

				RAPPORTAGE 2019				
Pr nr	Act nr	Actie	Organisatie	Wat	Timing realisatie	Status	Duiding	Meer info
1		De bedrijven in de keten ondersteunen om voedselverliezen tegen te gaan						
1	1	Fevia Vlaanderen, Flanders' FOOD en de Vlaamse overheid (Agentschap Innoveren en Ondernemen) werken een gratis voedselverliesconsultancy uit voor voedingsbedrijven. De doelstelling van deze actie is een geschikt kanaal vinden waardoor een voedselverliesaudit met advies op maat kan worden aangeboden aan de voedingsbedrijven.	Fevia, Flanders' Food, OVAM, Agentschap Innoveren en Ondernemen	*Gratis materialenscan met voedselverliesaudit voor voedingsbedrijven. *Auditschema uit NIB-project Voedselverlies ter beschikking van bedrijven	2015 - 2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
1	2	Horeca Vlaanderen vraagt aan Guidea, het kenniscentrum voor Horeca en Toerisme, om bruikbare tools voor horecaondernemers te ontwikkelen.	Horeca Vlaanderen, Guidea	Tools voor horeca	continu	in uitvoering	Status quo	
1	3	De Vlaamse overheid (ILVO) en Boerenbond ondersteunen technologische innovatie om voedselverliezen bij landbouwbedrijven terug te dringen en nevenstromen hoogwaardig te valoriseren	ILVO, Departement Landbouw en Visserij, Boerenbond	Onderzoek naar technologische innovatie voor landbouw, valorisatie ervan in de sector en ondersteuning door overheid	continu	in uitvoering	Departement LV: In 2019 werd een oproep VLIF AGROVOEDING gelanceerd. Er werd voor 4 miljoen aan projecten geselecteerd binnen verschillende deelsectoren van de agrovoedingssector. Van de 17 positief geselecteerde projecten zijn er 7 projecten te kaderen binnen het thema 'beperking voedselverlies'.	https://lv.vlaanderen.be/nl/subsidies/vlif-steun/vlif-steun-aan-de-agrovoedingssector

					in uitvoering	<p>ILVO: Het INPROVE projectvoorstel waarin vervolgonderzoek rond het gebruik van microgolven, PEF en superkritische extractie ter valorisatie van aardappel- en groentenreststromen liep verder in 2019. Via het zelfde kanaal liep ook o.a. i.s.m. PCFruit en Konings ook het project IMPROVE verder rond de valorisatie van fruit- en olijvenreststromen. In 2019 werd verder gekeken naar de valorisatie van de appelperskoek tot food ingredient.</p> <p>De interreg-projecten BioBoost en FoodfromFood, waarin de valorisatie van plantaardige reststromen worden onderzocht, liepen verder in 2019. Binnen BioBoost zijn concrete onderzoeksactiviteiten rond stabilisatie en valorisatie van kruidensteeltjes, tomaten en biomassa van koolsoorten lopende.</p> <p>Binnen FoodfromFood werden opnieuw een 10-tal trajecten opgestart rond de valorisatie van plantaardige reststromen. Enkele voorbeelden hiervan zijn de valorisatie van oesterzwamsteeltjes, pruimen, bessen, draf, bananen,</p> <p>Als vervolg werd tevens het OPTIBERRY project ingediend binnen het ERANET FACCE, en tevens goedgekeurd. Het 2-jarig project zal in 2020 starten en gaat rond de verder valorisatie van bessen richting food toepassingen. Pcfruit, Flanders' FOOD en Innovatiesteunpunt zijn de Vlaamse partners naast ILVO.</p> <p>In het SBO-project Bio2Bio werden gedurende 2019 een uitgebreide set van extracten van reststromen getest op relevante bio-stimulerende of biocontrole activiteiten in een brede waaier aan bio-assays. Een databank werd opgesteld op basis van de resultaten.</p> <p>VEGCAT, rond de valorisatie van spruitstokken richting rundveevoeder, liep af in 2019 en de eindresultaten werden gedeeld met de geïnteresseerde stakeholders. Ondermeer een voederkuil met inmenging van spruitkoolstokken werd aangelegd en geëvalueerd in een voederproef.</p> <p>Ook rond visserijreststromen werd een vervolgproject opgestart (ERA-NET Marine Biotech Funding), BlueShell, waarin de focus ligt op valorisatie van mariene biomassa, meer specifiek de schelpen van verschillende mariene organismen.</p>	<p>www.ilvo.vlaanderen.be www.bioboosteurope.com http://projects.au.dk/faccesurplus/research-projects-2nd-call/cichopt/ http://www.marinebiotech.eu/blueshell</p>
					in uitvoering	<p>Flanders Food: Het project CropExplore liep verder en heeft specifieke aandacht voor het benutten van reststromen uit de agrovoedingsindustrie als potentiële nieuwe grondstoffen richting food en feed toepassingen.</p> <p>Ook rond het thema eiwitdiversificatie werd diverse projecten opgestart, met specifiek aandacht voor optimaal gebruik van plantaardige, eiwitrijke biomassa en agrofoodreststromen als mogelijke bron van eiwitten. Naast een investeringsproject ism Flanders Food werd er ook samen met KUL een onderzoeksproject ingediend rond de optimale verwerking van lokaal geteelde soja richting getextureerd eiwit (cSBO project, 2 PhDs). Via een goedgekeurd H2020 proposal, PROFUTURE, en een interreg-2Seas project, Valgorize, zal ook ervaring worden opgedaan in efficiënt benutten van algenbiomassa richting o.a. voeding. Finaal werd ook rond optimale verwerking van de groenten prei en spruiten samen met FF, KUL, VIVES en UGent een CSBO project voorstel uitgewerkt en ingediend eind 2019.</p> <p>Daarnaast lopen er nog verschillende ad hoc adviezen en testen voor telers en bedrijven rond verwerking van reststromen, sommige via de KRATOS dienstverleningsmodule. Bovendien zijn er ook verschillende projecten in</p>	<p>https://flandersfood.com/resilient-sustainable-agrifood-system/voedselverliezen</p>
					in uitvoering	<p>Boerenbond: Het interreg-project FoodfromFood, waarin de valorisatie van plantaardige reststromen worden onderzocht, liep verder in 2019. Binnen FoodfromFood werden een viertal nieuwe trajecten opgestart rond de valorisatie van plantaardige reststromen. Het Innovatiesteunpunt en o.a. Flanders Food zijn actieve partner in het interreg project Food Heroes.</p>	<p>www.foodfromfood.eu www.foodheroes.eu</p>

1	4	Unie Belgische Catering (UBC) bespreekt (in samenwerking met haar leden) met het FAVV de afspraken over hygiëne en aansprakelijkheid in verband met het valoriseren van voedseloverschotten (tweede helft 2016). Ze bekijken samen onder welke voorwaarden schenkingen aan voedselbanken, 'doggybags' of 'restorestjes' voor klanten mogelijk is. Indien relevant wordt dat ook in overleg met Horeca Vlaanderen gedaan. Verdere stappen (bv. opstellen van richtlijnen) hangen af van conclusies van het overleg.	UBC	Hygiëne een aansprakelijkheid voedseloverschotten verduidelijken	2016	in uitvoering	Naast de bilaterale overlegmomenten, hebben UBC en Fevia deelgenomen aan de stakeholdersvergadering "Grondvesten Voedselveiligheid Donaties", dat op 10/05/2019 heeft plaatsgevonden in opdracht van het FAVV. Samen met Horeca Vlaanderen heeft UBC daar opnieuw aangedrongen op het belang van een duidelijke omzendbrief voor hun sectoren.	https://plus.lesoir.be/223594/article/2019-05-11/la-securite-alimentaire-freine-encore-trop-les-dons-aux-demunis
1	5	De Vlaamse overheid (OVAM) werkt een doe-boek uit voor de Horeca en catering waarmee bedrijven hun voedselverlies op eenvoudige wijze in kaart kunnen brengen en handelingsperspectieven hebben om kostenbesparend aan de slag te gaan (2015). Horeca Vlaanderen en UBC worden hierbij betrokken	OVAM	Doe-boek	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
1	6	De Vlaamse overheid (Flanders logistics-consulenten) geeft logistiek advies aan bedrijven of samenwerkingsverbanden tussen actoren binnen de keten met het oog op kosten- en CO ₂ -reductie. De consulenten van Flanders Logistics helpen bedrijven om opportuniteiten voor logistieke efficiëntieverbeteringen te detecteren. Een optimale logistiek kan bijdragen aan de reductie van voedselverliezen.	Flanders Logistics	Adviezen aan voedingsbedrijven rond logistieke verbeteringen die ten goede komen aan reductie voedselverlies	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
1	7	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) biedt via de Gemeenschappelijke Marktordening Groenten en Fruit ondersteuning voor producentenorganisaties om een goed marktbeheer mogelijk te maken en overschotten zoveel mogelijk te vermijden. De Vlaamse overheid onderzoekt op welke manier de preventie van voedselverlies en hoogwaardige valorisatie van overschotten geïntegreerd kan worden in het bestaande beleidskader en in de beleidsplannen (2015).	Departement Landbouw en Visserij	Integratie in het beleidskader	continu	in uitvoering	Continue actie via de operationele programma's van de producentenorganisaties (actie in het kader van crisisbeheer).	
1	8	Met de uitvoering van het actieplan "Selectief Vissen Doet Leven", het centraal stellen van selectief vissen in het nieuwe Operationeel Programma (in het kader van het Europees fonds voor Maritieme zaken en Zeevisserij) en de samenwerking met andere lidstaten ter voorbereiding van regionale terugplooiplannen, begeleidt en ondersteunt de Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) de visserijsector om selectiever te gaan vissen en discards terug te dringen. Hiermee draagt de Vlaamse overheid bij aan de verduurzaming van de visserijsector en bereidt ze de sector voor op de geleidelijke invoering van de aanlandingsplicht (voor demersale soorten) vanaf 1 januari 2016 die deel uitmaakt van het nieuwe gemeenschappelijke visserijbeleid.	Departement Landbouw en Visserij	uitvoering actieplan selectief vissen, discards in de visserij terugdringen, sector voorbereiden op aanlandingsplicht	continu	in uitvoering	In 2019 zijn het EFMZV (Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserijen) en het FIVA (Financieringsinstrument voor de Vlaamse Visserij- en Aquacultuursector) verder op kruissnelheid gekomen. Deze fondsen voorzien o.a. in steun voor investeringen in uitrusting om de selectiviteit van het vistuig op grootte en soort te verfijnen en om ongewenste vangsten te verminderen of te voorkomen en dus de teruggooi te verminderen. Vanaf 1 januari 2019 werd ook, na een geleidelijke infasering in de periode 2016-2018, de aanlandplicht en het verbod op teruggooi van bepaalde vissoorten volledig ingevoerd zodat nu een algemene aanlandplicht en een algemeen teruggooiverbod voor gequoteerde vissoorten geldt, op een aantal verantwoorde uitzonderingen na zoals bijvoorbeeld bij hoge overleving. Al deze maatregelen dragen bij tot het vermijden van voedselverlies.	https://lv.vlaanderen.be/nl/visserij/subsidies-visserij https://lv.vlaanderen.be/nl/visserij/visserijbeleid
1	84	Flanders' FOOD, sinds 1 januari 2018 de speerpuntcluster voor de agro voedingsindustrie, inspireert bedrijven op vlak van innovatie en technologie door de organisatie van infodagen, netwerkmomenten, voorstelling van inspirerende cases, sensibiliserende artikels,...	Flanders' FOOD	Bedrijven inspireren, innovaties stimuleren,	continu	in uitvoering	In 2019 werkte Flanders Food de roadmaps van 'groente tot veggie' en van 'aardappel tot friet' uit. Roadmaps zijn vraaggedreven strategie-oefeningen. Uit deze bevragingen blijkt dat de valorisatie van nevenstromen en de verdere reductie van verliezen in de keten op de agenda staan van deze sectoren. Als gevolg van deze strategie-oefeningen werden reeds verschillende onderzoeksprojecten gestart	https://www.flandersfood.com/roadmap/AardappelTotFriet https://www.flandersfood.com/roadmap/GroenteTotVeggie

