



SAMENLEVINGSOPBOUW
Gent



Dossier VOEDSELVERSPILLING

‘Toegang tot gezonde voeding voor iedereen’

1 INTRODUCTIE

Sociale Kruideniers Gent vzw

Sociale Kruideniers Gent vzw is opgericht eind 2013 en wordt ondersteund door Samenlevingsopbouw Gent vzw. In 2020 wil de vzw zelfstandig functioneren. Op termijn wil Sociale Kruideniers Gent vzw op verschillende plaatsen in Gent sociale kruideniers uitbouwen.

De sociale kruidenier is een buurtwinkel die een basisaanbod aan voeding, onderhouds – en verzorgingsproducten verkoopt aan mensen met een beperkt inkomen. Iedereen is echter welkom in de ontmoetingsruimte van de winkel en om de zelf gemaakte producten van ‘Rabot op je bord’ te kopen. Wij verkopen deze producten aan een prijs die 30% goedkoper is dan de laagste marktprijs. Fruit en groenten zijn zelfs 70% goedkoper dan de marktprijs. Mensen met een beperkt inkomen kunnen aanspraak maken op dit sociaal tarief, na een sociaal onderzoek door OCWM Gent, CAW Oost-Vlaanderen, Straathoekwerk of Kind en Gezin.

De winkel voldoet aan de kwaliteitscriteria die vereist worden van een sociale kruidenier (zie bijlage).

De sociale kruidenier is echter meer dan enkel een winkel. De werking is gestoeld op 5 pijlers:

- 1) Een **basisaanbod** van gezonde voedingsproducten en verzorgings-, -en onderhoudsproducten verkopen aan een sociaal tarief
- 2) Zorgen voor de **reductie van voedseloverschotten**
- 3) Een **ontmoetingsplaats** zijn waar we mensen in armoede als volwaardige partners actief betrekken bij **armoedebestrijding**
- 4) Mensen in armoede volwaardig laten **participeren** als partner in de werking van de sociale kruidenier
- 5) Aanbieden van **arbeidstrajecten** in de vorm van vrijwilligerswerk en sociale tewerkstelling

Rabot op je bord

Rabot op je bord is een concrete uitwerking van de tweede pijler van de vzw. ‘Rabot op je bord’ is organisch gegroeid van een experimentele kookactiviteit (start juni 2013) tot de semiprofessionele productie van vegetarische producten. Kwalitatieve groenten –en fruitoverschotten van de sociale kruidenier en de oogst van stadsakker De Site worden herwaardeerd en terug op de markt gebracht aan een sociale en een solidaire prijs. De verwerking van de producten gebeurt door een team van vrijwilligers met een sterker of zwakker sociaal profiel. We hechten veel belang aan het gezondheidsaspect en kiezen ervoor om enkel groenten en fruit te verwerken en dit zonder toegevoegde chemische bewaarmiddelen.

De producten van Rabot op je bord zijn te koop in de sociale kruidenier en via de webshop.

In een notendop staat Rabot op je bord voor:

KORTE KETEN – De producten worden gemaakt met de oogst van de stadsakker op De Site.

DUURZAAM – Groenten en fruit die niet verkocht worden in de sociale kruidenier worden herwerkt tot nieuwe producten. Niets gaat verloren.

GEZOND – Zonder bewaarmiddelen en met een laag suikergehalte, vegetarisch en hoofdzakelijk biologisch.

TWERKSTELLING OP MAAT – Vrijwilligers, mensen uit arbeidszorg, art.60,... staan in voor de bereiding van de producten. Op termijn willen we ook medewerkers binnen de lokale

diensteneconomie aanwerven.

SOLIDAIR – Een deel van de producten wordt verkocht aan marktprijs, een deel aan een lagere prijs voor mensen met een beperkt inkomen. De opbrengst gaat naar de werking van de sociale kruidenier.

Rabot op je bord wil graag uitbreiden tot een professionele keuken waarbij werknemers via sociale tewerkstelling een vaste lijn aan seizoensgebonden producten produceren. Deze worden dan verkocht aan particulieren (via depots) of bedrijven met een MVO-karakter in Gent. Naast deze productie blijven de experimentele kookactiviteiten bestaan, waarbij vrijwilligers creatief aan de slag kunnen met voedseloverschotten. Deze activiteiten zijn een experimenteel labo voor de ontwikkeling van nieuwe producten.

Groepswerking

Een sociale kruidenier kan niet bestaan zonder armoede structureel te bestrijden. (zie visie). Daarom gaan we aan de slag met klanten en vrijwilligers van de sociale kruidenier rond thema's die voor hen van maatschappelijk belang zijn. We streven hierbij naar een sociaal gecorrigeerd beleid met specifieke aandacht voor maatschappelijke kwetsbare groepen.

De groepswerking van de sociale kruidenier werd opgericht in 2011 en heeft sindsdien gewerkt rond verschillende thema's: verkiezingen 2012, verkiezingen 2014, menswaardig inkomen en noodhulp. De groep varieert per thema en is telkens samengesteld uit een divers aantal deelnemers (gepensioneerden, invaliden, werklozen en werkenden aan laag loon) met verschillende leeftijdscategorieën en nationaliteiten.

Met de opstart van Rabot op je bord kwam het thema voedselverspilling in het vizier van de groepswerking. Er is veel verontwaardiging over de grote omvang van voedselverspilling, zeker in combinatie met het stijgende aantal mensen dat in armoede leeft en geen voldoende inkomen heeft om (gezonde) voeding te kopen.

In maart 2014 schreven we mee aan de visietekst 'Voedselverlies, een grote uitdaging die Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw mee wil aanpakken'. De visietekst werd op verschillende lokale en bovenlokale fora besproken. (zie visietekst)

Van 2014 tot heden werkten we aan visievorming en aanbevelingen gericht aan het lokale beleid omtrent het thema 'voedselverspilling' in het kader van structurele armoedebestrijding. Een groot aantal deelnemers van de groepswerking is ook vrijwilliger van 'Rabot op je bord'. De koppeling met de praktijk is een extra meerwaarde gebleken voor het ontwikkelen van beleidsaanbevelingen.

