



Geldigheid van het Groencertificaat en onaangekondigde inspecties	2
Nieuwe functies bij de Voorraadplank	2
Bewaartemperatuur van tomaten en sperziebonen	2
500ste cursist voedselveiligheid	3
Goede knaagdierpreventie hoeft niet duur te zijn	3
Duurzaamheid en energie besparen	3
Gebruikers geven Voedingsbodem gemiddeld een 7,4	4
Groente & Fruitbrigade organiseert workshops!	4
Basistraining Voedselveiligheid	5
Vervolg Basistraining voedselveiligheid	5
Nieuwtjes van andere voedselbanken	5/6
Feiten & Cijfers	6
Verstrekken van alcoholvrije dranken is toegestaan	6

# MEEdeleler

## Nieuwsbrief vol vitamines voor de voedselbanken

### Voorwoord

Voor de laatste maanden van vorig jaar zorgden voor een enorme stijging van het aantal klanten. Gemiddeld was die stijging over vorig jaar zo'n 30%, met zoals altijd lokale verschillen. Het is spannend of we ook dit jaar met verdere groei te maken zullen krijgen. In de maand januari van dit jaar stabiliseerde het aantal klanten zich. Maar we hebben nog geen betrouwbaar beeld van de effecten als gevolg van de kabinetsmaatregelen, die per 1 januari jl. van kracht werden: verhoging van minimumloon en uitkeringen, aanpassingen van toeslagen en belastingtarieven en invoering van een



prijsplafond op energie. In de komende periode zullen we zien wat die effecten zijn. Het blijft dus nog spannend.

**Leo Wijnbelt**

**Voorzitter Voedselbanken Nederland**

### WOZ-beschikking 2023

**Ieder jaar ontvangen de eigenaren en gebruikers van niet-woningen (waaronder bedrijfspanden) een WOZ-beschikking van de gemeente of belastingssamenwerking. De WOZ-beschikking voor kalenderjaar 2023 is waarschijnlijk recent bij jullie binnengekomen of zal zeer binnenkort op de deurmat vallen. Waar moet je op letten en welke acties kun je ondernemen?**

De WOZ-beschikking bevat de WOZ-waarde die de basis vormt voor diverse lokale belastingen, zoals de onroerendezaakbelasting, de watersysteemheffing en (soms) de rioolheffing. Het is daarom belangrijk om deze waarde goed te controleren. Om inzage te krijgen in de vastgestelde WOZ-waarde kun je het taxatieverslag opvragen. Dit kan bij de meeste gemeenten online of per e-mail.

#### Waar moet je op letten?

Uit het taxatieverslag volgt een aantal feitelijke gegevens, die je eenvoudig kunt controleren. Denk hierbij aan het metrage of het aantal parkeerplaatsen. Komen deze gegevens overeen met de bij jullie bekende gegevens, bijvoorbeeld met het huurcontract?



Verder bevat het taxatieverslag een geschatte huurprijs. Als deze (fors) afwijkt van de betaalde huur, is deze mogelijk te hoog ingeschat. Ook als de bouwaard, het afwerkingsniveau of het onderhoudsniveau van het pand (fors) afwijkt van dat van omliggende panden, kan het zijn dat onterecht is vergeleken met deze panden. Mocht je hierover twifelen, dan kun je de gemeente (of belastingssamenwerking) vragen of voldoende rekening is gehouden met de verschillen tussen jullie pand en de panden waarmee wordt vergeleken en waaruit dat blijkt.

