te hebben, kan u contact opnemen met één van de contactpersonen die worden vermeld achterin deze brochure. Zij kunnen u de contactgegevens bezorgen van de zaakvoerder van de supermarkt in uw buurt.

Leg bij het eerste contact met de zaakvoerder uit dat het om een potentieel win-win project gaat en leg uit dat u goed voorbereid bent voor het starten van het project. Wijs er op dat u een uitgebreide procedure heeft voor het respecteren van de voedselveiligheid en over professioneel materiaal beschikt. U kan eveneens de cijfers aanhalen uit het proefproject indien u dit wenst.

Indien de zaakvoerder interesse betoont in het project, neem dan vervolgens de tijd om goede afspraken te maken waar alle partners zich in kunnen vinden.

Belangrijke punten zijn

- afspraken over welke producten kunnen worden opgehaald
- het tijdstip en de dagen van ophaling.
- de wijze van ophaling: worden de producten klaargezet of moet u zelf de producten uit de rekken halen
- de verantwoordelijkheid in geval van problemen
- afspraken inzake de identificatie van de personen verantwoordelijk voor de ophaling
- de verantwoordelijkheid voor de opleiding van het personeel ...

Ga niet haastig te werk. Wanneer het project niet voldoende wordt voorbereid, kunnen kinderziekten roet in het eten gooien en het vertrouwen voor verdere samenwerking schaden. Neem dus de tijd om de opstart van het project grondig te bespreken en ervoor te zorgen dat iedereen op dezelfde lijn zit alvorens het project aan te vatten.

## Samenwerking met voedselbedeling

In het proefproject bleek dat een aantal van de producten (bereide gerechten, charcuterie, kazen, ...) niet konden worden verwerkt in het sociaal restaurant. U kan hiervoor een samenwerking aangaan met een voedselbedelingsorganisatie die deze producten graag zal uitdelen aan zijn cliënten.

Een samenwerking met een voedselbedelingsorganisatie is onderworpen aan strenge regels van het FAVV. Zo mogen de producten enkel voor het verstrijken van de uiterste houdbaarheidsdatum worden uitgedeeld. Vaak geven supermarkten de producten slechts enkele uren voor het verstrijken uiterste houdbaarheidsdatum vrij. Dit betekent dat de producten dezelfde avond moeten worden uitgedeeld aan de eindgebruiker.

Het is niet toegelaten de producten in te vriezen en uit te delen aan de eindgebruiker tenzij de producten één dag voor de uiterste consumptiedatum werden ingevroren. Hiervoor moet u de betrokken supermarkt overtuigen de producten één dag voor de uiterste consumptiedatum vrij te geven voor ophaling. Om evidente (economische) redenen doen de meeste supermarkten dit liever niet.



## *(vervolg) Samenwerking met voedselbedeling*



*In het proefproject werd een samenwerking opgezet met SESO.*

*Zij namen de producten die niet werden verwerkt door het sociaal restaurant (voornamelijk bereide gerechten, charcuterie en kaas) mee voor distributie in hun voedselpakketten.*

Indien u werkt met partnerorganisaties is het belangrijk op voorhand goede afspraken te maken inzake de ophaling en de verdeling van de producten. Daarnaast is flexibiliteit een belangrijk element aangezien het niet te voorzien is welke producten in welke hoeveelheden dagelijks worden opgehaald. Maak hierover goede afspraken voor aanvang van het project.

## *Gemotiveerde en goed opgeleide personeelsleden*

Het is onmogelijk een soortgelijk project te laten dragen door één persoon. Daarom is het belangrijk te beschikken over een gemotiveerd team en voldoende opleiding te voorzien voor de deelnemende personeelsleden.

### **Gemotiveerde personeelsleden**

In de opstartfase zal het project voor een bijkomende werklast zorgen bij de personeelsleden. De producten moeten op regelmatige tijdstippen worden opgehaald en worden verwerkt, zodat ze kunnen worden uitgedeeld en/of geserveerd in uw sociaal restaurant. Dit vergt in het begin een aanpassingsfase van alle personeelsleden. Pleeg daarom eerst overleg met alle betrokkenen en motiveer hen door te wijzen op de voordelen van het project voor de organisatie.

