



Europees burgerpanel
**Voedsel-
verspilling**
Informatiepakket

#FoodWasteEU

Over dit pakket

Welkom bij het burgerpanel van de Europese Commissie over voedselverspilling! Allereerst willen we u bedanken voor uw deelname aan dit proces. U staat, samen met 149 andere burgers uit de hele Europese Unie, op het punt een echt avontuur aan te gaan, een proces van overleg tussen burgers over voedselverspilling.

Om u te helpen dit proces beter te begrijpen, hebben we dit informatiepakket in vijf secties opgedeeld:

- 1. INLEIDING
TOT DE NIEUWE GENERATIE EUROPESE BURGERPANELS** 4
Burgerpanels zijn een democratische innovatie die burgers centraal stelt in de openbare beleidsvorming. In deze sectie geven we u een kort overzicht van hoe dergelijke processen werken.
- 2. DE OPDRACHT: WAAR GA IK AAN WERKEN?** 6
De Europese Commissie heeft u bijeengeroepen om een specifieke taak te volbrengen: dit is de opdracht die u wordt gevraagd te voltooien.
- 3. HET ONDERWERP:
WAT MOET IK WETEN OVER VOEDSELVERSPILLING?** 8
U hoeft geen deskundige te zijn of te worden om een zinvolle bijdrage te leveren aan het burgerpanel, maar het is belangrijk dat u wat basisinformatie over het onderwerp kent. In dit gedeelte leert u over de belangrijkste uitdagingen en mogelijke manieren om voedselverspilling te bestrijden.
- 4. PRAKTISCHE INFORMATIE** 14
We streven ernaar om uw reis en deelname zo soepel mogelijk te laten verlopen. Dit gedeelte behandelt vervoer, accommodatie, dagvergoedingen en andere praktische zaken waar u rekening mee moet houden.
- 5. WIE ORGANISEERT DIT PANEL?** 16
Het is belangrijk dat u weet welke instellingen en organisaties verantwoordelijk zijn voor dit panel.



1. Inleiding tot de **nieuwe** **generatie** Europese burgerpanels

Wat zijn Europese burgerpanels?

In de burgerpanels van de Europese Commissie komen willekeurig geselecteerde burgers uit alle 27 EU-lidstaten samen om belangrijke toekomstige voorstellen op Europees niveau te bespreken. Op basis van deze transnationale interacties doen de burgers aanbevelingen waarmee de Europese Commissie rekening zal houden bij het bepalen van haar politieke doelstellingen en concrete beleidsmaatregelen.

In 2021-22 heeft de Europese Unie vier panels bijeengeroepen tijdens de conferentie over de toekomst van Europa. Daar kwamen 800 willekeurig geselecteerde burgers bijeen in vier Europese burgerpanels, die elk gedurende drie sessies bijeenkwamen. De deelnemers deelden – in hun eigen taal – hun perspectieven en ideeën over de onderwerpen economie, sociale rechtvaardigheid, banen, onderwijs, cultuur, jeugd, sport, digitale transformatie, EU-democratie,

waarden, veiligheid, rechtsstaat, klimaatverandering, gezondheid, migratie en de rol van de EU in de wereld. Aan het einde van de panels formuleerden de burgers 178 aanbevelingen, die later resulteerden in 49 voorstellen en meer dan 300 bijbehorende maatregelen.

Een nieuwe generatie burgerpanels

De Europese panels van de conferentie waren een baanbrekende democratische oefening op Europees niveau, waarbij de burgers centraal stonden bij het vormgeven van de toekomst van de Europese Unie. De burgers die aan de conferentie hebben deelgenomen, riepen op tot soortgelijke, frequentere mogelijkheden om in de toekomst deel te nemen aan de Europese beleidsvorming. In reactie daarop kondigde de voorzitter van de Europese Commissie, Ursula von der Leyen, een nieuwe generatie burgerpanels aan om willekeurig geselecteerde burgers te raadplegen over bepaalde belangrijke voor-





Burgerpanel 1 over voedselverspilling

Zoals u al weet, bent u een panellid in panel 1 over voedselverspilling. Andere burgers zullen worden geselecteerd voor de panels 2 en 3, die andere onderwerpen zullen behandelen. In dit panel komt u voor drie sessies bijeen. Twee van de sessies vinden persoonlijk plaats (in Brussel) en één sessie wordt virtueel (online) gehouden:

- **Sessie 1:**
16-18 december 2022 (Brussel)
- **Sessie 2:** *20-22 januari 2023 (online)*
- **Sessie 3:** *10-12 februari (Brussel)*

stellen op Europees niveau. De burgerpanels die centraal stonden op de conferentie (over de toekomst van Europa) zijn nu een vast onderdeel van ons democratisch leven, zoals ze in haar Staat van de Unie-toespraak in september 2022 verklaarde.

