

AGENDA
26 FEBRUARI 2018

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING**

**TASKFORCE CIRCULAR
ECONOMY IN FOOD**

Taskforce
Circular
Economy
in Food

SAMEN TEGEN
)))))))
VOEDSELVERSPLLING

TASKFORCE CIRCULAR ECONOMY IN FOOD



INHOUD

Infographic	3
Inleiding	4
Ambitie	5
Missie	5
Scope	6
Strategie en actielijnen	7
Kwantitatieve doelen 2018	8
Kwalitatieve doelen 2020	8
Monitoren van voortgang en impact	9
Samen tegen voedselverspilling in de keten	10
Samen tegen voedselverspilling bij consumenten	13
Spelregels veranderen	15
Samenwerkingsvorm	16
Investeringsagenda	18
Huidige kerngroepleden	19
Ambassadeurs op persoonlijke titel	19

INFOGRAPHIC

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING

WAT IS DE TASKFORCE?

Het verminderen van voedselverspilling is van cruciaal belang op weg naar een circulaire economie. Alle partners in de Taskforce Circular Economy in Food delen de intentie samen sneller de verspilling van voedsel te minimaliseren, in de keten én bij de consument, en dragen daar zichtbaar aan bij.

WAAROM SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING?



1/3

Een derde van het voedsel wordt jaarlijks wereldwijd verspild.¹



Voedselverspilling in Europa is verantwoordelijk voor 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.²



Minder voedsel verspillen = bijdragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen en voldoende goed voedsel voor een groeiende wereldbevolking.

Dat is **105-152 KG** per capita per jaar in Nederland.³

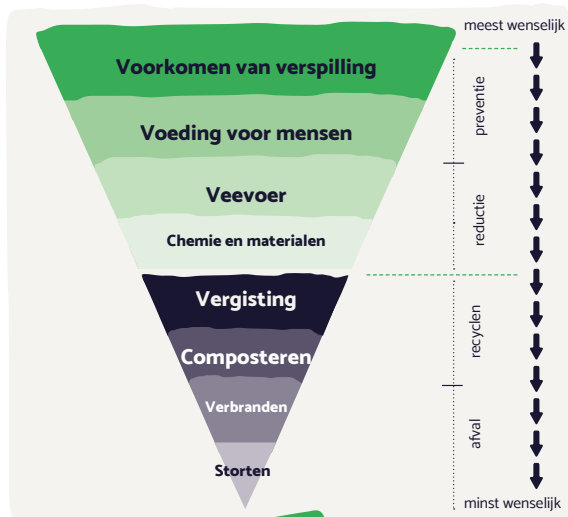
ONZE AMBITIES

Samen willen we van Nederland één van de eerste landen maken die voedselverspilling met de helft weet te verminderen. En daarmee maken we Nederland koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3.

De focus van de Taskforce

De Taskforce richt zich op het tegengaan van voedselverspilling in de hele voedselketen. Dat doen we door voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen en te verminderen en reststromen te verwaarden volgens de "Ladder van Moerman".

2015 - 2030
50%
verminderen



De Taskforce pakt dit op vier verschillende manieren aan:



1. Monitoren van voortgang en impact: Er wordt gemeten wat de Taskforce bereikt met haar gezamenlijke aanpak.



2. Samen tegen voedselverspilling in de keten: Taskforceleden en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen.



3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument: De Taskforce streeft naar duurzame veranderingen van gedrag door campagnes, acties, living labs.



4. Spelregels veranderen: De Taskforce stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.

**WIL JIJ OOK
MEEDOEN?**
Sluit je aan bij
de Taskforce!

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING.NL

¹ FAO, Global Food Losses and Food Waste—Extent, Causes, and Prevention, 2011.

² FUSIONS, Criteria for and baseline assessment of environmental and socio-economic impacts of food waste, 2016.

³ Wageningen Food & Biobased Research, 2017, Monitor Voedselverspilling, update 2009-2015, rapport nummer 1747.

INLEIDING

Het verminderen van voedselverspilling is van cruciaal belang op weg naar een circulaire economie. De impact op klimaatverandering in Nederland van voedsel dat uiteindelijk niet wordt geconsumeerd bedraagt ongeveer 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteiten. Andere negatieve effecten van voedselverspilling zijn gerelateerd aan voedselzekerheid (verlies van nutritionele waarde) en ecologische impact (water, landgebruik, biodiversiteit, etc.).

In de periode van 2009 tot 2015 is door de Nederlandse overheid ingezet op een reductie van voedselverspilling met 20%. Het bewustzijn rondom het onderwerp is sterk gegroeid en er zijn veel nieuwe initiatieven van start gegaan. Er is desondanks in die periode nog geen significante reductie gerealiseerd.