De groep heeft zich toegelegd op het beleid dat Stad Gent sinds 2 jaar voert met 'Gent en garde' en op het onderzoekproject 'Structureel aan de slag met voedseloverschotten', uitgevoerd door KOMOSIE in opdracht van Stad en OCMW Gent.

Wij hopen dat de beleidsvoorstellen en opmerkingen een wezenlijke bijdrage leveren aan het verder uitbouwen van het (duurzaamheids- en armoede)beleid van Stad en OCMW Gent.

2 BELEIDSVOORSTELLEN

**Toegang tot gezonde voeding
garanderen voor iedereen!**

Via 'Gent en garde' voert Stad Gent een beleid gericht op lokale en duurzame voedselsystemen.

'Gent en garde' werkt rond 5 doelstellingen:

- 1) Een meer zichtbare en kortere voedselketen
- 2) Duurzamere voedselproductie en-consumptie
- 3) Sterkere sociale meerwaarde rond voedselinitiatieven
- 4) Voedselafval terugdringen
- 5) Voedselafval maximaal hergebruiken als grondstof

'Rabot op je bord' heeft linken met de doelstellingen 1 t.e.m. 4 . Onze groepswerking formuleerde voor deze doelstellingen een aantal voorstellen en aanbevelingen. De **beleidsvoorstellen** krijgen telkens een verwijzing naar de doelstelling van 'Gent en garde'.

- **Beleidsvoorstel 1: 'Korte keten initiatieven op maat van maatschappelijk kwetsbare groepen' (1,2 en 3)**

We vinden het erg positief dat Stad Gent korte keten initiatieven ondersteunt en met elkaar tracht te verbinden door samenwerking tussen de initiatieven te stimuleren. Toch merken we op dat korte keten initiatieven vaak hoogdrempelig zijn en dat kwetsbare Gentenaars hun weg niet vinden naar deze initiatieven. Enkele voorbeelden: de Voedselteams vragen instappeld , de prijzen van de producten zijn te hoog voor mensen met een laag inkomen , zelfoogst boerderijen vragen om een aandeel aan te kopen en dit kunnen mensen met een beperkt inkomen niet voorfinancieren ook al hebben ze hier interesse voor.

Toch zien wij het doel van deze initiatieven (eerlijk loon voor de boer / educatie / ontmoeting) als een erg positief gegeven. Maar ze zijn vaak gericht naar de goed bemiddelde Gentenaar die dit zich kan veroorloven. Anderzijds zien we ook initiatieven zoals De Site in de Rabotwijk die zich ook richten naar de buurt maar dit doen met specifieke aandacht voor maatschappelijk kwetsbare groepen. Dit laagdrempelig korte keten initiatief heeft haar positieve effect op de buurt en haar buurtbewoners van allerlei sociale achtergrond al voldoende bewezen.

Onze aanbeveling:

Wij pleiten ervoor dat Stad Gent laagdrempelige korte keten initiatieven waar ook maatschappelijke kwetsbare mensen aan kunnen deelnemen, mee ondersteunt en verduurzaamt en dit in verschillende wijken op grondgebied Gent.

Gronden in het bezit van Stad of OCMW Gent kunnen aangewend worden om stadslandbouw in te richten gericht naar de buurt en met activiteiten die voor elke Gentenaar toegankelijk zijn (vrij van hoge instappelden).

- **Beleidsvoorstel 2: Sensibiliseren rond vermijden van voedseloverschotten via Gentse stadsscholen (4)**

Stad Gent zet in op het verduurzamen van de schoolmaaltijden. Ze wil dit doen door via de eigen aanbestedingen de voeding lokaal aan te kopen en zo duurzame voeding op te schalen. Ze hoopt hierbij andere scholen, ziekenhuizen en bedrijven te stimuleren om haar voorbeeld te volgen.

Onze aanbeveling:

Daaraan gekoppeld willen we dat er ingezet wordt op het verder sensibiliseren van de leerlingen en schoolpersoneel in scholen. Dit kan gebeuren door onder andere het ontwikkelen en aanbieden van workshops, lesmateriaal of projecten op schoolniveau waarbij voedselverspilling ook wordt tegengegaan in de keuken van de scholen of bij de cateraars van scholen. Op deze manier worden leerlingen geïnformeerd en ‘wakker geschud’ over de omvang van voedselverlies, maar kan er ook gedragsverandering ontstaan. Leerlingen nemen de informatie mee naar huis en kunnen dit overbrengen op hun ouders waardoor er in de gezinnen minder voeding verloren gaat.

- **Beleidsvoorstel 3:**

a) Sensibiliseren rond vermijden van voedseloverschotten bij consumenten (4)

Stad Gent wil inzetten op educatie van Gentenaars door hen bewuster inkopen te laten doen en voedsel optimaal te bewaren en te verwerken. Dit kan via het organiseren van workshops en het ontwikkelen van educatief materiaal (bv. rond fermenteren).

Ook hier kan educatief materiaal ontwikkeld worden voor scholen zodat elke leerling deze informatie mee krijgt.

Onze aanbeveling:

Zorg ervoor dat workshops en educatief materiaal ook op maat zijn van maatschappelijk kwetsbare groepen. Workshops verwerkingstechnieken van voedselrestjes zijn ‘hip’ en bereiken vaak enkel de middenklasse (bv. via DOK). Mensen in armoede zijn nochtans een goede actor in het mee uitdenken van de inhoud van workshops aangezien ze vaak uit noodzaak voeding moeten ‘recycleren’ wegens een gebrek aan voldoende inkomen. Werk daarom met hen samen om workshops vorm te geven.

Zorg er ook voor dat de uitnodiging voor de workshops de kwetsbare groepen bereikt. Dit kan door samen te werken met sociale organisaties die kwetsbare groepen bereiken, zoals bijvoorbeeld KRAS-diensten, sociale kruideniers en restaurants, buurtdiensten of andere sociale organisaties en door de informatie buurtgericht te verspreiden.

Tot slot is het belangrijk om de workshops te richten op iedereen, zowel burgers met een zwak als een sterk profiel, zodat mensen met verschillende achtergronden elkaar kunnen ontmoeten. Een idee is om voor de inschrijvingen te werken met een 2-prijzen beleid waarbij kwetsbare groepen een lager tarief betalen. Dit kan ook gekoppeld worden aan de UitPAS.

