

## Inspiratie- en kennismakingssessie voor traject Voedingsindustrie

---

### *Inspiratie – lessen uit eerdere ervaringen*

#### *Overschotten:*

- Er zijn al heel wat plantaardige voedselreststromen in kaart gebracht. Ze zijn terug te vinden op de website van ILVO en van Flanders' Food onder het project Food from Food. Hier gaat het over reststromen uit de primaire sector. In de presentatie is een grafiek te vinden van de meest voorkomende reststromen van groenten en fruit op jaarbasis.
- Draf als restproduct bij het maken van bier is een interessant restproduct omdat het nog veel vezels bevat.
- Blancheerwater van producten als champignons is eveneens een interessant product voor smaakversterking.
- Het gaat bij voedingsbedrijven over grotere hoeveelheden overschotten (tonnen per week) die toch te klein zijn voor de beschikbare machines (indien dit al zou kunnen)
- De overschotten kunnen ook in kleine hoeveelheden verpakt zijn wat het openen van de verpakkingen arbeidsintensief maakt.

#### *Verwerkte producten:*

- De Restjesfabriek heeft al heel wat ervaringen verzameld en een toolbox voor de start uitgewerkt voor producten op basis van voetjes van paddenstoelen en koekjes met draf.
- Er zijn verschillende voorbeelden in België en de omliggende landen: SOWEPO met producten op basis van overschotten van hopscheuten, bier op basis van brood (Babylon beer), Verspillingsfabriek, zie ook in de presentatie

#### *Aanpak samenwerking:*

- Voor sociale economie bedrijven: niet te grote productie zodat grote spelers niet geïnteresseerd zijn en veel handenarbeid zodat mensen in sociale tewerkstelling aan de slag kunnen.
- Sociale economie bedrijven kunnen ook de pilootfase van een nieuw product op basis van voedselreststromen uittesten, die in een latere fase in grotere productie kan gaan.
- Bedrijven met de overschotten kunnen het product dat op basis van hun overschotten wordt gemaakt mee vermarkten.
- Indien de meerwaarde bij de verwerking van de overschotten kan gekoppeld worden aan een intern project bij het bedrijf, is de kans groter dat het breder gedragen wordt in het bedrijf.

### *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 [caroo.torfs@komosie.be](mailto:caroo.torfs@komosie.be) 03 281 03 30 of 0473 69 37 16

