



VOEDSELBANKEN.NL

MEEdeleer

Nieuwsbrief vol vitamines voor de voedselbanken

Inhoudsopgave:

Vacatures	2
Iedereen mee op natuurkamp!	2
Nieuw! Inzamelen met de Voedselbank Zuid	2
Nog meer zomerpret!	2
Resultaten van de inspecties in 2023	3
Gratis kalibratie insteekthermometers op ALV	3
Flyer voor vers brood	4
MarkanT	4
Nieuwtjes van andere voedselbanken	5

Voorwoord

Op 26 april is een aantal van onze gewaardeerde vrijwilligers van Voedselbanken Nederland verrast met een lintje in de Orde van Oranje-Nassau. Deze onderscheiding is een bijzondere erkenning van hun uitzonderlijke inzet en toewijding aan ons gezamenlijke doel.

De toekenning van een lintje in de Orde van Oranje-Nassau onderstreept de waarde van het werk dat deze vrijwilligers leveren, niet

alleen voor onze organisatie, maar ook voor de samenleving als geheel. Het benadrukt het belang van vrijwilligerswerk en de impact die dit heeft op de gemeenschap.

Namens het bestuur van Voedselbanken Nederland willen wij onze felicitaties uitbrengen aan de gedecoreerden. Hun welverdiende onderscheiding is een prestatie die de waarde van hun werk en hun toewijding aan onze missie benadrukt. Dankzij hun inzet kunnen wij blijven streven naar een maatschappij waarin niemand zonder voedsel hoeft te zitten.



Henk Staghouwer
Voorzitter Voedselbanken Nederland

Groente & Fruitbrigade organiseert kwaliteitsworkshops:

Meld je aan. Vol = vol

Groente & Fruitbrigade is de op een na grootste leverancier van Voedselbanken Nederland. De stichting heeft als missie om iedere voedselbankklant elke week te voorzien van verse groente & fruit. Het verwerken en distribueren van verse groente en fruit brengt uitdagingen met zich mee. Hoe krijgen we groente en fruit in goede conditie op het aanrecht van onze voedselbankklant? Deze vraag staat centraal tijdens de workshops voor voedselbanken.

Kees Persoon (40 jaar kwaliteitservaring bij de Greenery) gaat je meenemen in 'Hoe om te gaan met verse groente en fruit?' Er is een keurproef en er is alle ruimte voor vragen, knelpunten en terugkoppeling. De eerste workshops in WEST en OOST Nederland hebben inmiddels plaatsgevonden en waren goed bezocht. Reacties van deelnemers zijn positief: *"Dank voor de scholing vandaag! Ik ben blij dat je ons zo veel belangrijke informatie aan de hand hebt gegeven en ons op een praktische manier aan de slag hebt laten gaan!"*

Wil jij meer weten over groente en fruit en hoe te handelen bij jouw voedselbank, meld je aan via de link:

<https://forms.gle/vE8zp2eqfQMy4pbi8>
of scan de QR code.

- ZUID NEDERLAND - Woensdag 25 september 9.30-15.00 u bij RDC Tilburg
- NOORD NEDERLAND - Woensdag 19 juni 9.30-15.00 u bij RDC Groningen

Kom je niet uit de buurt en wil je dolgraag een kwaliteitsworkshop volgen? Dat kan je ook aangeven in het invulformulier via de link of QR code.

Heb je vragen of opmerkingen, mail ons gerust, wij beantwoorden ze graag via info@groentefruitbrigade.nl



Aanmelden voor
kwaliteitsworkshop
van Groente & Fruitbrigade

Scan de QR code met je telefoon



Aan de slag als
onbetaald professional.

Bekijk onze vacatures

Vacature adviseur Voedselveiligheid regio Utrecht – Zuid Holland

Het Team Voedselveiligheid van Voedselbanken Nederland zoekt een nieuwe regionaal adviseur Voedselveiligheid voor 23 voedselbanken in de regio Utrecht – Zuid Holland. De huidige adviseur heeft aangegeven te willen stoppen.