1	85	Flanders' FOOD, sinds 1 januari 2018 de speerpuntcluster voor de agro voedingsindustrie, heeft een themagroep circulaire economie opgericht. Binnen deze themagroep is de valorisatie van nevenstromen en het terugdringen van voedselverliezen een belangrijk onderwerp. Het doel rond dit hema is kennisverspreiding te organiseren, bedrijven samen te brengen om cross-sectoriele samenwerking te bevorderen en bedrijven te ondersteunen in de generatie van projecten om nevenstromen te valoriseren en voedselverliezen te reduceren	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten genereren, uitwisselingsmomenten organiseren, kennisverspreiding	continu	in uitvoering	zie ook actie 84 - laatste uitwisselingsmoment: Flanders' FOOD Inspiration Days	https://www.flandersfood.com/artikel/2019/inspiration-days
1	94	De Food Waste Alliance is een partnerschap van experts in voedselverspilling, die hun diensten verzamelen. Samen beantwoorden ze al uw vragen en uitdagingen rond voedselverspilling.	FoodWIN		vanaf 2019	in opstartfase	De architectuur van het partnerschap is ontworpen. De eerste gezamenlijke projecten worden ontworpen.	https://foodwastealliance.be/
2	Samenwerking in de keten leidt tot minder voedselverlies							
2	9	FEVIA Vlaanderen, Boerenbond, Comeos Vlaanderen en Unizo starten een traject op om voorbeelden van goede samenwerking en afspraken in de keten te delen onder de bedrijven uit de keten. Deze voorbeelden gaan uit van het verminderen van wederzijdse verliezen en het tegemoet komen aan elkaars noden. We trachten hiervoor goede praktijken/afspraken te verzamelen of concreet in overleg te gaan tussen bedrijven/sectoren onderling. Geïdentificeerde knelpunten en goede praktijkvoorbeelden worden vervolgens verspreid onder de bedrijven uit verschillende schakels.	Fevia, Boerenbond, Comeos, Unizo	Goede praktijken delen	vanaf 2016	in uitvoering	Het thema werd door verschillende partners besproken en wordt verder opgenomen in het kader van de opmaak van het nieuwe preventieplan voedselverlies 2021-2025. Fevia en Comeos hebben hiervoor al samengezeten om een duidelijke krachtlijn op te stellen voor een aantal concrete productcategorieën zoals brood. De gesprekken tussen Boerenbond , de overige Agrofrontpartners en andere schakels in de keten rond de oprichting van een Brancheorganisatie rond aardappelen werden voortgezet in 2019. De officiële start is uitgesteld tot verdere technische discussies zijn uitgeklaard. Principieel is er een akkoord om tot een brancheorganisatie te komen. De aardappelsector is een sector waar nog de nodige winst kan behaald worden op het gebied van voedselverliezen. Beter afspraken tussen productie, handel en verwerking moeten hieraan bijdragen. Fevia Vlaanderen liet haar leden kennismaken met de resultaten van het onderzoeksproject Fresh Food Logistics van VIL, middels een presentatie door VIL tijdens een infosessie georganiseerd door Fevia Vlaanderen op 11 juni 2019.	
2	10	De Vlaamse overheid, de ketenpartners en Unizo onderzoeken de aanpak van incidenten die tot potentiële voedselverliescrisis kunnen leiden. Afstemming en samenwerking met federale overheid en andere gewesten wordt voorzien. De communicatie naar de burger komt eveneens aan bod. Ook de voedselhulpsector wordt erbij betrokken. Tegen eind 2016 is een gezamenlijk draaiboek voor potentiële voedselcrisis.	OVAM, Departement Landbouw en Visserij, alle ketenpartners, Unizo	Draaiboek voedselcrisis	2018	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
2	11	In 2014 hebben de Vlaamse overheid (OVAM) en Fost Plus in samenwerking met FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en de Interregionale verpakingscommissie (IVC) de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies onderzocht	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos, IVC	Studie	2014	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	www.ovam.be/voedselverlies
2	11.1	In 2015 communiceren de Vlaamse Overheid (OVAM), Fost Plus, FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen over de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies, op basis van resultaten van dit onderzoek.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Communicatiemateriaal	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	www.ovam.be/voedselverlies

2	11.2	FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen, Fost Plus en de Vlaamse overheid (OVAM) organiseren overleg voor verdere samenwerking inzake communicatie rond verpakkingen en voedselverlies.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Overlegmomenten	continu	in uitvoering	<p>Comeos heeft haar leden gsensibiliseerd om deel te nemen aan het Forum "Voedselverliezen bij de consument". Één van de leden heeft op dit Forum best practices gedeeld met het aanwezige publiek. Communicatie rond verpakkingen en voedselverlies behoorde ook tot deze best practices.</p> <p>Fevia en OVAM zitten in de stuurgroep van het project roadmap "voedselverpakkingen van de toekomst". Een deel van de roadmap gaat over voedselverlies tegen gaan door de juiste verpakking te gebruiken. Het project werd afgerond en op 6 december 2019 tijdens een event voorgesteld aan het publiek. Deze roadmap werd getrokken door Pack4Food, met Flanders'Food als één van de partners en met actieve inbreng van Fevia Vlaanderen en meerdere bedrijven en organisaties. De roadmap lijst mogelijke innovatietrajecten op waarop de komende jaren kan ingezet worden, met 2030 als horizon. Verschillende van de voorgestelde trajecten slaan op de aanpak van voedselverlies. Fevia Vlaanderen hielp verder mee om de roadmap meer kenbaar te maken onder de relevante stakeholders via onder meer een gezamenlijk persbericht.</p>	https://www.pack4food.be/project/vis-project-roadmap
2	11.3	De Vlaamse overheid (OVAM) onderhoudt het bestaande Pinterest-platform over innovatieve verpakkingen om via goede voorbeelden bedrijven, ontwerpers van voedingsverpakkingen en burgers te informeren over de rol van verpakkingen in de preventie van voedselverlies (2015). FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en FOST Plus werken hieraan mee. FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen promoten de Pinterest-pagina bij hun leden. Consumentenorganisaties worden bij dit platform betrokken.	OVAM, Fost Plus, Fevia, Comeos	Pinterest-platform 'pack2savefood'	continu	in uitvoering	De Pinterest-pagina werd verder onderhouden. Nieuwe voorbeelden, studies, campagens worden toegevoegd.	https://www.pinterest.com/pack2savefood
2	58	Het Vanguard Initiative brengt bijna 30 Europese regio's samen rond een politiek engagement om hun slimme specialisatie strategie te gebruiken voor het versterken van de industriële vernieuwing in Europese prioritaire domeinen. De regio's willen voortrekkers zijn in het gebruiken van slimme specialisatie als beleidsconcept en ze diepen het concept samen verder uit op basis van een 'learning by doing' aanpak.	Departement Economie, Wetenschap en Innovatie, Flanders' Food	overleg omtrent samenwerking	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
2	59	Het Vlaams Instituut voor de Logistiek is gestart met het project 'Fresh Food Logistics'. Samen met elf bedrijven en met steun van partners in het Vlaams ketenplatform (o.a. FEVIA, Flanders' Food, OVAM) en VBT (Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties) wil men nagaan waar en hoe voedselverlies kan vermeden of verminderd worden, door een optimalisatie van de logistieke keten van verse voeding.	VIL vzw	Optimalisatie van de logistieke keten van verse voeding	2016-2018	uitgevoerd	Het slotevent voor het project 'Fresh Food Logistics' vond plaats op 26 juni 2018. Het project werd volledig afgerond en opgeleverd in 2018. De resultaten werden op 12 februari 2019 voorgesteld en besproken tijdens het Ketenplatform Voedselverlies. De resultaten en aanbevelingen uit de studie werden in het najaar 2019 meegenomen bij de uitwerking van het preventieplan voedselverlies 2021-2025. Conclusies: zie tabblad met rapportage 2018	https://vil.be/project/fresh-food-logistics/

2	60	Onderzoeksproject Food From Food	Flanders' Food, Innovatiesteunpunt Boerenbond en ILVO	Het project wil plantaardige reststromen uit het bedrijfsleven een nieuwe bestemming geven. In het kader van dit project wordt een 'kanskaart' van de grensregio uitgewerkt met een overzicht van vraag en aanbod bij bedrijven wat betreft plantaardige reststromen, inclusief de verschillende technologieën die toegepast kunnen worden om resten te herbestemmen zoals bijvoorbeeld drogen, vriezen, verhitten. Op basis hiervan zullen 20 nieuwe waardeketens gecreëerd worden.			Concrete validatietrajecten zijn lopende. In het inspiratiemagazine vind je een laatste stand van zaken met betrekking tot deze projecten: zie link.	https://www.foodfromfood.eu/magazine-food-food-najaar-2019
2	80	Het Vlaams Instituut voor de Logistiek voert, in opdracht van OVAM en Departement Omgeving, onderzoek uit naar de logistiek van voedseloverschotten.	VIL vzw, OVAM, Departement Omgeving	Onderzoek naar de logistiek van voedseloverschotten	2018-2019	uitgevoerd	De studie werd in juni 2019 afgerond en opgeleverd. De tussentijdse resultaten werden in februari 2019 voorgesteld op het Ketenplatform Voedselverlies, en het eindrapport werd in juni 2019 verspreid onder de ketenpartners. In de transportwereld is er onbenutte laadruimte ter beschikking. Het transportplatform Vengo is een matchingplatform dat tussen de transportsector en de voedselverliesplatformen zit om vraag en aanbod met elkaar in contact te brengen op een eenvoudige wijze en aan competitieve prijzen. Een mooie opportuniteit hieromtrent is bovendien de mogelijkheid om een samenwerkingsverband op te zetten met de voedselverliesplatformen om in tewerkstellingsprojecten mensen op te leiden tot chauffeur. Het aantal voedselverliesplatformen en hun volumes zitten in de lift en daarmee ook de complexiteit om voedseloverschotten te kanaliseren en tot bij de hulpbehoevenden te krijgen. De uitkomst van dit onderzoeksproject biedt een structuur en oplossing om deze uitdaging aan te gaan en ook op logistiek vlak klaar te zijn voor de toekomst. Om het gebruik van het Vengo platform te stimuleren, wordt het Vengo platform de komende 5 jaar gratis aangeboden aan de voedselverliesplatformen en grote sociale organisaties. Bovendien zal Herwin de sociale organisaties en voedselverliesplatformen ondersteunen in hun opstart en bij het zoeken naar schenkers.	het eindrapport: http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Voedselverliesplatformen%20en%20logistiek_eindrapport.pdf
3		Bedrijven sensibiliseren, inspireren en engageren tegen voedselverlies.						
		A. Bedrijven sensibiliseren en inspireren.						

