

The image features two large, vibrant orange carrots with their green leafy tops still attached. They are positioned diagonally across the frame, resting on a rustic wooden surface made of vertical planks. The carrots have a slightly textured, natural appearance. In the upper left quadrant, there is a white circular graphic with a dotted border containing bold, black text.

**SOCIAAL  
AAN DE SLAG  
MET VOEDSEL-  
OVERSCHOTTEN**





# **SOCIAAL AAN DE SLAG MET VOEDSEL- OVERSCHOTTEN**

*Lief Vandevooort*

**APRIL 2013**



Bijna dagelijks lezen we in de krant of op het internet over een nieuwe actie tegen voedselverspilling, over mensen die samen denken over en werken aan een herbestemming van voedseloverschotten. De acties bestonden al langer, maar het optreden van de Muffin man bracht ze naar de voorgrond. Dankzij Muffin man vroegen steeds meer mensen zich af hoe het mogelijk is dat perfect eetbaar voedsel bij het afval terecht komt terwijl de vraag naar voedselhulp stijgt. Nooit eerder deden immers zoveel mensen in Vlaanderen en Brussel een beroep op de Voedselbanken.

De recente Europese discussie over de voedselhulpprogramma's leidde dan ook tot grote ongerustheid. In ons land merkten we tegelijk een daling van de hoeveelheid voedingswaren die de voedselhulp kreeg van de distributiesector.

Een betere afstemming tussen de voedseloverschotten en de vraag naar voedselhulp leek een logische oplossing. Daarom bracht ik een jaar geleden een diverse groep belanghebbenden bijeen om te onderzoeken hoe we dat zouden kunnen aanpakken. Er was onmiddellijk een grote bereidheid tot samenwerking, die resulteerde in een pilootproject in Sint-Truiden. Het pilootproject bleek zo succesvol dat het intussen al op verschillende plaatsen in het land navolging kreeg.

Ook elders bleek men met dezelfde analyse aan de slag te zijn gegaan. Ik hoorde over projecten in Zuid-West-Vlaanderen en bezocht een sociale kruidenier in Leuven. Elke dag bleken er nieuwe, vaak lokale, initiatieven te ontstaan.

Met dit doeboek wil ik dergelijke initiatieven aanmoedigen en nieuwe initiatiefnemers helpen om hun project te realiseren. Het boek wil geen handleiding zijn, maar verhaalt over een aantal goede voorbeelden die hun opgedane kennis en inzichten delen. Het geeft tips voor een praktische aanpak en ideeën voor de ontwikkeling van een concreet project. Verder vertelt het waar je terecht kan voor ondersteuning.

Voedselhulp is geen oplossing voor het armoedeprobleem. Dat beseft ik maar al te goed. Maar voedselhulp lenigt een onmiddellijke nood en, goed aangepakt, kan het een stap zijn binnen een structurele armoedebestrijding. Voedsel is een basisbehoefte, iedereen moet eten. In elke cultuur staat eten voor gezelligheid en ontmoeting. In het Vlaamse verenigingsleven is het maar al te bekend: samen eten creëert een samenhorigheidsgevoel. Laten we onze gezamenlijke verantwoordiging gebruiken om van de bestrijding van armoede een prioriteit te maken. Het lokale niveau is de uitgelezen plaats om een verschil te maken en mensen samen te laten nadenken over voeding.

*Ingrid Lieten,*

*Vlaams minister bevoegd voor de coördinatie van het armoedebeleid*



## INHOUDSTAFEL

<b>1. WAAROM EEN DOEBOEK?</b> .....	6
<b>2. OVERSCHOTTEN DUMPEN IS GEEN ARMOEDEBESTRIJDING</b> .....	11
<b>3. HOE WERKT VOEDSELHULP?</b> .....	26
voedselbanken.....	26
sociale restaurants.....	26
sociale kruideniers.....	27
waar halen ze producten?.....	28
<b>4. LOKALE SAMENWERKING, STAP VOOR STAP</b> .....	38
Stap 1. analyseer het probleem .....	38
Stap 2. creëer een breed draagvlak .....	41
Stap 3. concretiseer wat je wil doen.....	42
Stap 4. zoek partners en bondgenoten .....	43
<b>5. VEILIG VOEDSEL VERDELEN</b> .....	54
traceerbaarheid.....	55
etikettering.....	55
koudeketen.....	59
<b>6. GOEDE AFSPRAKEN MAKEN GOEDE VRIENDEN</b> .....	61
modelovereenkomst.....	61
gratis of niet?.....	65
<b>7. WIE DOET HET WERK?</b> .....	72
een nieuwe niche in de sociale economie? .....	72
logistiek.....	74
<b>8. DE TOEKOMST</b> .....	76
<b>INSPIRERENDE VOORBEELDEN</b>	
RIMO Limburg werkt aan gezonde voeding voor iedereen.....	16
De coöperatieve kruidenier, een toekomstdroom in Leuven.....	30
Een veiling in Zuid-West-Vlaanderen.....	46
Le Potager de Marianne - Parijs.....	66
<b>LITERATUUR, WEBSITES EN CONTACTPERSONEN</b> .....	77

## 1. WAAROM EEN DOEBOEK?

Voedselhulp is geen oplossing voor het armoedeprobleem. Toch voldoet noodhulp aan een behoefte. Er zullen wellicht altijd groepen zijn die er een beroep op doen. Het beeld van een 19<sup>de</sup>-eeuwse, caritatieve noodhulp beantwoordt evenwel niet meer aan de realiteit. Noodhulp kan geen vervanging zijn voor een structureel beleid. Het moet tijdelijk zijn en het moet een schakel zijn in de structurele aanpak van armoede. In dit doeboek kijken we onder welke voorwaarden voedselhulp deel kan uitmaken van een structureel beleid voor armoedebestrijding.

Ondanks de grote welvaart in Vlaanderen en ondanks alle maatregelen om armoede te voorkomen, zijn er nog steeds groepen mensen die in armoede leven. Uit verschillende onderzoeken blijkt dat 1 op 10 Vlamingen onder de armoedegrens leeft. Zo hebben mensen die met een leefloon moeten toekomen het erg moeilijk. Het leefloon bedraagt 70% van wat beschouwd wordt als de nationale drempel voor risico op armoede. Heel wat mensen doen dan ook een beroep op aanvullende steun en bijkomende materiële hulp. Voedselhulp vormt een essentieel onderdeel van die materiële steun. In 2011 bereikten de Voedselbanken een recordaantal van 117.400 minderbedeelden. In 2012 waren dat er net geen 122.000, of 4.500 meer dan in 2011.

Aan de ene kant is er dus armoede en voedseltekort maar daarnaast zijn er grote hoeveelheden voedseloverschotten en -afval. In Vlaanderen gaat het jaarlijks om ongeveer 2 miljoen ton.

VOEDSELVERLIES EN NEVENSTROMEN IN DE VLAAMSE KETEN <sup>1</sup>	
Ketenschakel	Raming (ton/jaar)
Primaire sector	425.000 - 700.000
Voedingsindustrie	1.073.000
Distributie	116.000
Voedingsdiensten	166.000
Huishoudens	156.000 - 235.000
<b>TOTAAL</b>	<b>1.936.000 - 2.290.000</b>
<b>Totaal per capita</b>	<b>0,314 - 0,372</b>

Bron: OVAM – Voedselverlies in ketenperspectief - 2012

<sup>1</sup> De 2 miljoen ton omvat zowel **puur voedselverlies** als zogenaamde **nevenstromen**, het niet-eetbare gedeelte van een voedselproduct zoals schillen en beenderen die evenwel kunnen gebruikt worden voor andere toepassingen zoals bijvoorbeeld dierenvoeding, compost of opwekken van energie.



Volgens cijfers van de **Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies** (IWW) situeren de grootste verliezen en nevenstromen zich in de landbouwsector en de voedingsindustrie. Opvallend is de grote omvang van voedselverlies en nevenstromen bij de huishoudens. Alleen al in de huishoudelijke zak voor restafval verdwijnen elk jaar 35.000 ton consumeerbaar voedsel.

“De laatste jaren is de kloof tussen consument, product en producenten erg vergroot. Dit is bijvoorbeeld te merken aan de producten die geconsumeerd worden, de producent houdt minder en minder rekening met de seizoenen, het aantal kilometers dat een product heeft afgelegd,... Door het hoge aanbod aan kant-en-klare maaltijden weten veel consumenten niet meer hoe de basisproducten eruit zien. Ook de producenten laten zich meer en meer beïnvloeden door de eisen van de markt die gecreëerd zijn door de reclamemakers. Producten met een gaatje of plooiatje worden niet gekocht, dus worden die ook direct vernietigd.”

*Transitiegroep New Food Frontiers*

We kopen teveel, we eten alleen wat er nog goed uitziet en de rest gooien we weg. We moeten de verantwoordelijkheid niet bij anderen leggen. Elk van ons is mee verantwoordelijk voor de verspilling en elk van ons kan een bijdrage leveren in het stopzetten ervan.

*“We, the people, do have the power to stop [the] tragic waste of resources if we regard it as socially unacceptable to waste food.”*

*Tristram Stuart – Waste: Uncovering the Global Food Scandal, 2012*

In deze crisistijd breidt de beweging rond duurzaamheid sterk uit. De voedselketen is te lang, we eten rundvlees uit Argentinië, boontjes uit Kenia en laten onze Belgische garnalen pellen in Marokko. Die mondiale productie en handel wordt door de klimatologische veranderingen in gevaar gebracht. Als de tarweoogst mislukt in de Verenigde Staten, dreigen tekorten op de wereldmarkt en is dat voelbaar voor de consument in Europa en elders.

Steeds meer mensen stellen zich de vraag of ongebreidelde groei houdbaar is en zoeken naar mogelijke alternatieven voor het huidige model in volkstuinjes, stadstuinen, gezamenlijke projecten met lokale boeren en tuinders. Lokale overheden moedigen die acties aan door bijvoorbeeld terreinen ter beschikking te stellen: samen tuinieren als gemeenschapsvorming. Vanuit die beweging is er ook veel kritiek op het gebruik van voedseloverschotten als voedselhulp.

*“Zo werkt men mee aan het in stand houden van het niet duurzame model van ondernemen van die grote producenten en ketens. Willen we dit aanmoedigen of voor iets duurzaam lokaal gaan? Kunnen we als gemeenschap niet lokaal voorzien in de behoeften van iedereen?”*

Het mag dan ook niet verbazen dat de zaak van de Muffinman, Steven De Geynst, die voor de rechtbank kwam voor het stelen van voedsel uit de afvalcontainers van een supermarkt, heel wat beroering bracht in de publieke opinie. Voor velen is het moeilijk te begrijpen dat stelen van afval strafbaar zou zijn. Het grote publiek was blij met zijn vrijspraak in beroep: “Het gezonde verstand heeft gezegevierd”. De handelaars begrepen de vrijspraak niet: “Wat met de voedselveiligheid? Hoe kunnen we die nog garanderen?”

## MUFFINMAN



Steven De Geynst werd op 22 maart 2010 tegengehouden toen hij op de parking van een supermarkt in Rupelmonde twee zakken misbakken muffins uit een afvalcontainer had gehaald. De muffinman, zoals hij na zijn veroordeling genoemd werd, vist al jaren voedsel uit afvalcontainers omdat dat “vaak nog perfect eetbaar is”. Het gevonden eten deelt hij uit of hij kookt ermee in volkskeukens. In 2011 werd hij door de rechtbank van eerste aanleg veroordeeld tot zes maanden celstraf met uitstel voor diefstal. Op 8 februari werd hij door het Gentse hof van beroep vrijgesproken. De rechter oordeelde dat niet alle voorwaarden om van een diefstal te spreken bewezen waren. De Muffinman werd een symbool voor de strijd tegen voedselverspilling.

Zijn verhaal werd verfilmd in de documentaire ‘The Muffinman’ (MAES & HEIRBAUT, 2012). In 37 minuten komen zowel het levensverhaal van Steven De Geynst als het thema van de onverantwoorde voedselverspilling aan bod.

De verontwaardiging is begrijpelijk. Want tegelijk met de stijging van de vraag van de armen zagen de voedselbanken een daling van het aantal voedingswaren dat ze jaarlijks kregen vanuit de warenhuizen en de distributiesector. De ingezamelde hoeveelheid voedingswaren nam af van 12,2 miljoen kilogram in 2008 naar 10,7 miljoen kilogram in 2010. Er was dus duidelijk een probleem: de overschotten belandden bij het afval terwijl grote groepen mensen dat voedsel goed konden gebruiken.

Vanuit die vaststelling startte Vlaams minister van Armoedebestrijding, Ingrid Lieten, een pilootproject in Limburg om de afstemming van vraag en aanbod te verbeteren door een intensieve samenwerking tussen hulporganisaties en de voedingssector. Het project kwam er na overleg tussen minister Lieten en VOKA, de distributiesector, hulporganisatie Sint-Vincentius, de voedselbanken, de sociale kruideniers en het Netwerk tegen Armoede. De intentie was om het tekort aan voedselpakketten aan te pakken en de voedseloverschotten van warenhuizen een nieuwe bestemming te geven. Met het Regionaal Instituut voor

Maatschappelijk Opbouwwerk (RIMO) Limburg, de vereniging Sint Vincentius, de voedselbanken en Delhaize werd uitgetest hoe de samenwerking kon worden verfijnd, welke knelpunten er zijn en welke oplossingen. Na een proefperiode van twee maanden bleek het project een groot succes.

*“Tot 10.000 euro aan voedsel hebben we op één maand tijd weten te recupereren in één warenhuis. Dat is fenomenaal. Het project is zo succesvol dat we gaan kijken hoe we het kunnen uitbreiden naar heel Vlaanderen”*

*Ingrid Lieten, Vlaams Minister van Armoedebestrijding – 10 juni 2012*

Ook elders lopen er succesvolle projecten en experimenten rond het inperken van voedseloverschotten en het inzetten van voedseloverschotten in de strijd tegen armoede.

Er is de samenwerking tussen het Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen, de REO-veiling en de Voedselbank West-Vlaanderen. In een proefproject werden wekelijks minstens één ton verse groenten voor voedselhulp opgehaald bij de veiling. Na 6 maanden werd beslist om de samenwerking voort te zetten. En er is ook nog het concept van de sociale kruideniers, we bekijken het voorbeeld van Leren Ondernemen in Leuven die dromen van een coöperatieve kruidenier. Een interessant voorbeeld is ook Le Potager de Marianne, een groot project met de Parijse vroegmarkt van Rungis.

Het zijn allemaal experimenten rond de samenwerking van sociale organisaties met de distributiesector (grootwarenhuizen, handelaars en veilingen). Maar het zijn ook initiatieven die vertrekken van een duidelijke visie: de voedselbedeling kadert in een bredere werking rond armoedebestrijding, er wordt nagedacht over bewust produceren en consumeren van voeding en over duurzaamheid en ze stellen ontmoeting centraal. Niemand van ons kan zonder voedsel. Eten brengt ons samen en is een uitgelezen thema om mensen in armoede uit hun sociaal isolement te halen.

Hun ervaringen bijeen brengen en delen met nieuwe initiatiefnemers, dat is de bedoeling van deze publicatie. **Voedseloverschotten gebruiken om armoede te bestrijden, is de focus van ons verhaal.** We stellen hier een doeboek voor met inspirerende ideeën en voorbeelden, niet alleen om een optimale voedselbedeling te realiseren op lokaal of bovenlokaal vlak, maar vooral ook om te tonen hoe we voedselhulp als springplank kunnen gebruiken voor structurele armoedebestrijding. Het boek moet inspiratie bieden om in elke gemeente -eventueel in samenwerking met andere gemeenten- een initiatief op te zetten waarbij alle betrokken actoren samenwerken om die doelstellingen te realiseren. Daarbij richten we ons in de eerste plaats op de lokale besturen, gezien hun regierol in het lokaal beleid rond armoedebestrijding, maar dit boek kan ook een nuttig instrument zijn voor andere lokale actoren die (willen) werken rond armoedebestrijding en voedseloverschotten.

## **EUROPA**

De Europese steun aan voedselbanken bestaat in 19 landen sinds de zeer koude winter van 1986-1987. Sedertdien was het voedselhulpprogramma één van de belangrijkste bronnen van steun voor NGO's die kansarmen helpen. Oorspronkelijk steunde het programma op landbouwoverschotten, maar doorheen de jaren moest steeds meer een beroep worden gedaan op reguliere begrotingsmiddelen om de krimpende overschotten te compenseren. De voorbije jaren werd om en bij 500 miljoen euro van het Europese landbouwbudget besteed aan voedselbedeling binnen Europa. Maar niet alle EU-landen konden ermee instemmen dat landbouwmiddelen ingezet werden voor sociale doeleinden. Uiteindelijk werd voorgesteld om voedselbedeling in de toekomst wel voort te laten bestaan op Europees niveau, maar niet langer als element van het landbouwbeleid. Er werd een nieuw fonds in het leven te roepen –het Fonds der Minstbedeelden– binnen cohesiebeleid, dat in de plaats komt van het oude voedselhulpprogramma dat eind 2013 verdwijnt. De Europese Commissie wil in de komende meerjarenbegroting van 2014 tot 2020 2,5 miljard euro reserveren voor het fonds dat steun zal verlenen aan nationale programma's die voedsel, kledij en andere essentiële goederen zoals schoenen en zeep verdelen onder armen, daklozen en achtergestelde kinderen. De lidstaten moeten een aanvraag tot steun indienen en zelf 15 procent van de kosten voor hun rekening nemen. De discussie is evenwel nog niet definitief afgesloten, meer duidelijkheid wordt verwacht in juni 2013.

## 2. OVERSCHOTTEN DUMPEN IS GEEN ARMOEDEBESTRIJDING

Vlaanderen kent vele noodhulpinitiatieven. Plaatsen waar mensen die het moeilijk hebben voedselpakketten, maaltijden, kledij, e.d. kunnen krijgen. Traditioneel vertrekken deze vanuit een caritatieve instelling. Het is een directe, individualiserende methode van armoedebestrijding, die een nog grotere afhankelijkheid installeert bij diegene die de hulp ontvangt en die een machtsrelatie bevestigt tussen hulpvrager en hulpgever. Noodhulp bestendigt de sociale uitsluiting van mensen in armoede.

*“Armoede is een netwerk van sociale uitsluitingen dat zich uitstrekt over meerdere gebieden van het individuele en collectieve bestaan. Het scheidt de armen van de algemeen aanvaarde leefpatronen van de samenleving. Deze kloof kunnen ze niet op eigen kracht overbruggen.”*

*Jan Vranken*

Armoede is meer dan een gebrek aan geld. Om armoede te bestrijden zijn er acties nodig op individueel niveau, op organisatieniveau en op niveau van de samenleving. Elk initiatief rond armoedebestrijding moet zoeken naar mogelijkheden om mensen te beschermen tegen de onmenselijke gevolgen van armoede en sociale uitsluiting. Dat vergt inzet op empowerment, participatie en preventie, weg van het caritatieve. Het opzet van elk initiatief moet zijn mensen niet enkel te helpen op korte termijn maar ook perspectieven te bieden op de lange termijn. Zo kan de hulp een kwaliteitsvol alternatief bieden en tegelijk een bijdrage leveren in de structurele aanpak van armoedebestrijding zodat mensen in armoede weer een volwaardige partner zijn in de samenleving. Alleen dan kaderen de aanpak van voedselverspilling en de sociale herbestemming van de overschotten in een structureel beleid van armoedebestrijding.

Het Netwerk tegen Armoede, een netwerk van 55 verenigingen waar armen het woord nemen, heeft tien concrete criteria uitgewerkt op basis van de ervaringen van mensen in armoede. Deze kan u lezen in hun Standpunt Noodhulp van 18 augustus 2009. We overlopen ze even:

### PARTICIPATIE

*“Wat je voor mij doet, maar zonder mij, doe je tegen mij”*

*Mahatma Gandhi*

Deze welbekende uitspraak van Gandhi is het motto van organisaties die met en voor mensen in armoede werken. Emanciperend werken, mensen sterker maken zodat ze zelf hun situatie in handen kunnen nemen, dat doe je maar als je hen betreft bij elke stap in een

project. Door een initiatief op te starten en draaiende te houden in samenwerking met mensen in armoede, zal de werking beter aansluiten bij hun noden. Bovendien kan het zinvol zijn voor mensen in armoede om als vrijwilliger mee te draaien en gaat men dan samen de strijd aan tegen armoede.

### **KENNIS VAN ZAKEN**

Werken met mensen in armoede vergt kennis over hun leefwereld. Medewerkers van een hulpinitiatief moeten inzicht hebben in de leefwereld van mensen in armoede. Een beter inzicht zorgt voor een betere dienstverlening. Een opleiding kan hierbij helpen. De medewerkers en vrijwilligers hebben immers een enorm aandeel in het feit of mensen in armoede zich al dan niet welkom voelen. De juiste sfeer is erg belangrijk. De drempel moet laag zijn. Mensen moeten gelijkwaardig en met respect behandeld worden.