Belangrijk in deze functie is dat je ervaring hebt bij een voedselbank, bij voorkeur als coördinator of bestuurslid. Wij helpen je graag om de kennis over voedselveiligheid bij te spijkeren. De ervaring leert dat deze functie goed te combineren is met een lokale voedselbankfunctie. De volledige functieomschrijving vind je op www.werkenbijvoedselbanken.nl

Wil je meer weten? Bel of e-mail Cor van den Boogaard, coördinator van het Team Voedselveiligheid. (0613771350) cor.vanden.boogaard@voedselbankennederland.nl

Vacature deskundige Schoonmaken en Hygiëne bij team Voedselveiligheid VBN

Schoonmaken en Hygiëne zijn belangrijke aspecten om de voedselveiligheid bij de RDC's en voedselbanken te waarborgen. Het team Voedselveiligheid van Voedselbanken Nederland is op zoek naar iemand met deskundigheid op dit gebied ter versterking van de expertise van het team.

Belangrijk is dat je ervaring hebt bij een voedselbank. Het tijdsbeslag van de werkzaamheden is beperkt: naar schatting maximaal 8 uur per maand. Deze functie is dus goed te combineren met een lokale voedselbankfunctie.

De volledige functieomschrijving vind je op www.werkenbijvoedselbanken.nl
Wil je meer weten? Bel of e-mail Cor van den Boogaard, coördinator van het Team Voedselveiligheid. (0613771350) cor.vanden.boogaard@voedselbankennederland.nl

Iedereen mee op natuurkamp!

Een vakantie voor kinderen in de natuur, hoe leuk is dat?! En voor wie dat niet kan betalen heeft IVN Natuurontdekkers gratis plekken beschikbaar op de natuurkampen die zij organiseren. Dit initiatief delen ze graag met ons om onder de aandacht te brengen bij onze klanten.

Dankzij het Cultuurfonds en particuliere donateurs kunnen kinderen gratis (of voor een lagere prijs) mee op kamp. IVN Natuurontdekkers organiseert sinds 2013 deze natuurkampen voor kinderen van 8-12 jaar oud door heel Nederland. Buiten leren, beleven en veel nieuwe dingen doen zoals vuur maken en wilde dieren zoeken.

Informatie en aanmelden

Wie interesse heeft kan terecht bij de IVN Natuurontdekkers <https://natuurontdekkers.nl/over-ons/iedereen-mee-op-kamp/>. Daar lees je onder meer dat je je kan aanmelden via een mail met korte motivatie naar



info@natuurontdekkers.nl waarin je uitlegt waarom je gebruik wilt maken van de regeling en welk kamp de voorkeur heeft. Benieuwd naar de thema's en locaties van de kampen? Bekijk dan de website: www.natuurontdekkers.nl/vakanties. IVN kiest deelnemers op volgorde van binnenkomst en motivatie.

Nieuw! Inzamelen met de Voedselbank Zuil

Omdat het steeds moeilijker wordt om voldoende vrijwilligers te krijgen voor de inzamelacties in Albert Heijn en Jumbo, is er nu door Voedselbank Breda een heel mooi en succesvol alternatief ontwikkeld: de Voedselbank Zuil.

De opvallende oranje display staat voor een langere periode in een groot aantal vestigingen van Albert Heijn en Jumbo in Breda. In de zuil vind je lang houdbare producten, zoals pasta, rijst, koffie, houdbare melk, soep, etc. Klanten kunnen daaruit een of meerdere producten kiezen, deze afrekenen bij de kassa en in de speciale krat leggen. De mensen van de supermarkt zorgen voor aanvulling met de producten die de voedselbank op dat moment nodig heeft. Een mooi voorbeeld van een succesvolle samenwerking tussen de Bredase supers en de voedselbank!



Nog meer zomerpret!