3	12	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid, het opleidingscentrum van en voor de voedingsindustrie)</u> communiceren naar hun leden met het oog op bewustwording in de respectievelijke sectoren. Deze communicatie wordt ook verstuurd naar de Vlaamse overheid voor monitoringsdoeleinden.	Boerenbond, FEVIA, Comeos, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (nu Alimento)	Communicatie en bewustwording binnen de sectoren.	continu	in uitvoering	Zie deelacties 12.1 t.e.m. 12.4	
3	12.1	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV</u> besteden in de communicatie naar hun leden aandacht aan het thema voedselverliezen.	Boerenbond, FEVIA, Comeos, Horeca Vlaanderen, UBC, Unizo, Flanders' FOOD en IPV (nu Alimento)	Communicatie rond het thema	continu	in uitvoering	In het wekelijkse Boerenbond ledenblad Boer&Tuinder werd in mei 2019 een uitgebreid dossier opgenomen over 'Reststromen'. In dit dossier werden bijvoorbeeld de winnaars van de 'Food Heroes Award' in het voetlicht geplaatst. Ook werden naar aanleiding van het project FoodFromFood tips voor ondernemers opgenomen om met reststromen aan de slag te gaan. Ook in januari werd in Boer&Tuinder een artikel opgenomen met ondernemerstips uit het project Food Heroes. Ook via de website van Boerenbond en Innovatiesteunpunt wordt regelmatig gecommuniceerd over bijvoorbeeld het project Food Heroes. Fevia Vlaanderen publiceert artikels over voedselverlies in haar nieuwsbrieven naar de leden, heeft het thema als vast agendapunt in de strategische milieuvergaderingen met de leden en laat het occasioneel aan bod komen in infosessies met de leden. Zo werd een brainstorm gehouden rond mogelijke acties en werd een presentatie ingepland over het project Fresh Food Logistics. Alimento blijft aandacht besteden aan het thema voedselverlies, en beschouwt dat als een continue bezorgdheid. Daarom worden er ook talrijke opleidings- relevante opleidingen aangeboden	www.nofoodtowaste.be
3	12.2	<u>Boerenbond</u> behandelt het thema op evenementen gericht op de sector en/of het grote publiek. Boerenbond organiseert op de landbouwbeurs Agriflanders een event om landbouwers te inspireren en te engageren en zo het thema op de agenda te zetten/houden.	Boerenbond	Thema op evenementen	continu	in uitvoering	Geen specifieke actie in dit kader ondernomen in 2019.	
3	12.3	<u>Comeos Vlaanderen</u> behandelt het thema voedselverliezen met haar leden op haar Commissie Duurzame Handel en tijdens de bijeenkomsten van haar interne werkgroep voedselverlies.	Comeos	Bijeenkomsten	continu	in uitvoering	Voorbeelden in 2019 waren: herziening brochure voedselschenken, studie Comeos onverkochte voeding in de retail sector en het nieuwe preventieprogramma voedselverliezen 2021-2025 in Vlaanderen	
3	12.4	<u>UBC</u> behandelt het thema voedselverliezen met haar leden tijdens de bijeenkomsten van haar interne werkgroep voedselverlies.	UBC	Bijeenkomsten	continu	in uitvoering	Ook in 2019 werd de Raad van Bestuur op de hoogte gebracht van de tendenzen rond voedselverspilling.	
3	13	<u>FEVIA Vlaanderen</u> sensibiliseert vanaf 2015 de voedingsbedrijven, in samenwerking met de Vlaamse overheid, over hoe zij de consument kunnen helpen om minder voedsel te verspillen (bv. via informatie op verpakkingen). Consumentenorganisaties worden bij deze actie betrokken. Er zullen tips en best practices worden verspreid. Er zal de fabrikanten eveneens op gewezen worden welk voordeel dat ook kan bieden voor hen. In het kader van deze actie wordt een soort toolbox voor bedrijven uitgewerkt (tegen 2017). De actie wordt gemonitord via het aantal tips dat verspreid werd.	Fevia	Sensibilisatie van de sector, delen van tips en best practices	continu	uitgevoerd	De verspreide tips blijven permanent beschikbaar op de website van Fevia.	https://www.fevia.be/nl/nieuws/tips-voor-bedrijven-voedselverspilling-aanpakken

3	14	<u>UBC-leden</u> sensibiliseren hun klanten (bedrijven, instellingen) van het belang van bepaalde praktijken die voedselverlies kunnen terugdringen in de keuken en bij de klant door de opmaak van sensibiliserend materiaal (indien mogelijk met feiten en cijfers) en argumentatie en de promotie van dit sensibiliserend materiaal bij hun <u>klanten (2016)</u>	UBC	ontwikkeling en verspreiding sensibiliserend materiaal	2016	in uitvoering	Sommige UBC-leden nemen het beheer van voedselverliezen mee in hun offertes, en laten zelfs de consument zelf sorteren om hen zo te sensibiliseren.	eigen bevraging bij UBC-leden
3	15	<u>Horeca Vlaanderen</u> voert via de Europese koepel een bevraging uit bij horecaverenigingen in de Europese lidstaten om inspiratie op te doen voor de aanpak van <u>voedselverliezen in de horecasector (2015)</u>	Horeca Vlaanderen	Bevraging	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
3	16	<u>Flanders' FOOD</u> inspireert bedrijven op vlak van innovatie en technologie door de organisatie van infodagen, netwerkmomenten, voorstelling van inspirerende cases, sensibiliserende artikels,... en met de oprichting van de themagroep 'Voedselverliezen' binnen het Platform Duurzaamheid, waarbinnen workshops met brainstormsessies aanleiding zullen geven tot concrete <u>acties en projecten</u>	Flanders' FOOD	Bedrijven inspireren	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
3	17	<u>Horeca Vlaanderen, UBC en de Vlaamse overheid (OVAM)</u> moedigen de hoogwaardige valorisatie van voedselafval in de horeca en cateringsector aan.	Horeca Vlaanderen, UBC en de OVAM	hoogwaardige valorisatie voedselafval aanmoedigen	continu	in uitvoering	UBC moedigt haar leden aan om te rapporteren over de totale hoeveelheid gevaloriseerde voedselreststromen. Leden laten weten dat ze meer en meer overstappen naar een meer nauwkeurig monitoringssysteem, zodat ze beter hun voedselverliezen kunnen categoriseren. In samenwerking met Ovam zal de horecasector in 2019-2020 verder gesensibiliseerd worden ter voorbereiding van de verplichting om OBA selectief in te zamelen vanaf 2021. Verplichte sel inz wordt ook meegenomen in de voorbereiding van het nieuwe actieplan. Er zijn verschillende workshops met de stakeholders georganiseerd rond de aankomende verplichting van selectieve inzameling van OBA,	eigen UBC bevraging bij UBC-leden
3	17.1	<u>De Vlaamse overheid (OVAM)</u> communiceert richting horecabedrijven over de mogelijkheden en voordelen van selectieve inzameling, waaronder voedselafval. Er is een samenwerking met Horeca Vlaanderen om op regelmatige basis te communiceren rond selectieve inzameling (start voorjaar 2015). De Vlaamse overheid (OVAM) en UBC bekijken of eenzelfde samenwerking opgestart kan worden <u>met de UBC-leden</u>	OVAM, Horeca Vlaanderen, UB	Communicatiemateriaal	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
3	17.2	<u>De UBC-leden</u> bekijken met hun klanten welke mogelijkheden er zijn (in eerste instantie voor de selectieve inzameling van voedselafval en in tweede instantie voor de valorisatie ervan) en sensibiliseren hen <u>over dit thema</u>	UBC	sensibilisering van de sector	continu	in uitvoering	Zie ook actiepunt 14. De leden laten weten dat er hiervoor geregeld overleg is met hun klanten.	eigen bevraging bij UBC-leden
3	17.3	<u>Horeca Vlaanderen</u> zal in 2015 Febem vragen een calculatortool te ontwikkelen, die ze in 2016-2018 zal promoten naar de horecasector om die te sensibiliseren over de kostprijs van voedselafval en de opportuniteiten van <u>selectieve inzameling</u>	Horeca Vlaanderen, FEBEM	Calculatortool	2016-2018	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
3	17.4	<u>De Vlaamse overheid (OVAM)</u> bekijkt de mogelijkheid om de selectieve inzameling van voedselafval in de horeca en de cateringsector aan te moedigen.	OVAM	Sensibilisatiemateriaal	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	

3	18	De Vlaamse overheid (OVAM) nodigt in 2016 de vertegenwoordigers van de witgoedproducenten/invoerders uit voor overleg. De bedoeling is om te bekijken hoe consumenten geholpen kunnen worden om voeding zo optimaal mogelijk thuis te bewaren en daardoor verspilling in de keuken terug te dringen. Concreet kan het gaan, zowel over technische aanpassingen aan het ontwerp van de koelkast of diepvriezer, als over aanpassingen of wijzigingen van de informatie over het gebruik van een toestel. FEVIA Vlaanderen zal deelnemen aan dat overleg en ook consumentenorganisaties zullen bij het overleg worden betrokken. De actie wordt opgevolgd via het aantal afspraken dat gemaakt wordt met de betrokken	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), Fevia, Consumentenorganisaties	Onderzoek rond bewaren en koelkasten	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
3	19	De Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf) speelt een voortrekkersrol in de grootkeukensector door voedselverlies in de restaurants en catering terug te dringen. Het Agentschap Facilitair Bedrijf heeft de ambitie om voedselverlies in zijn restaurants en catering terug te dringen met 15% tegen 2020.	Het Facilitair Bedrijf	Voedselverliesmeting, communicatie, preventie-acties, introductie selectieve inzameling	2014-2018	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info. Zie ook actie 19.1	
3	19.1	De Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf) organiseert een nieuwe nulmeting in 10 bedrijfsrestaurants en zet bijkomende acties op.	Het Facilitair Bedrijf	Voedselverliesmeting, communicatie, preventie-acties, uitrol selectieve inzameling	2018-continu	in uitvoering	In de week van 4-8 november 2019 werden de voedselverliezen weer gemeten en in kaart gebracht. Nadien volgen de resultaten en bijhorend actieplan, voorzien begin 2020.	https://overheid.vlaanderen.be/facilitair-management/catering/voedselverlies
3	20	De Sociale InnovatieFabriek informeert en sensibiliseert (sociale) ondernemers over sociale innovatie en sociaal ondernemerschap, ontwikkelt mee hun concepten en begeleidt hen richting financiële ondersteuning, onder meer via IWT haalbaarheidsstudies of IWT innovatietrajecten.	Sociale InnovatieFabriek	sociale innovatie en sociaal ondernemerschap stimuleren	continu	in uitvoering	De Fabriek promoot sociaal ondernemende maatschappelijke initiatieven over onder meer voeding via haar eigen reguliere promotiekanalen. Daarnaast adviseert ze media partners waaronder Radio 1 en Knack regelmatig over vernieuwende initiatieven. In 2019 organiseerden ze ook de media-campagne Radicale Vernieuwers met De Standaard waar verschillende sociaal ondernemers zendtijd, reportages of artikels kregen over hun werk, waaronder Fruitler van UCLL.	www.socialeinnovatiefabriek.be ; www.radicalevernieuwers.be en www.destandaard.be/radicalevernieuwers
3	20.1	De Sociale InnovatieFabriek houdt een vinger aan de pols m.b.t. nieuwe initiatieven over voedselverlies en ondersteunt ondernemers bij het uittekenen van een sociaal innovatietraject rond voedselverlies. Waar mogelijk brengt de Sociale InnovatieFabriek verschillende innovatoren en ondernemers samen die voedselverlies aanpakken.	Sociale InnovatieFabriek	Ondersteuning ondernemers	continu	in uitvoering	SIF geeft op vraag en op maat begeleiding van innovatieve concepten: enerzijds life long support van initiatieven die aan het schalen zijn (bv. De Leiding of RoofFood), anderzijds de opstart van nieuwe begeleiding (bv. La Fournia, initiatief rond gezond eten voor mensen in armoede in Vlaams-Brabant, Soepvan de Dag, Beetty, Tuin van Vilvoorde,...). In 2019 werd extra begeleiding gegeven (via Act for Climate) aan onder meer klimaat initiatieven die diensten en producten aanbieden in de voedselsector zoals Billie, Rooffood, Boeren en Buren en Smart Farmers.	https://www.socialeinnovatiefabriek.be/nl/praktijk/klimaat-ondernemers-belgi%C3%AB-zuid-afrika#sthash.lhm9lgoG.dpbs ; https://www.socialeinnovatiefabriek.be/nl/jouw-idee
3	20.2	Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en UBC zijn het aanspreekpunt voor sociaal innovatieve initiatieven rond voedselverlies gericht op hun sector.	Alle ketenpartners	Ketenpartners zijn aanspreekpunt voor Sociaal-innovatieve projecten	continu	in uitvoering	De ketenpartners blijven aanspreekpunt. De Sociale InnovatieFabriek verwijst als open netwerk door naar deze experts voor technische kennis en is omgekeerd ook aanspreekpunt voor de ketenpartners over sociaal ondernemende start-ups of scale-ups.	
3	21	De Vlaamse overheid (Het Facilitair Bedrijf en Departement Kanselarij en Bestuur) stelt binnen het kader van de verduurzaming van overheidsopdrachten modelclausules op rond de preventie van voedselverlies (2015). UBC wordt erbij betrokken. Afstemming wordt voorzien met het federale niveau en de andere gewesten. De Vlaamse overheid zal deze clausules vervolgens integreren in haar bestekken voor cateringsopdrachten en aanbieden aan de	Het Facilitair Bedrijf, Departement Kanselarij en Bestuur	Integratie modelclausules in cateringopdrachten	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info.	

