

Aan de slag met de Voedselbrigade!

INLEIDING

Voedselbanken hebben verzocht om een handleiding voor het op meerdere dagen per week ophalen van voedsel bij de supermarkten. In deze handleiding gebruiken we voor het gemak het woord 'voedselbrigade', dat de meeste voedselbanken voor deze aanpak gebruiken.

1. Wat is een Voedselbrigade?

Een Voedselbrigade bestaat uit een aantal vrijwilligers die voor één of meerdere voedselbanken regelmatig voedsel ophalen bij lokale supermarkten. Het team wordt vooral ingezet om bij voorkeur meerdere malen per week een ronde te maken langs winkels.

2. Waarom een Voedselbrigade?

Lokale voedselverwerving levert veruit het grootste deel van de inhoud van de voedselpakketten. Zeker nu met alle grote supermarktketens afspraken zijn gemaakt over samenwerking, ontstaat een groot aanbod aan vers voedsel, dat lokaal kan worden opgehaald. Rondgang langs meerdere winkels kan een grote hoeveelheid van vooral ingevroren vlees opleveren. Maar ook andere producten worden geleverd, zoals brood, groenten en fruit.

3. Bij welke supermarkten zijn Voedselbrigades welkom?

Bij winkels van Albert Heijn, Jumbo, Aldi, Plus en Coop zijn Voedselbrigades welkom. Op landelijk niveau hebben deze bedrijven met Voedselbanken Nederland daartoe afspraken gemaakt. Maar ook bij de winkels van enkele regionale organisaties, zoals Jan Linders, kan voedsel worden opgehaald. Zie voor een totaaloverzicht van de afspraken met landelijke supermarktorganisaties het document 'Overzicht afspraken met VBN en landelijke supermarkten'

[Voedselverwerving – Voedingsbodem 3.0](#)

4. Onderscheid tussen filialen en franchisewinkels

De meeste supermarktorganisaties hebben zowel eigen winkels (filialen) als winkels die geëxploiteerd worden door zelfstandige ondernemers, de franchisenemers. Op de eigen winkels hebben supermarktorganisaties natuurlijk de meeste grip. Van franchisenemers wordt verwacht dat zij zoveel mogelijk het beleid van hun organisatie volgen, maar zij hebben de vrijheid om op onderdelen daarvan af te wijken. Dat geldt ook voor de keuze van deze ondernemers om met voedselbanken te willen samenwerken. In beide situaties is het van belang dat de bedrijfsleider of ondernemer op een positieve manier benaderd worden door vrijwilligers van de voedselbanken. En dat er goede afspraken worden gemaakt over het ophalen van voedsel. Samenwerking blijft mensenwerk!



AANDACHTSPUNTEN

Om de kans op succesvolle inzameling via Voedselbrigades te vergroten, is het nuttig op onderstaande zaken te letten, voordat de Voedselbrigade van start gaat.

1. VOORBEREIDING EN AANPAK

• **Meermaals per week uitgeven**

Het meerdere keren per week inzamelen door de Voedselbrigade levert ingevroren, maar ook veelal diverse kort houdbare producten op. Veel voedselbanken geven echter 1 keer per week uit: dat is logistiek en qua inzet van vrijwilligers efficiënt. Aan de andere kant betekent dit ook dat gedurende de week ingezamelde producten altijd ruim houdbaar moeten zijn.

Het starten van een Voedselbrigade kan een goede gelegenheid zijn om een andere manier van werken te overwegen. Mogelijkheden zijn bijvoorbeeld:

- *Op meerdere dagen in de week pakketten uitgeven*
- *Per uitgiftepunt een andere dag in de week uitgeven*
- *Naast of in plaats van vaste pakketten werken met een zelfbedienings- of supermarktmodel, waarbij klanten producten kunnen kiezen.*

Dit soort werkvormen roepen praktische vragen op: heb ik voor de diverse werkzaamheden voldoende vrijwilligers op verschillende dagen in de week? Kan ik terecht bij uitgiftepunten op andere momenten in de week? Hoe communiceer ik hierover met klanten? Hoe voorkom ik dat klanten uitgiftemomenten missen of juist dubbel komen?