### **TIJD EN RUIMTE VOOR ONTMOETING**

Leven in armoede is dikwijls een eenzaam en stressvol bestaan. Noodhulpinitiatieven zouden een ontmoetingsruimte moeten hebben; een plek waar mensen bij een kop koffie op adem kunnen komen en een luisterend oor vinden. Als de ontmoetingsruimte niet dezelfde ruimte is als deze waar de noodhulp bedeed wordt, kunnen mensen anoniemer een beroep doen op noodhulp. De ontmoetingsruimte is ook nuttig om mensen te informeren, te sensibiliseren en door te verwijzen naar andere hulpverleners.

### **EEN RUIMERE WERKING**

Noodhulpinitiatieven zouden naast ruimte voor ontmoeting ook een ruimere werking moeten hebben. Hier kunnen activiteiten georganiseerd worden zoals samen een gezonde maaltijd koken, praten over gezonde voeding,... Zo'n ruimere werking kan ervoor zorgen dat mensen sterker worden en greep krijgen op hun situatie. Noodhulp is binnen een dergelijke werking enkel een middel om mensen over de vloer te krijgen en kan dan tijdelijk zijn.

De Sociale Kruidenier Leuven wil mensen niet afhankelijk maken van noodhulp en wil dan ook meer zijn dan dienstverlening voor een acute nood. In de winkel wordt actief en integraal gewerkt aan het armoedekluwen, via (vrijwilligers)werk, ontmoeting, overleg en een brede waaier aan activiteiten rond diverse thema's (werk, voeding, opvoeding, ...). Deze activiteiten zijn niet extra, maar zitten in de kern van de Sociale Kruidenier Leuven.

### **KWALITEIT EN KEUZEVRIJHEID**

Voedselpakketten zijn vaak samengesteld op basis van de overschotten van de voedingsindustrie. Mensen in armoede hebben -net als iedereen- recht op kwaliteit en keuzevrijheid en moeten niet blij zijn met alles wat ze krijgen. Ze hebben recht op een kwalitatief en gevarieerd aanbod dat een antwoord biedt op hun noden. Ze hebben recht op keuze.

### **VRAAGGERICHT WERKEN**

Vertrek van de noden van mensen in armoede en bouw op basis daarvan een aanbod uit.

Het aanbod van noodhulpinitiatieven zal dan van plaats tot plaats verschillen, afhankelijk van de noden die er leven bij de doelgroep.

Een dakloze is erg weinig met een pak bloem, maar is misschien wel op zoek naar schoenen. Sommige mensen zouden graag verzorgingsproducten in het aanbod zien, pampers of zakken voor restafval die per stuk worden verkocht.

### **NIET GRATIS**

Mensen in armoede vinden het menswaardiger als ze iets kunnen betalen voor de producten van hun keuze. Door te betalen hebben ze minder het gevoel afhankelijk te zijn van anderen. Bovendien kan deze bijdrage helpen om de werking van een noodhulpinitiatief te financieren en te zorgen voor een vraaggericht aanbod.

Dit is een moeilijk punt in de samenwerking met de voedselsector. Winkels willen hun overschotten wel weggeven, maar ze willen niet dat die in een alternatief 'commercieel' circuit terecht komen. Ook Europa stelt als voorwaarde voor haar hulp dat de producten gratis worden uitgedeeld.

### **SAMENWERKEN MET ANDERE ORGANISATIES**

Een noodhulpinitiatief moet samenwerken met relevante partners uit de buurt zoals het OCMW, CAW, de verenigingen waar armen het woord nemen,... Op die manier kan het een rol spelen in de ontwikkeling van een buurt en kan het een signaalfunctie vervullen. Ook voor de toeleiding van mensen in armoede is die samenwerking belangrijk. Samen kan men objectieve, eerlijke criteria vaststellen om te bepalen wie er een beroep kan doen op noodhulp.

*"Ik begrijp niet waarom M. hier spullen krijgt. Haar inkomen is groter dan het mijne en ze heeft minder kinderen"*

Hierbij houdt men best rekening met het besteedbare inkomen, het leefgeld dat over is nadat men van het inkomen alle kosten heeft afgetrokken. Of mensen voldoen aan criteria dient nagekeken te worden door een toeleider die hiervoor een mandaat heeft. Dat kan iemand zijn van het OCMW of het CAW, maar net zo goed de sociale dienst van een ziekenhuis of mutualiteit. Mensen in armoede vragen uitdrukkelijk dat het OCMW niet de enige toeleider naar noodhulp is.

### **PROTEST**

Noodhulp is een noodzakelijk kwaad en zou overbodig moeten zijn. Daarenboven dreigt het gevaar van de duale samenleving met 'winkels voor de rijken' en 'winkels voor mensen in armoede'. In de werking van noodhulpinitiatieven moet een protestluik aanwezig zijn. Protest tegen het feit dat noodhulp nodig is. Hiervoor kunnen noodhulpinitiatieven samenwerken met organisaties zoals de verenigingen waar armen het woord nemen.

## **NOODHULP ZIJN KRUIMELS. MENSEN HEBBEN NOOD AAN RECHTEN.**

### **De gevaren van een steeds groeiend noodhulpcircuit :**

De indruk kan ontstaan dat een structurele aanpak de armoede nooit volledig kan oplossen. Het geloof in de echte oplosbaarheid dreigt op die manier verloren te gaan. Een groeiend noodhulpcircuit kan de fundamentele armoedebestrijding in de weg staan.

Noodhulp kan niet het enig antwoord zijn omdat hiermee geen recht wordt gedaan en de oorzaken van de armoede niet worden weggenomen. Kruiden kunnen geen rechten vervangen. Daarom is structureel gericht werken even onontbeerlijk en met het oog op de toekomst zelfs een belangrijker model. Noodhulp zonder protest kan daarom een alibi zijn om maatschappelijke structuren niet te bevragen of disfuncties te bestrijden.

Noodhulp zonder protest geeft ook verkeerdelijk de idee dat het ons, als maatschappelijk geëngageerde mensen, vrijleitet om onze eigen levenshouding aan te passen.

Noodhulpcircuits zijn vaak geïsoleerde netwerken die weinig met elkaar samenwerken en een meer fundamentele armoedebestrijding en preventieve aanpak van de armoede in de weg staan. De opgang van de noodhulp hangt ook vaak samen met een economische lobby die op deze wijze hun voedseloverschotten proberen weg te werken.

**Platform Noodhulp onder Protest** – een ontmoetingsforum voor noodhulpverlenende organisaties  
- [www.noodhulponderprotest.be](http://www.noodhulponderprotest.be)

## **EERLIJKE COLLECTIES**

Regelmatig worden er acties gehouden om producten of geld in te zamelen. Grote bedrijven die in de kerstperiode voedsel inzamelen of geld schenken. Scholen of individuen die een steentje willen bijdragen door spullen in te zamelen,... Soms gebeuren deze acties in samenwerking met grote organisaties zoals de voedselbank, soms niet. Ook voor deze acties vraagt het Netwerk tegen Armoede dat er een aantal spelregels worden gehanteerd:

- + organisaties mogen geen winst maken met inzamelacties. Het is goed dat bedrijven zich willen engageren voor mensen in armoede. Maar waar blijft dat engagement als bedrijven winst maken met zo'n actie?
- + organisaties mogen geen reclame maken met deze acties op de kap van de mensen in armoede. Armoede moet correct in beeld wordt gebracht;
- + bedrijven mogen hun overschotten niet dumpen bij mensen in armoede;
- + er moet bij zo'n actie samengewerkt worden met mensen in armoede.

Het is belangrijk dat consumenten en bedrijven weten dat er ook andere, meer structurele manieren bestaan om een bijdrage te leveren. Organisaties zoals de verenigingen waar armen het woord nemen binden de strijd tegen armoede aan door onder andere aan beleidswerk te doen.

Noodhulp is dus een noodzakelijk kwaad, in afwachting van structurele oplossingen voor de armoede. Ze kan ook een instrument zijn om structurele oplossingen mogelijk te maken.





Samen nadenken over en samen werken aan een verbeterde voedselbedeling kan verschillende partners aan het denken zetten over armoede en armoedebestrijding en over de wijze waarop zij daarin een structurele bijdrage kunnen leveren.

Het blijft echter een dunne lijn tussen pure caritas en emancipatorisch werken. De bovenstaande uitgangspunten van het Netwerk tegen Armoede bieden een handige checklist voor wie die grens goed wil bewaken.

## RIMO LIMBURG WERKT AAN GEZONDE VOEDING VOOR IEDEREEN

RIMO Limburg is het Limburgs instituut voor samenlevingsopbouw. Het is een vrij grote organisatie met een 50-tal werknemers die, verspreid over de hele provincie, projecten begeleiden waarin kwetsbare mensen samenwerken aan oplossingen voor de collectieve problemen die ze ervaren. De werking rust op twee pijlers: het versterken van de kwetsbare groepen om hen te stimuleren zelf de problemen aan te pakken en oplossingen te zoeken en daarnaast wil RIMO signalen geven aan het beleid en samen met de kwetsbare groepen de dialoog aangaan met lokale en bovenlokale beleidsinstanties. De thema's van de projecten zijn uiteenlopend: armoede, leefbaarheid van de wijk, woonproblemen, ...

Ook het werken rond voeding is een belangrijk thema. Mensen in armoede hebben gebrek aan eten, ze eten slecht en ongezond. Dat kan leiden tot gezondheidsproblemen. Daarenboven erkende RIMO Limburg al vroeg de positieve kracht van werken rond voeding in de kansarmoedebestrijding.

### 1. DORPSRESTAURANTS

In 2004 deed de provincie Limburg een oproep naar projecten in het kader van het kansbeleid. Bij de verschillende voorstellen was er een echt buitenbeentje. Het idee was om een dorpsrestaurant op te starten in Schoonbeek –een deelgemeente van Bilzen- een sterk groeiend gebied met een sociale woonbuurt en een dorpskern waartussen weinig of geen interferentie was.

Er waren niet zo veel mensen die geloofden in het project. Het leek immers tegen de tijdsgeest in te gaan. Terwijl men overal praat over schaalvergrotingen, ging men hier een nieuwe voorziening op dorpsniveau lanceren. Terwijl men overal vaststelt dat ouderen moeilijk bereikt worden met informatie- en preventiecampagnes, werden ze hier een belangrijke doelgroep, zij het niet de enige. Terwijl vereenzaming en verzuring nieuwe modewoorden zijn, werd hier een project voorgesteld waarin samenhang en gemeenschapsversterking centraal staan.

*“Voor een gepensioneerde is het een interessant uitstapje, het brengt afwisseling, we komen eens de deur uit en het is ook niet duur”*

De buurtwerking had twee grote doelstellingen: het leven in de woonbuurt verbeteren door er de mensen een perspectief te bieden én samenhang creëren tussen het dorpscentrum en de sociale woonwijk. Het dorpsrestaurant kwam er na een bevraging bij de bewoners. Oorspronkelijk wilde men zo een tijdelijke voorziening uitbouwen om de groenwachters van de wijk ook in de winter op een zinvolle manier in te zetten. Maar het idee sloeg aan en de komst van de lente noch die van de zomer bracht er een einde aan. Zowel burgemeester als deelnemers waren enthousiast.

*“Je zit aan tafel met mensen die je wel van gezicht kent. Nu heb je gelegenheid om een praatje te slaan, zo blijf je ook op de hoogte van wat er leeft in het dorp”*

Zo groeide het idee om hetzelfde in andere deelgemeenten en nadien ook in andere gemeenten op te starten.

Nu zijn er 32 Limburgse gemeenten waar één of meer dorpsrestaurants te vinden zijn. In totaal gaat het om een 50-tal restaurants.

Het idee is simpel: mensen bijeenbrengen om samen te eten en dat in een terugkerend ritme van eens per week. Iedereen is welkom en het is goedkoop. Uiteraard zijn de meeste bezoekers werklozen en gepensioneerden. Anderen kunnen zich immers niet zomaar vrijmaken. Elk van de resto's kent wekelijks tussen de 30 en 100 bezoekers. Ze worden gerund door vrijwilligers. Meestal wordt er niet zelf gekookt. Het eten wordt aangekocht bij traiteurs of bij sociale economie projecten in de voeding. Ter plaatse nemen de vrijwilligers over: zij verdelen de maaltijden, innen het geld, zorgen voor de afwas, ruimen op nadien, enzovoort. Zo worden mensen bijeengebracht, uit hun (dreigend) sociaal isolement gehaald, ze krijgen gezond en lekker eten en ze hebben iets om naar uit te kijken.



**DE G4  
VAN HET  
DORPSRESTAURANT**  
gemakkelijk  
gezellig  
goedkoop  
gezond



De opstart van een dorpsrestaurant verloopt niet altijd van een leien dakje. Er zijn vragen, er zijn twijfels. Het is de groepsdynamiek die daarvoor oplossingen vindt.

*“In onze gemeente was er eerst heel wat wantrouwen tegen het dorpsrestaurant. We zouden de middenstand kapot maken. Wie zou er nu nog naar een -duurdere- brasserie of restaurant gaan? De inwoners kenden de voorbeelden uit andere gemeenten en zijn gewoon zelf begonnen, zonder steun van de gemeente. Maar: van bij de start betrokken ze de lokale middenstand bij hun project. Maaltijdtickets werden verkocht in de lokale winkels, waardoor klanten een bijkomende reden hadden om daar binnen te stappen. Sommige producten werden lokaal aangekocht. En laten we wel wezen, de mensen die naar het dorpsrestaurant komen, zijn meestal niet de mensen die in een brasserie of op restaurant gaan lunchen. Het dorpsrestaurant werd een groot succes.”*

## **VAN DORPSRESTAURANT NAAR DIENSTENPUNT**

RIMO Limburg wil nu een stap verder gaan. Het grote bereik van de dorpsrestaurants en het stevige vrijwilligersnetwerk er rond, maakt van hen een ideale springplank voor een diepere werking. Als mensen elkaar vinden in de dorpsrestaurants, dan krijgen ze na verloop van tijd zin om meer dingen samen te doen. Er wordt al gauw iets extra gedaan bij een verjaardag. Na het eten blijft men zitten om te kaarten of te kienen. Er wordt afgesproken voor een wandeling. Het netwerk wordt steviger. En er wordt gedacht over en gewerkt aan collectieve oplossingen voor gemeenschappelijke problemen, zoals de stookoliepremie (info en hulp bij invullen van formulieren). En naarmate de band groeit, groeien ook de mogelijkheden.

Zo werden in 2012 de bezoekers van de dorpsresto's actieve groepen in het project 'Ieders stem telt'.



## **IEDERS STEM TELT**

een actie waarbij doelgroepen van Samenlevingsopbouw en van vele partnerorganisaties zich mengden in het lokale verkiezingsdebat. Zij plaatsten sociale thema's en de noden van maatschappelijk kwetsbare groepen op de politieke agenda. Duizenden mensen uit alle Vlaamse provincies en uit de grootsteden Antwerpen, Brussel en Gent gaven hun mening over wat nodig is om menswaardig te leven. Ze dachten na over hoe lokale besturen hier aan kunnen bijdragen. Vanaf september 2012 opende 'Ieders stem telt' het publieke debat. Op verschillende plaatsen in Vlaanderen en Brussel gingen de mensen uit de projecten in debat met lokale politici en lijsttrekkers. Ze wilden horen hoe de politieke partijen denken over de sociale beleidsprioriteiten die kwetsbare groepen naar voor schuiven. De sociale stemtest is een ander instrument om daar achter te komen. De stemtest nodigt iedereen uit het eigen standpunt over sociale thema's af te toetsen aan dat van de verschillende politieke partijen. Deze stemtest is online vanaf 4 september 2012. Na 14 oktober 2012 begon het echte politieke werk: lokale beleidsmakers aanporren tot kordaat sociaal beleid. Want lokale besturen kunnen écht wel het dagelijks leven verbeteren voor mensen en gezinnen die het moeilijk hebben in hun stad of gemeente.

En ook: er ontstaat een klusjesploeg van jong gepensioneerden of er komt een dorpsconciërge. Dat is een dorpsbewoner die als vertrouwensfiguur de vragen van bewoners gericht doorspeelt aan een geschikte vrijwilliger. Als het initiatief verbreedt van dorpsrestaurant naar een plaats waar meer gebeurt, wordt het een 'dienstenpunt'. Een 'dienstenpunt' gaat om een bundeling van krachten op dorpsniveau, verschillende elementen die tegelijk maar heel puntsgewijs worden ingezet binnen een geïntegreerd geheel. Omdat de diensten worden waargemaakt door de dorpsbewoners, de focus is gericht op de eigen leefomgeving en de middelen worden ingezet op maat, hebben de dienstenpunten een belangrijke impact. De leefbaarheid en de sociale samenhang worden versterkt.

## **EEN NIEUWE BEWEGING**

Rond de dorpsrestaurants en later de dienstenpunten, beweegt een grote groep vrijwilligers. Die worden ook ondersteund. Ze krijgen vorming over gezonde voeding en het samenstellen van een maaltijd, maar ook over hygiëne, veiligheidsnormen en het nut van een verzekering. Ze worden opgeleid om mensen een warm onthaal te bieden en in allerlei technieken zoals opdienen aan tafel. Zo ontstond een hele beweging. De vrijwilligers werden al eens bijeengebracht op een gezellige avond. En ze organiseerden samen 'de langste tafel' in de week van de verbondenheid. Toen brachten ze in één week tijd 6000 mensen bijeen aan tafel, wat overeenkomt met een 3 kilometer lange tafel. In 2013 willen ze dat herhalen om 8500 mensen bijeen te brengen in die week. Dat zou 1% zijn van de Limburgse bevolking.

En dat alles begon met gewoon samen eten...



## 2. VOEDSELOVERSCHOTTEN EN VOEDSELBEDELING

RIMO Limburg werkt van oudsher samen met vele partners en beweegt zich in een ruim netwerk van sociale organisaties die rond armoede en ongelijke kansen werken.

In 2012 waren er alarmerende geluiden rond de voedselbedeling bij de voedselbanken, de OCMW's en de vzw Sint Vincentiusvereniging, een parochiale vrijwilligersbeweging die zich inzet voor het verstrekken van hulp aan de armen

De omvang van geschonken voeding daalde, er waren aanhoudende geruchten over de stopzetting van de Europese voedselhulp en tegelijk was er een stijging van het aantal vragen om voedselsteun. De Sint Vincentiusvereniging in Sint Truiden zag in 2012 de vraag stijgen met 20 tot 30% en sloeg alarm.

Er waren ook klachten over de inhoud en samenstelling van de voedselpakketten. Die waren niet altijd aangepast aan de ontvanger. Zo kon het gebeuren dat een alleenstaande bejaarde een blik ravioli ontving van 1,2 kg. De voeding had niet altijd de vereiste kwaliteit, soms ontbrak de -verplichte- etikettering en ook de organisatie kon wel beter. Het is niet leuk om je hand te moeten ophouden voor een aalmoes en mensen voelen zich in die omstandigheden snel te kijk gezet. Een goede en warme organisatie, maar vooral ook een organisatie die een zekere professionaliteit en waardigheid uitstraalt, is belangrijk.

Onder impuls van Minister Lieten, bevoegd voor armoedebestrijding in de Vlaamse Regering, werd een pilootproject opgezet voor een nauwe samenwerking tussen voedselbedeling en de voedingssector. RIMO Limburg nam de coördinatie van het pilootproject op zich. Uiteindelijk was het enkel Delhaize die voedseloverschotten ter beschikking stelde in

het pilootproject.

Het experiment liep op twee plaatsen: in Sint-Truiden en in Genk. In beide steden is een sterke Sint Vincentiusvereniging actief.

Elke dag op hetzelfde uur gingen vrijwilligers in de lokale Delhaize (één winkel in Sint-Truiden, twee winkels in Genk) de producten kiezen tussen de voordien voor hen gemarkeerde producten. Het ging om verpakte producten die de dag erna zouden vervallen zoals vlees, vis, kaas, voorbereide maaltijden en soepgroenten. Deze producten werden onmiddellijk na het afhalen ingevroren.

Er werden afspraken gemaakt tussen Delhaize en Sint Vincentius, er werd een werkwijze vastgelegd en deze werden gedurende een periode van drie maand uitgetest.

## WERKWIJZE

De Sint Vincentius vereniging mag in de Delhaize dagelijks vanaf vier uur de producten afhalen. De vrijwilligers rijden met de auto langs de goedereningang binnen en schrijven zich in aan het onthaal in een register. Ze dienen een badge van de sociale vereniging te dragen. De vrijwilligers krijgen een scanner waarmee ze de producten via een speciale code kunnen inscannen.

**In de winkel** halen de vrijwilligers zelf de afgeprijsde producten van die dag uit de rekken en ze scannen die in. Ze kunnen alleen de producten meenemen die voorzien zijn van een Delis afslagsticker en met de dag zelf als uiterste verkoopdatum (op zaterdag geldt: datum van de dag zelf of van de zondag).

**In de reserve** nemen de vrijwilligers alleen de producten mee die bewaard worden op de speciaal daarvoor voorziene plaats, aangeduid met het embleem "Charity@Delhaize". Dat kan zowel gaan over droge voeding, als over verse voeding en diepvriesproducten. In de reserve moeten de vrijwilligers altijd vergezeld zijn van een Delhaize medewerker.

