



MEEdeleer

Nieuwsbrief vol vitamines voor de voedselbanken



Artikelen over voedselveiligheid gemarkeerd met:

Aan tafel met Bas van den Berg, managing director FrieslandCampina

Zuivelonderneming Friesland-Campina Nederland intensificeert de samenwerking.

We gingen in gesprek met Bas van den Berg (op de foto rechts).



Gefeliciteerd en hartelijk dank. U heeft een contract getekend waar u veel mensen blij mee maakt.

'Ik ben verheugd en trots dat we een handtekening hebben gezet onder een tweejarige overeenkomst, waarbij FrieslandCampina zich de komende jaren committeert om de voedselbanken te ondersteunen.'

Naast de producten hebben jullie ook veel kennis in huis, mag de voedselbank daar ook gebruik van maken?

'We stellen een heel pakket aan zuivelproducten ter beschikking. Als partner van Voedselbanken Nederland neemt de coöperatieve onderneming tevens de logistieke kosten over, waardoor een betere verspreiding van de zuivelproducten over de voedselbanken in Nederland mogelijk is.'

Daarnaast zullen we onze expertise inzetten op het gebied van kwaliteit van voedsel, veiligheid van voedsel alsook de voorlichting van het voedsel, wat met betrekking tot zuivelproducten door de voedselbanken in Nederland zal worden gedistribueerd.'

Om hoeveel producten gaat het?

Friesland Campina levert circa een miljoen zuivelproducten per jaar aan de voedselbanken.

Waarom hebben jullie voor een samenwerking met voedselbanken gekozen?

'Wij vinden dat iedereen in Nederland beschikking moet kunnen hebben over goed nutriëntrijk voedsel, dus voedsel met voldoende calcium, vitamine en eiwitten. Voedselbanken kunnen nu zeer regelmatig en structureel producten van FrieslandCampina tegemoet zien. De klanten krijgen hierdoor een beter pakket. Ik ben hier erg trots op.'



Inhoudsopgave:

Artikelen over voedselvererving:



Klanten van EkoPlaza doneren BioBOXEN	2
Winkelacties mogelijk bij AH en SSK	2
Start test tegen voedselverspilling in horeca	2
Interessant voor onze klanten:	
OogstOverschoot	2
Veel reacties op nieuwe handboek voedselveiligheid - invriezen vlees	3
Voedselbanken kleuren groen	3
Risico's met gemengde sla	3
Veel vragen van voedselbanken over uitgifte van zuivel	3
In gesprek met Ali Eggenkamp	4
Aansprakelijkheid en verzekeringen voedselbanken onder de loep genomen	4
Succesvolle agressietraining bij VB De Bilt	5
Leuk nieuws vanuit het land	5
Gratis Symposium voor vrijwilligers van de voedselbanken	6
Op zoek naar meer fruit?	6

Moskeeën opgeroepen voedsel in te zamelen



De voorzitter van de Islamitische Stichting Nederland (ISN), Prof. Dr. M. Ünver heeft op 8 juli een cheque van €2500 namens zijn organisatie overhandigd aan de voorzitter van Voedselbank Nederland, dhr. Leo Wijnbelt. ISN heeft haar achterban, 147 aangesloten moskeeën opgeroepen om zowel voedsel te doneren als acties op te zetten voor de lokale afdelingen van de voedselbank.

Eén van de essentiële grondslagen van de Islam is dat je te allen tijde, aan je medemens moet denken en daar waar nodig hulp hoort te bieden.



Klanten van EkoPlaza doneren BioBOXEN

Klanten van de biologische supermarkt EkoPlaza willen de extra BioBOXEN die zij door middel van een spaarsysteem gratis krijgen, afstaan aan Voedselbanken Nederland. Dat gaven zij aan nadat bleek dat een groeiend aantal klanten iets goeds wilde doen met het tweede gespaarde pakket met biologische producten, de zogenaamde BioBOX. Uit onderzoek eerder dit jaar bleek al dat EkoPlaza klanten meer dan gemiddeld maatschappelijk betrokken zijn bij goede doelen.



vaker vrijwilligerswerk doen. 'Dit bleek ook in de praktijk toen onze klanten zelf aangaven iets voor Voedselbanken Nederland te willen doen. Dit is voor ons de manier waarop we samen met klanten iets bij willen dragen aan de maatschappij.'