Bij sociale restaurants is een cruciale rol weggelegd voor de verantwoordelijke van de keuken, die met behulp van creatieve recepten ervoor zal moeten zorgen dat de opgehaalde producten kunnen worden verwerkt in het restaurant. Hij zal ook iedere morgen de diepvries moeten controleren en de binnengekomen producten

sorteren. Dit vergt extra tijd, iets waarmee rekening moet worden gehouden.

Daarnaast is er de chauffeur die de producten zal moeten ophalen en invriezen. Na een aanpassingsperiode van enkele weken waarin meer tijd moet worden voorzien, bleek dat de ophaling van de producten gecombineerd met het etiketteren en invriezen van de producten ongeveer 1,5u in beslag nam. Dit is afhankelijk van de afstand tot de supermarkt. In het proefproject diende de ophaling te gebeuren in de late namiddag (vanaf 16u). Hou hiermee rekening in uw project.

Ten slotte moet u voor de begeleiders tijd voorzien voor opleiding en regelmatige steekproeven. Er wordt aangeraden de productlijst een keer per maand te vergelijken met de producten in de diepvries, om te

controleren of er geen producten verdwijnen tijdens het transport. Het is ook aangewezen op regelmatige basis mee te gaan bij de ophaling van de producten om te kijken of de procedure (en dan vooral de koude keten) wordt gerespecteerd.

Vooraleer u aan het project begint is het om al die

redenen van cruciaal belang overleg te plegen met alle betrokken personeelsleden om hun engagement te bepalen. Hou er rekening mee dat uw project enkel met een gemotiveerd team zal kunnen slagen. U dient in hun werkrooster ook extra tijd vrij te maken voor de bijkomende taken die nodig zullen zijn voor het uitvoeren van het project.

## Opleiding personeel

Naast motivatie is opleiding van het personeel van groot belang voor het project. Daarom moet in de eerste maand ongeveer 4-5 uur opleiding worden voorzien voor het personeel dat voor de ophaling en verwerking van de producten zal instaan.

Tijdens de opleiding is het belangrijk de volgende punten onder de aandacht te brengen:

- ➔ Voedselveiligheid: het kan nuttig zijn een korte uitleg te geven over voedselveiligheid en de richtlijnen van het FAVV. Door dit te linken aan de ophaling en verwerking (lees invriezen) van de producten, wordt het personeelslid meer betrokken bij het project en zal hij de taken zorgvuldiger uitvoeren.
- ➔ Productenkennis: het is belangrijk dat uw personeel een zicht heeft op de producten die mogen worden opgehaald en kunnen worden gebruikt in uw keuken. Het aanleren/analyseren van

hoe je een etiket leest is in dit kader noodzakelijk.

- ➔ Professionalisme: het is belangrijk alle (administratieve) taken dagelijks correct en op dezelfde manier uit te voeren. Professionalisme (stiptheid, zorgvuldigheid...) is erg belangrijk in een samenwerking met een supermarkt. De ervaring leert dat het personeel verantwoordelijk voor de ophaling in de verleiding komt producten voor eigen gebruik mee te nemen. Het is best in de opleiding erop te wijzen dat dit verboden is en regelmatig steekproeven te organiseren ter controle.
- ➔ Opvolgen van richtlijnen voor de ophaling: maak vooraf duidelijke afspraken over de procedure die moet worden gevolgd bij de ophaling van de producten. Indien de supermarkt een deel van de opleiding verzorgt, druk hen dan op het hart dat de opleiding van kansengroepen mogelijks meer tijd en inspanning vraagt.

De ervaring leert dat de meeste personen na twee weken perfect zelfstandig de taak van de ophaling van de producten kunnen uitvoeren. Tijdens deze eerste weken kunnen het best twee personen worden opgeleid. Hierdoor kunnen de taken in geval van ziekte of vakantie door een stand-by personeelslid worden overgenomen.

Het proefproject heeft aangetoond dat wanneer steeds dezelfde persoon de ophaling doet, dit het contact met de supermarkt vergemakkelijkt. Een bijkomend voordeel is dat deze persoon na verloop van tijd een goed zicht krijgt op de producten die mogen/kunnen worden ingezameld en weet waar deze zich in de winkel bevinden; zodat de ophaling minder tijd in beslag neemt.