Uit de ervaringen van voedselbanken blijkt echter dat deze praktische uitdagingen goed te overwinnen zijn. Met meermaals per week uitgeven kunnen meer mensen geholpen worden met meer voedsel, en soms zelfs met minder vrijwilligers! We raden de voedselbanken aan om zorgvuldig en met diverse mensen binnen en buiten de eigen organisatie te bespreken en onderzoeken wat de mogelijkheden zijn. Experimenteren en uitproberen kan ook nuttig zijn om te kijken hoe andere werkvormen in de praktijk uitpakken. Diverse voedselbanken hebben reeds ervaring met meermaals per week uitgeven. Via het Servicecentrum kunnen voedselbanken met hen in contact komen om te horen over hun ervaringen.

• **Samenwerken met andere voedselbanken**

Een andere organisatorische en operationele verandering die grote voordelen heeft, is een goede onderlinge samenwerking tussen meerdere voedselbanken in een regio voor het ophalen en verdelen van voedsel. Waarom?

- Met meer onvoorspelbare ontvangst van producten via Voedselbrigades, komt het regelmatig voor dat voedselbanken opeens heel veel of juist weinig van bepaalde producten ter beschikking hebben. Soms nemen voedselbanken producten niet mee van supermarkten, omdat ze het zelf niet kwijt kunnen.

Door te poolen met andere voedselbanken in de buurt ontstaat een meer stabiele stroom voedsel om uit te geven en wordt optimaal gebruik gemaakt van de overschotten die in winkels ontstaan.

- Met meerdere voedselbanken samen is een groter gebied te berijden door de Voedselbrigade, en kan dus meer voedsel worden opgehaald. Ook kan vaker uitgereden worden door de ophaaldagen te verdelen onder verschillende voedselbanken.
- Er bestaan verschillen tussen voedselbanken voor wat betreft de beschikbaarheid van opslagruimte, transportmiddelen en vrijwilligers. Slimme samenwerking leidt tot betere benutting van deze beschikbaarheid.

Evenals meermaals per week uitrijden vergt ook het aangaan van samenwerking met voedselbanken in de buurt een goede voorbereiding en goed overleg. Wat verwachten de voedselbanken van elkaar? Welke afspraken worden gemaakt en hoe leggen we die vast? Hoe zorgen we ervoor dat we elkaar beter leren kennen en de lijntjes kort houden?

Bespreek deze zaken niet alleen op bestuurlijk niveau, maar zorg ook dat de vrijwilligers elkaar goed kennen en goed contact onderhouden. Een WhatsApp-groepje kan handig zijn om met elkaar overschotten en tekorten te delen, en praktische afspraken te maken.

2. BENODIGDHEDEN

• Transportmiddelen

- Om een Voedselbrigade te laten slagen is de beschikbaarheid van transportmiddelen noodzakelijk. Een bestelbusje is echter al voldoende. Het is vaak mogelijk om lokaal sponsors en donateurs te vinden voor de financiering van een busje, omdat dit een zeer zichtbare bijdrage aan de bestrijding van armoede en voedselverspilling is. Voedselbanken Nederland kan eventueel ook financiële ondersteuning bieden. Hiervoor kunnen voedselbanken contact opnemen met het Servicecentrum.
- Aangezien veelal versproducten worden opgehaald door Voedselbrigades is het belangrijk deze ook koel (op de op het productetiket vermelde temperatuur) te vervoeren. Koeltransport is echter niet per se nodig, koelboxen werken voor korte ritjes ook prima. De temperatuur bij ontvangst en aankomst voedselbank moeten gemeten en geregistreerd worden. Bij afwijkingen moeten corrigerende maatregelen genomen en geregistreerd worden.
- Vaak zijn de chauffeurs ook het eerste en soms enige aanspreekpunt voor de winkel waar voedsel wordt opgehaald. Dat betekent dat een professionele en positieve houding heel belangrijk is om te bereiken dat ondernemers graag met de voedselbank samenwerken. Als een chauffeur helder kan uitleggen wat de voedselbank doet en waarom dat belangrijk is, vergroot dat de kans van slagen.