- **b) Toegang tot betaalbare, duurzame en gezonde voeding voor iedereen via workshops of kookactiviteiten (1,2 en 3)**

Stad Gent wil dat de toegang tot duurzame voeding ook betaalbare voeding dient te zijn. Ze willen dit onder andere doen door workshops te organiseren (bv. via EVA vzw) rond betaalbaar vegetarisch koken en door het aanbieden van duurzame schoolmaaltijden (zie beleidsvoorstel 2).

Onze aanbeveling:

Ook hier pleiten we ervoor dat mensen in armoede betrokken worden in de uitwerking van workshops of nieuwe initiatieven die de toegang tot duurzame en betaalbare voeding mogelijk maken. Maar al te vaak merken we dat workshops niet aangepast zijn aan mensen met een beperkt inkomen doordat de gebruikte ingrediënten te duur zijn of er een grote hoeveelheid aan kookmaterialen nodig zijn om een gezond gerecht te maken. Vooraf of tijdens de kookworkshop kan daarom samen met de groep gezocht worden naar goedkopere, maar nog steeds gezonde alternatieve ingrediënten en aangepast materiaal. (bv. vegetarische burgers met rijst of couscous i.p.v. quinoa).

Kookworkshops dienen ook steeds voorzien te zijn van educatief materiaal en een lijst met toegankelijke korte keten initiatieven in de buurt waar deelnemers terecht kunnen.

Ook hier pleiten we ervoor dat workshops een gemengd publiek bereiken zodat netwerken tussen de deelnemers kunnen gelegd worden en dit versterkend kan werken.

- **Beleidsvoorstel 4: Stadsakkers verhogen het gemeenschapsgevoel en kunnen gekoppeld worden aan educatieve workshops (1,2,3,4)**

Stad Gent zet in op buurtmoestuinen, samentuinen en deeltuinen. Omwille van het tekort aan groene ruimte in de stad, zijn dit positieve projecten die mensen individueel met elkaar in contact brengen, maar ook ruileconomie stimuleren.

Onze aanbeveling:

Een gemeenschappelijke stadsakker zorgt ervoor dat mensen met elkaar in contact komen, maar ook dat het gemeenschapsgevoel gestimuleerd wordt. Gewassen die geteeld worden kunnen deels verkocht worden aan de buurtbewoners, maar ook deels geschonken of verkocht worden aan een symbolische prijs aan sociale organisaties in de buurt (zie voorbeeld wijk Rabot). Op deze manier helpt iedereen in de buurt mee om toegang tot gezonde voeding voor iedereen toegankelijk te maken. Daaraan gekoppeld kunnen workshops op de stadsakker gegeven worden omtrent het tegengaan van voedselverspilling en het herverwerken van voeding. We vragen dat stad Gent vooral inzet op die projecten in de publieke ruimtes die het gemeenschapsgevoel stimuleren, veeleer dan op projecten die gericht zijn op het individu.

- **Beleidsvoorstel 5: Inzetten op 'Gleaning' (3,4)**

'Gleaning' is een term die overgewaaid is vanuit Engeland en geïntroduceerd werd door Tristram Stuard, activist die strijdt tegen de globale voedselverspilling. Een 'gleaning netwerk' is een netwerk van vrijwilligers dat ervoor zorgt dat gewassen op de velden niet verloren gaan door ze gezamenlijk te 'oogsten' op de velden van de boeren (met toestemming van de boer). Gewassen blijven soms achter op de velden omdat ze

bijvoorbeeld de standaard normen of afmetingen niet halen die nodig zijn voor de verkoop in de supermarkten.

Onze aanbeveling:

Stad Gent kan een 'gleaning netwerk' mee faciliteren door een vrijwilligersbestand aan te leggen en vrijwilligers op te roepen telkens er een groot aantal gewassen kan gered worden in Gent en omgeving. Dit kan gekoppeld worden aan het distributie platform dat opgericht zal worden om voedseloverschotten te distribueren naar sociale organisaties. Er dienen wel goede afspraken gemaakt te worden met de boeren zodat er een constructieve samenwerking kan ontstaan en velden geen schade oplopen. Op deze manier worden nog meer voedseloverschotten gered van de vuilbak ten bate van kwetsbare groepen.

Inspiratie: <http://feedbackglobal.org/food-waste-scandal/>

• **Beleidsvoorstel 6: Btw-vrijstelling voor het doneren van voedseloverschotten (4)**

Supermarkten kunnen opteren voor een btw-vrijstelling op producten die ze wegschenken. Deze vrijstelling is gekoppeld aan een aantal voorwaarden.

- De geschenken producten moeten gratis verdeeld worden door de sociale organisaties, ook als ze verwerkt worden in maaltijden.
- De organisaties dienen lid te zijn van de Voedselbanken of moeten een overeenkomst hebben met het lokale bestuur of OCMW.

Momenteel is het dus niet mogelijk om een handelingskost door te rekenen voor de geschenken goederen van supermarkten die aanspraak willen maken op de btw-vrijstelling. Het is voor sociale kruideniers bijgevolg onmogelijk om een kleine prijs te vragen aan hun klanten voor de ontvangen voedseloverschotten. Het gratis wegschenken van producten past niet in de visie en werking van de sociale kruidenier. Het is daarom niet mogelijk voor een sociale kruidenier om producten te ontvangen die weggeschenken werden door de supermarkten (die aanspraak willen maken op de btw-vrijstelling). Ook de verkoop van herwerkte producten – zoals Rabot op je bord – is niet toegestaan. Hierdoor moet de sociale kruidenier vaak voedseloverschotten weigeren.

Onze aanbeveling:

We dringen erop aan dat Stad en OCMW Gent op federaal niveau mee pleit voor een uitbreiding van de voorwaarden van de btw-vrijstelling voor supermarkten op geschenken goederen. In eerste instantie dat de verdeling 'als zodanig' er wordt uitgehaald zodat verwerking mogelijk wordt en ten tweede dat het mogelijk wordt een onkostenvergoeding te vragen voor de handelingskosten die het gebruik van voedseloverschotten met zich meebrengt (zie verder 'structureel aan de slag met voedseloverschotten in Gent'-door KOMOSIE).

