



Samenwerkingspartners Platform Verduurzaming Voedsel

	ZLTO	Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie namens LTO Nederland
	FNLI	Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie
	CBL	Centraal Bureau Levensmiddelenhandel
	Veneca	Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties
	KHN	Koninklijke Horeca Nederland
	EZ	Ministerie van Economische Zaken

Resultaten van drie jaar Platform Verduurzaming Voedsel

Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Inleiding	5
Samenvatting in 10 punten	6
1. Over het Platform Verduurzaming Voedsel	10
Platform van start	
De opdracht	
Samenwerkingspartners	
Stuurgroep en Platform	
Communicatie en informatie	
Verantwoording	
2. Algemene visie op en aanpak van verduurzaming bij de Platformdeelnemers	14
3. Resultaten van drie jaar Platform Verduurzaming Voedsel	18
Definitie van verduurzaming voedsel	
Verduurzamingsthema's	
Innovatiepilots	
Monitor Duurzaam Voedsel	
Bedrijven vergroten transparantie over voedselproductie	
Extra aandacht voor voedselverspilling en optimalisatie reststromen	
Algemene bespiegeling op verduurzaming in de agrifoodketen	
4. De toekomst: de verduurzaming gaat door	34
5. Innovatiepilots en trends in verduurzaming uitgelicht	38
6. Korte beschrijving van 51 innovatiepilots	48
Colofon	

Voorwoord

Geachte lezer,

In dit jaaroverzicht kijken we niet alleen terug op het jaar 2012, maar ook op drie jaar samenwerking binnen het Platform Verduurzaming Voedsel. Deze samenwerkingsovereenkomst zijn we in 2009 gestart en loopt nu aan het eind van 2012 af. Er zijn in deze periode veel goede ontwikkelingen tot stand gebracht op dit onderwerp. Ik ben dan ook erg blij dat deze ontwikkelingen vanaf 2013 in bedrijfslevenverband enthousiast verder worden voortgezet. Verduurzaming van ons voedsel gaat dus gewoon door!

Bij de start van het Platform was de grootste uitdaging om tot een werkdefinitie van verduurzaming te komen. Met dit denkkader zijn vervolgens concrete pilotprojecten gestart om de verduurzaming ook echt in de praktijk te gaan brengen. Met de eerste succesvolle pilots als voorbeeld kwam het inspireren en vertellen over de mogelijkheden voor verduurzaming van voedselproducten en productieprocessen. Hiervoor is het Informatiesysteem Verduurzaming Voedsel (ISVV) opgezet, dat nu een belangrijk onderdeel van de bruidsschat van het Platform vormt. De ervaringen uit de eerste voorzichtigere pilots hebben vervolgens geleid tot branchebrede vervolgtrajecten. In totaal zijn in deze drie jaar meer dan 50 pilotprojecten gestart, waarvan een aantal inmiddels afgerond. Daarnaast is er een werkgroep voedselverspilling en verwaarden van reststromen opgericht.

Al deze ontwikkelingen hebben bijgedragen aan het succesvol incorporeren van verduurzaming als standaard overweging in de bedrijfsvoering van bedrijven in de voedselketen.

Ik ben er dan ook blij mee dat de vijf brancheorganisaties uit het Platform Verduurzaming Voedsel hebben besloten door te gaan met de verduurzaming van voedsel en zich te verenigen in de Alliantie Verduurzaming Voedsel. Hierbij wordt ook een link met het bedrijfslevenbeleid van het ministerie van Economische Zaken gelegd: het Topsectorenbeleid.

Ik wens u allen veel succes in de toekomst.

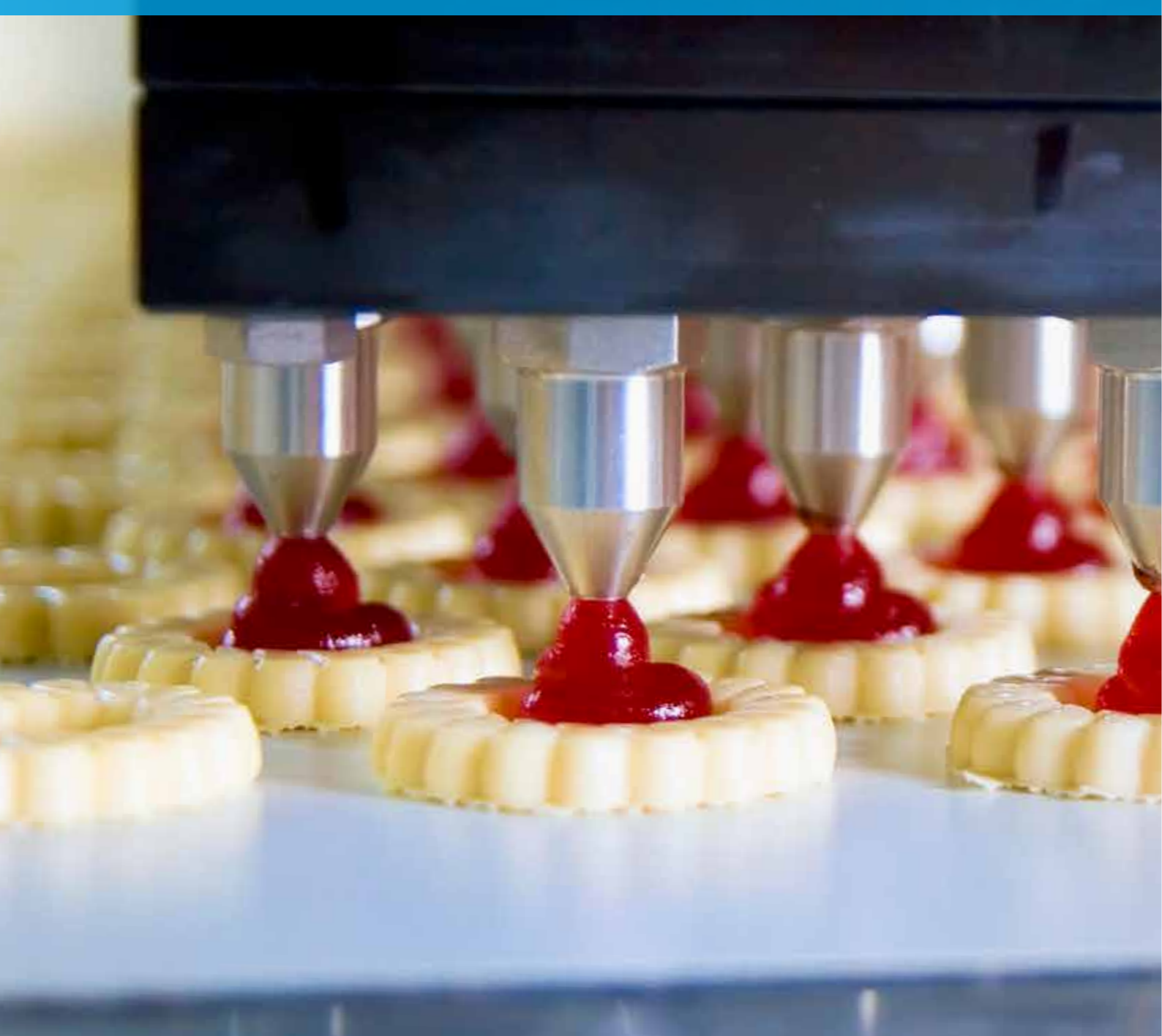
Hoogachtend,

dr. Co Verdaas

Staatssecretaris van Economische Zaken



drs. W.A.M. de Bruijn, voorzitter Platform Verduurzaming Voedsel: **“In de afgelopen drie jaar is een sterke basis gelegd voor het commitment naar de toekomst. Ondersteund door de resultaten van het Platform gaat het bedrijfsleven door met verduurzaming!”**



Inleiding

Innovatie is erg belangrijk voor onze economische groei en dit geldt ook voor de agrifoodsector. Daarbij biedt innovatie op het gebied van verduurzaming ook kansen op een kostenefficiënte bedrijfsvoering. Steeds meer bedrijven in de voedselketen zien die kansen, of het nu gaat om bijvoorbeeld het gebruik van minder energie of water, grondstof-efficiëntie of het valoriseren van reststromen en voedselverspilling. Voor u ligt het overzicht van drie jaar Platform Verduurzaming Voedsel, waarin u kunt lezen welke initiatieven zijn genomen en welke resultaten zijn geboekt. Tevens is dit de verantwoording van de gemaakte afspraken uit 2009.

Onze opdracht de afgelopen drie jaar was om verduurzaming in de voedselproductie en in de processen van voedseldistributie verder te versnellen en te intensiveren. Hoe heeft het Platform dit aangepakt? Door ketensamenwerking, innovatie, transparantie, ondernemerschap en samenwerking tussen bedrijfsleven, overheid en kennisinstellingen.

Het uitgangspunt was dat de versnelling van verduurzaming niet door bedrijven alleen moest gebeuren, maar vooral in ketenverband moest plaatsvinden, met andere woorden in samenwerking met de afnemer en de leverancier. Hieruit is een samenwerking ontstaan tussen de primaire sector, de verwerkende industrie, de horeca, cateraars en retail, ondersteund door de overheid. Terugkijkend constateren we dat deze ketensamenwerking in drie jaar tot een dynamiek heeft geleid die voor alle partijen winst heeft opgeleverd.

Vervolgens moest het containerbegrip ‘verduurzaming’ hanteerbaar worden gemaakt en werden negen verduurzamingsthema’s vastgesteld en inhoud gegeven. Bedrijven leggen in hun innovaties vaak de focus op één of meer van deze thema’s, afhankelijk van hun omvang, bedrijfsidentiteit en de sector waarin zij werken. In totaal heeft het Platform 51 innovaties in diverse productgroepen ondersteund: van vlees, vis, zuivel en vleesvervangers tot groente, fruit, zuivel, bier en fris. Belangrijk is dat de resultaten van deze innovaties na afronding van een pilotperiode ook aan andere bedrijven ter beschikking worden gesteld, zodat de kennis uit deze innovaties verder kan worden toegepast en het wiel niet opnieuw hoeft te worden uitgevonden. Een deel van de pilots loopt na 2012 nog door.

Transparantie is gerealiseerd door de inzet van een informatiesysteem dat openbaar toegankelijk is gemaakt via de website: www.DuurzamerEten.nl. Het Platform heeft er voor gezorgd dat bedrijven voor zowel consumenten als bedrijven en branches onderling, de inspanningen en resultaten op het gebied van verduurzaming inzichtelijk maken. Waren bedrijven hierin aanvankelijk wellicht terughoudend, het wordt steeds belangrijker om als bedrijf te vertellen wat je doet en waar je voor staat.

Dat verduurzaming loont, bewijst de jaarlijkse Monitor Duurzaam Voedsel, die de afgelopen jaren steeds een groei heeft laten zien in de consumentenbestedingen aan voedselproducten met duurzaamheidskeurmerken. Het meest recente cijfer laat een groei van ruim 23 procent in de eerste helft van 2012 zien ten opzichte van dezelfde periode in 2011.

De basis voor het commitment naar de toekomst is er: het Platform eindigt per 31 december 2012, maar de vijf ketenpartners, vertegenwoordigd door (Z)LTO, de FNLI, Veneca, KHN en CBL, zetten het verduurzamingsproces gezamenlijk voort. Zij zullen als representant van de verschillende voedselketens, bedrijven blijven stimuleren en faciliteren om de basisnorm voor verduurzaming in de voedselproductie- en distributie steeds verder te verhogen. Verwaardiging van innovatie, het bevorderen van dierenwelzijn en het beperken van voedselverspilling en valoriseren van reststromen zijn voor mij de thema’s van de toekomst. De overheid heeft meegebouwd en het proces aangejaagd. Ondersteund door de resultaten van het Platform gaat het bedrijfsleven gewoon door. En zo moet het ook!

drs. W.A.M. de Bruijn
Voorzitter Platform Verduurzaming Voedsel



Samenvatting in 10 punten

1

5 ketenpartijen samen met de overheid

- ZLTO** Zuidelijke Land- en Tuinbouw
Organisatie namens LTO Nederland
- FNLI** Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie
- CBL** Centraal Bureau Levensmiddelenhandel
- Veneca** Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties
- KHN** Koninklijke Horeca Nederland
- EZ** Ministerie van Economische Zaken

2

Definitie van verduurzaming voedsel

'De continue inspanningen van ondernemingen actief in de productie, verwerking, distributie, bereiding en verstrekking van voedsel, gericht op het doorvoeren van verbeteringen in het productieproces van voedsel, op het terrein van het verminderen van milieubelasting en afval, vergroten van dierenwelzijn en verbeteren van arbeidsomstandigheden, binnen een economische haalbare context.'

3

9 verduurzamingsthema's

Duurzaamheid heeft in de afgelopen drie jaar een breder perspectief gekregen. Het Platform heeft op basis van gesprekken met het bedrijfsleven, ngo's en brancheorganisaties negen verduurzamingsthema's geformuleerd. Dit geeft bedrijven houvast bij de stappen die zij zelf willen zetten.

4

Transparantie over de voedselproductie en -distributie

April 2012 heeft het Platform Verduurzaming Voedsel het informatiesysteem www.DuurzamerEten.nl geïntroduceerd. Bedrijven verstrekken op deze website informatie over de stappen die zij op het gebied van verduurzaming hebben gezet en willen gaan zetten. Aan de hand van de negen verduurzamingsthema's hebben inmiddels bijna 90 bedrijven de formats voor het informatiesysteem ingevoerd. Verdere groei is in de loop van 2013 te verwachten, onder andere door een interessante innovatiepilot, waarbij de duurzaamheidsprofielen van 2500 horecaondernemers aan het informatiesysteem worden gekoppeld.

5

Optimalisatie reststromen en terugdringen van voedselverspilling

Begin 2012 is het Platform onder voorzitterschap van het CBL de speciale werkgroep 'Optimalisatie reststromen en voedselverspilling' gestart, waarin alle ketenpartijen en de overheid deelnemen. De werkgroep werkt aan een gemeenschappelijk denk- en begrippenkader om zowel gezamenlijk als per ketenschakel tot verdere optimalisatie van reststromen te komen en voor het reduceren van voedselverspilling. De overheid heeft een beleidsambitie van 20 procent reductie van voedselverspilling in 2015.



6

51 innovatiepilots

Doel van de samenwerkingsovereenkomst was dat er steeds meer duurzamer geproduceerde producten op de markt geïntroduceerd werden of opgeschaald zouden worden naar een groter volume. De andere doelstelling was dat er een versnelling in de verduurzaming van de productie- en distributieprocessen van voedsel tot stand werd gebracht. Een belangrijk middel om te kunnen versnellen en opschalen waren de innovatiepilots. In totaal zijn er 51 innovaties ondersteund.

7

Sneeuwbaaleffect: innovatiepilots leiden tot nieuwe innovaties

Pilots hebben geleid tot nieuwe samenwerkingsverbanden en innovaties. Voorbeelden zijn de ontwikkeling van een MKB-aanpak voor verduurzaming in de verwerkende industrie, in samenwerking met o.a. een sausproducent, waarna de gehele branche van sausfabrikanten nu aan de slag gaat om deze aanpak te gebruiken. Of de pilot 'Duurzame gastvrijheid in de horeca' die werd gevolgd door 'Duurzaam dineren in de horeca'. Vervolgens werd dit initiatief weer verder verbreed naar de pilot 'Verduurzaming fritesketen', waarvoor de aardappelen benut worden van Stichting Veldleeuwrik. Uiteindelijk heeft een relatief kleine investering een vliegwiel in beweging gezet waar veel meer boeren, producenten en consumenten baat bij hebben.