• Overige hulpmiddelen

- In eventuele communicatie over of vanuit de Voedselbrigade, bijvoorbeeld met winkels, kun je het logo van de Voedselbrigade gebruiken. Dit logo is aan te vragen via huisstijl@voedselbankennederland.nl
- Voorbeeldcontracten tussen voedselbanken en supermarktfilialen zijn te vinden op de [Voedingsbodem](https://www.voedselbanken.nl/voedingsbodempagina) of via welkom@voedselbankennederland.nl
- Herkenbare kleding voor de Voedselbrigadiers kan helpen om bij winkels binnen te komen. Voedselbanken Nederland zet zich in om deze beschikbaar te stellen voor voedselbanken die met een Voedselbrigade aan de slag willen. Een andere manier om herkenbaarheid te vergroten is via bijv. een logo op het busje.



3. WERKWIJZE VAN DE VOEDSELBRIGADE

Waarop te letten in de winkel?

Maak goede afspraken met de winkelmanager en leg deze vast in een eenvoudig contract. Indien de winkelmanager zelf niet aanwezig is kun je medewerkers op deze afspraken wijzen

Afspraken

- *Hoe laat, hoe vaak, waar en hoe lang mag de voedselbank voedsel komen ophalen? Waar kan de auto staan?*
- *Wie sorteert het voedsel uit en welke kwaliteitscriteria worden daarbij gehanteerd?* Voorkom dat de voedselbank gebruikt wordt als goedkoop afvalalternatief!
- *Welke producten kunnen en mogen worden opgehaald?*
Let op houdbaarheid en kwaliteit, op basis van [Infoblad 76](#) van de NVWA en eventueel de richtlijnen van de winkel zelf (De CBL Hygiënecode 2016 geeft regels vergelijkbaar met Infoblad 76).
- *Kan er gebruik gemaakt worden van vries- en koelcapaciteit van de winkel?* Het etiketteren en invriezen in de winkel heeft de voorkeur. Veel voedselbanken halen inmiddels door de winkel ingevroren vlees op, een groot succes!
- *Laat de Voedselbank diepvriesetiketten zien en bied die gratis aan met de vraag of de winkel die wil plakken op de producten die zij in de vrieskast plaatsen.*
- *Wordt het voedsel verzameld in CBL-fust of dient de voedselbank zelf kratten mee te nemen?* Maak goede afspraken over het bijhouden en retourneren van fust en de mogelijk daaraan verbonden fustkosten.

En verder

- Het is belangrijk dat de vrijwilligers een open houding hebben en vriendelijk communiceren met de winkelmedewerkers, zowel bij het eerste contact met de winkel als bij het reguliere ophalen zelf. Indien een winkelmanager niet wil samenwerken met de voedselbank, blijf dan niet te lang aandringen, maar neem contact op met het landelijk team Voedselverwerving.
- Indien zich een onduidelijkheid of problemen voordoen, verwijst dan naar de landelijke afspraken met het hoofdkantoor van de supermarkt.
- Zorg voor een goede registratie van producten die opgehaald worden (welke winkel, hoeveel, welke producten, hoelang houdbaar) en welke achteraf vernietigd worden.

Waarop te letten in de voedselbank?

- De Voedselbrigade levert voedselbanken veel producten op, vooral vers (vlees, groenten, fruit, brood). Om te voorkomen dat voedselbanken zelf producten moeten weggooien is het belangrijk dat de voedselbank vóór het ophalen van voedsel nagaat hoeveel opslagruimte beschikbaar is, en wanneer en hoe vaak wordt uitgeleverd.
- Om bederf of beschadiging te voorkomen is het gewenst om producten die zijn opgehaald direct en in 1 keer op te slaan in magazijn, koeling of diepvries.
Een voorraadsysteem houdt inzichtelijk welke en hoeveel producten met welke THT waar staan.