De vrijwilligers doen een visuele controle van de producten tijdens het scannen. De scan is ook het ogenblik van de overdracht voor de verantwoordelijkheid van de voedselveiligheid.

Terug aan het onthaal worden de gescande gegevens verwerkt. Er wordt voor de sociale organisatie een lijst gemaakt van de meegenomen producten. Er wordt een visuele kwaliteitscontrole gedaan van de producten.

De producten worden in een koelbox verzameld en onmiddellijk vervoerd naar de lokalen van Sint Vincentius. Daar wordt elk product onmiddellijk ingevroren en krijgt het een sticker met de invriesdatum.

Wat afgehaald wordt en hoe vaak, moet in de Delhaize worden afgesproken met de verantwoordelijke van de voeding. Van het ogenblik de producten de winkel verlaten is Delhaize niet langer verantwoordelijk. Delhaize staat erop dat de producten gratis worden uitgedeeld.

De afhaling kan in principe van maandag tot en met zaterdag maar is afhankelijk van de voorraad en de afname bij de voedselbedeling. Tijdens de proefperiode bleek dat de ophaling ongeveer één uur in beslag neemt: van het inladen in de koelboxen tot het invriezen in de lokalen van de vereniging.

Het pilootproject was een groot succes. Delhaize besliste niet alleen om het project verder te zetten in de betrokken warenhuizen, maar ook om het project uit te breiden. In een eerste fase tot alle Delhaize vestigingen in Limburg, en in een volgende fase in heel België. Intussen zijn al een 15-tal supermarkten in het Delhaize project 'Zero Food Waste' gestapt. Er wordt samengewerkt met allerhande sociale verenigingen die voedselhulp organiseren.

PROJECT ZERO FOOD WASTE	
Welke producten mogen meegegeven worden ?	
✓	✗
Algemeen : Conforme producten (vers en droog)	Algemeen : Niet conforme producten (vervallen – slechte kleur en geur – defecte verpakking - afval)
Winkel : producten in afslag met Delisetiket op de UVD. Reserve : Producten bewaard op de voorziene plaats voor "charity".	Winkel : producten in afslag met Delisetiket maar met nog een lange UVD (vb : Paasgerief – Sinterklaas) Reserve : producten klaar voor retour naar de DC
Fruitsap – Frisdrank – Melk – Water – Koekjes – Conserven – Suiker – Broodbeleg - Pampers – Waspoeder	Alcohol – Bier – Wijn – Dierenvoeding
Verse vis – Schaaldieren – Vis MAP - Bereide schotels - Charcuterie – Vlees MAP – Gevogelte – Fruit & groenten – Gamma IV – Zuivel – Brood – Droog gebak	Vers vlees – Ontdooide producten (donuts, spare ribs) – Gebak met (slag) room – Gebak met "crème patissier" – Zeepaling – Rogvleugel
Licht beschadigde blikken – blikken of bokalen met vervuild, gescheurd etiket (nog leesbaar) – gescheurde kartonnen verpakking	Blikken met roest – Bolle blikken – Blikken of bokalen zonder etiket of UVD of ingrediënten niet meer leesbaar
Vacuüm koffie gedeukt	Vacuüm koffie niet meer luchtledig

### EEN WIN-WIN-SITUATIE

Deze versproducten vormen een heel welkome aanvulling op de droge voeding die de Sint Vincentiusvereniging via de voedselbanken verkrijgt. De voedselpakketten worden gevarieerder waardoor de ontvangers gezonder eten en meer afwisseling kennen in hun menu. Delhaize heeft minder voedselafval, er is minder werk met het verwijderen van vervallen producten, en moet minder investeren in afvalverwerking.



## AANDACHTSPUNTEN

Om deze samenwerking op een grotere schaal te organiseren, moeten er vooraf oplossingen worden gezocht voor een aantal punten:

- + De werking staat en valt met de vrijwilligers. Een grotere schaal vergt grote groepen vrijwilligers, elke dag opnieuw.
- + De afspraken moeten nauwgezet worden nageleefd om de kwaliteit van de producten niet in het gedrang te brengen.
- + De koudeketen mag niet verbroken worden
  - er is dus koud vervoer nodig, met aangepaste koelboxen;
  - de producten moeten onmiddellijk worden verspreid, diepgevroren worden bewaard of onmiddellijk verwerkt tot een ander product – zoals soep;
  - bewaring in diepvries/grote hoeveelheden/dagelijkse levering betekenen nood aan aangepaste opslagruimte.
- + De verdeling van grote hoeveelheden en van verse producten stelt bijkomende eisen aan de organisatie.



De organisatie is verre van simpel. Het model van de voedselbedeling met voedseloverschotten bereikt zijn grenzen. Het lokale model kan slechts gehandhaafd bij kleinschaligheid. Oplossingen moeten bovenlokaal/regionaal worden gezocht, zoals bijvoorbeeld met het centraliseren van koelcellen. De hoeveelheden voedsel die men wil afstaan zijn vaak groot. Per winkel gaat het over 500 kg per week.

Een ruimere samenwerking biedt misschien een alternatief voor het Europese verhaal van afgebouwde voedselhulp, maar om de huidige voedseloverschotten weg te werken, zal er meer nodig zijn dan afstaan van producten aan de voedselbedeling.



### 3. VOEDSELOVERSCHOTTEN EN DE SOCIALE KRUIDENIER

Voeding is dus al enkele jaren een thema binnen RIMO Limburg. Empowerment van kansarmen staat centraal in hun visie en hun methodiek. Alhoewel RIMO Limburg de voedselbedeling steunt, vindt men het eerder een noodzakelijk kwaad. Mensen zouden nooit in een situatie mogen komen dat ze om eten moeten bedelen en moeten leven van de overschotten van de consumptiemaatschappij.

Daarom denkt RIMO Limburg aan de uitbouw van een keten van sociale kruideniers. Momenteel is er in Limburg slechts één sociale kruidenier, in Houthalen.

De voordelen van een sociale kruidenier liggen vooral bij de klant. De behoeftige heeft meer keuze, kan ook andere producten dan (basis)voeding aanschaffen, zoals verzorgingsproducten voor zichzelf en de kinderen, pampers -toch ook een basisproduct- enzovoort. Daarenboven betaalt de klant, zoals iedereen. Het gaat om kleine bedragen, maar het laat de mensen wel in hun waardigheid.

Het biedt ook tewerkstellingsmogelijkheden in de sociale economie en/of opleidingsmogelijkheden, waar diezelfde klanten op kunnen inschrijven en die hen een uitweg bieden uit hun situatie van armoede. Dat model sluit meer aan bij de emancipatorische visie op structurele armoedebestrijding, die RIMO Limburg vooropstelt.

Het is echter een model met veel vraagtekens. De meeste sociale kruideniers zijn verlieslatend. Vele giften uit de privésector hebben als voorwaarde dat de producten niet in een commercieel circuit mogen terechtkomen, dat ze gratis moeten worden uitgedeeld aan de behoeftigen.

Er bestaan vele lokale pogingen maar er werd nog geen grootschalig businessmodel uitgewerkt. RIMO Limburg wil tegen eind 2013 een dergelijk businessmodel op Limburgse schaal ontwerpen. Die provinciale schaal moet het nodige schaalvoordeel opleveren om een 'break even' te realiseren.

Het biedt ook kansen om de idee van sociale kruidenier te koppelen aan andere projecten waar men samenwerkt aan voeding: volkstuintjes, sociale werkplaatsen zoals De Wroeter waar men biologische groenten en fruit teelt.



### 3. HOE WERKT VOEDSELHULP ?

Voedselhulp bestaat in vele soorten. Uit recent onderzoek blijkt dat de traditionele verdeling van voedselpakketten de belangrijkste vorm is, nog steeds goed voor 73% van de voedselhulp. Sociale restaurants en sociale kruideniers maken ongeveer 24% uit van de bestaande voedselhulp. Sociale restaurants bieden warme maaltijden aan tegen verlaagde prijzen, sociale kruideniers verkopen basisproducten aan prijzen die onder de marktprijs liggen.

Daarnaast bestaan nog een aantal alternatieven:

- + voedselbonnen die verdeeld worden door OCMW's;
- + cafetariasystemen: uitdelen van boterhammen, koffie of soep, maar soms ook warme maaltijden;
- + systemen die neigen naar de sociale kruidenier, zoals een rekening met voordelen bij de buurtkruidenier of een puntensysteem in buurtwinkels;
- + organisaties die met eigen geld basisvoedingsmiddelen kopen en uitdelen, zonder een voedselpakket samen te stellen.

De initiatiefnemers van voedselhulp zijn zeer divers: OCMW's, CAW, samenlevingsopbouw, welzijnsschakels, verenigingen waar armen het woord nemen, parochieverenigingen, vrijwilligersgroepen, serviceclubs, lokale overheid, streekorganen,... In Vlaanderen wordt voedselhulp vaker door de publieke sector (de overheid) georganiseerd dan door privéorganisaties.

#### VOEDSELBANKEN

In België werd de eerste Voedselbank opgericht in 1986. Er zijn 9 lokale Voedselbanken, gegroepeerd in de Belgische Federatie van Voedselbanken, die zelf lid is van de Europese Federatie van Voedselbanken.

De doelstellingen van de voedselbanken zijn heel simpel en rechtdoorzee: voorkomen van verspilling van voedingswaren en helpen van mensen die onder een bepaald bestaansminimum leven, door het uitreiken van voedsel dat door derden beschikbaar is gesteld. Hun uitgangspunten zijn duidelijk:

- + Voedselbanken mogen geen commerciële activiteiten ontplooiën,
- + ze kopen zelf in principe geen voedsel in en vragen geen vergoeding aan personen voor wie de levensmiddelen bestemd zijn;
- + initiatieven om de doelgroep van de (Regionale) Voedselbanken ook op andere terreinen te ondersteunen, zullen niet plaatsvinden onder de naam van de voedselbank;
- + Voedselbanken zijn vrijwilligersorganisaties die geen salarissen of daarop lijkende vergoedingen aan haar vrijwilligers betalen;
- + door het bestaan van de (Regionale) Voedselbanken wordt aan armoede en verspilling een gezicht gegeven.

Voedselbanken zijn verenigingen zonder winstoogmerk (vzw's).

## SOCIALE RESTAURANTS

Momenteel zijn er in Vlaanderen meer dan 150 sociale restaurants.

Soms groeien sociale restaurants als een vorm van 'buurt'restaurants die voornamelijk werken met vrijwilligers. Soms zijn het sociale werkplaatsen waar mensen werken die niet terecht kunnen in een regulier bedrijf. Ze vinden geen baan omwille van mentale en fysieke beperkingen, gezondheidsproblemen, korte scholing ....

Men kan er terecht voor een volwaardige en gezonde maaltijd aan een verlaagde prijs die ook voor mensen in armoede haalbaar is. Een gezond voedingspatroon moet immers voor iedereen mogelijk zijn. Mensen in armoede hebben vaak veel gezondheidsproblemen. Ze stellen gezondheidszorgen uit omwille van financiële redenen en hun financiële toestand maakt vaak ook dat ze er slechte leefgewoonten op na houden. Een gezonde levensstijl hangt samen met gezonde voedingsgewoonten. Er is ook een overlap tussen sociale restaurants en voedselbanken. Heel wat sociale restaurants kloppen aan bij de voedselbanken voor hun ingrediënten en geven ook een voedselpakket mee aan hun bezoekers.

Sociale restaurants vormen ook een ontmoetingsplaats die mensen uit hun sociale isolement halen. Waar de sociale restaurants ook sociale werkplaatsen zijn, werkt men niet alleen rond gezondheid en gezonde voeding, maar wil men ook jobs creëren. Mensen in armoede werken er als vrijwilliger of als werknemer, om eventueel later door te stromen naar een job op de reguliere arbeidsmarkt.

## SOCIALE KRUIDENIERS

Naast de sociale restaurants bestaan er intussen ook een aantal sociale kruideniers. Het gaat om buurtwinkels waar voedings-, onderhouds- en verzorgingsproducten worden aangeboden aan sterk verminderde prijzen. Behalve die producten en sociale contacten kunnen klanten er ook hulp krijgen om de weg naar andere sociale organisaties en diensten makkelijker te vinden. De sociale kruideniers hebben zich georganiseerd in Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw. Samen legden zij de uitgangspunten vast voor een sociale kruidenier.

Een sociale kruidenier is een winkel waar mensen in armoede vrij kunnen winkelen. Zij hebben de keuze tussen de producten en krijgen geen vooraf samengesteld pakket. De sociale kruidenier werkt vraaggericht en zorgt dus voor een aanbod dat voldoet aan de vraag van mensen in armoede.

Bij een sociale kruidenier betaalt men voor de goederen die men koopt een prijs die ligt onder de marktprijs. De medewerkers van een sociale kruidenier -zowel beroepskrachten als vrijwilligers- hebben inzicht in de leefwereld van mensen in armoede. Een sociale kruidenier is niet alleen een winkel, maar ook een ontmoetingsplaats. Mensen in armoede worden er aangesproken op hun capaciteiten en kunnen actief meewerken in de winkel, als vrijwilliger en soms ook als werknemer.

Sociale kruideniers zoeken samenwerking met andere organisaties om structurele veranderingen te bewerkstelligen in de samenleving.

Om het model en de visie te bewaken, wil de vereniging werken met een kwaliteitslabel voor de sociale kruideniers.

## WAAR HALEN ZE PRODUCTEN?

De voedselhulp is afhankelijk van de bevoorradingsbronnen. Voor de voedselbanken is de hulp uit Europa essentieel, die is goed voor ongeveer 58% van hun voorraden. Maar ook de sociale restaurants en sociale kruideniers maken gebruik van het BIRB om zich te bevoorraden. Het BIRB (Belgisch Interventie- en Restitutiebureau) is een erkend betaalorgaan in het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid van de Europese Unie en staat in de voor de verdeling van de Europese voedselhulp in België.

Ongeveer 300 landbouw- en voedingsbedrijven zijn min of meer regelmatige leverancier van de Voedselbanken en hun giften waren in 2011 goed voor ruim 23% van diens bevoorrading. De samenwerking met Delhaize komt verder aan bod in de beschrijving van het pilootproject. Ook Colruyt heeft een samenwerking met de Voedselbank waarbij voedseloverschotten worden geschonken. Omwille van organisatorische redenen verloopt bij hen de hulp gecentraliseerd in het Brusselse.

Verder doen organisaties inkopen bij lokale supermarkten en handelaars. En ook allerhande giften –via bedrijven, organisaties, scholen, voedselsector en distributiesector- zijn belangrijk voor de bevoorrading.

Met de vermindering van de Europese hulp in het vooruitzicht gaan alle initiatieven op zoek naar bijkomende bevoorrading en mogelijkheden. Bovendien bestaan de traditionele voedingspakketten bijna uitsluitend uit droge voeding en zijn de meeste hulporganisaties ook op zoek naar aanvulling met verse producten. Zo ontstond de nauwere samenwerking tussen de voedingssector en de hulporganisaties. In het Limburgse pilootproject zijn de supermarkten Delhaize de grote bevoorraders van verse producten. De Leuvense sociale kruidenier doet beroep op Carrefour en Bioplanet. In Zuid-West-Vlaanderen werd een nauwe samenwerking met de veiling uitgewerkt. Het lijkt wel het kleine broertje van de ‘Potager de Marianne’, een project waarbij de overschotten van de bekende Parijse vroegmarkt Rungis worden opgehaald en verdeeld via de solidaire kruideniers.

Vele producenten en handelaars stapten al in een -min of meer- duurzame samenwerking met armoedeorganisaties. Het zijn eerder losse acties, tot stand gekomen omdat lokale mensen elkaar vinden. Onder stimulans van al deze initiatieven kwam ook de distributiesector in beweging.

**Comeos** vertegenwoordigt de Belgische handel en diensten.

Hun leden zijn actief in groothandel zowel als in kleinhandel, in kleine, middelgrote en grote winkels, in winkelketens, supermarkten, restaurantketens en cateringbedrijven. Samen zijn ze goed voor 11,2 procent van het bnp en stellen ze 400.000 mensen te werk, wat van de handel de grootste werkgever in de privé sector maakt. Comeos wil als kennis- en netwerkplatform de dynamiek van de handel stimuleren. De maatschappelijke dienstverlening van de sector is één van hun thema's. In 2012 publiceerde Comeos samen met FEVIA en de Voedselbanken een brochure om producenten en handelaars van voedingsproducten te stimuleren om hun overschotten op een veilige en gestructureerde manier aan mensen in armoede te schenken. De brochure ‘Voedseloverschotten. Schenk ze aan de voedselbanken

of andere verenigingen met sociaal oogmerk' is te vinden op hun website [www.comeos.be](http://www.comeos.be). Het werd een praktische handleiding, met richtlijnen, tips en adressen van potentiële partners onder het motto :

*"Minder voedselverlies en meer solidariteit, daar kunnen we allemaal bij winnen".*

De brochure geeft een overzicht van welke voeding in aanmerking komt, wat de plichten zijn van de producent en handelaar rond de traceerbaarheid van voedsel, hoe je zo'n samenwerking praktisch organiseert,...



## DE COÖPERATIEVE KRUIDENIER, EEN DROOM VAN LEREN ONDERNEMEN VZW.

Begin jaren '90 ontstond Leren Ondernemen vzw vanuit een groep buurtbewoners die de handen in elkaar sloegen om iets te doen aan de armoede in de buurt. De ontwikkeling van een participatieve kinderopvang van en voor mensen in armoede was hun eerste project. Naast de vzw Leren Ondernemen was dit ook het begin van de CVBA Valkerij, een coöperatieve vennootschap met diezelfde mensen als aandeelhouders. Zij kochten de gebouwen waarin vandaag Leren Ondernemen vzw en een reeks andere sociale organisaties zijn gevestigd. Een hele reeks initiatieven gebaseerd op coöperatieve principes volgden uit de opstart van deze twee organisaties. Leren Ondernemen vzw stond mee aan de wieg van het Netwerk tegen Armoede en van de Koepel Lokale Diensteneconomie.

In de schoot van Leren Ondernemen vzw ontstonden meer projecten van en voor mensen in armoede, zoals een project rond participatieve opvoedingsondersteuning, het project energiesnoeiërs en twee projecten rond voeding: het sociaal restaurant De Drukkerij en de sociale kruidenier Leo m>.

### 1. HET SOCIAAL RESTAURANT 'DE DRUKKERIJ'

Werken rond gezonde en betaalbare voeding kent een lange traditie binnen Leren Ondernemen. Het sociaal restaurant bestaat binnenkort 20 jaar en is sinds 1 januari 2009 erkend als initiatief lokale diensteneconomie. Elke weekdag komen er ongeveer 100 mensen een gezonde en betaalbare maaltijd eten.





## MENU

**Weekmenu (middagmaal 12.45 en afhaal 13.30 tot 16.45)**  
24 maart tot en met 28 maart 2013 *(onder voorbehoud)*

**Maandag 24 maart 2013**

*Soep • Witloofrolletjes met kaassaus*

**Dinsdag 25 maart 2013**

*Soep • Chili con carne*

**Woensdag 26 maart 2013**

*Soep • Prestoemp met worst*

**Donderdag 27 maart 2013**

*Soep • Vol au vent met frieten*

**Vrijdag 28 maart 2013**

*Soep • Pasta Carbonara*

**SMAKELIJK**

**warme maaltijd:** hoofdgerecht met soep en dessert € 2

**koude maaltijd:** brood en beleg met soep en een groentebuffet € 1,80

Het sociaal restaurant is ook een ontmoetingsplaats waar mensen overdag gewoon een gratis kop koffie of thee komen drinken. Het merendeel van de klanten zijn mensen in armoede.

*“Ik kom hier vaak binnenlopen, zogezegd voor een kop koffie, maar eigenlijk vooral omdat er altijd iemand is om een babbeltje mee te slaan. Het breekt de dag en vaak krijg ik antwoord op vragen zonder dat ik ze echt hoeft te stellen.”*

De meeste mensen vinden het restaurant via mond-aan-mond reclame. Daarnaast worden ze doorverwezen door sociale organisaties zoals het OCMW, het CAW, buurtwerkingen,... Het sociaal restaurant heeft een lage drempel en is voor veel mensen een tweede thuis geworden. Er is ook altijd iets te doen en er wordt actief gewerkt aan een goede sfeer met veel zorg, een plek waar ruimte en tijd is voor elk. Het personeel organiseert soms ‘proevertjes’: ze bereiden een gerecht met groenten die de mensen niet goed kennen of vergeten zijn, om te laten proeven.

Sedert 2006 verstrekt het Leuvens OCMW noodhulp via het restaurant. Er is een opmerkelijke stijging van de armoede in Leuven en omstreken, vooral bij jonge gezinnen, éénuoudergezinnen en alleenstaande ouderen. Ook zijn er steeds meer doorverwijzingen vanuit de

psychiatrische hulpverlening. Sinds haar erkenning in 2009 is het bezoekersaantal in het sociaal restaurant toegenomen met 100 %.