#### Let op de bezwaartermijn!

Mocht naar aanleiding van dit taxatieverslag het vermoeden bestaan dat de WOZ-waarde

### Digitaal vragenuur op maandagochtend 27 februari 2023

Als Voedselbanken Nederland zijn wij een samenwerking aangegaan met PwC op het gebied van fiscale ondersteuning. Op maandag 27 februari 2023 verzorgen Dieuwke Roele en Allen Dinee van PwC van 10.00 tot 11.00 uur een digitaal vragenuur over de WOZ-beschikking. Dieuwke en Allan vertellen je waar je op moet letten bij het beoordelen van de WOZ-beschikking en geven tips en adviezen. Uiteraard is er gelegenheid vragen te stellen en ervaringen uit te wisselen. Voor meer complexere vragen kan PwC daarna nog specifieke, individuele ondersteuning bieden. Als jouw Voedselbank dit vragenuur wil bijwonen, geef dan uiterlijk 24 februari a.s. aan Ineke Jenniskens ([ineke.jenniskens@voedselbanken.nl](mailto:ineke.jenniskens@voedselbanken.nl)) door naar welk e-mailadres de uitnodiging moet worden gestuurd. Als je al specifieke vragen hebt, geef die dan ook door aan Ineke zodat PwC zich daarop optimaal kan voorbereiden.

te hoog is vastgesteld, is het mogelijk bezwaar te maken. De termijn hiervoor is slechts 6 weken na de dagtekening van de WOZ-beschikking!

Als het niet lukt om een taxatieverslag op te vragen of als de bezwaartermijn dreigt te verlopen, is het altijd mogelijk om, ter behoud van rechten, alvast een zogenoemd pro forma bezwaarschrift in te dienen. Met een pro forma bezwaarschrift maak je tijdig bezwaar en heb je extra tijd om je bezwaar te onderbouwen. Hierin kun je de gemeente ook verzoeken om het taxatieverslag toe te sturen. Een conceptbezwaarschrift is beschikbaar op Voedingsbodem onder de tegel Juridisch en Verzekeringen.

## Geldigheid van het Groencertificaat en onaangekondigde inspecties

Iedere voedselbank, RDC of GFB moet in het bezit zijn van een geldig voedselveiligheidscertificaat (Groencertificaat). Deze certificaten zijn een jaar geldig. Daarom vindt jaarlijks een inspectie plaats door Houwers Groep of Sensz.

Deze inspecties worden onaangekondigd uitgevoerd tussen 10 en 14 maanden na de vorige inspectie. Daarom blijft het Groencertificaat ook na 1 jaar nog een paar maanden geldig: tot 14 maanden na de voorgaande inspectie.

De inspecties worden uitgevoerd op een dag dat er uitgifte van producten plaatsvindt. Ook de NVWA kan onaangekondigd op bezoek komen.

De inspecteur/inspectrice dient zich te melden bij een van de aanwezige vrijwilligers, zodat bekend is dat hij/zij aanwezig is. De inspecteur kan daarna zijn werk doen.



Daarbij is begeleiding door een medewerk(st)er van de voedselbank niet vereist, in principe kan iedereen doorgaan met de werkzaamheden. Vanzelfsprekend mag de inspecteur wel door iemand worden begeleid bij de uitvoering van de inspectie als daar iemand voor beschikbaar is.

De aanwezigheid van de coördinator voedselveiligheid is dus ook niet vereist. Het is wel van belang dat er een dagcoördinator is die weet waar documenten te

vinden zijn die voor de inspecteur van belang zijn (temperatuur registraties, schoonmaaklijsten, rapporten van het ongediertebestrijdingsbedrijf, kalibratiegegevens van de thermometers, actuele versie van het Handboek Voedselveiligheid e.d.).

Documenten worden tegenwoordig vaak digitaal bewaard dus zorg dat er altijd iemand aanwezig is die toegang heeft tot die digitale documenten. Zulke documenten moeten tenminste 1 jaar worden bewaard. Ook van de uitdeelpunten moeten deze documenten aanwezig zijn (op het uitdeelpunt of bij de hoofdvestiging).

Een van de redenen voor het onaangekondigd uitvoeren van de inspecties is dat de borging van de voedselveiligheid en het naleven van de regels hiervoor niet afhankelijk mogen zijn van de aanwezigheid van de coördinator voedselveiligheid.

