

OPSCHRIFT

Vergadering van: 18 november 2014

Nummer: 2014_MC_00362

Onderwerp:

Vervolg op succes 'Feeding the 5000'. - Guy Reynebeau

Raadslid(-leden):

Guy Reynebeau - sp.a

Bevoegd:

Tine Heyse

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting:

'Gent en garde' zet in op minder voedselverlies en dus op slimmer omgaan met voedseloverschotten.

Op 20 september werd het evenement "Feeding the 5000", waarbij voor het grote publiek gekookt werd met voedseloverschotten, een enorm succes.

'Gent en garde', de Gentse voedselstrategie heeft als doel het voedselsysteem te verduurzamen en past binnen de doelstelling van het Gents Klimaatverbond om van Gent tegen 2050 een klimaatneutrale stad te maken. 'Gent en garde' wordt samengevat in vijf objectieven. De Stad Gent gaat hiermee voor lekkere, lokale en duurzame voeding. Gent streeft ernaar om de lokale keten van producent tot consument te versterken en de milieu-impact zo klein mogelijk te maken. Eén van de objectieven is het vermijden dat voeding afval wordt.

Ik verneem dat er veel Gentenaars op het event "Feeding the 5000" enthousiast kennis gemaakt hebben met de initiatieven om voedselverspilling te vermijden en graag willen meewerken aan toekomstige initiatieven in dit verband.

Vraag:

- Is er ondertussen een vervolg waarbij Gentenaars verder kunnen participeren aan dergelijke lokale initiatieven?
 - Op welke wijze worden Gentenaars geïnformeerd, waar kan men terecht en hoe kan men concreet inschrijven voor deelname?
-

ANTWOORD

20 november 2014

Het is inderdaad zo dat wij tijdens het Niets Is Verloren Festival dat op 20 september doorging op de Bijlokesite heel veel Gentenaars hebben laten kennis maken met het thema voedselverspilling. Zowel voor, tijdens als na het festival hebben we heel veel enthousiaste reacties ontvangen. De betrachting van dit – in principe éénmalige – event was voornamelijk om mensen te sensibiliseren en bewustzijn bij te brengen over het thema voedselverspilling. Ik denk dat we hier heel goed in geslaagd zijn. De opkomst was heel groot, en we hebben een heel divers publiek en diverse organisaties bereikt. Er was ook veel media aandacht voor het event.

Het sensibiliseren gebeurde op diverse manieren. Het meest in het oog springend was natuurlijk het overschottenbanket, waarbij er 5000 gratis maaltijden werden geserveerd op basis van voedsel dat anders afval zou worden. De ingrediënten voor het banket waren vnl. afkomstig van enkele veilingen; de droge voeding (o.a. rijst) was afkomstig van Oxfam Wereldwinkels. De maaltijden werden integraal bereid door de leerlingen van de Gentse Hotelschool. Op die manier hebben we niet enkel de bezoekers van het festival bereikt, maar hebben we ook de toekomstige chefs laten kennismaken met het probleem van voedselverspilling, en over hoe ze op een creatieve manier aan de slag kunnen met voedseloverschotten, om er op die manier toch nog een smakelijke maaltijd van te maken. De inzichten die we verworven hebben over de afkomst van het voedsel moet ons ook inspiratie bieden om beleidsmatig op zoek te gaan naar meer structurele oplossingen voor voedseloverschotten.

Het aanwezige publiek werd ook op diverse andere manieren kennis bijgebracht over het thema voedselverspilling. Tijdens een debat over voedselverspilling werd bijvoorbeeld uitvoerig het verschil uitgelegd tussen ‘Ten Minste Houdbaar’ en ‘Te Gebruiken Tot’ op voedselverpakkingen. Dit is voor veel consumenten heel verwarrend, en leidt vaak tot onnodige voedselverspilling. Waar ‘Te gebruiken tot’ effectief slaat op de datum tot welke het voedsel veilig gebruikt kan worden, slaat ‘ten minste houdbaar’ eerder op de datum tot welke het voedsel de verwachte kwaliteit bewaard. Wanneer deze laatste datum overschreden is, betekent dit niet dat het voedsel niet meer gebruikt kan worden.