In de vorige Meedeler schreven we over YCamps, een organisatie die kinderen een topzomer bezorgt en ouders even ontlast. Deze specialist in actieve vakantiecampen organiseert ook kampen voor kinderen die het thuis niet breed hebben. Kosten zijn 35 euro, of er nu een of twee kinderen uit een gezin meegaan. Kijk in de Meedeler van april voor meer informatie of op: <https://ycamps.nl/joykids>.

Resultaten van de inspecties in 2023



In 2023 zijn alle voedselbanken opnieuw geïnspecteerd door de inspectiebedrijven Houwers en Sensz. Evenals in 2022 haalde 94% van de voedselbanken daarbij direct een score die voldoende was om de **Groen** status te behouden. Er waren 11 voedselbanken (6%) die minder goed scoorden. Deze werden na de herinspectie allemaal weer groen.

Gelukkig is er in 2023 geen enkele voedselbank of RDC geweest die langdurig rood of oranje scoorde. We mogen dus vaststellen dat de voedselveiligheid voldoende is gewaarborgd. Een mooi resultaat, waar we trots op mogen zijn. Daarvoor willen we alle vrijwilligers en bestuurders die dit met elkaar mogelijk gemaakt hebben hartelijk danken voor hun inzet. Uiteraard vinden inspectiebedrijven soms afwijkingen die gecorrigeerd moeten worden. De meest voorkomende aandachtspunten waren:

Temperatuurbeheersing

Ook in 2023 is van de aangetroffen afwijkingen een groot deel het gevolg van ontbrekende aantoonbare controles op temperaturen in bijvoorbeeld koelmeubelen of bij de ontvangst en uitgifte van producten. Maar ook de kalibratiegegevens van de gebruikte thermometers of digitale hulpmiddelen ontbreken regelmatig. Er moet aangetoond worden dat de producttemperatuur gedurende alle fases aan de norm voldoet. Let erop dat de temperatuur niet alleen wordt gemeten, maar ook wordt geregistreerd!

Verbeterpunten oppakken

Een aantal voedselbanken blijft moeite hebben om actief met geconstateerde verbeterpunten aan de slag te gaan. Bij toetsing tijdens de inspectie of de verbeterpunten van de vorige keer zijn opgepakt, gaat het vaak mis bij temperatuurbeheersing, ongediertebestrijding en uitgifte. Als tekortkomingen worden vastgesteld moet een verbeterplan worden ingestuurd, ook als het resultaat van de inspectie voldoende was. Dit blijkt bij een hoge score (maar minder dan 100 punten bij Houwers of een 10 bij Sensz) nog wel eens te worden vergeten. Als geen verbeterplan wordt ingestuurd dan krijgt de voedselbank geen nieuw Groen certificaat.

Er wordt onvoldoende gecontroleerd op een correcte uitvoering van bijvoorbeeld de registratie en vanuit de leiding wordt hier onvoldoende actie op ondernomen om de tekortkomingen structureel op te lossen. Zorg ervoor dat de door jullie zelf aangegeven verbeteringen daadwerkelijk en aantoonbaar worden ingevoerd!

Ongediertebestrijding

Men herkent in onvoldoende mate tijdig de



sporen van ongedierte met de daarbij behorende acties. Op sommige moeilijk bereikbare plekken wordt onvoldoende schoongemaakt, waardoor oude uitwerpselen van muizen blijven liggen.

Controleer dagelijks op aanwezigheid van sporen van plaagdieren. Verwijder deze indien aanwezig direct. Houd verder alles goed schoon en voorkom rommelhoekjes waar plaagdieren zich kunnen nestelen.

Schoonmaak

Bij de vastgestelde afwijkingen voor schoonmaak is het merendeel het gevolg van het ontbreken van een (volledig) schoonmaakplan. Of de registratie is niet bijgehouden. Het gaat hierbij relatief vaak om ruimtes die niet schoon zijn. Neem deze punten op in het schoonmaakplan!