## Nieuwe functies bij de Voorraadplank

- RDC's (regionale distributiecentrums) kunnen onderling voedsel aanbieden of ruilen.
- Er kan per regio voedsel worden aangeboden/ gevraagd.
- Er is een voedselvraag functie ingebouwd.
- Je kunt een push bericht ontvangen op je mobiele telefoon (via de app). Zo blijf je op de hoogte van nieuwe aanbiedingen.
- Bij non-food is de mogelijkheid om een foto én pdf-document te delen toegevoegd.

De voorraadplank een mooi instrument voor food en non-food. De afgelopen maanden zijn er mooie aanbiedingen gedaan via de voorraadplank zoals; Carrier heeft nieuwe koel/vriesmeubels aangeboden tegen scherpe prijzen. 8 voedselbanken hadden hier belangstelling voor. Schiphorst heeft een groot aantal dolly's met grote korting aangeboden waarvan er maar liefs 300 van zijn verkocht. En CSU Eindhoven heeft 80 bureaus gratis aangeboden en alle 80 hebben een nieuwe bestemming kregen in Limburg, Aalst Waalre en Zutphen. Ben je nog niet geregistreerd en heb je hulp



nodig? Neem dan contact op met Nelly Kuijpers. Stuur haar e-mail met je telefoonnummer en je wordt binnen 24 uur gebeld. [nelly.kuijpers@voedselbankennederland.nl](mailto:nelly.kuijpers@voedselbankennederland.nl)

## Albert Heijn doneert 600.000 kommen soep

Ontzettend positief nieuws van Soupalicious, het sociale soepmerk dat voor elke verkochte kom soep ook een kom soep doneert aan de voedselbank. Inmiddels hebben afnemers via de sociale onderneming zo al ruim 2 miljoen kommen soep gegeven aan veel van onze voedselbanken.

Sinds dik een jaar ligt een aantal Soupalicious soepen ook bij Albert Heijn in het schap. Deze mooie samenwerking heeft er al voor gezorgd dat klanten van deze super samen 600.000 kommen soep hebben gedoneerd. En de samenwerking wordt gecontinueerd. Dat is een pluim waard. Ook veel dank aan Koninklijke Vezet dat alle groenten voor de voedselbanksoepen doneert. Soupalicious groeit goed en verwacht dit jaar veel nieuwe afnemers te verwelkomen. Het



doel voor 2023 is om naar een maandelijks verkoop te gaan van 50.000 liter soep. Dit betekent dat er dan 250.000 kommen soep per maand naar de voedselbank zullen gaan. Wordt vervolgd...

## Bewaartemperatuur van tomaten en sperziebonen

Op de Voedingsbodem staat een document *Selectiecriteria Aardappelen, Groente en Fruit*. Hierin staan ook aanwijzingen voor de bewaartemperaturen voor groente en fruit. Een vrijwilligster van RDC Haaglanden maakte ons erop attent dat er een paar fouten in dit document staan. Dit betreft de bewaartemperatuur van tomaten en sperziebonen. Deze producten kunnen beter *niet* in de koelcel worden bewaard, maar bij voorkeur tussen 15 en 20 0C. Tomaten drogen in de koelkast uit en verliezen smaak. Ook sperziebonen leiden in de koelcel onder koud bederf en blijven dan slechts 1 à 2 dagen op de gewenste kwaliteit. Het document op de Voedingsbodem is inmiddels aangepast.



# 500ste cursist voedselveiligheid



**Op 7 februari was Gerrit Fransen van Voedselbank Twenterand Manna de 500ste deelnemer aan de basiscursus Voedselveiligheid voor coördinatoren en bestuursleden van voedselbanken. Gerrit is daar sinds juni 2020 verantwoordelijk voor voedselwerving en inkoop. We vroegen hem waarom hij zich voor deze cursus inschreef en hoe hij deze cursus ervaren heeft.**

“Sinds november 2022 zijn wij als Voedselbank Twenterand toegetreten tot VBN. Stichting Manna bestaat al meer dan 13 jaar en verzorgt een voedselpakket voor circa 150 gezinnen in Vroomshoop, Den Ham, Westerhaar en Vriezenveen. We halen producten op bij het RDC Deventer of bij distributiecentrum Jumbo Raalte, terwijl we ook een klein deel inkopen.