De nieuwe generatie burgerpanels wil voortbouwen op de eerdere ervaringen. Er werden drie nieuwe panels aangekondigd, die elk gedurende drie sessies bijeen zullen komen. Ditmaal zullen de burgerpanels zich bezighouden met meer concrete beleidsthema's, met de nadruk op voedselverspilling, virtuele werelden en leerbaarheid. Dankzij de hulp van tolken kunnen de deelnemers in hun eigen taal met elkaar communiceren.

Hoe werken de burgerpanels?

Elk panel bestaat uit 150 willekeurig geselecteerde burgers uit alle EU-lidstaten, waarvan een derde jonger is dan 26 jaar, om de toekomstige generaties van Europa te vertegenwoordigen.

Het burgerpanel combineert samenwerking in kleine groepen (van ongeveer 12 personen) met plenaire werkzaamheden (alle 150 deelnemers samen). Voor de uitvoering van deze werkzaamheden zullen panelleden worden ondersteund door een lokaal team. Dit team bestaat uit experts die de samenwerking dynamischer maken, om zo het beste uit elk individu en uit de groep als geheel te halen. Zij zullen de burgers ook voorzien van een reeks tools voor samenwerking en collectieve besluitvorming.

Als panellid is het belangrijk dat u begrijpt dat dit proces niet bedoeld is om van u een expert op dit gebied te maken. U verwerft basiskennis over het onderwerp en kunt, op basis van uw eigen waarden en levenservaringen, aanbevelingen doen.

De eerste sessie zal het onderwerp en de context voor de discussie introduceren. U leert elkaar kennen en stelt de regels op voor constructieve discussies. Vervolgens verdiept u zich om het probleem te begrijpen en de kwestie van voedselverspilling. Met de hulp van externe sprekers zult u de benaderingen en acties, die kunnen helpen om voedselverspilling te verminderen, beter begrijpen en wat de mogelijke obstakels, uitdagingen en dilemma's zijn, evenals de bijbehorende voordelen en mogelijkheden. Om de eerste sessie af te sluiten, definieert en kiest u verschillende benaderingen die de focus van de tweede sessie zullen worden.

De tweede sessie bouwt voort op de onderwerpen en dilemma's die u tijdens de eerste sessie hebt geïdentificeerd, met meer gedetailleerde input over concrete onderwerpen en acties. Het zal van cruciaal belang zijn om extra aandacht te besteden aan bepaalde afwegingen en best practices en aan de manier waarop elk daarvan het dagelijks leven van mensen kan beïnvloeden. We zullen deskundigen uitnodigen, wier inbreng belangrijk zal zijn om feitelijke informatie en een hoge kwaliteit van het debat te garanderen. Het doel is om creativiteit te omarmen bij het beginnen formuleren van enkele allereerste ideeën voor aanbevelingen aan de Europese Commissie.

In de derde en laatste sessie zet u deze eerste ideeën om in concrete aanbevelingen, door overleg en verwijzingen naar feitelijke informatie. De ontwerpteksten worden vervolgens afgerond en u stemt over de uiteindelijke belangrijke aanbevelingen. Deze aanbevelingen zijn uw reactie op de opdracht (zie volgende pagina), wanneer u ze doet, heeft u uw taak als panelleden volbracht.

2. De opdracht: waar ga ik aan werken?

Het verminderen van voedselverspilling kan op zijn beurt de middelen, die we gebruiken om het voedsel dat we eten te produceren, aanzienlijk verminderen. Met voedselverspilling bestrijden heeft men drie vliegen in één klap: het bespaart voedsel voor menselijke consumptie, helpt boeren, bedrijven en consumenten om geld te besparen, en vermindert de milieu-impact van voedselproductie en -consumptie.

