



Ken jij de Groente & Fruitbrigade al?	2
Maak jij al gebruik van de Voorraadplank?	2
Extra aandacht voor de risico's van gesneden groente en fruit	3
Besparing dankzij nieuwe leverancier diepvriesetiketten	3
Nieuwe data workshop Temperatuurborging en kwaliteit	3
Eindejaarsacties	4
Collectieve inkoop energie	4
Vacature Coördinator Werkgroep Toelatingscriteria	5
Basistraining Voedselveiligheid weer gestart	5
Voedingsbodem telt 600 gebruikers	5
Nieuwtjes van andere voedselbanken	6
De Pioniers LEREN van de Voedselbanken	6

MEEdeleler

Nieuwsbrief vol vitamines voor de voedselbanken

Voorwoord

Na de persconferentie van vorige week zijn de beperkende maatregelen met betrekking tot het coronavirus tot een minimum teruggebracht. De komende weken volgen nog meer versoepelingen. Ook voor ons biedt dit weer meer mogelijkheden, zowel voor onze vrijwilligers als voor onze klanten. In de Algemene Ledenvergadering van deze maand zijn een aantal belangrijke besluiten genomen die bij zullen dragen aan het verbeteren van onze dienstverlening. Zo vervalt onder andere de harde grens van 3 jaar voedselhulp. Ook na deze periode blijven we een voedselpakket verstrekken als dat nodig is. Uiteraard is het streven nog steeds dat mensen na drie jaar zelfredzaam zijn. Met elkaar hebben we ook afspraken gemaakt over de inhoud van het voedsel-



pakket, zowel over de kwaliteit (schijf van 5) als de hoeveelheid.

Leo Wijnbelt
Voorzitter Voedselbanken Nederland

Even voorstellen... relatiebeheerder Cees den Hertog

Het team van relatiebeheerders breidt zich uit. De 24 voedselbanken in de regio Arnhem kunnen sinds 1 februari een beroep doen op Cees den Hertog. Cees: 'Vanuit mijn achtergrond wil ik actief de samenwerking stimuleren en verbeteren tussen lokale voedselbanken, het Regionale Distributiecentrum en Voedselbanken Nederland'.

Cees heeft als manager gewerkt bij beveiligingsbedrijf G4S en daarna als projectofficier bij de Koninklijke Marechaussee. Ook bij Voedselbanken Nederland is hij een bekend gezicht. Hij was van 2017-2020 algemeen coördinator Servicecentrum op het kantoor in Houten. In 2021 werkte hij als logistiek manager bij het RDC Arnhem, waar hij o.a. een rol speelde in de ontvlechting van voedselbank en RDC.

Cees is getrouwd met Jolanda en heeft 4 uitwonende kinderen. Cees woont in Duiven

(bij Arnhem) en is te bereiken via cees.den.hertog@voedselbankennederland.nl.

Wat doet een relatiebeheerder?

Een relatiebeheerder is er om te luisteren en waar nodig of gewenst de voedselbanken te ondersteunen. Een relatiebeheerder kijkt waarmee hij de voedselbank van dienst kan zijn in de praktijk van nu en het beleid voor de toekomst. De relatiebeheerder is op de hoogte van de kennis en middelen die vanuit andere voedselbanken en Voedselbanken Nederland beschikbaar zijn. Op deze manier kunnen ze snel lijntjes leggen naar experts, adviseurs of collega-voedselbanken.

Overzicht relatiebeheerders

Op 1 februari is, naast Cees, in de regio Noord-Holland Gijs Overbeek gestart als relatiebeheerder. We stellen Gijs voor in de volgende MEEdeleler. Daarmee is voor 152 van de 172 voedselbanken een relatiebe-

Begrijpelijke informatie over coronavirus



De maatregelen rondom het coronavirus veranderen continu. Op de website van Pharos vind je belangrijke informatie over het coronavirus in verschillende talen.



heerder beschikbaar. Op Voedingsbodem onder de tegel 'Bestuur' vind je een overzicht met alle relatiebeheerders. Je kun hier voor jouw voedselbank de naam vinden van de relatiebeheerder en de adviseur voedselveiligheid.

Ken jij de Groente & Fruitbrigade al?

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.

Elke week zijn in de grote versregio's in Nederland (Westland en Limburg) vrijwilligers aan de slag om grote partijen groente & fruit te verzamelen en te sorteren voor de RDC's van Voedselbanken Nederland. In 2018 startte de stichting in Poeldijk en het afgelopen jaar opende Groente & Fruitbrigade haar 2e locatie in Venlo.