## Verantwoordelijk

Op dit moment trek ik binnen het bestuur de kar om de VBN-regels te implementeren binnen Voedselbank Twenterand. Denk aan nieuwe functies zoals voedselveiligheid en Arbo, zowel in het bestuur als bij coördinatoren en vrijwilligers. Ik heb me opgegeven voor deze cursus omdat ik een technisch



commerciële functie had en daar niets met voedselveiligheid van doen had. Als verantwoordelijke voor voedselveiligheid binnen het bestuur voel ik mij verantwoordelijk om kennis op te doen die ik niet voldoende heb.”

Na afloop van de cursus overhandigde Cor van den Boogaard, coördinator Team voedselveiligheid, een speciaal deelnamecertificaat met een bos bloemen aan Gerrit.

## Kennis overbrengen

“Tijdens de basisopleiding heb ik een goed beeld gekregen wat voedselveiligheid inhoudt. Ook ontving ik veel praktische tips om direct in onze organisatie toe te passen. Ik ben dan wel de 500ste, maar ik zou adviseren dat zoveel mogelijk coördinatoren en bestuursleden deze basiscursus volgen. Ik ben mij beter bewust geworden van wat wel veilig en wat beter niet aan de cliënten verstrekt kan worden. De opgedane kennis ga ik gebruiken binnen onze voedselbank en overbrengen op de vrijwilligers.”

Cor vertelt dat de cursus sinds maart 2015 al 35 keer is gegeven en met 15 deelnemers vrijwel altijd volgeboekt is. Uit de evaluaties van de deelnemers blijkt dat men zeer tevreden is over de inhoud van de cursus, waarmee men direct aan de slag kan in de praktijk. De cursus is geschikt voor iedereen met een bestuursfunctie of een coördinerende rol in de logistiek, voedselwerving of voedselveiligheid. We organiseren de cursus 4 keer per jaar in Houten. Wanneer een regio voldoende deelnemers samenbrengt kan deze cursus ook in een regio gehouden worden.

## Duurzaamheid en energie besparen

Wil je jouw locatie verduurzamen? Begin dan eerst met energie besparen. Energie die je niet gebruikt, hoef je niet te betalen en op te wekken. Op Voedingsbodem staan een aantal tips over hoe je met energie besparen aan de slag kan.

Heb je vragen over verduurzamen? Mail dan naar: [ingeborg.snelleman@voedselbanken-nederland.nl](mailto:ingeborg.snelleman@voedselbanken-nederland.nl) en [jan.de.jong@voedselbanken-nederland.nl](mailto:jan.de.jong@voedselbanken-nederland.nl).

Jan de Jong: “Ik ben sinds 1 februari 2023 toegevoegd aan het team duurzaamheid en zal samen met Ingeborg alle aanvragen voor de bestemmingsreserve duurzaamheid behandelen. Ik ben afkomstig uit een onderhoudsorganisatie met name gericht op (rail) infra. Als contractmanager heb ik te maken gehad met klanten zoals provincies, Rijkswaterstaat en zware industrie. Ik hoop dat mijn kennis en kunde kan bijdragen aan energie besparen en verduurzamen, zodat er meer geld kan worden besteed aan het hoofddoel van de voedselbanken in Nederland.”



# Goede knaagdierpreventie hoeft niet duur te zijn

## Knaagdierpreventie en de nieuwe wetgeving 2023

Vanaf 1 januari 2023 is de wetgeving rondom het bestrijden van knaagdieren (ratten en muizen) gewijzigd. In de nieuwe wetgeving wordt het gebruik van rodenticiden (=ratten/muizengif) verder aan banden gelegd en mag alleen nog maar gif onder strikte voorwaarden gebruikt worden door gecertificeerde ongediertebestrijdings-bedrijven. Het wordt voor de plaagdierbeheersers ook wettelijk verplicht om de nadruk te leggen op het beheersen in plaats van het bestrijden van ongedierte.