8

Duurzaam produceren loont

Uit de Monitor Duurzaam Voedsel blijkt dat de omzet van duurzaam voedsel in 2011 ten opzichte van 2010 met 30,5 procent is gestegen tot ruim 1,7 miljard euro. De groei is zelfs nog een fractie hoger dan in 2010, toen de stijging 29,4 procent bedroeg en de omzet van duurzaam voedsel 1,3 miljard was. De groei van duurzaam voedsel was daarmee tien maal zo hoog als de stijging van de totale omzet aan voedsel in Nederland. Het marktaandeel van duurzaam voedsel steeg in 2011 van 3,5 naar 4,5 procent. Duurzaam voedsel is een van de belangrijkste groeimarkten in retail en foodservice. De groei is bovendien stabiel.

9

De verduurzaming gaat door

De afronding van het Platform Verduurzaming Voedsel betekent geenszins het einde van samenwerking in de agrifoodketen. De successen die behaald zijn in het Platform zijn voor de ketenpartners (ZLTO, FNLI, CBL, Veneca en KHN) aanleiding de samenwerking te intensiveren en te verdiepen. In de Alliantie Verduurzaming Voedsel zal vanaf januari 2013 worden gewerkt aan de totstandkoming van een grootschalige verduurzamingstransitie in alle grote ketens.

10

Basisnorm omhoog

Verduurzaming wordt integraal verankerd in alle bedrijfsprocessen door de gehele keten heen en de basisnorm voor duurzaamheid gaat omhoog. Een van de thema's waar de gezamenlijke ketenpartijen veel aandacht aan zullen besteden is de verduurzaming van de vleesketen.

1

Over het Platform Verduurzaming Voedsel



Over het Platform Verduurzaming Voedsel

Platform van start

In oktober 2009 spreken vijf ketenpartners en het toenmalige ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit af om een krachtige impuls te geven aan de verduurzaming van de productie- en distributieprocessen in de Nederlandse voedingsmiddelenketen. Deze afspraak dient ter realisering van de ambities uit de ministeriële nota 'Duurzaam Voedsel' en krijgt vorm in een samenwerkingsovereenkomst met een looptijd tot 31 december 2012. De verantwoordelijkheid voor de uitvoering van deze samenwerkingsovereenkomst wordt bij het daarvoor opgerichte Platform Verduurzaming Voedsel neergelegd.

De opdracht

De kern van de publiek-private afspraak is dat verduurzamingsprocessen waaraan bedrijven in de voedselketen nu al werken, worden versneld en uitgebreid en het aanbod van duurzame producten jaarlijks wordt vergroot. Hoe aan deze opdracht invulling is gegeven komt in hoofdstuk 2 aan de orde.

Samenwerkingspartners

Uitgangspunt voor deze extra impuls is dat het verduurzamingsproces in ketenverband moet plaatsvinden: bedrijven werken samen met hun leveranciers en afnemers. De ketenpartijen vormen met de overheid het Platform: de Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie (ZLTO) namens LTO Nederland, de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en de Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Zij ondertekenen met het Ministerie van Economische Zaken de samenwerkingsovereenkomst.

Stuurgroep en Platform

De vijf brancheorganisaties in de agrifoodketen en de overheid werken drie jaar samen in het Platform Verduurzaming Voedsel. Het Platform zorgt ervoor dat de in de samenwerkingsovereenkomst afgesproken doelstellingen worden gerealiseerd en neemt besluiten over de inzet van de collectieve instrumenten, zoals de financiële ondersteuning van innovatiepiloten. Daarnaast is er een Stuurgroep die toezicht houdt op de algemene voortgang van de afspraken uit de samenwerkingsovereenkomst.

Leden van de Stuurgroep van het Platform

Verduurzaming Voedsel[®]:

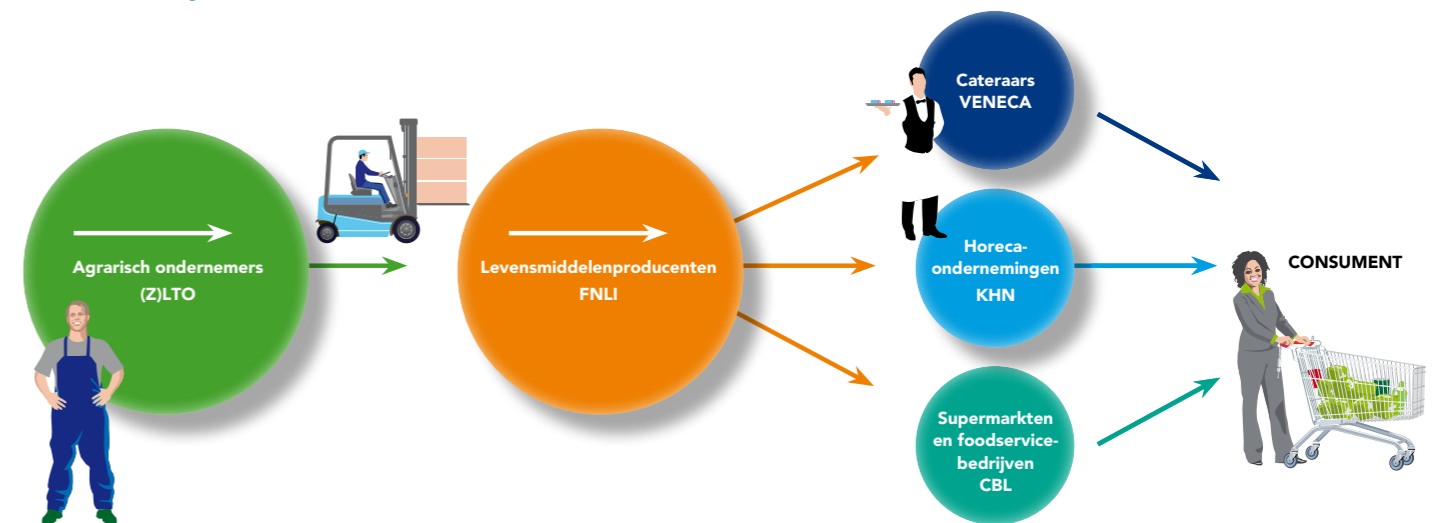
- dr. J.C. Verdaas, voorzitter en tevens staatssecretaris Ministerie van EZ
- drs. W.A.M. de Bruijn, vicevoorzitter
- drs. C.P.M.M. van Heesbeen, namens ZLTO en LTO
- Ph. den Ouden, namens FNLI
- K.L. van den Doel, namens CBL
- drs. T. Verheij, namens Veneca
- L.J.H.M. van der Grinten, namens KHN

Leden van het Platform Verduurzaming Voedsel[®]:

- drs. W.A.M. de Bruijn, voorzitter
- ing. R. Schouten, namens (Z)LTO
- mr. S. Lahiri, namens FNLI
- drs. L. Hamelink-Veen, namens CBL
- drs. J. van Straten, namens Veneca
- E.S. de Kruif MSC, namens KHN
- ir. M.J.M. Hootsmans, namens het Ministerie van EZ
- ir. T. Martens, namens het Ministerie van EZ

* Situatie per 1 december 2012

Vereenvoudigde weergave van de bedrijven in voedsel- en distributieketen



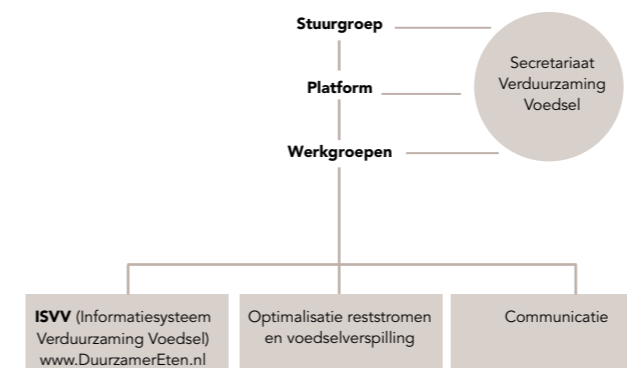
Communicatie en informatie

De communicatieactiviteiten vanuit het Platform zijn gericht op het informeren van de achterban via de leden van het Platform. Daarnaast dient de website www.verduurzamingvoedsel.nl als podium waar verduurzamingsactiviteiten van Platformleden zichtbaar worden. De digitale nieuwsbrief, die door de Platformdeelnemers naar hun leden wordt verstuurd, komt tien keer uit. Er is bij twee edities van *De Telegraaf* een

special toegevoegd over duurzaam voedsel en de agrifoodketen, waaraan het Platform Verduurzaming Voedsel een bijdrage heeft geleverd. Ook besteden andere dagbladen en vakbladen aandacht aan de activiteiten van het Platform Verduurzaming Voedsel. Jaarlijks in mei werkt het Platform mee aan de presentatie van de Monitor Duurzaam Voedsel. Om de zichtbaarheid van de innovatiepiloten te vergroten, produceert het Platform zes korte films die op de website te zien zijn. Jaarlijks in december deelt het Platform het jaaroverzicht en de prestaties met Kamerleden, de achterban van de Platformleden en andere geïnteresseerden tijdens het Duurzaam Diner.

Verantwoording

Het Platform legt in 2010 en 2011 verantwoording af over de voortgang van de activiteiten door het publiceren van een jaaroverzicht. In dit laatste uitvoeringsjaar 2012 is gekozen voor een overzicht van de resultaten over drie jaar. Door middel van de jaarlijkse Monitor Duurzaam Voedsel is de groei en ontwikkeling van de omzet van producten met een duurzaamheidskeurmerk gemeten.



2

Algemene visie op en aanpak van verduurzaming bij de Platformdeelnemers



Algemene visie op en aanpak van verduurzaming bij de Platformdeelnemers

ZLTO - Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie



ZLTO neemt namens LTO Nederland deel aan het Platform Verduurzaming Voedsel. LTO Nederland vertegenwoordigt bijna 50.000 agrarische ondernemers en heeft als focus versterking van de inkomenspositie, verduurzaming van de productie en maatschappelijke waardering. De Nederlandse land- en tuinbouw kent agrarische ondernemers in uiteenlopende dierlijke en plantaardige sectoren als akkerbouw, melkveehouderij, bollenteelt, glastuinbouw, boomteelt en varkenshouderij.

Boeren en tuinders nemen steeds meer hun verantwoordelijkheid in wat wel gezien wordt als 'de eeuw van de landbouw'. Verduurzamen van de productie en duurzaam beheren van de productiefactoren (bodem, water) is prioriteit nummer één. Niet alleen door de technische innovaties, de inzet van hoogwaardige technologie en de nieuwe marktconcepten, maar ook door complete systeeminnovaties in verrassende coalities. Bouwen aan vertrouwen in de keten, met alle relevante ketenpartijen, versterken van de relaties tussen ketenpartijen en de nek uitsteken voor innovaties zijn essentieel in de verdere verduurzaming van de productie. Dat is waar de land- en tuinbouw voor staat en voor gaat. Boeren en tuinders hebben niet alleen de sleutelrol in de voedselvoorziening, maar ook in de vergroening van de economie, de gezondheid van mens, dier en omgeving en een duurzame toekomst van ons land. Dat kunnen boeren en tuinders echter niet alleen. Daar zijn partnerships en netwerken voor nodig.

FNLI - Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie



De FNLI is de koepelorganisatie van en voor bedrijven en branches in de Nederlandse levensmiddelenindustrie (food en non-food, grondstoffen en halffabricaten). Zij vertegenwoordigt meer dan 400 bedrijven en brancheorganisaties. De FNLI is zowel spreekbuis voor bedrijven en branches als aanspreekpunt voor overheid, politiek, handelspartners, non-gouvernementele organisaties (ngo's) en media over onder andere het verduurzamingsbeleid.

De Nederlandse levensmiddelenindustrie zet zich actief in voor verduurzaming. Door middel van procesoptimalisatie, innovatie en samenwerking met overheden, ketenpartners en maatschappelijke organisaties werkt ze toe naar een Europese koploperspositie in verduurzaming in 2015. Deze verduurzaming is een continu proces van verbetering van milieuprestaties, sociale omstandigheden, dierenwelzijn en economische resultaten in het gehele productieproces en de gehele productieketen. Het is een langdurig, complex en veelkleurig proces waarin diverse thema's spelen en elk bedrijf zijn eigen afwegingen maakt al naargelang mogelijkheden, prioriteiten en bedrijfsmissie.

De FNLI richt zich in dit kader op twee kerndoelen:

- Zichtbaar maken dat de Nederlandse levensmiddelenindustrie haar verantwoordelijkheid op het gebied van verduurzaming neemt.
- Stimuleren van verdere verduurzaming binnen de Nederlandse levensmiddelenindustrie met de ambitie om op dit vlak in 2015 de Europese koppositie te bekleden.

CBL - Centraal Bureau Levensmiddelenhandel



CBL behartigt de collectieve belangen van de supermarktbranche en food service bedrijven.

Ter ondersteuning van de activiteiten op het gebied van verduurzaming van supermarktorganisaties, voert het CBL een duurzaamheidsagenda uit. Belangrijke speerpunten zijn hierbij dierenwelzijn, aandacht voor voedselverspilling, fatsoenlijke arbeidsomstandigheden, de verduurzaming van het klimaat en grondstoffen zoals soja, palmolie en cacao. Ketensamenwerking speelt hierbij een cruciale rol. Ieder jaar worden er nieuwe agendapunten toegevoegd en worden er samen met ketenpartners, overheden en maatschappelijke organisaties projecten opgezet om de voedselketen duurzamer te maken. Bij het CBL zijn 27 bedrijven aangesloten.

Veneca - Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties



Branchevereniging Veneca heeft als doel door onderlinge samenwerking van de leden de economische en sociale belangen van hun bedrijven en de sector catering als zodanig te behartigen. Bij Veneca zijn 10 bedrijven en concerns aangesloten. Alle lid-bedrijven zijn landelijke opererende contractcateringorganisaties.

De Veneca-leden vertegenwoordigen 90 procent van de markt en verzorgen samen ruim 2 miljoen maaltijden per dag, 21 miljoen liter frisdrank, 143 miljoen liter koffie en thee, 150 miljoen plakjes kaas. Genoeg reden om volop te werken aan verduurzaming van producten, maar ook van processen. De contractcatering kan dat alleen realiseren door goede samenwerking met de partners in de keten. Veneca zorgt voor de afzet, waardoor het voor de partijen in de keten interessant wordt te innoveren.

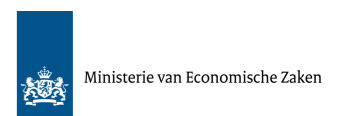
KHN - Koninklijke Horeca Nederland



Koninklijke Horeca Nederland (KHN) is de organisatie die de individuele en collectieve belangen vertegenwoordigt van ruim 20.000 horecaondernemers met bijna 200.000 medewerkers. KHN zet zich in voor een fatsoenlijke, renderende en toekomstbestendige branche. KHN representeert 72 procent van de horecaomzet en 78,6 procent van de horecaloosom.

De horeca staat voor genieten en ontspannen. Tegelijkertijd is er steeds meer aandacht voor gezondheid en duurzaamheid. KHN neemt hierin haar verantwoordelijkheid. Duurzaamheid vormt een belangrijk onderdeel van gastvrijheid en die rol zal ook in de nabije toekomst toenemen. Bij één op de tien gasten is duurzaamheid al doorslaggevend voor de restaurantkeuze. De aandacht van KHN gaat vooral uit naar de thema's voedselverspilling en productkeuze.

