

## Fiche syndicale actie: De strijd tegen voedselverspilling in de collectieve kantines

Elke seconde wordt er in de wereld meer dan **41200 kilo** aan voedsel weggesmeten. Dit stemt overeen met een verspilling van voedsel van **1,3 miljard** ton per jaar, ofwel 1/3 van de voedselproductie voor de menselijke consumptie.

### DEFINITIE VAN DE PROBLEMATIEK

Iedereen is verantwoordelijk voor de voedselverspilling, zowel de particulieren als de gemeenschap. In het Brussels gewest schat men de voedselverspilling van de keuken van de gemeenschap (bedrijven en KMO) op plus minus 10.000 ton per jaar.

De voedselverspilling bestaat uit 3 delen :

- Afval : de schil van een banaan, meloen, eierschaal, enz.
- Afval dat gebruikt kan worden : korstjes van kaas, aardappelschillen, enz.
- Voedselverspilling : resten van maaltijden, brood, ...

Men kan de voedselverspilling onderverdelen in 2 grote groepen :

1. Verspilling in de keuken : betreft gekochte voeding, bereid (of niet), niet opgediend dus weggesmeten.
2. Verspilling van verbruik : resten van het buffet, in de borden

### MILIEU- EN SYNDICALE UITDAGING

De strijd tegen de voedselverspilling is zowel een milieu-uitdaging als een sociale en syndicale uitdaging. Dit past in het proces van de overgang naar een meer duurzame samenleving.

- **Milieu** : de strijd tegen voedselverspilling beperkt de neiging van overconsumptie van de middelen en de milieuvervuiling, met name de uitstoot van broeikasgassen, alsook de negatieve impact van gevolgen van menselijk handelen op de ecosystemen.
- **Sociaal** : bestaat eruit om te weigeren dat er jaarlijks honderden miljoenen ton aan voedsel weggegooid wordt in de wereld, terwijl er in een bepaald deel van de wereld hongersnood is en dat, zelfs in Europa, veel mensen zijn die hun honger niet kunnen stillen.
- **Economisch**, tot slot, deze strijd beoogt de optimalisering van de voedselketen, en een beperking van de kosten voor iedereen.

## BEVOEGDE PARITAIRE ORGANEN

---

De syndicale driehoek laten functioneren :

- Het CPBW want dit orgaan bevat de meeste bevoegdheden inzake milieu
- De OR door het financieel aspect (aankopen, economie)
- De SD in geval van conflict (afwijzing op niveau van CPBW en OR) of voor alternatieve ecologische onderhandelingen

## DE ACTOREN

---

### INTERNE ACTOREN

---

- De directie van het bedrijf
- De keukencommissie
- De vertegenwoordigers van de werknemers
- De werknemers

### EXTERNE ACTOREN EN MIDDELEN

---

- De onderaannemer voor de bedrijfscatering
- De andere bedrijven op de site
- De producenten en landbouwers

## DE ACTIES (INDIVIDUELE EN/OF COLLECTIEVE)

---

1. Een werkgroep samenstellen
2. Een inventaris opstellen (aantal gekochte producten, bereid en niet verbruikt)
3. De oorzaken van voedselverspilling in het bedrijf identificeren.
  - a. Is de maaltijd aangepast aan de eetgasten (hoeveelheid in het bord, smaak, enz.)
  - b. Wat is het verschil tussen de voorziene maaltijden en de effectief genuttigde maaltijden ?
  - c. Welke voedingsmiddelen zijn het meest onderhevig aan verspilling (brood, vlees, groenten, zetmeelhoudende producten, enz.)
4. Zich bevragen (hoe afval verminderen ?, voorbeelden van goede praktijken elders, ...)
5. Een actieplan opstellen om vermindering van voedselverspilling te bewerkstelligen. Dit plan moet rekening houden met de oorzaken van de verspilling in het bedrijf.
6. De directie sensibiliseren en informeren, de werknemers van de refters en de werknemers van de bedrijven attent maken over de impact van voedselverspilling op niveau van het milieu-, sociaal en economisch aspect.
7. Het personeel maandelijks informeren over de impact van de acties.

### Actie in het CPBW:

- Een enquête onder het personeel houden om hun verwachtingen en smaken ivm voedsel te kennen.
- Een sensibiliseringsactie voorstellen

### Actie in de OR :

- Een analyse vragen over de hoeveelheden en de kosten van de aankopen van voeding en afval in de keuken.



- Een analyse vragen over wat er met de resten voedsel kan gedaan worden

## OM NOG VERDER TE GAAN

---

- [www.leefmilieu.brussels](http://www.leefmilieu.brussels)
- [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)