Om deze eis kracht bij te zetten vragen wij dat Stad Gent/OCMW Gent de brief mee ondertekent die KOMOSIE in het voorjaar 2016 zal sturen aan de minister van financiën. In deze brief zal nogmaals de vraag gesteld worden naar een uitbreiding in de btw-vrijstelling regel. We vragen zelfs aan Stad Gent/OCMW Gent dat ze zelf gaan aankloppen bij de

minister van financiën en deze uitbreiding zelf bepleiten. Hoe meer partijen deze uitbreiding aanklaarten, hoe sterker het signaal naar de federale overheid.

Sterker nog, we willen dat stad Gent mee bepleit dat sociale organisaties een kleine prijs kunnen vragen aan hun doelgroep voor het verkopen van deze kwalitatieve voedseloverschotten (bv. een bepaald percentage van de oorspronkelijke kostprijs). Dit past in een emancipatorische visie van armoedebestrijding en geeft de sociale organisaties ietwat ademruimte in hun werkingskosten.

Ook voor mogelijkheid tot opschaling van de verwerking van voedseloverschotten (een nieuwe nichemarkt voor creatie van sociale economie) dient deze btw-vrijstellingsregel aangepast te worden.

- **Beleidsvoorstel 7: Een outlet-kruidenier staat open voor iedereen (3,4)**

Een outlet-kruidenier is een recent fenomeen dat een groot succes kent in Nederland. Een outlet-kruidenier verkoopt kwalitatieve voedseloverschotten in een winkelconcept dat voor iedereen toegankelijk is. Ook in Leuven werd een pop-up outlet-kruidenier met 2-prijzenbeleid getest en daarvan worden de resultaten momenteel verwerkt.

Onze aanbeveling:

Dit scenario kan interessant zijn voor stad Gent/OCMW Gent. Deze vorm van solidaire kruidenier garandeert dat gezonde en kwalitatieve voedseloverschotten aan een lage prijs verkocht worden zonder onderscheid te maken in klantengroepen of mensen in armoede te stigmatiseren. In de wijk Muide/Meulestede werd een bewonersbevraging georganiseerd door Samenlevingsopbouw Gent en daaruit kwam onder meer naar voor dat bewoners nood hebben aan een kruidenier. Stad Gent kan een outlet-kruidenier mee ondersteunen en faciliteren door het aanbieden van een ruimte en werkingsmiddelen en dit voornamelijk in buurten waar de nood het hoogste is.

- **Beleidsvoorstel 8: De eetbare stad. Inzetten op eetbare bomen en planten in de openbare ruimte. (1 en 2)**

Stad Gent wil inzetten op lokale voedselproductie en daarvoor is in de eerste plaats grond en ruimte nodig. Vraag en aanbod van landbouwgronden worden beter op elkaar afgestemd en men is bijkomend op zoek naar openbare gronden om stadsgerichte productie te faciliteren.

Onze aanbeveling:

We vragen aan Stad Gent dat bij de inplanting van groen op openbare ruimten er steeds eetbare gewassen, bomen en planten worden aangeplant. Bewoners kunnen ook gestimuleerd worden om eetbare geveltuinen aan te planten door steunmaatregelen te voorzien via een premie of via een vergoeding met een complementaire munt als die actief is in de buurt. De eetbare openbare ruimtes kunnen samen met de buurt onderhouden worden. Op deze manier wordt gezonde en duurzame voeding toegankelijk voor iedereen, maar het sterkt ook het buurtgevoel.

3 OPMERKINGEN en AANBEVELINGEN

**Onderzoeksproject ‘structureel aan de
slag met voedseloverschotten’ –
leveren van kwalitatieve
voedseloverschotten naar de sociale
organisaties**

Het brengen van voedseloverschotten van supermarkten naar sociale organisaties betekent een recuperatie van voeding die anders in de vuilnisbak zou belanden. Dat is zonde van de verloren energie die voedselproductie met zich meebrengt en staat in schril contrast met het toenemend aantal mensen in armoede die geen toegang heeft tot volwaardige voeding. We vinden het daarom erg positief dat Stad en OCMW Gent hun schouders zetten onder een voedselreductiebeleid en een onderzoek hebben laten uitvoeren naar verschillende scenario's om voedseloverschotten tot bij mensen in armoede te brengen.

Met onze groepswerking hebben we de 3 scenario's uit het onderzoeksrapport besproken en opmerkingen en aanbevelingen gegeven die van belang kunnen zijn voor de uitwerking van de scenario's.

Tijdens het laatste overleg met Stad Gent, OCMW Gent en sociale organisaties op 21/01/2016 is de beslissing gevallen op scenario 2 te. De keuze werd genomen omdat veel organisaties te kampen hebben met opslagproblemen. We willen onze bemerkingen en aanbevelingen voor scenario 2, alsook voor de andere scenario's alsnog meegeven aan het lokale beleid. We zijn ervan overtuigd dat ze een meerwaarde bieden voor de verdere uitwerking van het gekozen scenario.

Een empowerende visie op structurele armoedebestrijding!

Als Sociale Kruideniers Gent vzw ijveren we voor een empowerende visie op armoedebestrijding. Noodhulp kan niet onafhankelijk bestaan naast structurele armoedebestrijding. Zolang mensen niet kunnen beschikken over een menswaardig inkomen om volwaardig te kunnen participeren aan de maatschappij, dienen wij noodgedwongen in te zetten op noodhulp. Een belangrijk element hierbij is dat mensen betalen voor noodhulp. Waarom?