Als je gebruik maakt van een professionele partij dan zal dit bedrijf waarschijnlijk willen overleggen om de nieuwe wetgeving onder de aandacht te brengen. Het is daarbij voor de lokale Voedselbanken en RDC's van belang om goed over de nieuwe situatie na te denken en niet te snel akkoord te gaan met een nieuw en waarschijnlijk veel duurder contract. Professionele partijen bieden op dit moment ongediertepreventieplannen aan met geavanceerde technieken zoals een netwerk van strategisch geplaatste sensoren. Deze vallen communiceren met een



datacenter zonder tussenkomst van een controleur. Het is echter lang niet altijd nodig om zo'n systeem aan te schaffen en kun je met aandacht, schoonmaken en controle rondes hetzelfde resultaat bereiken. Dit vraagt echter wel discipline.

Wil je meer weten over ongediertepreventie en welke verstandige keuzes je kunt maken om ongedierte te beheersen? **Schrijf je dan in voor de workshop Plaagdierbeheersing en Schoonmaak die op maandag 6 maart wordt gegeven in Leiden van 10.30 tot 15.30 uur.** Aanmelden bij [teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl](mailto:teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl).

# Gebruikers geven Voedingsbodem gemiddeld een 7,4

Op Voedingsbodem kunnen alle voedselbanken informatie vinden en uitwisselen over alles waar je als voedselbank mee te maken hebt. Iedereen die eind vorig jaar inlogde, kreeg de vraag om mee te werken aan een tevredenheidsonderzoek. 95 personen deden mee en gaven Voedingsbodem gemiddeld een 7,4.

Dat is mooi. We hebben ook een aantal suggesties gekregen ter verbetering. Zodra dat leidt tot wijzigingen, delen we dat in de MEEdeleer. We willen naar minimaal een 8. Het onderzoek laat ook zien dat zo'n 10% vaak gebruikmaakt van Voedingsbodem en 67% geregeld.

## Zoeken op Voedingsbodem

Gebruikers zoeken het vaakst naar documenten op thema via de tegels met de icoontjes. We vinden het wenselijk het zoeken via het zoekvenster meer te stimuleren, omdat dat de kans dat men de benodigde informatie vindt vergroot. Inmiddels staat die zoekfunctie ook al prominenter op Voedingsbodem. In april gaan we verder in op de meest effectieve manier van zoeken.

## Chatfunctie

Er is behoefte bij voedselbanken om op een



aantal expertiseterreinen met collega's en landelijke experts digitaal van gedachten te wisselen. De vraag is welke rol de huidige chatfuncties daarin vervullen. Het beeld is dat er één redelijke drukke chatgroep is: Toekenningscriteria.

De rest van de groepen is eigenlijk inactief. Er is ook ontevredenheid bij gebruikers: de verwachtingen zijn vaak hoger dan in de praktijk waar te maken is. Dat vraagt om een andere aanpak. Daar buigen we ons over en komen daar in maart op terug.

## Onder de aandacht

Breng Voedingsbodem bij zoveel mogelijk collega's onder de aandacht. Ook zij kunnen daar alle informatie vinden over voedselveiligheid, toelatingscriteria, veilig en gezond werken, lespakketten en handleidingen voor voedselbank.nu. Eén keer inloggen en registreren en je kunt altijd bij actuele informatie.

Ga naar <https://voedingsbodem.voedselbankennederland.nl/>.

Heb je vragen of opmerkingen? Mail dan naar [voedingsbodem@voedselbankennederland.nl](mailto:voedingsbodem@voedselbankennederland.nl).

# Groente & Fruitbrigade organiseert workshops!

**Groente & Fruitbrigade is de op één na grootste leverancier van Voedselbanken Nederland. De stichting heeft als missie om iedere voedselbankklant elke week te voorzien van verse groente & fruit. En nu met een goed voornemen om workshops te organiseren.**

## Het verwerken en distribueren brengt uitdagingen met zich mee

Hoe krijgen we deze mooie producten in goede conditie op het aanrecht van onze voedselbankklant? Deze vraag staat centraal tijdens de eerste workshop voor RDC-medewerkers. Kees Persoon, 40 jaar kwaliteitservaring bij de Greenery, gaat je meenemen in 'hoe om te gaan met verse groente en fruit?'. Er komt een keurproef en er is ruimte voor vragen, knelpunten en terugkoppeling.