Wat is een BioBOX?

De BioBOX spaaractie is bedacht om klanten kennis te laten maken met de grote variëteit aan biologische producten. Klanten van EkoPlaza krijgen van 7 juli t/m 7 september bij iedere besteding van



Euro12,50 een stempel. Bij 30 stempels ontvangen zij een BioBOX ter waarde van ruim Euro50,00.

Voedselbanken Nederland gaat de ingezamelde BioBOXEN eerlijk verdelen over de klanten van voedselbanken in de steden waar ook EkoPlaza gevestigd is.

In herinnering gebracht: Winkelacties mogelijk bij AH en SSK

In het laatste kwartaal van 2013 sloten wij raamovereenkomsten af met zowel AH als met 150 onafhankelijke supermarkten die het SSK keurmerk mogen dragen. Voor de voedselbanken kan dit heel concreet tot meer voedsel leiden.



Meer voedsel via AH:

Alle filialen van Albert Heijn mogen officieel winkelacties met de voedselbanken houden. Het betreft acties waarbij AH een aantal artikelen aanbiedt die de klanten na aankoop ter plekke aan de voedselbank kunnen doneren. In het Handboek van AH staat een uitgebreide procedure vastgelegd. Meer weten? Vraag het handboek op via welkom@voedselbankennederland.nl o.v.v. AH Handboek.



Meer voedsel via SSK:

Volgens de afspraken in het convenant mogen de 150 aangesloten supermarkten voedsel doneren aan de voedselbanken. Voedselbanken kunnen rechtstreeks contact opnemen met SSK supermarkten in hun gemeente.

Meer informatie verkrijgbaar via welkom@voedselbankennederland.nl o.v.v. SSK supermarkten



Super
Supermarkt
Keurmerk

Heropening Grand Hotel de Draak in Bergen op Zoom Start test tegen voedselverspilling in horeca

Vrijdag 27 juni jl. werd het oudste hotel (617 jaar!) van Nederland, De Draak in Bergen op Zoom, heropend nadat het een jaar eerder getroffen werd door een uitslaande brand. Normaliter is dat geen nieuws voor de MEEdeleer. De bevrogen eigenaar van de Draak, Frans Hazen, gaf echter aan te starten met een interessante test. Aan het einde van de avond, gaan zijn koks maaltijden koken met ongebruikte ingrediënten die nog in de keuken aanwezig zijn. De maaltijden worden snel en diep ingevroren en één keer per week opgehaald door een vrijwilliger van de voedselbank



in Bergen op Zoom. Frans Hazen heeft in een goede doelen diner geld ingezameld voor de voedselbank waarmee o.a. de aanloopkosten van deze test (aanschaf voedselveilige bakjes en stickers) worden gefinancierd.

Interessant voor onze klanten: OogstOverschot

www.OogstOverschot.nl is een internet platform waar particulieren het teveel aan voedsel (bv. uit moestuinen) kunnen aanbieden.



Voedsel wordt geruild of tegen een zeer lage onkosten vergoeding aangeboden.



Veel reacties op nieuwe handboek voedselveiligheid - invriezen vlees



Naar aanleiding van de recente Nieuwsflits over het verschijnen van de nieuwe versie van het Handboek over voedselveiligheid (VV) kwamen er diverse telefoontjes binnen bij het VB Servicecentrum. Met name de uitbreiding in het Handboek VV over invriezen van vlees op de TGT datum leeft

bij de voedselbanken. Door deze verruiming kan er immers meer vlees geworven worden. Tot nu toe zijn er alleen succesvolle ervaringen bij ons bekend die zijn opgedaan door VB Amsterdam i.s.m. de supermarktketen Marqt. Het team inkoop heeft aangegeven vanaf

half juli mankracht beschikbaar te hebben. **Zij kunnen desgewenst landelijk stickers inkopen die geschikt zijn om op te schrijven en blijven plakken op diepgevroren vlees. Heeft u belangstelling? Laat het ons weten op welkom@voedselbankennederland.nl .**

Voedselbanken kleuren groen



Aanmelden voor het project voedselveiligheid kan nog steeds!

