



VOEDSELBANKEN.NL

MEEdeeler

Nieuwsbrief vol vitamines voor de voedselbanken

Inhoudsopgave:

Nieuw klantregistratiesysteem	2
Nieuw powerpointsjabloon en nieuwe basispresentatie beschikbaar!	2
Verhalen van de werkvloer	3
Winkelactie Albert Heijn 'Op een lege maag kun je niet leren'	3
Kwaliteit groenten en fruit	4
Cursus 'Handboek Voedselveiligheid in de praktijk'	4
Resultaten voedselveiligheidsinspecties in 2024	5
Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit	6
Infoblad 76 NVWA is vernieuwd	6
Communicatie & evenementen kalender	6
Nieuwtjes van andere voedselbanken	7



Team 'Onder de Radar'

Q&A Onder de Radar:

Opbrengst campagne 'Ook voor jou'

De campagne 'Ook voor jou' is onlangs gestopt. Het programma Onder de Radar, waar deze campagne onderdeel van is, gaat gewoon door.

Ons doel blijft: mensen bereiken die in armoede leven en ons nog niet kennen.

In deze vragen & antwoorden van het team Onder de Radar lees je wat de campagne 'Ook voor jou' heeft opgeleverd, wat we nu doen en gaan we in op een paar praktische zaken.

Hoe gaan jullie de resultaten meten?

We kijken naar hoeveel mensen zich hebben aangemeld en hoeveel bezoekers we op de website kregen. Ook halen we cijfers en verhalen op bij de lokale voedselbanken en collega's van het servicecentrum. We zijn gestart met een grotere evaluatie om goed te kunnen zien wat precies is gelukt en wat nog beter kan.

De campagne is gestopt, hoe nu verder?

De social-media campagne is afgelopen, maar dat betekent niet dat we stoppen. Door de campagne hebben meer mensen ons leren kennen. Ook hebben we nieuwe dingen geleerd. Zoals welke woorden we wel en beter niet kunnen gebruiken in onze communicatie uitingen en hoe om te gaan met adverteren via sociale media. Die lessen helpen ons bij nieuwe campagnes.

Heeft de campagne bijgedragen aan de doelstellingen?

Ja het heeft zeker bijgedragen: we hebben een groot aantal mensen bereikt met onze boodschap, er zijn veel lokale contacten gelegd met andere organisaties en er waren veel nieuwsitems over het onderwerp. We gaan wel kritisch kijken of we ook de juiste doelgroepen hebben bereikt.

Waarom krijg ik nog steeds aanmeldingen?

Soms reageren mensen pas later. De campagne is wel voorbij, maar posters, flyers en online berichten zijn er nog steeds. Ook heeft niet iedereen meteen tijd of moed om actie te ondernemen. Het is juist mooi dat de boodschap nog steeds mensen bereikt.

Wat moeten we doen met de flyers, posters en banieren die we hebben verspreid?

Heb je nog flyers of posters liggen? Kijk dan of je ze later nog kunt gebruiken. De banieren zijn nog steeds te gebruiken, omdat de afbeelding en tekst uitstralen dat iedereen welkom is.



Nieuw klantregistratiesysteem: snel, veilig en klantgericht

Een nieuw klantregistratiesysteem invoeren raakt het hart van een organisatie. Dat doe je niet zomaar. Roel Kort, een ervaren IT-consultant en vrijwilliger bij Voedselbank Amersfoort, heeft gelukkig de expertise, de drive en de tijd om de verantwoordelijkheid voor dit project op zich te nemen. Samen met een team van interne en externe deskundigen loodst hij onze organisatie door deze megaklus. Roel vertelt waarom er een nieuw registratiesysteem nodig is en welke mogelijkheden het biedt.

'De vraag kwam vanuit de voedselbanken zelf. Al jaren werden er verzoeken ingediend voor aanpassingen aan het systeem, die helaas technisch niet mogelijk waren. Zoals zelfstandig selecties maken of automatische sms-herinneringen versturen als er een voedselpakket klaarstaat.' Het was duidelijk: er moest een nieuw systeem komen met meer mogelijkheden.