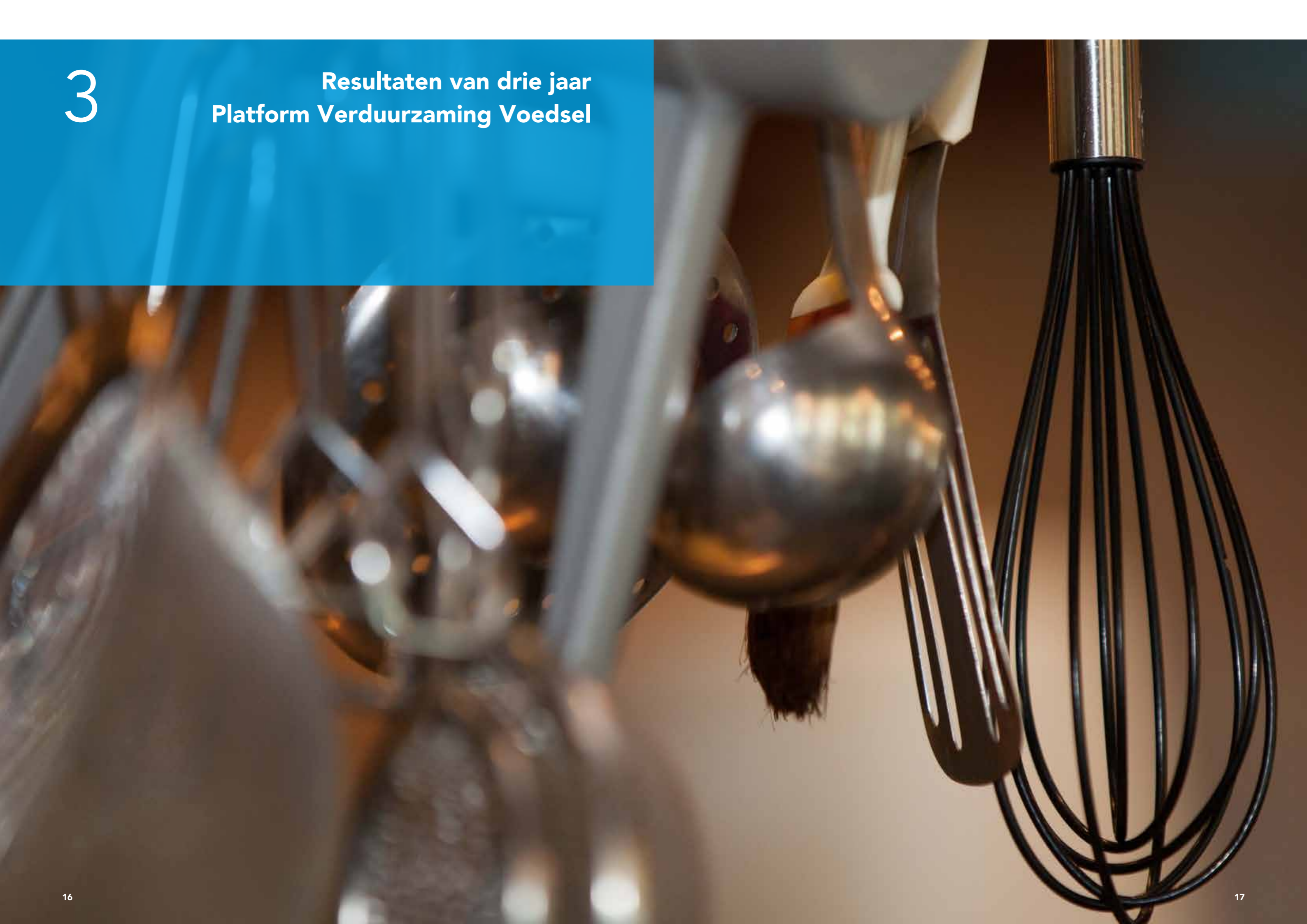
Ministerie van Economische Zaken



Het ministerie staat voor een ondernemend Nederland, met een sterke internationale concurrentiepositie en met oog voor duurzaamheid. Het ministerie zet zich in voor een uitstekend ondernemersklimaat. Door de juiste randvoorwaarden te creëren en ondernemers de ruimte te geven om te vernieuwen en te groeien. Door aandacht te hebben voor onze natuur en leefomgeving. Door samenwerking te stimuleren tussen onderzoekers en ondernemers. Zo wordt er gebouwd aan topposities in landbouw, industrie, diensten en energie en geïnvesteerd in een krachtig en duurzaam Nederland. Sinds 2001 voert het ministerie beleid om het aandeel duurzaam voedsel door middel van convenanten met marktpartijen omhoog te krijgen. Allereerst met drie convenanten voor biologische voeding, later voor diervriendelijker voeding en sinds 2009 door de instelling van het Platform Verduurzaming Voedsel.

3

Resultaten van drie jaar Platform Verduurzaming Voedsel



Resultaten van drie jaar Platform Verduurzaming Voedsel

Definitie van verduurzaming voedsel en verduurzamingsthema's

Het Platform Verduurzaming Voedsel start zijn werk in 2009 met het hanteerbaar maken van het begrip verduurzaming voor bedrijven, om te komen tot een praktische afbakening en definiëring van duurzaamheid in relatie tot voedsel. Het resultaat is een gezamenlijke definitie en de uitwerking van verduurzaming in negen thema's aan de hand waarvan bedrijven verduurzaming van hun productie- en distributieprocessen inhoud kunnen geven.

Definitie van verduurzaming voedsel

'De continue inspanningen van ondernemingen actief in de productie, verwerking, distributie, bereiding en verstrekking van voedsel, gericht op het doorvoeren van verbeteringen in het productieproces van voedsel, op het terrein van het verminderen van milieubelasting

en afval, vergroten van dierenwelzijn en verbeteren van arbeidsomstandigheden, binnen een economische haalbare context.'

Negen verduurzamingsthema's

Op basis van gesprekken met het bedrijfsleven, ngo's en brancheorganisaties formuleert het Platform binnen de definitie van verduurzaming van voedsel negen verduurzamingsthema's.

In 2011 krijgt Wageningen UR de opdracht deze thema's aan te passen aan voortschrijdend inzicht en te laten aansluiten bij de internationale wetenschappelijke kennis over erkende verduurzamingsstandaarden. Hieruit komt de geactualiseerde omschrijving van de thema's tot stand, zoals deze nu wordt toegepast en hierna is beschreven.



Thema 1 Water en Bodem



Het gaat hierbij om een verantwoord gebruik van water en het voorkómen van emissies naar grond- en oppervlaktewater en uitputting van de bodem.

Het bedrijfsleven wil zorgvuldig omgaan met water en bodem, door zo min mogelijk water (oppervlakte of grondleiding) te gebruiken en door ervoor te zorgen dat de kwaliteit van water en bodem niet aangetast wordt door schadelijke factoren. Voorkómen moet worden dat afvalwater op een verkeerde manier wordt geloosd (denk aan schadelijke stoffen in het water, maar ook aan de temperatuur) of dat opgeslagen stoffen lekken. Eventuele schadelijke stoffen kunnen ook indirect - door toediening van bijvoorbeeld gewasbeschermingsmiddelen, mineralen, zware metalen en diergeneesmiddelen - bij planten en dieren in water of bodem terecht komen. Ten slotte willen bedrijven uitputting van de bodem (organische stof, erosie, verwoestijning etc.) voorkomen.



Thema 2 Energie



Het gaat hierbij om een verantwoord gebruik van energie en het streven naar zo veel mogelijk duurzame energie.

Het bedrijfsleven wil zorgvuldig omgaan met de hoeveelheid energie die bij activiteiten verbruikt wordt (bij o.a. de productie, het transport en de bereiding). Verder wil het bedrijfsleven een positieve bijdrage leveren met activiteiten die gericht zijn op het verhogen van het aandeel duurzame energie, of door de eigen productie van duurzame energie (bijvoorbeeld door winning van energie uit afval).

Thema 3 Emissie naar de lucht



Het bedrijfsleven werkt aan dit thema met als doel de uitstoot van broeikasgassen en overige schadelijke emissies naar de lucht zo veel mogelijk te vermijden.

Het gaat om emissies naar de atmosfeer inclusief broeikasgassen (koolstofdioxide CO₂, methaan CH₄, gefluoreerde koolzuurstoffen [HFC, SF₆, PFC, CFK], ozon O₃, lachgas N₂O en waterdamp H₂O), ozonlaag-aantastende emissies en emissies zoals stikstofoxides NO_x, zwaveloxide SO₂, ammoniak NH₃, fijnstof en overige emissies die voor (stank)overlast zorgen voor de directe omgeving.

Thema 4 Transport



Bij het thema Transport gaat het om de inspanningen van het bedrijfsleven om slimme logistieke processen te realiseren die leiden tot verbeteringen voor het milieu en het tegengaan van geluidsoverlast.

Met transport zijn energie en broeikasgassen gemoeid. Deze onderwerpen komen al bij de voorgaande thema's energie en emissies aan de orde. Het bedrijfsleven kan een belangrijke bijdrage leveren aan duurzaam transport door te letten op aspecten zoals het verminderen van geluidsoverlast en congestie op de wegen (venstertijden e.d.). Dierenwelzijnsaspecten tijdens transport vallen onder het thema dierenwelzijn en diergezondheid.

Thema 5 Grondstoffen en reststromen



Bij dit thema gaat het om het voorkómen en terugdringen van de hoeveelheid afval, het goed benutten van reststromen en het tegengaan van voedselverspilling.

Dit thema wordt ook wel afvalpreventie genoemd. Voor het bedrijfsleven vormen reststromen een belangrijk verduurzamingsthema, het zijn stoffen die niet geconsumeerd worden en waarvoor een andere nuttige toepassing gevonden moet worden.

Het gaat hierbij om:

- een zo efficiënt mogelijke inrichting van het productieproces door (schaarse) grondstoffen zo optimaal mogelijk te gebruiken en door het voorkómen van het ontstaan van (voedsel)verspilling en reststromen;
- het zo milieuvriendelijk en efficiënt mogelijk verwerken van reststromen (incl. verpakkingen, gevaarlijk afval) door o.a. hergebruik, recycling, vergisting of andere vormen van energierugwinning en het voorkómen van zwerfafval;
- hergebruik van reststromen/afval uit andere ketens (zoals het gebruik van reststromen uit de voedingsmiddelenindustrie als veevoer in varkenshouderij).



Thema 6 Dierenwelzijn en diergezondheid



Dierenwelzijn betreft de fysieke en de gevoelsmatige (wel)-gesteldheid van dieren.

Diergezondheid betreft de afwezigheid van ziekten en andere lichamelijke gebreken. Dit moet zo veel mogelijk bereikt kunnen worden langs natuurlijke weg (zonder gebruik van hormonen of medicijnen), waarbij de productie op het economisch noodzakelijke peil blijft of komt. Het bedrijfsleven kan een bijdrage aan dierenwelzijn leveren, door te letten op de volgende aspecten:

- de kwaliteit van de huisvesting
- de dagelijkse verzorging



- het vermijden van fysieke, functie-beperkende ingrepen
- de kwaliteit van het transport
- slachtprocedures

Het bedrijfsleven kan ook een bijdrage leveren aan diergezondheid, door zorg te dragen voor het voorkómen van:

- ziekten
- uitbraken van epidemieën onder dieren
- overdracht van dierziekten op mensen • antibioticaresistentie

Thema 7 Biodiversiteit



Het gaat hierbij om de bijdrage die het bedrijfsleven kan leveren aan het behouden en vergroten van de verscheidenheid aan plant- en diersoorten en ecosystemen.

Het bedrijfsleven wil graag een positieve bijdrage leveren aan de verscheidenheid van levensvormen op aarde. Dit kan door inspanningen met mogelijke negatieve gevolgen voor de biodiversiteit te vermijden, zoals o.a. voorkómen dat natuurgebieden (regenwoud, oerwoud, bossen, rivierdelta's e.d.) worden omgezet in landbouwgrond of productiegrond waarbij gaandeweg steeds meer dier- en plantensoorten verdwijnen. Dit speelt onder andere bij de productie van diervoeders en palmolie. En het voorkómen van overbevissing. Anderzijds kan het bedrijfsleven een positieve bijdrage aan de biodiversiteit leveren door o.a. agrarisch natuurbeheer en functionele biodiversiteit.

Thema 8 Arbeid



Bij dit thema gaat het om de zorg van het bedrijfsleven voor goede arbeidsvoorwaarden en -omstandigheden in de westerse wereld en elders.

Het gaat om arbeidsaspecten in het eigen bedrijf en in de keten, zowel aspecten die met name in de westerse context van belang zijn en aspecten die vooral spelen in ontwikkelingslanden:

- arbeidsvoorwaarden (salaris, voorzieningen, cao, lidmaatschap vakbonden/medezeggenschap, flexibiliteit, onderwijs & training, loopbaanontwikkeling, toegang tot medische zorg)
- arbeidsomstandigheden (veiligheid, gezondheid, aantal uren)
- diversiteit en gelijkheid (discriminatie, werkgelegenheid voor sociaal zwakkeren)
- voorkómen van illegale arbeid
- vrijwilligerswerk
- kinderarbeid
- creëren van werkgelegenheid (in achterstandsgebieden, in ontwikkelingslanden)



Thema 9 Eerlijke handel



Bij Eerlijke handel gaat het om de manier waarop bedrijven bij hun activiteiten zorg dragen voor een menswaardig bestaan voor iedereen en hoe zij kansen creëren voor mensen om dit

op eigen kracht te bereiken.

Het bedrijfsleven kan bij de inkoop van producten en de omgang met producenten en verkopers een bijdrage leveren door te letten op diverse zaken, zoals:

- mensenrechten
- eerlijke prijs (armoede)
- handelsvoorwaarden (betalingscondities e.d.)
- rechten inheemse volkeren
- ziektebestrijding (o.a. aids)
- het voldoen aan (lokale) wetgeving op sociaal gebied
- corruptie/mededinging

Innovatiepilots

Doel van de samenwerkingsovereenkomst bij de start van het Platform Verduurzaming Voedsel is dat er steeds meer duurzamer geproduceerde producten op de markt geïntroduceerd worden of opgeschaald worden naar een groter volume. De andere doelstelling is dat er een versnelling in de verduurzaming van de productie- en distributieprocessen van voedsel tot stand wordt gebracht. Een belangrijk middel om te kunnen versnellen en opschalen zijn de innovatiepilots.

In totaal gaan 51 innovaties pilots met een impuls van het Platform van start. Deze impuls houdt in dat het ministerie van EZ maximaal 1/3 van de kosten tot een maximum van 75.000 euro financiert. In de loop van de drie jaar scherpt het Platform de criteria steeds verder aan.

In het begin was 80 procent financiering nog mogelijk. Dit is een belangrijke ondersteuning voor het verder versnellen van het verduurzamingproces. Ondanks de aangekondigde bezuinigingen over 2012 kan het Platform in het laatste jaar nog 12 van de geplande 20 initiatieven ondersteunen.

Alle Platformdeelnemers vervullen een actieve rol bij het informeren en stimuleren van de leden om innovatieprojecten op te zetten. Deze innovaties moeten concreet invulling geven aan product- en procesgerelateerde verbeteringen ten aanzien van een of meer van de gedefinieerde verduurzamingsthema's. De doelstelling wat betreft het aantal pilots is gerealiseerd en in de pilots zijn alle verduurzamingsthema's aan bod gekomen.

Tweede helft 2012 gaat de ketenmanager aan de slag om de belangrijkste resultaten (trends, lessen voor de toekomst, witte vlekken) van de innovatiepilots op te halen. Daarvoor organiseert het Platform onder andere een bijeenkomst voor projectleiders van de pilots.

