

## OPSCHRIFT

**Vergadering van:** 12 maart 2015

**Nummer:** 2015\_MC\_00108

**Onderwerp:**

**Goedkope warme maaltijden in Gent. - Bram Van Braeckevelt**

**Raadslid(-leden):**

Bram Van Braeckevelt - Groen

**Bevoegd:**

Rudy Coddens

---

## OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

**Toelichting:**

De schepen kondigde aan een plan voor sociale restaurants te willen voorstellen tegen de zomer. Midden 2013 voerden we in deze commissie een debat over het belang van vermijden van voedseloverschotten. Voedselafval terugdringen is trouwens ook één van de kapstokken van Gent en Garde, initiatief van schepen Heyse voor meer lokale en duurzame voeding.

Ik wees vroeger al op de mogelijkheid om sociaal aan de slag te gaan met voedseloverschotten, door deze ten goede te laten komen van mensen die amper etenswaren kunnen kopen.

**Vraag:**

Zal het omgaan met voedseloverschotten in het plan voor sociale restaurants opgenomen worden?

Zullen het coöperatief ondernemen en de sociale economie zich hierbij inschakelen?

Wordt het contact opnemen met de warenhuizen in de buurt gestimuleerd om die voedseloverschotten aan te pakken? Wie neemt daarvoor best initiatief?

In welke mate zullen de maaltijdprijzen voor doelgroepen met een laag inkomen deel uit maken van het plan?

Op welke manier worden de buurten, waar vandaag te weinig aanbod bestaat in kaart gebracht?

---

## ANTWOORD

**23 maart 2015**

Zoals u terecht zegt is het omgaan met voedseltekorten een mooi samenspel tussen collega Tine Heyse, die eerder rond het preventieve luik werkt en vooral rond de beperking van voedseltekorten én van mijn bevoegdheid: werk en sociale economie, waarbij we samen kijken hoe we daar op een goede manier mee kunnen omgaan.

Er zijn vandaag al een aantal Gentse sociale restaurants, die met voedseloverschotten aan de slag gaan, of overwegen in welke mate ze dat kunnen doen.

Eetcafé Toreke (Rabotbuurt) werkt hiertoe samen met een Bioplanet uit de buurt. Oud postje (Muide-Meulestede) onderzoekt nog of en hoe het hierop kan inzetten.

Maar we merken toch dat de economische drempel hoog is voor vele en dus ook voor de sociale restaurants.

Er zijn immers niet te onderschatten hinderpalen, die de balans tussen kosten en baten in onevenwicht brengen.

Ik geef u een aantal elementen:

- Zo is het aanbod aan voedseloverschotten van supermarkten weinig constant. Restaurants hebben het dus moeilijk om de beschikbaarheid ervan in te schatten, zeker als het op 'soorten' voedsel aankomt.
- Daarnaast legt het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV) zeer strenge regels op voor het gebruik van voedseloverschotten, en zijn er niet te onderschatten investeringen, zowel financieel (in functie van opslag en transport), als organisatorisch (in functie van 'handling', en dus manuren).
- Ten derde stellen de supermarkten zich weinig flexibel op voor wat de ophaling van voedseloverschotten betreft, ondanks de fiscale stimulansen die ze hiertoe krijgen. Concreet: praktisch onhaalbare eisen voor ophaling, producten die over datum zijn, enzovoort.

Er is dus nood aan 'handvaten'. Aan een concreet model om hiermee aan de slag te gaan.

Zo'n model werd ontwikkeld door Komosie, een vzw die zich tot doel stelt diverse organisaties (en dus niet alleen sociale restaurants) te begeleiden om met voedseloverschotten te werken.

Dat model verspreidden we ondertussen al naar de diverse sociale restaurants, maar om bovenvermelde redenen is het voor die restaurants, zeker op het microniveau van de eigen organisatie, dus niet evident om dit effectief uit te voeren.

Daarom onderzochten we in het kader van ons bredere plan 'sociale restaurants' of een overkoepelende aanpak misschien soelaas kan bieden.

Maar gelet op de geringe afname van de sociale restaurants, zeker in vergelijking met het totale volume aan voedseloverschotten, is het niet evident om specifiek voor hen een logistiek model te ontwikkelen, dat voldoende opbrengt.

Echt structureel aan de slag gaan met voedseloverschotten op macroniveau – op het niveau van de Stad dus –, vereist een grootschaliger aanpak, die het bereik van de sociale restaurants overstijgt.

In samenspraak met Komosie en de betrokken diensten (momenteel zijn dat het OCMW, de

Milieudienst en de Dienst Werk) bekijk ik de haalbaarheid van zo'n model, dat de ophaling, transport en levering van voedseloverschotten economisch rendabel maakt.

Indien die rendabiliteit haalbaar is, kijken we prioritair naar één of meerdere spelers in de sociale economie om dit model ook daadwerkelijk uit te rollen op het terrein.

De sociale restaurants zien we in dit scenario natuurlijk als prioritaire afnemers. Werken met voedseloverschotten kan hun 'food cost' immers drukken, wat hun economische slagkracht, met inbegrip van een aanbod aan sociaal tarief, sterk ten goede komt.

Die economische slagkracht van de sociale restaurants, met sociaal wenselijke effecten én de creatie van arbeids- of werkervaringskansen voor wie verder van de reguliere arbeidsmarkt staat, moet (vanuit het perspectief van de sociale economie) finaal de hoofddoelstelling blijven.

Bijvoorbeeld, heel concreet:

We zullen een systeem moeten bedenken waarbij we bij verse overschotten een eerste verwerkingsproces kunnen realiseren om een langere houdbaarheid te stabiliseren. Een grootschaliger model waarbij sociale economie bedrijven zich specialiseren in deze activiteit.

Dit kan dan passen binnen het coöperatief verhaal waarbij zoals bij het project buurtanker, subsidies gebundeld worden en waar we dan een stuk het sociaal tarief zouden kunnen compenseren. Ik hoop tegen de zomer hier de resultaten te mogen voorleggen.

Daarnaast zal deze samenwerking ook efficiënter moeten zijn en elkaar versterkend: op vlak van aankoop en transport met dan misschien een eerste verwerking van voedingsmiddelen.

---