'We zijn hierbij niet over één nacht ijs gegaan,' vertelt Roel. 'We hebben eerst grondig onderzoek gedaan naar alle wijzigingsvoorstellen en intensieve gesprekken gevoerd met gebruikers. Die vertelden over de beperkingen waar zij tegenaan liepen. Op basis daarvan is gekozen om te gaan werken met het Microsoft Power Platform.'

Wat mogen we verwachten?

Roel: 'We willen de overstap zo soepel mogelijk maken. Zo zien de schermen er zo veel mogelijk hetzelfde uit. We zorgen voor een goede gebruikshandleiding en waar nodig voor persoonlijke ondersteuning.' Het uiterlijk mag dan wel vrijwel hetzelfde



Roel Kort

blijven, maar het systeem zelf is echt anders. Centraal staat nu niet langer de gegevens rond de intake, maar juist de tabel met de gegevens van de klant. Dit heeft veel voordelen. Je kunt nu bijvoorbeeld gemakkelijk zelf een selectie maken van gezinnen met kleine kinderen, als je cadeautjes voor Sinterklaas weg te geven hebt.

'Maar met de grotere mogelijkheden komt ook meer verantwoordelijkheid,' benadrukt Roel. 'Als je inzicht verschaft in gevoelige gegevens van klanten, dan moet je daar zorgvuldig mee omgaan. Wij weten heel veel van onze klanten. Je wilt niet dat die kennis op straat komt te liggen. Privacy en security zijn dan ook heel belangrijk.'

Wat merken de gebruikers?

Roel: 'De werkzaamheden zullen sneller en

efficiënter gaan. Er zullen minder fouten gemaakt worden doordat iedereen, ook externe intakers, binnen één systeem werkt. En er komen meer mogelijkheden om voor je klanten maatwerk te leveren. Daarnaast is het op landelijk niveau mogelijk om geanonimiseerde gegevens van klanten te gebruiken voor strategische analyses en communicatie-uitingen.'

Hoe verloopt de invoering?

Roel: 'We starten met een pilot waar vijf voedselbanken aan deelnemen. Zij gaan het systeem door en door uitproberen en geven ons feedback. Die wij weer verwerken. We verwachten in het najaar hiermee klaar te zijn en dan kunnen de voedselbanken stuk voor stuk overgaan op het nieuwe systeem. Eerst worden de laatste drie jaar aan gegevens opgeschoond en vervolgens overgezet. Dat wordt een hele klus. Maar we zijn er klaar voor. We hebben een team van applicatiebeheerders om iedereen met raad en daad bij te staan.'

Als het eenmaal loopt, verwacht Roel dat iedereen snel de voordelen van het nieuwe systeem gaat ontdekken. 'Er is bijvoorbeeld nu al de mogelijkheid winkelpasjes van klanten te scannen, wat efficiënt werkt en de winkelbeleving voor de klant verbetert.' Door de grote flexibiliteit is het systeem gemakkelijk aan te passen, dat maakt het ook klaar voor de toekomst. De invoering van dit nieuwe klantregistratiesysteem is dan ook een belangrijke stap voor onze organisatie, maar zeker ook voor alle vrijwilligers en onze klanten.

Tekst: Corine Lamers

Nieuw powerpointsjabloon en nieuwe basispresentatie beschikbaar!

Er is een vernieuwd powerpointsjabloon ontwikkeld, passend bij de uitstraling van onze website en andere communicatie-uitingen. Bij het sjabloon hoort een basispresentatie met actuele feiten, cijfers en verhaallijnen. Deze kun je eenvoudig aanpassen aan de doelgroep voor wie jij een presentatie verzorgt. Gebruik vanaf nu dit sjabloon, zodat we samen een consistent en professioneel beeld neerzetten naar de buitenwereld. Je vindt het sjabloon en de basispresentatie op Voedingsbodem onder de tegel [Communicatie](#).