Er zijn in korte tijd al fantastische resultaten geboekt in het project voedselveiligheid bij de voedselbanken. Het lijstje voedselbanken dat inmiddels het certificaat groen al heeft ontvangen, groeit gestaag. Ook zijn er ruim 100 voedselbanken aangemeld en bezig met het traject. Daar mogen we best trots op zijn met elkaar! Aanmelden is overigens nog steeds mogelijk op teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl

Risico's met gemengde sla

De consumentenbond heeft een vergelijkend onderzoek gedaan met zakjes gemengde sla. Nu maken we ons bij de voedselbanken nooit druk over de juiste hoeveelheid of de verhouding in de sla.



Bij sla gaan we uit van gezonde voeding, maar de consumentenbond vond in 4% van de zakjes sla de E-coli bacterie.

Alle E-coli verwijderen is niet altijd mogelijk, aldus microbioloog Rijkelt Beumer van Wageningen Universiteit. Maar als er naast de E-coli meer dan 100 miljoen bacteriën per gram aanwezig zijn is dat niet goed. En die hoeveelheden zijn gevonden in meerdere verpakkingen. De adviezen van Rijkelt Beumer zijn: Eet de sla niet na de uiterste houdbaarheidsdatum en bewaar bij een temperatuur van maximaal 7°C, maar liefst nog lager. Houd de sla zo kort mogelijk buiten de koeling. Als dat meer dan een uur is (bijvoorbeeld bij het boodschappen doen) gebruik dan een koeltas.

Mieke Uyttendaele, hoogleraar levensmiddelenmicrobiologie aan de Universiteit van Gent adviseert vooral je zintuigen te gebruiken. Als de sla verlept of beschadigd is maakt dat de sla vatbaar voor micro-organismen. Vooral koel houden is dan



belangrijk. En als het zakje bol staat, dan zijn de bacteriën waarschijnlijk gas gaan produceren. En als het dan ook nog stinkt, begin er dan maar niet aan.

Veel voedselbanken ontvangen de kant-en-klare zakjes met gemengde sla. Een fantastisch product waar onze klanten erg blij mee zijn. Maar deze zakjes gemengde sla zijn een kritisch product die extra aandacht nodig hebben. Een gesloten koelketen is voor de houdbaarheid en de voedselveiligheid uiterst belangrijk. Sla de zakjes op in de koelcel, en deel ze uit vanuit de koelbox.



Veel vragen van voedselbanken over uitgifte van zuivel



Zuivel mag alleen uitgedeeld worden binnen de THT datum. Overschrijding is niet toegestaan. We hebben met de NVWA overleg gevoerd, en zij staan op het standpunt dat verlenging onverantwoord is. Ook de zuivelindustrie (met name Friesland Campina) wil/kan geen verantwoordelijkheid nemen voor overschrijding van de THT datum. Wij adviseren u geen producten te accepteren waarvan de THT binnen de grenzen van Infoblad 76 overschreden is. Als een VB toch deze datum overschrijdt is het bestuur verantwoordelijk en heeft men ook de aansprakelijkheid voor eventuele gevolg schade! Dus niet doen!

