

TEKST: ANN-SOPHIE HOFFMAN EN NELE DE WULF – BEELD: SAMENLEVINGSOPBOUW GENT & SHUTTERSTOCK

VOEDSELVERSPILLING

TOEGANG TOT GEZONDE VOEDING VOOR IEDEREEN

DE SOCIALE KRUIDENIER IN DE PANNESTRAAT HEEFT SINDS 2011 EEN GROEPSWERKING. De groep varieert per thema en is heel divers samengesteld (gepensioneerden, werkløzen, vrouwen, mannen, mensen van verschillende origine, ...). Wat de deelnemers verbindt is hun engagement en gedrevenheid om met vereende krachten armoede te bestrijden. De groepswerking sneed al verschillende thema's aan zoals 'recht op een menswaardig inkomen' en 'noodhulp'. In 2014 werd het thema 'voedselverspilling' aangeboord. Mensen gaven aan diep verontwaardigd te zijn over de massale schaal waarop voedsel verloren gaat. Dit terwijl steeds meer mensen rond moeten komen met een te beperkt inkomen om kwalitatieve voeding te kunnen aankopen.

De voorbije 2 jaar schreef de groepswerking mee aan een visietekst van Sociale Kruideniers Vlaanderen over voedselverlies en bouwde ze een beleidsdossier op 'Voedselverspilling – Toegang tot gezonde voeding voor iedereen'. Het dossier is opgebouwd op basis van het beleid dat Stad Gent voert rond lokale en duurzame voedselsystemen 'Gent en garde' en op het onderzoekproject 'Structureel aan de slag met voedseloverschotten', uitgevoerd door KOMOSIE in opdracht van Stad en OCMW Gent. (zie kader elders in het artikel)

'Gent en garde' werkt rond 5 doelstellingen:

- ❶ Een meer zichtbare en kortere voedselketen
- ❷ Duurzamere voedselproductie en-consumptie
- ❸ Sterkere sociale meerwaarde rond voedselinitiatieven
- ❹ Voedselafval terugdringen
- ❺ Voedselafval maximaal hergebruiken als grondstof

Op 23 maart gingen een aantal deelnemers van de groep in dialoog met medewerkers van OCMW en Stad Gent en kabinetmedewerkers van schep en Heyse en schep en Codens. De beleidsaanbevelingen uit het dossier werden voorgesteld en besproken. De medewerkers van Stad en OCMW waren alvast zeer positief gestemd over deze dialoog en beloofden werk te maken van de voorstellen. In dit artikel geven we een aantal krachtlijnen van onze visie en beleidsvoorstellen weer.

ARMOEDEBESTRIJDING: STRUCTUREEL EN EMANCIPATORISCH

Een sociale kruidenier werkt onder het motto 'Noodhulp onder protest'. Noodhulp kan niet bestaan zonder perspectief op structurele verandering in het kader van armoedebestrijding. Samen met mensen in armoede ijveren we voor een

menswaardig inkomen voor iedereen, zodat deze vorm van hulpverlening kan ophouden te bestaan en sociale kruideniers en andere voedselhulpinitiatieven geen bestaansreden meer hebben.

Vanuit ethisch oogpunt is het onze overtuiging dat mensen in armoede niet de oplossing zijn voor het probleem van voedselverlies. Mensen in armoede verdienen respect, moeten kunnen beschikken over kwalitatieve voeding en keuzevrijheid hebben in het aanbod. Sociale kruideniers hebben steeds prioritair aandacht voor een aanbod van gezonde voeding aan hun klanten. Voedingswaren die de vervaldatum overschrijden doorsluizen naar mensen in armoede is voor ons geen optie! Producten in de sociale kruidenier worden





steeds verkocht aan een lage prijs. Als mensen betalen voor hun zelfgekozen producten heeft dit immers een positief effect op hun eigenwaarde. Klanten hebben respect voor de producten en het sterkt hun zelfstandigheid.

Op die manier werken sociale kruideniers vanuit een emancipatorische visie.

BELEIDSAANBEVELINGEN

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.

Kwalitatieve voedseloverschotten dienen tijdig uit de rekken genomen te worden.

Supermarkten willen zo veel mogelijk eigen inkomsten genereren door tot zo dicht mogelijk tegen de vervaldag 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. ►►►

Onderzoeksproject 'Structureel aan de slag met voedseloverschotten'

OCMW en Stad Gent lieten onderzoeken hoe gerecupereerde voedseloverschotten een rol kunnen spelen in de ondersteuning van de meest kwetsbare Gentenaars. In een eerste fase lieten zij nagaan hoe de beschikbare voedseloverschotten kunnen gebruikt worden voor gezonde, betaalbare (of gratis) voeding voor mensen in armoede.

In de tweede fase werden verschillende scenario's uitgewerkt om een zicht te krijgen op de best mogelijke aanpak om de gerecupereerde voedseloverschotten van supermarkten en de veiling maximaal aan te wenden (ophalen, stockeren, distributie). Het onderzoek werd uitgevoerd door Komosie.

►►► Voedseloverschotten zouden 3 dagen voor de vervaldatum uit de rekken moeten gehaald worden. 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.

Btw-vrijstelling voor het doneren van voedseloverschotten

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

- de geschonken 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.

Gezien deze voorwaarden, is het voor sociale kruideniers 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 weggeschonken 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. 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 geschonken goederen, zodat verwerking mogelijk wordt en een onkostenvergoeding gevraagd kan worden.

Inzetten op 'Gleaning'

'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 te 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. 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.

Stadsakkers verhogen het gemeenschapsgevoel en kunnen gekoppeld worden aan educatieve workshops

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. 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 mogelijk 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.

Toegang tot betaalbare, duurzame en gezonde voeding voor iedereen via workshops of kookactiviteiten

Stad Gent wil dat de toegang tot duurzame voeding ook betaalbare voeding wordt. Ze willen dit onder andere doen door workshops te organiseren (bv. via EVA vzw) rond betaalbaar vegetarisch koken en het ontwikkelen van educatief materiaal (bv. rond fermenteren). 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. 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). 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. 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.

De integrale visietekst en het beleidsdossier zijn beschikbaar via de website <http://samenlevingsopbouwgent.be/>.