Het team Voedselveiligheid van Voedselbanken Nederland heeft een workshop waarin de onderwerpen Plaagdierbeheersing en Hygiëne & Schoonmaak worden behandeld. Let op mededelingen hierover in de Meedeler.

Uitgifte

De productinformatie is niet altijd aanwezig of onvolledig. Bijvoorbeeld de vermelding van allergenen is onvoldoende aanwezig; als deze op het etiket ontbreekt (of alleen in een andere taal dan Nederlands staat vermeld) kan niet altijd worden aangetoond dat deze informatie op andere wijze wordt verstrekt, bijvoorbeeld door middel van een flyer. Ook werden diverse keren gekoelde producten met een verlopen TGT of THT aangetroffen die niet mogen worden uitgedeeld. Bij ingevroren producten blijkt dat niet altijd kan worden vastgesteld dat het stickertje van Voedselbanken Nederland bij uitgifte op deze producten is aangebracht.

Gratis kalibratie insteekthermometers op ALV



Tijdens de Algemene Ledenvergadering van Voedselbanken Nederland in Houten (op 25 mei a.s.) kan je de **Testo en Gullimex thermometers inleveren voor kalibratie. Binnen twee tot drie weken ontvang je die met een kalibratiecertificaat retour. Hoe het werkt?**

Download het document op Voedingsbodem <https://voedingsbodem.voedselbankennederland.nl/wp-content/uploads/2023/07/202307-Infobulletin-thermometers-temperatuur-meten-kalibreren-versie-juli-2023.pdf> waarin je de instructies vindt en het formulier waarmee je de thermometer(s) kunt inleveren op de ALV. <https://voedingsbodem.voedselbankennederland.nl/wp-content/uploads/2023/07/202307-Invulformulier-inname-thermometers-ter-kalibratie.docx>

Omdat het werk de komende weken gewoon doorgaat, kan je niet alle thermometers tegelijkertijd inleveren. Je kunt eenvoudig met één gekalibreerde thermometer zelf de andere thermometers kalibreren. Je vindt de procedure beschreven in het Infobulletin. De infrarood functie van gecombineerde thermometers wordt niet gekalibreerd; van zulke thermometers wordt alleen de insteekpen gekalibreerd.

Ook loggers voor het meten van de temperatuur moeten jaarlijks worden gekalibreerd en kunnen ook tijdens de ALV worden ingeleverd. Dit wordt echter niet gratis door Testo of Gullimex gedaan. Thermometers en loggers worden door voedselbanken soms rechtstreeks naar Testo of Gullimex gestuurd voor kalibratie. In zulke gevallen wordt de kalibratie niet gratis gedaan en krijgt de voedselbank de rekening.



Flyer voor vers brood



De voedselbanken delen veel brood uit. Dit is afkomstig van supermarkten of van de warme bakker. In het eerste geval zal er een sticker op de verpakking zitten met alle informatie, waaronder ook de allergeneninformatie. Brood van de warme bakker heeft meestal geen sticker op de verpakking.

Om tegemoet te komen aan de wettelijke eisen over de voedselveiligheidsinformatie mogen voedselbanken volstaan met het vermelden van de informatie op een flyer. De Voedingsbodem bevat een voorbeeld van zo'n broodflyer die hiervoor kan worden gebruikt.

Let op goede informatievoorziening naar klanten

De voedselbanken moeten er natuurlijk wel voor zorgen dat deze flyer onder de aandacht komt van de klanten. Dat geldt ook voor alle uitdeelpunten. Het beste is als de flyer op een mededelingenbord hangt. Maar anders moet de allergeneninformatie verteld kunnen worden door iedere vrijwilliger als een klant ernaar vraagt.

We werden er door onze inspectiebedrijven over geïnformeerd dat deze flyer niet altijd

aanwezig is of dat de vrijwilligers geen goed antwoord kunnen geven. Dit zal bij een inspectie tot aftrek leiden. Let hier dus op: zorg voor deze flyer en instrueer alle vrijwilligers die contact hebben met klanten.