Er werkt een enthousiaste ploeg mensen -werknemers en vrijwilligers- die zich samen inzetten om van het restaurant een sociale, gezellige plek te maken. Mensen in armoede zijn de spil van die ploeg. Er zijn twee voltijdse banen voor doelgroepmedewerkers in de Sociale InschakelingsEconomie (SINE). De werkgevers die SINE-werknemers een kans geven kunnen genieten van een RSZ-bijdragevermindering en van een loonkosttoelage. De kandidaat SINE-werknemers mogen geen diploma hebben van het hoger secundair onderwijs en moeten een zeker verleden hebben van 'inactiviteit'. In de praktijk worden die twee jobs ingenomen door drie personen waarvan er twee deeltijds werken. Daarnaast zijn er twee voltijdse jobs in het kader van artikel 60 en zeven personen (gelijk aan twee voltijdse jobs) in het kader van arbeidszorg. Arbeidszorg is begeleide onbezoldigde tewerkstelling op maat, voor personen die niet meer of nog niet in het betaalde economische of het beschermde tewerkstellingscircuit terecht kunnen. Tenslotte is het sociaal restaurant ook de werkplaats van een tiental vrijwilligers. Sommige onder hen leven in armoede en werden doorverwezen door sociale organisaties, psychiatrische instellingen, justitie, het Netwerk Leerrecht, project begeleid wonen, e.a. Soms vinden vrijwilligers hun weg via mond-aan-mond-reclame of ook via de website vrijwilligerswerk.be

Dat hele team wordt omkaderd door twee vaste medewerkers, waarvan één 4/5de werkt en één halftijds. Die jobs worden gesubsidieerd vanuit de lokale diensteneconomie, waarvoor steeds opnieuw projecten moeten worden ingediend. Al bij al zorgt dit voor een vrij onzekere situatie.

## 2. DE SOCIALE KRUIDENIER 'LEO M>'

De sociale kruidenier 'leo m>' werd in 2010 opgestart als logisch verlengde van de werking rond voeding in het sociaal restaurant. De naam 'leo m' staat voor Leren Ondernemen met de m voor marcelleke, omdat iedere klant een tas in de vorm van een marcelleke kreeg. De mensen die komen eten of wiens kinderen naar de kinderopvang gaan bij Leren Ondernemen, vroegen om eten en andere basisbehoeften aan een sociale prijs te kunnen aankopen bij de vereniging. Het zou het inkopen doen terug dicht bij de mensen brengen, als integraal deel van hun plek, hun thuis. En het zou een alternatief bieden voor de caritatieve voedselbedeling.

*"Ik kan hier terecht voor producten aan een sociale prijs: verse groenten en fruit, brood en andere basisproducten tegen de helft van de kostprijs in een gewone winkel. En tegelijk is het gezellig om hier even een babbel te slaan."*

De Sociale Kruidenier biedt een kwaliteitsvol alternatief voor noodhulp. Het is een ont-



moetingsplaats waar mensen in armoede weer actief als volwaardige partners betrokken worden bij armoedebestrijding. Het is de bedoeling dat in de toekomst ook andere mensen naar de sociale kruidenier komen. Mensen in armoede ontmoeten er dan de brede maatschappij, in een duurzame winkel op maat van mensen in armoede. De ontmoeting die plaatsvindt, wordt aangegrepen om te werken aan het opheffen van armoede en sociale uitsluiting. Het is ook een potentiële plek voor zinvolle tewerkstelling.

*“De kruidenier zorgde voor een wel erg grote groep nieuwe klanten, vooral allochtone gezinnen. Sommigen onder hen maken nu ook gebruik van het sociaal restaurant.”*

Afhankelijk van de grootte van hun gezin, kunnen mensen in armoede er inkopen doen voor drie of vijf euro. Groenten en fruit die in de winkel verkocht worden, worden aangekocht door Leren Ondernemen. Deze producten worden aangevuld met voedsel dat via de voedselbank wordt gedoneerd door de winkels Bioplanet Leuven en Carrefour Korbeek-Lo, en door BIRB-producten (aangekocht met landbouwsubsidies door EU) via het OCMW. Wekelijks komen er ongeveer 160 klanten over de vloer. In totaal zijn er bijna 550 gezinnen ingeschreven. Dit klantenbestand groeit elke week.

*"We hebben de ambitie om van dit project een project lokale diensteneconomie van en voor mensen in armoede te maken. Aan de rij die zich vormt voor het winkeltje, kan je zien dat de vraag groot is naar een solidaire vorm van winkelen."*

### OVERSCHOTTEN BEPERKEN

Leren Ondernemen werkt voor verse producten samen met de vestiging van Carrefour in Korbeek-Lo en met Bioplanet Leuven. Voor droge voeding werkt men ook met de voedselbank. De producten worden twee keer per week opgehaald. De winkels leggen zelf de producten klaar. De medewerkers van Leren Ondernemen gaan ze dus niet zelf uit de rekken halen. Wat ze ophalen per week is erg afhankelijk van degene die de selectie maakt. Er is geen structureel beleid. Het enthousiasme voor de samenwerking verschilt in winkels van afdeling tot afdeling. Het is belangrijk om in die winkels te werken aan een breed draagvlak. Dat gebeurt ondermeer door aan de verantwoordelijken van de verschillende afdelingen informatie te geven over de doelstellingen. Netwerken is belangrijk. Na de ophaling van de producten worden die heel snel verwerkt. Wat niet onmiddellijk kan worden meegegeven in de winkel, wordt verwerkt in het sociaal restaurant. Datgene wat ook daar niet direct wordt gebruikt, wordt op dezelfde dag van de ophaling ingevroren voor later gebruik in het sociaal restaurant. Ingevroren producten worden niet verkocht.

### 3. EEN DROOM: DE COÖPERATIEVE KRUIDENIER

Een solidaire winkel is een ideaal project om een coöperatieve aanpak te realiseren. Enerzijds heeft het concept de ambitie om heel verschillende groepen uit de samenleving samen te brengen rond een gemeenschappelijk doel. Denk aan mensen in armoede, sociale partners, leveranciers, andere coöperatieven, sympathisanten,... Belangrijke elementen zijn mede-eigenaarschap en participatie. Anderzijds combineert het sociale en economische doelen.

Gezien het grote succes en het groeipotentieel van de sociale winkel van en voor mensen in armoede, werd besloten de verschillende sociale partners in Leuven samen te brengen om een coöperatief model sociale kruidenier voor heel Leuven uit te bouwen. Het werd een uitgebreide stuurgroep, met het CAW Leuven, het OCMW Leuven, de Integratiedienst van de Stad Leuven, de Buurtdiensten van de Stad Leuven, het RISO Vlaams-Brabant, Buurthuis 't Lampeke, Wijkgezondheidscentrum 'de Central', SPIT Kringwinkel, COOP Wereldcafé, cvba De Valkerij en Leren Ondernemen vzw.

De stuurgroep ontwikkelde een visie en een organisatiemodel voor een coöperatieve sociale kruidenier in Leuven; er werd een financieel model ontworpen en een blauwdruk voor de realisatie. Daarbij liet de groep zich ondersteunen door specialisten, die deelnamen aan werkgroepen, elk op hun terrein. PriceWaterhouseCooper ondersteunde de werkgroep financiën

en COOP Consult de werkgroep die zich bezighoudt met het juridische aspect. De overkoepelende inhoudelijke werkgroep werd gevoed door de expertise van de verschillende partners. Zo kreeg Leren Ondernemen niet alleen het beste advies van professionals op alle terreinen, maar zo werd ook een breed draagvlak gecreëerd voor de onderneming.

## VISIE

Voordat een organisatiemodel werd ontwikkeld, legden de partners de visie vast die de grondslag zou vormen voor dat model. Die visie omvatte verschillende elementen: hoe kijken we aan tegen armoede, waarom is een sociale kruidenier een antwoord op noodhulp, wat is een goede en rechtvaardige armoedebestrijding, waarom is participatie belangrijk en hoe moet dat worden vertaald, wat betekent duurzaamheid voor ons, ...

### MISSIE VAN DE COÖPERATIEVE KRUIDENIER LEUVEN

De sociale kruidenier is een winkel die een kwaliteitsvol alternatief biedt voor noodhulp. Door haar aanwezigheid creëert zij eveneens een ontmoetingsplek waar mensen in armoede actief en uitnodigend als volwaardige partners betrokken worden in het kader van armoedebestrijding. Deze armoedebestrijding gebeurt zowel op individueel vlak, als op collectief vlak. Hierbij gaat ook aandacht naar het beïnvloeden van het beleid.

De sociaaleconomische activiteit is het uitbaten van een sociale kruidenier door en voor mensen in armoede uit heel Leuven. Het doel van een sociale kruidenier is gezonde en betaalbare voeding verkopen aan mensen in armoede. Om aan de visie tegemoet te komen moest het organisatiemodel voldoen aan een aantal voorwaarden:

- + mensen in armoede zijn de centrale stakeholders;
- + de coöperatieve moet –minstens gedeeltelijk- in handen zijn van mensen in armoede;
- + er moet een partnership ontstaan tussen mensen in armoede en andere maatschappelijke spelers, zowel publiek als privé met het oog op duurzame armoedebestrijding door middel van solidaire economie.

De invulling is niet dat armoedebestrijding de taak moet worden van de ‘solidaire burger’; structurele maatregelen moeten van het beleid komen en sociale kruideniers hebben daarin een signaalfunctie.

Daarenboven wil men dat de kruidenier de economische functies van een buurtwinkel combineert met een hele reeks sociale functies, zoals:

- + promotie van gezonde en ecologische voeding bij mensen in armoede
- + duurzame en zinvolle tewerkstelling van mensen in armoede
- + organisatie van ontmoeting en uitwisseling tussen mensen in armoede en de bredere samenleving
- + organisatie van een laagdrempelige instap naar sociale diensten van de partnerorganisaties
- + beleidsbeïnvloeding inzake werk, gezondheid, inkomen,...

*"We willen intensief werken rond gezonde voeding en duurzaamheid. Hiervoor willen we de ploeg ook nauw betrekken in het groenproject van de vereniging, door mee groenten en fruit te kweken in de tuintjes van het project en door oors te hebben voor recyclage en afvalverwerking"*

Het project **Sociale Kruidenier Leuven** maakt een verbinding tussen economie, sociale doelen en ecologie, de drie pijlers van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Daarenboven zou deze coöperatie de eerste zijn die mensen in armoede als centrale en belangrijkste stakeholders ziet. Er wordt pionierswerk verricht wat betreft de zoektocht naar een antwoord op een nieuwe maatschappelijke realiteit. Dit maakt het project zo boeiend. Tegelijk behoudt het project een erg nauwe band met de doelgroep: zij zijn diegenen die aangeven welke producten ze in de winkels wensen, welke activiteiten zinvol zijn,... Het project is een gepast antwoord op hun noden en beschouwt hen als volwaardige partners.

## ORGANISATIEMODEL

Een nieuw op te richten coöperatieve vennootschap met beperkte aansprakelijkheid – vereniging met sociaal oogmerk (CVBA-VSO) 'Sociale Kruidenier Leuven' zorgt voor de bevoorradings en de logistiek voor de verschillende kleine sociale kruideniers en afhaalpunten die vanaf 2013 in Leuven zullen opgestart worden. Deze winkelpunten zullen verbonden zijn aan bestaande sociale organisaties. Er is een duidelijke taakverdeling tussen die nieuwe organisatie en de eigenlijke 'kruideniers'.



→ **DE TAKEN VAN DE CVBA-VSO:**

- + De aankoop van goederen en producten
- + De verkoop van goederen en producten aan de klanten (centrale aankoopplaats en winkels zijn samen de cvba)
- + Afspraken met leveranciers maken (schaalvoordelen onderhandelen,...)
- + Organiseren van logistiek en vervoer tussen de verschillende winkelpunten en opslagruimte
- + Organisatie en beheer van een centraal depot
- + Boekhouding en administratie van leveringen
- + Prijsbepaling over de verschillende winkelpunten heen
- + Solidariteit uitwerken
- + Aantrekken van aandeelhouders
- + Netwerken uitbreiden
- + ...

→ **DE TAKEN VAN DE KRUIDENIERS DIE EVENEENS DEEL UITMAKEN VAN DE CVBA-VSO:**

- + Producten en diensten aanbieden in de winkel aan een aangepaste prijs voor de doelgroep, aan een marktconforme prijs voor de niet-doelgroep.
- + Ontmoetingsplaats voor mensen in armoede organiseren
- + Arbeidstrajecten aanbieden voor mensen in armoede: vrijwilligerswerk, werkervaringsprojecten,...
- + Mensen in armoede zoveel mogelijk proberen in te schakelen in deelwerkingen van de organisatie
- + Invullen van de eigen kruidenier op de manier die het beste aansluit bij de eigen visie

De CVBA-VSO zorgt voor de organisatie van de sociale kruideniers in Leuven. De centrale aankoopinstantie zorgt voor de aanvoer van de producten en goederen. Op die manier kunnen de sociale kruideniers, die geënt zijn op bestaande sociale organisaties, zich focussen op de eigen doelgroep. De CVBA-VSO is geen nieuwe basiswerking maar ondersteunt sociale organisaties bij het aanbieden van een aanvullende deelwerking in de organisatie.

## **BLAUWDRUK**

De voorbereidende werkzaamheden namen een jaar in beslag. Het resultaat ervan werd vastgelegd in een rapport "Blauwdruk in het kader van pilootprojecten coöperatief ondernemen." Het businessplan dat voorligt, is een eerste stap. De implementatie is voorzien vanaf 2013.

## 4. LOKALE SAMENWERKING, STAP VOOR STAP

De armoede in België en in Vlaanderen neemt jaar na jaar toe. Naarmate de armoede zichtbaarder wordt en dichterbij komt, ontstaan er meer kleine, lokale initiatieven, dikwijls gedragen door vrijwilligers, die acute problemen proberen mee op te lossen. Voedselbedeling is er één van.

Denk maar aan het initiatief van schrijver en columnist Jeroen Olyslaegers die zich aansloot bij Occupy Antwerpen. Elke zaterdag maakt hij, samen met enkele tientallen sympathisanten, soep die ze uitdelen in het centrum van Antwerpen. Met de actie willen ze mensen bewust maken van armoede in de stad en hen aanzetten om zelf ook actie te ondernemen:

*“Mensen die de eerste keer komen helpen, vinden het fantastisch om te doen en vragen zich af waarom ze er niet eerder aan gedacht hebben. Er is iets fundamenteel aan zoiets eenvoudig als met veel liefde samen soep klaarmaken en uitdelen. Het doet iets met je. Je voelt dat er een andere gemeenschap mogelijk is. Het is niet altijd vragen aan vaders staat om dingen voor je te doen en ze beschuldigen van nalatigheid, hoe terecht dat ook kan zijn. Ik zeg altijd: people have the power. Dat is voor mij een heel fundamentele slogan.”*

*Jeroen Olyslaegers*

Structurele oplossingen voor armoede moeten komen van de federale of de Vlaamse overheid: het optrekken van het minimuminkomen en het verhogen van het leefloon tot boven de armoedegrens, voorzien van meer sociale woningen, huursubsidies, het automatisch toekennen van het OMNIO statuut,... Maar daarnaast kunnen ook lokale actoren, of het nu een lokale overheid is dan wel een lokale organisatie, een bijdrage leveren aan armoedebestrijding.

Het lokale niveau staat het dichtst bij de mensen en is vaak het best geplaatst om hun directe problemen aan te pakken. Indien het lokale niveau geen oplossing kan bieden, dan is het alvast goed geplaatst om noden te detecteren en te signaleren.

Armoedebestrijding vergt een veelomvattende strategie. Voedselhulp kan een schakel zijn in de keten, als ze bewust zo wordt georganiseerd dat ze de sociale integratie bevordert. Hieronder bespreken we een aantal belangrijke stappen en kenmerken voor een lokale aanpak van een project rond voedseloverschotten die daar rekening mee houdt.

### STAP 1. ANALYSEER HET PROBLEEM

Voor je tot actie overgaat, is het belangrijk om vast te leggen wat je wil bereiken. Maak daarom eerst een grondige analyse van de bestaande situatie. Dat helpt om doelen te formuleren en prioriteiten te bepalen. Hoeveel mensen kunnen hulp gebruiken? Wat gebeurt er al? Waar zijn er eventuele overschotten om te recupereren?



## MENSEN IN ARMOEDE

Wat is de omvang van het armoedeprobleem in de gemeente, in de regio?

Hoeveel mensen leven in armoede? Hoeveel mensen hebben nood aan bijkomende hulp?

Cijfers helpen om een concreet beeld te krijgen van de realiteit. Maar ze vertellen niet de hele waarheid. Vul de cijfers aan met de ervaringen van veldwerkers en vergeet niet om te praten met de mensen in armoede zelf. Zij kunnen het verhaal vertellen dat schuilgaat achter de cijfers, ze beleven het elke dag. Zij kunnen vertellen welke vragen mensen in armoede hebben die ook een plaats in het project kunnen krijgen - zoals vorming over gezonde voeding, kooklessen, ontmoetingsmogelijkheden,...

### CIJFERS VINDEN OVER ARMOEDE

Heel wat instanties hebben cijfermateriaal over armoede in België of armoede in Vlaanderen.

Te beginnen bij de statistieken van de Belgische overheid de POD Maatschappelijke Integratie, die heel wat materiaal biedt over armoede en armoedebestrijding ([www.mi-is.be](http://www.mi-is.be)).

Kijk bij het Steunpunt tot bestrijding van armoede: [www.armoedebestrijding.be](http://www.armoedebestrijding.be), het Centrum voor Ongelijkheid, Armoede, Sociale uitsluiting en de Stad: [www.oases.be](http://www.oases.be) en Welzijnszorg [www.armoede.be](http://www.armoede.be)

Ook de Vlaamse overheid biedt heel wat cijfers, statistieken en rapporten over de Vlaamse gemeenten, steden en provincies. Kijk bij [www.vlaanderen.be/svr](http://www.vlaanderen.be/svr). Alle provincies hebben een dienst sociale planning, die nuttige informatie verzamelt.

Vraag ook de cijfergegevens van je gemeente op bij het OCMW of de bevoegde schepen en zie hoe de situatie er lokaal voorstaat. Meer lokale gegevens kan je vinden bij het CAW, de lokale verenigingen waar armen het woord nemen, samenlevingsopbouw, buurthuizen, sociale werkplaatsen, sociale economieprojecten enzovoort. Zij kunnen helpen met het aanleveren van cijfermateriaal en misschien ook met de analyse ervan.

## INITIATIEVEN ROND VOEDSEL

Wellicht zijn in de gemeente of regio reeds een aantal organisaties aan het werk rond voedsel en armoede. Het kan gaan over een groep vrijwilligers die de handen uit de mouwen steken om warme soep, boterhammen of voedselpakketten te verdelen. Misschien is er al een sociaal restaurant of een sociale kruidenier. Het maatschappelijk opbouwwerk is actief rond het thema voeding, elke regio kent een lokaal gezondheidsoverleg (LOGO), er zijn alternatieve land- en tuinbouwprojecten,... Zij kennen hun publiek en zij weten hoeveel pakketten, maaltijden of producten er worden verdeeld in een week. Misschien zijn er sociale economieprojecten die denken aan een uitbreiding van hun opdrachten, zoals het ophalen van voedseloverschotten, de verwerking, verpakking en het transport ervan?

Ze weten of er nood is aan een bijkomend initiatief of aan meer samenwerking en coördinatie. Zij kunnen allen meehelpen met het in kaart brengen van het probleem en van mogelijke oplossingen.



### **HET VOEDSELAANBOD**

Uiteraard kunnen de leveranciers van voeding niet worden vergeten. Denk eraan om ook hen in kaart te brengen. Kijk niet alleen naar de voedselbank en de supermarkten, maar denk ook aan samenwerking met producenten zoals de lokale boer, bioboer of tuinier en aan lokale handelaars zoals kruidenier, groenteboer, slager, visboer, of de lokale horeca-uitbaters...

Welke voedingszaken zijn er? Waar winkelen de mensen uit de gemeente? Is er een veiling in de streek? Waar zijn voedseloverschotten te vinden? Zijn er producenten die interesse hebben?

## AAN DE SLAG

- + spoor relevante cijfers op over armoede, over mensen met leefloon en aanvullende steun
- + breng in kaart welke organisaties met de doelgroep werken, welke organisaties rond voedsel werken, welke sociale economiebedrijven actief zijn
- + breng in kaart welk (potentieel) voedselaanbod er is
- + organiseer een moment voor alle betrokkenen (mogelijke partnerorganisaties, experts, mensen in armoede,...) waarop de gegevens worden gepresenteerd
- + geef hen de mogelijkheid om te reageren en aan te vullen
- + maak werk van participatie en geef mensen in armoede de kans om hun verhaal te vertellen om de cijfers een gezicht te geven en *zodat zij van bij aanvang meepraten over de probleemanalyse, de voorgestelde oplossingen, de doelstellingen en werkwijze*
- + analyseer samen de gegevens

## STAP 2. BEPAAL JE FOCUS EN JE DOELEN

Als je weet hoe groot het armoedeprobleem is, hoeveel mensen nood hebben aan hulp, als je weet wat er al bestaat en wat er nog ontbreekt, dan kan je een antwoord formuleren op de vraag: wat gaan we doen voor wie en waarom? Dat antwoord omvat je visie en je actieplan: een project waarin de lange termijn wordt bewaakt en waarin concrete prioriteiten worden gesteld.