De 51 innovatiepilots op een rij:

- 1 BSCI-norm
- 2 DVD & Zichtboek bij supermarkten en foodservice bedrijven
- 3 Praktijkgids Duurzame Horeca
- 4 Voorbeeldaanpak contractcatering
- 5 Fairtrade Restaurantweek
- 6 SavanaGrown
- 7 Real Food Congres
- 8 Voorbeeldaanpak verduurzaming voedsel FNLI
- 9 Aanpak voedselverspilling in de foodservice
- 10 Fairtrade@Work
- 11 Fairtrade@Work
- 12 Van koffiedrab tot oesterzwam
- 13 Ketenmodel duurzame eiwitbronnen
- 14 Verduurzaming van groente en fruitketens
- 15 Duurzame teelt groenten en fruit
- 16 Voedselverspilling in de catering
- 17 Verduurzaming gekweekte vis
- 18 Duurzame zuivelketen
- 19 Klimaatneutraal Kaasmaken
- 20 Systematische verduurzaming mkb in de levensmiddelenindustrie
- 21 Bakery Power 1.0.
- 22 Ketenverduurzaming Bietenteelt en verwerking
- 23 Beter Leven kenmerk
- 24 Transparantie in verduurzaming van de voedselketen in de catering
- 25 BSCI deel 2
- 26 Puur! Restaurantweek
- 27 Afvalmanagement sausfabrikanten
- 28 Ketengewijze aanpak duurzaamheid fris, waters en sappen
- 29 Ketenaanpak biersector
- 30 Duurzame gastvrijheid in horeca
- 31 Aanpak grootverpakkingen in het Fairtrade-assortiment voor Out of Home-markt
- 32 Duurzaamheidsscan fruitsector
- 33 Gevarieerd residuvrij fruit op het werk
- 34 Introductie plantaardige vleesalternatieven in het out-of-homekanaal
- 35 Ontwikkeling van een duurzaam lunchproduct met insecten voor de catering
- 36 Haalbaarheidsonderzoek businessmodel Newporc
- 37 Integrale duurzaamheid biologische producten
- 38 De gevulde paprika - verduurzaming voorverpakte maaltijden
- 39 Verdienmodellen voor (agro)biodiversiteit
- 40 Uitwerking Voorbeeldaanpak Verduurzaming
- 41 Solidair met Soja
- 42 Stichting Veldleeuwerik Verduurzamen van de akkerbouwerskolom
- 43 Mandjesconcept 100 procent duurzame mainstream koffie
- 44 YFM Academie
- 45 Valorisatie van reststromen
- 46 Geen vinkje maar een veldleeuwerik
- 47 Duurzaam Dineren in de horeca
- 48 KHN: Verduurzaming fritesketen
- 49 Eindeloos & Eindeloos Brood
- 50 Valoriseren aardappeleffluent
- 51 Nederlandse vereniging voor sausfabrikanten: Versnelling en opschaling verduurzaming in het mkb

Meer informatie over de pilots op pagina 48

Verdeling over productgroepen

Productgroep	Aantal innovatiepilots
Vlees-Vis	5
Zuivel	3
Brood	5
Aardappelen-Groenten-Fruit	14
Overig*	13

*m.n. kruidenierswaren, vleesvervangers en samengestelde producten

Niet alle innovatiepilots komen in dit overzicht van de productgroepen terug, een aantal betreft voorbeeldaanpakken voor de branche of zijn productgroep overstijgend zoals onderzoek naar verdienmodellen en het vergroten van transparantie. De productgroep Vlees-Vis kent maar enkele pilots, zoals eerder genoemd vanwege de afspraak met het in 2011 afgeronde convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten dat initiatieven die met vlees te maken hadden daar zouden worden ondergebracht.

Aandacht voor verduurzamingsthema's in innovatie-pilots

Innovatiepilots richten zich meestal op meerdere verduurzamingsthema's, gemiddeld meer dan drie. Verder geldt voor het merendeel van de pilots dat er minimaal twee en meestal drie schakels uit de agrifoodketen bij betrokken zijn.

 **Water en Bodem**
18 pilots

 **Energie**
25 pilots

 **Emissie naar de lucht**
21 pilots

 **Transport**
15 pilots

 **Grondstoffen en reststromen**
26 pilots

 **Dierenwelzijn en diergezondheid**
11 pilots

 **Biodiversiteit**
10 pilots

 **Arbeid**
14 pilots

 **Eerlijke handel**
17 pilots

Voor het thema eerlijke handel geldt dat innovaties met dit thema veelal naar IDH (Initiatief Duurzame Handel) zijn doorverwezen en innovaties gericht op het verbeteren van dierenwelzijn zijn doorgeleid naar het convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten (tussensegment).

Monitor Duurzaam Voedsel

Voor kwantitatieve monitoring is een systematiek opgezet: de monitor Duurzaam Voedsel. Deze monitor is een vervolg op monitoring van bestedingen aan biologische producten. In de Monitor Duurzaam Voedsel worden de jaarlijkse ontwikkeling van consumentenbestedingen aan duurzaam voedsel gevolgd. Dit zijn de bestedingen aan alle producten met een onafhankelijk gecontroleerd duurzaamheidskeur of -kenmerk. De monitor Duurzaam Voedsel wordt samengesteld door het LEI, onderdeel van Wageningen UR, op basis van kassascans en andere marktgegevens. Het is een van de meest gedetailleerde en complete consumentenrapportages op het gebied van duurzaam voedsel in Europa. Duidelijk zichtbaar is dat de laatste jaren het aanbod van duurzame producten op het schap, bij cateraars en in de horeca is toegenomen en daar hebben alle schakels in de keten aan bijgedragen. De Monitor Duurzaam Voedsel wordt jaarlijks rond mei uitgebracht.

In 2010 is de verwachting uitgesproken dat de consumentenbestedingen jaarlijks met 15 procent zullen groeien. Het Platform Verduurzaming Voedsel vindt het daarom belangrijk dat de ontwikkeling van de consumentenbestedingen aan voedselproducten met een duurzaamheidskeur of -kenmerk goed gevolgd worden. De bestedingen in 2010 ten opzichte van 2009 stegen uiteindelijk zelfs met bijna 30 procent. Het betreft hier alleen producten met een label als Fairtrade/Max Havelaar, MSC, biologisch etc. In principe is dit het gecertificeerde topje van de ijsberg. Veel ontwikkelingen op het gebied van verduurzaming zijn niet terug te vinden door middel van een label op de verpakking, maar zijn bijvoorbeeld het gevolg van aangepaste productie- en distributieprocessen.

Uit de Monitor blijkt dat de consumentenbestedingen aan duurzaam voedsel in 2011 ten opzichte van 2010 met 30,5 procent zijn gestegen tot ruim 1,7 miljard euro. De groei is zelfs nog een fractie hoger dan in 2010, toen de stijging 29,4 procent bedroeg en de omzet van duurzaam voedsel 1,3 miljard euro was.

Bestedingen verdeeld over de productgroepen (x miljoen euro)	2010	2011	Ontwikkeling	Gemeten keurmerken
AGF	242,8	257,6	6,1%	EKO, FAIRTRADE/Max Havelaar, Rainforest Alliance & Milieukeur
Brood & banket, en ontbijtgranen	67,5	75,1	11,3%	EKO & FAIRTRADE / Max Havelaar
Zuivel	161,7	217,6	34,6%	EKO, Beter Leven, FAIRTRADE/Max Havelaar & UTZ Certified (Laatste twee chocolademelk)
Eieren	48,1	59,3	23,3%	EKO, Beter Leven & vrije uitloop eieren
Vlees	122,5	235,1	91,9%	EKO, Beter Leven, Milieukeur, Label Rouge, scharrelkip
Vleeswaren	25,9	37,4	44,4%	EKO, Beter Leven, Milieukeur
Vleesvervangers	12,5	12,8	2,4%	EKO
Koffie, thee, cacao	337,0	406,6	20,7%	EKO, UTZ Certified, FAIRTRADE/Max Havelaar & Rainforest Alliance
Vis	109,5	129,6	18,4%	EKO, MSC
Overig voedsel (o.a. kruidenierswaren)	212,4	317,4	49,4%	EKO, Beter Leven, FAIRTRADE/Max Havelaar, UTZ Certified, Milieukeur & Rainforest Alliance
TOTAAL	1.339,9	1.748,6	30,5%	

Bron: LEI, onderdeel van Wageningen UR, 2012

De groei van duurzaam voedsel was daarmee tien maal zo hoog als de stijging van de totale omzet aan voedsel in Nederland. Het marktaandeel van duurzaam voedsel steeg in 2011 van 3,5 naar 4,5 procent. Duurzaam voedsel is een van de belangrijkste groeimarkten in retail en foodservice. De groei is bovendien stabiel. Het meest recente cijfer laat een groei van ruim 23 procent in de eerste helft van 2012 zien ten opzichte van dezelfde periode in 2011.

Met name diervriendelijker geproduceerd vlees en vleeswaren, herkenbaar aan de Beter Leven sterren van de Dierenbescherming, werden door de consument gewaardeerd. De omzet verdubbelde bijna van 154 naar 295 miljoen euro. De verwachting van het ministerie van EZ dat een omzetgroei van 15 procent van producten met een duurzaamheidskeur of -kenmerk mogelijk moet zijn, is ruimschoots gehaald. Daarnaast zijn de omzetgroei-doelstellingen van de vorig jaar afgeronde convenanten Marktontwikkeling Biologische Landbouw en Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten

ruimschoots gehaald. Er is ruim boven de gestelde 10 procent groei voor biologische producten gerealiseerd in 2011 en veel meer dan de afgesproken 15 procent voor diervriendelijker geproduceerd voedsel. Max Havelaar, MSC (duurzame vis) en biologische producten stegen met zo'n 20 procent. Van alle duurzaam geproduceerd voedsel is 43 procent biologisch, 17 procent UTZ Certified (met name koffie) en 10 procent Fairtrade/Max Havelaar. Vrijwel alle verkoopkanalen zijn in het onderzoek betrokken: supermarkten, speciaalzaken, horeca, bedrijfsrestaurants, instellingskeukens, tot aan boerenmarkten en internetverkoop.



Bedrijven vergroten transparantie voedselproductie

April 2012 lanceert het Platform het informatiesysteem www.DuurzamerEten.nl, waarin bedrijven op een standaard wijze informatie verstrekken over de stappen die zij op het gebied van verduurzaming hebben gezet en willen gaan zetten. Dit informatiesysteem bestaat uit een database die voor iedereen toegankelijk is en die alle bedrijven in de voedselketen en de consument inzicht biedt in de mate van verduurzaming van voedsel, aan de hand van de negen thema's. Inmiddels hebben bijna 90 bedrijven de formats voor het informatiesysteem ingevoerd. Verdere groei is in de loop van 2013 te verwachten, onder andere door een interessante innovatiepilot, waarbij de duurzaamheidsprofielen van 2500 horecaondernemers aan het informatiesysteem worden gekoppeld.

Het informatiesysteem is het antwoord van het Platform op de maatschappelijke vraag naar meer transparantie over de verduurzaming in de voedselketen. Tijdens de begrotingsbehandeling van het ministerie van EL&I voor het jaar 2010 werd door de Tweede Kamer de wens geuit om tot één duurzaamheidslogo te komen voor voedselproducten. De toenmalige minister van LNV heeft dit verzoek bij het Platform Verduurzaming Voedsel neergelegd, die het idee van transparantie omarmde, maar veel praktische bezwaren zag bij één logo. Verduurzaming behelst meerdere thema's, die moeilijk te vergelijken en te kwantificeren zijn, waardoor het mogelijk noch wenselijk is tot een eenduidige productduurzaamheidsscore te komen. Ook is een logo star: er is geen ruimte om voortgang in tussentijdse stappen uit te drukken. Met het informatiesysteem heeft het Platform het verzoek tot transparantie op een kwalitatieve, genuanceerde en procesgerichte manier ingewilligd. Bovendien is het Platform er van overtuigd dat transparantie op deze wijze er voor zorgt dat bedrijven door de informatie van anderen aangespoord worden zelf ook stappen te zetten.

Het informatiesysteem www.DuurzamerEten.nl kenmerkt zich door:

- het leren van elkaar en zo verduurzamingsprocessen versnellen;
- het bieden van een centrale plaats voor informatie over de inspanningen die bedrijven in de agro- en foodketen ondernemen om hun producten en processen te verduurzamen en de resultaten die ze daarbij boeken; de negen verduurzamingsthema's, zoals die door het Platform gedefinieerd zijn;
- de vrijwillige deelname van bedrijven;
- eigen verantwoordelijkheid van bedrijven voor de kwaliteit van de aangeleverde informatie;
- het geven van informatie over bedrijven en merken, dus over producten;
- het ontbreken van een ranking en dus de interpretatie van de informatie;
- een gezamenlijke stichting van de ketenpartijen, die verantwoordelijk is voor het beheer van de website.

Samenwerking met ngo's

De afgelopen drie jaar heeft het Platform samengewerkt met ngo's, onder andere bij de realisatie van het informatiesysteem voor de website DuurzamerEten.nl. Tijdens een Ronde Tafel bijeenkomst zijn doel en inhoud van het informatiesysteem met ngo's besproken. Men was positief over het feit dat er op één plaats informatie over verduurzaming door het bedrijfsleven te vinden is en dat bedrijven onderkennen dat het belangrijk is transparant te zijn over de stappen die worden gezet. Daarnaast wordt samengewerkt in meerdere innovatiepilots, zoals bijvoorbeeld in de pilots 'Duurzame teelt groenten en fruit', de 'Puur! Restaurantweek' en 'Aanpak grootverpakkingen in het Fairtrade-assortiment voor out-of-home markten'. De overheid en het bedrijfsleven werken ook samen met ngo's ten aanzien van het thema voedselverspilling en reststromen.

Extra aandacht optimalisatie reststromen en voedselverspilling

Voedselverspilling is een actueel thema in de wetenschap, politiek, media en in maatschappelijke discussies. Hoewel er algemene consensus bestaat dat de reductie van voedselverspilling een belangrijk verduurzamingsthema is, bestaat onduidelijkheid en verschil van inzicht over omvang, oorzaken en oplossingen.

Op 14 december 2011 werd in de Tweede Kamer de motie El Fassed aangenomen die de regering verzocht met ketenpartijen afspraken te maken over THT (Ten minste Houdbaar Tot-datum) en werd de regering ook gevraagd te onderzoeken of de THT- datum afgeschaft kan worden voor niet-bederfelijke producten onder vermelding van de productiedatum. In antwoord hierop heeft de overheid Wageningen UR opdracht verleend te onderzoeken of met aanpassing van THT op niet-bederfelijke producten en langhoudbare producten het doel 'minder voedselverspilling' wordt bereikt. Uit dit onderzoek lijkt naar voren te komen dat een betere uitleg van het begrip van de THT-datum aan de consument een belangrijke rol speelt. Bedrijven en consumenten noemen regelmatig dat de strikte toepassing van de houdbaarheidsdata op niet-bederfelijke producten en zeer lang houdbare producten een belangrijke oorzaak van voedselverspilling is. Op het moment van de totstandkoming van dit driejaren-overzicht was het onderzoek nog niet afgerond.

Het Platform heeft de oproep van de Tweede Kamer aan de regering om voedselverspilling tegen te gaan, opgepakt en is begin 2012 de speciale werkgroep onder voorzitterschap van het CBL 'Optimalisatie reststromen en voedselverspilling' gestart, waarin alle ketenpartijen en de overheid deelnemen.