Naast het overschottenbanket en het debat over voedselverspilling, was er nog veel meer te ontdekken en te beleven voor de bezoekers van het Niets Is Verloren Festival:

- Er was een **inspiratiemarkt** met tips & tricks over hoe mensen thuis restjes kunnen verwerken in een smakvolle maaltijd, of hoe kippen keukenrestjes kunnen verwerken, of hoe er in Gent vandaag voedseloverschotten verwerkt worden die ten voordele van sociale projecten verkocht worden.
- Er was een stand van het Gents Klimaatverbond waar het publiek voor het eerst kon kennismaken met **3 prototypes van overschotdozen** die we volgend voorjaar willen lanceren in samenwerking met enkele Gentse horecazaken.
- Er werd een brede waaier aan **workshops** aangeboden, gaande van Velt vzw die het publiek leerde hoe ze groenten en fruit kunnen inmaken om ze zo langer te bewaren, over EVA vzw die het publiek leerde om een Gentse veggiezooi te maken op basis van overschotten, tot de verwerking van overrijp fruit in smoothies.
- Daarnaast konden de burgers ook kennis maken met **diverse projecten** die ontstaan zijn in de schoot van Atelier De Stad, zoals *Het Spilvarken*-project en *Mij pak je niet in*, waarmee het gebruik van verpakkingsafval wordt vermeden.

Zoals ik daarnet al vertelde, was het niet meteen onze bedoeling om jaarlijks een dergelijk event te organiseren. We willen immers voornamelijk het verschil maken door in te zetten op meer

structurele maatregelen. Straks meer hierover. Dit jaar kregen we echter de opportuniteit om de handen in elkaar te slaan met Atelier De Stad, TimeLab en Kask voor de organisatie van het Niets Is Verloren-festival.

Het festival was een groot succes, en we krijgen inderdaad wel hier en daar de vraag van mensen of we dit volgend jaar opnieuw gaan organiseren. We hebben hier momenteel nog geen antwoord op. Daarom zullen we eerst starten om samen met alle betrokken partners een grondige evaluatie te maken van het Niets Is Verloren-festival. Daarom hebben we alle betrokken partners al uitgenodigd voor een evaluatiemoment, op 4 december in Het Pand. De betrokken partners werden ook al aangeschreven en uitgenodigd om een evaluatiedossier in te dienen. Op basis van deze uitgebreide evaluatie zullen we dan een beslissing nemen over een eventueel vervolg op het Niets Is Verloren-festival.

Is er ondertussen een vervolg waarbij Gentenaars verder kunnen participeren aan dergelijke lokale initiatieven?

Gent en garde wil niet eenmalig inzetten op het vermijden van voedselverspilling maar zal hierop blijven inzetten aan de hand van verschillende initiatieven die structureel inwerken op het tegengaan van voedselverspilling. Zo wordt begin volgend jaar een ‘overschotdoos’ – waarvoor we momenteel in samenwerking met Test Aankoop nog op zoek zijn naar een betere naam - gelanceerd om burgers en horeca aan te moedigen eventuele restjes op restaurant niet verloren te laten gaan. Op basis van de feedback die we kregen van het publiek op het Niets Is Verloren festival, hebben we de daar tentoongestelde prototypes van overschotdozen verder laten optimaliseren. Momenteel zijn we in overleg met een producent voor de productie van de dozen. Daarnaast wordt er bekeken met de verschillende partners van het Niets is Verloren-Festival welke initiatieven we verder kunnen opstarten of ondersteunen om voedselverspilling verder tegen te gaan. Samen met het OCMW wordt bovendien ook ingezet op een structurele oplossing voor de beschikbare voedseloverschotten binnen Gent (vnl. gericht op sociale doelgroepen) en wordt onderzocht hoe deze door sociale organisaties kunnen verdeeld worden. Tot slot bekijken we ook samen met Komosie – de koepel van milieuondernemers in de sociale economie - de mogelijkheden om via een online platform vraag en aanbod van voedseloverschotten met elkaar te koppelen. Uiteraard zullen alle mogelijke initiatieven die we kunnen nemen om voedseloverschotten aan te pakken, worden uitgevoerd na overleg met de beleidsgroep van ‘Gent en Garde’.

Op welke wijze worden Gentenaars geïnformeerd, waar kan men terecht en hoe kan men concreet inschrijven voor deelname?

Vandaag gebruiken we een aantal communicatiekanalen om hierrond te informeren, vooral de facebook-groep Gent en garde, de website van Gent klimaatstad en het stadsmagazine. In de loop van 2015 zal ook een online platform worden opgericht vanuit Gent en garde waar men terecht kan voor informatie, discussies, interactie, partners om mee samen te werken, en dergelijke meer.