Uit de eerste rapportage over voedselverspilling in de hele EU blijkt dat in 2020 bijna 57 miljoen ton voedselverspilling werd geproduceerd (127 kg per persoon), met een geschatte marktwaarde van 130 miljard euro. Huishoudens vormen een belangrijke hotspot, goed voor 55% van alle voedselverspilling. Uit ruwe schattingen blijkt dat in de EU ongeveer 10% van de levensmiddelen die aan de consument ter beschikking worden gesteld, mogelijk wordt verspild. Bovendien is voedselverspilling verantwoordelijk voor ongeveer 5% van de broeikasgasemissies van de EU die verband houden met de totale voedselconsumptieoetafdruk van de EU.

De EU en haar lidstaten hebben zich verbonden tot de doelstellingen van de Verenigde Naties inzake duurzame ontwikkeling, waarin wordt opgeroepen tot een halvering van de mondiale voedselverspilling per hoofd van de bevolking op het niveau van de detailhandel en de consument tegen 2030 en tot een vermindering van voedselverliezen in de voedselvoorzieningsketen.

De vooruitgang die tot nu toe is geboekt, is echter niet qua omvang en tempo zover om dit doel te bereiken. De invoering van juridisch bindende doelstellingen voor de vermindering van voedselverspilling in de hele EU door middel van een nieuw wetgevingsvoorstel heeft tot doel de vooruitgang van de EU op dit gebied te versnellen en ervoor te zorgen dat alle lidstaten verplicht zijn ambitieuze maatregelen te nemen om de voedselverspilling op hun respectieve grondgebied te beperken.

De Europese Commissie heeft besloten een burgerpanel bijeen te roepen met als duidelijk doel haar deelnemers uit te nodigen de volgende vraag te beantwoorden:

Welke maatregelen moeten de lidstaten van de EU, de actoren in de voedselvoorzieningsketen, de burgers en andere particuliere en publieke belanghebbenden nemen om de inspanningen ter vermindering van de voedselverspilling op te voeren?

Verwacht wordt dat de burgers tijdens de panels voldoende informatie zullen kunnen krijgen om de kwestie te begrijpen en om de acties te identificeren en te prioriteren, die nodig zijn om vooruitgang te boeken op de vereiste schaal en in het vereiste tempo. Belangrijk is dat het panel zich zal buigen over de acties die bepalend zijn voor gedragsverandering door alle betrokkenen en de inspanningen die zij als burgers moeten leveren en welke hulp zij nodig hebben.

Het eindresultaat van het panel zal een lijst van aanbevelingen zijn ter ondersteuning van de werkzaamheden van de Commissie op het gebied van voedselverspilling, met inbegrip van het wetgevingsvoorstel, en zal dienen als leidraad om de lidstaten te helpen de EU-doelstellingen inzake de vermindering van voedselverspilling te halen.





3. Het onderwerp: Wat moet ik weten over voedselverspilling?

Nu u wat meer weet over het proces, laten we ons op het probleem zelf richten. We hebben dit korte gedeelte samengesteld om u te helpen het probleem van voedselverspilling te begrijpen. Natuurlijk kunnen we niet elk aspect in een paar pagina's behandelen. We hebben kennis geselecteerd die volgens ons nuttig voor u zal zijn als lid van het burgerpanel, en u zult tijdens het evenement meer gedetailleerde informatie ontvangen.

We hopen dat deze sectie u inzichten geeft die u zullen helpen om de presentaties te begrijpen en om bij te dragen aan de discussies en activiteiten van het panel.

Voici ce que couvre cette section :

1. HET VOLGENDE WORDT IN DEZE SECTIE BEHANDELD:

- 1.1. 1. Wat is de uitdaging?
- 1.2. Wanneer en waar vindt voedselverspilling plaats?
- 1.3. Wat voedselverspilling niet is
- 1.4. Wat is de omvang van het probleem?
- 1.5. Welke voordelen kunnen we verwachten van het verminderen van voedselverspilling?

2. WAT KUNNEN WIJ DOEN?

- 2.1. Waarom is het moeilijk om voedselverspilling te verminderen?
- 2.2. Welke tools en benaderingen liggen op tafel?
- 2.3. Wat is uw rol in dit proces?



1. WAT IS DE UITDAGING?

1.1. Wat is voedselverspilling?

In de Europese Unie wordt voedselafval gedefinieerd als voedsel dat uit de voedselvoorzieningsketen wordt verwijderd - of het nu wordt gerecycleerd en omgezet in compost of biogas, verbrand in een verbrandingsoven of op een stortplaats terecht komt.