Position Paper THT

De werkgroep Optimalisatie reststromen en Voedselverspilling heeft bij haar instelling als eerste gewerkt aan het tot stand brengen van een gemeenschappelijke positie over de (on)mogelijkheden van de houdbaarheidsaanduidingen THT en TGT (Te Gebruiken Tot) en de mogelijke effecten op verspilling. Deze position paper



is bedoeld voor de Platformdeelnemers om vanuit een gemeenschappelijk standpunt te werken aan oplossingen en verbeteringen, zoals:

- bedrijven stimuleren de THT-voering te herijken;
- waar mogelijk het tegelijk voeren van THT en TGT op dezelfde producten te stoppen;
- door gebruik van innovatieve verpakkingen houdbaarheid bevorderen;
- verse groente en fruit minder verpakken (geen THT verplichting);
- consumentenvoorlichting geven over houdbaarheid, betekenis van THT en TGT en bewaar- en bereidingswijzen.

De overheid en het bedrijfsleven werken samen met consumenten-, milieuorganisaties en andere stakeholders om de verbetermogelijkheden ten aanzien van THT te concretiseren en uit te voeren. Aangezien in Europa dezelfde discussie wordt gevoerd wordt de position paper van het Platform gebruikt om de Nederlandse positie in Europa uit te dragen.

Voedselverspilling - uitgangspunten en definitie

Over voedselverspilling circuleren getallen en bedragen waarvan het onduidelijk is op basis van welke definities en uitgangspunten deze precies tot stand zijn gekomen. Wageningen UR heeft van de overheid de opdracht gekregen om een monitor te ontwikkelen voor het meten van de beleidsambitie van 20 procent reductie van voedselverspilling in 2015. Het Platform vindt een duidelijk en gemeenschappelijk denk- en begrippenkader een belangrijke voorwaarde om zowel gezamenlijk, als per ketenschakel tot verdere optimalisatie van reststromen te komen en voor het reduceren van voedselverspilling. Ook voor de ontwikkeling van de monitor vormen gemeenschappelijke uitgangspunten de basis.

Uitgangspunten:

- Ketenpartijen spreken in eerste instantie van optimalisatie van reststromen in plaats van verspilling, omdat de inzet gericht is op het hoogwaardig benutten van reststromen.

- De ambitie van ketenpartijen is om reststromen zo hoog mogelijk, conform de ladder van Moerman (zie kader), te verwaarden.
- Er is overeenstemming dat de eerste drie treden van de ladder van Moerman, te weten preventie (het voorkomen van voedselverliezen), toepassing van reststromen voor humane voeding en converteerbaar voor humane voeding, niet als verspilling worden beschouwd.
- De toepassingen van voedsel in diervoeding en als grondstof voor de industrie (treden 4 en 5 van de ladder van Moerman) worden nog verschillend geïnterpreteerd. Het bedrijfsleven ziet deze toepassing op dit moment niet per definitie als verspilling, terwijl de overheid dit wel als verspilling zou rekenen. Nader zal worden bepaald of deze toepassingen al dan niet onder verspilling vallen en welke waardering in termen van hergebruik hieraan worden gegeven.
- In de Midterm Review 2012 - een meting halverwege de periode van de beleidsambitie om te beoordelen of de reductie van voedselverspilling van 20 procent in 2015 bereikt kan worden - wordt aandacht gegeven aan economische omstandigheden en wetgeving die een effect hebben op de mate van verspilling.
- Om de optimalisatie van reststromen te stimuleren worden innovatiepilots van het Platform benut en nieuwe innovatie binnen de keten bevordert.
- Goede voorbeelden en innovatiepilots worden door het Platform onder de aandacht van het bedrijfsleven gebracht ter stimulering van anderen. Brancheorganisaties zullen daarbij hun eigen specifieke activiteiten opzetten.
- Het Platform zal samenwerken met andere organisaties, zoals het Voedingscentrum en de Consumentenbond, om door voorlichting en informatie verspilling bij de consument te reduceren.

Definitie voedselverspilling

Met inachtneming van deze uitgangspunten heeft het Platform het begrip voedselverspilling als volgt gedefinieerd: er is sprake van voedselverspilling, indien

voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt, waarbij voor de kwantificering van verspilling in kilogrammen rekening wordt gehouden met de mate van verwaarding volgens de ladder van Moerman.

Bij de beoordeling of sprake is van voedselverspilling, dient dus altijd eerst de vraag beantwoord te worden of de reststromen bestemd waren voor menselijke consumptie. Zo niet, dan valt deze reststroom niet binnen de definitie en wordt derhalve niet meegeteld bij de kwantificering van verspilling.

De Ladder van Moerman

De Ladder van Moerman is een cascade aan benutting van voedselresten uitgewerkt in een zgn. ladder. In afnemende waarde kunnen de onderstaande stappen overwogen worden.

- 1 Preventie (voorkomen van voedselverliezen)
- 2 Toepassing voor humane voeding (bijv. voedselbanken)
- 3 Converteerbaar voor humane voeding (be-, ver- en herbewerking van voedsel)
- 4 Toepassing in diervoeder
- 5 Grondstoffen voor de industrie (biobased economy)
- 6 Verwerken tot meststof door vergisting (+ energieopwekking)
- 7 Verwerken tot meststof door composteren
- 8 Toepassing voor duurzame energie (doel is energie-opwekking)
- 9 Verbranden als afval (doel is vernietiging, waarbij tevens energie kan worden opgewekt)
- 10 Storten van GFT (storten van voedselresten is verboden)

Bron: Factsheet Verspilling Ministerie van LNV, 2009

Voedselverspilling in de catering

De brancheorganisatie Veneca heeft in onderlinge samenwerking met haar leden door Wageningen UR onderzoek laten doen naar voedselverspilling in de contractcatering. Hierdoor zijn voor het eerst betrouwbare cijfers over voedselverspilling beschikbaar. Het rapport: "Reductie Voedselverspilling in de Nederlandse Catering" laat zien dat de verspilling in de cateringsector zo'n 104 ton per week is, op jaarbasis komt dit neer op 5 miljoen kilogram. In het perspectief van een schatting voor voedselverspilling in Nederland van tussen de 8 en 9 miljard kilogram levert de verspilling in de cateringsector een geringe bijdrage.

Onderzoek CBL en FNLI

De levensmiddelenindustrie en retailbranche willen voedselverspilling zoveel mogelijk terugdringen. Het CBL en de FNLI gaven PricewaterhouseCoopers de opdracht om met onderzoek naar bestaande studies in kaart te brengen welke definities, methodieken en cijfers er over voedselverspilling bestaan om zo te achterhalen waarop alle aandacht en informatie gebaseerd is. Uit dit onderzoek blijkt dat slechts een beperkt deel van de publicaties is gebaseerd op gedegen onderzoek. Veel van wat is verschenen en gemeld over voedselverspilling is te herleiden tot slechts enkele bronnen. De kennisbasis met betrekking tot reststromen in de keten is dus dun. Op basis van dit eerste onderzoek zal vervolgonderzoek plaatsvinden om beter inzicht te verkrijgen in de omvang, oorzaken en oplossingen voor reststromen in specifieke productketens.

Innovatiepilots voedselverspilling en valorisatie reststromen

Binnen het Platform lopen al verschillende innovatiepilots over de optimalisatie van reststromen, zoals Valorisatie reststromen van Hutten catering, Eindeloos & Eindeloos Brood van Van Rijsingen en Valorisatie aardappeleffluent van Nutravit Technology. Meer hierover in de volgende hoofdstukken.



Algemene bespiegeling op verduurzaming in de agrifoodketen

Het is anno 2012 niet meer de vraag óf bedrijven moeten verduurzamen, het gaat uitsluitend nog om de manier waarop en het tempo waarin. Met een focus op grondstoffefficiëntie en bedrijfscontinuïteit is verduurzaming in de agrifoodketen het afgelopen decennium geworden tot core business.

Verduurzaming als teken van goed ondernemerschap

We zien dat elk bedrijf in de voedingsmiddelensector bezig is met continue verbetering. In steeds meer productieketens en -processen is verduurzaming zelfs integraal verankerd, net zoals voedselveiligheid dat is. Bedrijven hebben daar ook alle reden toe. In het kader van grondstofzekerheid, -kwaliteit en -betaalbaarheid is het continu optimaliseren van teeltwijzen bijvoorbeeld vanzelfsprekend, naast de nog altijd stevige drijfveer van kostenefficiëntie die stimuleert tot, onder andere, energie- en waterbesparing.

Verduurzaming vormt een stimulans tot innovatie en vice versa en bovendien is de verwaardiging van duurzame producten een extra prikkel voor innovatie. Nieuwe markten kunnen worden aangeboord met innovatieve producten. Milieumanagement is een belangrijk onderdeel van bedrijfsrisico-management. En uiteraard zijn de positieve effecten van verduurzaming op de reputatie van groot belang, zowel in het licht van consumentenwaardering als van goede ketenrelaties. Consumenten en andere stakeholders vragen om verduurzaming en verwachten van elk bedrijf dat het dit daadkrachtig en transparant oppakt. De maatschappelijke 'license to operate' gaat dan ook veel verder dan wettelijke vergunningen alleen. Hierbij speelt wel dat consumenten naast verduurzaming, ook en met meer klem vragen om goedkope, makkelijke, gezonde en lekkere producten. Het is dus de uitdaging voor bedrijven verduurzaming te integreren in hun alledaagse bedrijfsprocessen en op die manier het gehele productaanbod op een steeds duurzamere wijze te produceren.

Iedereen doet mee

Verduurzaming is een factor van belang geworden tot op het hoogste niveau in de boardrooms van bedrijven. Op lokaal, regionaal, nationaal en

internationaal niveau borrelen elke dag nieuwe ideeën, samenwerkingsverbanden, innovatieprojecten en ambities op. Omdat verduurzaming een veelkleurig proces is, gaat elk bedrijf er op een andere manier mee om. Een ondernemer uit de primaire sector zal een andere focus kiezen dan een supermarkt, en een multinational hanteert andere doelstellingen dan een bedrijf in het mkb. Het Platform Verduurzaming Voedsel streefde ernaar de gehele agrifoodketen uit te dagen tot continue verbetering op het gebied van milieu, sociale omstandigheden en welvaart, waarbij de individuele keuze- en experimenteerimte voor bedrijven gewaarborgd blijft.

Neuzen dezelfde kant op

Het Platform richtte zich op versnelling en verbreding van verduurzaming in de productie- en distributieprocessen. Daarnaast heeft het Platform ook gefungeerd als overleg- en afstemmingsplatform. Overleg en afstemming over de verschillende visies ten aanzien van verduurzaming en hoe het verduurzamingsproces vorm te geven, heeft er voor gezorgd dat de ketenpartners een beter begrip voor elkaars positie in de keten hebben gekregen en dit heeft constructief bijgedragen aan de verdere verduurzaming in de voedselketen. Het bracht overeenstemming over het doel en afstemming over hoe dit doel te bereiken.

Verduurzaming is dagelijkse kost

Ketensamenwerking na 2012 kan op het werk van het Platform voortborduren, met een focus op de hoofdpunten en verankering van de verduurzamingsprocessen die in gang zijn gezet. Daarbij is het van groot belang deuren en ramen te openen om ketenpartners, overheden, consumenten en maatschappelijke organisaties te laten zien dat verduurzaming in de agrifoodketen dagelijkse kost is.



4

Toekomst:
de verduurzaming
van voedsel gaat door



Toekomst: de verduurzaming van voedsel gaat door

De afronding van het Platform Verduurzaming Voedsel betekent geenszins het einde van samenwerking in de agrifoodketen. Integendeel! De resultaten die behaald zijn in het Platform zijn voor de ketenpartners LTO, FNLI, CBL, KHN en Veneca aanleiding de samenwerking voort te zetten, te intensiveren en te verdiepen in de Alliantie Verduurzaming Voedsel. Vanaf januari 2013 wordt verder gewerkt aan de verduurzamingstransitie in alle grote ketens. De inzet is dat verduurzaming integraal wordt verankerd in alle bedrijfsprocessen door de gehele keten, en dat de basisnorm die we stellen voor de voedselproductie, qua duurzaamheid, steeds verder omhoog gaat.

Voortzetting, uitrol en opschaling van succesvolle projecten uit het Platform is een belangrijk onderdeel van de werkzaamheden van de ketenpartners. Hoe kunnen we er voor zorgen dat de kennis opgedaan in innovatiepilots breder gedeeld en toegepast wordt? Waar zitten de witte vlekken die de afgelopen jaren nog niet zijn ingevuld en hoe komt dat? Hoe gaan we verder met de inventarisatie van reststromen en een optimale verwerking daarvan? Een van de thema's waar veel aandacht aan zal worden besteedt is de verduurzaming van de vleesketens. Hoe definiëren we duurzaam vlees en hoe zorgen we ervoor dat dit op termijn overal in de schappen ligt? Welke stappen moeten we nu zetten om uiterlijk in 2020 een hoger niveau in de markt gelegd te hebben? Hoe gaan we om met de veelheid aan keurmerken? Kortom er is nog genoeg waaraan we als keten kunnen en moeten samenwerken.



De gezamenlijke ketenpartners richten zich specifiek op de volgende activiteiten:

Coördinatie

Verzorgen van samenhang in beleid en uitvoering van verduurzamingsprojecten in de agrifoodketen in Nederland. Het samenbrengen van relevante partijen, het faciliteren van samenwerking en kennisdeling en voorkomen van overlap. Afstemming met het Initiatief Duurzame Handel, de Topsector Agri&Food en het Top Instituut Food and Nutrition (TIFN) is hierbij van groot belang. De gezamenlijke ketenpartners willen de drijvende, private kracht zijn achter de verduurzamingsagenda van de Topsector. Het werk sluit daarom ook aan bij prioriteiten van de Topsector, zoals grondstofefficiëntie, optimalisatie van reststromen en markt- en keteninnovaties.



Innovatiepilots en uitrol best practices

De uitrol van de best practices die zijn ontwikkeld, o.a. in de innovatiepilots van het Platform, in zoveel mogelijk schakels van de keten en in zoveel mogelijk relevante ketens. Hierbij horen bijvoorbeeld ook de projecten uit het Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten.

Optimalisatie reststromen en voedselverspilling

Horizontale thema's waarop ketenpartners gezamenlijk actie willen ondernemen worden in gezamenlijke project- en werkgroepen opgenomen. Zo wordt de werkgroep Optimalisatie Reststromen en Voedselverspilling van het Platform voortgezet en zullen alle ketenpartners werken aan beter zicht op omvang, oorzaken en oplossingen voor ontstaan en hergebruik van reststromen en bijproducten.



Transparantie en communicatie

Het onderhouden en uitbouwen van transparantie en communicatie over de voortgang van de verduurzaming van processen in de keten, onder andere door de uitbouw van de website DuurzamerEten.nl. Deze website wordt hét informatieplatform over verduurzaming, gevuld door het merendeel van de bedrijven in de agrifoodketen en veelvuldig bezocht door iedereen die geïnteresseerd is in de verduurzamingsprocessen in de voedselketen. Ook door middel van het geven van presentaties, organiseren van bijeenkomsten, uitingen in de media en andere communicatieactiviteiten zal de Stichting de opgedane kennis delen en over de voortgang communiceren.

De gezamenlijke ketenpartners zullen bij de uitvoering van deze activiteiten uiteraard regelmatig overleg voeren met de overheid, maatschappelijke organisaties en andere stakeholders. Door middel van het wegnemen van barrières en het uitvergroten van succesfactoren, streeft de keten ernaar de spin in het verduurzamingsweb te worden.