Wil je werken aan een goede organisatie van noodhulp of moet het gaan om een breder en meer structureel initiatief? Wil je gratis hulp verstrekken of net niet? Hoe belangrijk is de ontmoetingsfunctie? Wat is de doelstelling van die ontmoeting? Gaat het over het doorbreken van het sociale isolement van mensen in armoede of wil je anderen laten kennismaken met de leefwereld van mensen in armoede? Of beide? Hoe organiseer je de participatie van mensen in armoede? Wil je werken met vrijwilligers? Wil je werken aan (sociale) tewerkstelling? Op welke termijn wil je werken?

Hoe concreter je de zaken formuleert, hoe gemakkelijker het wordt om je project te realiseren.

*“Voor we gingen onderhandelen over samenwerking, wisten we heel precies welke producten de mensen nodig hadden en hoeveel groenten en fruit we konden gebruiken. Dat maakte het gesprek zoveel gemakkelijker: wij hadden een hele concrete vraag en zij zagen dat wij professioneel werken.”*

### AAN DE SLAG

- + schrijf een project uit en leg vast wat je wil bereiken, en op welke termijn
- + kader wat je wil doen in je visie en denk na over de coherentie van je acties: structurele armoedebestrijding en (behoefte aan) voedselhulp zijn niet makkelijk te verzoenen. Maak daarom een onderscheid tussen lange termijn doelstellingen en wat je op korte termijn wil bereiken
- + laat je adviseren door Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw, Komosie vzw, ...

### STAP 3. CREËER EEN BREED DRAAGVLAK

Hoe meer individuen en organisaties de schouders onder een initiatief zetten, hoe meer kans op succes. Vergeet niet om ook de sociaaleconomische actoren te betrekken. Zoek steun bij de lokale middenstand en bij de horeca. Zij kunnen misschien wat argwanend zijn bij de start van een initiatief, maar ze zijn kostbare medestanders. Heel wat producenten en handelaars willen een sociaal engagement opnemen. Wees niet terughoudend en vraag het hen gewoon. Het Regionaal Economisch en Sociaal Overleg Comité (RESOC) kan een goede brug zijn naar partners 'aan de overkant'.

*"We wilden twee werelden bijeenbrengen, die elkaar niet kennen, en dat is niet vanzelfsprekend. In de voorzitter van het RESOC vonden we de geknipte man om contacten te leggen met de veiling"*

Buiten het betrekken van de actieve lokale actoren, is het ook belangrijk de publieke opinie mee te nemen in dit verhaal. Armoede en honger zijn een zaak voor iedereen. Vergeet niet om ook de werknemers van de producenten en winkels te informeren over het project. In de praktijk zijn zij vaak degenen op wie een samenwerking steunt.

Schakel vrijwilligers in, zorg voor bekendheid rond het project. Zorg voor media-aandacht door de lokale pers uit te nodigen of vraag een prominente figuur als 'peter' op te treden, die de nodige publieke aandacht voor het initiatief kan trekken.

*"Na ons proefproject werd een samenwerkingsovereenkomst ondertekend. We maakten daar een plechtig moment van, in aanwezigheid van de pers."*

Probeer steeds de aandacht te trekken op de omvang van het armoedeprobleem, op de onrechtvaardigheid ervan en blijf aandacht vragen voor structurele oplossingen. Vergeet niet de mensen in armoede te vragen om mee te denken over en mee te werken aan het project rond voedseloverschotten.

### AAN DE SLAG

- + mobiliseer bekende en prominente figuren binnen de gemeente om mee hun schouders onder het project te zetten. Denk aan beleidsmensen, maar ook aan ondernemers die iets kunnen betekenen in het project of aan de werknemers van de lokale supermarkt
- + maak brochures, flyers, video's,... (informatie- en communicatiematerialen) over het project rond voedseloverschotten en voedselhulp
- + maak en verdeel dat materiaal samen met mensen in armoede

## STAP 4. ZOEK PARTNERS EN BONDGENOTEN

Eens het project is afgebakend en de visie en doelstellingen duidelijk zijn, is het zaak om te kijken welke partners meer kunnen betekenen voor het project. Samenwerking betekent ook mogelijkheid tot taakverdeling en meer efficiëntie. Netwerkvorming is niet hetzelfde als samenwerken, maar een gedeeld netwerk maakt samenwerking wel gemakkelijker. Bovendien helpt een breed netwerk bij het creëren van een draagvlak en bij het vinden van de juiste partners. Er moet iemand zijn die het project bewaakt en er zorg voor draagt dat de focus op de doelstellingen blijft. Binnen een samenwerking wordt duidelijk afgesproken en schriftelijk vastgelegd wat men gaat doen, binnen welke termijn en welke planning, en vooral ook wie er wat doet.

### NETWERKEN

Vertrek van het bestaande: reeds tijdens de analysefase is het belangrijk om aansluiting te zoeken bij bestaande initiatieven om op die manier de betrokkenheid te vergroten. Het heeft weinig zin om iets nieuws te starten parallel aan het bestaande. Beter is gebruik te maken van de aanwezige expertise en te kijken hoe een nieuw initiatief versterkend kan zijn in plaats van in competitie te gaan.

### ZUID-WEST-VLAANDEREN

De voedselbedeelpunten, OCMW's en andere welzijnsorganisaties die voedselhulp organiseren, werden bijeen gebracht rond ontmoetingstafels. Daar werd over een gezamenlijke visie gepraat en werden de vragen en noden van de bedeelpunten opgelijst.

Zowel op lokaal als bovenlokaal niveau zijn er heel wat actoren actief die een meerwaarde kunnen betekenen. Zoek bondgenoten en partners die echt iets kunnen betekenen in je project. Richt een platform of stuurgroep op om ze regelmatig samen te brengen.

## LEUVEN

Gezien het grote succes en het groeipotentieel van de sociale winkel van en voor mensen in armoede, werd besloten de verschillende sociale partners in Leuven samen te brengen om een coöperatief model sociale kruidenier voor heel Leuven uit te bouwen. Het werd een uitgebreide stuurgroep met het CAW Leuven, het OCMW Leuven, de Integratiedienst van de Stad Leuven, de Buurtdiensten van de Stad Leuven, het RISO Vlaams-Brabant, Buurthuis 't Lampeke, Wijkgezondheidscentrum 'de Central', SPIT Kringwinkel, COOP Wereldcafé en Leren Ondernemen vzw.

Natuurlijk speelt ook de lokale context mee bij de samenstelling van een netwerk. Denk na over de vraag: wie kan iets bijdragen aan het initiatief en wie speelt een rol in de publieke opinie? Wees creatief en beperk het netwerk niet tot de voor de hand liggende organisaties.

Een **partnerschap** vergt meer dan een gedeeld netwerk. De partners in het project zijn degenen die zich daadwerkelijk engageren. De keuze van je partners is afhankelijk van de doelstellingen van je project. En vooral: een partnerschap is pas realiteit als er formele afspraken werden vastgelegd.

## MOGELIJKE (NETWERK)PARTNERS

- + de overheid: de lokale besturen (OCMW en gemeente/stad), intercommunales, de provincie, het Sociaal Huis,...
- + overlegorganen: RESOC, regionaal welzijnsoverleg, ...
- + sociaaleconomische partners: ondernemersorganisaties zoals Unizo en VOKA, Horeca Vlaanderen, maar ook de vakbonden;
- + gezondheidsvoorzieningen: de wijkgezondheidscentra, LOGO, de huisartsenkringen, ...;
- + het onderwijs: scholen, Centra voor Leerlingbegeleiding, het Lokaal Overleg Platform, de Centra voor Volwassenenonderwijs, de Centra voor Basiseducatie, de hogescholen en de universiteiten, zelfs de bibliotheek;
- + de welzijnssector: de Centra voor Algemeen Welzijnswerk, het opbouwwerk (samenleving, school, buurt,...), Welzijnszorg, straathoekwerkers, de integratiesector,...
- + het verenigingsleven: lokale middenstandsorganisaties, sociaal-culturele verenigingen, vrouwenverenigingen, vrijetijdsorganisaties;
- + doelgroeporganisaties zoals verenigingen waar armen het woord nemen, sociale economiebedrijven...

## COÖRDINATIE

Het afstemmen van voedseloverschotten op de vraag naar voedselhulp vergt heel wat coördinatiewerk. Dat is voor een kleine hulporganisatie doenbaar zolang het gaat over een samenwerking met één of twee warenhuizen, maar naargelang de werking uitbreidt is er nood aan een sterke lokale of zelfs bovenlokale coördinatie. Armoedebestrijding overstijgt sowieso de mogelijkheden van particuliere initiatieven. Als voedselbedeling een schakel wordt in de armoedebestrijding, kan dat niet zonder overleg met de andere lokale actoren

en is er nood aan een breder plan. Iemand moet de coördinatie op zich nemen. Dat kan een grotere lokale organisatie zijn, of een organisatie die bovenlokaal actief is. Dat kan ook een lokale of regionale overheid zijn.

De gemeente kan van armoedebestrijding een pijler maken in het lokaal sociaal beleid. Het voedselthema kan een actiepunt vormen binnen de operationele doelstellingen. Niet alle steden en gemeenten of OCMW's halen momenteel alles uit de Europese hulp vanwege de organisatie en administratie die dat vraagt. Een gezamenlijk project met lokale actoren kan een oplossing zijn.

De lokale overheid heeft in de armoedebestrijding in elk geval een rol als regisseur die de beleidslijnen uitzet en bewaakt en ze kan de andere actoren ondersteunen en de ruimte geven om hun opdrachten op een kwalitatieve wijze te vervullen. Die acties hoeven niet beperkt te blijven tot het eigen grondgebied want uiteraard kunnen steden en gemeenten ook op dit terrein intergemeentelijke samenwerkingsverbanden aangaan.

### AAN DE SLAG

- + beschrijf concreet welke acties je wil ondernemen, wanneer en met wie
- + leg vast wie de coördinatie op zich neemt
- + verdeel alle taken en wees concreet
- + leg afspraken schriftelijk vast en zorg dat alle betrokken actoren dit document ondertekenen



## EEN VEILING IN ZUID-WEST-VLAANDEREN

Het Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen is een samenwerkingsinitiatief van 13 OCMW's, 13 gemeentebesturen, de Provincie West-Vlaanderen en een 15-tal regionaal werkende organisaties die actief zijn op vlak van welzijn, sociaal beleid en sociale dienstverlening. Van bij de oprichting in 1992 kreeg het Welzijnsconsortium de opdracht van de lokale besturen, gemeente en OCMW samen, hen te ondersteunen bij de ontwikkeling van hun sociaal beleid. In de eerste jaren was er een focus op het in de praktijk brengen van het decreet op het Sociaal Impulsfonds (SIF), sinds 2004 ligt de klemtoon op de toepassing van het kaderdecreet lokaal sociaal beleid.

Via een overeenkomst met de Provincie West-Vlaanderen is het Welzijnsconsortium aanspreekpunt en partner voor het organiseren en ondersteunen van regionaal welzijnsoverleg in de streek. Sinds eind 2009 treedt het ook op als erkende lokale entiteit binnen het federale Fonds ter Reductie van de Globale Energiekost voor 12 lokale besturen uit het werkingsgebied. Het biedt werkruimte aan de coördinatie van het Regionaal Crisis netwerk Kortrijk. En belangrijk voor dit verhaal: het Welzijnsconsortium werkt nauw samen met het Regionaal Sociaal-Economisch Overlegcomité (RESOC) dat werkt aan een strategische visie op de sociaaleconomische ontwikkeling van de streek. Deze visie wordt telkens voor 6 jaar vastgelegd in het Streekpact.

Op aanzet van het Welzijnsconsortium werd bij de actualisatie van het vorige streekpact de armoedebestrijding toegevoegd als nieuwe ambitie. Die werd vertaald in 6 actiesporen:

1. Kiezen voor dialoog met mensen in armoede
2. Garanderen van kwaliteitsvolle en toegankelijke materiële noodhulp
3. Basisrechten en basisdiensten maximaal benutten
4. Onafhankelijke trajectbegeleider
5. Sensibilisering
6. Armoedetoets

Emancipatie en participatie vormen de rode draad doorheen het actieprogramma armoedebestrijding.

### 1. KWALITATIEVE VOEDSELHULP

Net zoals het Netwerk tegen Armoede, ziet het Welzijnsconsortium voedselhulp als een noodzakelijk kwaad. Maar het vindt ook dat menswaardige voedselhulp meer doet dan brandjes blussen. Voedselhulp kan een actieve rol spelen in armoedebestrijding door bepaalde hefboomen in de werking in te schakelen, zoals kansen tot succeservaringen, ontmoetingskansen, werken rond gezonde voeding, dialooggroepen, respect van vrijwilligers en professionelen die





doordrongen zijn van de krachtenbenadering van mensen in armoede. Noodhulp onder protest kan een krachtig beleidssignaal geven en leiden naar de nodige structurele oplossingen zoals een voldoende hoog inkomen.

*“Noodhulp kan niet zonder structurele hulp, terwijl structurele hulp wel zonder noodhulp kan.”*

Men vertrekt van het bestaande aanbod: de voedselbedeelpunten en de rol van de OCMW's in voedselhulp. Het verlenen van aanvullende financiële en materiële steun is een opdracht van de OCMW's. Daarenboven kregen de OCMW's vanaf 2012 een centrale rol in de verdeling van de Europese voedselhulp via het Belgisch Interventie- en Restitutiebureau (BIRB) in het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB) van de Europese Unie. Zij bepalen wie recht heeft op die hulp en zijn de toeleider van de rechthebbenden

De voedselbedeelpunten, OCMW's en andere welzijnsorganisaties die voedselhulp organiseren, werden bijeen gebracht rond ontmoetingstafels. Daar werd over een gezamenlijke visie gepraat en werden de vragen en noden van de bedeelpunten opgelijst.

Het standpunt noodhulp van het Netwerk tegen Armoede, werd het uitgangspunt van deze visie. Kenmerken van een emancipatorische noodhulp zijn:

- + werken met mensen in armoede
- + medewerkers met kennis van zaken
- + tijd en ruimte voor ontmoeting
- + een ruimere werking
- + kwaliteit en keuzevrijheid garanderen
- + vraaggericht werken
- + niet gratis
- + samenwerken met andere organisaties
- + protest
- + eerlijke inzamelacties.

Uit de ontmoetingstafels kwam een sterke vraag naar meer kwaliteit en verse producten voor de voedselbedeling. Dat was de aanzet om een samenwerking met de veiling te zoeken. Vooraleer contact te leggen met de veiling werd de vraag grondig in kaart gebracht. Alle voedselhulporganisaties kregen een formulier met een aantal vragen over verse groenten en fruit in hun aanbod. De bedoeling was om de situatie zo objectief mogelijk in kaart te brengen en een beter zicht te krijgen op de vraag.

Met de resultaten van die bevraging kon men met een heel concrete vraag naar de veiling trekken; men wist precies welke en hoeveel producten de voedselhulp wekelijks kon gebruiken. Ook de koelcapaciteit en de vervoerscapaciteit werd in kaart gebracht.

De toenmalige voorzitter van RESOC Zuid-West-Vlaanderen, Jean de Bethune (toen ook Provincieraadsvoorzitter), erkende het probleem en legde de contacten met de REO Veiling, de enige veiling in West-Vlaanderen. Zo werd in de regio een proefproject opgestart.

De goede voorbereiding vergemakkelijkte de gesprekken met de veiling. Men wilde hier twee werelden bij elkaar brengen die elkaar niet kenden. Een veiling is een bedrijf, heeft een rationele logica en hecht veel belang aan een efficiënte en goede organisatie. De veiling stelde enkele voorwaarden:

- + de samenwerking moest buiten het BIRB om gebeuren. De reden daarvoor was dat men extra administratie en extra controles wilde vermijden. Een bedrijf zoals de veiling krijgt namelijk al dagelijkse controles en veel administratie te verwerken
- + overschotten moeten gratis worden verdeeld
- + er moet één aanspreekpunt zijn
- + er moet één afhaalmoment zijn
- + alleen de kisten van de veiling worden gebruikt, deze worden telkens omgeruild, zodat de veiling het overzicht kan bewaren
- + en er moest een testperiode komen en een evaluatie.

Het Welzijnsconsortium bood ondersteuning in de vorm van coördinatie. De voedselbank zorgde voor het afhalen van de goederen bij de veiling, de eerlijke verdeling tussen de voed-



selbedeelpunten en de correcte registratie van de hoeveelheid goederen en hun eindpunt. Alle afspraken werden schriftelijk vastgelegd in een overeenkomst zodat alle partners hun verantwoordelijkheden kenden en nakwamen. Die afspraken werden ook heel concreet verwoord, waarbij plaats en uur werden genoemd.

Er werd een intekenformulier ontworpen dat de voedselbedeelpunten moesten gebruiken als ze wilden deelnemen. Daarin gaven ze aan met welke frequentie ze verse producten konden ophalen bij de voedselbank, in welke hoeveelheden of voor hoeveel personen, wanneer hun jaarlijkse vakantie valt en of ze behoefte hebben aan bijkomende koelcapaciteit en zo ja, hoeveel. Verder werd ook gevraagd om aan te geven of ze activiteiten rond gezonde voeding wilden aanbieden aan mensen in armoede.

Er werd een draaiboek gemaakt voor de hele proefperiode, waarin precies beschreven stond wat er op elke dag van de week zou gebeuren en wie er wat doet. De gegevens van het intekenformulier en het draaiboek werden geformaliseerd in de overeenkomsten die werden afgesloten. Wekelijks werden minstens 1.000 kilogram kraakverse groenten opgehaald op de Reo Veiling en daarna door de Voedselbank West-Vlaanderen (gelegen te Kuurne) verdeeld onder een tiental voedselbedeelpunten. In 6 maanden tijd ging meer dan 21.600 kilogram verse groenten naar mensen in armoede.

Het project werd na 6 maanden geëvalueerd door de voedselbedeelpunten, met de voedselbank, met de REO veiling, met het RESOC en door het Welzijnsconsortium zelf. De evaluaties waren unaniem positief. Er werden een aantal praktische aanbevelingen gedaan. De samenwerkingsovereenkomst werd op basis van die evaluaties bijgesteld.

*“De deelnemende voedselbedeelpunten ervaren het project als unaniem positief. Men is onder de indruk van de kwaliteit, de versheid, de hoeveelheid en de diversiteit/mix van producten. Ook de dynamiek dat het teweeg brengt onder de mensen in armoede en de vrijwilligers is verrassend.”*

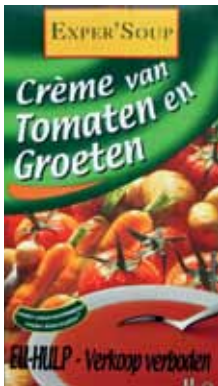
Het enthousiasme van de klanten werkte aanstekelijk:

*“Mensen zijn heel tevreden en maken reclame onder elkaar. Tomaten, courzetten: wat kun je ermee doen, hoe kun je ze verwerken; vrijwilligers geven soms een receptje mee.”*

*“Toen er eens veel tomaten waren, nam iemand spontaan het initiatief om er ketchup mee te maken voor iedereen.”*

*“(…)de groenten een stimulans om zelf te koken. De moeders vragen aan elkaar wat je ermee kunt doen, ze wisselen de mogelijkheden uit.”*

In juni 2012 werd het proefproject omgezet in een duurzame samenwerkingsovereenkomst tussen de REO Veiling en de Voedselbank West-Vlaanderen ten bate van kwaliteitsvolle



voedselhulp. De verdeling werd zoveel als mogelijk uitgebreid naar de hele Provincie West-Vlaanderen. De ondertekening van de nieuwe samenwerkingsovereenkomst gebeurde in bijzijn van de pers.

Dit initiatief betekent niet alleen een significante verbetering van de kwaliteit van een voedselpakket. Tegelijk is het een treffend voorbeeld van hoe men, mits een creatieve samenwerking, op een zinvolle manier iets kan doen met overschotten uit de economie en tegelijk aan gemeenschapsvorming kan werken. Daarvan getuigen de reacties van de vrijwilligers:

*“Het nieuwe aanbod inspireert en stimuleert anderen om fruit mee te brengen, zoals pruimen, of pompoenen.”*

*“De vrijwilligers zijn heel enthousiast over de verse groenten. In 20 jaar ervaring nog nooit meegemaakt dat de vrijwilligers van de voedselbedeling zo blij waren met de inhoud van de pakketten!”*

Het Welzijnsconsortium blijft ondersteuning bieden. Op basis van het proefproject werd een ‘starterskit’ samengesteld. Alle documenten, instrumenten en formulieren werden geëvalueerd en geoptimaliseerd en verzameld in deze toolbox, gaande van de bevraging bij de voedselbedelers, alle overeenkomsten en afspraken, het intekenformulier en het opstartscenario (het draaiboek op weekbasis). Er zal jaarlijks een evaluatie plaatsvinden.