Waarom

- 540.000 mensen in Nederland leven in armoede



Verdronken courgettes en ijzige kou

Speciaal voor de voedselbank teelde hij courgettes in zijn moestuin. Hij is vegetariër, maar elke week werkt hij bij -20 graden tussen de speklappen en de kip ilet. Dit is het verhaal van Ger Elbers, vrijwilliger bij Voedselbank Limburg-Noord.

Waarom courgettes?

Ger: 'In 2021 mocht ik een stuk land bij het huis van mijn dochter gebruiken als moestuin. Ik wist dat door het uitsteden van de Maas, dit land elke winter onder water zou komen te staan. Daarom besloot ik courgettes te gaan verbouwen, die kunnen al vroeg geoogst worden. Ik wilde die dan afgeven bij de voedselbank. Op die manier kwam de opbrengst van dat stukje land terecht bij mensen die het goed konden gebruiken.'

De eerste twee kratten bracht Ger trots naar Voedselbank Limburg-Noord in Venray. Hij maakte de afspraak dat er de volgende weken nog meer kratten zouden volgen. Toen kwam de hevige regenval in de Eifel en de Ardennen en overstroomde een groot deel van Limburg. Ook de moestuin van Ger stond twee meter onder water. Weg waren de courgettes.

Maar geen nood, Ger werd chauffeur bij de voedselbank en een paar maanden later ook ingezet op de vloer. Ger: 'We werken hard om alle goederen aan te nemen en over de kratten te verdelen, zodat we een gevarieerd pakket mee kunnen geven aan onze klanten.'

Sinds tweeënhalf jaar werkt hij daarnaast ook mee bij de intake.

Alles behalve de vriescel

De afwisselende werkzaamheden bevielen hem goed: 'Ik wilde overal ingezet worden, maar niet bij de vriescel. Ik heb jaren geleden een longontsteking gehad en ben sindsdien huiverig voor blootstelling aan kou. Maar dat was geen punt, we hadden een fijne collega die dat werk met veel plezier deed. Tot de dag dat hij stopte. Terwijl we met z'n allen gezellig in de kantine aan de koffie zaten, kwam de vraag: Wie wil het beheer van de vriescel op zich nemen? Er viel een stilte.' Ger beschrijft wat er toen gebeurde: 'Mijn vinger ging vanzelf omhoog, terwijl mijn verstand nee zei.' Gehuld in een dikke jas en met warme handschoenen trotseert hij nu wekelijks de ijzige kou. En ook dat bevalt prima. Hij maakt zijn klanten blij met porties rund-, varkens-, kippen- of halavlees. Allemaal dingen die hij zelf nooit eet.

Maar, zegt Ger: 'Het is mogelijk omdat ik werk in een geweldig team van vrijwilligers, die heel veel voor elkaar en voor onze klanten over

Verhalen van de werkvloer



hebben.' En vanuit dat warme gevoel hoopt Ger zijn werk voor de voedselbank nog lang te kunnen blijven doen.

Vertel jouw verhaal!

Beste vrijwilliger, waarom zet jij je in voor de voedselbank? Hoe kwam je ermee in contact? Hoe bevalt het en wat maak je allemaal mee? Doe je soms wat extra's voor je klanten? Zoveel vrijwilligers, zoveel mooie verhalen. Daar zijn we naar op zoek. Ben jij of ken jij iemand met een bijzonder verhaal, laat het ons weten. Mail een korte toelichting naar meedeler@voedselbankennederland.nl en wij nemen contact met je op. Wie weet staat jouw verhaal de volgende keer wel in deze rubriek. Dankjewel alvast!

Tekst: Corine Lamers

Winkelactie Albert Heijn 'Op een lege maag kun je niet leren'

Van maandag 8 september t/m zondag 14 september (week 37) organiseren Albert Heijn en Voedselbanken Nederland voor de vierde keer de landelijke actie 'Op een lege maag kun je niet leren'.