- **Voedselveiligheid**

- Zoals altijd is ook voor producten die worden opgehaald door Voedselbrigades voedselveiligheid van het grootste belang. Het [Handboek Voedselveiligheid](#) van de Voedselbanken en het [Infoblad 76](#) van de NVWA bieden hiervoor duidelijke richtlijnen.
- Accepteer alleen producten met een onbeschadigde verpakking en een compleet productetiket.
- Producten dienen uiterlijk op de laatste dag van THT of TGT te worden ingevroren, liefst eerder. Invriezen van producten dient zoveel mogelijk los van elkaar in een hoog tempo te gebeuren op tenminste -18. Elk product dient vóór het invriezen te worden voorzien van een standaard etiket, met daarop:
 - *Ingevroren op THT/TGT datum*
 - *Nog 2 maanden houdbaar bij -18°C*
 - *Na ontdooien direct consumeren*

Diepvriesstickers zijn verkrijgbaar via het inkoopteam: inkoopteamybn@voedselbankennederland.nl. Let er op dat de diepvriesetiketten niet geplakt worden over de productinformatie of THT/TGT datum. De ingevroren producten dienen binnen 2 maanden als diepvriesproducten te worden uitgeleverd aan klanten.

Bijlage 1

Hieronder volgt een beknopt stappenplan dat apart uitgeprint, verspreid of opgehangen kan worden.

Bijlage 2

Voedselbrigade Tilburgse Voedselbank, een voorbeeld



Aan de slag in 5 stappen

1. EEN TEAM SAMENSTELLEN

- Stel een team samen met vrijwilligers die samen de Voedselbrigade vormen.
- Een Voedselbrigade heeft ten minste een chauffeur en een contactpersoon nodig. Dit kan uiteraard dezelfde persoon zijn. Deze contactpersoon is het eerste aanspreekpunt voor de winkels, zowel om de samenwerking op te zetten als eventuele problemen op te lossen. Het is dus belangrijk dat deze contactpersoon goede communicatieve vaardigheden heeft.
- Als deze eerste contactpersoon niet beschikbaar is (bijvoorbeeld i.v.m. vakantie) moeten de winkels tijdig geïnformeerd worden over de vervangende contactpersoon

2. HET BENADEREN VAN WINKELS

- Aan de hand van de landelijke afspraken die met diverse supermarktorganisaties zijn gemaakt, kunnen adressen van deelnemende winkels verzameld worden. Het Servicecentrum in Houten (welkom@voedselbankennederland.nl) kan daarbij helpen. Ook andere winkels in de buurt kunnen in de ophaalronde worden meegenomen.
- Neem zelf contact op met de winkels om een kennismakingsafpraak te maken.

3. DE INTERNE PLANNING & ORGANISATIE

- Overweeg of de voedselbank meermaals per week voedsel kan uitgeven (zie boven).
- Breng in kaart wanneer, hoe vaak per week, bij welke winkels voedsel kan worden opgehaald. Bereid een aantal rijroutes voor. Let op de beschikbaarheid van transport, vrijwilligers en opslagcapaciteit.
- Neem indien gewenst contact op met voedselbanken in de buurt om te kijken of er bij het ophalen, verzamelen en uitdelen van voedsel samengewerkt kan worden.

