

WG Good Food 'Duurzame voedselketens'

De kernpunten in 2 pagina's

A. Actoren die een band hebben met de WG

Leider / drager	Stakeholders	Doelgroepen
Leefmilieu Brussel	Brussel Economie en Werkgelegenheid	Producenten, verwerkers, de logistieke
Steunpunt Korte Keten	Waals Gewest	sector, voedingswinkels, horeca,
	Vlaams Gewest	grootkeukens

B. Thema's en centrale doelstellingen van de WG

Hoe kunnen we het duurzame lokale voedselaanbod in Brussel vergroten?

Welke obstakels moeten worden weggenomen? Welke zijn de ontwikkelings- en ondersteuningsbehoeften?

C. Stand van zaken en planning

WG 1: dinsdag 30 maart 2021 (14.00 - 17.00 uur)

WG 2: aanvankelijk gepland voor 27 mei 2021 om oplossingen nader uit te werken, maar verplaatst. De punten die in WG 1 naar voren zijn gekomen, zullen in andere WG en in een ander project aan bod komen:

- 2 WG zullen door het RABAD worden georganiseerd: [de WG over verwerking](#) op 21 mei: zal ingaan op de behoeften van de verwerkende bedrijven in hun schaalvergrotingsfase, de behoeften van het Gewest wat betreft de ontwikkeling van ontbrekende activiteiten ter bevordering van duurzame bevoorradingsketens. Concreet: de oprichting van een verwerkingshub, mogelijkheden voor opkomende groentenverwerkers, beschikbaarheid van productieruimten, samenwerking met andere actoren in de keten, businessmodel van gedeelde keukens ... [De WG over economische modellen](#) op 1 juni: zal de kwesties van marktontwikkeling, groeipotentieel van bepaalde sectoren, op te leggen eisen en ontbrekende activiteiten behandelen.
- In het kader van het door citydev gecoördineerde Irisphere-programma ontwikkelt EcoRes synergieën tussen de actoren die de korte keten faciliteren. Er zullen 4 workshops worden gehouden om de behoeften en mogelijkheden voor samenwerking uit te werken. De resultaten worden in oktober 2021 verwacht (timing te bevestigen).

De resultaten van de 2 WG's en het Irisphere-project zullen nadien aan de deelnemers worden meegedeeld.

D. Belangrijkste obstakels voor meer lokale bevoorrading in het BHG

- **Kosten van leveringen/logistiek naar Brussel te hoog** voor een kleine producent. Gebrek aan deskundigheid op het terrein en aanzienlijk tijdverlies
- **De door de groothandel toegepaste marge is te hoog (~30%)**, waardoor producenten en verwerkers onder druk komen
- **Gebrek aan collectieve dynamiek bij de producenten** om de logistiek te bundelen, ook al zijn de intentie en de ambitie daartoe er wel
- **Uitdaging om logistieke projecten rendabel te maken + ruimte te vinden tegen aanvaardbare kosten**
- **Overheidsopdrachten zijn moeilijk toegankelijk voor kleine producenten**: onbekend, te omslachtig, criteria stemmen niet overeen met de realiteit van de landbouwers, angst voor boetes/straffen, lange betalingstermijnen
- **Perceptie van een faire prijs bij de producenten vs. de consumenten**
- **Gebrek aan afstemming tussen vraag en aanbod**:
 - (Kleine) Brusselse horecazaken hebben moeite om leveranciers van lokale producten te vinden die beperkte hoeveelheden willen leveren en een voldoende stabiele productie hebben.
 - Er bestaan weinig duurzame groothandelaren (gemak van centraal bestellen)

- **Gebrek aan verwerkingsfaciliteiten in het BHG**
- **Zware FAVV-regels voor kleine producenten** om meer dan 30% B2B te mogen verkopen.
 - Voorbeeld van beperking: verplichting om B2B- en B2C-productieruimten te scheiden, ondanks het belang voor een producent om een evenwicht te hebben tussen deze 2 soorten verkoopkanalen (om een billijke vergoeding te waarborgen)
- Voor lokale producenten: **korte termijnen tussen de bestelling en de door de horeca/grootkeuken verwachte levering** (moeilijk te garanderen) - de interface moet beter worden georganiseerd
- **Grootkeukens: beperkt budget en weinig flexibele menuplanning**