- Versterkt de eigenwaarde
- Creëert een wederkerigheidsrelatie tussen hulpvrager en hulpgever
- Gratis noodhulp bestendigt de situatie van de arme en creëert afhankelijkheid
- Gratis noodhulp kan stigmatiserend werken
- Betalen voor noodhulp garandeert keuzevrijheid voor de hulpvrager (men koopt enkel wat men nodig heeft)
- Mensen leren terug participeren aan de maatschappij (winkelen i.p.v. vragen om noodhulp)

Gratis en betalende noodhulp kunnen complementair werken (zoals dit in Gent het geval is met de Kras-diensten en de sociale kruideniers). Toch willen wij ervoor ijveren dat voedseloverschotten **niet enkel** gratis bedeed worden. Het louter gratis verdelen zorgt ervoor dat mensen in armoede als oplossing blijven gezien worden voor het probleem van voedselverspilling. Het bestendigt de situatie van mensen in armoede omdat ze de producten mee krijgen die anderen niet meer wensen. Dit is stigmatiserend naar mensen in armoede en hier verzetten wij ons fel tegen! Mensen in armoede kunnen wel een schakel zijn in het beleid omtrent het structureel aanpakken van voedselverspilling. Maar dit dient steeds te gebeuren met respect en waardering voor de doelgroep, zoals beschreven in onderstaande opmerkingen.

Scenario 1 **Rechtstreekse distributie van supermarkten/veiling naar sociale organisaties**

- **Aandacht voor een ‘dumpingbeleid’ van supermarkten**

Supermarkten denken na in termen van winstmaximalisatie. Ook het wegschenken van voedseloverschotten past in dit plaatje, daar mogen we niet blind voor zijn. Het wegschenken van voedseloverschotten creëert directe winst door het verminderen van de afvalverwerkingskosten en personeelskosten (als vrijwilligers de producten zelf uit de rekken nemen) en indirect door het sociaal imago – een bedrijf met een warm hart voor mensen in armoede – dat hiermee gecreëerd wordt.

Daarom is het belangrijk altijd de noden van de doelgroep in het oog te houden.

Het gevaar voor een ‘dumpingbeleid’ van niet verkochte producten door supermarkten aan sociale organisaties is meer dan reëel.

Supermarkten willen zo veel mogelijk eigen inkomsten genereren door tot zo dicht mogelijk tegen de vervalddag te verkopen. Dit impliceert dat producten die de dag zelf vervallen vaak zullen meegegeven worden ter verdeling aan mensen in armoede. Sociale organisaties (zonder opslagcapaciteit) dienen de producten dan nog dezelfde dag te verdelen. De realiteit is dat enerzijds voedseloverschotten onnodig worden meegegeven aan hulpbehoeftigen, die dan alsnog in de vuilbak van de mensen belanden en anderzijds dat minder kwalitatieve voeding wordt verdeeld aangezien de producten worden verdeeld in het laatste stadium van de voedselketen.

- **Voedseloverschotten verkregen via veilingen mogen verwerkt worden en dit zonder een zware administratieve last op de schouders van de sociale organisaties te leggen**

Veilingen stellen voorwaarden aan het verwerken van de geschonken groenten en fruit aan sociale organisaties. Sociale organisaties kunnen de producten enkel verwerken tot maaltijden als kan aangetoond worden dat de kost van het gratis verkregen product nodig is om de kosten te dekken van de verdere verwerking van dat product. Dit vergt van de sociale organisaties een extra administratieve last. Momenteel is er ook nog geen ‘format’ aanwezig of duidelijkheid omtrent hoe sociale organisaties deze kosten op een eenvoudige manier kunnen aantonen.

Wij vragen dat Stad en OCMW Gent ten minste kunnen voorzien in een eenvoudige ‘format’ zodat de administratieve last minimaal wordt. Sterker nog, vragen wij dat Stad en OCMW Gent onderhandelen met veilingen zodat voedselverwerkende sociale organisaties van deze administratieve last ontdaan worden.

- **Kwalitatieve voedseloverschotten dienen tijdig uit de rekken genomen te worden.**

Voedseloverschotten zouden 3 dagen voor de vervalddatum uit de rekken moeten gehaald worden. Wij vragen aan de bevoegde beleidsmakers om hierin te onderhandelen met de

supermarkten. Zo hebben sociale organisaties nog de nodige tijd om de overschotten te verdelen aan mensen in armoede en dienen deze mensen geen voeding die de vervaldatum overschreden heeft of van mindere kwaliteit is te consumeren. Een blijvende goede communicatie en afspraken met de supermarkten is hieromtrent erg belangrijk.

- **Bepaleiten bij supermarkten en veilingen voor toelating van verkoop van voedseloverschotten aan een 'lage prijs' (buiten btw-regeling om)**

We leren uit ervaring dat supermarkten vaak achter de 'empowerment visie' staan en dat hun voedseloverschotten niet noodzakelijk gratis dienen uitgedeeld te worden. Als sociale kruidenier werken we samen met meerdere supermarkten en deze staan volledig achter onze visie. Zo werken we binnen deze visie samen met de Bioplanets en een aantal andere biologische winkels. Zij gaan ermee akkoord dat groenten, fruit, zuivel, ... mogen verkocht worden aan een lage prijs. Ook met Delhaize Watersportbaan werkten we samen binnen dit concept. Omwille van het 'zero food waste' project dat van hogerop gestuurd werd, mochten we de overschotten niet meer verkopen aan een lage prijs en moest de samenwerking worden stopgezet.

We ijveren ervoor dat Stad en OCMW Gent de regierol opnemen om deze visie op armoedebestrijding te bepleiten bij de supermarkten. Heel concreet komt het erop neer dat supermarkten akkoord gaan met de verkoop van hun voedseloverschotten, weliswaar aan een lage prijs. Deze prijs dekt de **handelingskosten**, alsook ook een minimale **winstmarge** zodat continu kan geïnvesteerd worden in het sociale doel van de organisatie.

Verder moet het mogelijk zijn dat voedseloverschotten verwerkt worden tot nieuwe producten. Deze producten dienen op hun beurt ook te koop aangeboden te worden aan verschillende prijzen en doelgroepen zolang de inkomsten integraal geïnvesteerd worden in de werking van de sociale organisatie (sociaal doel).

- **Keuze vrijheid in het ophalen van voedseloverschotten door sociale organisaties**

Sociale organisaties moeten altijd de keuze hebben in welke voedseloverschotten ze meenemen. Het mag geen 'alles meenemen of niets – verhaal' zijn, zoals bijvoorbeeld bij de Voedselbanken. Sociale organisaties weten als geen ander welke producten gemakkelijk verdeeld geraken en welke niet. Ook de kwaliteit van de voedseloverschotten is van belang. Ervaring leert ons dat supermarkten ook minder kwaliteitsvolle voedseloverschotten trachten mee te geven. Dit bespaart supermarkten kosten op afvalverwerking. Het is niet de bedoeling dat sociale organisaties opgehadeld worden met extra afvalverwerking en de bijhorende kosten.