### Tom (coördinator Atelier Groot Eiland)

Dit project was een uitstekende kans voor onze doelgroep (keukenpersoneel in opleiding). Hun kennis inzake bewaringstechnieken is er sterk op vooruitgegaan en ze hebben kunnen kennismaken met nieuwe producten zoals wild, gevogelte en zeevruchten... die we normaal niet kunnen aanbieden in ons restaurant.



# Concrete tips voor de uitvoering van uw project

Op basis van de ervaringen van het proefproject kan u hieronder enkele tips terugvinden voor de praktische uitwerking van uw project. Vooral de creativiteit van de kok zal op de proef worden gesteld in de eerste maanden.



(het creatieve genie van de keuken)

## Sociale restaurants

Wanneer groenten en fruit in grote hoeveelheden worden opgehaald, kan het noodzakelijk zijn de producten te verwerken zodat ze gedurende langere tijd kunnen worden bewaard. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende verwerkingsmethoden die kunnen worden gebruikt.

Productgroep	Verwerkingsmethode	Producten	Opmerkingen
Groenten	Blancheren, vacuüm verpakken en invriezen	Prei, bonen, selder, spruiten, wortelen, champignons, broccoli	Achteraf enkel in warme gerechten gebruiken
	Basissaus en invriezen	Tomaten (aangevuld met ajuin, look...)Champignons (roomsaus)	
	Verwerken tot soep of groentebouillon (en invriezen)	Ajuin, prei, selder, peterselie	
	Verwerken tot salades (in combinatie met azijn)	Rode en witte kool, knolselder en wortelen	
	Verwerken tot stoemp	Groene kool, spruiten, wortelen, rapen, broccoli, pastinaak	
	Verwerken tot afgewerkt gerecht	Rode en witte kool, boontjes, asperges	
	Rauw invriezen	Selder, peterselie	
	Drogen	Tomaten, aubergine, courgette	
Fruit	Verwerken tot confituur / coulis / siroop/ appelmoes	Rode vruchten, appels, peren, bananen, kiwi's	Indien gewenst suiker toevoegen
	Invriezen	Rode vruchten	
	Verwerken in combinatie met groenten	Appels, peren, druiven	In combinatie met rode kool
	Verwerken tot milkshake/ vruchtensap	Rode vruchten, bananen, appels, peren, kiwi's, appelsienen	
	Verwerken tot roomijs	Rode vruchten, banaan	

Naast de verwerking van groenten en fruit hebben we ook een reeks van tips voor de verwerking van de ingevroren producten. Uit het proefproject bleek dat het vaak onmogelijk is te wachten totdat er voldoende identieke producten in de diepvries steken voor één maaltijd, zodat er creatieve oplossingen moeten worden gezocht voor de verwerking van de producten.

Productgroep	Verwerkingsmethode	Producten	Opmerkingen
<b>Vlees</b>	Verwerking in stoofpotten, stoofvlees...	Alle niet-verwerkte vleessoorten	
	Verwerking in pastasauzen	Ham, hesp, gehakt, ...	Enkel in warme sauzen
	Verwerking in broodbeleg (vlees-salade, ...)	Gehakt, ham, kipfilet, paté ...	Ingrediënten vooraf verwarmen / bereiden
<b>Vis</b>	Verwerking in stoofpotten, paella...	Alle vissoorten en schaaldieren (uitgezonderd verse mosselen).	
	Verwerking in pastasauzen	Alle vissoorten en schaaldieren (uitgezonderd verse mosselen).	Enkel in warme sauzen
	Verwerking in vissoep	Alle vissoorten en schaaldieren (uitgezonderd verse mosselen).	
	Verwerking in broodbeleg (vissalade, ...)	Diverse soorten vis	Ingrediënten vooraf verwarmen / bereiden
<b>Kazen</b>	Afwerking ovenschotels, pizza's en pasta's	Gouda, Parmezaanse kaas, Mozzarella, ...	
	Kaasfondue	Diverse kazen	

## Voedselbedeling

Indien u samenwerkt met een voedselbedelingsorganisatie, is communicatie met het doelpubliek erg belangrijk bij het uitdelen van de producten, aangezien er bij een slechte bewaring mogelijks problemen met de voedselveiligheid kunnen optreden. Daarnaast hebben we gemerkt dat een goede communicatie onbegrip en negatieve reacties kan vermijden.