In gesprek met Ali Eggenkamp, coach Voedsel Veiligheid regio Utrecht

Over Ali:

Ali heeft sinds 1970 gewerkt als microbiologisch analiste en vanuit die hoedanigheid veel te maken gehad met voedselveiligheid. Haar laatste baan was bij de faculteit Diergeneeskunde waar ze onderzoek deed naar micro-organismen in diverse levensmiddelen, water en omgevingsmonsters. Ook gaf ze les aan de studenten over voedselveiligheid en hygiëne. Ze leerde hen hoe ze controles moesten uitvoeren bij diverse voedselproducerende en voedselverstrekkende bedrijven. Sinds kort is Ali met pensioen en zet ze haar expertise vol overgave in voor de voedselbanken.



keren bezocht. Ook ben ik een keer naar de regio Gooi geweest. De indruk die ik heb van de voedselbanken is tot nu toe erg positief. De medewerkers zijn over het algemeen zeer gemotiveerd en de meesten staan open voor advies om de veiligheid te verbeteren. Het valt mij op dat de hoeveelheid en kwaliteit van de producten heel erg verschilt per voedselbank. Ook de huisvesting is erg bepalend voor wat mogelijk is."

Rauwkost en gesneden groenten

"Ik signaleer een rode draad bij alle voedselbanken. Dat zijn de uitdagingen die producten die gekoeld bewaard moeten worden met zich meebrengen. Bij veel medewerkers was het niet duidelijk dat ook rauwkost en gesneden groenten bij de gekoelde producten hoorden. Mijn advies

was om alle producten die in supermarkten in de koeling liggen ook bij de voedselbank koel te bewaren. Ik probeer alle medewerkers te overtuigen van het belang van die koeling. De volgende stap zal zijn de persoonlijke hygiëne, zoals handenwassen, haren en sieraden.

Een heel duidelijk advies dat ik heb bij elke voedselbank is om iemand aan te stellen die de hygiëne codes en vooral de koelingen in gaten houdt. Die persoon is daar dan verantwoordelijk voor en moet ook de bevoegdheid hebben om eventuele producten die niet voldoen aan de norm te mogen verwijderen."

Ook interesse in een coach Voedselveiligheid? Meld het ons op teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl en we gaan er één voor jullie zoeken.

Gemotiveerde vrijwilligers

"Ik ben voornamelijk bezig in Utrecht, daar heb ik alle negen voedselbanken diverse

Aansprakelijkheid en verzekeringen voedselbanken onder de loep genomen

Ons landelijk servicecentrum krijgt de laatste tijd veel vragen over hoe het zit met de aansprakelijkheid van voedselbanken ten opzichte van onze vrijwilligers, onze leveranciers en ook natuurlijk de klanten.

Daarom hebben wij een gerenommeerd advocatenkantoor gevraagd om ons (kosteloos) te adviseren over deze zaak. Het advies is inmiddels gereed en het zal in de ALV op 30 augustus worden besproken. De conclusie van de advocaten is dat wij op een aantal gebieden risico's lopen en dat die risico's moeten worden afgedekt. Eén van de manieren om de risico's af te dekken is je daartegen te verzekeren. Daarover zijn wij op dit moment met een grote verzekeringstussenpersoon in gesprek. Zodra we een definitief voorstel hebben, komen we daarmee naar de leden toe. We streven ernaar dit ook bij de ALV van 30 augustus beschikbaar te hebben.

Vooruitlopend op concrete voorstellen voor verzekeringen van voedselbanken wijzen wij er alvast op dat bijna elke gemeente wel een vrijwilligersverzekering heeft gesloten voor alle vrijwilligers die binnen de gemeente actief zijn. Die verzekering dekt een deel van uw risico's als voedselbank af. Er is een **basispolis** die vrijwel elke gemeente zal hebben (check even bij uw eigen gemeente!). Die dekt ongevallen van de vrijwilligers en ook diefstal van persoonlijke eigendommen. En er is een



plusverzekering. Als uw gemeente die ook heeft afgesloten, is er dekking van de aansprakelijkheid van uw voedselbank ten opzichte van derden, dekking van de aansprakelijkheid van uw bestuursleden, van aansprakelijkheid van de voedselbank voor schade aan voertuigen van de vrijwilliger (de WEGAM) en van de kosten van rechtsbijstand voor de vrijwilligers. Kijk voor meer informatie in de brochure van de VNG over de verzekeringen voor vrijwilligers: http://www.vng.nl/files/vng/folder_vrijwilligerspolis.pdf.