Qua hoeveelheid winkels doen alle eigen winkels en 117 franchise winkels mee.

De lijst delen we met jullie zodra we deze van Albert Heijn hebben ontvangen.

De productlijst is iets aangepast n.a.v. jullie wensen en beschikbaarheid. Zo hebben we o.a. de

tomatensoep omgewisseld voor kippensoep en een gangbare thee-smaak gekozen. Wij vertrouwen erop dat we met deze mooie lijst weer aan een goed ontbijt en diner kunnen bijdragen! Zie hieronder de definitieve lijst:

AH Spaghetti
AH Mienestjes
AH Pastasaus Klassiek
AH Volkoren Woknoedels
AH Fruitspread aardbei
AH 100% Pindakaas naturel
AH Volkoren muesli naturel
AH Houdbare halfvolle melk

AH Krokante muesli geroosterde noten

AH Terra Kidneybonen 400 gr

AH Gebroken sperziebonen 660 gr

AH Partjes mandarijn op sap

AH Appelmoes 0% suiker toegevoegd

AH Doperwtten en wortelen

AH Kippensoep

AH Groene thee puur

AH Tarwebloem 1 kg

Zorg voor voldoende vrijwilligers op de werkvloer voor een grotere opbrengst.

Wat betreft communicatie-materialen geeft Albert Heijn aan dat ze op een gelijke wijze gaan werken in overeenstemming met eerdere edities van 'Op een lege maag kun je niet leren'. Qua PR/communicatie gaat AH een combinatie maken tussen 'Op een lege maag' en de Appeltjes-actie. Ze gaan hier nog een opzet voor maken, welke we van hen gaan ontvangen.

Zodra de filialenlijst en de communicatieopzet beschikbaar zijn, zullen we die met jullie delen via een Nieuwsflits.

Kwaliteit groenten en fruit

Van tijd tot tijd zijn er op- en aanmerkingen op de kwaliteit van de groenten. Die op- en aanmerkingen zijn meestal terecht en begrijpelijk. Om irritatie hierover te voorkomen, is het goed dat iedereen op de hoogte is van de gang van zaken rond de groenteleveringen.

Wekelijks worden alle RDC's voorzien van groente en fruit via de Groente- en fruitbrigade (GFB). De GFB heeft drie locaties in Nederland, t.w. Venlo (Hessing producten), Poeldijk (overblijf van veiling) en Nagele (Volle grondgroente).



95% van de levering moet goed zijn

Op die locaties worden grote aantallen pallets verwerkt, vaak honderden. De norm voor goedkeuring ligt op 5% derving, dat houdt in dat 95% van de levering goed moet zijn.

Een probleem is dat alleen de buiten- en bovenzijde van een pallet geïnspecteerd kunnen worden. Wat midden in een pallet zit is niet te keuren en er is ook geen gelegenheid en tijd dit grondiger te doen.

Daarnaast moeten we ons realiseren dat de keuring op maandag plaatsvindt na binnenkomst bij de GFB. Uitgifte door de voedselbanken is soms op donderdag en vooral op vrijdag. Enkele dagen later dus. Dagen waarin de kwaliteit er niet op vooruit gaat.

Wat op maandag nog prima leek, kan op vrijdag een stuk minder goed zijn.

Magazijnartikelen na de THT uitgeven

Ook moeten we niet over het hoofd zien dat alle producten die ons worden aangeboden om de een of andere reden niet meer via de gebruikelijke kanalen hun weg kunnen vinden



GROENTE & FRUIT BRIGADE

VOOR VOEDSELBANKEN

naar de consument. Magazijnartikelen mogen we meestal nog na de THT uitgeven, vlees kunnen we vaak invriezen maar groenten en fruit zijn wat dat betreft lastige producten. Onze neven doelstelling is: voorkomen van voedselverspilling. Dat is vooral de reden dat we bij twijfel toch vaak de aangeboden waren accepteren.