- **Keuzevrijheid in het meenemen van voedseloverschotten door mensen**

Keuzevrijheid bij het meenemen van voedseloverschotten door mensen in armoede is een noodzaak. Mensen mogen niet verplicht worden door de sociale organisatie om de voedseloverschotten mee te nemen. Anders is het gevaar reëel dat voedseloverschotten

alsnog in de vuilbak van de hulpbehoeftigen belanden. Wij vragen aan Stad en OCMW Gent om deze visie mee te bepleiten en dit als voorwaarde in de samenwerking op te leggen aan de sociale organisaties. (zie visietekst sociale kruideniers Vlaanderen vzw).

- **De handelingskosten die stad Gent doorrekent aan de sociale organisaties dient herbekeken te worden**

Stad Gent wil handelingskosten doorrekenen per levering aan sociale organisaties o.b.v. de categorie waartoe ze behoren.

- 10 euro: Voedselbedelingen
- 30 euro: Kleine sociale restaurants en sociale kruideniers
- 100 euro: Grote sociale restaurants

1) Ongeacht hoeveelheid en kwaliteit van voedseloverschotten

Tijdens het overleg met Stad en OCMW Gent en de sociale organisaties op 04/12/2015 was het niet duidelijk wat een sociale organisatie beleverd zal krijgen in ruil voor de handelingskost die ze dienen te betalen. Het is belangrijk om duidelijkheid te krijgen in het soort overschotten. Sociale organisaties moeten inspraak en keuzevrijheid hebben in welke producten ze wensen. Ook moet het volume of de hoeveelheid van producten per verdeling vastgelegd worden. Verder dient de kwaliteit optimaal te zijn zodat sociale organisaties niet met onnodige afvalkosten opgescheept zitten en goede kwaliteit kunnen leveren aan de doelgroep. Sociale organisaties betalen voor een dienstverlening en hebben daarom het recht op een kwalitatieve dienstverlening.

2) Handelingskosten zijn te hoog

De handelingskosten worden doorgerekend per rit en belevering aan een sociale organisatie. De kosten worden in gedeeld per categorie. De kosten voor een sociale kruidenier zijn gelijkgeschakeld aan dat van een klein sociaal restaurant. Wij vinden dit niet correct aangezien de inkomsten van een sociale kruidenier erg laag liggen en deze inkomsten niet vergeleken kunnen worden met een klein sociaal restaurant. Producten in de sociale kruidenier worden aan 30% tot 70% onder de laagste marktprijs verkocht en voor bepaalde producten is er een maximaal te spenderen maandbedrag vastgelegd. Inkomsten bij een sociale kruidenier zijn bijgevolg gering. Bovendien worden ze onmiddellijk geherinvesteerd in het aankopen van nieuwe producten. Het is dus een noodzaak op zoek te gaan naar gratis voedseloverschotten of overstocks die we aan een lage prijs kunnen verkopen (70% onder marktprijs) om zo inkomsten te genereren.

Verder heeft een gedetailleerde berekening van de logistieke kosten die de Sociale Kruideniers Gent vzw momenteel heeft voor het afhalen van overschotten bij supermarkten in Gent (3 x week) ons getoond dat het goedkoper is om zelf in te staan

voor de ophaling dan dat we dit laten leveren zoals voorgesteld in de scenario's. De nuance die we wel moeten maken is dat het volume of de hoeveelheid van de leveringen in de scenario's nog niet gekend is.

3) Handelingskosten doorrekenen

Verder vinden wij het onlogisch dat er geen (lage) prijs kan gevraagd worden aan de doelgroep voor de voedseloverschotten. Dit terwijl er aan de sociale organisaties wel gevraagd wordt om een (hoge) handelingskost te betalen voor de beleving van voedseloverschotten. Het gevolg zal zijn dat sociale organisaties hogere kosten hebben die ze niet kunnen terugverdienen (het delven van een put), waardoor ze met grote waarschijnlijkheid genoodzaakt zijn om extra subsidies aan te vragen of minder klanten te bedienen. Aangezien het de doelstelling is om net de toegang tot gezonde voeding te verhogen voor de meest kwetsbare groepen is deze regel erg contradictorisch en gaat deze tegen de doelstelling in werken.

We pleiten ervoor dat Stad en OCMW Gent het voorgestelde systeem herbekijken, mee ijveren voor de aanpassing van de btw-vrijstellingsregel (zie deel 2, beleidsaanbeveling 6) en onderhandelen met leveranciers van voedseloverschotten zodat verkoop van voedseloverschotten mogelijk wordt.

- **Voedseloverschotten van de veiling ook beschikbaar stellen voor voedselbedelingen, kleine sociale restaurants en sociale kruideniers**

De voedseloverschotten van de veiling zijn verser dan diegene die van de supermarkten komen. Voedselbedelingen en sociale kruideniers moeten ook aanspraak kunnen maken op de veilingproducten en dit op maat van de sociale organisatie (lees: in kleinere hoeveelheid). De veilingproducten mogen niet enkel een privilege worden van de grote sociale restaurants. Ook hier pleiten we nogmaals dat kwalitatieve voeding ook voor mensen in armoede beschikbaar moet zijn en niet enkel voedseloverschotten die de vervaldatum naderen.

- **Lokale opgebouwde contacten met supermarkten dreigen te vervallen**

Sociale organisaties hebben vaak opgebouwde contacten met lokale supermarkten waarbij ze voedseloverschotten mogen ophalen. Bepaalde organisaties verkopen deze (al dan niet verwerkte) producten aan een lage prijs en dit in onderlinge overeenkomst met de supermarkten. We vrezen ervoor dat grote supermarkketens ervoor zullen kiezen om met 1 partner samen te werken (efficiënter), boven het samenwerken met meerdere organisaties (zoals dit nu gebeurt). Dit kan betekenen dat de gemaakte afspraken rond de doorverkoop vervallen en dat bepaalde sociale organisaties op die manier sterk zullen worden benadeeld.