Brood in de vriezer

Infoblad 76 van de NWWA biedt voedselbanken de mogelijkheid om producten in te vriezen voordat de houdbaarheidsdatum is bereikt. Op zulke ingevroren producten moet het bekende 2-maanden-stickertje van Voedselbanken Nederland worden geplakt. Uit de tekst van infoblad 76 zou je kunnen afleiden dat ook ingevroren brood van dit stickertje moet worden voorzien. Dat werd op brood echter nooit gedaan. Omdat hier onduidelijkheid over was is dit overlegd met de NWWA.

De NWWA heeft aangegeven dat op ingevroren brood dit stickertje NIET hoeft te worden geplakt. Dit zal door de NWWA worden meegenomen in de volgende update van infoblad 76. Het advies is wel om brood zo snel mogelijk (lieft binnen 2 weken) aan de klanten te geven, want hoe langer het in de vriezer wordt bewaard, hoe meer de kwaliteit achteruitgaat.

MarkanT

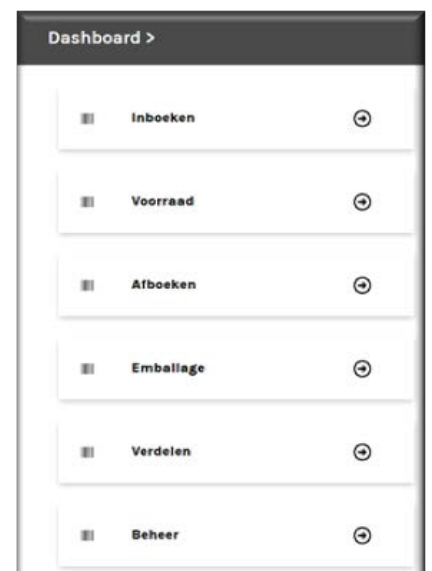
Rdc Tilburg gaat volgende fase in met het programma Markant en wil voortgang graag delen. Het is een programma om vanuit een centrale distributie de producten te registreren, te verdelen en gereed te maken voor transport naar voedselbanken. Niet alleen voor RDC maar ook voor voedselbanken.'

Het eenvoudige hoofdmenu maakt snel duidelijk wat men kan registreren:

- Invoeren van producten;
- Plaatsen in de voorraad;
- Automatisch verdelen en afboeken; crossdocking;
- En tot slot verdelen naar de voedselbanken, incl. vrachtbrief.

De voedselbanken hebben zelf de keuze om de aangeboden producten te selecteren. Begin mei zal de Power BI tool toegevoegd worden aan MarkanT. Via een app worden dan rapporten aangeboden.

Heb je nog vragen mail deze door naar Markant@tilburgsevoedselbank.nl Op 23 mei en 4 juni om 11:00 bij Voedselbanken Nederland in Houten zal het programma MarkanT en de BI omgeving gepresenteerd worden. Meld je aan via welkom@voedselbankennederland.nl



Productinformatie brood

Ingevoren brood

Brood is in de voorafgaande week ingevoren
Maximaal 2 weken houdbaar bij -18° C

Allergeen informatie

Bevat het allergeen **gluten**. Afhankelijk van het broodsoort kan het brood naast gluten ook nog de volgende allergenen bevatten:
noten, sesamzaad, pinda's, koemelk, eieren, soja en lupine.

Advies voor een klant die allergisch is voor bepaalde allergenen en twijfelt of hij het brood kan eten: geen brood meenemen.

Ontdooid brood

Niet geschikt om opnieuw ingevoren te worden

Allergeen informatie

Bevat het allergeen **gluten**. Afhankelijk van het broodsoort kan het brood naast gluten ook nog de volgende allergenen bevatten:
noten, sesamzaad, pinda's, koemelk, eieren, soja en lupine.