Als voedselbank zitten we aan het eind van de cyclus. Gelukkig gaat het meestal goed. Van de gemiddeld tien producten die we krijgen zijn er meestal acht in prima staat. Laten we daar blij mee zijn en accepteren dat er nu eenmaal ook af en toe iets verkeerd bij

zal zitten. Een deel van ons werk bij de Voedselbank is nu eenmaal ook weggooien wat niet goed meer is of bekijken of sommige producten nog bij een kinderboerderij of elders een bestemming kunnen vinden.

Een paar tips:

- Vermijd zoveel mogelijk temperatuurschommelingen
- Ook onbewerkte groente en fruit, vooral 's zomers, gekoeld bewaren
- Uien en aardappelen mogen, ook bij warm weer, wel buiten de koeling

Artikel met dank aan Ruud Zondag, Coördinator RDC Deventer.

Meer weten over de kwaliteit van Groente en fruit? De GFB verwelkomt je graag bij onze kwaliteitsdagen waarin we veel informatie met elkaar uitwisselen.

Ook is er veel praktijk met producten keuren en proeven. We komen in elke provincie als er genoeg animo voor is. Meer info bij kees.persoon@groentefruitbrigade.nl

Cursus 'Handboek Voedselveiligheid in de praktijk'



Deze cursus is bedoeld voor lokale coördinatoren of bestuursleden en anderen die (mede-) verantwoordelijk zijn voor

voedselveiligheid. Na het volgen van deze één-daagse cursus 'Handboek 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.

Datum: de cursus vindt plaats op dinsdag: 26 augustus 2025 van 10:30 tot 15:30 uur bij het Servicecentrum van Voedselbanken Nederland in Houten.

Voor degenen die deze basistraining hebben gevolgd is er een workshop op 21 oktober in Houten. Meer hierover in de volgende Meedeler.

Aanmelden: Wil je de basistraining of de workshop volgen? Vol = vol, dus meld je snel aan via: teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl. Maximaal 2 deelnemers per voedselbank. Wel belangstelling, 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.

Resultaten van de voedselveiligheidsinspecties in 2024



In 2024 zijn alle voedselbanken weer geïnspecteerd door de inspectiebedrijven

Houwers en Sensz. Vorig jaar haalde 97% van de voedselbanken daarbij direct een score die voldoende was om de Groen status te behouden. In 2023 was dit 94%, dus we zien hier een duidelijke verbetering. Er waren 6 voedselbanken (3%) die minder goed scoorden. Deze werden allemaal na de herinspectie weer groen. In 2023 waren dit er 11.

Gelukkig is er in 2024 geen enkele voedselbank of RDC geweest die langdurig rood of oranje scoorde. We mogen dus vaststellen dat de voedselveiligheid voldoende is gewaarborgd. Een heel 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:

Ongediertebestrijding

Overlast van ongedierte wordt in toenemende mate gesignaleerd. 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.

Ook in de eerste helft van 2025 wordt bij de inspecties een duidelijke toename gezien van problemen met ongedierte, resulterend in meerdere oranje scores! Wees hier alert op! 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.

Temperatuurbeheersing

Evenals in eerdere jaren 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. Verder wordt vastgesteld dat meetapparatuur ontbreekt, kalibratiecertificaten afwezig zijn of verlopen (ook van sensoren) of te hoge temperaturen door de inspecteurs geconstateerd.



In de eerste helft van 2025 werden bij inspecties meerdere keren grote temperatuuroverschrijdingen vastgesteld bij koelverse producten. Een onvoldoende inspectieresultaat kan het gevolg zijn! Er moet aangetoond worden dat de producttemperatuur alle fases aan de norm voldoet. Let erop dat de temperatuur niet alleen wordt gemeten, maar ook wordt geregistreerd!

Verbeterpunten oppakken

Hoewel er verbetering is ten opzichte van vorig jaar, blijven voedselbanken 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, blijkt dat dit niet of slechts deels gedaan is. Vooral bij temperatuurbeheersing, ongediertebestrijding en uitgifte gaat het vaak mis. 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 er geen verbeterplan wordt ingestuurd, 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.