3	22	De Vlaamse overheid (Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin) brengt relevante spelers bijeen om het nut van en de mogelijke samenwerking rond sensibilisering over voedselverliezen specifiek in de welzijns- en zorgsector te verkennen (2016). UBC is aanspreekpunt voor de catering en wordt betrokken in deze actie.	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, UBC	samenwerking rond voedselverlies in de zorgsector + samenwerking stimuleren rond het thema voedselverlies in de welzijnsector	vanaf 2016	uitgevoerd	Het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin werkt verder om te welzijns- en gezondheidssector te sensibiliseren. DWVG doet dit door regelmatig communicatie te versturen en bij te dragen aan studiedagen rond voedselverlies.. Een aantal voorbeelden uit 2019: - Infosessie Zorgbedrijf Kortrijk - artikel jaarverslag - ... Deze actie loopt in 2019 af. In 2020 wordt verder aanpak bekeken i.f.v. de	https://www.departementwvg.be/voedselverlies Beveiligde omgeving (enkel toegankelijk voor geëngageerde organisaties en deelnemers meetweek): http://inloggen.departementwvg.be
3	23	De Vlaamse overheid (OVAM) integreert de preventie van voedselverlies in haar ondersteuning van alle organisatoren van evenementen en feesten, door middel van de Groenevent-campagne, terug te vinden op www.groenevent.be	OVAM	Thema voedselverlies verwerkt in de groenevent-campagne	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
3	64	Vlaamse overheid (Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin) subsidieert het project van de Hogeschool Leuven-Limburg voor de opmaak van een meetinstrument in de woonzorgcentra	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	Sensibiliseren en ondersteunen van de welzijns- en gezondheidssector.	2016-2018	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	https://www.departementwvg.be/sites/default/files/media/documenten/Getuigenis_praktijk_meting_UCLeuven-Limburg.pdf
3	74	Verkennen en initiëren van concrete acties, sensibilisatie rond het thema "brood"	Fevia	kennisuitwisseling	2017-2018	aangepast	Er werden in 2019 geen sectorale acties ondernomen rond brood. Een aantal voedingsbedrijven werken op individuele basis rond het thema. Het thema zal opnieuw opgepikt worden i.k.v. het preventieplan voedselverlies 2021-2025 en werd besproken tijdens de opmaak ervan.	
3	76	Buurtsuper.be moedigt de hoogwaardige valorisatie van voedselafval in de supermarkten aan.	Buurtsuper.be	afvalaudit	2017	in uitvoering	Vandaag worden bijna 7 op 10 supermarkten beheerd door zelfstandige ondernemers. Zij werken door middel van een franchisecontract samen met de gekende commerciële groepen zoals Carrefour, Delhaize, Retail Partners Colruyt,... Deze retail groepen hebben de laatste jaren hard ingezet om voedselverspilling te vermijden (zie ook de rapportering van Comeos). De beleidsinitiatieven worden vooral door de centrales van deze franchisegevers uitgezet en opgevolgd door de aangesloten franchisenemers. Buurtsuper.be van haar kant heeft afgelopen jaar in al haar media veel aandacht besteed aan initiatieven zoals bijvoorbeeld 'To Good To Go'. Door middel van praktijkgetuigenissen van zelfstandige supermarkttuitbaters is het de bedoeling om alle leden te sensibiliseren en inspireren	
3	78	Food Waste Award	FoodWIN, OVAM	wedstrijd, prijsuitreiking	2018	uitgevoerd	The Food Waste Awards werden op 2 april 2019 in Brussel voor de derde keer uitgereikt. De prijzen belonen de beste ideeën om voedselverlies tegen te gaan in verschillende categorieën: grootkeukens, voedingsbedrijven, voedselverlies changemakers, lokale besturen en horeca, catering en events.	http://foodwasteawards.be
3	79	Zero Food Waste Flanders	FoodWIN, Departement Buitenlandse Zaken	FoodWIN organiseert de komende jaren een aantal Food Waste Challenges. Dat zijn innovatietrajecten om oplossingen voor reststromen te vinden.	vanaf 2017	in uitvoering	FoodWIN organiseerde een Food Waste Challenge rond voedselverlies bij festivals en een Challenge over voedselverlies bij evenementen. Via 2 Food Waste Hackathons (Hack Belgium en Action Lab Enactus) werd innovatie gestimuleerd rond voedselverlies. Hieruit resulteerde 1 nieuw voedselverliesbedrijf (sauveur) dat reeds actief is. Daarnaast organiseerde FoodWIN 4 inspiratiesessies voor lokale overheden en 1 voor grootkeukens om actie te ondernemen tegen voedselverlies, waarop verschillende stakeholders zich hebben geëngageerd tot acties tegen voedselverspilling in bepaalde thema's. Er werden 7 videos gemaakt over voedselverlies en er werden 2 factsheets gepubliceerd.	https://zerofoodwaste.vlaanderen/
3	95	FoodWIN onderhoudt een internationaal netwerk en verspreidt informatie over het voedselverlies	FoodWIN	informatieverspreiding	continu	in uitvoering	FoodWIN bereikte ongeveer 100000 people met kennis over voedselverlies, ongeveer via 7 videos, 3 factsheets, 2 campagnes, 32 presentaties, 33 meldingen in de pers en online communicatie.	www.foodwin.org
B. Bedrijven stimuleren tot engagement								

3	24	Horeca Vlaanderen ontwerpt in het voorjaar van 2015 een checklist waarbij horecaondernemingen praktische tips en tricks krijgen aangereikt om voedselverlies te reduceren. Horeca Vlaanderen koppelt de checklist aan de vraag om een engagement aan te gaan (een onderschrijven van de engagementsverklaring op maat van de horecabedrijven) en stemt af met de Vlaamse overheid.	Horeca Vlaanderen	Checklist, Chef's charter	2015 + 2017	in uitvoering	www.nofoodtowaste.be is nog steeds actief.	www.nofoodtowaste.be
3	25	Boerenbond ontwerpt tegen eind 2015 een checklist waarbij landbouwers praktische tips en tricks krijgen aangereikt om voedselverlies te reduceren. Boerenbond koppelt de checklist aan de vraag om een engagement aan te gaan (een onderschrijven van de engagementsverklaring op maat van de landbouwbedrijven) en stemt af met de Vlaamse overheid.	Boerenbond	Checklist	2015	aangepast	Binnen de sectorvakgroepen akkerbouw en groenten van Boerenbond wordt de discussie verder op continue wijze gevoerd; landbouwers willen immers de door hen geproduceerde producten maximaal valoriseren.	
3	26	Boerenbond, FEVIA Vlaanderen en Comeos Vlaanderen zetten goede voorbeelden in de kijker (bv. via awards, verkiezingen, enz.). Dit kan een eigen initiatief zijn of dat van een stakeholder of partner uit de keten.	Boerenbond, Fevia, Comeos	Goede voorbeelden in kijker	continu	in uitvoering	Comeos Vlaanderen heeft in oktober 2019 een studie gepubliceerd over de toestand en evolutie van onverkochte levensmiddelen in de retailsector (2015-2018). Dit motiveert de leden om verder te gaan met hun engagement. Anderzijds werd er geregeld gecommuniceerd over symposia die georganiseerd werden door partners (cf. actiepunt 12.1) . In maart 2019 werd de Food Heroes Award uitgereikt gedurende een show op de CFIA Expo in Rennes. De winnaars van deze award kwamen aan bod in het wekelijkse tijdschrift Boer&Tuinder van Boerenbond. Fevia organiseert jaarlijks een wedstrijd voor studenten, waarbij teams van studenten uit hoger en secundair onderwijs een innovatief en duurzaam voedingsproduct moeten ontwikkelen. Deze wedstrijd gaat door onder de naam Food At Work Student Awards. In de editie van 2019 kwamen naar goede gewoonte opnieuw veel producten aan bod waarbij reststromen uit de voedingsindustrie werden aangewend vb. op basis van draf of op basis van misvormde groenten (vb. de winnaar Strativeg, een groentegebaseerde bladerdeeg). Aan de wedstrijd en de winnende teams/producten wordt de nodige aandacht gegeven bij de voedingsbedrijven en bij de media. De prijsuitreiking was dit jaar gekoppeld aan een nieuw Food Forward event met interactieve sessies rond onder meer de aanwending van draf en fruitreststromen. Het event werd georganiseerd in samenwerking met Flanders' Food, Wageningen Alimento en het opgevoert 100 deelnemers	https://static.comeos.be/Study_food_waste_retail_2015-2018_NL.docx
3	27	Vlaamse overheid (Toerisme Vlaanderen) en Bond Beter Leefmilieu streven ernaar om het thema voedselverspilling te integreren in het Green Key-programma.	Toerisme Vlaanderen, Bond Beter Leefmilieu	Bijeenkomsten werkgroep 'restaurants' van Groene sleutel Vlaanderen	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
4		Personeel opleiden om voedselverliezen te voorkomen						
4	28	IPV (nu Alimento) (opleidingscentrum van en voor de voedingsindustrie) zorgt voor een permanent opleidingsaanbod met aandacht voor voedselverlies voor werknemers uit de voedingsindustrie. Hiervoor wordt volgens een getrapte aanpak gewerkt	IPV (nu Alimento)	Vormingsaanbod; doorwerking getrapte aanpak	continu	in uitvoering	Zie actie 28.3	
4	28.1	Prominente doorverwijzing op de IPV-website naar meerdere bestaande opleidingen die kunnen bijdragen tot reductie van voedselverliezen, vanaf eind 2014 tot minstens eind 2015.	IPV (nu Alimento)	Doorverwijzing prominent aanwezig op website	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	

