

Foodsavers Gent kent succesvolle opstart en laat voedseloverschotten niet langer verloren gaan



Het OCMW Gent en de Stad Gent startten begin maart samen Foodsavers Gent op, een logistiek platform dat voedseloverschotten uit de Gentse regio recupereert en herverdeelt. Voedseloverschotten die nog geen bestemming hadden, worden verdeeld naar Gentse sociale organisaties. Met dit project zet men in op het verminderen van de klimaatimpact van het Gentse voedselsysteem en wordt er tegelijkertijd een sociaal tewerkstellingsproject opgezet waar doelgroepmedewerkers worden opgeleid. Foodsavers Gent kende alvast een succesvolle start.

De Stad Gent slaat de handen in elkaar met het OCMW Gent om structureel en op grote schaal voedselverspilling te vermijden door overschotten in te zamelen. Binnen de Leerwerkplekken van het OCMW werd een platform opgericht waar voedseloverschotten worden verzameld en die van daaruit gekoeld worden geleverd aan sociale organisaties. De doelstelling is organisatie zo efficiënt mogelijk te voorzien van bestaande voedseloverschotten, aanwezig bij verschillende schenkers. Op termijn ontstaat zo een netwerk in de stad om lokale en onvermijdbare voedseloverschotten een nieuwe bestemming te geven binnen de doelgroep van mensen die er het meest nood aan hebben. De Stad Gent en OCMW Gent trekken hiervoor jaarlijks 180.000 euro uit.

Jaarlijks 100 ton voedselverspilling vermijden én 254 ton CO2 besparen

Tegen eind 2017 willen het OCMW Gent en de Stad Gent jaarlijks zo'n 100 ton voedseloverschotten recupereren en verdelen. Deze overschotten zullen initieel hoofdzakelijk afkomstig zijn van de REO-veiling in Roeselare en 6 filialen van 3 grote supermarktketens in Gent. Er is een groeipad voorzien waardoor in de toekomst zo'n 20-tal aanbieders hun producten kunnen schenken. Gaandeweg zal het systeem verder worden opgeschaald om zo een maximale herverdeling te bereiken. Tijdens de eerste 6 dagen werd alvast zo'n 2 ton voedseloverschotten herverdeeld. Meer dan 500 verschillende producten werden daarbij verdeeld naar meer dan twintig sociale organisaties in Gent.

Het vermijden van voedselverspilling zorgt voor een positieve klimaatimpact. Volgens berekeningen van de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) staat 100 ton voedselverspilling vermijden gelijk aan 254 ton CO2-besparing. Deze CO2-impact bevindt zich zowel in de fase van productie, verwerking, distributie als consumptie en afvalverwerking van voeding. Voeding heeft een belangrijke impact, zowel door het gebruik van energie als van grondstoffen.

Schepen voor Leefmilieu, Klimaat, Energie en Noord-Zuid Tine Heyse:

'Met de voedselstrategie Gent en Garde zet Stad Gent al verschillende jaren in op een verduurzaming van het Gentse voedselsysteem. Een van de doelstellingen is het vermijden van voedselverspilling. Zo vond in 2014 het Niets is Verloren Festival plaats waarbij er met voedseloverschotten gekookt werd voor 5.000 Gentenaars. In 2015 werd het Restorestje gelanceerd, dat ondertussen in meer dan 100 Gentse horecazaken verkrijgbaar is. Dit project geeft verder vorm aan de Gentse voedselstrategie door structureel in te zetten op een zinvolle herverdeling van voedseloverschotten.'

— Tine Heyse, schepen voor Leefmilieu en Klimaat

10 tot 12 doelgroepmedewerkers opleiden voor knelpuntberoepen

Binnen de leerwerkplekken van het OCMW Gent wordt een platform opgericht waar voedseloverschotten verzameld worden vanuit de verschillende schenkers. Die voedseloverschotten worden van daaruit gekoeld geleverd aan sociale organisaties.

'Door dit project binnen het OCMW op te nemen, wordt ingezet op activering. Het project zorgt tijdens het eerste jaar voor opleiding en werkervaring voor 10 tot 12 mensen tot logistiek medewerker. Op die manier wordt een betere toegang tot de arbeidsmarkt gegarandeerd. Het platform biedt zo toegang tot een specialisatie die door VDAB erkend is als een kwalitatief en kwantitatief knelpuntberoep.'

— Rudy Coddens, schepen voor Werk en OCMW-voorzitter

Betere toegang tot gezonde voeding voor mensen in armoede

Het OCMW biedt met deze verdeling van voedseloverschotten bijkomende ondersteuning aan sociale organisaties die de voedseloverschotten op hun beurt gebruiken in hun werking. Ze bereiken op die manier mensen in armoede via maaltijden of voedselpakketten. In de opstartfase zullen een 20-tal organisaties aan de slag gaan met de overschotten, gaande van voedselbedelingsinitiatieven over sociale kruideniers tot sociale restaurants. Door in een eerste fase vooral in te zetten op groenten en fruit, willen het OCMW Gent en de Stad Gent vooral gezonde voeding to bij deze doelgroepen krijgen.

Informatie

- Contactpersoon Elke Boulasmoum, OCMW Gent, tel. 09 266 99 83, e-mail Elke.Boulasmoum@ocmw.gent

Bevoegd



Mevrouw Tine Heyse

Schepen van Milieu, Klimaat, Energie en Noord-Zuid, stadhuis, Botermarkt 1, 9000 Gent, tel. 09 266 54 30
e-mail: schepen.heyse@stad.gent



De heer Rudy Coddens

OCMW-voorzitter en schepen van Seniorenbeleid, Werk, Armoedebestrijding en Openbaar Groen, stadhuis, Botermarkt 1, 9000 Gent, tel. 09 266 53 58,
e-mail: schepen.coddens@stad.gent

OVER STAD GENT

Gent, de hoofdstad van Oost-Vlaanderen, biedt de zeldzame combinatie van de intimiteit van een compacte stad en de openheid van een metropool. Met meer dan 257.500 inwoners en 74.000 studenten is Gent de tweede grootste stad van Vlaanderen en de grootste studentenstad. Veelzijdig, historisch en eigentijds tegelijk. De Stad Gent stimuleert als lokale overheid zoveel mogelijk initiatief van haar burgers om zo te werken aan een open, solidaire, duurzame, wijze en kindvriendelijke stad. Samen bouwen we aan 'gent: zoveel stad'. Meer info via www.stad.gent.



Stad Gent
persruimte