5

Innovatiepilots en trends in verduurzaming uitgelicht



Innovatiepilots en trends in verduurzaming uitgelicht

Het Platform Verduurzaming Voedsel is pas drie jaar geleden gestart en de meeste innovatiepilots zijn nog niet afgerond. Toch zijn al veel effecten zichtbaar. In dit hoofdstuk probeert het Platform zo goed mogelijk weer te geven wat die effecten zijn en worden een aantal voorbeelden uitgelicht. Door alle leden van het Platform wordt benadrukt dat de discussies over de innovatiepilots in het Platform hebben geleid tot een intensivering van de contacten en daarmee tot een betere samenwerking in de keten. Ook buiten het Platform wist men elkaar beter te vinden. De gezamenlijke inspanning om duurzaamheid te definiëren, met als resultaat de negen verduurzamingsthema's die nog steeds actueel zijn, heeft het begrip verduurzaming helder ingekaderd. De thema's hebben mede daardoor een duidelijk sturend effect gehad op de innovatiepilots. Deze ontwikkelingen zijn duidelijk herkenbaar in de pilots. Zo richten innovatiepilots zich meestal op meerdere thema's, gemiddeld meer dan drie. Verder geldt voor het merendeel van de pilots dat er minimaal twee en meestal drie schakels uit de agrifoodketen bij betrokken zijn. Naast een betere samenwerking tussen de ketenpartners, is ook de samenwerking met ngo's sterk verbeterd. Een aantal ngo's is partner bij de pilots en ngo's zijn regelmatig betrokken bij nieuwe ontwikkelingen.

Verduurzaming in breder perspectief

Duurzaamheid heeft een breder perspectief gekregen door de negen verduurzamingsthema's. Daarmee hebben bedrijven meer ruimte gekregen om passend bij de eigen bedrijfsvoering stappen in de verduurzaming te zetten. Pilots hebben laten zien dat verduurzaming mogelijk is en ook economisch interessant kan zijn.

De Platformleden hebben de ontwikkeling van een branche-specifieke voorbeeldaanpak ondersteund door hun bedrijven een praktisch handvat te bieden om met verduurzaming aan de slag te gaan. Voorbeelden

zijn de praktijkgids horeca, voorbeeldaanpak catering, voorbeeldaanpak levensmiddelenindustrie, dvd en zichtboek CBL. Door deze ontwikkelingen is duurzaamheid een gangbaar begrip geworden. De bereidheid om in innovatie te investeren en pilots op te zetten werd tijdens de afgelopen drie jaar steeds groter en het aanbod van duurzame producten is sterk toegenomen. Er zijn logistieke systemen om duurzame producten te leveren ontwikkeld en nieuwe verdienmodellen zijn ontstaan, waardoor het voor veel meer partijen economisch interessant is te verduurzamen. Een bijkomend voordeel hiervan is dat schakels aan het einde van de keten in toenemende mate bereid zijn afname te borgen. Hierdoor kunnen hun leveranciers met meer zekerheid in verduurzaming investeren en verbeteringen doorvoeren.

Sneeuwbaaleffect

Een aantal innovatiepilots heeft geleid tot nieuwe samenwerkingsverbanden en innovaties. Voorbeelden zijn de ontwikkeling van een mkb-aanpak voor verduurzaming in de verwerkende industrie, in samenwerking met o.a. een sausproducent, waarna de gehele branche van sausfabrikanten nu aan de slag gaat om deze aanpak te gebruiken. Of de pilot 'Duurzame gastvrijheid in de horeca' die werd gevolgd door 'Duurzaam dineren in de horeca'. Vervolgens werd dit initiatief weer verder verbreed naar de pilot 'Verduurzaming fritesketen', waarvoor de aardappelen benut worden van Stichting Veldleeuwerik. De introductie Unox Rookworst met één ster van het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming heeft als sneeuwbaaleffect dat er meer initiatieven ontstaan om sterrenvlees in het schap te krijgen. Een kleine speler in de vleesmarkt, maar qua zichtbaarheid een hele belangrijke speler. En tot slot het voorbeeld van Veneca die met haar voorbeeldaanpak cateraars Albron en Hutten prikkelt om in kaart te brengen hoe ze voedselverspilling kunnen verminderen. Uiteindelijk zet een relatief kleine investering een vlieg wiel in beweging waar veel meer dieren, boeren, producenten en consumenten baat bij hebben.

Krachtig middel

Al binnen drie jaar is duidelijk zichtbaar dat de innovatiepilots een krachtig middel zijn om nieuwe ontwikkelingen te ondersteunen, rekening houdend met de diversiteit binnen de achterbannen van de verschillende Platformleden. Pilots behoeven geen instemming vooraf van de gehele achterban, maar leveren wel ervaring en kennis op die benut kunnen worden door de gehele achterban.

Integrale aanpak door de hele keten

Verduurzaming wordt door bedrijven steeds meer integraal opgepakt. Integraal binnen de gehele keten van grondstof tot eindproduct en integraal door te letten op alle aspecten van het bedrijfsproces (de negen verduurzamingsthema's). Deze integrale aanpak zorgt ervoor dat verduurzaming wordt bereikt in alle schakels van de keten, vanaf de winning van grondstoffen, via de primaire productie en verwerking tot het moment van levering van het product aan de klant. De transparantie in de keten is toegenomen. Hierdoor hebben partners verderop in de keten een toenemend belang bij duurzaam geproduceerde producten om te voorkomen dat zij worden aangesproken door consumenten en/of ngo's. Voorbeelden waaruit het belang van een integrale aanpak blijkt, zijn weidengang bij koeien en het staken van onverdoofde castratie bij varkens. Supermarkten worden daarop aangesproken. Alle schakels in de keten zijn dus in hoge mate afhankelijk van elkaar en hebben een gemeenschappelijk belang bij verduurzaming. De verbeterde samenwerking in de keten is daarom een belangrijke succesfactor bij verduurzaming.

Innovatiepilots uitgelicht

Enkele van de 51 innovatiepilots zijn door de ketenpartners als smaakmakers genoemd. Zij zijn daarmee ook aansprekend voor de verdere uitrol en verbreding naar meer onderwerpen of bedrijven. Leidend bij de keuze voor deze pilots zijn de volgende overwegingen:

1. ketensamenwerking: alle schakels in de keten zijn relevant voor het succes, alle partners betrokken;
2. integraal: zowel in de keten als per schakel op verschillende thema's;
3. het onderwerp optimalisatie reststromen en voorkomen van voedselverspilling;
4. initiatief leidt tot enthousiaste reacties bij de initiatiefnemers, maar ook bij de omgeving, producenten en consumenten, waardoor er grotere kans op bredere toepassing is.

De volgende pilots zijn hierna uitgelicht:

- Veldleeuwerik
- Klimaatneutraal kaasmaken
- Verduurzaming van de groente en fruitketen
- Voedselverspilling in de catering
- Verduurzaming fritesketen
- Sterrenvlees



Stichting Veldleeuwerik is een initiatief van o.a. Heineken en Unilever om duurzame teelt bij akkerbouwers te bevorderen.

Veldleeuwerik

In Stichting Veldleeuwerik werken akkerbouwers en hun afnemers aan de hand van tien internationaal erkende indicatoren aan het verder verduurzamen van de akkerbouw productiekolom. Deze pilot 'geen vinkje maar een veldleeuwerik' richt zich op het ontwikkelen van een certificeringsmethodiek om de verduurzamingsprocessen van de akkerbouwers die meedoen in Stichting Veldleeuwerik, inzichtelijk te maken.

Het Platform Verduurzaming Voedsel is positief over dit project, omdat het gaat om een ketenproject waarbij boeren en afnemers zijn betrokken die volgens een certificeringsmethodiek willen werken aan verduurzaming. Het is een bottom-up systematiek, waarbij de boeren keuzevrijheid hebben op welke onderdelen men gaat verduurzamen. De akkerbouwers stellen zelf een eigen verduurzamingsplan op en zetten hiermee een continu verbeterproces in gang. Onder begeleiding van een externe, speciaal hiervoor opgeleide Veldleeuwerik Duurzaamheidsadviseur gaan akkerbouwers aan de slag

Kees van Heesbeen, directeur ZLTO:

"We geloven meer dan ooit dat boeren en tuinders een sleutelrol hebben in de voedselvoorziening, de gezondheid van mens, dier en omgeving, de leefbaarheid van het buitengebied, de vergroening van de economie en daarmee bijdragen een duurzame toekomst van ons land. Dat zullen we nog meer laten zien dan we deden. We zeggen: 'boeren en tuinders staan aan de basis van een goed leven'."



Henk Heinhuis, directeur Veld-leeuwerik: "Op dit moment zijn meer dan 200 akkerbouwers aangesloten bij Stichting Veldleeuwerik. Het streven voor volgend jaar is dat we groeien naar 500."

om 'op maat' te verduurzamen. Deze begeleiding binnen de keten wordt als noodzakelijke voorwaarde gezien om het proces goed te laten verlopen. Een duurzame, gezonde bodem is daarbij de sleutel waar alles om draait. De stichting wil de bestaande ca. 200 telers in 2013 uitbreiden naar 500 telers. Voor 2014 voorziet de stichting een uitbreiding naar 1000 telers. In 2015 kunnen dan na deze pilot veel meer akkerbouwers in geheel Nederland mee gaan doen, omdat zowel organisatorische als inhoudelijke aspecten verder zijn uitgewerkt. Deelnemende afnemers (ketenpartners) zullen het duurzaam geteelde akkerbouwproduct van Veldleeuwerik (frites- en tafelaardappelen, uien, tarwe, gerst, industriegroenten, suikerbieten, e.d.) meenemen in hun eigen marketingstrategie. Om het een en ander goed en gestructureerd te laten verlopen wordt voorzien in een stevige begeleiding rondom telers, adviseurs en afnemers.

Aard Robaard, akkerbouwer: "In tien jaar tijd hebben we veel bereikt met Veldleeuwerik. Het project krijgt ook steeds meer internationale aandacht en ook grote, internationale afnemers willen zich aan ons binden. Dat vind ik echt onvoorstelbaar, het is heel bijzonder dat afnemers als Heineken, Coca-Cola, McCain, Aviko, Unilever, zich aan ons project willen verbinden en er aan mee willen doen. Daar ben ik wel heel erg trots op."



CONO Kaasmakers in de Beemster wil koploper in de branche zijn op het gebied van duurzaamheid, op alle onderdelen van het proces.

Klimaatneutraal kaasmaken

Dat betekent dat gekeken wordt naar de hele keten van diervoeding, koeien in de weide en gebruik van mest, tot alle processen binnen de fabriek. De coöperatie telt ongeveer 500 leden/melkveehouders. Sinds 2008 loopt hiervoor al het Caring Dairy-programma (in samenwerking met Ben & Jerry's, onderdeel van Unilever) en zijn hiervoor al diverse stappen gezet (o.a. organiseren 160 kennisbijeenkomsten per jaar voor veehouders, ontwikkelen Koe Kompas en keuze voor duurzame soja). CONO wil daarbij zo veel mogelijk kringlopen sluiten en duurzaam produceren, o.a. op de gebieden energie, water, grondstoffen en mest. Veel onderdelen van dit project zijn relevant voor andere producenten in de voedingsmiddelenindustrie, ook buiten de zuivel en kaasfabrieken.

In dit project wordt een concreet plan van aanpak en stappenplan ontwikkeld om tot een klimaatneutrale kaasmakerij te komen, waar zo veel mogelijk kringlopen gesloten worden. De verschillende stappenplannen leiden tot een plan van aanpak, waarna in een volgende fase na dit project -indien gewenst- implementatie kan plaatsvinden. Het betrekken van medewerkers en melkveehouders (leveranciers) is hierbij een belangrijke sleutel tot een eventueel succes. De projectleiding is in handen van Urgenda.

Urgenda heeft het project geleid, experts bij elkaar gehaald, discussies met CONO-mensen gevoerd, de fabriek doorgelicht, gekeken naar energie, water, grondstoffen en mest. Daarna is een rapport gemaakt waarin drie ambitieniveaus gedefinieerd werden voor die onderwerpen met als hoogste ambitie: kringlopen sluiten en volledig op eigen duurzame energie

Marjan Minnesma, Duurzaamheidsorganisatie Urgenda: "Ik heb een klik met CONO door haar koplopersfunctie op het gebied van verantwoord produceren. Het is in alle onderdelen geïntegreerd en ze blijft kijken naar hoe het beter kan. Zo'n integrale focus op duurzaamheid zie je maar weinig."



produceren. Daarnaast zijn gesprekken gevoerd met allerlei belangrijke stakeholders in het gebied. In de nieuwe kaasmakerij, die een capaciteit heeft van 38 miljoen kilo kaas, wordt verduurzaming toegepast door het gebruik en inzet van groene energie en groen gas, nieuwe technologieën, en programma's om watergebruik te optimaliseren en de stroom afvalstoffen te verminderen. Onderzocht wordt in hoeverre eigen energie en warmte opgewekt kan worden met zonne-energie en biovergisting waarbij de biomassa uit mest en organisch materiaal in de omgeving komt.

Philip den Ouden, directeur FNLI: "Deze pilot is een goed voorbeeld van verduurzaming in het gehele productieproces door gericht te werken aan een stapsgewijze, continue verbetering op verschillende thema's als energie-, watergebruik, grondstoffen en afvalbeheer."



Verduurzaming van de groente en fruitketen

Jumbo supermarkten wil haar verse producten sneller en verser in de winkel krijgen. Die langere houdbaarheid gaat ook verspilling tegen. Verschillende schakels in de groente- en fruitketen werken daarvoor samen aan de verduurzaming van verse en snij-verse producten: van plant tot klant.

Versbedrijven The Greenery en Hessing, en supermarkt Jumbo zijn met ondersteuning van CLM, een onafhankelijk kennis- en adviesbureau op het gebied van landbouw, voedsel, natuur en milieu vanuit 'het ketendenken' aan de slag gegaan. Uitgangspunt bij deze verduurzaming is groente en fruit van topkwaliteit op de winkelvloer.

De ketenpartners werken samen aan de verdere verduurzaming op het gebied van klimaat, gewasbescherming en residuen, water en verspilling in elke schakel van de groente en fruitketen voor appels, peren, sla, broccoli en andijvie. Iedere speler heeft eigen aandachtsgebieden. Telers van The Greenery en Hessing hebben een reductie van gewasbeschermingsmiddelen en efficiënter water- en energiegebruik gerealiseerd, met aandacht voor borging

Peter Leendertse, CLM: "Het uiteindelijke doel is dat de consument in de supermarkt groente en fruit kan kopen dat in de gehele keten zo duurzaam mogelijk is voortgebracht. Door de samenwerking van de partijen is goede afstemming mogelijk en kunnen realistische doelen worden gesteld. Bovendien worden de lusten en lasten van duurzaamheidsmaatregelen in de keten beter zichtbaar."

Ton van den Hoek, Jumbo: "Door verbetering van de logistiek en voorraadplanning is de doorstroming van onze groente en fruit sterk versneld. Dit zorgt voor kwaliteit in de winkels en minder verspilling."



Anton van Wijk, fruitteler: "Kwaliteit begint bij een gezonde boom. Ik doe er alles aan om de appelbomen zo goed mogelijk te verzorgen. Met de juiste verhoudingen water, grond en voedingsmiddelen en met zo min mogelijk gewasbeschermingsmiddelen."



via Milieukeur. Hessing heeft in de pilot door verbetering van het wasproces een waterbesparing van 40 procent gerealiseerd. Op het gebied van transport is door alle partners een reductie van CO₂ emissie gerealiseerd, onder andere door vernieuwing van het wagenpark. The Greenery, Hessing en Jumbo hebben inmiddels ook de 'lean and green' award voor duurzaam transport ontvangen. Jumbo heeft verder de route van plant tot klant verkort door het aantal leveranciers te verminderen en door strakkere logistieke samenwerking met The Greenery. Deze gezamenlijk aanpak zorgt voor reductie van CO₂ emissies en vermindering van verspilling door efficiënte lijnen naar de winkels. Bovendien heeft Jumbo gewerkt aan vermindering van energieverbruik in de winkels.