4	28.2	FEVIA Vlaanderen gaat in 2015 na welke bijkomende opleidingen nuttig zouden zijn om op te nemen in het permanent aanbod van IPV, onder meer op basis van de ervaringen in het NIB-project 'Voedselverlies'. IPV zoekt in 2015-2016 lesgevers om de eventuele hiaten in het beschikbare opleidingsaanbod op te vullen.	Fevia, IPV (nu Alimento)	bijkomende opleidingen, bijkomende lesgevers	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
4	28.3	IPV gaat samen met de lesgevers van de bestaande opleidingen na hoe het aspect voedselverlies meer belicht kan worden in het bestaande opleidingsaanbod (2015-2016).	IPV (nu Alimento)	Extra belichten in bestaande opleidingen	2016	in uitvoering	In 2019 werd met 4 Alimento-lesgevers overlegd met de bedoeling om ook in 2019 meer aandacht te geven aan 'reductie van voedselverlies' in het bestaande opleidingsaanbod (en nieuwe opleidingen), ook op het evenement 'Packcontact' (april 2019) een verpakingsbeurs te kortrijk.	
4	29	IPV zet goede praktijkvoorbeelden van werkplekleren in de kijker. IPV biedt werkplekleren aan in de vorm van BLITS – Begeleid Leren In Teams. Het is gebleken dat deze aanpak aantoonbare resultaten levert, ook op het vlak van voedselverlies. De bedoeling van de promotie is om andere bedrijven te inspireren en te tonen hoe goed geïnformeerde en bewuste werknemers de voedselverliezen kunnen terugdringen op de productievloer. De actie wordt opgevolgd door het aantal praktijkvoorbeelden dat in de kijker geplaatst wordt. De actie is vanaf 2014 van start gegaan en gaat door zolang er nieuwe praktijkvoorbeelden beschikbaar zijn.	IPV (nu Alimento)	Best practices in de kijker	continu	in uitvoering	Doorlopend worden goede praktijken in de kijker gezet,	
4	30	Horeca Vlaanderen overlegt met Horeca Vorming Vlaanderen om vanaf september 2016 de preventie van voedselverliezen te integreren in alle voedselgerelateerde horeca-opleidingen. Om deze actie te monitoren kan gekeken worden naar de beschikbare opleidingen en de vermeldingen van voedselverlies binnen de bestaande opleidingen. Daarnaast kan ook de effectieve deelname aan de diverse lessenspakketten opgevolgd worden.	Horeca Vlaanderen	Integratie in opleidingen	2016	in uitvoering	In Horeca Academie komt (de checklist tegen) voedselverlies aan bod in de opleiding foodcostberekening en de startersopleiding. In 2019 namen 196 deelnemers van 164 bedrijven (verspreid over 4 opleidingen foodcostberekening en 11 startersopleidingen) deel aan deze opleidingen.	
4	31	Boerenbond ontwikkelt een vormingspakket voor landbouwbedrijven en integreert dit vanaf 2016 in haar vormingsaanbod voor landbouwers.	Boerenbond	Vormingspakket	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
4	32	Comeos moedigt haar leden aan om de preventie van Voedselverlies in de interne opleidingen te integreren.	Comeos	Incentives	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
4	33	UBC moedigt haar leden aan om de preventie van voedselverlies in de interne opleidingen te integreren.	UBC	Incentives	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
5		Consumenten sensibiliseren, inspireren en engageren rond voedselverlies						
		A. Samen communiceren tegen voedselverlies						
5	34	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) communiceert naar de burger rond het thema. Bestaande overheidsinitiatieven (bv. website rond voedselverlies, factsheet met consumentencijfers,...) worden onderhouden en verder uitgebouwd. Waar leemtes worden gedetecteerd wordt de mogelijkheid van nieuwe initiatieven onderzocht. Indien mogelijk stelt zij de communicatie-initiatieven van de verschillende partners (overheid, ketenpartners, stakeholders,...) maximaal op elkaar af, zodat deze gestroomlijnd en versterkt worden.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Communiceren naar de burger	continu	in uitvoering	Er werden in 2019 geen nieuwe initiatieven opgezet. Consumentenluik van de website www.voedselverlies.be werd in 2018 geüpdatet.	http://www.voedselverlies.be/wat-je-thuis-kan-doen

5	35.1	Horeca Vlaanderen informeert haar leden hoe ze correct de 'doggybag' of het 'restorestje' kunnen introduceren als de leden die ter beschikking willen stellen aan hun klanten.	Horeca Vlaanderen	Richtlijnen FAVV bij gebruik restorestje	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
5	35.2	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) hanteert en promoot de richtlijnen, opgesteld door FAVV, voor de consument over het correcte gebruik van de 'doggybag' of het 'restorestje'. Horeca Vlaanderen en de consumentenorganisaties worden hierbij betrokken.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Info voedselveiligheid Doggy Bag promoten	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
5	36	Comeos moedigt haar leden aan om acties te ondernemen richting de consument om voedselverlies te vermijden. Comeos-leden zetten eigen sensibiliseringsinitiatieven verder om voedselverspilling bij de consument te verminderen. Dat kan op verschillende niveaus en op verschillende wijzen. De leden rapporteren jaarlijks over deze initiatieven aan Comeos.	Comeos en leden	Sensibiliseringsinitiatieven	continu	in uitvoering	Comeos doet jaarlijks een navraag bij de leden over hun gevoerde acties tegen voedselverlies. Een aantal van deze acties zijn te vinden op de website voedselverlies.be	Voor 2018: http://www.voedselverlies.be/portfolio-ketenroadmap-voedselverlies-voorbeelden-2018
5	37	VLAM neemt de preventie van voedselverlies mee in haar communicatie als onderliggende boodschap, daar waar het relevant is. VLAM en de Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) stemmen hierover af (2015).	VLAM	Integratie in campagnes	2015	uitgevoerd	In het decembernummer 2018 van NICE werd een artikel in de reeks "Gezond eten, zo kan het ook - Op weg naar minder voedselverspilling" gepubliceerd samen met een tool "Hoe verspil ik minder voedsel," en een infografiek "Op naar minder voedselverlies". Deze publicaties zijn continue en vrij te raadplegen op www.nice-info.be . Ook de artikels om voedselverlies tegen te gaan zijn vrij en continue te raadplegen op www.lekkervanbijons.be .	https://www.nice-info.be/zoeken?search=voedselverlies https://www.lekkervanbijons.be/search/article?s=voedselverlies
5	38	VLAM voert de campagne 'VIS, very important selection, vers gevist door onze vissers' uit, in samenwerking met de NorthSeaChefs. De campagne heeft als doel om vissoorten onder de aandacht te brengen die door onze vissers aangevoerd worden, vaak ook als bijvangst. Op die manier wil men de consument laten kennis maken met minder bekende vissoorten. In overleg met de sector bepaalt VLAM telkens een 'vis van de maand', rekening houdend met de kwaliteit, de seizoenen, de aanvoer in de vismijnen en de initiatieven inzake duurzaamheid in de sector.	VLAM	Campagne VIS	continu	uitgevoerd	In 2019 werd wijting als vis van het jaar verkozen. Er wordt niet gericht gevist op wijting en is, afhankelijk van de periode en gebied, hoofdzakelijk bijvangst bij de visserij op tong en pladijs. Het is belangrijk wijting te promoten om deze bijvangst, vaak onbenut, een extra meerwaarde te geven en zo het verlies te beperken. Tijdens het persevent 'vis van het jaar' werd de vis extra in de kijker gezet voor de Belgische pers. Daarnaast werden promotiefolders met recepten verstuurd naar de klein- en groothandel. Tijdens horeca expo streden horecaprofessionals voor de titel 'viskok van het jaar' door het beste gerecht met wijting klaar te maken. Ook werd er in 2019 maandelijks een vis gepromoot als 'vis van de maand' rekening houdend met de seizoenen en quota. Vaak ging het ook om bijvangst. Elke maand kregen de klein- en groothandel folders met recepten die eveneens beschikbaar zijn op www.lekkervanbijons.be . Aansluitend werden deze recepten ook gepubliceerd in verscheidene printmedia dooruit 2019.	https://www.lekkervanbijons.be/vis
5	39	De Vlaamse overheid (OVAM) onderzoekt de mogelijkheden van nieuwe media om te communiceren naar de consument (2015-2016).	OVAM	Onderzoek	2016	uitgevoerd	De website staat online. De teksten op de ovam website zijn up to date gemaakt.	www.koelkastinorde.be
5	40	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) bekijkt de mogelijkheden om kennis, attitude en gedrag van de consument over voedselverlies te monitoren. De consumentenorganisaties worden hierbij betrokken.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), Consumentenorganisaties	Kennis, attitude en gedrag van de consument monitorren.	continu	in uitvoering	In juni 2019 publiceerde het Departement Omgeving het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens'. Dit dossier vat de belangrijkste inzichten en de best beschikbare cijfers over voedselverlies bij Vlaamse huishoudens samen. Het is gebaseerd op de in 2018 gepubliceerde studie en internationaal onderzoek en inzichten. Het dossier werd geïllustreerd met aantrekkelijke infographics. Het dossier en de gepubliceerde cijfers werden door verschillende media en organisaties opgepikt en gecommuniceerd.	http://www.voedselverlies.be/studie-huishoudens

5	61	De Belgische consumentenorganisaties peilden in 2016 bij 1697 Vlamingen, Brusselaars en Walen naar het belang dat ze hechten aan voedselverspilling.	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties peilden bij 1697 Vlamingen, Brusselaars en Walen naar het belang dat ze hechten aan voedselverspilling, waarom ze voedsel weggooiden en wat ze doen om voedselverspilling thuis te voorkomen.	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
5	62	Campagne voedselverlies en koelkasten	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu departement Omgeving), Recupel, Fee, de Belgische consumentenorganisaties	In navolging van het project "Koelkasten en voedselverlies" werken Recupel, FEE en de Vlaamse overheid een campagne uit die zal communiceren over de mogelijkheden om voedselverlies te voorkomen door het goed gebruik van de koelkast.	2016	uitgevoerd	De website blijft online. Zo werden de resultaten van het recent consumentenonderzoek in Nederland en Vlaanderen geïntegreerd in de rubriek "expert talk".	www.koelkastinorde.be
5	89	Voedselverspilling stad Gent	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties formuleren een voorstel ivm 'Hoe voedselverspilling binnen Gentse gezinnen effectief terugdringen?'	2019	uitgevoerd	Stad Gent uit het voornemen om - in het kader van Gent en Garde - na het hervredelen van voeding ook de preventie van verspilling binnen gezinnen aan te pakken. De Belgische consumentenorganisaties formuleren een onderbouwde aanbeveling.	
5	90	Actualisering aanbevelingen rapport 'Supermarkten en voedselverspilling' (Buurman, 2013)	De Belgische consumentenorganisaties, Comeos	De aanbevelingen van Buurman (2013) ivm supermarkten en voedselverspilling geactualiseerd	2019	uitgevoerd	Het rapport 'supermarkten en voedselverspilling' (Buurman, 2013) omvat aanbevelingen die vooruitlopen op het VIL-rapport (2018) Fresh Food logistics, de aanbevelingen uit het Buurman-rapport worden geactualiseerd in overleg met sectorfederatie Comeos.	
B. De jeugd inspireren								
5	41	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) coördineert acties rond het thema naar de jeugd. Door het gericht samenbrengen van verschillende stakeholders uit de onderwijswereld, de jeugdsector en de relevante ketenpartners worden initiatieven ontwikkeld om voedselverlies in de leefwereld van de jongeren (schoolcontext, vrije tijd,...) te beperken, en streven we er naar om het thema duurzaam te integreren in de bestaande curricula.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Initiatieven voor jongeren ontwikkelen en het thema integreren in de curricula.	continu	in uitvoering	De weet-, meet- en doeboekjes die voortkwamen uit de studie 'Interventies op schoolniveau uitwerken en uitvoeren rond het thema voedselverlies, gebruik makende van de bestaande kadermethodieken rond gezonde voeding op school en milieuzorg op school' werden omgevormd tot educatieve pakketten 'Kostbare Kost' voor 3 verschillende doelgroepen: kleuter, basis en secundair. MOS neemt dit thema verder op in de begeleidingen op maat. MOS West-Vlaanderen werkte in samenwerking met Rikolto een piloot lerend netwerk rond duurzame voeding uit. Dit met de bedoeling om in een later tijdstip in alle provincies zo een lerend netwerk op te starten en leerkrachten en directies te ondersteunen om duurzame voeding een vaste plek in het schoolbeleid te geven. In 2019 zijn de eerste stappen gezet in Vlaams Brabant. In Gent en Leuven werden School Food Councils opgericht waarbij steden en gemeenten samen met MOS-begeleiders en partners duurzame voeding proberen te verankeren in de visie van de steden.	https://www.klascement.net/favorieten/14692/58318/
5	42	Boerenbond bekijkt samen met Plattelandsklassen hoe de aandacht voor voedselverliezen in zijn educatieve programma's kan worden geïntegreerd (2016).	Boerenbond	Pakketten en programma's waar thema in verwerkt is	2016	uitgevoerd	In de educatieve programma's van Plattelandsklassen is de aandacht voor voedselverliezen geïntegreerd.	Bijvoorbeeld: http://www.plattelandsklassen.be/system/files/educatief-material-files/Handleiding%20gidsen%20Trouwepad.pdf