### STARTERSKIT

- + enquête verse groenten en fruit
  - + resultaten van de enquête
  - + samenwerkingsovereenkomsten:
    - overeenkomst voedselbedeelpunt
    - overeenkomst voedselbank
    - bijlage bij overeenkomst
    - samenwerkingsovereenkomst REO-veiling – Voedselbank WVI
  - + intekenformulier
  - + opstartscenario: draaiboek op weekbasis
- meer info bij Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen – zie lijst met contactpersonen.

Er lopen nu ook gesprekken met Delhaize, met VOKA en met de Voedselbank voor een uitbreiding van de samenwerking.

## 2. VAN CARITAS NAAR STRUCTURELE ARMOEDEBESTRIJDING

Een verbeterde kwaliteit van de voedselhulp is voor Welzijnsconsortium een concrete kapstok om te pleiten voor meer structurele oplossingen voor armoede. In al hun acties houden ze de bekommernissen voor ogen van het Netwerk tegen Armoede. Sensibilisering, ontmoeting, samenwerking met de mensen in armoede, netwerkvorming,... het komt allemaal terug in acties die voortvloeien uit de samenwerking rond de producten van de veiling.

### KOOKLESSEN

Eén van de acties in 2012, met steun van RESOC Zuid-West-Vlaanderen, was het aanbieden van kooklessen aan mensen in armoede. Dat de producten in een voedselpakket niet steeds beantwoorden aan de normen van gezonde voeding, hoeft niemand te verwonderen. Tijdens deze kooklessen werden waar mogelijk tips en adviezen rond gezonde voeding meegegeven. Specifieke invalshoek tijdens de kooklessen was het aan de slag gaan met de ingrediënten uit de voedselpakketten en de verse groenten. Er ging veel aandacht naar het klaarmaken en appreciëren van verse groenten. Tegelijk leren de gebruikers van voedselpakketten wat ze méér en lekkerder kunnen klaarmaken met de producten uit een voedselpakket, aangevuld met gezonde en goedkope (basis)ingrediënten uit de keuken. Maar de kooklessen waren voor de deelnemers vooral ook belangrijk voor de sociale contacten. Er zijn in de periode van één jaar in totaal zowat 24 kooklessen doorgegaan, verspreid over Wervik, Kortrijk, Menen, Harelbeke en Wevelgem. Deze kooklessen werden verzorgd door Vormingplus Zuid-West-Vlaanderen.

### PROTEST

Door de samenwerking met de veiling konden het Welzijnsconsortium en Resoc Zuid-West-Vlaanderen ook het schrijnende feit onder de aandacht brengen dat voedselhulp voor duizenden mensen (i.c. meer dan 3.600 begunstigden in de streek) een noodzaak is. Toen er sprake was



van de drastische vermindering van de EU-producten voor voedselhulp schreef het Welzijnsconsortium, met steun van het lokale, regionale en provinciale beleid, een brief naar de bevoegde Federale en Vlaamse ministers. Daarin pleitten ze ervoor om het debat over een leefbaar inkomen voor iedereen ten gronde te voeren, als structureel antwoord op de nood aan voedselhulp.

### **RECHT OP MENSWAARDIG INKOMEN**

OCMW's spelen een sleutelrol in de toegang en de toeleiding tot voedselhulp. De wijze waarop de toeleiding en screening momenteel gebeurt, werd in kaart gebracht en de mogelijkheid/wenselijkheid van een eenvormige regionale aanpak werd onderzocht. De diensthoofden van de sociale diensten besloten op hun regionaal overleg om toch de lokale aanpak te behouden. Het financiële aspect is voor het OCMW slechts één aspect in de beslissing om iemand al dan niet voedselbonnen toe te kennen. Daarnaast is ook de inschatting van elke individuele situatie en nood belangrijk in de beslissing.

Los daarvan werd met de 13 OCMW's in de regio een oefening gemaakt rond de budgetstandaard voor een menswaardig inkomen. De budgetstandaard voor maatschappelijke participatie is een korf van goederen en diensten, met bijhorend prijskaartje, die noodzakelijk worden geacht om menswaardig te leven.

Er werd gewerkt aan gezamenlijke visievorming: wat hebben mensen minimaal nodig om te kunnen participeren aan de gangbare leefpatronen in een samenleving? Er werd werk gemaakt van het expliciteren van de interne criteria voor steunverlening en de opmaak van een vergelijkend overzicht van de financiële steunmaatregelen. De criteria en werkwijze werden uitgetest in een simulatie.

Dat leidde tot een consensus rond een rechtvaardiger en kindvriendelijker systeem. Het gebruik van een transparant instrument in de toekenning van financiële steun is hiervan een eerste concreet resultaat. Halverwege 2013 zal het resultaat van de simulatie met de budgetstandaard voorgelegd worden aan het regio-overleg van OCMW-Voorzitters en -Secretarissen. Dat rapport zal ook een simulatie bevatten van de budgettaire impact van een eventuele invoering ervan.

Regionaal en lokaal werken rond een menswaardig inkomen is geen evidente zaak, omwille van de sterke verwevenheid met het federale en Vlaamse beleid inzake inkomens, uitkeringen en sociale rechten.

De discussie rond het financiële criterium om te beoordelen of een gezin al dan niet recht heeft op een voedselpakket, maakt dan ook deel uit van de verdere oefening rond menswaardig inkomen in de regio.

### **KENNIS OVER ARMOEDE**

Dagelijks werken tientallen vrijwilligers mee in de ongeveer 20 voedselbedeelpunten en de OCMW's. Er worden activiteiten georganiseerd zoals de kooklessen en bezoeken aan inspirerende voorbeelden (i.s.m. Vormingplus), vorming rond gezonde voeding (i.s.m. LOGO Leiland), ... voor mensen in armoede samen met de vrijwilligers. Er is ontmoeting tussen die vrijwilligers en de mensen in armoede. Ze leren wat armoede daadwerkelijk betekent. Er zijn ook meer contacten en er is meer overleg tussen de OCMW's en de voedselhulpinitiatieven.

## **NIET GRATIS?**

Ook in Zuid-West-Vlaanderen groeit de interesse in de sociale kruidenier in zijn verschillende vormen. Op een aantal plaatsen zijn voedselhulpinitiatieven in overleg met andere partners de mogelijkheden aan het verkennen. In het model van sociale kruidenier vinden we alle aspecten terug van het standpunt rond menswaardige noodhulp.

Een sociale kruidenier is een winkel:

- + met mensen in armoede als klant
- + waarbij een externe toeleider met mandaat op basis van duidelijke criteria bepaalt wie klant wordt
- + en waar keuze is uit kwaliteitsvolle producten
- + die aan de vraag van de klanten voldoen, waarbij kwaliteit en keuzevrijheid voor- gaan op het wegwerken van overschotten
- + en waarvoor de klanten betalen – onder de marktprijs
- + die ontmoetingskansen en tewerkstellingsmogelijkheden biedt
- + met medewerkers die inzicht hebben in de leefwereld van mensen in armoede
- + en waar de klant toegang heeft tot een breed netwerk van organisaties die samenwerken.

Het feit dat de goederen doorgaans worden verkocht, botst met het principe van de Voedselbanken dat de gekregen producten niet mogen worden verkocht. Anderzijds biedt dit ook de mogelijkheid tot vraaggericht werken en samen aankopen.

Los van de discussie over het al dan niet gratis aanbieden van de producten, bevat het model vele waardevolle elementen in het menswaardig en respectvol aanbieden van voedselhulp. Het Welzijnsconsortium organiseerde samen met Vormingplus een oriëntatie- en motivatietraject sociale kruidenier. Concreet gaf Koen Vansevenant, auteur van het boek 'Bind-Kracht in armoede', een lezing voor de vrijwilligers over een krachtgerichte benadering in dialoog met de mensen in armoede. Er werd ook een inspiratiedag georganiseerd waarop de vrijwilligers kennis konden maken met een aantal inspirerende voorbeelden. Dit zette aan tot reflectie over de eigen werking.

## **3. EEN LEREND NETWERK**

De toekomstige werking situeert zich zowel op lokaal als op bovenlokaal niveau. Het Welzijnsconsortium blijft de lokale besturen en lokale initiatieven ondersteunen bij de concretisering van hun werking rond recht op voedsel. Doel is de realisatie van een lerend netwerk van voedselhulpinitiatieven en de verdere uitbouw van een kwaliteitsvol aanbod en kwaliteitsvolle dienstverlening op dit vlak. Dialoog en sensibilisering vormen de rode draad doorheen al die activiteiten.

## 5. VEILIG VOEDSEL VERDELEN

Sedert de dioxinecrisis in 1999 wordt de voedingssector meer dan ooit opgevolgd en gecontroleerd. Wie actief is in de voedselketen moet de regelgeving met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen naleven en wordt gecontroleerd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het voedselagentschap heeft als opdracht te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid. Daarom moeten alle operatoren die in België actief zijn in de voedselketen zich registreren bij het voedselagentschap. Voor de uitoefening van bepaalde activiteiten is ook een toelating of een erkenning vereist.

De controle op gebied van hygiëne situeert zich onder andere rond volgende punten:

### → **HYGIËNE IN DE INFRASTRUCTUUR EN UITRUSTING**

- + inrichting en lokalen, ventilatie en verlichting
- + kleedkamers, toiletten, lavabo's
- + vloeren, muren, leidingen, plafonds, deuren, ramen
- + werkoppervlakken, snijplanken, apparatuur, gereedschap

### → **HYGIËNE TIJDENS BEREIDING EN BEDIENING**

- + ontvangst en opslag van goederen
- + bereiding, portioneren, bediening
- + respecteren van de temperatuur (koudeketen en warmteketen)
- + afruim, water, vaatwas
- + afvalbeheer, leeggoed, reiniging en desinfectie, ongediertebestrijding
- + persoonlijke hygiëne
- + transport

Daarenboven is toepassing vereist van een autocontrolesysteem gebaseerd op de principes van HACCP. Dat staat voor *Hazard Analysis and Critical Control Points* of 'Gevarenanalyse en kritische controlepunten'. Het is een preventief systeem dat door bedrijven zelf moet worden opgesteld. Versoepelingen zijn voorzien voor een heel aantal bedrijven. Door de gevaren in bereidings- en behandlungsprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.

Alle actoren in de voedingssector hebben bovendien meldingsplicht. Ze moeten onmiddellijk het FAVV op de hoogte brengen als er redenen zijn om aan te nemen dat een product dat werd ingevoerd, geteeld, gekweekt, verwerkt, vervaardigd of verkocht nadelig kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant. Dit kan bijvoorbeeld zijn als er een vreemd voorwerp zit in een product, of als enkele klanten een collectieve voedselvergiftiging of voedselinfectie signaleren.



Ook alle initiatieven rond voedselhulp zijn onderhevig aan deze regelgeving. Hieronder gaan we even dieper in op enkele voorwaarden die voor vele initiatiefnemers een knelpunt vormen.

## TRACEERBAARHEID

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product en zijn geschiedenis te achterhalen door inzicht in de hele productieketen (stroomopwaarts en stroomafwaarts), met name in het hele traject van grondstof tot consument of gebruiker. Dat is nodig om in geval van incident of crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen. Hieromtrent zijn er gedetailleerde bepalingen opgenomen in de reglementering.

Dit vergt uiteraard een administratieve inspanning. Om te vermijden dat de bevoorrading van voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen zou afnemen door die administratieve verplichtingen, werd beslist dat in dergelijke gevallen een versoepelde vorm van traceerbaarheid kan toegepast worden, zonder evenwel enige afbreuk te doen aan de voedselveiligheidsvoorschriften.

De versoepelde regeling houdt in:

- + voor wie levert aan liefdadigheidsverenigingen en aan voedselbanken, volstaat het de lijst bij te houden van vestigingen van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd werd. Dit is voldoende als registratie van uitgaande producten;
- + voor de ontvangers, de liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken, volstaat het de lijst bij te houden van vestigingen waarvan de producten afkomstig zijn.

Het agentschap voor voedselveiligheid geeft een heel concrete definitie van de begunstigen voor wie die versoepeling geldt.

**VOEDSELBANKEN:** liefdadigheidsorganisaties die voedingsmiddelen verzamelen om aan andere liefdadigheidsverenigingen te verdelen

**LIEFDADIGHEIDSVENIGINGEN:** verenigingen zonder winstoogmerk met een menslievend karakter die levensmiddelen verstrekken aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding (liefdadigheidsverenigingen omvatten ook de sociale restaurants, de sociale kruideniers, ...)

FAVV - Omzendbrief met betrekking tot de traceerbaarheid in het geval van voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen – 20 juni 2012

## ETIKETTERING

Het etiket is het 'naamkaartje' van een product. De producent stelt het etiket op. De Belgische wetgeving inzake etikettering is gebaseerd op Europese richtlijnen. De wetgeving bepaalt precies welke informatie een etiket moet en mag (niet verplichtend) bevatten.

De belangrijkste **verplichte** aanduidingen op een etiket zijn:

- + de verkoopbenaming die aangeeft om welk product het gaat;
- + de lijst met ingrediënten. Het ingrediënt waarvan het meest gebruikt is in het product, moet als eerste vermeld staan, vervolgens het ingrediënt waarvan minder gebruikt is,... enz. Ook de additieven moeten op de ingrediëntenlijst staan;
- + de inhoud: hoeveel milliliter, liter, gram of kilogram zit er in de verpakking. De inhoud is altijd de netto-productinhoud. Het gewicht van de verpakking telt niet mee;
- + de **datum van minimale houdbaarheid** of de **uiterste verbruiksdatum**;
- + de bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden, zoals 'bewaren in de koelkast' of 'bewaren op een koele droge plaats';
- + de naam en het adres van de fabrikant, invoerder, verpakker of verkoper;
- + het erkenningsnummer in geval van dierlijke producten;
- + de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten ervan de verbruiker zou kunnen misleiden;
- + het alcohol volumegehalte voor dranken met een alcoholgehalte hoger dan 1,2 volumeprocent;
- + de aanwijzing of de producten afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen.

De richtlijnen voor de interpretatie van houdbaarheidsdata van levensmiddelen zijn belangrijk. Deze begrippen leiden bij de doelgroep van de voedselbedeling vaak tot verwarring. Mensen aarzelen om producten met een verstreken houdbaarheidsdatum aan te nemen. Het is nuttig om hen beter te informeren over het verschil tussen de houdbaarheidsdatum en de gebruiksdatum. Het voedselagentschap ontwierp een poster die daarbij gebruikt kan worden. Die is te vinden op:

[http://www.favv-afscab.be/levensmiddelen/etikettering/\\_documents/faq-Etikettering\\_nl.pdf](http://www.favv-afscab.be/levensmiddelen/etikettering/_documents/faq-Etikettering_nl.pdf)



- + te gebruiken tot (TGT): snel bederfelijke producten hebben een uiterste gebruiksdatum en mogen niet meer gebruikt worden na het overschrijden van deze datum. Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, vleessalades,...
- + ten minste houdbaar tot (THT): langer houdbare producten hebben een minimale houdbaarheidsdatum en kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en dat de verpakkingen niet beschadigd zijn. Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservenblikken, UHT melk, chocolade,...

Het FAVV heeft een niet-limitatieve lijst opgesteld van levensmiddelen die door voedselbanken en andere voedselhulpinitiatieven kan gebruikt worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen, eens de datum van minimale houdbaarheid is bereikt of overschreden. In de lijst worden de levensmiddelen onderverdeeld in 4 categorieën gaande van zeer lang houdbaar tot kort houdbaar. Er wordt een inschatting gemaakt van hoe lang een levensmiddel nog kan verdeeld worden na het verstrijken van de datum van minimale houdbaarheid (THT). Deze termijn is echter louter indicatief, er dient steeds geval per geval een inschatting te worden gemaakt. Indien er redenen zouden bestaan om aan te nemen dat levensmiddelen mogelijk niet meer geschikt zijn voor consumptie, kunnen deze in geen geval nog worden verdeeld. Men moet uiteraard ook steeds kunnen garanderen dat de bewaaromstandigheden en de koudketen worden gerespecteerd en dat de verpakking ongeschonden is.

### VOOR DE LIJST, ZIE:

[www.favv.be/levensmiddelen/omzendbrieven/](http://www.favv.be/levensmiddelen/omzendbrieven/) Omzendbrief met betrekking tot de interpretatie van houdbaarheidsdata bij de verdeling van levensmiddelen door voedselbanken en charitatieve instellingen – 4 december 2012

Producten met een uiterste consumptiedatum (TGT) mogen na deze datum in geen geval nog worden aanvaard of verdeeld, aangezien het hier gaat om zeer bederfelijke levensmiddelen en er zich na die datum een risico voor de volksgezondheid kan voordoen. Dergelijke producten met een overschreden uiterste consumptiedatum worden volgens het koninklijk besluit van 3 januari 1975 schadelijk verklaard.

### BELANGRIJK

Indien men producten bij het voedselinitiatief wil invriezen, moet men over een vriesinstallatie beschikken met voldoende capaciteit. Verse producten die in hun oorspronkelijke verpakking worden ingevroren om als dusdanig aan de consument te verstrekken, moeten ten laatste de dag voor de TGT worden ingevroren en voorzien van een invriesdatum en de vermelding 'na ontdooiing onmiddellijk verbruiken'.



## KOUDEKETEN

Bij onderbreking van wat de ‘koudeketen’ genoemd wordt, warmen de voedingsproducten op en wordt de deur wagenwijd opengezet voor de groei van bacteriën (bijvoorbeeld salmonella, stafylokokken of listeria) die erge of minder erge voedselvergiftigingen (diarree, braken, koorts enz.) kunnen veroorzaken.

De ‘koudeketen’ is het geheel van alle logistieke en huishoudelijke handelingen (dus: transport, verhandeling, opslag) met het oog op het in stand houden van een gegeven temperatuur voor de voedingsproducten, zodanig dat ze veilig blijven en/of hun smaakqualiteiten behouden.

Verschillende producten kennen verschillende limiettemperaturen en tolerantiegrenzen. Bijvoorbeeld: voor verse vis ligt de ideale temperatuur tussen 0 en +4°C. Voor de meeste andere verse producten (room, yoghurt, boter enz.) mag de temperatuur maximum +7°C bedragen en voor de diepvriesproducten mag ze nooit meer dan -18°C bedragen. Het gebruik van de term ‘keten’ onderstreept het belang van de continuïteit van de verschillende fasen: tussen het ogenblik waarop de boter bij de producent gefabriceerd en verpakt wordt, waarop hij in de winkel aankomt en uiteindelijk door de consument in de koelkast gelegd wordt, mag geen enkele schakel falen want dat zou het essentiële streefdoel tenietdoen, met name: op het einde van de keten nog altijd een veilig product hebben.

De warenhuizen nemen geen enkel risico op dat gebied en daarom werden er heel strikte procedures uitgewerkt. Bij Carrefour, bijvoorbeeld, ligt hier de eerste plicht van de logistieke teams die moeten instaan voor het vervoeren en het opslaan van de verse voedingsproducten in de voorraadruimten. Er zijn teams die systematisch de temperatuur van de producten moeten controleren bij aankomst en voordat ze in de koelvrachtwagens geladen worden om ze naar de winkels te transporteren. Onafhankelijke audits inspecteren de naleving van de normen in de verschillende distributiecentra. Bij Colruyt zorgt men ervoor dat de verse producten die ‘s morgens op de veiling gekocht worden, ‘s middags al in de gekoelde opslaghuizen liggen en nog dezelfde dag of ten laatste de volgende dag in de winkels aankomen. Bij verse producten worden de temperaturen gecontroleerd bij de levering van de waren en om elke mogelijke opwarming te vermijden worden de producten in gekoelde karren opgeslagen zodat ze gekoeld tot in de winkelafdeling gevoerd kunnen worden. Hetzelfde geldt voor de diepvriesproducten, die in speciale gekoelde karren met sneeuw van vloeibaar koolzuurgas opgeborgen zitten, die een temperatuur van -18°C of minder garanderen gedurende meerdere uren. De temperatuur van de koelkar is ingegeven in een computer bij het vertrek vanuit de opslagruimte en de winkelverantwoordelijke moet die temperatuur bij aankomst controleren via een tweede keer ingeven in de computer.

Initiatieven rond voedselhulp moeten ook hiermee rekening houden. Ze moeten de juiste infrastructuur en gepaste opslagplaatsen voorzien. Ze moeten ook zorgen voor aangepast vervoer in koelwagens. De koudeketen mag niet verbroken worden, tot consumptie van de goederen.

Het FAVV heeft een voorlichtingscel waarop u beroep kan doen om gratis opleiding te krijgen voor uw organisatie in verband met de regelgeving. De voorlichtingscel staat ten dienste van de detailhandel en de horecasector om hen te helpen voldoen aan de huidige hygiënevereisten en daarmee de voedselveiligheid te verbeteren.