Let op: de verzekering dekt niet alle aansprakelijkheid van de voedselbank af, daarom blijft een bedrijfsaansprakelijkheidsverzekering noodzakelijk. En er zijn natuurlijk altijd nog andere verzekeringen noodzakelijk zoals inboedel en, indien van toepassing, opstal. En ook de voertuigen van de voedselbank moeten verzekerd rondrijden. Wij proberen via de verzekeringstussenpersoon te regelen dat u zich als voedselbank alleen maar hoeft bij te verzekeren voor wat echt nodig is. Wordt binnenkort vervolgd.

Succesvolle agressietraining bij VB De Bilt

Voedselbank de Bilt organiseerde een workshop over agressie voor hun vrijwilligers. Bureau "Ook voor jou" gaf de training. Een verslag:

Waarom deze training?

Bij de uitgifte van de voedselpakketten krijgen de medewerkers steeds vaker te maken met agressie van klanten. Hoe kunnen zij hiermee omgaan?

We hebben geluisterd naar de verhalen van de medewerkers van de voedselbank in de Bilt. We kwamen al snel tot de conclusie dat vrijwilligers goed weten hoe je met agressie om moet gaan en dat

het goed was om het er met elkaar over te hebben. Iedereen reageert namelijk anders op agressie.

In ieder geval zijn de volgende punten belangrijk:

- Blijf rustig en vriendelijk lukt dat niet roep er dan een collega bij.
- Duidelijk zijn en grenzen stellen
- Stevig staan
- Geen oordeel hebben
- De klacht aanhoren en eventueel een apart gesprekje voeren
- Diep ademhalen en tot 10 tellen
- Is iemand te agressief, rustig houden en collega 112 laten bellen

Voedselbanken die meer willen weten over deze training kunnen contact opnemen met Astrid Nunnikhoven (astrid@jijbentgoedzoalsjebent.nl) of een kijkje nemen op www.ookvoorjou.org



Leuk nieuws vanuit het land:

VB Veenendaal wint één minuut gratis winkelen bij Kruidvat Veenendaal

Kruidvat opende een nieuwe winkel in Veenendaal en als allereerste klant mocht de Voedselbank één minuut gratis winkelen.

Tanja Evers, één van de cliëntcoördinatoren, had de eer om namens de Voedselbank zoveel mogelijk producten bij elkaar te verzamelen. En dat is goed gelukt! "Bij de Voedselbank is een grote behoefte aan babyproducten en verzorgingsproducten die we normaal gesproken niet zomaar aangeleverd krijgen. Wij gingen dan ook naar huis met veel luiers, fruit- en groentehapjes, shampoo en ook maandverband voor de vrouwen. Deze producten zijn vaak erg kostbaar om te kopen met een klein budget, maar wel nodig omdat ook dit basisbehoeftes zijn. Hier kunnen we heel veel mensen blij mee maken!!!" aldus Anne van der Kaaden, secretaris van de Voedselbank.



Voedselbank.nu inmiddels in gebruik bij meer dan 50 voedselbanken

Het gratis klanten registratiesysteem voedselbank.nu wordt door een groeiend aantal voedselbanken gebruikt.

Meer informatie over dit gebruiksvriendelijke programma vraagt u aan bij kenniscentrumict@voedselbankennederland.nl



Gratis Symposium voor vrijwilligers van de voedselbanken

Op 17 oktober wordt van 12.30 tot 17.00 uur in het Museum Catharijneconvent, in Utrecht een symposium georganiseerd. Doel is dat voedselbanken hun ervaringen en successen delen en elkaar inspireren. Clara Sies is een van de gastsprekers en er zijn 5 workshops.

Het symposium is een initiatief van Lia van Doorn; Hille Hoogland en Mayke Kromhout.