Deze definitie van voedselverspilling omvat zowel eetbare als oneetbare delen. Het gaat daarbij onder meer om:

- Hele voedingsmiddelen of delen van voedsel die mensen zouden kunnen eten, maar worden weggegooid. Dit kan bijvoorbeeld gemorst melk in een zuivelfabriek zijn; groenten die uw supermarkt niet verkoopt; brood dat u thuis hebt gebakken en niet hebt gegeten; of restjes die na een restaurantmaaltijd worden weggegooid. (Dit is een fractie van voedselverspilling die we bijna volledig zouden kunnen verminderen of, idealiter, vermijden.)
- Elementen die verband houden met voedsel, zoals visgraten, eierschalen of fruitpitten, die niet bedoeld zijn om te worden gegeten. Het begrip "oneetbare delen" varieert van plaats tot plaats of van groep tot groep. Sommige mensen schillen bijvoorbeeld appels, terwijl anderen de hele vrucht opeten, inclusief het klokhuis en de pitten. In sommige landen beschouwen mensen kippenpoten als voedsel en op andere plaatsen gooien ze ze meestal weg. (Deze niet-eetbare fractie kan worden vermin-

derd, bijvoorbeeld door overmatig schillen van groenten te voorkomen, maar kan niet worden vermeden. We kunnen echter de manier waarop we ermee omgaan en recycleren verbeteren.)

1.2. Waar en wanneer vindt voedselverspilling plaats?

Voedselverspilling vindt plaats in de hele voedselvoorzieningsketen. Laten we het voorbeeld nemen van tomaten:

• Productie, opslag:

Op het bedrijf, na de oogst, kunnen de tomaten gekneusd zijn; geplukt maar niet verkocht; beschadigd door machines, enz.

• Verwerking, verpakking:

Na de oogst kunnen de tomaten onder slechte omstandigheden worden opgeslagen; verontreinigd; beschadigd door slechte verpakking, enz.

• Distributie, detailhandel:

De tomaten kunnen worden verspild omdat ze niet worden verkocht; afgewezen omdat ze niet voldoen aan bepaalde normen van vorm, grootte of kleur; beschadigd omdat ze worden vervoerd of opgeslagen in ongepaste omstandigheden, enz.

• Consumptie:

De tomaten kunnen thuis of in een restaurantkeuken naar de vuilnisbak gaan omdat we ze niet goed hebben opgeslagen; of we hebben er te veel gekocht; of we hebben grote hoeveelheden gekookt en niet gegeten, enz.

1.3. Wat voedselverspilling niet is

De EU-definitie van voedselverspilling omvat niet :

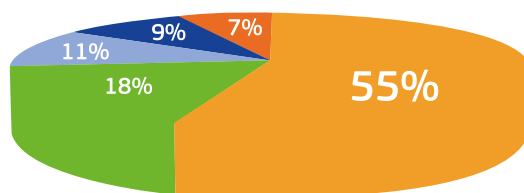
- voedselverliezen vóór de oogst (bijvoorbeeld wanneer een gewas wordt beschadigd door slecht weer of ongedierte, of eenvoudigweg niet wordt geoogst);
- bijproducten van de productie van goederen die niet bestemd zijn om te worden gegeten, zoals amandelresten die worden gebruikt voor de productie van olie voor cosmetisch gebruik;
- levensmiddelen die niet voor menselijke consumptie worden verkocht, maar als dierenvoer worden gebruikt, zoals gebroken koekjes;
- verpakking van levensmiddelen.

1.4. Wat is de omvang van het probleem?

Volgens sommige schattingen gaat een derde van alle voedsel dat in de wereld voor menselijke consumptie wordt geproduceerd verloren of het wordt verspild. Eurostat (het bureau voor de statistiek van de Europese Unie) zegt dat er in 2020 gemiddeld ongeveer 127 kg voedselverspilling per inwoner in de Europese Unie werd gegenereerd, in de hele voedselvoorzieningsketen. Dat komt neer op ongeveer 1 kg voedselverspilling per persoon in de EU om de drie dagen.