Scenario 2 Rechtstreekse distributie van supermarkten/veiling naar sociale organisaties + opslagruimte

Dezelfde opmerkingen voor scenario 1 gelden ook voor scenario 2.

- **Samenwerken met voedselverwerkende bedrijven en non-food producerende bedrijven in Gent en omstreken**

Positief in scenario 2 is dat grotere hoeveelheden kunnen gestockeerd worden. Dit biedt opportuniteiten voor grote breukpaletten , grote hoeveelheden droog –en conservenvoeding, verzorging –en onderhoudsproducten, ...

In het onderzoek werden enkel supermarkten en veilingen bevraagd naar samenwerking. We pleiten ervoor dat Stad en OCMW Gent ook de regierol opnemen om andere potentiële partners aan te spreken. We denken bijvoorbeeld aan voedselverwerkende bedrijven in de haven van Gent en bij uitbreiding in en rond het grondgebied Groot-Gent. Stad en OCMW Gent kunnen met deze firma's onderhandelen om breukpaletten en voedingsoverschotten weg te schenken of te verkopen aan lage prijs.

Verder hebben mensen in armoede ook nood aan een basis gamma onderhouds –en verzorgingsproducten, babyproducten en schoolmateriaal. Ook bedrijven die dit gamma aan producten produceren, dienen bevraagd te worden. Breukpaletten (vb. verkeerde etikettering) kunnen opgekocht worden aan een lage prijs. Deze piste biedt ook de mogelijkheid om grotere hoeveelheden te her distribueren naar sociale organisaties.

Stad Gent dient ook op zoek te gaan naar een opslagruimte die voldoende ruimte biedt om breukpaletten in op te slaan (ongeveer 200m²) en op deze manier meer overschotten aan te kunnen bieden aan de sociale organisaties.

Een magazijn runnen zal meer kosten, maar als er samen gewerkt wordt met grote bedrijven kan dit ook meer opleveren als de goederen aan een lage prijs kunnen gekocht en terug verkocht worden aan de sociale organisaties (bv. aan inkooprijds terug verkopen).

- **Samenwerken met 'food outlet kruideniers' en andere vzw's actief tegen voedselverspilling**

Er kan samengewerkt worden met outlet kruidenierzaken die actief zijn in België. Outlet kruideniers hebben vaak al goede contacten opgebouwd met voeding verwerkende bedrijven. Outlet kruideniers leveren ook aan sociale organisaties in België goederen aan een lage prijs die terug doorverkocht mogen worden. Concreet kunnen Stad en OCMW Gent contact opnemen met de Food Outlet Store van Davy Tops. Hij legde al vele contacten met grote productiebedrijven in Vlaanderen.

Een andere interessante partner is de vzw 'Goods to give'. Ze bouwden een goede samenwerking uit met commerciële bedrijven die verzorging –en onderhoudsproducten

produceren. Ze verzamelen breukpaletten en sociale organisaties kunnen deze opkopen aan een bepaald percentage van de marktwaarde en mogen deze op hun beurt terug verkopen aan een bepaald percentage.

- **Een goed beheer van de opslagruimte – vermijden dat voedseloverschotten herleidt worden tot afval**

Een magazijn dient goed beheerd te worden en de voedseloverschotten dienen snel verdeeld te worden onder de sociale organisaties. Zo niet dreigt de kans dat de overschotten herleid worden tot afval (vervaldatum overschrijden).

- **Opportunititeit voor bijkomende creatie van sociale tewerkstelling**

In scenario 2 wordt 0.60 VTE personeel toegevoegd (1.2 VTE in totaal) om de coördinatie van het magazijn en de planning van logistiek op te maken en op te volgen. De inzet van sociale tewerkstelling blijft hetzelfde als in scenario 1, namelijk 0.8 VTE. Toch denken we dat er meer tijd zal nodig zijn om het magazijn goed te beheren. Hier kan dus meer bijkomende sociale tewerkstelling gecreëerd worden.

Scenario 3 Verwerken van voedseloverschotten tot nieuwe producten

- **Te kleine afzetmarkt**

De verkoop van de verwerkte producten richt zich enkel naar sociale organisaties. Veel sociale organisaties verwerken zelf voedseloverschotten tot soepen of andere gemakkelijke gerechten die ze dan aanbieden aan hun doelgroep. Ook voor sociale restaurants is dit hun corebusiness. We vrezen dat er te weinig afzetmarkt zal zijn voor de verwerkte producten bij de sociale organisaties.

- **Te hoge prijzen voor verwerkte producten**

De voorgestelde prijzen voor de verwerkte producten liggen voor sociale organisaties vrij hoog. Bv. soep van 1L zou 2 euro kosten. Soep is gemakkelijk zelf te vervaardigen aan een goedkopere prijs. Geblancheerde groenten zouden 1 euro / kilo kosten. In Colruyt kan je deze aan dezelfde prijs aankopen.

- **De meerwaarde van vrijwilligerswerk**

De meerwaarde van het lokaal verwerken van voedseloverschotten door sociale organisaties is het creëren van een sociale ontmoetingsactiviteit en vrijwilligerswerk. Voeding verbindt mensen en creëert netwerken tussen mensen met verschillende sociale en culturele achtergronden. Als het verwerkingsproces van de voedseloverschotten enkel terugvalt op sociale tewerkstelling vervalt deze sociale meerwaarde.

We pleiten er dus voor dat voedselverwerkende activiteiten steeds gekoppeld kunnen worden aan vrijwilligerswerk, naast sociale tewerkstelling. Vrijwilligers kunnen zo eventueel ook doorgroeien van vrijwilliger naar sociale tewerkstelling en de reguliere arbeidsmarkt.

- **Verwerken van voedseloverschotten vraagt creativiteit van de kookploeg**

Het verwerken van voedseloverschotten vergt heel wat creativiteit bij de kookploeg. De aanlevering van voedseloverschotten is namelijk onstabiel en varieert heel erg naargelang het seizoen. Een goede begeleiding van de kookploeg is hierbij van groot belang. Een idee is dat een ploeg vrijwilligers wekelijks creatief aan de slag gaat met voedseloverschotten. Producten die de smaaktest doorstaan kunnen dan in grote(re) hoeveelheden geproduceerd worden door de professionele kookploeg.