Reductie van voedselverspilling is een van de fundamenten onder de verduurzaming van Nederland. Tot voor kort was deze reductie echter moeilijk te realiseren vanwege het ontbreken van betrouwbare cijfers.

Voedselverspilling in de catering

Hierdoor ontbrak het aan specifiek inzicht in de oorzaak en gevolg van dit probleem. Aan dit gebrek aan inzicht is nu een einde gekomen. Dankzij een unieke samenwerking tussen alle leden van de brancheorganisatie in de bedrijfs catering, Veneca, heeft er namelijk het afgelopen jaar betrouwbaar en gedetailleerd wetenschappelijk onderzoek kunnen plaatsvinden. De belangrijkste resultaten van dit door Wageningen University & Research Centre uitgevoerde onderzoek "Reductie Voedselverspilling in de Nederlandse Catering" zijn:

- De verspilling in de cateringsector is zo'n 104 ton per week, op jaarbasis komt dit neer op 5 miljoen kilogram.
- In het perspectief van een schatting voor voedselverspilling in Nederland van tussen de 8 en 9 miljard kilogram is de verspilling in de cateringsector relatief weinig.
- De belangrijkste bijdrage in gewicht aan de verspilling komt van soep en de saladebar met dressing.
- Samen vertegenwoordigen soep (mede op basis van CO₂ impact ten gevolge van verwarming) en saladebar met dressing bijna 50 procent van het gewicht aan verspilling.
- Verreweg de belangrijkste reden van verspilling is het onbekend zijn van het aantal te verwachten gasten.

Maatregelen voor reductie van verspilling die inspelen op

Maarten Schellekens, Hutten Catering:

"Met de gebruikte methode voor de contractcatering is het nu gemakkelijker de lijn door te trekken naar partycatering, waar het probleem wat groter en complexer is."

Teun Verheij, bestuurslid Veneca: "Nu wij als branche weten hoe het precies zit met voedselverspilling, kunnen we als cateraars er gericht aan werken om voedselverspilling terug te dringen."



Karin van Beek, consument: "Ik ben vaak een late luncher en merk dat dan niet alles meer volop verkrijgbaar is. Gelukkig kan ik wat ik graag wil eten wel altijd nog krijgen, maar moet ik er even naar vragen. Eigenlijk wel zo goed."

deze 'opkomstzekerheid' zijn in een pilot getest. Deze maatregelen blijken complex, maar zijn zeker zinvol om hiermee verder te gaan. Alle bedrijven binnen Veneca hebben zich eraan gecommitteerd om verspilling verder terug te dringen. Trainen van medewerkers en een consument die zo nu en dan een 'nee' van cateraars accepteert helpen hierbij.





In deze pilot onderzoekt KHN, in samenwerking met FNLI, de mogelijkheden tot verduurzaming van de fritesketen om uiteindelijk frites van duurzaam geteelde aardappelen in de fastservice-secto mogelijk te maken.

Verduurzaming fritesketen

Er wordt gekeken naar het proces van duurzaam geteelde aardappel tot duurzaam 'frietje mét'; van aardappel via aardappelverwerking en snackbar tot aan de consument. Maar ook naar het stimuleren van de afname van duurzame frites en de communicatie richting consument.

De Nederlandse fastservice sector streeft, zeker gezien de huidige ontwikkelingen in de markt rondom duurzaamheid en verantwoord ondernemen, naar het behoud en de versterking van haar 'license to operate' en toekomstgerichtheid. Daarnaast ziet zij een kans om te laten zien dat de fastservice sector innovatief en in ontwikkeling is. Niet alleen richt deze sector zich steeds meer op de gezondheid van haar gasten, ook verduurzaming van producten is een belangrijk aandachtspunt. Zestig procent van de Nederlanders vindt ook dat de horeca leidend moet zijn om hen te leren duurzaam te eten en drinken (onderzoek Motivaction 2011).

Een belangrijk verkoopproduct in de fastservice sector en met name in de cafetaria's zijn de frites. Nu al voor een groot deel klaargemaakt op een verantwoord gefrituurde wijze (zie www.verantwoordfrituren.nl). De vraag naar o.a. herkomst van dit product, teelt en productie is een volgende stap en daar zal het marktonderzoek zich op richten. Doel van het onderzoek is om inzicht te krijgen in de markt voor duurzame frites. Daarbij spelen vragen als: is er een markt en hoe groot is deze/hoe snel groeit deze?

Eefje de Jong, consument in Tilburg:

"Als ik een frietje haal, vind ik het geweldig om te weten dat het duurzaam is gemaakt. Het smaakt me dan extra goed."



Lodewijk van der Grinten, directeur KHN:

"Door samenwerking in de keten, van aardappel tot 'frietje mét', komt er een einde aan het wachten op elkaar en kunnen er concrete stappen worden gezet."

En hoe wil de consument dat duurzame frites worden aangeboden/vermarkt? Het onderzoek valt uiteen in drie onderdelen: marktanalyse/businesscase, praktische uitvoering en marketing & communicatie.

De basis voor de duurzame fritesketen ligt in het traceerbaar zijn van de duurzaam geteelde aardappel, dit zal plaatsvinden via de Stichting Veldleeuwerik. De herkomst van de aardappel is daarom ook nadrukkelijk geen onderdeel van het marktonderzoek, maar een gegeven.

De omliggende processen, zoals o.a. verwerking, transport en behandeling maken wel onderdeel uit van het onderzoek. Dit alles om een goed beeld te krijgen van hoe met een duurzame input, een zo duurzaam mogelijke outcome kan worden gerealiseerd. Vermarketing en een interessante business case zijn belangrijke onderdelen binnen de pilot. Immers, als de verduurzaming van de fritesketen kosten technisch niet haalbaar is, dan zal er onvoldoende vraag naar komen. Want een heldere business case is niet alleen van belang om ondernemers in de fastservice te overtuigen, het zal tevens de consument tot een duurzaam 'frietje mét' en de daarbij horende prijs moeten verleiden.



Franklin Knoop, cafetariahouder in Zeist:

"Door bewust te kiezen voor een duurzaam product, in dit geval duurzame frites, lever ik mijn bijdrage aan de verduurzaming van de maatschappij."



Een wel zeer Hollands product: de rookworst. Een icoonproduct van Unox. Binnen het Unilever-concern worden stappen gezet in de verduurzaming van het productportfolio, zeker op het thema 'dierenwelzijn'.

Sterrenvlees



Marc Jansen, directeur CBL:

"Voor supermarkten en foodservicebedrijven is vlees en vleeswaren met een omzetaandeel van meer dan 10 procent een belangrijke productgroep. De afgelopen jaren zijn er stappen gezet om vlees en vleeswaren te verduurzamen. Door wetgeving voor dierenwelzijn, en ook door initiatieven uit het bedrijfsleven. Zoals het verdoofd castreren van biggen en de invoering van het sterrenstelsel van de Dierenbescherming. Ook is het aanbod in duurzame alternatieven steeds groter zodat de consument een weloverwogen keuze kan maken. Binnenkort wil de retail en foodservice komen tot een basaal bovenwettelijk duurzaamheidsniveau voor het reguliere assortiment varkens- en kippenvlees, waardoor grote stappen worden gezet in de verbetering van omstandigheden voor mens, dier en milieu. Samenwerking tussen alle schakels in de keten is hierbij onmisbaar."

Annie Mauser, manager duurzaamheid

Unilever Benelux: "UNOX is in de Nederlandse vleessector procentueel gezien maar een kleine speler. Echter qua zichtbaarheid een hele belangrijke speler omdat UNOX één van de weinige A-merken vertegenwoordigt en tevens het grootste A-merk is. Daarmee heeft UNOX een enorme communicatiekracht om Beter Leven vlees bekender en groter te maken bij consumenten. Dit is van belang om de vraag naar Beter Leven vlees te vergroten en daarmee het aanbod en vervolgens het business model van Beter Leven vlees gezonder en efficiënter te maken. Hierbij is nauwe samenwerking in de keten met alle partijen cruciaal. Uiteindelijk hebben varkens, boeren, producenten en consumenten baat bij het vliegwieltje wat de transitie naar Beter Leven vlees van een relatief kleine speler met grote zichtbaarheid in beweging zet."

Eind 2011 lagen UNOX-producten in het schap met het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming. Als A-merk gelooft Unox dat haar inzet als het gaat om dierenwelzijn een groot verschil kan maken voor de totale Nederlandse vlees sector.

Voor de productgroep vleeswaren en vlees is dit initiatief van groot belang. Het is ondersteunend aan de uitrol van vers varkensvlees met het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming nu ook onderdelen van het varken benut kunnen worden die niet als vers vlees afgezet worden. De kosten van het diervriendelijk houden van de varkens kunnen zo verhaald worden over een groter deel van het varken. Een ketenproject in alle opzichten: varkenshouders, verwerkende industrie (o.a. VION Food Group) en Unox werken samen in dit project. Deze innovatiepilot was een samenwerking van het Platform Verduurzaming Voedsel met het Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten.



6

Korte beschrijving van alle 51 innovatiepilots



Korte beschrijving van alle 51 innovatiepilots

1 BSCI-norm

Nationaal en internationaal houden diverse organisaties zich bezig met het ontwikkelen van criteria voor arbeidsomstandigheden. Met deze innovatiepilot in de groente- en fruitketen wil het CBL ervaring opdoen met BSCI (Business Social Compliance Initiative), om zodoende een voortrekkersrol te kunnen spelen in het waarborgen van fatsoenlijke arbeidsomstandigheden in de levensmiddelenketen.

2 DVD & Zichtboek bij supermarkten en food service bedrijven

Supermarkten en foodservice kijken bij de verduurzaming niet alleen naar het assortiment, maar ook naar de winkelinrichting en het logistieke proces. Om succesvol te kunnen werken aan verduurzaming is samenwerking in de gehele keten noodzakelijk. In het Zichtboek en op de dvd die zijn uitgegeven door CBL, staan bijdragen van voormalig staatssecretaris Bleker, ZLTO, KHN, Veneca en de FNLI.

3 Praktijkgids Duurzame Horeca

Om de horeca bij inkoop te helpen, is de wegwijzer 'Verduurzaming van voedsel in de horeca' samengesteld. Hierin zijn per productgroep de duurzaamheidsopties beschreven.

4 Voorbeeldaanpak contractcatering

Veneca vindt het belangrijk dat het onderwerp verduurzaming blijvend op de agenda staat. Er is onderzocht of het onderwerp

kan worden opgenomen in het certificatieschema. Dit zal gebeuren door expliciet aandacht te geven aan het productieproces. 'Best practices' worden verzameld, en kunnen inspiratie bieden aan Veneca-leden. Ook verschijnt een algemene brochure met alle mogelijkheden van verduurzaming in de contractcatering. Deze brochure is beschikbaar voor alle cateringbedrijven in Nederland.

5 Fairtrade Restaurantweek

Een project waarbij deelnemende restaurants een menu aanbieden waarin biologische producten en Fairtrade-producten centraal staan. In 2010 deden er 58 restaurants mee aan de week.

6 SavanaGrown

AgroFair wil samen met de Stichting Taste een nieuw en onderscheidend concept introduceren in de detailhandel en de voedselvoorziening voor tropisch fruit genaamd SavanaGrown. Dit fruit voldoet, naast het Fairtrade- en biologisch keurmerk, ook aan vier additionele punten op het gebied van duurzaamheidscriteria: biodiversiteit, kwetsbare ecosystemen, tegengaan van oprukkende verwoestijning en het nastreven van zelfredzaamheid van de betrokken telers.

7 Real Food Congres

ZLTO organiseerde een eendaags evenement, het Real Food Congres. Real Food wordt in het Nederlands omschreven als: beter voor de mens, beter voor de omgeving en beter voor de producent. Het congres is

georganiseerd om alle ketenspelers daar bewust van te maken en mee te nemen in de markt vraag, de omgevingseisen en de people-, planet- en profitontwikkelingen.

8 Voorbeeldaanpak verduurzaming voedsel FNLI

Op basis van beleid en best practices wordt in opdracht van en door FNLI een voorbeeldaanpak ontwikkeld die bedrijven, al dan niet aangesloten bij branches, verder kan helpen bij verduurzaming. Dit kan m.b.v. een checklist of handleiding (binnen Europese kaders) met generieke afspraken voor sectorbrede erkenning.

9 Aanpak voedselverspilling in de foodservice

Hierbij staan enerzijds het bestelgedrag van de cateringmanager en anderzijds de afvalpreventie centraal. Kruidenier Food Service en cateraar Albron brengen de gegevens in beeld en stellen een verbetertraject vast.

10 Fairtrade@Work

Fairtrade-producten worden onder de aandacht gebracht in bedrijfsrestaurants, op 600 locaties van Albron. In de weekmenu's worden zo veel mogelijk Fairtrade-producten en duurzame vis met het MSC-keurmerk verwerkt.

11 Fairtrade@Work

Fairtrade-producten worden onder de aandacht gebracht in bedrijfsrestaurants, op 1000 locaties van Sodexo. In de weekmenu's

worden zo veel mogelijk Fairtrade-producten en duurzame vis met het MSC-keurmerk verwerkt.

12 Van koffiedrab tot oesterzwam*

In deze innovatiepilot draait het om een cradle-to-cradle toepassing: het hergebruik van koffiedrab dat wordt ingezet voor de teelt van oesterzwammen. De gehele keten is betrokken bij het project, van producent (GRO-Holland), restaurant-cateraar (La Place), tot logistiek en vervoerder (Vroegop Windig).

13 Ketenmodel duurzame eiwitbronnen

De insectenkwekers verenigd in de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers (Venik), ZLTO, Coppens Diervoeding en groothandel Ruig Wild en Gevogelte hebben gezamenlijk het initiatief genomen om de marktkansen van insecten als alternatieve eiwitbron onder de loep te nemen, waarbij de focus op verduurzaming ligt.

14 Verduurzaming van groente- en fruitketens

Telers van The Greenery leveren producten aan verwerkers en snijderijen (Hessing en Groentehof), het eindproduct komt uiteindelijk bij Jumbo in het schap te liggen. De verschillende ketenpartijen definiëren hun stappen op het gebied van verduurzaming. CLM begeleidt de innovatiepilot.

15 Duurzame teelt groenten en fruit

Albert Heijn heeft een aantal thema's aangewezen, waarbinnen een significante verduurzaming wordt doorgevoerd bij producten zoals aardbeien, komkommers en prei. Enerzijds aansluitend bij de systematiek van Global GAP, anderzijds aansluitend bij 'Puur en Eerlijk' dat Albert Heijn in 2015

voor alle huismerkproducten wil doorvoeren. Een project van o.a. Bakker Barendrecht, Stichting Natuur en Milieu, DLV en Wageningen UR.

16 Voedselverspilling in de catering

Het was tot voor kort niet bekend wat er in de contractcateringbranche aan voedsel wordt weggegooid. Ook zijn de oorzaken van de voedselverspilling onbekend. Daarom heeft Wageningen UR een onderzoek uitgevoerd in de contractcateringbranche waar alle Veneca-contractcaterars aan hebben meegedaan. Het onderzoek is opgebouwd uit drie fasen: wat is de voedselverspilling per productgroep, wat zijn de oorzaken van de voedselverspilling en ten slotte zijn oplossingen gezocht en geïmplementeerd. (het rapport is te verkrijgen via www.veneca.nl)

17 Verduurzaming gekweekte vis

Ketenpartij Mayonna stimuleert dat de kweek van de vissoorten tilapia en pangasius wordt verduurzaamd en het ASC-keurmerk krijgt. In Indonesië en Vietnam wordt met lokale ondernemers gewerkt, o.a. op het gebied van milieu, voer, arbeid en verpakkingen.