De hoeveelheid voedselverspilling in 2015 voor de totale voedselketen inclusief de consument ligt tussen 1,7 en 2,5 miljoen ton¹. Omgerekend per capita is dat tussen de 105 en 152 kg waarvan 41 kg thuis.

Diverse bedrijven en organisaties zetten zich al een aantal jaren in voor het verminderen van voedselverspilling. De gebundelde energie van deze partijen samen kan een brede beweging in gang zetten waarin alle actoren uit de voedselketen en aanverwante industrie gezamenlijk doelgericht optrekken.

Hiervoor is in januari 2017 de Taskforce Circular Economy in Food opgericht en tijdens de Nationale Voedseltop gelanceerd. De initiërende kerngroep bestaat uit high-level vertegenwoordigers van bedrijven vanuit de gehele voedselketen en toeleverende industrie, opererend vanuit hun vestiging in Nederland. Versterkt met vertegenwoordigers vanuit de overheid, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen.

Alle partners in de Taskforce delen de intentie samen sneller de verspilling van voedsel te minimaliseren, in de keten en bij de consument, en dragen daar zichtbaar aan bij. Bedrijven zijn in de *lead*, overige actoren spelen een katalyserende, ondersteunende en faciliterende rol. Het langere-termijndoel is om in 2030 een halvering van voedselverspilling per capita ten opzichte van 2015 te realiseren (SDG 12.3).

In 2018 definiëren we tussentijdse doelen voor 2020 en 2025. Bedrijven aangesloten bij de Taskforce committeren zich naast hun eigen ambities aan de gezamenlijke doelen.

“Ieders maximale inzet om voedselverspilling te voorkomen teneinde ieder mens te kunnen blijven voorzien van goed voedsel is geen vrijblijvendheid maar onze verantwoordelijkheid! De tools, methoden, kennis en energie zijn er. Tijd dus om er samen de schouders onder te zetten.”

))))))))))))))))))))))

BOB HUTTEN,
HUTTEN & THREE-SIXTY

¹ Wageningen Food & Biobased Research, 2017, Monitor Voedselverspilling, update 2009-2015, rapport nummer 1747.



AMBITIE

Samen maken we Nederland één van de eerste landen die de verspilling van voedsel ten opzichte van 2015 halveren en onvermijdbare nevenstromen optimaal tot waarde brengen volgens de Ladder van Moerman.

We maken daarmee Nederland de internationale koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van de SDG 12.3 doelstelling. We leveren hiermee een belangrijke bijdrage aan een toekomstbestendig voedselsysteem, waarin voedselzekerheid is geborgd en de effecten van klimaatverandering gemitigeerd worden.

MISSIE

Wij zijn de katalysator voor de transitie naar een voedselsysteem zonder verspilling en voedselketens waarin grondstoffen op efficiënte en effectieve manier behouden blijven.

Wij inspireren, activeren en verbinden ondernemers in de voedingsmiddelenketen en de consument om voedselverspilling te verminderen. We laten zien wat mogelijk is en wat het oplevert. We maken het eenvoudig om stapsgewijs zelf aan de slag te gaan. We agenderen, pionieren en innoveren samen met ketenpartners om uitdagingen waar nog geen (goede) oplossingen voor zijn aan te gaan.

We werken samen met andere gelieerde Nederlandse initiatieven en platforms, waaronder het Transitieteam Circulaire Economie, Topsectoren Agro&Food en Tuinbouw en Uitgangsmaterialen, het Sustainable Food Initiative en de Transitiecoalitie Voedsel.