### Communicatie inzake voedselveiligheid

In de communicatie is het best een onderscheid te maken tussen verse producten en diepgevroren producten, aangezien bij diepgevroren producten communicatie verplicht is volgens de regels van het FAVV.

Bij verse producten, uitgedeeld voor het verstrijken van de uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot"), is het in het belang van uw doelgroep aan te geven dat de producten best zo snel mogelijk worden geconsumeerd en dat ze op een correcte manier moeten worden bewaard. Hou er rekening mee dat uitdelen na de uiterste consumptiedatum strikt verboden wordt door het FAVV.

Bij het uitdelen van producten, ingevroren minimaal één dag voor de uiterste consumptiedatum, geldt de verplichting van het FAVV om de consument uit te leggen welke richtlijnen hij moet volgen voor de bewaring van het product.

Dit kan gebeuren door de volgende uitleg samen met de producten uit te delen:

***"De diepgevroren producten in uw voedselpakket werden minimaal één dag voor de uiterste consumptiedatum ingevroren en zijn van goede kwaliteit. De datum aangebracht op de verpakking geeft de invriesdatum aan.***

***Hou er rekening mee dat diepgevroren producten in een goed werkende diepvries moeten worden bewaard en dat het ontdooien moet gebeuren in een microgolf of in de ijskast. Laat in geen geval diepgevroren producten ontdooien op kamertemperatuur. Diepgevroren producten worden best binnen de 2 maanden na het invriezen geconsumeerd."***

### Opgelet:

Sommige producten (paardenvlees, varkensvlees, ...) worden niet geconsumeerd door bepaalde (culturele) groepen. Hou hiermee rekening bij de distributie van de producten om verspilling te vermijden.

# Rekenblad voor auto-evaluatie

Om de resultaten van uw project makkelijk te kunnen analyseren, werd een evaluatieformulier gemaakt waarop alle ingezamelde producten iedere maand kunnen worden ingegeven. Dit formulier geeft in één oogopslag een overzicht van de producten die u hebt opgehaald (en het bijbehorende bedrag). Het is een onmisbare hulp bij het maken van de (financiële) analyse van uw proefproject.

Het *evaluatieformulier* levert de volgende resultaten op:

- de hoeveelheid ingezamelde producten (in kg) en hun bijbehorende prijs, samengevat in een handig dagelijks/wekelijks overzicht
- een grafische weergave van de hoeveelheid ingezamelde producten en de bijbehorende prijs voor de volledige maand
- een grafische weergave van de gemiddelde inzameling per week

De resultaten worden samengevat voor de volgende categorieën:

- groenten
- fruit
- vlees
- vis
- bereide gerechten
- charcuterie

- bakkerij
- overige producten

Op deze manier krijgt u een volledig en gedetailleerd overzicht van de opbrengsten van het project voor uw organisatie. Enkel op deze manier is het mogelijk een correcte kosten-batenanalyse van het project te maken.

Het is belangrijk dit goed op te volgen, aangezien het proefproject belangrijke schommelingen in de hoeveelheden ingezamelde producten liet optekenen. Zo bleek na enkele weken dat er minder producten werden opgehaald. Dit was eenvoudig te verklaren door een beter stockbeheer van de supermarkt. Een zelfde effect kan optreden bij uw project. Hou hier dus rekening mee en vul op regelmatige basis het evaluatieformulier in zodat u steeds de rendabiliteit van het project kan opvolgen.

## Opgelet:

Het invullen van het rekenblad vergt de nodige tijd en arbeid. Indien het te veel werk is om de gegevens voor de volledige maand in te vullen, is het mogelijk iedere maand één week in te vullen zodat op zijn minst een gedeeltelijke analyse van het project kan worden gemaakt.

## Gebruik van het evaluatieformulier

Het evaluatieformulier is erg eenvoudig te gebruiken en bestaat uit 7 werkbladen. De eerste 5 werkbladen moeten worden ingevuld door de gebruiker. Het 6de werkblad geeft de gemiddelde gewichten aan van een reeks groenten die per stuk worden verkocht (broccoli, bloemkool...). Dit kan worden gebruikt indien de opgehaalde producten niet werden gewogen. Het laatste werkblad geeft een samenvatting van alle resultaten, met bijbehorende grafieken.