Ben jij werkzaam op bij één van de RDC's en wil je hieraan deelnemen? Meld je aan en stuur een mail naar [communicatie@groentefruitbrigade.nl](mailto:communicatie@groentefruitbrigade.nl) met jouw naam, functie en RDC-locatie. Na de aanmelding ontvang je verdere details.

Na deze workshop gaan we bekijken hoe we meer collega's, zoals de lokale voedselbanken, kunnen helpen met kwaliteitsvragen, opslag, houdbaarheid, productkeuringen etc. doormiddel van workshops en/of (online) trainingen.

Heb je vragen of opmerkingen? Mail ons gerust, wij beantwoorden ze graag. Op **donderdag 16 maart** van 10:00 uur tot 15:00 uur bij Groente & Fruitbrigade te ABC Westland 328B, 2685 DD Poeldijk.





## Basistraining Voedselveiligheid

De training op 7 februari was volgeboekt! Daarom is er weer een nieuwe cursusdatum voor de training Voedselveiligheid. Meld je dus snel aan!

### Voor wie is de cursus?

De cursus is bedoeld voor lokale coördinatoren of bestuursleden, die (mede-) verantwoordelijk zijn voor voedselveiligheid. Na het volgen van deze ééndaagse cursus 'Hand-

boek Voedselveiligheid in de praktijk' is de deelnemer in staat het lokale beleid vorm te geven en lokale vrijwilligers te trainen. Nevendoel van de cursus is contact maken met collega's van andere voedselbanken en ervaringen uitwisselen.

De cursus vindt plaats op dinsdag 18 april van 10:30 tot 15:30 uur bij het Servicecentrum te Houten.

Wil je deze training volgen? Meld je snel aan via: [teamvoedselveiligheid@voedselbanken-nederland.nl](mailto:teamvoedselveiligheid@voedselbanken-nederland.nl) want VOL=VOL. Maximaal 15 deelnemers (maximaal 2 deelnemers per voedselbank). Wel belangstelling voor de training, maar lukt het niet op deze datum? Geef dit dan via hetzelfde mailadres aan. Dan word je geïnformeerd als er weer nieuwe cursusdata bekend zijn.

## Vervolg Basistraining voedselveiligheid

Voor coördinatoren en bestuursleden voedselveiligheid die de cursus "Handboek Voedselveiligheid in de praktijk" hebben gevolgd biedt het team voedselveiligheid een paar eendaagse workshops aan waarbij we twee onderwerpen verder uit diepen. In deze workshops wordt er na de presentatie in kleine groepen verder gesproken, zodat lokale ervaringen uitgewisseld kunnen worden.

### Workshop Temperatuurborging en Kwaliteit:

De onderwerpen van deze workshop zijn:  
1. Het borgen van de temperatuur.

Hoe kan je verantwoord de temperatuur borgen zonder teveel te meten en registreren? Met praktijkvoorbeelden laten we zien hoe dat kan.

### 2. Kwaliteit in relatie tot THT/TGT.

Dit geeft de coördinatoren voedselveiligheid inzicht hoe zij lokaal kunnen omgaan met het beoordelen van de kwaliteit. Waarom kan bij het ene product de THT overschreden worden en bij het andere product niet? Deze workshop staat gepland voor dinsdag 8 mei 2023 van 10:30 uur tot 15:30 op het Service centrum te Houten. Geef je bijtijds op want VOL = VOL (maximaal 2 deelne-



mers per voedselbank). Aanmelden bij [teamvoedselveiligheid@voedselbanken-nederland.nl](mailto:teamvoedselveiligheid@voedselbanken-nederland.nl)

## Nieuwtjes van andere voedselbanken

### Verse stampotpakketten voor Voedselbanken in Friesland

**Rabobanken in Friesland hebben in samenwerking met De Verspillingsmarkt in Buitenpost op 16 januari 2023 verse stampot pakketten uitgereikt aan de Voedselbanken in Friesland.**

Rabobank wil op deze wijze steun bieden aan de Voedselbanken die momenteel voor grote uitdagingen staan.