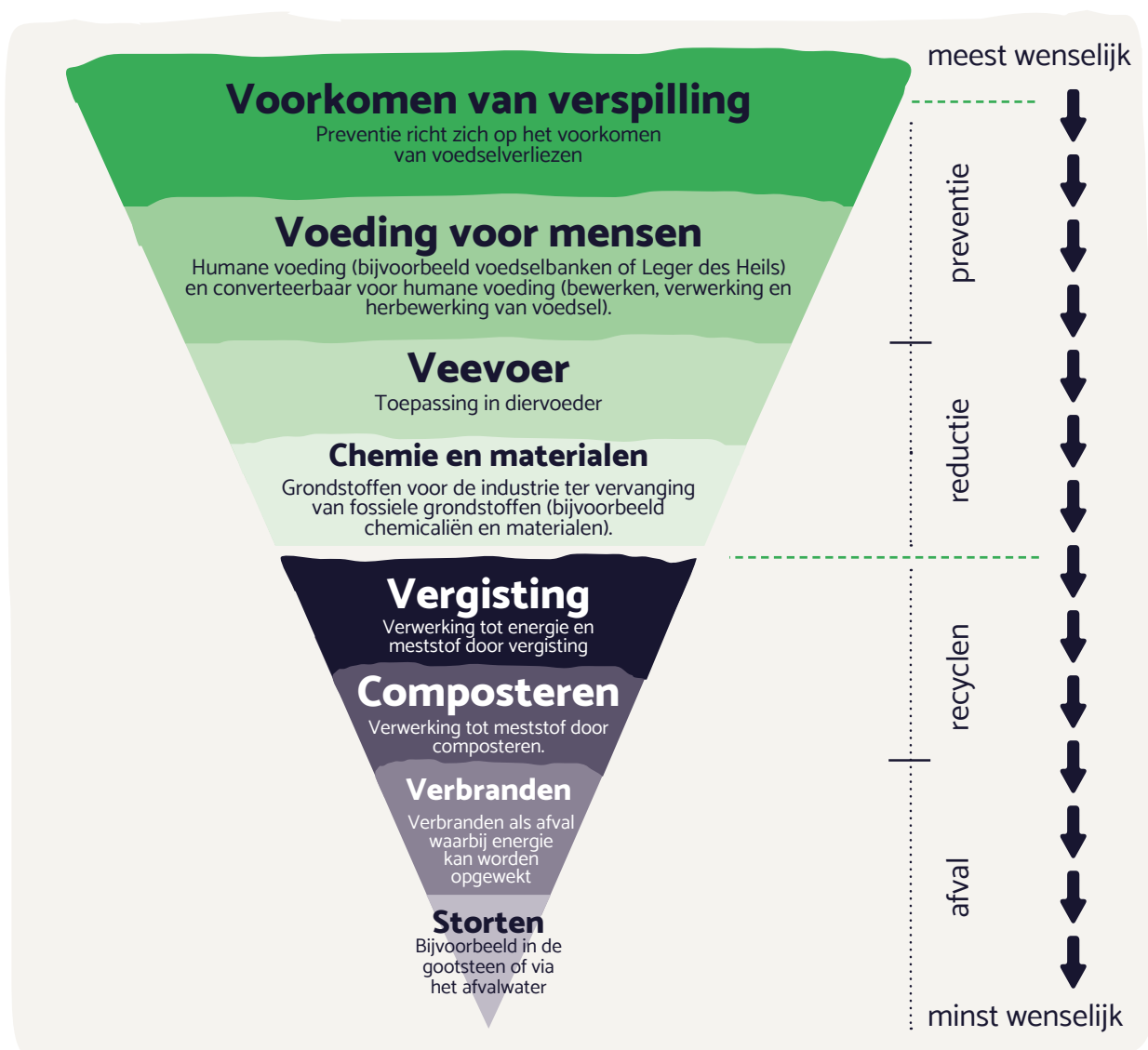
SCOPE

We focussen ons op het tegengaan van voedselverspilling binnen de complete voedselketen. Dat doen we door te focussen op voorkomen en verminderen van voedselverspilling en verwaarden van reststromen volgens de Ladder van Moerman. Randvoorwaarde daarbij is een (op termijn) zelfstandig bestendige businesscase.

De Ladder van Moerman toont het 'optimaal verwaarden' van reststromen vanuit een ethische norm, gebaseerd op de voedselzekerheidsproblematiek in de wereld. De ladder begint waar nog geen reststromen zijn: de optimale benutting is voedsel.

Bron: Ministerie van LNV, Factsheet voedselverspilling, 2010

De Ladder van Moerman



STRATEGIE EN ACTIELIJNEN

Om onze ambitie te realiseren zijn er vier hoofd actielijnen gedefinieerd:

1

HET KWANTITATIEF MONITOREN VAN ONZE VOORTGANG

Het begint met werken aan inzicht en overzicht, en het kwantitatief monitoren van onze voortgang en impact. Als Taskforce willen we leiden door het voorbeeld te geven. We creëren draagvlak en randvoorwaarden om effectief samen te kunnen werken. We maken transparant waar we voor staan door eenduidig inzicht te geven in de efficiëntie van onze processen en ketens en de acties om te verbeteren. We vertalen de rapportages naar een monitor op nationaal niveau.

2

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING IN DE KETEN

Taskforceleden en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om bestaande oplossingen beter geïmplementeerd te krijgen. We zoeken nieuwe oplossingen, die economische en maatschappelijke impact hand in hand laten gaan. We passen dit in eigen operatie en ketens toe, experimenteren met nieuwe samenwerkingsvormen en stimuleren, activeren en ondersteunen zoveel mogelijk bedrijven er mee aan de slag te gaan.