5	43	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) bekijkt de mogelijkheid om educatieve acties rond voedselverlies op te zetten in het kader van het Europese schoolfruit- en schoolmelk-programma (2015).	Departement Landbouw en Visserij	educatieve acties rond voedselverlies opzetten in het kader van het Europese schoolfruit en schoolmelkprogramma	continu	in uitvoering	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info Binnen de stuurgroep van Oog voor Lekkers wordt bekeken in hoeverre we het educatief materiaal Kostbare Kost in de kijker kunnen zetten in een van onze nieuwsbrieven in SJ2019-2020	https://www.vlaanderen.be/publicaties/kostbare-kost-ga-samen-met-de-leerlingen-en-het-schoolteam-aan-de-slag-voor-minder-
5	67	Leerlijn voeding VIGEZ (Vlaams Instituut Gezond Leven)	De Belgische consumentenorganisaties	De Belgische consumentenorganisaties geven input om het luik voedselverspilling binnen de leerlijn voeding opgemaakt	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
5	88	Project Restjesredders voor het Meetjesland	Natuurpunt en Partners Meetjesland, FoodWIN, met steun van het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO)	De Belgische consumentenorganisaties geven input om het project 'Restjesredders'.			Het meerjarenproject restjesredders Meetjesland organiseert acties tegen voedselverlies bij gezinnen, scholen en landbouwers uit het Meetjesland. Bij elk van deze acties worden burgers en middenveldorganisaties uit het Meetjesland actief betrokken.	www.restjesredders.be
C. Burgers betrekken								
5	44	De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) wil door samenwerking met verschillende partners burgers mobiliseren rond het thema. Door in te zetten op sociale interactie verhoogt de kans dat de burger zijn actuele voedingsgewoonten kritisch bevroegt en verandert. Dat kan slechts slagen door ook een beroep te doen op externe partners. We denken hierbij bv. aan verenigingen en lokale overheden. Bestaande en toekomstige initiatieven worden in kaart gebracht en waar mogelijk ondersteund. Zinnige samenwerkingsverbanden worden gestimuleerd.	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Samenwerking met externe partners stimuleren en burgers mobiliseren.	continu	in uitvoering	Voor de publicatie van het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens' werd feedback gevraagd aan verschillende middenveldorganisaties, lokale besturen en kennisinstellingen (Boerenbond, Comeos, FAVV, Fevia, FoodWIN, Horeca Vlaanderen, MIROM, NICE, OVAM, Stad Gent, UGent (Faculteit Bio-ingenieurwetenschappen, Onderzoekseenheid Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering), Vlaams Instituut Gezond Leven, VVSG, Wageningen University & Research en WRAP UK). Op 23 mei 2019 werden de resultaten van de Vlaamse studie en het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens' samen met een reflectie van internationale experts (WRAP UK en Wageningen	www.voedselverlies.be
5	45	Boerenbond werkt samen met partners om burgers te sensibiliseren.	Boerenbond	Sensibilisatiemateriaal en -initiatieven	continu	in uitvoering	Boerenbond en Landelijke Gilden boden opnieuw voorlichtingsvergaderingen aan rond het thema voedselverlies.	https://www.landelijkegilde.be/informerendossiers/voedselverspilling
5	45.1	Boerenbond en Landelijke Gilden werken samen, ondersteunen en nemen deel aan acties van andere keten- en middenveldpartners om consumenten te sensibiliseren (bv. Feeding the 5000, debatavonden...).	Boerenbond	Acties van derden	continu	in uitvoering	Boerenbond overlegt op regelmatige basis met Fevia en Comeos omtrent het reduceren van voedselverliezen	
5	45.2	Boerenbond biedt, in samenwerking met de Vlaamse overheid (OVAM) en Vlaco vzw, de leden van de Landelijke Gilden een pakket vorming en voorlichting aan, gericht op sensibilisering, preventie van voedselverlies, verwerking van overschotten en aandacht voor voedselverliezen in het Zuiden (i.s.m. Trias).	Boerenbond	Vormingspakket	continu	in uitvoering	Boerenbond en Landelijke Gilden boden opnieuw voorlichtingsvergaderingen aan rond het thema voedselverlies. Er bestaat een samenwerking tussen de Open Tuinen van Landelijke Gilden en Vlaco rond thuiscomposteren. Zodoende worden voedselverliezen gecomposteerd en gebruikt als bodemmateriaal in plaats van weggegooid.	
5	45.3	Boerenbond sensibiliseert Landelijke Gilden, KVLV (nadruk op deeleconomie), Agra en andere landbouworganisaties.	Boerenbond	engagement van partnerorganisaties	continu	in uitvoering	Continue via overleg- en voorlichtingsvergaderingen	
5	68	Sterrenbanket Kortrijk	De Belgische consumentenorganisaties	Gezinsbond Kortrijk neemt deel aan het derde sterrenbanket georganiseerd door stad Kortrijk	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
5	69	Food Waste Battle Kortrijk	De Belgische consumentenorganisaties	Gezinsbond Kortrijk organiseert samen met OCMW en stad Kortrijk en IMOG een food waste Battle	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	

5	77	Project 'Terroir'	Eatmosphere	Het project Terroir brengt de voedingsproducten, de makers en de gebruikers van voeding en het voedselerfgoed samen. Het pakt de voedseloverschotten aan door ze te gebruiken in vier eenheden, die elkaar wederzijds beïnvloeden. In het Open Food Lab worden de voedseloverschotten onderzocht en ontwikkeld tot producten. Die worden rechtstreeks gedeeld en getest bij een breed publiek in het Brusselse restaurant Mary Pop-in. Het Community centrum legt contact tussen alle partijen die voeding als gemeenschappelijke factor hebben. Dat creëert bewustzijn en verbondenheid. En het Education centrum leidt mensen op met workshops over duurzamere en betere voeding, en brengt de kennis over.	2018-2019	in uitvoering	De missie van Eatmosphere is om voedseloverschotten te vermijden, en als dat dan toch niet gelukt is, om ze te herwaarderen. Mensen worden bewust gemaakt van die verspilling, en de overschotten worden gerecupereerd. Het project Terroir brengt de voedingsproducten, de makers en de gebruikers van voeding en het voedselerfgoed samen. Het pakt de voedseloverschotten aan door ze te gebruiken in vier eenheden, die elkaar wederzijds beïnvloeden. In het Open Food Lab worden de voedseloverschotten onderzocht en ontwikkeld tot producten. Die worden rechtstreeks gedeeld en getest bij een breed publiek in het Brusselse restaurant met de naam Mary Pop-in. Het Community centrum legt contact tussen alle partijen die voeding als gemeenschappelijke factor hebben. Dat creëert bewustzijn en verbondenheid. En het Education centrum leidt mensen op met workshops over duurzamere en betere voeding, en brengt de kennis over.	https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail/terroir
6		Nieuwe samenwerkingsmodellen tussen reguliere en sociale economie						
6	46.1	De Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding financiert het project "Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen" (2015-2017) om innovatieve samenwerkingen te realiseren tussen de sociale en reguliere economie	Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
6	46.2	Komosie voert het project "Hefboomprojecten maken gezonde voeding bereikbaar voor iedereen" (2015-2017) uit in samenwerking met relevante partners.	Komosie	Meer sociale organisaties maken gebruik van voedseloverschotten van veilingen en supermarkten.	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
				De operationele samenwerking uittesten in meerdere (pilot)projecten.	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
				De begeleiding van regionale of stedelijke samenwerkingsverbanden.	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
				Sociale tewerkstelling wordt gecreëerd doorheen deze activiteiten.	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	

				Onderzoeken van de mogelijkheden voor duurzame continuering van deze activiteiten.	vanaf 2018	in uitvoering	Herwin (collectief van sociale circulaire ondernemers waar Komosie in is opgegaan) zet zich verder in om de mogelijkheden voor duurzame continuering van deze activiteiten te verzekeren. Het overleg met de betrokken distributieplatformen is hiervoor van start gegaan. Op vlak van verwerking van overschotten ondersteunden en coördineerden we in 2019 vooral de sociale economie bedrijven bij de uitvoering van het proefproject van POD MI voor een sociale aanbesteding voor (verse) soep o.b.v. groente-overschotten i.k.v. het FEAD. Dit is een zeer interessant en innovatief projectproject vanuit oogpunt van sociaal én gezond aan de slag gaan met voedseloverschotten. Deze overheidsopdracht werd gegund aan Trabajo Arbeidskansen vzw met in onderaanneming Komosie en 6 andere sociale economie bedrijven die de soep o.b.v. groente-overschotten hebben geproduceerd en geleverd. Uit dit proefproject zijn heel wat lessen te leren voor toekomstige activiteiten.	https://www.herwin.be/
6	46.3	<u>Comeos Vlaanderen</u> is het aanspreekpunt voor de realisatie van het hefboomproject "Samenwerking met supermarkt" (2015-2017).	Comeos Vlaanderen	hefboomproject samenwerking met supermarkt	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
6	46.4	<u>Boerenbond</u> ondersteunt de realisatie van het hefboomproject "Samenwerking met veiling" (2015-2017).	Boerenbond	hefboomproejct samenwerking met veiling	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
6	46.5	<u>De Vlaamse Regering</u> bepleit bij de federale overheid de mogelijkheid om de steun van het Fonds voor Europese hulp aan de meest behoeftigen (federaal geregeld) mee in te zetten voor acties/hefboomprojecten van organisaties in de sociale economie rond voedseloverschotten.	Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding, Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	overleg		in uitvoering	Status quo	
6	47.1	<u>De Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding</u> financiert het project "Distributief model voor gezonde voeding. Hefboom voor sociale activering" (2014-2016).	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
6	47.2	<u>RIMO</u> voert het project "Distributief model voor gezonde voeding. Hefboom voor sociale activering" (2014-2016) uit in samenwerking met relevante partners.	RIMO	Project distributief model	2016	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	
6	48	Onder coördinatie van de <u>Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding</u> worden opportuniteiten voor samenwerking rond sociaal aan de slag gaan met voedselverlies verkend en opgevolgd (2015-2019). Dit bouwt voort op het overleg, getrokken door Komosie, met onder meer Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC, Horeca Vlaanderen en Unizo. Ook andere relevante partners worden erbij betrokken: Netwerk tegen Armoede, Sociale Kruideniers Vlaanderen, Voedselbanken, vrijwilligersorganisaties, sociale restaurants, samenlevingsopbouw, Binnen dit overleg worden bovenvermelde projecten opgevolgd, maar is ook ruimte voor andere initiatieven.	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, alle ketenpartners	overleg	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	

6	70	De restjesfabriek	KOMOSIE	De restjesfabriek is een project van KOMOSIE i.s.m. partners Vives Hogeschool en maatwerkbedrijven Werkspoor vzw en De Winning Maatwerk vzw met de steun van de Sociale innovatiefabriek i.s.m. het Agentschap Innoveren en Ondernemen van de Vlaamse overheid en van de Nationale Loterij	2016-2018	in uitvoering	<p>Het project 'Restjesfabriek' liep af eind maart 2018. KOMOSIE werkte o.a. de toolbox 'Foodsavers-Restjesfabriek' af en organiseerde op 25/1/2018 een lanceringsevent voor deze Toolbox. De Winning produceert nu lekkere nieuwe producten op basis van bierdrif en oesterzwamsteeltjes.</p> <p>Het project wordt wel verder gezet binnen het nieuwe project 'Voedselreststromen circulair' van KOMOSIE (nu HERWIN). Dit wordt gesteund door Minister van Omgeving Schauvliege die het goedgekeurde binnen de Open Call Circulaire Stad en Ondernemen van Vlaanderen Circulair. Het project stimuleert om aan de slag te gaan met voedselreststromen om nieuwe lekkere producten te maken waarbij werk wordt gecreëerd voor mensen die verder van de arbeidsmarkt staan. We voorzien trajecten voor overschotten van een supermarktketen en van reststromen van landbouwbedrijven of voedselverwerkende bedrijven. Het is de bedoeling om 3 pilootprojecten op te starten die lopen van eind 2018 tot eind 2019. Dit project loopt nu op het einde en geeft ook een aantal lessen voor het verder verwerken van</p>	https://foodsavers.be/voedselreststromen-circulair/
6	75	Project 'Circulair aan de slag met voedseloverschotten en nevenstromen'	KOMOSIE	In dit project gaan Foodsavers-bedrijven in de sociale of reguliere economie aan de slag om nieuwe lekkere producten te maken o.b.v. overschotten van een supermarktketen en o.b.v. nevenstromen van landbouwbedrijven of voedselverwerkende bedrijven.	2018-2019	in uitvoering	<p>In dit project maken foodsaversbedrijven lekkere producten met overschotten van een supermarktketen en met de nevenstromen van landbouw- of voedselverwerkende bedrijven.</p> <p>Voedselverliezen hergebruiken is maatschappelijk en economisch relevant. Het behoort tot de beste opties voor waardebehoud, en is een van de meest kostenefficiënte methodes om de CO2-uitstoot te verminderen.</p> <p>De deelnemers aan het project krijgen een demonstratie van het modelconcept van De Restjesfabriek. Deze innovatieve samenwerking tussen sociale-economiebedrijven en reguliere bedrijven creëert een meerwaarde door de sociale tewerkstelling. Experts van de Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie (KOMOSIE), van CONSOMMATION DURABLE/DUURZAME CONSUMPTIE (CODUCO) en van VIVES Hogeschool helpen om hiervoor nieuwe businessmodellen in cocreatie te ontwikkelen en in de praktijk te testen in een pilootproject.</p>	https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail/komosie
7		Het schenken van voedseloverschotten promoten en faciliteren						
7	49.1	De Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding en de federale overheid financieren de ontwikkeling van de interactieve web-applicatie (vanaf 2015).	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, Vlaamse minister bevoegd voor Armoedebestrijding	Financiering	2014	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
7	49.2	Komosie ontwikkelt de interactieve web-applicatie en betreft hierbij de ketenpartners. Midden 2015 is de web-applicatie operationeel.	Komosie	Een online platform ontwikkelen, lanceren en onderhouden dat het schenken van voedseloverschotten vergemakkelijkt	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2018 voor meer info	www.schenkingsbeurs.be
7	49.3	Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen informeren hun leden over de web-applicatie en leveren een inhoudelijke bijdrage aan de verdere ontwikkeling van de web-applicatie (2015).	Boerenbond, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen	web-applicatie ondersteunen	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
7	50	Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood.	Boerenbond	Promotiematerialen en -kanalen	continu	in uitvoering	Vanuit haar sociaal engagement promoot Boerenbond samen met de partners uit de keten, het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties zoals onder meer de voedselbanken. Deze schenkingen gebeuren op grote schaal via de veilingen.	