"Door de huidige inflatie stijgt de behoefte aan voedselpakketten", aldus Corry Vlasma, Business Development Manager van Rabobank. In Friesland maken op dit moment ruim 2000 huishoudens gebruik van de faciliteiten van de Voedselbank. Doordat er meer mensen gebruik maken van de voedselbank is er met enige regelmaat een tekort aan verse producten.

Rabobank heeft onlangs contact gelegd met De Verspillingsmarkt. Deze organisatie ontwikkelt zich als het kenniscentrum van Noord-Nederland op het gebied van voedselverspilling. Het tegengaan van verspilling wordt onder andere gedaan door producten in te zetten die om 'cosmetische' redenen niet aansluiten bij de wensen van de markt. "Deze producten zijn onder andere afkomstig uit akker- en tuinbouw en worden vanwege een afwijkende vorm, grootte,

scheuren of vlekjes niet voor directe consumptie ingezet", aldus Theo Jansma, aanjager bij de Verspillingsmarkt. Het verstrekken van de verse voedselpakketten is een eerste aanzet tot ondersteuning van de Voedselbanken in Friesland. Rabobank gaat in 2023 verder kijken in welke vorm ze de Voedselbanken kan

ondersteunen. "Wij zijn als coöperatie verankerd in de lokale samenleving", zegt Corry Vlasma. "Wij willen die samenleving graag versterken met onze kennis, ons netwerk, financiële middelen en verbindingskracht. Samen kunnen we meer bereiken. De ondersteuning van de voedselbanken is daar een mooi voorbeeld van".



Uitreiking van voedselpakket door Corry Vlasma en Theo Jansma aan Harm de Jong van Voedselbanken Friesland. (Foto v.l.n.r. Theo Jansma, Harm de Jong en Corry Vlasma)

## Nieuwtjes van andere voedselbanken

### Statiegeldactie in Arnhem

Bij veel COOP's, Albert Heijnen en Jumbo's doneren Arnhemmers aan Voedselbank Arnhem doormiddel van hun statiegeld.

Ook de actie bij het Lorentz Lyceum met de speciale inzamelfles (zie foto) en de verschillende inzameldozen bij tankstations in én rond Arnhem hebben mogelijk een inspirerende werking op andere voedselbanken.



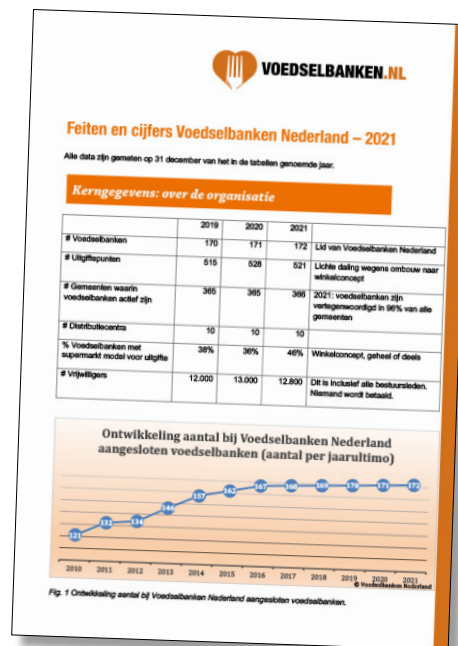
## Feiten & Cijfers

### De impact van het werk van de voedselbanken rapporteren wij jaarlijks in het document Feiten & Cijfers.

In dit document is duidelijk leesbaar waar de toename én afname van het jaar 2021 hebben plaatsgevonden. Zoals dat er in 96% van alle gemeenten in Nederland voedselbanken zijn vertegenwoordigd en dat er in 10 jaar tijd 40 voedselbanken bij zijn gekomen. Ook is goed te lezen wie er tot de doelgroep behoren. Dit kan wat nieuwe inzichten geven.