Zij deden onderzoek bij de voedselbanken in Utrecht en Amsterdam. Het symposium wordt georganiseerd in samenwerking met Voedselbanken Nederland, museum Catharijneconvent en Hogeschool Utrecht.

Voor vragen over dit symposium en aanmeldingen kunt u zich wenden tot symposiumvoedselbank2014@gmail.com



Overig:

- Wij krijgen regelmatig vragen over de organisatie "Kinderen van de voedselbank". Op het VB servicecentrum is een document opvraagbaar met een analyse van deze organisatie.
- Op 11 september 2014 van 18:25 – 18:40 uur wordt bij NTR de aflevering van Klokhuis met als thema 'de voedselbank' herhaald. Een uiterst informatief filmpje dat zeer geschikt is voor spreekbeurten en rondleidingen. (Ook te zien op http://www.uitzending.net/gemist/151108/Nederland-3/Het_Klokhuis.html)
- Wist u dat je via google alert gratis op de hoogte gehouden kan worden over alle gewenste onderwerpen? Zo blijven wij bij Voedselbanken Nederland ook op de hoogte van ontwikkelingen bij de vele voedselbanken.
- Er zijn inmiddels 153 voedselbanken aangesloten bij de Vereniging. Een paar nieuwe aanvragen zijn in behandeling.

Steeds meer mensen weten ons te vinden op Facebook. Berichten die wij plaatsen en delen worden soms door duizenden mensen gelezen. Als wij een voedselbank kunnen helpen door lokaal nieuws te delen doen wij dat graag. Het enige wat u hoeft te doen is <https://www.facebook.com/voedselbankennederland> te 'liken'.

Nog even over de dienstverlening van het VB-Servicecentrum

Wist u dat er inmiddels veel informatie opvraagbaar is op het Servicecentrum in Houten? Denk daarbij aan inkoopcontracten die wellicht lokaal voordeel kunnen bieden, vrijwilligers overeenkomsten en diverse communicatiematerialen.

Kalender 2014

- 30 augustus: Algemene Ledenvergadering
 September: Nationale appelplukdag
 16 oktober: Internationale voedseldag
 Aftrap van landelijk project om verspilling in horeca tegen te gaan
 17 oktober: Internationale dag armoedebestrijding:
 Gratis symposium voor vrijwilligers en relaties van de voedselbanken
 29 november: Algemene Ledenvergadering

Op zoek naar meer fruit?

Voedselbanken Nederland organiseert dit jaar een test samen met Scouting Nederland. Doel is om in de maand september een Appelplukdag te organiseren (of peren of...).

Scouting Nederland heeft aangeboden om per gemeente na te gaan of de lokale scouting club wil helpen met plukken op een samen te kiezen datum. Diverse voedselbanken hebben zich al aangemeld. Wie volgt?

Aanmelden kan op welkom@voedselbanken-nederland.nl. Na uw aanmelding leggen wij contact met Scouting Nederland. Vervolgens kunnen voedselbanken met de geïnteresseerde scouting club samen afspraken maken.

Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Voedselbanken Nederland.

Eindredactie: Pien de Ruig

Vormgeving: Walter Luykenaar

Met dank aan: bestuursleden Voedselbanken Nederland en diverse vrijwilligers bij de voedselbanken.

© Vereniging Voedselbanken Nederland
 Meidoornkade 22, 3992 AE Houten

E-mail:

pienderuig@voedselbankennederland.nl

www.voedselbankennederland.nl

Overname van artikelen in andere publicaties is toegestaan. Vermelding van Nieuwsbrief Voedselbanken Nederland als bron wordt daarbij op prijs gesteld.



Bezoek en like ook onze Facebook pagina:
<https://www.facebook.com/voedselbankennederland>



twitter:
[@VoedselbankenNL](https://twitter.com/VoedselbankenNL)



LinkedIn-groep:
[voedselbanken nederland](https://www.linkedin.com/company/voedselbanken-nederland)