7	50	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood .	Fevia	Promotiematerialen en -kanalen	continu	in uitvoering	Fevia is in overleg met de Voedselbanken rond een stimulatie van goede schenkingspraktijken bij voedingsbedrijven.	
7	50	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood.	Comeos	Promotiematerialen en -kanalen	continu	in uitvoering	Comeos heeft haar brochure "Schenken van Voedseloverschotten" up to date gebracht.	https://static.comeos.be/Brochure_NL_3.pdf
7	50	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood .	UBC	Promotiematerialen en -kanalen	continu	in uitvoering	UBC-leden kunnen ook de brochure "Schenken van Voedseloverschotten" gebruiken.	
7	50	<u>Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, UBC en Horeca Vlaanderen</u> promoten bij hun leden het schenken van voedseloverschotten aan sociale organisaties om ze te laten doorstromen naar mensen in nood .	Horeca Vlaanderen	Promotiematerialen en -kanalen	continu	in uitvoering	status quo	
7	51	<u>FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen</u> en de Vlaamse overheid bundelen de krachten met andere organisaties om het vrijwillig wegschenken van voedingsproducten te stimuleren in de strijd tegen voedselverlies. De vorige federale regering heeft het mogelijk gemaakt om de btw bij het gratis wegschenken van voedingsproducten terug te vorderen onder één specifieke regeling. Meer bepaald kan de btw teruggevorderd worden voor schenkingen aan erkende Voedselbanken, onder bepaalde voorwaarden. Schenkingen zouden nog meer gestimuleerd kunnen worden als er een uitbreiding zou komen van dergelijke fiscale maatregelen (bv. ook voor schenkingen aan andere voedselhulporganisaties). Concreet zal de vraag officieel worden voorgelegd aan de betrokken federale minister en desgevallend zullen de concrete modaliteiten met de overheidsdiensten besproken worden.	Fevia, Comeos, Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin	voedselschenkingen stimuleren, overleg	continu	in uitvoering	Sinds 2013 is er geen btw verschuldigd wanneer het gaat om voedseloverschotten die producenten en distributiebedrijven schenken aan voedselbanken van de Belgische Federatie van Voedselbanken. Die uitzondering wordt toegepast als deze goederen gratis worden verdeeld onder behoeftigen in België. Ook de schenking van voedseloverschotten aan lokale besturen en erkende caritatieve instellingen komen in aanmerking. Sinds 16 mei 2019 is ook het verstrekken voor liefdadigheidsdoeleinden van "levensnoodzakelijke niet-voedingsmiddelen" niet langer een "levering ten bezwarende titel" en is die handeling vrij van btw.	

7	71	Kwaliteitsnaam 'Foodsavers'	KOMOSIE	Met deze nieuwe sterke naam en een nieuw logo wil de sector zijn activiteiten en diensten meer zichtbaarheid geven en meer cohesie krijgen binnen de sector. Foodsavers zijn professioneel werkende organisaties en medewerkers die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten of nevenstromen. Foodsavers willen vermijden dat voedseloverschotten op de afvalberg belanden of laagwaardig worden gevaloriseerd. Ze doen inspanningen om werk te creëren of te behouden voor kansengroepen en ze in te zetten waar mogelijk. Er is ook aandacht voor andere sociale meerwaarden, zoals het verbeteren van de toegang tot kwalitatieve voeding aan mensen in armoede.	vanaf 2017	in uitvoering	KOMOSIE ondersteunde (kandidaat)Foodsavers in hun activiteiten en bij het gebruik van de naam/logo Foodsavers. KOMOSIE beheert en promoot o.a. de website www.foodsavers.be . In het kader van de fusie (tussen KOMOSIE en STG) is dit gedeelte van de activiteiten op een laag pitje gebracht tot duidelijk is hoe dit kadert binnen de vernieuwde werking van Herwin.	www.foodsavers.be
7	72	Expertisepunt sociaal aan de slag met voedseloverschotten	KOMOSIE (nu Herwin)	KOMOSIE treedt sinds 2014 op als expertisepunt en aanspreekpunt voor lokale besturen, sociale economie organisaties die sociaal aan de slag met voedseloverschotten willen gaan.	2017	in uitvoering	In dit kader vervult KOMOSIE (nu Herwin) met steun van de Vlaamse overheid een 6-tal opdrachten: 1) Aanspreekpunt en expertisepunt zijn voor organisaties en lokale besturen die aan de slag willen gaan met voedseloverschotten en halfjaarlijks een infosessie Welkom in de sector Foodsavers organiseren. Dit is gebeurd. 2) Het organiseren van een 4 Lerende Netwerken voor organisaties die al aan de slag zijn. Dit is ook gebeurd 3) Klankbord t.a.v. dep. WVG, kabinet Homans en andere Vlaamse overheden voor aanbevelingen obv de ervaringen en knelpunten van het werkveld. De knelpunten worden doorgegeven - actief betrokken bij uitwerking preventieplan voedselverlies 2021-2025 4) Ondersteuning van het online platform Schenkingsbeurs met als streefdoel 75 à 100 schenkers . Er zijn momenteel 113 schenkers ingeschreven in de SB - het gaat om occasionele schenkers die zeer onregelmatig schenken en sommigen schenken één keer en dan lange tijd niet meer. Er komen wel zeer geregeld nieuwe schenkers bij. Daarnaast zijn intussen alle geïntegreerde winkels van de Carrefour ook ingeschreven in de SB als systematische schenker. 5) Ondersteuning van de sensibilisering t.a.v. partners en t.a.v. het ruimere publiek.Dit gaat vooral over het maken van publiciteit. 6) De initiatieven stimuleren zich in te bedden in het lokaal armoedebestrijdingsbeleid en de link te leggen met het lokaal bestuur. Via LN regie van lokale besturen, maar ook door bespreken visie van DP.	https://foodsavers.be/

7	71	Kwaliteitsnaam 'Foodsavers'	KOMOSIE	Met deze nieuwe sterke naam en een nieuw logo wil de sector zijn activiteiten en diensten meer zichtbaarheid geven en meer cohesie krijgen binnen de sector. Foodsavers zijn professioneel werkende organisaties en medewerkers die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten of nevenstromen. Foodsavers willen vermijden dat voedseloverschotten op de afvalberg belanden of laagwaardig worden gevaloriseerd. Ze doen inspanningen om werk te creëren of te behouden voor kansengroepen en ze in te zetten waar mogelijk. Er is ook aandacht voor andere sociale meerwaarden, zoals het verbeteren van de toegang tot kwalitatieve voeding aan mensen in armoede.	2017	in uitvoering	KOMOSIE ondersteunde (kandidaat)Foodsavers in hun activiteiten en bij het gebruik van de naam/logo Foodsavers. KOMOSIE beheert en promoot o.a. de website www.foodsavers.be . In het kader van de fusie (tussen KOMOSIE en STG) is dit gedeelte van de activiteiten op een laag pitje gebracht tot duidelijk is hoe dit kadert binnen de vernieuwde werking van Herwin.	www.foodsavers.be
7	83	Comeos Vlaanderen en UBC bekijken hoe voedselscheningen efficiënter kunnen gebeuren en informeren de leden hierover.	Comeos Vlaanderen, UBC	Sensibilisering en uitdelen van informatie	continu	in uitvoering	Comeos heeft haar brochure "Schenken van Voedseloverschotten" up to date gebracht en op 16/10/2019 gepubliceerd. Tevens heeft Comeos een studie gepubliceerd over de preventie en valorisatie van levensmiddelen in de retail sector.	https://www.comeos.be/en/gagement/64796/Samen-tegen-voedselverlies

7	87	Promoten van de EU food donation Guidelines in België en stakeholdersdialoog bevorderen om het schenken van voedseloverschotten te verhogen/verbeteren.	KOMOSIE vzw	KOMOSIE is aangeduid als 'country expert' voor België in het Europese project 'Food redistribution in the EU'. Het project loopt over 3 jaren (2018 - 2020) en onder leiding van Ecorys en universiteit Wageningen. Het verloopt in 4 fasen (waarvan de 2 eerste gepland zijn in 2018): 1) de regelgeving m.b.t. het schenken van overschotten is in kaart gebracht en geanalyseerd (mede door Komosie). 2) de spelers/actoren op het terrein zijn in kaart gebracht via uitgebreide bevraging via interviews (7 voor België), relevante personen en zijn contactgegevens zijn verzameld en geplande events in de toekomst zijn opgesteld (door KOMOSIE) 3) de EU food donation guidelines promoten en stakeholdersdialoog bevorderen om het schenken van voedseloverschotten te	2020	in uitvoering	Europees project onder leiding van Ecosyr en Universiteit Wageningen waarin Herwin de opdracht in België uitvoert. Momenteel heeft het project enig vertraging t.o.v. de oorspronkelijke planning en zijn de volgende stappen onduidelijk.	
7	97	FLAVOUR (Food Surplus and Labour, The Valorisation of Underused resources) is een Europees project rond voedseloverschotten en tewerkstelling met 10 partners onder leiding van Herwin.	Herwin	Europees project van Interreg 2 Zeeën, Fonds voor Europese Regionale Ontwikkeling: 1. Promoten van distributieplatformen die voedsel surplus herverdelen naar mensen in armoede 2. Promoten van verwerkingseenheden/bedrijfsjes die voedseloverschotten een langer leven geven 3. Uittesten van een arbeids- en coachingstraject om mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt, de kans te geven werkervaring op te doen.	2019-2022	in uitvoering	Het Flavour project startte in januari 2019 en zit momenteel in een onderzoeksfase. FLAVOUR gaat na hoe een sociaal innovatief businessmodel dat streeft naar een efficiënte en effectieve dienstverlening rond voedseloverschotten, eruit ziet en ondersteund kan worden. Belangrijk hierbij is dat dit jobs creëert en de tewerkstellingsmogelijkheden voor mensen die ver van de reguliere arbeidsmarkt staan, vergroot.	https://www.herwin.be/news-blog/flavour
8		Onderzoek ondersteunt keten en overheid						