18 Duurzame zuivelketen

Doel van deze innovatiepilot van NZO samen met LTO is draagvlak te ontwikkelen voor een gezamenlijke aanpak van de meest relevante duurzaamheidsissues. Er wordt een meetmethode ontwikkeld om zaken inzichtelijk te maken voor de ondernemers. De melkveehouderij in Nederland heeft daarbij aandacht voor energie & klimaat, diergezondheid en biodiversiteit.

19 Klimaatneutraal Kaasmaken

In dit project van CONO Kaasmakers

is een concreet plan van aanpak en stappenplan ontwikkeld om tot een klimaatneutrale fabriek te komen, waar zo veel mogelijk kringlopen gesloten worden. Dat betekent dat gekeken wordt naar de hele keten van diervoeding, koeien in de weide en gebruik van mest, tot alle processen binnen de fabriek. Urgenda begeleidt het project.

20 Systematische verduurzaming mkb in de levensmiddelenindustrie

Aan de hand van de ervaringen bij vier mkb-bedrijven in de Zaanstreek wordt een voorbeeldaanpak gedefinieerd die de FNLI aanbiedt aan haar leden. Zo wordt o.a. de milieu-impact in kaart gebracht, een bundeling van data op het gebied van energie, afval, water en emissies.

21 Bakery Power 1.0.

Via de Stichting Bakkerij Imago willen de Nederlandse Bakkerijen aanzienlijke besparingen realiseren op het verbruik van energie. Het grootste energieverbruik (gas en elektra) zit in de ovens, de rijstkasten, het mengproces, de koel- en vriesinstallaties en het wassen van de kratten.

22 Ketenverduurzaming Bietenteelt en verwerking

Suiker Unie heeft tezamen met een aantal kennisinstellingen een programma opgesteld waarin agrarische ondernemers gerichte adviezen en tips krijgen om de duurzame bietenteelt te verbeteren. Er is oog voor de wisselwerking tussen de aanpak van meerdere verduurzamingsthema's.

23 Beter Leven kenmerk

Unilever zet met haar icoonproduct Unox stappen in de verduurzaming van de productie van rookworsten. In samenwerking met ketenpartijen (varkenshouders en verwerkers zoals

VION) en met de Dierenbescherming zijn in het laatste kwartaal van 2011 de eerste producten met het Beter Leven-kenmerk in het schap gekomen. Een project in samenwerking met het Convenant Tussensegment.

24 **Transparantie in verduurzaming van de voedselketen binnen de catering**

Cateraar Hutten wil haar complete keten transparant maken en haar assortiment verder verduurzamen. De herkomst van producten is dan ook altijd bekend en van toeleveranciers wordt commitment gevraagd op het gebied van verduurzaming. De opgedane ervaringen worden vertaald in een methodiek die ook andere bedrijven kunnen gebruiken.

25 **BSCI deel 2**

Fairtrade en BSCI (Business Social Compliance Initiative) worden in dit project met elkaar vergeleken, verschillen worden in kaart gebracht. The Greenery heeft aanbod van groente- en fruitproducten van overzee in beide categorieën.

26 **Puur! Restaurantweek**

Bij steeds meer (330) restaurants in Nederland kon in november 2011 een 'Puur Menu' gekozen worden. In vervolg op 2010 staan steeds meer gecertificeerde producten op het menu, naast Fairtrade ook biologisch en MSC (duurzame) vis. Een project in samenwerking met o.a. Oxfam Novib en KHN.

27 **Afvalmanagement sausfabrikanten**

De branchevereniging NVSF (Nederlandse Vereniging van Sausfabrikanten) doet met Remia een project om afvalmanagement te verbeteren. Doelstelling is 20 procent reductie te behalen. De uitkomsten van de pilot zullen door de gehele

branche gebruikt worden. Minder afval, minder milieubelasting.

28 **Ketengewijze aanpak duurzaamheid fris, waters en sappen**

De FWS (Nederlandse vereniging voor Fris, Waters en Sappen) stelt een gedragscode op en een duurzaamheidsagenda. Zo worden ambities en roadmaps voor de thema's watergebruik, CO₂ reductie, afvalpreventie, duurzame grondstoffen en eerlijke handel in kaart gebracht.

29 **Ketenaanpak biersector**

De grootste Nederlandse brouwers willen een ketenanalyse uitvoeren waarbij energiebesparing, transportreductie en emissies aan de orde komen. Ook de duurzame teelt van de grondstoffen hop en brouwergerst wordt geanalyseerd.

30 **Duurzame gastvrijheid in horeca**

Koks met uitgesproken gedachten over 'duurzaam' zijn volop bekend, maar hoe wordt het aan gasten gepresenteerd? Deze innovatiepilot brengt zowel de 'zwarte brigade' (de gastheren en gastvrouwen) als de 'witte brigade' (de koks) in contact met producenten van duurzame producten, zodat zij hun gasten beter kunnen voorlichten.

31 **Aanpak grootverpakkingen in het Fairtrade-assortiment voor Out of Home-markt**

De wil en wens om Fairtrade-producten te gebruiken in de Out of Home-markt is aanwezig, veelal zijn de verpakkingseenheden echter te klein om het in dat kanaal toe te passen. In de pilot zullen de Stichting Max Havelaar, Sodexo i.s.m. Deli XL het voortouw nemen, zodat het assortiment duurzame producten

zal vergroten en de hoeveelheid verpakkingsafval zal verminderen.

32 **Duurzaamheidsscan fruitsector**

De vakgroep Fruitteelt van LTO ontwikkelt i.s.m. handelspartij Willem & Drees en cateraar Sodexo een duurzaamheidsscan zodat telers significante verduurzamingsstappen kunnen maken. Als voorbeeld wordt een bestaande scan gebruikt die in de boomkwekerij wordt toegepast. Kennispartijen zoals CLM, Wageningen UR, NFO en HAS helpen mee deze scan te ontwikkelen.

33 **Gevarieerd residuvrij fruit op het werk**

Deze innovatiepilot wordt in samenhang met de duurzaamheidsscan fruit ontwikkeld. Het gaat in dit project om de verdere ontwikkeling van hardfruit (appels en peren) dat residuvrij wordt geteeld en vervolgens met goede communicatie richting consument wordt aangeboden. Fruittelers werken samen met afzetorganisaties, Sodexo gaat het op meer dan 1000 locaties aanbieden.

34 **Introductie plantaardige vleesalternatieven in het out-of-homekanaal**

Bij vleesvervangers is niet zozeer het verduurzamen van het aanbod de grootste uitdaging, maar het vermarkten van de producten. Cateraar Albron onderzoekt met een aantal partners (o.a. restaurants en producent Ojah) hoe plantaardige alternatieven voor vlees kunnen worden aangeboden. De kennis zal gedeeld worden met de gehele vleesvervangerssector.

35 **Ontwikkeling van een duurzaam lunchproduct met insecten voor de catering**

Cateringbedrijf Appèl onderzoekt

met een aantal partners zoals de groothandel en Bugs Originals hoe insecten als eiwitgrondstof in producten op een duurzame wijze gebruikt en vermarkt kunnen worden. Doel is om volgend jaar de eerste producten in het schap te kunnen aanbieden.

37 **Haalbaarheids-onderzoek businessmodel Newporc**

Doel van dit businessmodel is om een aantal varkensvleesproducten te introduceren waarbij een forse verduurzamingslag op meerdere thema's tegelijk wordt gemaakt. 37 Integrale duurzaamheid biologische producten Er wordt door Bio+ in samenwerking met Bionext onderzocht hoe biologische producten kunnen excelleren op steeds meer verduurzamingsthema's, waarbij in eerste instantie naar verpakkingen en residuen wordt gekeken.

38 **De gevulde paprika - verduurzaming voorverpakte maaltijden**

Primaire producenten (boeren en tuinders), verwerkende industrie (Hessing en Groentehof) en supermarkt (Jumbo) ontwikkelen samen met SNM (Stichting Natuur en Milieu) een nieuw duurzaam geproduceerd product-marktconcept in de categorie voorverpakte samengestelde producten. Denk daarbij aan maaltijdsalades, wokpakketten, kant-en-klare groenteproducten. Zo worden bijvoorbeeld milieukeurniveau paprika's gebruikt en wordt de vleescomponent vervangen door een plantaardig alternatief.

39 **Verdienmodellen voor (agro)biodiversiteit**

Kruidenier Foodservices, cateraar Albron, SMK (Stichting Milieu Keur) en NAJK (Nederlands Agrarisch

Jongeren Kontakt) willen samen met ketenpartners een incentive creëren waarbij toeleverende agrariërs die gerichte aandacht aan biodiversiteitversterkende maatregelen besteden, beloond worden. Het project sluit aan op de wens die leeft op zowel Nederlands als Europees niveau om agrariërs een grotere rol te laten spelen bij natuurbeheer.

40 **Uitwerking Voorbeeldaanpak Verduurzaming**

Om tot een brancheoverstijgende voorbeeldaanpak te komen waarmee bedrijven eenvoudig, haalbaar en aantoonbaar stappen kunnen zetten is het nodig om de voorbeeldaanpak uit te werken tot een praktische online handleiding. Vanuit het brede, theoretische verduurzamingsconcept wordt doeltreffend gewerkt met concrete stappenplannen rondom de verschillende duurzaamheidsdomeinen (waaronder inkoop, operatie, management en communicatie).

41 **Solidair met Soja**

Biologische soja wordt geproduceerd volgens de regels voor de biologische landbouw. De pilot Solidair met Soja van Greenfood International gaat nog een stap verder door sociale productiecriteriën toe te voegen aan de biologische productiecriteriën, zoals een verbod op kinderarbeid en eisen rondom de arbeidsomstandigheden voor de boer.

42 **Stichting Veldleeuwrik: verduurzamen van de akkerbouwerskolom**

Stichting "Veldleeuwrik" is een initiatief van o.a. Heineken en Unilever. Onder begeleiding van een extern adviseur gaan akkerbouwers aan de slag om "op maat" te verduurzamen. Een duurzame bodem is daarbij de sleutel waar alles om

draait. Deelnemende afnemers zullen het duurzaam geteelde akkerbouwproduct meenemen in hun eigen marketingstrategie.

43 **Mandjesconcept 100 procent duurzame mainstream koffie**

Het mandjesconcept van United Coffee stimuleert omvangrijke opschaling van het aanbod duurzame koffie op de Nederlandse markt. Het biedt supermarktformules, grossiers en spelers in de foodservice sector de mogelijkheid om hun huismerk koffie-assortimenten, volgens gerenommeerde duurzaamheidsstandaarden, te verduurzamen naar 100 procent.

44 **YFM Academie**

De YFM Academie is het jaarlijkse lesprogramma van de Youth Food Movement waarin studenten en jonge professionals uit de horeca, landbouw- en voedselsector samen nadenken en bouwen aan een duurzaam voedselsysteem. De YFM Academie biedt elk jaar plek aan 25 gemotiveerde jonge mensen die zich hier actief voor willen inzetten. Via een werkopdracht zal de YFM het Platform adviseren hoe bestaande pilots van het Platform opgeschaald kunnen worden.

45 **Valorisatie van reststromen**

Hutten catering laat na eerdere onderzoeken bij contractcatering nu specifiek voor partycatering onderzoek doen naar de oorzaken en verbetermogelijkheden van reststromen en voedselverspilling. Na een analyse naar de relevante kenmerken van partycatering en evenementen volgt een nulmeting, verbeterstappen worden ingezet en er volgt een nameting. Er wordt samengewerkt met het bedrijfschap horeca en catering en KHN waarmee deze pilot sectorbreed wordt ingezet.

46 Geen vinkje maar een veldleeuwerik

In Stichting Veldleeuwerik werken akkerbouwers en hun afnemers aan de hand van tien internationaal erkende indicatoren aan het verder verduurzamen van de akkerbouw productiekolom. Deze pilot richt zich op het ontwikkelen van een certificeringsmethodiek om de verduurzamingsprocessen van deze akkerbouwers inzichtelijk te maken. Doelstelling is tevens het aantal deelnemende akkerbouwers te laten groeien naar 300 bedrijven in 2014 in Zuid West Nederland met uitrol vanaf 2015 in heel Nederland.

47 Duurzaam Dineren in de horeca

De KHN werkt aan een inhoudelijke en technische koppeling tussen het duurzaamheidsprofiel van lens.nl en DuurzamerEten.nl. Hierdoor moet het proces van verduurzaming in de horeca versneld worden en krijgt DuurzamerEten.nl een versterking vanuit de restaurateurs. Juli 2012 waren er al 1096 duurzaamheidsprofielen op lens en dat moeten er volgend jaar 2500 worden. Uniek aan dit project van de KHN is de versterking van de online verduurzaming-dialogoog tussen ondernemer en consument.

48 KHN: Verduurzaming fritesketen Koninklijke Horeca Nederland

(KHN) onderzoekt in deze pilot de mogelijkheden tot verduurzaming van de fritesketen om uiteindelijk frites van duurzame aardappelen in de fastservicesector mogelijk te maken. Er wordt gekeken naar het stimuleren van verduurzaming in de aardappelteelt en aardappelverwerking. Maar ook naar het stimuleren van de afname van duurzame frites en de communicatie richting consument.

49 Eindeloos & Eindeloos Brood

Brood bevat na de verkoopdag nog de volgende waardevolle grondstofcomponenten: o.a. zetmeel, eiwitten, vezels, granen, zaden, pitten, krenten, rozijnen, mineralen. Met het project Eindeloos Brood beogen Van Rijsingen Groep BV en Baker's Basket BV met een eerste scheiding een bruikbare zetmeelcomponent te winnen. Het succes kan worden vervolgd door het aantal scheidingunits uit te breiden en de afstand tot de leveranciers / afnemers te verkleinen.

50 Valoriseren aardappeleffluent

Als reststroom uit aardappelzetmeel resteren aardappelvezels die voedingsvezels, suikers, eiwitten, vitaminen en mineralen bevatten. In dit project van Nutravit Technology en Avebe wordt een procedé ontwikkeld om nuttige voedingsvezels te onttrekken aan zowel aardappelvezels als suikerbietenpulp, fruitpulp en groenteafval. Om het vervolgens om te zetten in aardappelstroop en natuurlijke suikers voor o.a. sportgels die in de juiste dosering zonder pieken door het lichaam worden opgenomen.

51 Nederlandse vereniging voor sausfabrikanten: Versnelling en opschaling verduurzaming in het mkb

Met de voorbeeldaanpak uit de FNLI pilot van 2011 en 2012 kunnen mkb-bedrijven op een betaalbare en laagdrempelige manier aan de slag met verduurzaming. Via een inspirerende digitale gids wordt begonnen met een inventarisatie van milieu-impact door middel van de Planetscan (ontwikkeld door KWA Bedrijfsadviseurs). Daarna wordt gewerkt aan het benutten

van verbeterkansen, interne en externe communicatie over verduurzaming, verankering van verduurzamingsbeleid in missie en visie, en activatie van personeel.

Colofon

Uitgave Platform Verduurzaming Voedsel
Postbus 693
4200 AR Gorinchem
secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl
www.verduurzamingvoedsel.nl

Redactie en projectbegeleiding Koole Communicatie in samenwerking met Bureau Platform Verduurzaming Voedsel en het ministerie van EZ

Fotografie Beeldarchief deelnemers innovatiepilots
Platform Verduurzaming Voedsel
Archief Ideas*Bureau voor de Vorm

Grafische vormgeving Ideas*Bureau voor de Vorm b.v. te Haarlem
www.ideas.nl

Drukwerk Projectcolor te Hoofddorp

Papier Komt uit verantwoord beheerde bossen

Oplage 500 exemplaren
December 2012



Resultaten van drie jaar
Platform Verduurzaming Voedsel
2009-2012

De kracht van ketensamenwerking