94 vrachtwagens vol

Het totaal volume dat Groente & Fruitbrigade



in 2021 leverde bedroeg maar liefst 1,7 miljoen kilo (dat zijn 94 vrachtwagens mét oplegger vol). De volumegroei ten opzichte van 2020 bedroeg bijna 30%. Komend jaar zet de organisatie de

opscaling voort met een derde locatie. Met strategisch gekozen locaties door Nederland stuurt Groente & Fruitbrigade aan op een nog efficiëntere distributie én volumegroei. Hiermee kan de organisatie de structurele aanvoer van verse groente & fruit voor voedselbankklanten verder vergroten.

Update

Wij zullen in de MEEdeleer elke maand van ons laten horen. Wil je alvast meer over ons weten? Kijk gerust op onze website: <https://www.groentefruitbrigade.nl/> en volg onze socials ([Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#)) voor het laatste nieuws. Heb je vragen of ideeën? Wij horen graag van jou via communicatie@groentefruitbrigade.nl

Maak jij al gebruik van de Voorraadplank?

Ben jij al een enthousiaste en ervaren gebruiker van de Voorraadplank? Of denk je...Voorraadplank, wat is dat? We vertellen je er graag iets meer over.

Wat is de Voorraadplank?

De Voorraadplank is een app om op een eenvoudige manier overschotten aan voorraad met elkaar uit te kunnen wisselen. Iedere lokale voedselbank en regionaal distributiecentrum (RDC) kan hier gebruik van maken. Door overschotten met elkaar uit te wisselen zorgen we er met elkaar voor dat er geen (minimaal) voedselderving is.

Hoe gebruik ik Voorraadplank?

Op de voorraadplank kan je een partij producten die je zelf niet (op tijd) kunt verdelen aanbieden aan andere voedselbanken. Een partij weigeren of zelfs weggooiden behoort hiermee tot het verleden! Op Voedingsbodem staan uitgebreide [handleidingen](#) om je verder te helpen bij het registreren voor en het gebruik van de Voorraadplank. Na registratie kan je de app downloaden op je mobiele telefoon.

Enthousiaste gebruikers

Er zijn al 126 voedselbanken en RDC's die zich, sinds de introductie van de app begin 2021, hebben geregistreerd. Ook Voedselbank Eindhoven is enthousiast. Zij hebben via de Voorraadplank al een aantal andere voedselbanken (o.a. Groningen, Weert en Amersfoort) blij kunnen maken met een overschot aan thee, vlees en vis. Dit is slechts één van de mooie voorbeelden. De afgelopen maanden zijn er ruim 60 partijen voedsel op deze manier verdeeld. Allemaal voedsel wat anders vernietigd zou worden. En wie wordt daar nou niet blij van!

Welkom
bij Marktplaats
van de voedselbanken

Ik heb al een wachtwoord Ik ben een nieuwe gebruiker

INLOGGEN **REGISTEREN**

Vraag en antwoord

- > Ik ben mijn wachtwoord vergeten
- > Ik ben al een gebruiker

een initiatief van **VOEDSELBANKEN.NL**

Ontwikkelingen

De app is nu al zo ingericht dat het mogelijk is dat RDC's onderling grote partijen voedsel kunnen aanbieden en uitwisselen. Op dit moment wordt er hard aan gewerkt lokale voedselbanken automatisch aan hun regio te koppelen. Hiermee willen we het mogelijk maken dat lokale voedselbanken kleine partijen in hun regio kunnen aanbieden.

Suggesties of wensen?

Met elkaar, en met behulp van de Voorraadplank, kunnen we ervoor zorgen dat er nog minder voedsel verspild wordt en dat goed voedsel terecht komt bij iedereen die het goed kan gebruiken! En dit kunnen we natuurlijk niet zonder jullie input. Heb je dus suggesties of wensen die de Voorraadplank nog beter maken? Laat het ons weten!

Hulp nodig?

Mocht het niet helemaal lukken met registreren, of heb je vragen over de Voorraadplank? Neem dan contact op met Nelly Kuijpers. Zij is bereikbaar via nelly.kuijpers@voedselbankennederland.nl. Stuur een kort e-mailbericht met telefoonnummer en zij neemt binnen 24 uur contact op.