Dit voedselafval is afkomstig uit verschillende sectoren, zoals weergegeven in het cirkeldiagram en in de onderstaande tabel (EU-gemiddelde in 2020):

- Huishoudens
- Vervaardiging van voedingsmiddelen en dranken
- Primaire productie
- Restaurants en horeca
- Detailhandel en overige voedseldistributie



Sector voedselverspilling

PERCENTAGE VAN DE TOTALE VOEDSELVERSPIJLING	KOMT VAN...	PER INWONER
55%	Huishoudens	70 kg
18%	Vervaardiging van voedingsmiddelen en dranken	23 kg
11%	Primaire productie	14 kg
9%	Restaurants en horeca	12 kg
7%	Detailhandel en overige voedseldistributie	9 kg

Eurostat heeft deze gegevens voor het eerst in oktober 2022 samengesteld en gepubliceerd. In verschillende landen waren de gegevens over voedselverspilling voor 2020 niet beschikbaar of werden deze slechts geraamd. (Dit was ook een jaar waarin de COVID-pandemie de voedselvoorzieningsketens verstoorde.)

Krachtens de EU-wetgeving zijn alle lidstaten verplicht om de voedselverspilling in elke fase van de voedselvoorzieningsketen te meten met behulp van een gedeelde methode. We verwachten dat de kwaliteit van de gegevens in de loop van de tijd zal blijven verbeteren en ons in staat zal stellen de vooruitgang te meten bij het verminderen van voedselverspilling. Op dit moment moeten we voorzichtig zijn met deze cijfers: ze geven ons een goed idee van de omvang van de kwestie, maar laten ons nog geen gedetailleerde vergelijkingen maken tussen landen of sectoren.

1.5. Welke voordelen kunnen we verwachten van het verminderen van voedselverspilling?

Voedselverspilling heeft een grote impact op onze samenleving, onze economie en ons milieu; sommige kosten zijn indirect en/of niet zichtbaar. Hier zijn enkele van de voordelen die we kunnen verwachten van het verminderen van voedselverspilling:

• Voedselzekerheid:

in theorie zouden we meer mensen kunnen voeden met dezelfde hoeveelheid geproduceerd voedsel. We kunnen ook voorkomen dat overtollig voedsel wordt verspild en beschikbaar maken voor mensen in nood.

• Besparingen:

- Consumenten kunnen minder of geen geld uitgeven aan voedsel dat in de prullenbak belandt.
- Bedrijven die voedsel maken, kunnen geld besparen door de juiste hoeveelheid ingrediënten te kopen (maar als het aanbod beter aansluit bij de vraag, kunnen sommige bedrijven misschien ook minder producten verkopen).



- Detailhandelaren kunnen geld besparen door de hoeveelheid voedsel die ze niet verkopen en weggooien te verminderen (maar als consumenten verstandiger winkelen, kunnen sommige detailhandelaren misschien ook minder etenswaren verkopen).
- Overheidsinstanties zouden geld kunnen besparen op afvalbeheersdiensten als deze minder afval verwerken.

• Milieu en klimaat:

voedselsystemen zouden efficiënter kunnen worden naarmate we minder middelen gebruiken om voedsel te maken en te distribueren (waaronder water, land, meststoffen, pesticiden en brandstof). Vermindering van voedselverspilling zou ook de uitstoot van broeikasgassen verminderen als gevolg van de productie en distributie van voedsel en van het weggooien van voedsel op stortplaatsen.

2. WAT KUNNEN WIJ DOEN?

2.1. Waarom is het moeilijk om voedselverspilling te verminderen?

Landen over de hele wereld hebben toegezegd om de wereldwijde voedselverspilling per hoofd van de

bevolking tegen 2030 te halveren op het niveau van de detailhandel en de consument, en om de voedselverliezen in de hele voedselketen te verminderen. Dit werd overeengekomen tijdens de Algemene Vergadering van de Verenigde Naties in 2015 als onderdeel van de Agenda voor Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's); u hoort mogelijk verwijzingen naar deze doelstelling voor het verminderen van voedselverspilling als "SDG 12.3". Tot nu toe is er onvoldoende vooruitgang geboekt en we liggen niet op schema om dat doel in acht jaar te bereiken.

Binnen de Europese Unie hebben alle landen maatregelen genomen om voedselverspilling tegen te gaan, maar hun ambitieniveau en resultaten lopen sterk uiteen. In de praktijk hebben weinig lidstaten een empirisch onderbouwde aanpak gevolgd bij het vaststellen van doelstellingen, het uitvoeren van praktische acties en het monitoren van de voortgang.