4. HET MAKEN VAN AFSPRAKEN MET WINKELS

- Als de mogelijkheden duidelijk zijn, kunnen met de winkels afspraken worden gemaakt. In sommige gevallen kan het handig zijn om klein te beginnen: 1 dag in de week bij een beperkt aantal winkels, zodat de voedselbank en de winkels kunnen wennen aan deze manier van werken. .
- Maak met elke winkel (schriftelijk) afspraken over de volgende onderwerpen:
 - de dagen en tijden waarop het voedsel kan worden gehaald;
 - waar het voedsel kan worden opgehaald en waar geparkeerd kan worden;
 - wie wanneer producten uitsorteert en ompakt in kratten, fust of dozen;
 - de koel-/vriescapaciteit;
 - de externe communicatie over de samenwerking.

5. HET OPHALEN VAN VOEDSEL

- Start met het ophalen van voedsel!
- Noteer wat het ophalen oplevert, wat voor producten beschikbaar zijn, wat de kwaliteit is, etc. om te kunnen bepalen of de werkwijze succesvol is.
- Haal alleen voedsel op dat ook (snel) kan worden uitgegeven door de eigen voedselbank of door een voedselbank in de buurt. Voorkom dat je als voedselbank zelf voedsel moet weggooien.
- Blijf goed en op een positieve manier communiceren met de winkelmanagers, om te zorgen dat de samenwerking voor beide kanten goed werkt.

Bijlage 2

Voedselbrigade Tilburgse Voedselbank, een voorbeeld

In Tilburg is sinds 2021 een 'voedselbrigade' actief. Een nieuwe aanpak van voedselverwerving.

Leden van de voedselbrigade leggen persoonlijk contact met de winkeleigenaars / bedrijfsleiders (hierna leveranciers) met als doel; een gegarandeerde wekelijkse stroom van voedsel met zo min mogelijk extra werk voor de winkels. De voordelen lijken groot. De leverancier heeft minder kosten voor het ophalen van 'derving' en er is vanuit de voedselbank een persoonlijk aanspreekpunt waardoor er bij problemen of speciale acties makkelijk met elkaar geschakeld kan worden. Ook voor de voedselbank zijn er veel voordelen te halen. Gezien de dreigende tekorten aan producten, kan er op deze wijze via de voedselbrigade snel worden gehandeld om die tekorten op redelijk korte termijn deels weg te werken. Een persoonlijke band opbouwen met de leveranciers is van groot belang om wederzijds vertrouwen te krijgen in de nieuwe werkwijze voor beide partijen. Deze manier werken verdient zich snel terug in een betere stroom producten voor de voedselbank.

De werkwijze van de Voedselbrigade Tilburg, een persoonlijk verslag

Een klein jaar ben ik bezig om de supermarkten in Tilburg binnen te halen voor de wekelijkse vaste voedselstroom voor onze cliënten. Ik ben op mijn gemak op pad gegaan, want ook het interne logistieke proces had tijd nodig om aan te sluiten bij de nieuwe processen van ophalen en registeren. Voorafgaand aan een bezoek aan de winkel ga ik er eerst een keer mijn boodschappen doen, om me te oriënteren op de grootte van winkel en het assortiment. De volgende stap is contact leggen met de eigenaar/bedrijfsleider (verder genoemd als de winkelier).

Ik ga altijd op pad met het idee dat alles welkom is vanuit de winkels, dat past binnen de normen en beschreven producten vanuit de Voedselbank. Alle beetjes helpen! Bovendien is het een uitdaging om een win-win situatie te maken voor winkelier en voedselbank. Dat is ook wat ik de winkelier voorleg: wat kan het jou én ons opleveren? De winkelier heeft minder kosten in het ophalen van de derving en wij hebben meer producten om uit te delen aan onze cliënten.

Wat ik altijd benadruk in mijn verhaal is, dat onze mensen allemaal gecertificeerd zijn en zich moeten houden aan de regels, net zoals de winkel, van de Voedsel- en Warenautoriteit. We temperen de producten bij het ophalen in de winkel en bij binnenkomst bij de Voedselbank én we hebben, indien nodig, gekoeld vervoer, waar we zorg voor dragen. Deze voedselveiligheid zorgt voor vertrouwen bij de winkelier.