Extra aandacht voor de risico's van gesneden groente en fruit



Gesneden groentes en fruit zijn prachtige, verse producten die we als voedselbank graag verdelen. Aan deze producten kunnen echter voedselveiligheidsrisico's kleven. Het is daarom belangrijk dat we ons bewust zijn dat deze producten met zorg behandeld moeten worden.



Een strikte temperatuurbeheersing is noodzakelijk zodat micro-organismen geen kans krijgen uit te groeien. Ook de TGT of THT-datum mag niet overschreden worden. Groenten die qua structuur hiervoor geschikt zijn mogen wel op de uiterste houdbaarheidsdatum worden ingevroren en voorzien van de door Voedselbanken NL voorgescreven sticker als diepvriesproduct worden uitgegeven.

Om welke producten gaat het?

Alle gesneden of gebroken of geschrapte/geschilde groenten, sla-melanges, fruitstukjes, aardappelproducten e.d. Deze producten hebben meestal geen conserveringsbehandeling ondergaan, zijn altijd verpakt en hebben een beperkte houdbaarheid in de

koeling (vrijwel altijd een TGT).

Het gaat hierbij niet om onverpakte AGF en ook niet om verpakte groentes die in de winkel buiten de koeling liggen (zoals komkommers, bloemkool, kroppen sla, pakjes rode kool of zuurkool, houdbare producten in blik of glas).

Wat zijn de risico's?

Mensen kunnen ziek worden na het eten van deze producten. Deze producten zijn een goede voedingsbodem voor de nog aanwezige bacteriën, waaronder ook ziekteverwekkende bacteriën. Het meest bekend zijn uitbraken van listeria, maar ook besmettingen met colibacteriën en parasieten kunnen voorkomen.

Het eten van een product met de listeria bacterie kan, indien niet door en door

gegaard, milde griepachtige verschijnselen tot gevolg hebben binnen 1 tot 90 dagen. Het kan bij uitgroei door te hoge temperatuur en te lange bewaartijd leiden tot een gevaarlijke infectie bij heel jonge kinderen, ouderen en mensen met een lage weerstand. Bij zwangere vrouwen kan een besmetting met listeria leiden tot het overlijden van het ongeboren kind. Dit soort producten, die niet zijn verhit (zoals sla-producten), kunnen een extra risico geven als de bewaartemperatuur niet goed wordt geborgd of de houdbaarheid wordt overschreden.

Advies

Zorg ervoor dat bij gesneden groente en fruit de voorgeschreven temperatuur altijd gehandhaafd blijft. En dat deze nooit wordt uitgedeeld na de houdbaarheidsdatum.

Nieuwe data workshop Temperatuurborging en kwaliteit

Heb je eerder de cursus 'Handboek Voedselveiligheid in de praktijk' gevolgd? Dan biedt de ééndaagse workshop 'Temperatuurborging en kwaliteit' een mooie verdieping.

Voor coördinatoren en bestuursleden voedselveiligheid die eerder de cursus 'Handboek Voedselveiligheid in de praktijk' hebben gevolgd, is er een workshop waarbij de onderwerpen temperatuurborging en kwaliteit uitgebreid worden behandeld. In deze workshop wordt er na de presentatie in kleine groepen verder gesproken, zodat lokale ervaringen uitgewisseld kunnen worden.

Onderwerpen die aan bod komen

1. Het borgen van de temperatuur Hoe kan je verantwoord de temperatuur borgen zonder teveel te meten en registreren? Met praktijkvoorbeelden laten we zien hoe dat kan.
2. Kwaliteit in relatie tot THT/TGT Hoe kan lokaal omgegaan worden met het beoordelen van de kwaliteit? Waarom kan bij het ene product de THT overschreden worden en bij het andere product niet?

Cursusdata

- dinsdag 29 maart
- dinsdag 26 april
- maandag 9 mei

De cursus vindt plaats van 10:30 tot 15:30 uur bij Voedselbanken Servicecentrum te Houten.

Aanmelden

Wil je deze training volgen? Vol = vol, dus meld je snel aan via: teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl. Maximaal 9 deelnemers (maximaal 2 deelnemers per voedselbank)

Nieuwe leverancier diepvriesetiketten



Een van de vaste leverancier heeft zijn prijzen in 2021 met bijna 50% verhoogd. Reden voor het Inkoopteam VBN om een alternatief te zoeken. We zochten een leverancier met de beste lijkwaliteit (welke goed hecht op diepvries producten) en met één maat etiket welke zowel handmatig, als ook in een etiketteertang gebruikt kan worden. En dat is gelukt! De nieuwe leverancier levert de gezamenlijke voedselbanken een geschatte besparing op van € 10.000 per jaar!