De EU heeft ook maatregelen genomen om voedselverspilling te helpen verminderen. Tegen eind 2023 zal de Europese Commissie juridisch bindende doelstellingen voor de vermindering van voedselverspilling voorstellen om de actie in de hele Unie te intensiveren. Sommige lidstaten geven echter de voorkeur aan vrijwillige maatregelen in plaats van bindende doelstellingen.



Hier zijn enkele van de geïdentificeerde uitdagingen:

- Meer samenwerking tussen publieke en private organisaties om een brede verandering in ons voedselsysteem teweeg te brengen.
- Consumenten helpen hun gewoonten te veranderen, bijvoorbeeld bij het bewaren van voedsel of uit eten gaan.
- Bedrijven aanmoedigen om prioriteit te geven aan het verminderen van voedselverspilling en hun praktijken te veranderen.
- Een zorgvuldige voedselveiligheid waarborgen en tegelijkertijd de verspilling van bederfelijke voedingsmiddelen verminderen.
- Voedselverspilling bestrijden en het gebruik van plastic verpakkingen voor eenmalig gebruik verminderen. (Soms kan het gebruik van meer voedselverpakkingen helpen om voedselverspilling te verminderen, omdat het ons in staat stelt om kleinere porties te verpakken en voedsel te beschermen tegen verontreiniging en schade.)

2.2. Welke tools en benaderingen liggen op tafel?

Hieronder staan slechts enkele voorbeelden van vele mogelijke acties die zouden kunnen helpen voedselverspilling te verminderen. Verschillende groepen mensen moeten worden betrokken om ons allemaal te helpen voedsel beter te waarderen en er zorgvuldiger mee om te gaan: dit betreft consumenten, overheden, bedrijven, ngo's en academici. Tijdens het evenement hoor je over verschillende opties en bespreek je hoe je deze prioriteit.

- Regeringen zouden wetten kunnen invoeren, bijvoorbeeld om de vernietiging van eetbaar voedsel te verbieden.
- Overheidsinstanties kunnen bedrijven en consumenten stimulansen bieden, zoals belastingkredieten, om voedselverspilling tegen te gaan.
- Publieke of particuliere organisaties, evenals ngo's, zouden campagnes kunnen voeren om consumenten bewuster te maken van voedselverspilling en hoe ze dit kunnen verminderen, en om verandering te brengen in wat in onze samenleving als gepast

gedrag wordt beschouwd met betrekking tot voedselverspilling.

- Levensmiddelenfabrikanten zouden de productetiketten kunnen (moeten) verbeteren, zodat zij:
 - meer en betere informatie verstrekken over de manier waarop het product moet worden opgeslagen en gehanteerd;
 - de markering van de datum verduidelijken, wat veel consumenten niet begrijpen.
- Bedrijven zouden preventie van voedselverspilling een vast onderdeel van hun bedrijfsvoering kunnen maken en meer van het voedsel dat ze niet verkopen doneren, bijvoorbeeld aan voedselbanken.
- Restaurants kunnen de portiegrootte verkleinen en klanten aanmoedigen om hun restjes mee naar huis te nemen.
- Thuis zouden consumenten de manier kunnen verbeteren waarop ze maaltijden plannen, winkelen, opslaan en voedsel gebruiken. (Meer suggesties vindt u in de folder "Hoe kun je voedselverspilling in je dagelijkse leven verminderen" in dit pakket.)

2.3. Wat is uw rol in dit proces?

Als lid van het burgerpanel krijgt u meer informatie uit de presentaties van de sprekers. U kunt de voor- en nadelen van verschillende mogelijke oplossingen bespreken, hun haalbaarheid en hun belang, volgens uw individuele en collectieve waarden.

Het resultaat van uw werk zal een lijst van aanbevelingen zijn die begin voorjaar 2023 aan de Europese Commissie zal worden doorgegeven. Deze lijst zal de werkzaamheden van de Commissie op het gebied van voedselverspilling ondersteunen, met inbegrip van haar toekomstige wetgevingsvoorstel, dat volgend jaar zal worden ingediend als onderdeel van een herziening van de EU-kaderrichtlijn betreffende afval van 2018. Dit zal vervolgens worden besproken met het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie, die de regeringen van alle lidstaten vertegenwoordigt, totdat er een consensus is bereikt. Aan het einde van dit grotere proces zal een nieuwe wetgeving worden aangenomen (mogelijk in 2025, afhankelijk van de politieke onderhandelingen). Elk EU-land zal deze nieuwe regels dan in zijn nationale wetgeving moeten opnemen.