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!

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.

Denk erom dat bij ingevroren producten het stickertje van Voedselbanken Nederland bij uitgifte op deze producten is aangebracht.

Vorig jaar haalde 97% van de voedselbanken direct een score die voldoende was om de Groen status te behouden.

Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit



Wil jij meer weten over groente en fruit en hoe te handelen bij jouw voedselbank, meld je aan voor de Kwaliteitsworkshop!

Dit kan voor 1 van onderstaande data via:
<https://tinyurl.com/kwaliteitsworkshops2025>

Friesland Woensdag 24 sep. 9.30-16.00 uur
 Overijssel Woensdag 15 okt. 9.30-16.00 uur
 Drenthe Woensdag 19 nov. 9.30-16.00 uur
 Utrecht Woensdag 10 dec. 9.30-16.00 uur

Wat kun je verwachten?

De workshop wordt gegeven door één van de brigadiers van de Groente & Fruitbrigade. De Groente & Fruitbrigade ontvangt partijen buitenbeentjes en overschotten van telers of handelaren. Op haar locaties in Poeldijk, Nagele en Venlo controleren de brigadiers de groente en fruit op kwaliteit en worden ze



GROENTE & FRUIT BRIGADE

VOOR VOEDSELBANKEN

eventueel herverpakt. Hierna halen distributiecentra de verse producten op en verdelen ze over de voedselbanken.

We nemen je mee in de volgende onderwerpen tijdens de workshop:

- Het waarom achter ons werk: het tegengaan van voedselverspilling en het verbeteren van de voedselzekerheid voor mensen die het hard nodig hebben.
- De gezondheidsvoordelen van een dieet rijk aan groente en fruit, en waarom juist

onze klanten hier vaak moeilijk toegang toe hebben.

- Tijdens de dag zijn er verse groenten en fruit aanwezig. We leren je hoe je deze producten kunt beoordelen op kwaliteit, houdbaarheid en geschiktheid.
- Hoe we producten aantrekkelijker kunnen maken, bijvoorbeeld met recepten of kookworkshops.
- We maken samen een plan van aanpak: hoe kun jij in jouw rol bijdragen aan een betere beschikbaarheid, verdeling en presentatie van groente en fruit binnen de voedselbank?

Deze bijeenkomst is een kans om samen te bouwen aan een sterkere keten van voedselhulp, waarin gezondheid, samenwerking en innovatie centraal staan.

We hopen op jullie enthousiasme, ideeën en betrokkenheid!

Infoblad 76 NVWA is vernieuwd



Infoblad 76 van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is een belangrijk document

voor de voedselbanken. In dit infoblad wordt aangegeven wat de belangrijkste zaken zijn voor de voedselbanken uit oogpunt van voedselveiligheid. Dit document is daarom een basis voor ons Handboek Voedselveiligheid. De vorige versie was uit 2015 en nu kunnen we

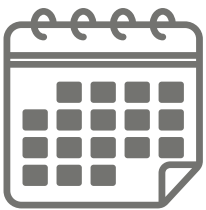
gaan werken met de nieuwe versie 2025.

Ook ons Handboek Voedselveiligheid is met ingang van 1 juli 2025 vernieuwd. Gelukkig waren we door de NVWA geïnformeerd over hun nieuwe versie van infoblad 76. Daar is bij de update van ons Handboek Voedselveiligheid dus rekening mee gehouden.

Een belangrijk deel van infoblad 76 is de tabel met toegestane overschrijdingen van de THT

en de daarbij geldende voorwaarden.

De nieuwe tabel is inmiddels door een van onze inspectiebedrijven verwerkt in de bij velen bekende gekleurde tabel. Die is inmiddels aan alle voedselbanken verstuurd. Zowel infoblad 76 als de gekleurde tabel zijn te downloaden van [Voedingsbodem](#).