- **Voldoende tijd voor de begeleiding van werknemers in sociale tewerkstelling**

In scenario 3 wordt er meer ingezet op de creatie van sociale tewerkstelling (3.9 VTE in totaal voor chauffeurs/logistiek en keukenpersoneel). 0.6 VT voor de coördinatie van dit scenario blijft echter erg weinig. Deze taak omvat namelijk de begeleiding van de werknemers en het opmaken van de logistieke en keukenplanning. Een goede begeleiding vraagt voldoende werktijd. We denken dat er te weinig begeleidingstijd voorzien wordt.

- **De afzetmarkt verruimen**

We raden aan om de verwerkte producten te verkopen aan een 2-prijzenbeleid (commercieel en niet-commerciële prijzen). Op die manier wordt de afzetmarkt vergroot en heeft het scenario meer kans op slagen (rendabiliteit).

We willen hier toch ook onze bezorgdheid uiten dat scenario 3 in het vaarwater komt van de opschaling van 'Rabot op je bord', die momenteel al dezelfde activiteiten uitoefent met vrijwilligers. Wij pleiten voor een constructieve en complementaire samenwerking zodat we geen concurrenten maar partners worden.

Scenario 4 Samenwerking met BelOrta – aankopen van groenten en fruit net voordat ze voedseloverschotten worden

Op Vlaams niveau wordt er door KOMOSIE een project samen met BelOrta opgezet dat het mogelijk maakt om groenten aan een bodemprijs aan te kopen net voor het voedseloverschotten worden. Op deze manier worden de producten gewone handelswaaren en kunnen ze verwerkt en verkocht worden door sociale organisaties. Deze piste is erg interessant en maakt het mogelijk dat sociale kruideniers en sociale restaurants zonder voorwaarden kwaliteitsvolle producten kunnen aanbieden aan hun klanten. Als sociale kruidenier zijn we bereid om een lage aankoopprijs te betalen voor de kwalitatieve groenten en fruit.

- **Gezonde en verse producten toegankelijk voor alle sociale organisaties en hun doelgroep**

Verse groenten en fruit betekenen een grote meerwaarde voor de klanten, mensen in armoede. Het zijn verse waren die verwerkt kunnen worden tot nieuwe, gezonde producten in de sociale kruidenier, in een sociaal restaurant of in andere sociale organisaties. Dit betekent dat het aanbod aan gezonde en verse voeding verruimt en de toegang tot deze producten toegankelijk wordt voor iedereen. De producten kunnen aan een symbolische prijs verkocht worden aan mensen in armoede, maar ook aan een reguliere marktprijs (solidaire prijs) aan particulieren. Op deze manier doorbreek je het stigma dat voedseloverschotten enkel aangeboden worden aan mensen in armoede, maar kunnen ook inkomsten gegenereerd worden om sociale doelen te financieren door een solidaire prijs te vragen voor de verwerkte producten. Iedereen (dus ook de gewone burger) krijgt de kans om op deze manier mee te werken tegen voedselverspilling en mee te strijden tegen armoede.

- **Meer sturing en vrijheid in de aankoop van verse waren**

Als de mogelijkheid bestaat om producten zelf aan te kopen is er ook meer sturing en vrijheid inzake het soort producten die aangekocht worden. Zo kan er beter ingespeeld worden op de wensen van de doelgroep.

- **Complementair scenario**

We vinden het van groot belang dat Stad en OCMW Gent verder inzetten op dit 4^e scenario. Het is jammer dat dit scenario minder uitgewerkt werd in het onderzoeksproject. Stad en OCMW Gent kunnen hierdoor een extra aanleverkanaal van verse groenten en fruit creëren. Deze kunnen dan ook verzameld worden in de opslagruimte en verkocht worden aan sociale organisaties. Voor sociale kruideniers en sociale organisaties die voeding verwerken betekent dit een noodzaak die door Stad en OCMW Gent mee dienen gefaciliteerd te worden.

Conclusie omtrent de onderzoeksresultaten

Stad Gent kiest ervoor scenario 2 te operationaliseren en in 2016 te starten via levering van voedseloverschotten aan sociale organisaties. Een uitbreiding naar een samenwerking met de REO-veiling volgt hierna. Dit scenario biedt in de eerste plaats kansen voor gratis voedselbedelingsinitiatieven. Sociale restaurants kunnen de producten enkel verwerken tot maaltijden als kan aangetoond worden dat de kost van het gratis verkregen product nodig is om de kosten te dekken van de verdere verwerking van dat product, een ingewikkelde administratie.

We kunnen enkel achter deze keuze staan als dit niet verzandt in een 'dumpingverhaal' waar mensen in armoede instaan voor het ontvangen van minder kwalitatieve voeding die niet meer geschikt is voor de markt. We hameren erop om de kwaliteit te bewaken!

We adviseren ook dat de handelingskosten die Stad en OCMW Gent vragen voor de beleving van de producten mogen doorgerekend worden aan de doelgroep of dat het systeem herbekeken wordt. Verder bepleiten we vurig dat scenario 2 uitgebreid wordt tot het kunnen aankopen/ verkopen en

verwerken van voedseloverschotten zodat ook sociale kruideniers en sociale organisaties die op die manier werken ook baat hebben bij dit initiatief. Op die manier worden nog meer voedseloverschotten gered van de vuilbak, en kunnen nog meer mensen aanspraak maken op kwalitatieve voeding.

Deze nota werd opgemaakt in samenwerking met de deelnemers van de groepswerking (Vera, Filip, Rita, Sabine, Alain, David, Wim, Martin, Martine) en werd begeleid door Nele.

Contactgegevens

Nele De Wulf – opbouwwerker Samenlevingsopbouw Gent

nele.de.wulf@samenvlevingsopbouw.be – 0488 90 15 46

Ann-Sophie Hofman – beleidsmedewerker Samenlevingsopbouw Gent

ann-sophie.hofman@samenvlevingsopbouw.be – 0477 79 91 33