U kan de resultaten van uw inzameling op drie manieren invullen.

1. U geeft het gewicht en de prijs per kg in. Op die manier wordt automatisch de totale prijs berekend.
2. U geeft het gewicht in samen met de totale prijs.
3. U beschikt niet over de prijs en vult gewoon het gewicht van de opgehaalde producten in.





### **(vervolg) Gebruik van het evaluatieformulier**

U hebt voor elk van de gekozen categorieën een groot aantal voorgeselecteerde antwoorden. Mochten deze antwoorden niet volstaan, dan kan u steeds bijkomende producten invullen in de rijen onder “overige”.

In alle gevallen zal het rekenblad het totaal per productcategorie berekenen en overbrengen naar het laatste werkblad, waar de resultaten kunnen worden afgelezen. De gedetailleerde resultaten per week kunnen worden afgelezen in de laatste kolom van het werkblad dat u zonet hebt ingevuld.

U dient alle producten individueel in te geven in het rekenblad. De eerste maal zal dit de nodige tijd vergen, maar de verkregen resultaten zijn erg waardevol voor het maken van een analyse van uw project.

### **De resultaten aflezen**

Een gedetailleerd overzicht van de resultaten per week kan worden teruggevonden in de laatste kolom van het ingevulde rekenblad.

Een samenvatting van de resultaten van de volledige maand kan worden teruggevonden op het laatste rekenblad. In de eerste tabel werden de resultaten van iedere dag per categorie ingevuld.

U kan deze makkelijk aflezen. Een grafiek van deze resultaten bevindt zich onderaan het rekenblad.

In de 2de tabel werden de gemiddelde daginzamelingen per week genoteerd. Een grafiek met deze resultaten bevindt zich rechts van deze tabel.



# Conclusies

De gegevens uit het proefproject tonen aan dat er elke avond een aanbod van verse producten voor ophaling beschikbaar is in de supermarkt. Vaak worden deze producten vernietigd. U kan ervoor zorgen dat deze voedselverspilling niet langer plaatsvindt. Deze brochure heeft tot doel uw organisatie te helpen een lokaal samenwerkingsproject rond voedselverspilling op te starten.

Zorg ervoor dat u goed voorbereid bent vooraleer het project aan te vangen. De handleiding omschrijft de voorwaarden die moeten worden vervuld voor het project kan worden opgestart. Zorg dat uw organisatie aan alle voorwaarden voldoet. Eens het project opgestart is, kan u terugvallen op de praktische tips die worden gegeven in de handleiding.

Het grootste voordeel van een samenwerkingsproject met een supermarkt is dat u gratis een groot en divers aanbod ontvangt van verse producten die u kan verwerken in uw restaurant. De producten zijn van goede kwaliteit en voldoen aan alle regels van het FAVV. De kosten-batenanalyse die gemaakt werd voor het sociaal restaurant in het proefproject, toont aan dat de extra inkomsten uit het verwerven van de producten ruimschoots de kosten van de ophaling goedmaken. Met behulp van het evaluatieformulier van het project kan u zelf eenvoudig een kosten-batenanalyse maken voor uw situatie. Daarnaast zijn er diverse moeilijk kwantificeerbare voordelen. Het project liet de

personeelsleden van het restaurant toe hun kennis inzake voedselveiligheid te vergroten en te leren werken met nieuwe producten (wild, gevogelte,...), die in normale omstandigheden niet worden teruggevonden in de keuken van een sociaal restaurant.

Een samenwerking met een voedselbank heeft als overduidelijk voordeel dat een breder spectrum aan producten (bereide gerechten, charcuterie, kaas, yoghurt, ...) kan worden uitgedeeld. Een moeilijkheid is dat de producten nog dezelfde avond van de dag van ophaling (de uiterste consumptiedatum van het product) moeten worden uitgedeeld. Als u hierin slaagt, kan dit het aanbod van verse kwaliteitsvolle producten in de voedselpakketten sterk uitbreiden.