8	52	Flanders' FOOD, het innovatieplatform van de voedingsindustrie, heeft voor 4 jaar (2014 tot eind 2017), een themagroep Voedselverliezen opgericht binnen het Platform Duurzaamheid.	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten, uitwisselingsmomenten, tools	2015-2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
8	52.1	Flanders' FOOD werkt binnen de themagroep Voedselverliezen vraaggedreven wetenschappelijk technologische onderzoeksprojecten in de voedingsindustrie uit. De bedoeling is om wetenschappelijk/technologisch antwoorden te bieden op oorzaken van voedselverlies bij agrovoedingsbedrijven en daarmee te streven naar een hogere procesefficiëntie ('world class production'). Vragen en opportuniteiten tot projecten zullen voornamelijk uit de materialen scan voortvloeien. De landbouwsector zal betrokken worden bij sectoroverschrijdende onderzoeksprojecten. Als indicator voor deze actie wordt het aantal opgezette acties/projecten beschouwd.	Flanders' FOOD	Onderzoeksprojecten	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
8	52.2	De Themagroep Voedselverliezen zal ook ingezet worden voor kennisuitwisseling rond het thema binnen de sector door activiteiten te organiseren zoals infodagen, netwerking, voorstelling van inspirerende cases.	Flanders' FOOD	Kennisuitwisselingsmomenten of tools	continu	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
8	52.3	Comeos Vlaanderen organiseert in 2015 een overleg met Flanders' FOOD om samenwerkings-mogelijkheden tussen het innovatieplatform van de voedingsindustrie en de distributiesector te onderzoeken. Als dat overleg tot een positieve conclusie leidt, zal Comeos Vlaanderen, samen met Flanders' FOOD en/of FEVIA Vlaanderen verdere stappen bepalen.	Comeos, Flanders' Food, Fevia	Overleg omtrent samenwerking	2015	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2016 voor meer info	
8	53.1-2	Boerenbond onderzoekt welke innovaties de landbouwer kunnen helpen in de preventie van de voedselverliezen op het landbouwbedrijf in relatie tot de keten.	Boerenbond	Opgezette initiatieven door BB, Steunpunt Hoeveproducten of Innovatiesteunpunten	continu	in uitvoering	Het interreg-project FoodfromFood, waarin de valorisatie van plantaardige reststromen worden onderzocht, liep verder in 2019. Binnen FoodfromFood werden een 4-tal nieuwe trajecten opgestart rond de valorisatie van plantaardige reststromen. Het Innovatiesteunpunt van Boerenbond en Landelijke Gilden is in 2019 opnieuw een traject gestart met landbouwers binnen het project Food Heroes, namelijk "Van Concept tot Markt" waarbinnen gefocust wordt op het vermarkten van de producten obv reststromen.	
8	53.3	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) gebruikt de onderzoeks-resultaten om bestaande ondersteuning van de landbouwsector bij te sturen om voedselverliesinnovaties te faciliteren.	Departement Landbouw en Visserij	valoriseren resultaten initiatieven BB/steunpunt hoeveproducten en innovatiesteunpunt naar beleid toe	continu	in uitvoering	De VLIF-steun innovatie en VLIF-steun agrovoeding (zie ook actie 3) staan open voor alle voedselverliesinnovaties. Hiervoor is geen ex ante beoordeling van innovaties noodzakelijk. Voor de reguliere VLIF-steun aan land- en tuinbouwbedrijven kunnen om de drie maanden innovaties toegevoegd worden aan de lijst. Onderzoekinstellingen kunnen concrete technologische innovaties toepasbaar op het niveau van het landbouwbedrijf steeds aan VLIF (departement Landbouw en Visserij) melden voor opname op de lijst.	
8	54	De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij) onderzoekt in samenwerking met de versketen de impact van cosmetische kwaliteitseisen op voedselverlies en valorisatie.	Departement Landbouw en Visserij, Boerenbond, Comeos, Fevia, Fresh Trade Belgium, Flanders's Food	*problematiek cosmetische kwaliteitseisen is in kaart gebracht *stakeholders zijn daarin betrokken *Handelingsperspectieven voor de verschillende spelers zijn geformuleerd. * FF gaat aan de slag met eventuele voor industrie relevante uitkomsten	2016	in uitvoering	Eind november 2019 werd in Genève op de UNECE de definitieve versie van de code van goede praktijken doorheen de groente- en fruitsector voorgesteld en goedgekeurd. Vanaf begin 2020 zullen al de operatoren hiermee aan de slag kunnen gaan. De verschillende lidstaten werden opgeroepen om ruchtbaarheid te geven aan dit document in hun respectievelijke afzetketens. Binnen 1 à 2 jaar zou een evaluatie volgen. Daarnaast werd ook een meetmodel aangereikt en een beleidsoverzicht opgemaakt.	https://www.unece.org/trade/agr/unece-foodlosschallenge.html

8	55	De Vlaamse overheid (ILVO) onderzoekt de preventie van voedselverliezen en de optimale valorisatie van reststromen uit land- en tuinbouw en visserij (2015-2020). Het doel van deze onderzoeksprojecten is de ontwikkeling van praktisch en economisch haalbare, geïntegreerde valorisatieroutes, gedragen door de sector, én mikkend op duurzame meerwaardecreatie	Departement Landbouw en Visserij, ILVO	Diverse onderzoeksresultaten	continu	in uitvoering	Zie actie 3	
8	73	Bijdrage aan Europese studie rond datumaanduiding	Fevia		2017	uitgevoerd	Zie tabblad Rapportage 2017 voor meer info	
8	81	Bijdrage aan Europese werkzaamheden rond voedselverlies	Fevia		2018	in uitvoering	Medewerking aan studies rond voedselverlies op Europees niveau, via of door FoodDrinkEurope, de Europese federatie van de voedingsindustrie.	
8	82	Boerenbond neemt deel aan Europese initiatieven om voedselverliezen in land- en tuinbouw in Europese context te reduceren	Boerenbond			in uitvoering	In de Werkgroep Foodstuffs van Copa-Cogeca wordt de nodige aandacht besteed aan het thema voedselverliezen. Boerenbond neemt actief deel aan deze werkgroepvergaderingen. Daarnaast participeerde het Innovatiesteunpunt van Boerenbond en Landelijke Gilden in de EIP-Agri Focus Group: "Food loss on the Farm". De papers moeten wel nog gepubliceerd worden.	https://issuu.com/copa-cogeca/docs/da_18_5768 en https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/focusgroups/reducing-food-loss-farm
8	86	Onderzoeksproject Terafood	Flanders' FOOD	Het doel van dit interreg-project is een compacte en goedkope sensor te ontwikkelen die de kwaliteit van een verpakt voedingsproduct kan detecteren zonder de verpakking te openen. Dit zorgt voor langere houdbaarheid en minder voedselverspilling	2017-2020	in uitvoering	Onderzoeksproject is lopende.	https://www.flandersfood.com/projecten/terafood

8	92	Flanders Food zet onderzoeken op naar valorisatie van neventsromen en reduceren van voedselverliezen in primaire sector en voedingsindustrie	Flanders' FOOD	DEMETER - Resource efficiency optimisation of 2nd class vegetables via biorefinery solutions to improve sustainability in the agrifood chain and climate change resilience - Demeter project onderzoekt nieuwe valorisatie pathways om de grondstof efficiëntie in de agrovoedingsketen te verhogen via 4 gedefinieerde valorisatieroutes voor groenten nevenstromen die momenteel een netto verlies zijn voor groentetelers en eerste transformatiebedrijven. de valorisatie pathways zijn: hoge kwaliteitssappen; bulk sappen; cracken van pulp en sappen; soep productie. In het project ontvangen 2 Vlaamse bedrijven fondsen via Vlaio bedrijfstrajecten voor een onderzoeksproject. er zijn nog 3 Franse onderzoekspartners en een bedrijf betrokken die in Frankrijk fondsen ontvangen	2020-2021	in opstartfase	Het projectdossier werd ingediend bij FACCE en VLAIO en werd goedgekeurd. De voorbereidingen voor de opstart van het project in januari 2020 zijn bezig.	
8	93	Flanders Food zet onderzoeken op naar valorisatie van neventsromen en reduceren van voedselverliezen in primaire sector en voedingsindustrie	Flanders' FOOD	OPTIBERRY targets innovative processing and biorefinery/extraction concepts to food prototypes and (non)-food ingredients for sustainable use of berry biomass available, especially the non-premium fruit. The project will result high added value (non)-food applications to process or market the non-premium class fruit of raspberry, strawberry and blackberry (Figure 1). This valorisation will result in a more resilient berry supply chain, creating a secure and long-lasting sustainable relationship between the berry grower and its potential customers.		in opstartfase	Het projectdossier werd ingediend bij FACCE en VLAIO en werd goedgekeurd. De voorbereidingen voor de opstart van het project in maart 2020 zijn bezig.	

9		Meten is weten, voor bedrijf en beleid					
9	56	De Vlaamse overheid en de ketenpartners maken gezamenlijk afspraken over de monitoring tegen eind 2015. <u>De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij)</u> coördineert in 2016 de opmaak van een monitoringsrapport over voedselverlies in Vlaanderen op basis van bijdragen van de ketenpartners.	Departement Landbouw en Visserij, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen, Buurtsuper.be, OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Monitoringsrapport	2017	in uitvoering	Een nieuw monitoringsrapport, gepubliceerd medio 2019, biedt inzicht in de efficiëntie waarmee de agrovoedingsketen omgaat met voedselgrondstoffen in 2017. Het betreft een vervolgmeting van de nulmeting in 2015. Het rapport bevat cijfergegevens voor de schakels visserij, veilingen, voedingsindustrie, retail en huishoudens. Voor landbouw, horeca en catering zijn geen tussentijdse data beschikbaar. In 2020, het laatste werkingsjaar van de Ketenroadmap Voedselverlies, zal een eindmeting worden uitgevoerd in de ghele agrovoedingsketen . www.voedselverlies.be/monitor
9	57	De Vlaamse overheid en de ketenpartners leveren cijfers aan voor de monitoring.	Departement Landbouw en Visserij, Fevia, Comeos, UBC, Horeca Vlaanderen, Buurtsuper.be, OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving)	Monitoringsrapport	continu	in uitvoering	Zie actie 56 www.voedselverlies.be/monitor
10		Lokale overheden sensibiliseren, inspireren en engageren					
10	63	Om de doelstellingen op vlak van het tegengaan van voedselverliezen tegen te gaan, kan samenwerking met lokale besturen zinvol zijn. Op lokaal niveau zijn bv. organisaties actief die zich bezighouden met de verschillende aspecten van voedsel. Ze combineren aandacht voor duurzaamheid en afvalpreventie met initiatieven om voedsel te herverdelen en lokaal te produceren. Om de samenwerking met lokale partners vorm te geven wordt een nieuw actieprogramma 10 opgesteld. Hierbinnen staat de oprichting van een Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies centraal. Hiermee worden lokale besturen ondersteund en gestimuleerd bij het regisseren of coördineren van een beleid rond voedselverlies. Het netwerk wordt getrokken door de <u>Vlaamse overheid (OVAM en Departement Leefmilieu, Natuur en Energie)</u> . Partners zijn de Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten (VVSG), de Vlaamse Compostorganisatie (VLACO) en de Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie (KOMOSIE). Het netwerk is complementair aan <u>de Lerende Netwerken die Komosie al organiseert rond het</u>	OVAM, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (nu Departement Omgeving), VVSG, VLACO, KOMOSIE	Vlaams Netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies	continu	in uitvoering	Het netwerk lokale besturen tegen voedselverlies heeft in 2019 3 workshops georganiseerd rond het thema voedselverlies en lokale voedselstrategieën. http://www.voedselverlies.be/voor-professionals#Lokale-overheden
10	96	<u>FoodWIN</u> ondersteunt lokale overheden en grootkeukens in de strijd tegen voedselverlies.	FoodWIN	ondersteuning	continu	in uitvoering	FoodWin ondersteunde actief 8 lokale overheden en 13 grootkeukens in hun strijd tegen voedselverlies via het opzetten van een strategie of acties. Via inspiratiesessies (actienummer 79) en presentaties bereikten we 80 lokale overheden en 150 grootkeukens.