Sinds 2018 vergoedt VBN de diepvriesetiketten welke door de NWWA zijn voorgescreven, wanneer gekoelde producten op TGT/THT-datum worden ingevroren. We hadden daarvoor twee leveranciers, met verschillende kwaliteiten lijm, waarbij één type etiket ook geschikt is voor een etiketteertang.

Afgesproken is dat onze Regionale Distributie Centra voorraad houden en alleen zij kunnen de etiketten rechtstreeks bij de leverancier bestellen. De RDC's leveren op verzoek van de voedselbank de rollen met etiketten gratis aan de voedselbanken



(1.500 etiketten per rol). Helaas kunnen de huidige etiketteertangen niet gebruikt worden in combinatie met de nieuwe etiketten. Passende etiketteertangen kunnen voor een bedrag van € 80 ex. btw worden aangeschaft. Voedselbanken kunnen deze rechtstreeks bestellen en betalen bij de leverancier. In het nieuwe 'Infobulletin diepvriesetiketten' op Voedingsbodem vind je alle details hierover.

Oude voorraad

Om kapitaalvernietiging te voorkomen willen we je vragen de oude voorraad etiketten eerst op te maken voordat je de nieuwe etiketten bestelt bij je RDC.

Mocht je vragen hebben hierover dan kan je een e-mail sturen aan:

inkoopteamvbn@voedselbankennederland.nl

Eindejaarsacties

Veel van onze relaties en trouwe donateurs hebben zich in de decembermaand weer vol enthousiasme ingezet voor de Voedselbanken. We delen deze acties graag met jullie!



Statiegeldactie Dirk van den Boek

De klanten van Dirk van den Broek hebben voor het negende jaar op rij hun betrokkenheid bij het werk van de voedselbank getoond. Zij doneerden op grote schaal de opbrengst van hun statiegeldflessen, in totaal 47.814,15 euro.

Een maaltijd via Thuisbezorgd.nl

Thuisbezorgd.nl schonk ons in de decembermaand 20.000 euro aan vouchers, te besteden via Thuisbezorgd.nl. De vouchers hebben we verdeeld onder Voedselbanken Den Haag, Amsterdam en Rotterdam.

Henry: een stofzuiger met een glimlach

De altijd vrolijke stofzuiger Henry bestond in 2021 maar liefst 40 jaar. Om dit te vieren introduceerde de fabrikant Numatic een 'limited edition' van deze stofzuiger. Voor elk verkocht exemplaar van deze 'limited edition' doneerde Numatic 5 euro aan de Voedselbanken. Dit leverde een prachtig bedrag op van 4.000 euro.

Henry
40 LIMITED EDITION



HelloFresh

Klanten van HelloFresh konden bij hun bestelling in de decembermaand kiezen voor een extra donatie aan de Voedselbanken. HelloFresh verdubbelde vervolgens het opgehaalde bedrag. Dit leverde een geweldig bedrag op van 87.858 euro. Deze donatie maakt het mogelijk ruim 300 gezinnen elke week een voedselpakket aan te bieden. Voor een jaar lang! Ambassadeur Najib Amhali nam de cheque in ontvangst.



Collectieve inkoop energie

Het zal niemand ontgaan zijn. De energieprijzen zijn de afgelopen tijd flink gestegen. Dit zorgt voor een enorme kostenstijging bij afnemers. Ook lokale voedselbanken worden hiermee geconfronteerd. Hoog tijd om te kijken of we door middel van centrale inkoop een besparing op deze kosten kunnen realiseren.

Hoe werkt het

Als afnemer heb je een keuzevrijheid om de leverancier van gas en elektriciteit te kiezen en daarmee het tarief dat zij voor energielevering in rekening mogen brengen. De levering van elektriciteit en gas zullen altijd door blijven gaan, ook bij het wisselen van leverancier. Het kan zijn dat de locatie een actief contract heeft waarbij de einddatum nog niet bereikt is, of dat er geen actief contract meer is en er daardoor sprake is van variabele tarieven. Deze laatste situatie is zelden voordelig en op dit moment zelfs heel nadelig. Om ervoor te zorgen dat de energiecontracten geen zorg hoeven te zijn, willen wij centrale hulp bieden.

