

## Inspiratie- en kennismakingssessie voor traject **Supermarktketen**

---

### *Inspiratie – lessen uit eerdere ervaringen*

#### *Overschotten:*

- Uitdaging is om uit de veelheid van overschotproducten voldoende ingrediënten te halen om een nieuw product te maken. Tot nu toe zijn er vooral experimenten gedaan met groente- en fruitoverschotten. Daarin zijn terugkomende producten: mango, bananen, appelsienen, tomaten, broccoli, paprika.
- Brood is eveneens een veelvoorkomend overschotproduct, naast bereide gerechten (afhankelijk van supermarktketen tot supermarktketen). Vers vlees vertegenwoordigt een hele hap in het bedrag dat de voedseloverschotten uitmaakt.
- Veelal kleine verpakkingen, moeten getrieerd worden om na te gaan wat nog goed is en wat niet.
- Overschotten worden door de verschillende supermarktketens op verschillend moment uit de rekken gehaald, variërend van 4 dagen voor einde houdbaarheid tot de dag zelf.

#### *Verwerkte producten:*

- Het is best op zoek te gaan naar niche producten of nieuwe producten omdat het moeilijk is te concurreren met de prijs van mainstream producten.
- Producten hebben niet steeds dezelfde smaak omdat de rijpheid van de overschotten niet steeds dezelfde is.
- Het is niet omdat producten van overschotten zijn gemaakt dat ze goedkoper zijn. O.w.v. de karakteristieken van de overschotproducten is de verwerking arbeidsintensief. En om uit te zoeken wat werkt en wat niet is de productie bij de start dikwijls artisanal.

#### *Aanpak samenwerking:*

- Het is belangrijk om van bij de start niet alleen de verantwoordelijkheden van de betrokken partijen duidelijk te hebben, maar ook duidelijkheid te hebben over mogelijke kosten en verkoopprijs.
- Supermarkten stellen de samenwerking met distributieplatforms, die voor een bepaalde regio voedseloverschotten ophalen en verder verdelen aan sociale organisaties, sterk op prijs omdat ze een groter volume aankunnen en werken volgens de regels van de voedselveiligheid.
- Eerst zoveel mogelijk overschotten verdelen voor voedselondersteuning, daarna bekijken wat er met overblijvende producten kan gemaakt worden. Dit zal moeten gebeuren met overschotten van meerdere winkels. Daarom zouden distributieplatformen eventueel goed geplaatst zijn eveneens overschotten te verwerken.
- Enclavewerking ter plekke kan een oplossing bieden.

#### *Te beantwoorden vraag:*

Is het verwerken van voedseloverschotten uit supermarkten geen vicieuze cirkel waarbij het verlies voor de supermarkt wordt verschoven? Kan er werkelijk een meerwaarde worden gecreëerd door transformatie?

### *Meer info*

Aarzel niet om contact op te nemen indien u vragen heeft.

- Meer info over de Foodsavers: [www.foodsavers.be](http://www.foodsavers.be)
- Meer info over de rol en opdrachten van KOMOSIE: kijk op [www.komosie.be/voedselverlies](http://www.komosie.be/voedselverlies)
- Of contacteer de projectmedewerkers Foodsavers: Caroo Torfs en Etienne Rubens. Bereikbaar via [ca-roo.torfs@komosie.be](mailto:ca-roo.torfs@komosie.be) 03 281 03 30 of 0473 69 37 16

Een initiatief van  i.s.m. 



Met de steun van 

