

Sociale Kruidenier

De KABA



NIEUWSBRIEF - NOVEMBER 2016

Een nieuw schooljaar, een nieuw jaar KABasta!



Eind juni stonden de leerlingen van De Varens en De Kade een laatste keer achter de potten voor het project KABasta. Het project waarbij kwalitatieve voedseloverschotten worden verwerkt tot gezonde, nieuwe producten sloot zo haar derde bereidingsjaar af.

Het was opnieuw een heerlijk schooljaar waarin maar liefst 29 verwerkingen werden gerealiseerd!

We zijn de leerlingen, leerkrachten en directies van beide scholen dan ook heel erg dankbaar voor de fijne samenwerking!

In september gingen beide scholen terug van start. Nieuw hierbij is dat elke bereiding nu gebeurt in de keuken van WZC Minnewater.

Daarnaast vinden soepoverschotten die niet werden verkocht in De KABA sinds kort hun weg naar de doelgroepmedewerkers van sociaal tewerkstellingsinitiatief 'Vereniging WOK'. Een kop warme soep, met liefde bereidt, is er meer dan welkom!



De afvalreis van De KABA...

Wekelijks gaan we de baan op om goederen op te halen bij bedrijven die ons contacteren. Daarnaast gaan we dagelijks langs bij een 5-tal vaste leveranciers die ons hun overschotten schenken. Dit gaat dan voornamelijk om groenten en fruit, brood en gebak, vlees en vis en zuivelproducten.

Een belangrijke doelstelling hierbij is steeds om maximaal in te zetten op een zinvolle, sociale herbestemming van overschotten en restafval tot een minimum te beperken. Even een overzicht van wat er met onze dagelijkse schenkingen gebeurt:



De oogst van de dag!



70 % van wat wordt opgehaald, wordt verdeeld in De KABA



15% wordt verwerkt in het Inloopcentrum of Nachtopvang



5% wordt geschonken aan andere voedselverdelers



6% wordt gecomposteerd



4% belandt in de afvalcontainer



In De KABA gaat uiteindelijk weinig verloren. Maar liefst 90% van wat er dagelijks aan overschotten wordt opgehaald, krijgt een **sociale bestemming**. Uiteraard komt het overgrote deel terecht in de keukenkasten van de klanten van de Sociale Kruidenier.

Een niet onbelangrijke hoeveelheid wordt intern verwerkt. Zo worden er wekelijks **50 broden** gebruikt in de werkingen van het Inloopcentrum en Nachtopvang. Daarnaast wordt er eveneens **100l soep** gemaakt per week en worden overschotten van groenten ingevroren voor latere bereidingen. Dit zowel door de leerlingen binnen het project **KABasta**, als door eigen vrijwilligers. Deze soep komt ten goede aan de klanten van De KABA, de dakloze gebruikers van Nachtopvang of de bezoekers van het Inloopcentrum.



Er is bovendien een goed contact tussen De KABA en een aantal **andere voedselverdelers** in de stad. 5% van het opgehaalde aanbod wordt door hen verder verdeeld naar mensen die het nodig hebben.

10% kan echter niet meer worden geconsumeerd. Maar ook hier proberen we de afvalberg tot een minimum te beperken. Zo hadden we het proefproject **Resttuin** waarbij we met succes aardappeloverschotten herplanten tot een nieuwe oogst!



In samenwerking met Dienst Leefmilieu van Stad Brugge gingen we eveneens van start met een **compostproject**. Ondertussen wordt 6% van onze overschotten op deze manier verwerkt.

De overige 4% belandt uiteindelijk in de containers maar ook hier maken we een onderscheid. Vergistbare voedingsmiddelen worden gescheiden van restafval en worden aangewend om **energie op te wekken** in biomassacentrales.

De herbestemmingsacties van De KABA betekenen een grote winst voor heel wat partijen. En dit zowel op vlak van ondersteuning, ecologie als financieel. We blijven zoeken naar een verdere optimalisatie om een 2de (en zelfs een 3de) leven te geven aan kwalitatieve overschotten!

Samenwerken met andere partners en sectoren gaat hierbij hand in hand...



De KABAravan komt er aan!

Een paar weken terug kocht de Sociale Kruidenier De KABA een caravan aan!

Het is uiteraard niet de bedoeling om, naast ons kruideniersaanbod, kampeerreizen aan te bieden...

Met dit nieuwe project willen we wel actief inzetten op klanten met minder mogelijkheden of vaardigheden om zelf aan de slag te gaan in de keuken. In de caravan zal, met de steun van **het Streekfonds** en **Carrefour Fondation** immers een kookunit worden geïnstalleerd.

Klanten die hieromtrent een nood ervaren zullen er culinair aan de slag kunnen gaan onder begeleiding van ervaren kookvrijwilligers. Er zal hierbij voornamelijk met kwalitatieve voedseloverschotten worden gewerkt. Daarom kreeg dit nieuwe initiatief de naam **Rest-aurant** mee!



Het project, dat momenteel nog in de steigers staat, kadert binnen onze visie op gezonde voeding, het sociaal herbestemmen van voedseloverschotten, het samenbrengen van mensen en het stimuleren van de zelfredzaamheid zodat men zelf terug aan de slag kan gaan.

Naast het 'ter plaatse bereiden' zal de caravan op termijn ook worden ingezet als onderdeel van de Mobiele Sociale Kruidenier.



Bedoeling is om op locaties te komen waar (potentiële) klanten wonen die minder vlot de winkel kunnen bereiken. Een lekkere tas soep of een stevige kop koffie kunnen dan zeker en vast het verschil maken!

Op vandaag is de caravan reeds ontmanteld en zal ze, in overleg met een aantal betrokken actoren, terug worden ingericht door de medewerkers van de technische dienst van het Brugse OCMW.

Wij koken alvast van ongeduld en houden jullie graag op de hoogte van het verdere verloop!

Elke, Bram, Inge en Tom
050/32.76.75
dekaba@sasbrugge.be



Sociale Kruidenier De KABA is een deelwerking van Vereniging 't Sas en een samenwerkingsverband tussen OCMW Brugge, Stad Brugge en CAW Noord-West-Vlaanderen. De KABA is tevens lid van vzw Sociale Kruideniers Vlaanderen.