Communicatie & evenementen kalender



Evenement	Communicatiemoment/datum	Waar
Cursus "Handboek Voedselveiligheid in de praktijk"	26 augustus van 10:30 tot 15:30	in Houten
AH Winkelactie	8 september t/m 14 september	
ALV	20 september 2025	digitaal
Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit Friesland	24 september 9.30-16.00 uur	
Congres 'Een bord vol kansen'	7 oktober	Hotel van der Valk Utrecht
ALV	29 november	in La Vie Utrecht
Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit Overijssel	15 oktober 9.30-16.00 uur	
'Inspiratiesessie voedselverwerpers'	20 oktober van 11.00 tot 14.30 uur	in Houten
Workshop Voedselveiligheid - vervolg cursus handboek Voedselveiligheid)	21 oktober	in Houten
Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit Drenthe	19 november 9.30-16.00 uur	
Kwaliteitsworkshop Groente en Fruit Utrecht	10 december 9.30-16.00 uur	

Nieuwtjes van andere voedselbanken

Tien jaar elk jaar 10.000 euro voor Voedselbank Texel

Wie aan Texel denkt, denkt waarschijnlijk vooral aan strand en zee, aan schapen en zeehonden, aan een uit een langgeleden gezonken schip, opgeviste jurk, aan speciaal bier, aan lekkere hapjes en aan vakantie.

Maar Texel is meer, veel meer. Op Texel verblijven niet alleen vakantiegangers, maar er wonen ook hele gewone mensen. Mensen die net zo zijn als in de rest van Nederland en ook onder Texelaars zijn mensen die hulp en ondersteuning kunnen gebruiken.

De Voedselbank van Texel voorziet 35 gezinnen wekelijks van een mooi pakket. Dit pakket bevat producten uit het distributiecentrum Amsterdam, maar wordt verder rijkelijk gevuld met allerlei producten die ons worden aangeboden. Gelukkig hebben we drie jaar geleden een hele goede bus met koeling kunnen aanschaffen, zodat alles fris en fruitig blijft.

Dankzij de veerdienst TESO

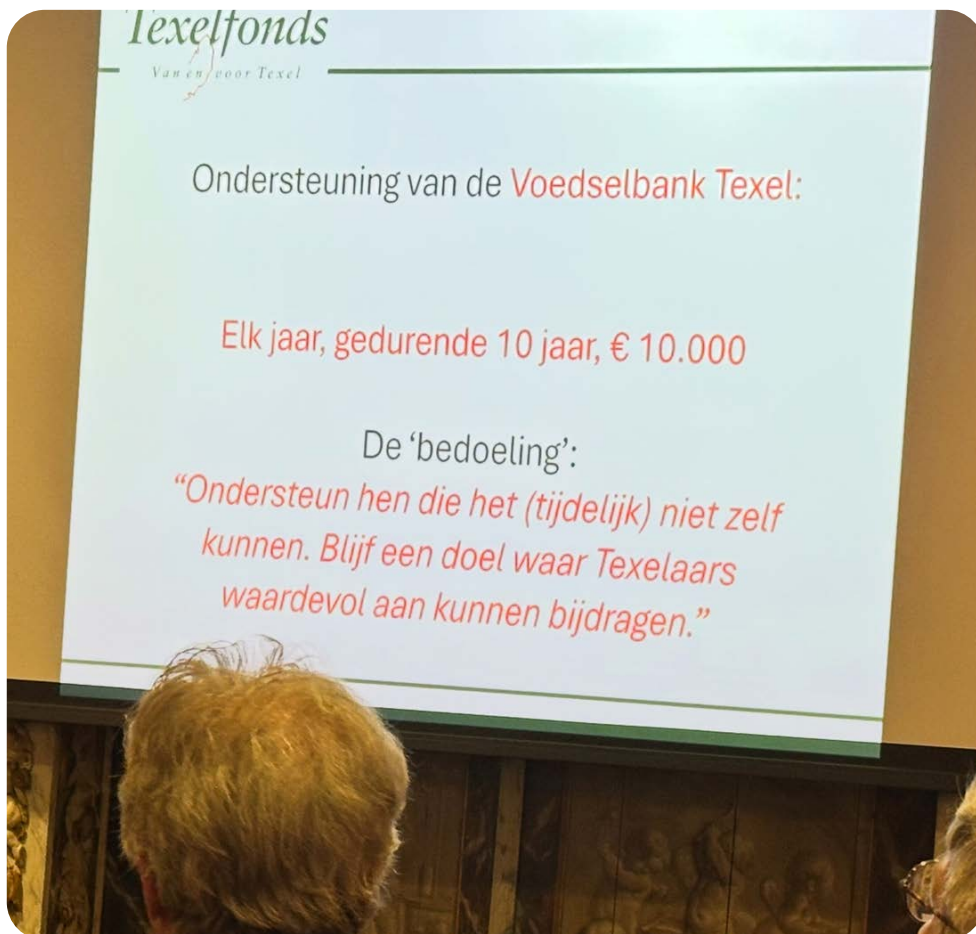
Het is ook heel fijn dat we gratis over kunnen met de boot dankzij de veerdienst TESO. Meerdere chauffeurs nemen deze ritten, heel trouw, weer of geen weer, iedere woensdag voor hun rekening. Bij aankomst staat dan een team andere vrijwilligers klaar om de Amsterdamse oogst uit de auto te halen en onder te brengen op de juiste plekken.