Gezien de vele voordelen is het niet verbazingwekkend dat alle partners in het proefproject uiterst tevreden zijn over de behaalde resultaten en graag hebben meegewerkt aan deze handleiding om het project kenbaar te maken bij andere sociale organisaties. Alle partners hopen dan ook dat deze brochure u kan overtuigen om een gelijkaardig project op te zetten met een supermarkt in de buurt.

## Rob van CODUCO

“Als je een project kan doen waarin alle partners tevreden zijn en er goede resultaten worden behaald, kan je alleen maar gelukkig zijn en hopen dat vele soortgelijke projecten snel zullen worden opgestart.”



***Mocht u toch nog vragen hebben, dan kan u steeds terecht bij de hiernaast vermelde organisaties.***

# Contactgegevens van de betrokken organisaties voor vragen en informatie

## **CODUCO**

Hebt u inhoudelijke vragen over het project of de bijgeleverde hulpmiddelen (rekenblad, brochure, ...), dan kan u terecht bij CODUCO, de uitvoerder van het proefproject dat diende als inspiratie voor het schrijven van deze brochure.

### **Contactpersoon: Rob Renaerts**

0488/994488

[rob@coduco.be](mailto:rob@coduco.be)

[www.coduco.be](http://www.coduco.be)

Rue Montserrat 28, 1000 Bruxelles.

Was de brochure duidelijk en denkt u klaar te zijn om een gelijkaardig project op te starten, dan kan u contact opnemen met een verantwoordelijke van één van de onderstaande distributiebedrijven die interesse hebben betoond om gelijkaardige projecten op te starten.

### **Indien u een samenwerking wil opzetten met Delhaize, kan u contact opnemen met:**

Marc Dyselinck

02/4128041

[MDyselinck@Delhaize.be](mailto:MDyselinck@Delhaize.be)

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)

### **Federatie van de Bicommunautaire Maatschappelijke Diensten (FDSS)**

Indien u op zoek bent naar een partnerorganisatie in Brussel inzake voedselbedeling, kan u gebruik maken van *het overzicht van FDSS*.

#### **Contactgegevens**

Myaux Deborah

02/250 09 12

[deborah.myaux@fdss.be](mailto:deborah.myaux@fdss.be)

## **COMEOS**

Elke keten heeft zijn eigen beleid inzake het weggeven van zijn onverkochte producten en zijn manier van werken: sommigen werken winkel per winkel, anderen centraliseren de distributie van hun onverkochte producten. Indien u in contact wil komen met een keten of een specifieke winkel om een partnerschap op te zetten, kan u Comeos (*Senay Alincak: sa@comeos.be*), de federatie van de distributie, contacteren. Zij kunnen u in contact brengen met de juiste persoon.

## **Leefmilieu Brussel**

Leefmilieu Brussel heeft dit project financieel gesteund in het kader van het Europees project INTERREG IVB "GreenCook" tegen voedselverspilling. Voor meer informatie rond voedselverspilling en enkele tips en brochures om ze te verminderen kan u steeds terecht bij Leefmilieu Brussel.

#### **Contactgegevens**

[www.leefmilieubrussel.be/stopverspilling](http://www.leefmilieubrussel.be/stopverspilling)

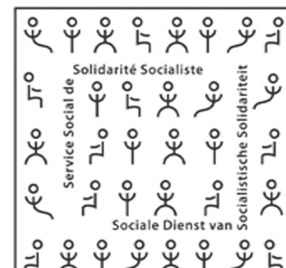
02/775 75 75

[info@leefmilieubrussel.be](mailto:info@leefmilieubrussel.be)

## Links voor meer info

- *Voorbeeldformulier autocontrole.* Dit formulier kan worden gebruikt voor de autocontrole van uw procedure van invriezen van de producten.
- *Rekenblad voor evaluatie van uw project.* Met dit rekenblad kan u een (financiële) analyse maken van uw project.
- *Omzendbrief met betrekking tot de interpretatie van houdbaarheidsdata* bij de verdeling van levensmiddelen door voedselbanken en charitatieve instellingen.
- *Bewaargids voor groenten en fruit.*
- *Omzendbrief met betrekking tot de traceerbaarheid* in het geval van voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen.
- Comeos is de vertegenwoordiger van de handel en diensten in België en heeft *een brochure over voedselverspilling.*

## Dit project is een samenwerking van



## Met de steun van