«**Tenminste houdbaar tot**» MM-YY betekent dat het voedsel na die datum veilig is om te eten, maar dat de kwaliteit ervan mogelijk niet optimaal is.



«**Te gebruiken tot DD-MM**» betekent dat het voedsel na die datum niet meer veilig is om te eten.



4. Praktische informatie

We kijken ernaar uit om u te verwelkomen in het burgerpanel van de Europese Commissie over voedselverspilling vanaf vrijdag 16 december in Brussel, België. Wij sturen u graag de praktische informatie om u voor te bereiden op uw reis en uw aanwezigheid bij de vergadering.

1. DAGVERGOEDING

Per diems (een vergoeding om de kosten van levensonderhoud te dekken) van € 90,00 per conferentie en reisdag worden verstrekt. De dagvergoedingen worden betaald na deelname aan de vergadering op basis van een presentielijst.

2. LOGISTIEK

• Reisarrangementen

U heeft of ontvangt uw reisschema en eTicket. Mocht u nog vragen hebben over uw reisarrangementen, laat het ons dan weten door contact met ons op te nemen via info@futureeu.events

• Transfers

Transfers bij aankomst: Bij uw aankomst op de luchthaven/treinstation zullen hostesses met een welkomstbord (poster) u verwelkomen en begeleiden naar de transferbus. Als u moeilijkheden ondervindt om de hostesses te vinden, kunt u bellen: 0032 - 478 79 68 53 of 0032 - 478 79 68 63 tussen 7.00 en 21.00 uur.

Met het vliegtuig: *Ga op de luchthaven na het ophalen van uw bagage naar de balie in de aankomsthal waar onze hostesses u verwachten.*

Met de trein: *Aan het Brussel-Zuid begeeft u zich naar de cafetaria Prêt à Manger waar onze hostesses met het welkomstbord Conference en roll-up banner u zullen opwachten.*

Enemaal in Brussel: *van de hotels naar de gebouwen van de Europese Commissie worden groepstransfers georganiseerd met een pendelbus van de hotels naar het conferentiegebouw. U dient zich vóór de geplande vertrektijd te melden in de grote zaal van het hotel. Ons team wijst u de weg naar de pendelbus. Als u er de voorkeur aan geeft om de gebouwen van de Europese Commissie zelf te bereiken, neem dan voor vertrek contact op met ons ondersteuningsteam.*

Enemaal in Brussel: *Van het sociale evenement tot de hotels. Na afloop van de vergadering kunnen sociale evenementen worden gepland en zullen er groepstransfers met een pendelbus van de gebouwen van de Europese Commissie naar de locatie worden georganiseerd. Na het diner worden groepstransfers met een pendelbus van het restaurant naar de hotels georganiseerd.*

Transfers bij vertrek: *Wij regelen de transfers terug naar de luchthaven/het treinstation voor alle deelnemers van het hotel waar u verblijft. Een mededelingenbord geeft de vertrektijd aan in de lobby van het hotel.*

• Accommodatie

Ons team verwelkomt u bij aankomst in het hotel, geeft u een afgedrukte agenda en alle relevante informatie. Een eenpersoonskamer, met ontbijt en gratis wifi is voor u gereserveerd. Raadpleeg uw boekingsmail. Houd er rekening mee dat alle extra's (bijv. minibar, roomservice, telefoon, hotelbar, wasservice, vroeg inchecken of laat uitchecken, enz.) voor uw eigen rekening zijn en niet worden gedekt door de organisatoren. Gelieve alle extra kosten rechtstreeks in het hotel te betalen.

BELANGRIJK: De officiële inchecktijd is 15.00 uur en de uitchecktijd is 12.00 uur op de dag van vertrek. Ons personeel zal aanwezig zijn in het hotel om waar nodig bij te staan. Als u eerder aankomt, zal het hotel zijn best doen volgens de situatie van de kamerbezetting. Desalniettemin kan er enige wachttijd optreden, en u bent van harte welkom om uw bagage achter te laten en te wachten bij de lobby van het hotel.