Voordelen

- De begeleiding zal voor alle deelnemers gelijkwaardig zijn
- Voordeel op de inkoopkosten als individuele afnemer
- Meer duidelijkheid over de kosten
- Zekerheid voor alle stichtingen omdat de leveringstarieven vast staan.

Iedere locatie kan deelnemen, ongeacht of het gaat om grootverbruik, kleinverbruik, alleen afname of inclusief opwekking via zonnepanelen.

Stroomkr8

Stroomkr8 is een internationaal consultancy bedrijf voor de zakelijk afnemers en opwekkers, gevestigd in Nederland. Zij dragen de Voedselbanken een warm hart toe en stellen mensen beschikbaar die de rol als inkoper volledig verzorgen. De personen die voor de Voedselbanken beschikbaar worden gesteld, hebben ruim 20 jaar ervaring in de Nederlandse energiemarkt. Dankzij Stroomkr8 kunnen wij voor iedereen die hier behoefte aan heeft, door middel van strategische begeleiding, de inkoop centraal begeleiden.

Interesse?

Het is goed om alvast na te denken of je hier als voedselbank gebruik van wilt maken en je wilt gaan aanmelden. We informeren jullie binnenkort uitgebreid over het aanmelden en deelnemen aan de centrale inkoop. Als je nu al meer informatie wilt ontvangen over deelname, stuur dan een e-mail naar inkoopteamvbn@voedselbankennederland.nl

Vacature Coördinator Werkgroep Toelatingscriteria

Voor de werkgroep Toelatingscriteria, onderdeel van de bestuur portefeuille Klanten zoeken we een nieuwe coördinator.

Wat ga je doen?

De Coördinator maakt deel uit van het Team Klanten, vallend onder het bestuurslid Klanten.

Je onderhoudt contacten met verschillende betrokken partijen, zowel intern als extern.

- Externe contacten: Nibud, en andere organisaties die zich bezighouden met Schuldsanering en Armoedebestrijding.
- Interne contacten: Bestuurslid klanten, Beheerder Voedselbank.NU (neemt ook deel aan de werkgroep vergaderingen).

Kandidaten hebben bij voorkeur ervaring op het gebied van het omgaan met de Toelatingscriteria. Daarnaast hebben zij een maatschappelijke betrokkenheid met ontwikkelingen op het gebied van schuldsanering en/of armoedebestrijding. Opleidingsniveau: HBO/MBO+

Wat doet de werkgroep Toelatingscriteria?

Deze werkgroep komt 3 tot 4 keer per jaar bij elkaar om samen met circa 12 deelnemers van lokale voedselbanken (maatschappelijke) ontwikkelingen en ervaringen m.b.t. de Toelatingscriteria te bespreken en te komen tot nieuwe voorstellen voor de Algemene ledenvergadering.



- 1 1x per jaar in het voorjaar, om ervaringen uit te wisselen over de nieuwe vastgestelde Toelatingscriteria
- 2 1x Eind zomer om te bespreken of de Toelatingscriteria aangepast moeten worden voor het volgend jaar.
- 3 1x in het najaar om voorstellen die voortkomen uit het overleg onder 2 genoemd vast te stellen en die te verwerken in een definitief voorstel voor de Algemene Leden vergadering aan het eind van het jaar.
- 4 Mogelijk een extra overleg indien maatschappelijke ontwikkelingen op het gebied schulden/armoede bestrijding, of ontwikkelingen intern onze Voedselbankomgeving dit noodzakelijk maken.

Interesse?

Ben je geïnteresseerd in deze functie? Of heb je vragen? Neem dan contact op met Dirk Rijnbeek via e-mail dirk.rijnbeek@voedselbankennederland.nl en/of telefoonnummer 06 - 250 24 181.

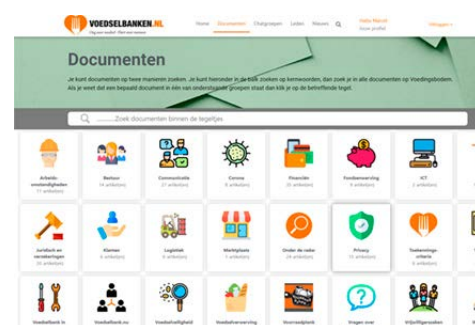
Voedingsbodem telt 600 gebruikers

Het aantal gebruikers van Voedingsbodem groeit nog steeds. Eric Overweel is de 600e gebruiker. Hij is vorig jaar gestart als vrijwilliger bij de Voedselbank in Capelle aan den IJssel. Hij wordt ingewerkt als medewerker Voedselveiligheid.