Onder leiding van de coördinator en met hulp van de lijsten die al eerder in de week door een ander groepje vrijwilligers up-to-date zijn gemaakt, zijn de bakken dan al gedeeltelijk gevuld door weer andere vrijwilligers. Daarnaast hebben we Dwight, die onvermoeibaar 7 dagen in de week het eiland over rijdt en alles ophaalt wat aangeboden wordt.

Scheningen van groepsverblijven

Op Texel zijn veel groepsverblijven. Hier hangen briefjes met het verzoek om alles wat over is te schenken aan de voedselbank. Aan deze oproep wordt eigenlijk altijd gehoor gegeven en omdat de leiders van de groepen niet willen dat hun kinderen honger hebben, slaan ze meestal veel te veel in en dat is natuurlijk prettig voor ons.

Ook de verschillende supermarkten, boerenbedrijven en restaurants en zelfs particulieren die een overschot hebben uit hun tuin, weten ons te vinden. Zeker in de zomer hebben we over het algemeen een flinke stroom aan producten. Soms krijgen we zelfs te veel, maar de handige Dwight weet dit dan weer te ruilen bij een andere Voedselbank in de buurt.



Schenking van 100.000 euro in totaal

Op woensdag staan de pakketten en natuurlijk koffie en koekjes klaar voor de deelnemers. Er is dan weer een andere groep vrijwilligers die zorgen dat het uitdelen goed verloopt.

Ondanks alle goede gaven hebben we natuurlijk ook kosten. We zijn dan ook heel blij dat we naast producten ook geldelijke donaties ontvangen. De Texelaars zijn gulle gevers!

Dat blijkt wel uit het enorme bedrag wat we mochten ontvangen van het Texelfonds, een fonds wat zich richt op het ondersteunen van initiatieven die de kwaliteit van leven op Texel verbetert. Tien jaar lang schenken zij elk jaar 10.000 euro, 100.000 euro in totaal!

Wij als vrijwilligers zijn hier heel blij mee! Op deze manier kunnen we doen wat we graag doen: het verzorgen van mooi gevarieerde en goed gevulde bakken voor hen die dat goed kunnen gebruiken, meldt Karla van Rooijen- van der Meulen namens de Voedselbank Texel.

Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Voedselbanken Nederland.
Redactie: Mireille Derks, Corine Lamers.
Rutger Buhrs
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.

Deadline voor het aanleveren van kopij is elke 10e van de maand!



LinkedIn