**CONTACT:**

**FAVV - Voorlichtingscel - Dienst Communicatie**

AC-Kruidtuin

Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55

1000 Brussel

fax 02 211 82 15 - email [voorlichting@favv.be](mailto:voorlichting@favv.be)



Ook in Brussel werd een proefproject opgezet rond de inzameling van verse producten in een supermarkt. Die producten werden vervolgens gebruikt in de keuken van een sociaal restaurant of uitgedeeld via voedselpakketten. Deze samenwerking tussen Delhaize, het sociaal restaurant Atelier Groot Eiland, Seso (Service Social de Solidarité Socialiste) en de gespecialiseerde bvba CODUCO (consommation durable - duurzame consumptie) behaalde goede resultaten. Het project werd gerealiseerd met behulp van subsidies uit de oproep 'duurzame voeding' van Leefmilieu Brussel. De ervaringen van het project werden opgetekend in een concrete handleiding over de behandeling van het voedsel, met antwoord op hele praktische vragen voor wie met voedseloverschotten wil werken. Ze is binnenkort verkrijgbaar bij Leefmilieu Brussel en vormt een goede aanvulling op dit doeboek.

## 6. GOEDE AFSPRAKEN MAKEN GOEDE VRIENDEN

In een samenwerking zijn er steeds minstens twee partners. Die kunnen verschillende redenen hebben om samen te werken; ze hebben ook verschillende belangen. Het is goed om die verschillen te erkennen en te zoeken naar de raakpunten. Om misverstanden en eventuele conflicten te vermijden, is het nodig om elke samenwerking vast te leggen in een overeenkomst. Bij het opstellen daarvan moeten de bekommernissen van alle partners aan bod komen. Wellicht vergt dat ook enige onderhandeling.

### EEN MODELOVEREENKOMST

In de brochure 'Voedseloverschotten. Schenk ze aan de voedselbanken of andere verenigingen met sociaal oogmerk' geeft Comeos een duidelijk overzicht van de punten die in een overeenkomst moeten worden vastgelegd.

#### WIE DOET WAT?

##### → DE ONDERNEMING

- + De voedingsproducten verzamelen en controleren.
- + De pakketten – indien mogelijk - voorbereiden.
- + De Voedselbanken en andere verenigingen met sociaal oogmerk verwittigen wanneer voedingsproducten beschikbaar zijn.
- + De toegang voor de vrachtwagen garanderen.
- + Eventueel de goederen helpen laden.
- + De lijst van Voedselbanken en andere verenigingen met sociaal oogmerk waaraan je schenkt bewaren.
- + De Voedselbanken en andere verenigingen met sociaal oogmerk waaraan je schenkt opnemen in de bestemmingslijst bij een eventuele uit de handelname of terugroeping.



##### → DE VOEDSELBANK OF ANDERE VERENIGING MET SOCIAAL OOGMERK

- + Komt de producten op het afgesproken moment ophalen.
- + Zorgt voor een aangepast vervoermiddel (respect van de koudeketen).
- + Verstoort zo weinig mogelijk de werking van het bedrijf.
- + Vervoert de producten naar hun vestiging.
- + Sorteert de producten en verzekert dat ze enkel naar de mensen in armoede gaan en niet voor andere evenementen gebruikt worden (bv tombola's ...).
- + Bewaart de lijst van vestigingen waarvan de producten afkomstig zijn.

[http://www.comeos.be/files/docs/Publicaties/10061\\_1\\_nl.pdf](http://www.comeos.be/files/docs/Publicaties/10061_1_nl.pdf)

Comeos geeft aan zijn leden nog een aantal tips mee en maakte ook een modelovereenkomst op bedoeld voor de voedselbanken. Deze is te vinden op [www.voedselbanken.be](http://www.voedselbanken.be)

## **EEN VOORBEELD UIT DE PRAKTIJK : DELHAIZE**

In het pilootproject in Limburg werd gaandeweg een werkwijze uitgewerkt door Delhaize in samenwerking met de partners. Dat resulteerde in een gestandaardiseerde praktijk, waarbij de wederzijdse verwachtingen van Delhaize en de welzijnsinitiatieven worden beschreven.

### **WAT VERWACHT DELHAIZE VAN DE VERENIGINGEN?**

#### **→ INZAKE VOEDSELVEILIGHEID:**

- + dat ze de koudeketen respecteren. Het grootste deel van de opgehaalde producten zijn verse producten. Delhaize vraagt om alle risico's te vermijden door de richtlijnen strikt op te volgen en de verse producten in koelboxen op te halen en te vervoeren;
- + dat de producten nog diezelfde dag worden herbestemd door ze te bereiden, in te vriezen of uit te delen.

#### **→ INZAKE PROCEDURES:**

- + dat ze de interne procedures bij Delhaize respecteren. Delhaize is een gedecentraliseerd bedrijf, actief van Aarlen tot Oostende. Als honderden vrijwilligers worden ingeschakeld dan is een strikte opvolging van de procedures onontbeerlijk,
- + dat de verenigingen hun vrijwilligers vormen in de voorziene procedures, in het juiste gebruik van de scanner en in de juiste keuze van producten.

#### **→ INZAKE LOYALITEIT:**

- + dat er zoveel mogelijk goederen worden meegenomen;
- + dat de organisaties hun aankopen ook bij Delhaize doen, bijvoorbeeld in het assortiment 365;
- + dat de sponsoring of het partnership met Delhaize wordt vermeld in de communicatie en de jaarverslagen van de organisatie.

#### **→ INZAKE ORGANISATIE:**

- + dat ze een contract ondertekenen en naleven;
- + dat het initiatief een certificaat verkrijgt bij het voedselagentschap (FAVV);
- + dat de vrijwilligers zich professioneel gedragen tegenover de klanten van Delhaize – voor die klanten zijn zij immers medewerkers van de supermarkt;
- + dat de producten correct worden ingescand. Dat is immers essentieel voor een correct voorraadbeheer;
- + dat Delhaize kan rekenen op regelmaat in de afhalingen;
- + dat de sociale vereniging tijd en energie besteedt aan het uitbouwen van de organisatie.

Dat zijn allemaal vrij logische eisen, maar daarbovenop vraagt Delhaize ook dat de partnerorganisatie wordt uitgebouwd tot een 'lean organisatie'. Dat betekent dat ze nieuwe leden werven, een bredere samenwerking aangaan, hun infrastructuur en hun capaciteit uitbouwen en dat ze zoeken naar bijkomende sponsoring en subsidies. Delhaize erkent dat dit niet



SOCIAAL  
AAN DE SLAG  
MET VOEDSEL-  
OVERSCHOTTEN.





zo eenvoudig is. Voor de Sint Vincentiusvereniging in Sint-Truiden bracht deze voorwaarde grote veranderingen mee:

- + ze gingen van één voedselbedeling om de 14 dagen naar een dagelijkse bedeling;
- + er moest een beurtrol worden opgemaakt voor de ophaling waarbij elke vrijwilliger eenmaal om de drie weken werkt;
- + er moest een back-up worden voorzien in geval een vrijwilliger ziek zou zijn of met vakantie;
- + de ophaling bij Delhaize moet dagelijks gebeuren.

Dit alles vergt visie, organisatie, change management,... kortom: een professionalisering van een vrijwilligerswerking.

#### **WAT MOGEN DE SOCIALE VERENIGINGEN VERWACHTEN ?**

Delhaize stelt daartegenover de volledige steun van het winkelmanagement en de medewerkers aan het initiatief. Daarenboven geeft Delhaize bekendheid aan het initiatief wat een grotere naambekendheid voor de sociale organisatie zal opleveren en de sympathie van de Delhaize klanten. Klanten worden zo potentiële vrijwilligers voor de organisatie.

Verder zorgt Delhaize voor een uitgebreid assortiment van in hoofdzaak verse producten: verse vis en vers vlees, bereide gerechten en pizza's, gevogelte en charcuterie, verse soep, brood en gebak, fruit en groenten, (Franse) kazen, zuivelproducten, ...

De sociale vereniging kan autonoom bepalen welke producten bruikbaar zijn.

## GRATIS OF NIET GRATIS

Zowel de modelovereenkomst van Comeos als de voorwaarden van Delhaize stipuleren dat de producten gratis worden geschonken aan de organisaties en niet mogen gebruikt worden voor commerciële doeleinden. Delhaize bepaalt uitdrukkelijk dat er geen donaties gebeuren aan sociale kruideniers of parallelle verkoop.

Dit sluit perfect aan bij de caritatieve gedachte en bij de werkwijze van de Voedselbanken. Ook de Europese hulp moet gratis worden verdeeld.

Het al dan niet gratis verdelen van de producten wordt dus opgelegd door de schenkers.

In zijn standpunt over noodhulp vraagt het Netwerk tegen Armoede evenwel om de producten **niet** gratis te verdelen. Mensen in armoede willen betalen en hoeven niet dankbaar te zijn voor wat ze krijgen. Organisaties die deze visie willen uitdragen, hebben het moeilijk met de voorwaarde van gratis verdelen. Voor sociale kruideniers bijvoorbeeld stelt dit een probleem. Zij vragen principieel een minimale bijdrage van de mensen in armoede. Een mogelijke oplossing is om geen betaling te vragen voor een bepaald product, maar wel een bijdrage te vragen in de vorm van een lidgeld, een administratieve kost of een pakketbijdrage. Sociale restaurants, en ook sociale kruideniers, hechten veel belang aan de ontmoetingsfunctie. Zij richten zich ook op mensen die maatschappelijk geïsoleerd zijn. In die visie is het van belang dat niet alleen mensen in armoede ‘klant’ zijn. Diversiteit in de bezoekersgroep is nodig voor maatschappelijke ontmoeting, maar geeft ook een minder stigmatiserend karakter aan de initiatieven. Een klant krijgt niet automatisch het etiket arm te zijn en dat verlaagt de drempel en respecteert het gevoel van zelfwaarde bij mensen in armoede. Uiteraard is het nodig dat er een soort van prijscorrectie wordt gehanteerd, het is niet de bedoeling om oneerlijke concurrentie te voeren met handelaars of horeca-zaken in de buurt.

De discussie over ‘gratis’ schenken en verdelen, kent nog een andere dimensie. De voedseloverschotten die door voedselhulpinitiatieven worden opgehaald, moeten niet worden vernietigd. Met andere woorden: de winkels besparen op die kosten, zowel op de opslagkosten (de containers) als op de vernietigingskost. De voedselhulpinitiatieven hebben onkosten, zelfs als ze de voeding gratis verstrekken met hulp van vrijwilligers. Zou het dan niet logisch zijn om degene die de producten ophaalt te betalen daarvoor?

Anderzijds moeten de schenkers nog steeds BTW betalen op voeding die geschonken wordt. Als ze vandaag voedsel wegschenken naar landen buiten de Europese Unie betalen ze geen BTW. Binnen de EU moeten ze die wel betalen. Vlaams minister van Armoedebestrijding Ingrid Lieten dringt aan bij de federale minister van Financiën om de BTW op etenswaren die warenhuizen schenken aan de Belgische voedselhulp af te schaffen. Er is nu ook een wetsvoorstel van de PS en CDH.

# LE POTAGER DE MARIANNE

## 1. WAT VOORAFGING: ANDES, EEN NETWERK VAN SOLIDAIRE KRUIDENIERS

A.N.D.E.S. (*Nationale vereniging voor de ontwikkeling van solidaire kruideniers*) is een van de belangrijkste netwerken van Franse voedselhulp. Het is een netwerk van sociale en solidaire kruideniers - er zijn er ongeveer 600 in Frankrijk. Deze winkels zijn een nieuwe vorm van voedselhulp, die toelaat aan mensen in armoede om te kiezen wat ze willen consumeren. Daarvoor betalen ze een kleine financiële bijdrage, meestal tussen 10 en 30% van de 'normale' prijs. Doordat ze iets betalen voelen ze zich minder afhankelijk. Wat ze besparen op voedsel kunnen ze gebruiken voor andere zaken, zoals de huur, een vakantie, om beter te eten....

Het gebrek aan voedsel is het meest zichtbare stigma van uitsluiting: omdat eten een vitale behoefte is, maar ook omdat eten in alle culturen gaat over gulheid, generositeit en samen zijn. Voedsel is een uitdrukking van vrijheid en identiteit in een van de meest alledaagse dingen van het leven. Delen van eten met zijn gasten, geeft een gevoel van eigenwaarde. Gastvrijheid is een principe dat ons dierbaar is en dat is de basis van de Solidaire Kruidenier:

**“IEMAND DE VRIJHEID GEVEN OM TE KIEZEN, IS HEM TOESTAAN TE ZIJN”.**

Het geeft een gevoel van vrijheid als de 'cliënten' participanten worden in plaats van begunstigen. Als ze producten kunnen kiezen, op basis van hun smaak, hun cultuur, hun wens van het moment. Tenslotte volstaan een paar tips om ook zelf te kunnen koken en zich weer trots te voelen.

*Guillaume Bapst, Directeur A.N.D.E.S*

De sociale kruideniers zijn een succes in Frankrijk. Het is een grote beweging geworden. De eerste sociale kruideniers kwamen er in de late jaren '90. In 1996 werkte de huidige directeur van ANDES als directeur sociale huisvesting bij het departement Nièvre. Hij startte een solidaire kruidenier en kreeg daar veel positieve respons op zowel in de media als bij de burgers, die meer van dergelijke initiatieven wilden. Daarom richtte hij een nationale structuur op in 2000. Sedertdien hebben de solidaire kruideniers hun bestaansrecht bewezen. Ze worden gesteund door de overheid en in toenemende mate ook door de economische wereld. In 2006 werd ANDES door de overheid erkend als het 5<sup>de</sup> nationale netwerk voor voedselhulp. Sedert 2010 is ANDES lid van de 'Conseil National de l'Alimentation'. De kruideniers worden gefinancierd door de 'Direction Générale de la Cohésion Sociale' en de 'Direction Générale de l'Alimentation', in het kader van invoegprogramma's. Maar ze krijgen ook middelen van particuliere bedrijven en allerlei stichtingen. Ook de EU en vele lokale overheden zijn partners van ANDES.



### HET PUBLIEK

De solidaire kruideniers, aangesloten bij ANDES, bereiken ongeveer 150.000 mensen. Daarvan zijn bijna 30% werknemers –werkende armen- gepensioneerden of mensen die leven van het bestaansminimum. Deze mensen voelden zich aan hun lot overgelaten,. Ze vroegen zich af :‘Waarom werk ik?’ ‘Waarom zit ik in het systeem? als het niet genoeg opbrengt om te leven?’. De laatste jaren was er een sterke stijging van het aantal bereikte senioren. A.N.D.E.S. heeft ook de Sociale Kruidenier naar de campussen gebracht. Studenten moesten jobs aannemen om te overleven en dat had een negatieve invloed op hun studies. Door hen toe te laten goedkoper voedsel te kopen, moeten ze minder werken. Bovendien eten ze nu gezonder.

## 2. LE POTAGER DE MARIANNE: EEN INVOEGBEDRIJF

Rungis is een van de belangrijkste vroegmarkten in Frankrijk. Het is een markt die het beeld oproept van de mooiste groenten, vele verschillende kazen, het lekkerste vlees, verse vis... voor fijnproevers. Rungis is echter ook synoniem voor een enorme hoeveelheid overgekocht fruit en groenten, die lang alleen goed waren voor het afval. Tot een man, de directeur van ANDES, op het idee kwam om die overschotten aan verse producten te recupereren voor de solidaire kruideniers.



Elke dag werden hele paletten met groenten en fruit weggegooid omdat een deel oneetbaar is of omdat ze er niet mooi meer uitzien, of niet mooi genoeg voor de verkoop. Daarom werd een invoegbedrijf opgericht op de vroegmarkt van Rungis, dat nu elke dag vijf ton groenten en fruit verdeelt. Een deel daarvan zijn onverkochte goederen van de markt, een ander deel bestaat uit producten die worden aangekocht bij de groothandelaars op de markt. Elke ochtend leveren de handelaars paletten met overschotten af bij het invoegbedrijf (dat op de site van de markt zelf is gevestigd). De gerecupereerde kisten met groenten en fruit worden daar gesorteerd door invoegwerknemers. Nog eetbare levensmiddelen worden geselecteerd en gedistribueerd naar de bestaande voedselhulp in de regio. Omdat onvoorspelbaar is welke overschotten er zullen zijn, worden ook dagelijks vers fruit en verse groenten aangekocht aan onderhandelde prijzen, om de leveringen aan de voedselhulp gevarieerd te maken.

Het invoegbedrijf heeft ongeveer 24 werknemers in dienst die elk 26 uur per week werken aan de voorbereiding van bestellingen en leveringen. Ze sorteren de paletten met fruit en groenten die zo kunnen worden verdeeld, en bewerken andere producten tot soepen, sappen en jam.

Een invoegbedrijf heeft als doel om mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt te motiveren en te activeren. Er zijn momenteel in Frankrijk 4 van dergelijke invoegbedrijven op de vroegmarkten van Rungis, Perpignan, Lille en Marseille. Hun missie is:

- + strijd tegen voedselverspilling door de herwaardering van de onverkochte groenten en fruit;
- + verbeteren van de kwaliteit van het voedsel voor mensen die gebruik maken van voedselhulp;

- + bevorderen van de duurzame tewerkstelling van personen die veraf staan van werkgelegenheid.

In 2011 werden in Rungis 430 ton voedseloverschotten verzameld door de 'Potager de Marianne', waarvan 193 ton konden worden gerecupereerd. Daarnaast werd 548 ton voedsel aangekocht. In totaal werd dus 741 ton voedsel geleverd aan de solidaire kruideniers.

Voor de 4 invoegbedrijven liep dat totaal op tot 1289 ton.

#### → QUANTITÉS DE FRUITS ET LÉGUMES RÉCUPÉRÉS, TRIÉS ET DISTRIBUÉS EN 2011

Cumul 4 chantiers d'insertion	TOTAL
Quantité reçue (à valoriser)	1 367 tonnes
Quantité valorisée et livrées	362 tonnes
Livraison F&L achetés	927 tonnes
<b>TOTAL fruits et légumes livrés</b>	<b>1 289 tonnes</b>

In datzelfde jaar werkten er 85 mensen in die 4 invoegbedrijven, waarvan 67,5% doorstroomden naar een andere job.

#### → L'INSERTION DANS LES CHANTIERS EN 2011

	Nb pers. accueillies	Sorties dynamiques
RUNGIS	35	67 %
PERPIGNAN	17	67 %
MARSEILLE	21	70 %
LOMME	12	66 %
<b>TOTAL</b>	<b>85</b>	<b>67,5 %</b>

### LIEVER KIEZEN DAN KRIJGEN

De solidaire kruidenier is echt ontstaan vanuit het idee dat mensen niet tevreden moeten zijn met overschotten die ze krijgen. Eten is in onze samenleving een genot, een sociale daad ook van samenzijn en delen. Samen eten maakt deel uit van sociale integratie. Een groot deel van de economisch kwetsbare bevolking –bestaansminimumtrekkers, preciaire werknemers, arme senioren, alleenstaande moeders- moeten beroep doen op voedselhulp en lijden daaronder. Ze worden afhankelijk van wat ze krijgen en hebben geen keuzevrijheid. Voor hen is het erg belangrijk om via de sociale kruidenier terug te kunnen genieten van de vrije keuze van voedsel dat zij lekker vinden, terwijl ze verzekerd zijn van de kwaliteit. De kleine financiële bijdrage die sociale kruideniers vragen, geeft hen hun waardigheid terug die ze verliezen bij de gewone Noodvoedselhulp waar hun gevoel van eigenwaarde daalt.



"Is het voldoende dat mensen in armoede voedselhulp krijgen en dat ze niet van honger omkomen of moeten we verder gaan en ook werken aan de kwestie van eigen keuze bij voedselconsumptie - en overigens bij consumptie over het algemeen- dus ook werken aan het plezier van consumptie? Keuze en plezier van de consumptie als noodzakelijke voorwaarden om echt het gevoel te hebben iemand te zijn, een levend wezen, een waardig wezen. Door deze vraag te stellen, vragen we naar de aard van armoede en sociale uitsluiting. Is armoede alleen van inkomsten beroofd zijn, of moeten we -samen met sommige economen- in overweging nemen dat armoede ook en vooral is: van echte vrijheid te worden beroofd?"

*Gérard Gasselin, eerste voorzitter van ANDES*

In een studie werd aangetoond dat de mensen die bij de sociale kruideniers voedsel kopen, veel gezonder gaan eten. Ze eten meer en vaker vers fruit en groenten.

Dezelfde studie toont ook aan dat de kookateliers die door de sociale kruideniers worden aangeboden zowel evenwichtige voeding bevorderen als de sociale integratie van de deelnemers. Al heeft de grotere betaalbaarheid van groenten en fruit geleid tot een toename van de consumptie, toch blijft die nog steeds ruim onder de aanbeveling van ten minste 5 vruchten en groenten per dag. Immers, buiten de betaalbaarheid, spelen nog een aantal aspecten mee: gebrek aan culinaire vaardigheden, onbekendheid met de producten, gebrek aan motivatie om te winkelen, te koken of te tafelen, voorkeur voor vette en suikerhoudende producten... De kookateliers en andere begeleidende maatregelen zijn dan ook belangrijk opdat mensen in armoede ten volle van het nieuwe aanbod kunnen genieten en gezond eten.

### 3. PLANNEN VOOR DE TOEKOMST?

In het verlengde van de werking rond vers en gezond voedsel, besloot A.N.D.E.S. om een eigen landbouwbedrijf op te zetten. Zo zullen de kosten voor de aankoop van groenten en fruit dalen terwijl er bijkomende tewerkstelling kan worden gecreëerd. Eind 2010 werd



landbouwgrond verworven in Orne, in de gemeente Saint-Maurice-les-Charencey, in Laag-Normandië. Deze boerderij –een voormalige stoeterij- omvat 45 hectare grond en 1350 m<sup>2</sup> aan bedrijfsgebouwen.