Eric: 'Dat betekent leren begrijpen hoe er gewerkt wordt door de 100 vrijwilligers en vooral ook kennis vergaren over de regels en voorschriften die maken dat onze klanten serieus en goed bediend worden. Voedingsbodem heb ik nu een keer bezocht en het ziet er goed uit. Ik zal daar zeker nog weleens digitaal terugkomen om mijn rol goed te kunnen vervullen. Ik kom net kijken in het indrukwekkende netwerk dat Voedselbanken Nederland blijkt te zijn.'

Meld je aan

Aanmelden kan heel eenvoudig via de footer van de website Voedselbanken Nederland of kijk op [Voedingsbodem](#).



Basistraining Voedselveiligheid weer gestart

Er zijn weer nieuwe cursusdata voor de training Voedselveiligheid. Meld je dus snel aan!

Door de coronacrisis hebben we de cursus in het najaar van 2021 moeten annuleren. Nu het weer mogelijk is om in kleine groepen (max. 9 cursisten) bij elkaar te komen, hebben we in

maart en april nieuwe cursusdata gepland.

Voor wie is de cursus?

De cursus is bedoeld voor lokale coördinatoren of bestuursleden, die (mede-)verantwoordelijk zijn voor voedselveiligheid. Na het volgen van deze ééndaagse 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.

Cursusdata

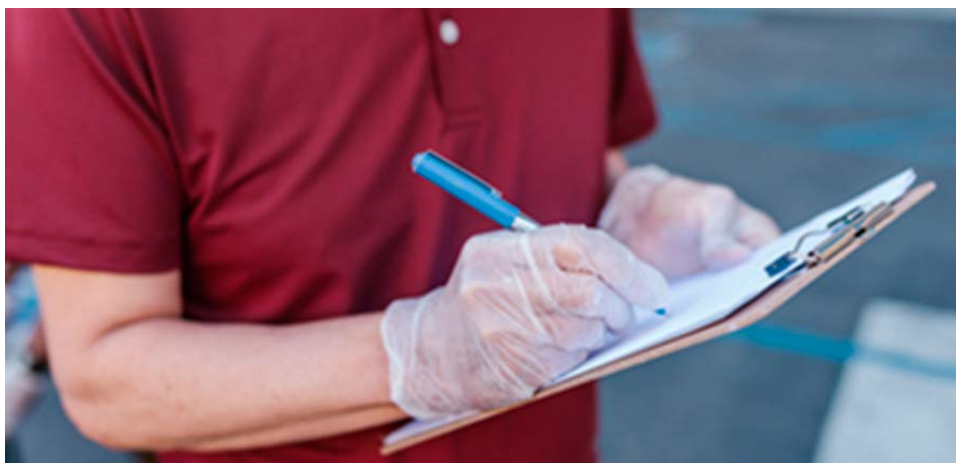
- dinsdag 8 maart
- maandag 21 maart
- dinsdag 19 april

De cursus vindt plaats van 10:30 tot 15:30 uur bij Voedselbanken Servicecentrum te Houten.

Aanmelden

Wil je deze training volgen? Vol = vol, dus meld je snel aan via: teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl.

Maximaal 9 deelnemers (maximaal 2 deelnemers per voedselbank). Wel belangstelling voor de training, maar lukt het niet op een van deze data? Geef dit dan via hetzelfde mailadres aan. Bij voldoende belangstelling organiseren we deze cursus ook in mei of juli.



Nieuwtjes van andere voedselbanken

Donatiepaal voor contactloze donaties groot succes in Eindhoven

Voedselbank Eindhoven maakt al ruim een jaar gebruik van de contactloze donatiezuil van Moodus. De zuil werd zeer succesvol ingezet bij een supermarkt om donaties te genereren. Reden om het gebruik van de zuil uit te breiden.

De donatiezuil blijkt een interessante opbrengst op te leveren en daarom heeft Voedselbank Eindhoven besloten meer zuilen in te zetten bij andere partners, zoals bibliotheek Eindhoven. Het mooie aan dit systeem is, dat je er geen vrijwilliger bij hoeft te zetten. Je kunt de donatiezuil dus 24/7 laten draaien.

