



'International Food Waste Coalition' viert eerste verjaardag met uitbreiding van succesvolle SKOOL-pilot op nieuwe scholen, samen tegen voedselverspilling

Brussel, 14 oktober 2016 – Een jaar na de oprichting van de 'International Food Waste Coalition' (IFWC) door 'founding members' Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions en WWF, blijft deze 'van veld tot vork' samenwerkingscoalitie zich inzetten tegen voedselverspilling in de food service sector. Dit doen ze door de ketensamenwerking te promoten, concrete acties te voeren en door de dialoog rond het reduceren van voedselverspilling levend te houden. Vandaag tilt de coalitie haar werk naar een hoger niveau middels een uitbreiding van het SKOOL-programma. Dat programma moet scholen in heel Europa helpen om voedselverspilling terug te dringen.

In Europa wordt jaarlijks 88 miljoen ton voedsel verspild, wat geraamd wordt op een kostenpost van €143 miljard. Als slechts een vierde van het wereldwijd verspilde voedsel geconsumeerd zou worden, zou dat alleen al 870 miljoen mensen kunnen voeden. Dat is 12% van de huidige wereldbevolking. De ethische, economische en ecologische impact van voedselverspilling toont aan hoe belangrijk het is dat de food service industrie actie onderneemt.

Vanuit de overtuiging dat ketenbedrijven die samenwerken meer kans maken om echte veranderingen te realiseren, hebben Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions en WWF in april 2015 de krachten gebundeld om samen de strijd tegen voedselverspilling aan te gaan. De coalitie wil voedselverspilling terugdringen via haar eigen keten, en andere bedrijven en organisaties inspireren om programma's tegen voedselverspilling op te starten.

Damien Verdier, Voorzitter van de IFWC:

'Gezamenlijk hebben de leden van de coalitie de grootste geografische voetafdruk in de food service sector in de wereld. We hebben een bijzondere strategie ontwikkeld om aan de mensen en de samenleving een meer duurzame toekomst te bieden via ketensamenwerkingen en actiegerichte programma's, waaronder het SKOOL-programma. Onze eerste doelgroep waren de scholen, omdat kinderen de toekomst vertegenwoordigen en de beste 'change agents' zijn. Onze collectieve inspanningen moeten leiden tot een duidelijke visie en een haalbare toekomst zonder voedselverspilling.'

Het voorbije jaar heeft de IFWC, samen met de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO), een belangrijke stap gezet met het SKOOL-programma. Dat is het eerste actiegerichte programma dat de scholen moet helpen om de voedselverspilling efficiënt aan te pakken, en de kinderen in staat moet stellen om op te treden als 'change agents'. In de scholen worden jaarlijks aanzienlijke hoeveelheden voedsel verspild. De

IFWC wil kinderen bewust maken, kennis bijbrengen en tips aanreiken om minder voedsel te verspillen. Daarnaast wil de IFWC informatie bieden aan ketenactoren, opvoedingsteams, cafetaria's en keukenpersoneel om voedselverspilling in elke fase van de voedselketen tegen te gaan.

Kostas Stamoulis, Adjunct Directeur-Generaal a.i., Economische en Sociale Ontwikkeling van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties, legt uit:

'Het probleem van voedselverspilling is wellicht moeilijker te ondervangen omdat het verandering vraagt in de manier waarop we voedsel waarderen en consumeren. Onze huidige manier van consumeren is niet aanvaardbaar. Voedselverspilling is gekoppeld aan consumentengedrag, dat steeds verandert en beïnvloed wordt door verschillende factoren waaronder culturele en sociale factoren. Dus is consumentenbewustzijn een fundamentele stap voor het verbeteren van onze vaardigheden in het plannen, inkopen en consumeren van voedsel. Educatie op dit gebied, op scholen en in politieke initiatieven, zijn een belangrijk begin'.

De pilot fase van het SKOOL programma liep in zes scholen in Frankrijk, Italië en het Verenigd Koninkrijk, van januari tot juli 2016. Na zes maanden waren 2.800 kinderen en 5.000 gezinsleden bij deze pilot betrokken. De deelnemende scholen zijn erin geslaagd om in totaal (keuken en cafeteria) gemiddeld 12% minder voedsel te verspillen. Dat komt overeen met 2,5 ton minder voedselverspilling en ongeveer 5 ton minder CO2-emissie. De pilot verstreekte bovendien waardevolle informatie over de voedselverspilling in scholen over een aanzienlijke periode (gemiddeld 45 dagen).

In september 2016 is SKOOL met de uitbreidingsfase gestart om het pilot programma in meer landen in Europa uit te rollen. Tijdens het schooljaar 2017 zal in heel Europa via een online platform gratis toegang tot het volledige programma worden aangeboden.

Voor meer informatie over de coalitie en het SKOOL-programma kunt u het SKOOL 2016 Full Report downloaden op (alleen in het Engels beschikbaar):

http://internationalfoodwastecoalitionorg.webhosting.be/wp-content/uploads/2016/10/IFWC_SKOOL-Report2016.pdf

Over de International Food Waste Coalition AISBL

De International Food Waste Coalition (IFWC) is een not-for-profit organisatie naar Belgisch recht, met hoofdzetel in Brussel, die op 28 april 2015 werd opgericht. De coalitie financiert zichzelf en wordt gesubsidieerd via bijdragen van de oprichtende leden.

Met 's werelds grootste geografische voetafdruk in de food service sector willen de leden van de IFWC actie ondernemen om de voedselverspilling binnen de gehele voedselketen tegen te gaan.

Voor meer informatie, raadpleeg <http://internationalfoodwastecoalition.org/>

Perscontact:

International Food Waste Coalition AISBL
info@internationalfoodwastecoalition.org
Pleinlaan 15
1050 Elsene
België