In het hele verhaal neem ik ook altijd de statiegeld actie mee. Als ze nog niet deelnemen, dan leg ik uit dat als we een zuil mogen plaatsen voor de statiegeldbonnen, we de totale opbrengst vanuit de statiegeldzuil besteden bij deze winkelier. Het bedrag sparen we op, tot het moment dat er bij de Voedselbank een tekort dreigt te ontstaan aan een bepaald product. Bij de winkelier wordt hiervoor een aparte bestelling geplaatst, om te voorkomen dat we zijn vakken leeg komen halen of het aantal dat we nodig hebben niet voorradig is.

Het vervolg

Zodra er gestart is met een winkelier wordt een ophaaldag afgesproken. Er worden diepvriesstickers geleverd en waar nodig kratten en een trolley. Voedselbank Logistiek maakt vervolgens een formulier waarop de emballage, temperatuur van de producten en de route staat. Hierdoor kan de chauffeur bij het ophalen zorgen, dat er een duidelijke registratie is voor de winkel en de Voedselbank. Zowel de winkel als de chauffeur tekenen het formulier bij het ophalen. Na een proefperiode van een maand wordt er door de coördinator een afspraak met de winkelier gemaakt om te kijken hoe het loopt. Waar nodig wordt er een

contract opgemaakt en zorgt de Voedselbank voor een sticker op de voordeur, die aangeeft dat de winkelier samenwerkt met de lokale Voedselbank.

Het eerste waar de winkelier mee kan starten is het invriezen van producten volgens de richtlijnen van de voedselbank. Vaak gaat het dan om vlees en vis. De winkelier heeft daardoor jaarlijks aanzienlijk minder kosten in de afvoer van derving, omdat hij voor deze producten per kilo moet betalen voor het afvoeren. Vaak wordt er dan gevraagd of stickers plakken vóór het invriezen van de producten noodzakelijk is. Jazeker, zonder sticker kunnen wij er niets mee en moeten we het alsnog afvoeren en de kosten hiervoor willen en kunnen wij niet betalen. Omdat de winkelier extra uren qua personeel en dus kosten ziet aankomen, kan een proefperiode van een half jaar worden afgesproken om te bekijken of zijn kosten van het ophalen van de derving weggestreepd kunnen worden tegen de personele kosten. Tot nu toe blijkt dat altijd het geval te zijn.

Tussentijds kan een winkelier de voedselbrigade altijd bellen als er een partij is, die per direct opgehaald kan worden.

Tips

Een aantal tips voor andere voedselverwerwers:

- Loop bij de winkel binnen om een afspraak te maken of je kaartje achter te laten. De winkeliers weten dan dat je komt en hebben vaak al nagedacht over hun bijdrage aan de samenleving. Als je alleen telefonisch contact opneemt, is een nee vanuit de winkelier veel makkelijk te geven dan dat je elkaar in de ogen kijkt.
- Luister goed tussen de regels door. De winkelier vertelt je vaak welke soorten derving ze hebben en hoe ze hiermee omgaan. Zodra het gaat over de mogelijkheden, kun je meedenken en vanuit ervaring de winkelier op ideeën brengen, om zo veel mogelijk te kunnen leveren aan de Voedselbank.
- MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen), een onderwerp dat elke winkelier op zijn/haar agenda heeft staan. Vraag hoe ze hiermee omgaan en hoe belangrijk dit voor hen is.
- Geef de winkelier de mogelijkheid om te kiezen voor het moment van ophalen. Hierdoor komt zijn schema van inkomende goederen niet in het gedrang en kost het minder moeite om even de tijd te hebben voor de chauffeur van de Voedselbank.
- Organiseer een rondleiding binnen de Voedselbank voor je winkeliers. Laat ze zien waar het terecht komt en hoe er intern door de Voedselbank omgegaan wordt met hun producten.
- Loop tussentijds nog eens binnen en vraag hoe het gaat. Betrokkenheid vanuit de Voedselbank naar de winkelier is belangrijk.