Advies voor een klant die allergisch is voor bepaalde allergenen en twijfelt of hij het brood kan eten: geen brood meenemen.

Nieuwtjes van andere voedselbanken

Nieuwe veldschuur voor groente- en fruittelers Voedselbank Veenendaal

De vrijwilligers in Veenendaal die biologische groenten en fruit telen op de Stadsakkers, hebben een prachtig nieuw onderkomen. De "schuur", genaamd 't Akkerhuis, heeft een kantine, toilet, omkleedruimte en een vergaderkamer. Onder het afdak is er bovendien sorteerruimte en staan er 2 containers waarin de gereedschappen zijn opgeslagen. De burgemeesters van Veenendaal en Renswoude verzorgden op 2 mei de feestelijke opening.

Op de Stadsakkers, sinds 2 jaar gevestigd op deze 1½ ha, wordt door ca 80 vrijwilligers biologische groente en fruit geteeld.

De opbrengst is niet alleen voor de Voedselbank Veenendaal (waar gemeente Renswoude ook deel van uit maakt), maar in het hoogseizoen ook voor omliggende voedselbanken. In die periode worden er ook producten verkocht aan inwoners uit de omgeving. De opbrengst daarvan wordt weer gebruikt om zaad en jonge planten te kopen.

Stadsakkers Veenendaal is net als Voedselbank Veenendaal, Kledingbank Veenendaal en de Soepfiets (voor dak- en thuislozen) onderdeel van de koepel Missie0318, een stichting die er wil zijn voor mensen het die



Vrijwilligster Jannie (midden) die de naam 't Akkerhuis bedacht had voor dit gebouw. Burgemeester Gert Jan Kats, Veenendaal (r) en Burgemeester Petra Doornebal, Renswoude

het zelf even niet meer redden.

Groningse boeren telen voor de Voedselbank

Boeren voor de Voedselbank is een nieuw initiatief in Groningen om akkerbouwers te laten telen voor de Voedselbank. De Groninger sociale onderneming Toentje zorgt op deze manier voor een vers-voedselvoorziening voor Groninger Voedselbanken onder het motto dat iedereen recht heeft op vers en gezond eten.

"Wij zijn als Voedselbank erg betrokken bij dit gezamenlijke initiatief. Met deze regionale aanpak kunnen we de klanten van de Voedselbanken blijven voorzien van gezond en vers eten", zegt Elly Pastoor, voorzitter Voedselbank Stad Groningen. Bedrijven kunnen het initiatief steunen door middel van

Voedselvouchers. Hiermee adopteren bedrijven een stukje landbouwgrond waarop de boer groenten en aardappelen verbouwt voor de Voedselbank.

Voor meer informatie zie: Website: <https://www.boerenvoorvoedselbank.nl/>

Op de foto vlnr. Jos Meijers (directeur Toentje), Gert Noordhoff (akkerbouwer), Rolf Rozema (akkerbouwer), Elly Pastoor (voorzitter Voedselbank Stad Groningen), Gerrit Havinga (bestuurslid Voedselbank Stad Groningen). (foto Reyer Boxem)



Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Voedselbanken Nederland.
Redactie: Mireille Derks, Mariske 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
www.voedselbankennederland.nl
voedingsbodem.voedselbankennederland.nl
Overname van artikelen in andere publicaties is toegestaan. Vermelding van Nieuwsbrief Voedselbanken Nederland als bron wordt daarbij op prijs gesteld.

Kalender

MarkanT en de BI omgeving	23 mei en 4 juni om 11:00 bij Voedselbanken Nederland in Houten
Algemene ledenvergadering	25 mei 2024
Groente & Fruitbrigade organiseert kwaliteitsworkshops	ZUID NEDERLAND: Woensdag 25 september 9.30-15.00 u bij RDC Tilburg NOORD NEDERLAND: Woensdag 19 juni 9.30-15.00 u bij RDC Groningen



LinkedIn