3. DIVERSE

- **Kledingvoorschrift**

Neem nette vrijetijdskleding mee voor de vergaderingen, een warme vest en een sjaal voor binnen en een waterdichte winterjas, evenals warme comfortabele schoenen en paraplu's voor buiten. De temperaturen in december zullen waarschijnlijk rond de 6°C liggen en een gemiddelde lage temperatuur van 0°C.

- **Water drinken**

Het leidingwater kan veilig worden gedronken in België. Flessenwater of gefilterd water is direct te koop en zal worden aangeboden tijdens alle vergaderingen, maaltijden en sociale evenementen.

- **Tijdzone**

De huidige tijd is CET — Midden-Europese tijd (UTC/GMT +1 uur).

- **Toeristische informatie**

Brussel is rijk aan geschiedenis, architectuur, gastronomie, cultuur en nog veel meer! Als u in het weekend in Brussel verblijft, aarzel dan niet om de website van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest te bezoeken om alle culturele activiteiten te ontdekken die tijdens uw verblijf beschikbaar zijn.

- **Contact**

Ons team bestaat uit meerdere personen en hostesses die voor en tijdens de vergadering beschikbaar zijn. Mocht u problemen ondervinden bij aankomst, of is uw vertrektijd gewijzigd, neem dan gerust contact met ons op via e-mail: info@futureu.events

- **Interpretatie**

De vergadering kan worden gehouden in 24 talen dankzij een team van tolken. Pas uw tempo aan en spreek niet te snel tijdens uw sessie.

4. TOEGANG TOT HET GEBOUW

De vergadering zal plaatsvinden in de gebouwen van de Europese Commissie in Brussel. Raadpleeg de agenda voor meer informatie over de exacte gebouwen en zalen. Het gebouw van de Europese Commissie is toegankelijk met een V-pas. Voorafgaand aan het evenement ontvangt u een V-pass e-mail. Vergeet niet om u via deze e-mail te registreren om het proces af te ronden en uw V-pass QR-code te krijgen. Als u uw V-pas niet heeft ontvangen, neem dan contact met ons op via e-mail: info@futureu.events.

Houd er rekening mee dat het minstens 20 minuten kan duren om de beveiligingscontrole te voltooien en bij de vergaderzaal aan te komen. De beveiliging zal uw V-pas en identiteitskaart vragen.

Alle deelnemers:

- zijn verplicht een geldig paspoort of identiteitskaart te tonen voordat ze het gebouw betreden;
- zijn verplicht zich te onderwerpen aan veiligheidscontroles bij de ingang;
- worden geadviseerd om de uitnodigingsbrief of een ander document bij zich te dragen met duidelijke melding van hun deelname (bijv. registratiemail).

5. HELPDESK, INTERNETTOEGANG

Bij de ingang van de zalen bevindt zich een helpdesk. Onze collega's en het team van hostesses zullen u helpen om uw weg te vinden, documenten te ontvangen of bij eventuele aanvullende vragen. Internet is toegankelijk via wifi-hotspots die op de dag van de vergadering worden gedeeld.

6. BEREIKBAARHEID

De gebouwen van de Europese Commissie zijn volledig toegankelijk voor mensen met een handicap. Wanneer u zich online registreert, geef dan uw speciale behoefte aan en onze diensten zullen ernaar streven u zo goed mogelijk te verwelkomen.

Wie organiseert dit **panel?**

Het burgerpanel inzake voedselverspilling wordt georganiseerd door de Europese Commissie (het directoraat-generaal Communicatie in samenwerking met het directoraat-generaal Gezondheid en voedselveiligheid) en de steun van Kantar Public (hoofdaannemer) met de Missions Publiques, ifok, Deliberativa, de Deense Raad voor Technologie en VO Europe.

Het onderwerpgedeelte samengesteld door een deel van het organiserende team met inbreng van een kenniscommissie die bestaat uit de volgende leden:

Laura Fernández CELEMIN,

Europese raad voor voedselinformatie (EUFIC), België

Anne-Laure GASSIN,

Europese Commissie, Directoraat-generaal Gezondheid en Voedselveiligheid), België

Gyula KASZA,

Universiteit voor Diergeneeskunde, Boedapest, Hongarije

Maiwenn L'HOIR,

Ministerie van Landbouw, Frankrijk

Toine TIMMERMANS,

Wageningen University & Research, Nederland