Om een idee te geven van de opbrengsten: Voedselbank Eindhoven haalt per week 250 – 300 euro op per zuil!

Gebruiksgemak

Met de bijbehorende toegang tot het dashboard kunnen Voedselbanken realtime bijhouden wat de opbrengsten zijn per donatiezuil, per periode. De donaties staan de volgende dag op de rekening van de lokale voedselbank en geld afstorten en de daarmee gemoeide kosten zijn niet meer nodig!

Ook voor donateurs werkt de zuil eenvoudig. Net als bij een betaling bij de kassa van de supermarkt kunnen mensen contactloos doneren door heel eenvoudig een voorinsteld bedrag te selecteren om vervolgens met pinpas of mobiel contactloos te betalen.

Ook een donatiezuil?

De plug-and-play contactloze donatiezuil van



Moodus, is voor de voedselbanken beschikbaar voor € 34,95 per maand met bijbehorend (kosteloos) promobord! Kijk voor meer informatie op de website van [Moodus](https://www.moodus.nl).

De Pioniers LEREN van de Voedselbanken

Vorig jaar is een klein groepje Pioniers LEREN binnen de Voedselbanken gestart. De komende maanden stellen we een paar van hen aan jullie voor. Maar eerst: waarom zijn er Pioniers LEREN en wat doen ze?

Leren kan fantastisch zijn maar gaat niet altijd vanzelf

Sinds het najaar is de online Voedselbanken Academie beschikbaar voor alle vrijwilligers van Voedselbanken Nederland. Dit als aanvulling op de specifiek Voedselbanken cursussen. Het aanbod is een blijk van waardering vanuit VBN en biedt jou als vrijwilliger de kans om nieuwe kennis op te doen. Toch levert het (praktische) vragen op: hoe krijg ik toegang tot de Voedselbanken Academie, is leren wel iets voor mij, kan ik het wel of heb ik er wat aan en kost het veel tijd? De Pionier LEREN is iemand in je omgeving die je er meer over kan vertellen en handige tips kan geven.

Wie zijn de Pioniers LEREN en wat doen ze?

Pioniers LEREN zijn collega's die werkzaam zijn op verschillende plekken en functies in

de regio. Ze vertellen je graag over hun eigen leerervaringen en laten jou als collega-vrijwilliger de kansen en het plezier van (online) leren zien. Je kunt op allerlei manieren met ze in gesprek: van informele gesprekjes bij de koffie tot een presentatie of een workshop in de regio. Pioniers LEREN is ook een netwerk dat onderling en met Team Training & Opleiding kennis en goede voorbeelden uitwisselt.

Waarom werken we met Pioniers?

Pioniers LEREN hebben contacten in hun eigen voedselbank en daarbuiten. Ze vertellen over de cursussen van de Voedselbank en de [diverse cursussen](#) van de Voedselbanken Academie. Ze zijn een soort ambassadeurs en staan dichtbij de vrijwilligers. Leren is goed voor jezelf en ook voor de Voedselbank. Zo maken we samen de Voedselbanken een nog fijnere plek voor vrijwilligers.

Word ook Pionier LEREN!

We hebben de eerste stappen met de Pioniers LEREN gezet. Draag je het LEREN een warm hart toe en wil je dit uitdragen? Sluit je dan aan bij ons team!

Je bent van harte welkom! Neem voor informatie contact op met marie.therese.rooijackers@voedselbankennederland.nl.

Nieuwsgierig geworden naar de Voedselbanken Academie?

Op <https://voedselbankennederland.nl/leren/> lees je hoe je toegang krijgt tot de Voedselbanken Academie. Het aantal geregistreerde gebruikers is de afgelopen tijd gegroeid naar 456. Doe jij ook mee?

Tot de volgende maand! Team Training en Opleiding

Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Voedselbanken Nederland. Eindredactie: Marije Ruijgrok, Maaïke Visser 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 Overname van artikelen in andere publicaties is toegestaan. Vermelding van Nieuwsbrief Voedselbanken Nederland als bron wordt daarbij op prijs gesteld.



Kalender

Basistraining Voedselveiligheid
Workshop Temperatuurborging en kwaliteit
Algemene Ledenvergadering

8 maart, 21 maart en 19 april
29 maart, 26 april en 9 mei
14 mei, 3 september en 12 november