De missie, visie en kernwaarden van Voedselbanken Nederland worden nogmaals benoemd. De financiële voorwaarden veranderen eens in de zoveel tijd en het verloop van voedselverspilling binnen Nederland fluctueert ook, gelukkig in een dalende lijn.

Een mooi document van 9 pagina's dat het doorlezen en uitdelen méér dan waard is.



<https://voedselbankennederland.nl/wat-wedoen/feiten-en-cijfers-voedselbanken/>  
De cijfers van 2022 zullen binnenkort gepubliceerd worden.

## Verstrekken van alcoholvrije dranken is toegestaan

Het is al vaker een discussiepunt geweest, maar we willen bij jullie nogmaals het verstrekken van alcoholvrije dranken onder de aandacht brengen. In 2019 hebben we besloten dat we wel alcoholvrije dranken verstrekken aan onze klanten. In mei 2021 heeft het team Voedselveiligheid via een Info-bulletin dit reeds onder de aandacht gebracht, maar doen dit nogmaals nog een keer via de Meedeler.

### Wat is de definitie van alcoholvrije dranken?

Wettelijk gezien wordt onderscheid gemaakt tussen alcohol houdende dranken (meer dan 0,5% alcohol) en alcoholvrije dranken (minder dan 0,5% alcohol). Voor bier geldt een speciale regel in Nederland. Bier mag als alcoholvrij worden aangeduid als het minder dan 0,1% alcohol bevat. Daarboven is het alcohol arm bier.

Ook in natuurproducten, zoals vruchtensappen, kan een geringe hoeveelheid alcohol aanwezig zijn. Dat is minder dan 0,5% en het uitdelen van zulke producten is uiteraard geen bezwaar. Bij een product als kefir wordt soms op de verpakking vermeld dat er een beetje alcohol in zit. Als dit minder is dan 0,5% dan is het wettelijk gezien een alcoholvrij product dat aan onze klanten kan worden uitgedeeld.

### Samenvattend:

Er is voor voedselbanken geen belemmering om alcoholvrije dranken uit te delen. Voor producten waar op het etiket een alcoholgehalte van meer dan 0,5% is vermeld geldt het advies deze niet te distribueren.

Ook in het Handboek Voedselveiligheid staat bovenstaande uitgebreid vermeld.

<https://voedingsbodem.voedselbankennederland.nl/docs/info-bulletin-mei-2021-producten-die-niet-door-voedselbanken-worden-verstrekt/>

## Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Voedselbanken Nederland.

Redactie: Simon Fousert en Mariska van Tol

Vormgeving: Walter Luykenaar

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

© Vereniging Voedselbanken Nederland  
Meidoornkade 19, 3992 AG Houten

E-mail: [welkom@voedselbankennederland.nl](mailto:welkom@voedselbankennederland.nl)  
[www.voedselbankennederland.nl](http://www.voedselbankennederland.nl)

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

## Kalender

Algemene ledenvergadering  
Digitaal vragenuur WOZ-beschikking  
Diverse Webinars fondsenwerving  
Training voedselveiligheid  
Handboek Voedselveiligheid in de praktijk  
Vervolg training voedselveiligheid  
Handboek Voedselveiligheid in de praktijk

Statiegeldactie Dirk  
Workshop bij Groente en Fruitbrigade  
Workshop Plaagdierbeheersing  
Hygiëne & Schoonmaak

13 mei, 2 september en 11 november 2023  
27 februari, 10:00 tot 11:00 uur  
2023, exacte data volgen later

18 april, 10:30 tot 15:30 uur

8 mei, 10:30 uur tot 15:30 uur

13 februari t/m 12 maart 2023  
16 maart, 10:00 tot 15:00 uur

6 maart 2023 (VB Leiden)