Het project is gelegen in een streek die sterk getroffen is door armoede (14,6% van de bevolking) en met sterke tradities in de landbouw. Het invoegbedrijf zal bruggen slaan naar reguliere tewerkstelling in de landbouwsector. Verder is men ook bezig met de ontwikkeling van partnerschappen tussen de telers en de lokale solidaire kruideniers.



## 7. WIE DOET HET WERK?

De Voedselbanken werken uitsluitend met vrijwilligers. Hun uitgangspunt is dat niemand kan verdienen aan voedselhulp voor mensen in armoede. De meeste andere initiatieven werken zowel met vrijwilligers als met werknemers. Vaak participeren mensen in armoede zelf in het project. Ze werken er als vrijwilliger, als vrijwilliger in het kader van arbeidszorg of in het statuut van artikel 60§7 van de OCMW-wetgeving.

### EEN NIEUWE NICHE IN DE SOCIALE ECONOMIE?

De sociale economie is een brede verzameling van initiatieven en ondernemingen. Zij bieden een ruime waaier van activiteiten aan, die meestal inspelen op problemen waar de publieke noch de private markt een antwoord op hebben. De sociale economie telt verschillende werkvormen. Voor initiatieven rond voedseloverschotten en voedselhulp zijn wellicht de meest relevante: de lokale diensteneconomie (LDE), de beschutte en de sociale werkplaatsen (maatwerkbedrijven), de invoegbedrijven (maatwerkafdeling) en de arbeidszorg. De Vlaamse overheid werkt momenteel aan een maatwerkdecreet waarbij de collectieve inschakeling van personen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt wordt geregeld. Hierbij zullen niet langer subsidies worden verstrekt aan organisaties, maar wel aan personen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt, die de verstrekte voordelen dan met zich kunnen meenemen.

De basisidee achter de lokale diensteneconomie is de uitbouw van een aanvullend dienstenaanbod vanuit de overheid dat inspeelt op maatschappelijke noden. De Vlaamse overheid koos voor de uitbouw van deze diensten een model van klaverbladfinanciering. Dit betekent dat de verschillende belanghebbenden bijdragen in functie van de eigen baten. Voor de uitbouw van een lokaal project rond voedselverlies is de uitbouw van een LDE-initiatief met een lokale cofinanciering dus zeker een te onderzoeken piste. In dat model zouden bijvoorbeeld de winkels kunnen betalen voor het ophalen van het voedsel (met de middelen die ze besparen op de afvalverwerking), de overheid subsidieert de loonkost, de klant betaalt een kleine bijdrage,...

De beschutte en sociale werkplaatsen -de toekomstige maatwerkbedrijven- zijn ondernemingen die economische activiteiten ontwikkelen om mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt in te schakelen. Vele bedrijven geven opdrachten in onderaanneming aan deze werkplaatsen of schakelen een groep van hun werknemers in op de eigen werkvloer, onder begeleiding. Ook dat model is toepasbaar op de samenwerking tussen voedselsector en voedselhulpinitiatieven.

Bij invoegbedrijven –maatwerkafdelingen- ligt de klemtoon anders. Invoegbedrijven zijn ondernemingen die een duurzame tewerkstelling garanderen aan kansengroepen, met aandacht voor opleiding en begeleiding en in een omgeving waar maatschappelijk ondernemen centraal staat. Het Vlaams Gewest steunt die bedrijven gedurende 2 jaar met een loonsubsidie voor de invoegwerknemer. Bijvoorbeeld kan een ‘invoegbedrijf’ worden opgericht in de

veilingen om onverkochte producten onmiddellijk te verwerken (wassen, snijden, verpakken en invriezen).

Samenwerking tussen de verschillende partners kan resulteren in nieuwe jobs voor mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt. Door de creatie van nieuwe kwalitatieve en duurzame arbeidsplaatsen wordt een structurele bijdrage geleverd aan de armoedebestrijding.

### MOGELIJKE JOBS

- + (her)verpakken, (her)labelen, sorteren, pakketten maken van 'bijna vervallen' voedingsmiddelen of voedingsmiddelen waarvan de verpakking is beschadigd (vb. foutieve bedrukking; verkeerd verlijmd...)
- + het inblikken, wekken, vacuüm verpakken van verwerkte voeding
- + de inzameling (transport), het beheer en de distributie van voedseloverschotten
- + het (tijdelijk) stockeren (magazijn), dispatchen, beheer van de voorraad, administratie ...
- + het verwerken van groenten en fruit in soep, fruitsap, confituur
- + organisatie/ondersteuning van sociale dienstverlening zoals een sociale traiteur, sociale restaurants, dorpskeukens, kookinitiatieven, werken rond gezonde voeding...
- + het ophalen, uitsorteren en verdelen van producten die tegen de vervaldatum aanleunen
- + het de koop aanbieden (prijzen, in rekken plaatsen, inventariseren ...) van vers voedsel tegen betaalbare prijzen (sociale kruidenier)
- + het aanbod snel, digitaal verwerken met het oog op een optimale distributie van het beschikbare voedsel via websites, sociale media...

### ECONOMISCHE MEERWAARDE

De mogelijkheden zijn uitgebreid. Een ruim tewerkstellingscircuit biedt nog bijkomende voordelen. Er kan gemakkelijk worden ingespeeld op bestaande en ontluikende netwerken zoals bijvoorbeeld Vlaco (compostmeesters/kringloopkrachten), VELT en Voedselteams. Tijdelijke problemen in de keten zoals plotse productieproblemen door klimaatomstandigheden, kunnen gemakkelijker worden ondervangen door crisismanagement en de beschikbaarheid van een ruim netwerk aan partners.

De samenwerking kan verder uitgebreid worden naar partners in belendende sectoren, zoals eigenaars van moestuinen, volkstuinjes, stadslandbouw... om ook hun overschotten te verwerken.

Uitbouw en de ondersteuning van een netwerk van ondernemingen die zorgen voor de aanvoer, opslag, verwerking en distributie van voedseloverschotten via diverse kanalen, op een voedselveilige manier, met creatie van duurzame jobs in de sociale economie en met een meerwaarde voor mensen in armoede!

De belangrijkste economische meerwaarden in een notendop:

- + de creatie van duurzame werkgelegenheid in sociale economie met doorstromingskansen (o.a. logistiek, horeca) naar bestaande reguliere sectoren;
- + het verwerven van extra opdrachten voor de sociale economie om zo de druk op bestaande jobs door de crisis en de toenemende globalisering te verminderen;
- + het verminderen van de kosten van afvalverwerking van de verschillende partners zoals de veiling, de distributie,...

### **KOMOSIE VZW**

KOMOSIE (KOepel van MilieuOndernemers in de Sociale Economie) is de koepelorganisatie van de erkende Kringwinkelcentra en de Energiesnoeiërs in Vlaanderen. KOMOSIE heeft als doel om sociale economie ondernemingen -die activiteiten met ecologische meerwaarde uitvoeren- te verenigen en hen te ondersteunen in de uitbouw van een professionele werking. Op die manier wil KOMOSIE mee het leefmilieu beschermen en werkgelegenheid voor risicogroepen op de arbeidsmarkt creëren en in stand houden. Ter ondersteuning van haar leden combineert KOMOSIE een aantal functies: belangenbehartiger, vertegenwoordiger, denktank, kenniscentrum, dienstverlener en procesbegeleider.

**[www.komosie.be](http://www.komosie.be)**

### **LOGISTIEK**

Voedselhulp vergt heel wat logistiek en organisatie. De schenkers verwachten dat de voedselhulporganisatie deze taken op zich neemt. Winkels stellen bijvoorbeeld hun winkelrekken open voor de medewerkers van de voedselhulporganisatie vanaf een bepaald uur -soms is dat 16u, soms later- afhankelijk van de sluitingsuren van de winkel. De medewerkers krijgen dan tijd tot het sluitingsuur om de aangeduide producten uit de rekken te halen. Zoals eerder gezegd gaat het over producten die leunen tegen de uiterste consumptiedatum (TGT) en/of producten wiens minimale houdbaarheidsdatum (THT) verstrijkt.

Die producten moeten op korte tijd worden verzameld en naar een geschikte opslag vervoerd waar ze dan onmiddellijk worden bereid, uitgedeeld of ingevroren. Producten wiens TGT op de dag zelf ligt, moeten nog diezelfde dag worden verdeeld onder de klanten.

Er moet dus veel werk worden verzet in een korte tijdsspanne. Voor veel initiatieven ligt hier dan ook de reden waarom ze hun schaal niet kunnen vergroten. Ze willen graag hun partnership met de distributiesector uitbreiden. Maar ze slagen er niet in om de producten tijdig te vervoeren en te verwerken, als de winkels te ver weg liggen of geografisch te verspreid zijn. Ze moeten immers aangepaste vervoermiddelen gebruiken en vaak beschikken ze slechts over één (koel)wagen.

Hiervoor worden oplossingen gezocht in centrale opslag. De Voedselbank werkt zo. Voor kleinere initiatieven zoals de sociale restaurants en de sociale kruideniers is dat maar haalbaar als ze samenwerken om de schaal te vergroten. Een bovenlokale samenwerking dringt zich op en dus ook een bovenlokale coördinatie. Leren Ondernemen wil een coöperatieve oprichten die het vervoer, de opslag en de bevoorrading van sociale kruideniers over heel Leuven voor haar rekening neemt. RIMO Limburg onderzoekt of een provinciale schaal

haalbaar is en onder welke voorwaarden.

Er zijn ook creatieve oplossingen in de maak waarbij moderne technologie en het grote publiek worden ingeschakeld in het verzamelen en vervoeren van voedseloverschotten.

## BRING THE FOOD

Random Hacks of Kindness is een evenement dat wereldwijd wordt georganiseerd door SecondMuse, een Amerikaanse NGO. Twee keer per jaar komen er, verspreid over meer dan 30 locaties, duizenden ontwikkelaars samen om te werken aan een betere wereld. Zij bouwen samen aan een honderdtal applicaties die op één of andere manier de wereld kunnen verbeteren. Zo word er gewerkt aan applicaties die nuttig zijn bij noodgevallen zoals aardbevingen, overstromingen, enzovoort. Op één van zulke evenementen, in Trento, Italië om precies te zijn, werd Bring The Food ontwikkeld.

Bring The Food is een website die restaurants, winkels, supermarkten, ... met voedseloverschotten in contact wil brengen met organisaties die dat voedsel hard kunnen gebruiken, zoals voedselbanken, daklozencentra, ...

Een winkel kan zich aanmelden bij de website om zijn voedseloverschotten te registreren. Een voedselbank kan dan gaan kijken welke overschotten er beschikbaar zijn in de buurt. Indien er bruikbaar voedsel op de lijst staat kan de voedselbank dat reserveren en later gaan ophalen bij de winkelier, restauranthouder, ... Na het afhalen van het voedsel moeten beide partijen feedback geven over elkaar met scores op 5. Hiermee kan dus één en ander worden opgevolgd. Het systeem is al operationeel in Italië en men werkt momenteel aan een toepassing voor België en Vlaanderen.

## DE WASTE WATCHERS

De Waste Watchers zijn als idee ontstaan in een brainstormsessie van het Sociaal Innovatielab georganiseerd door Idrops in Leuven. Een designer, een marketing- en communicatiespecialiste, een softwareontwikkelaar, een pedagoog met interesse voor kennisarchitectuur en een projectontwikkelaar sloegen de handen in elkaar. Na gesprekken met organisaties die werken met mensen in armoede, handelaars, voedselbanken en het agentschap voor voedselveiligheid kwamen ze tot een oplossing waarbij voedseloverschotten via een distributiesysteem met vrijwilligers verdeeld worden naar mensen die daar het meeste nood aan hebben.

In de praktijk worden handelaars, voedselhulporganisaties en vrijwilligers geregistreerd op een virtueel platform. Op basis van enkele criteria (afstand, dagelijkse route..) worden vrijwilligers gelinkt aan handelaars (afhaalpunten) en aan organisaties (droppunten). Wanneer een handelaar voedseloverschotten heeft laat hij dat weten per sms. Automatisch wordt een vrijwilliger verwittigd, die laat weten of hij beschikbaar is. Indien ja, dan worden zowel het afhaalpunt (de handelaar) als het droppunt verwittigd dat deze vrijwilliger het afhalen en brengen op zich neemt. Is deze vrijwilliger niet beschikbaar, dan wordt een tweede ingeschakeld.

Geen van beide systemen is al operationeel in ons land. De initiatiefnemers hebben elkaar gevonden en willen de handen in elkaar slaan. Niet alleen kan dergelijk systeem een bijdrage leveren aan het vraagstuk van tijdig vervoer, maar door het uitgebreide netwerk dat tot stand komt, vergroot de solidariteit en worden heel wat mensen gesensibiliseerd rond het thema armoede.

## 8. DE TOEKOMST

De problematiek van voedselverlies staat duidelijk in de belangstelling. Overal duiken nieuwe initiatieven op en dat zal ongetwijfeld zo blijven. Europa wil het voedselverlies halveren tegen 2020. Ook op Vlaams niveau werden mogelijke maatregelen opgesteld om deze doelstelling hier te bereiken. De combinatie met de nood aan voedselhulp ligt voor de hand. Bestaande initiatieven willen uitbreiden terwijl nieuwe initiatieven opstarten.

Enkele gulden regels:

### + **Regel 1: vertrek van het bestaande**

In elke regio zijn er individuen of organisaties aan het werk rond voedsel vanuit vele thema's: voedselverspilling, voedseloverschotten, duurzaam voedsel, gezond voedsel. En er zijn vele organisaties die met mensen in armoede werken. Vooraleer iets nieuws te beginnen, kijk wat er al bestaat en bouw daarop verder. Breng die initiatieven samen. Zo kan je beroep doen op het enthousiasme van die mensen voor hun project. Zo kan je beroep doen op het bestaande netwerk om mee te denken.

### + **Regel 2: laat 1000 bloemen bloeien**

Al die initiatieven zien er verschillend uit. De doelstellingen lopen uiteen, de wijze van organisatie is anders. Structuur en cultuur verschillen. Het is net door die verscheidenheid dat nieuwe ideeën ontstaan.

### + **Regel 3: ieder zijn verhaal, samen één doel**

De samenwerking tussen partners uit verschillende maatschappelijke sectoren kan maar goed verlopen als er onderling respect is. Ieder heeft zijn beweegredenen om mee te werken aan een initiatief rond voedsel en armoede, maar dat belet niet dat er samen wordt gewerkt aan eenzelfde doel.

Armoede wordt niet opgelost door voedseloverschotten te gebruiken om voedselnood te lenigen. Maar de samenwerking rond voedselhulp kan wel een bijdrage leveren. Voedsel is een basisbehoefte die iedereen kent. Voedsel staat in alle culturen voor gezelligheid en ontmoeting. Initiatieven rond voedselhulp spreken aan. Mits een creatieve samenwerking kan men overschotten uit de economie zinvol gebruiken en tegelijk werken aan gemeenschapsvorming. Zo ontstaat een brede beweging van mensen uit alle hoeken van de samenleving die samen nadenken over oorzaak en gevolg van armoede. Dat kan leiden tot een nieuw elan in het zoeken naar structurele oplossingen.

## LITERATUUR

“Standpunt Noodhulp” – Vlaams netwerk van verenigingen waar armen het woord nemen vzw - 18 augustus 2009

“Naar een behapbaar voedselbeleid. Lessen uit de praktijkkring Duurzaam Voedselbeleid in gemeenten”, Netwerk Platteland, Bennekom, februari 2012

“Brochure Sociale kruideniers Vlaanderen”, Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw, september 2012

“Voedselverlies in Vlaanderen. Synthesedocument”, Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid. Brussel - oktober 2012

“Voedseloverschotten. Schenk ze aan de voedselbanken of andere verenigingen met sociaal oogmerk.”, Comeos, Brussel - december 2012

Dierckx D., Oosterlinck S., Coene J. en Van Haarlem A., Armoede en Sociale Uitsluiting Jaarboek 2012, Uitgeverij ACCO, Leuven/Den Haag.

Sarlee W, Van Cuyck J, Andries A, Huygh K, Roels K, Voedselverlies in ketenperspectief, OVAM – Dienst beleidsinnovatie Mechelen - 2012

Vranken, J., Lahaye, W., Geerts, A. & Coppée, C. (eds), Armoede in België. Jaarboek 2012, Leuven: Acco.

Wadera, L, Blauwdruk in het kader van pilootprojecten coöperatief ondernemen, Leren Ondernemen, Leuven, 2012

## NUTTIGE WEBSITES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies](http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/synthesedocument.pdf>

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

## **CONTACTPERSONEN**

### **Marc Dyselinck - Delhaize Belgium**

E-mail: [mdyselinck@delhaize.be](mailto:mdyselinck@delhaize.be)  
Mob: 0491 355 022  
Tel.: 02 412 80 41  
Rue Osseghemstraat 53 - 1080 Brussel

### **Mieke Vercaeren - Colruyt Group**

E-mail: [mieke.vercaeren@colruyt.be](mailto:mieke.vercaeren@colruyt.be)  
Tel.: 02 360 10 40  
Edingensesteenweg 196 - 1500 Halle

### **Anne Defourny - asbl Comeos vzw**

E-mail: [Anne.Defourny@comeos.be](mailto:Anne.Defourny@comeos.be)  
Tel.: 02 788 05 36  
Avenue Ed. Van Nieuwenhuyselaan 8  
Oudergem - 1160 - Auderghem

### **Liesje De Schamphelaire - FEVIA Vlaanderen**

E-mail: [lds@fevia.be](mailto:lds@fevia.be)  
Tel.: 02 550 17 66  
Kunstlaan 43 - 1040 Brussel

### **Eve Diels - Horeca Vlaanderen vzw**

E-mail: [E.Diels@horeca.be](mailto:E.Diels@horeca.be)  
Tel.: 02 213 40 10  
Anspachlaan 111 bus 4 - 1000 Brussel

### **Willy Sarlee - OVAM**

dienst Beleidsinnovatie,  
E-mail: [willy.sarlee@ovam.be](mailto:willy.sarlee@ovam.be)  
Tel.: 015 284 298  
Stationsstraat 110 - 2800 Mechelen

### **FAVV - Voorlichtingscel**

Dienst Communicatie  
AC-Kruidtuin  
Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel  
Fax: 02 211 82 15  
E-mail: [voorlichting@favv.be](mailto:voorlichting@favv.be)



**Virginie Carlassara - Welzijnsconsortium Zuid-West-Vlaanderen**

E-mail: [virginie.carlassara@welzijnsconsortium.be](mailto:virginie.carlassara@welzijnsconsortium.be)

Tel.: 056 46 15 67

p/a Streekhuis Zuid-West-Vlaanderen  
Doorniksesteenweg 218 – 8500 Kortrijk

**Caroo Torfs - Sociale Kruidenier Leuven**

E-mail: [caroo.torfs@gmail.com](mailto:caroo.torfs@gmail.com)

Tel.: 016 67 90 04

p/a Leren Ondernemen vzw  
Valkerijgang 26 – 3000 Leuven

**Stef Vandebroek – RIMO Limburg**

E-mail: [stef.vandebroek@rimo.be](mailto:stef.vandebroek@rimo.be)

Tel.: 011 22 21 96

Marktplein 9 bus 21 - 3550 Heusden-Zolder

**Maarten Cautreels – Bring the Food**

E-mail: [maarten.cautreels@gmail.com](mailto:maarten.cautreels@gmail.com)

Tel.: 0494 22 38 60

**Marc Willem en Tine Van Rumst - Komosie vzw**

E-mail: [marc.willem@komosie.be](mailto:marc.willem@komosie.be) en [tine.van.rumst@komosie.be](mailto:tine.van.rumst@komosie.be)

Tel.: 03 281 03 30

Uitbreidingstraat 470 - 2600 Berchem

**Lief Vandevoort – Vandevoort Consult bvba**

E-mail: [lief.vandevoort@skynet.be](mailto:lief.vandevoort@skynet.be)

Tel.: 0473 97 8988

Rapenstraat 18 bus 8 - 1000 Brussel



**Verantwoordelijke uitgever**

Marijke Enghien, afdelingshoofd a.i.  
Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin  
Afdeling Welzijn en Samenleving  
Koning Albert II-laan 35 bus 30  
1030 Brussel

**Auteur**

Lief Vandevort

**Vormgeving**

Drukkerij Artoos nv

**Foto's**

Shutterstock/RIMO Limburg/De coöperatieve kruidenier/  
Veiling Zuid-West Vlaanderen/Le Potager de Marianne

**Drukwerk**

Drukkerij Artoos nv

**Depotnummer**

D/2013/3241/107

Meer informatie over het Vlaamse armoedebestrijdingsbeleid  
vindt u op de website [www.vlaanderen.be/armoede](http://www.vlaanderen.be/armoede)

**SOCIAAL  
AAN DE SLAG  
MET VOEDSEL-  
OVERSCHOTTEN**

*Lief Vandevooort*

**APRIL 2013**