E. Belangrijkste te activeren hefboomen om het lokale aanbod in het BHG te vergroten

- **Vraag en aanbod structureren, organiseren en koppelen**
- **Creatie van een logistiek platform met een goede zichtbaarheid en transparantie van de producten** (goede keuze faciliteren), **een sterke identiteit** (gezamenlijke kracht) om producten te vinden die aangepast zijn aan de horeca, de voedingswinkels en de overheidsopdrachten. **Ontwikkeling van een gecentraliseerde logistiek en follow-up van de bestellingen** om logistiek en IT te bundelen (waardoor alle actoren in de sector winstgevendere prijzen kunnen hanteren).
- Producenten/verwerkers willen **een alternatief ontwikkelen voor groothandelaren/distributeurs om de directe commerciële band met hun klanten te behouden** en het deel van de marge dat aan logistiek wordt besteed te verlagen tot 10-15%, in plaats van de 25-30% die groothandelaren hanteren.
- Digitale transitie van actoren in de korte keten: **professionalisering en bundeling van logistiek door digitaliseren van de stromen en gedeelde logistieke hubs**
- **Behoeften:**
 - Betrokkenheid van overheden bij het beheer van de logistiek**
 - Facilitering van de ontwikkeling van een op samenwerking gebaseerde logistiek**
 - Digitaliseren en facilitering van de samenwerking tussen de sectoren**
- Behoeft om te begrijpen hoe kosten en prijzen zijn gestructureerd → **ontwikkelen van transparantie en spreiden van de marge over de waardeketen, voor een eerlijke verdeling.**
- **Horeca en grootkeukens bewustmaken van eerlijke prijzen**, het aandeel vlees verminderen en de seizoenen respecteren om ± binnen hetzelfde budget te blijven. Steeds meer bewuste consumenten.
- **Steun voor de ontwikkeling van lokale voedselprojecten, gedragen door geëngageerde actoren** (subsidies en begeleiding).
- **Een echt 'competentiecentrum' ontwikkelen** met specialisten die ter beschikking staan van producenten en verwerkers (die daarvoor betalen) om toegang te krijgen tot logistieke dienstverlening.

F. Punten die buiten de WG Lokale voedingsketens om moeten worden behandeld

Doorspelen naar federaal niveau en samen met de andere gewesten ondersteunen (afstemming voor meer impact en efficiëntie):

- **Openstellen van het gewestelijk beleid** voor meer doorstroming tussen de gewesten → Regelmatige afstemming en samenwerking tussen gewesten.
- **Vereenvoudigen van de FAVV-normen en aanpassen aan de realiteit van kleine producenten/verwerkers:** studie loopt in het Waals Gewest (Universiteit van Gembloers met Formalim).
- **Aanpassen van de bestekken voor grootkeukens:** eerder denken in termen van een globaal budget dan per voedseltype (vermijd prijsvergelijkingen per producttype als ze niet van dezelfde kwaliteit zijn). Het aandeel vlees verminderen om budget vrij te maken voor meer kwaliteitsvolle lokale groenten en fruit binnen de budgettaire grenzen en/of door meer middelen ter beschikking te stellen indien nodig.
- **Een beleid voeren dat de import beperkt of vermijdt van producten die België zelf kan produceren:** lokale duurzame producten bevorderen en minder duurzame producten benadelen via belastingen (btw of andere) om de keuze van de consument beter te oriënteren naar de juiste producten.

Te behandelen in de WG Voedselverwerking (RABAD) : Behoeft aan groentenverwerkers in Brussel, zodat de collectieve keukens van verse groenten kunnen worden voorzien.

Te behandelen in de WG Gedrag: Bewustmaking van eerlijke prijzen, het aandeel vlees verminderen en de seizoenen respecteren om ± binnen hetzelfde budget voor voeding te blijven.