3

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING BIJ DE CONSUMENT

Het grootste deel van verspilling vindt plaats bij de consument thuis. We zetten ons samen in voor een duurzame gedragsverandering bij de consument. Dit doen we in campagnes, acties en 'living labs' die gebruik maken van ons gebundeld bereik, kennis en middelen.

4

SPELREGELS VERANDEREN

Gaandeweg komen we in aanraking met belemmerende regels, wetgeving en regelingen of ontbrekend instrumentarium. We initiëren en stimuleren wetgeving en instrumentarium die bijdragen aan de ontwikkeling van de circulaire economie.



KWANTITATIEVE DOELEN 2018

- In 2018 definiëren we tussentijdse kwantitatieve doelen voor 2020 en 2025 en de daaraan gekoppelde actieplannen. Jaarlijks evalueren we de voortgang en stellen indien nodig de aanpak en actieplannen bij.
- Eind 2018 zijn minimaal 100 partijen aangesloten bij de Taskforce.

KWALITATIEVE DOELEN 2020

- Bedrijven, professionals en consumenten in Nederland zijn doordrongen van het nut en de noodzaak om verspilling aan te pakken.
- We hebben gedetailleerd inzicht in de hoeveelheid voedselverspilling in Nederland, de verdeling over de agro- en foodsectoren en schakels in de keten.
- Nederlandse consumenten verminderen hun verspilling omdat ze overtuigd zijn van het nut en de noodzaak daarvan en weten door onze acties hoe dat te doen.
- Een grote groep bedrijven en een aantal sectoren hebben een substantiële reductie van verspilling in hun ketens bereikt.
- We hebben praktische handelingsperspectieven voor alle grote en kleine voedselproducerende en -verwerkende bedrijven in Nederland toegankelijk en aantrekkelijk gemaakt.
- We hebben de markt voor hoogwaardig gebruik van reststromen een boost gegeven en hier meer ketenpartijen op aangesloten.
- We hebben bewezen dat slimme samenwerking door ketens heen om voedselverspilling te voorkomen, te verminderen en reststromen optimaal te verwaarden een aantrekkelijke business case oplevert.
- We hebben ruimte in wetgeving helpen creëren en het daarmee makkelijker gemaakt innovatieve vraag gestuurde oplossingen te initiëren en testen.
- Nederland wordt internationaal gezien als de koploper en het voorbeeld op het minimaliseren van voedselverspilling en verwaarden van reststromen.



ACTIELIJN 1



MONITOREN VAN VOORTGANG EN IMPACT

Om onze ambitie te kunnen verwezenlijken, moeten we weten waar we nu staan, welke route daar naar toe het beste is en wie we daarbij nodig hebben. We moeten ook op overtuigende wijze mensen en organisaties meekrijgen om samen, met de middelen en energie die er zijn, zo veel mogelijk te bereiken. Iedereen moet elkaar kunnen begrijpen, dus hebben we duidelijke en zo eenvoudig mogelijke definities nodig en heldere afspraken over hoe daarmee te werken. We meten onze collectieve voortgang nauwlettend. We evalueren regelmatig en sturen bij waar nodig.

1.1 Toonaangevend

De Taskforce leidt door het goede voorbeeld te geven. We laten jaarlijks zien wat we bereikt hebben, wat de nog af te leggen route naar het halveren van voedselverspilling is en hoe we dat gaan doen.

Activiteiten:

- Evalueren, forecasting en planning: ieder half jaar presenteren we een overzicht over waar we staan, welke ontwikkelingen we zien en wat de te nemen uitdagingen zijn voor de Taskforce en haar leden. Uitgewerkt in een collectief actieplan voor het volgende jaar.
- Internationale navolging: we dragen actief de aanpak, definities en resultaten van de Taskforce uit als best practice in Europa en daarbuiten (EU FLW platform, Holland Circular Hotspot, Transitieagenda CE, IMVO Programma MVO NL, Postharvest Network, Champions 12.3 coalitie).

1.2 Eenvoud en inzicht

We hebben eenduidige definities voor waar we op sturen. We maken eenvoudig uitlegbare afspraken over hoe we meten en communiceren. Werken aan het efficiënt verzamelen van zo compleet mogelijke data over vermijdbare en onvermijdbare reststromen, zowel bij consumenten als in de keten. We hebben inzicht in de gezamenlijke en individuele vooruitgang en weten welke waarde hiermee gerealiseerd wordt.

Activiteiten:

- Gemeenschappelijk taal & definiëring: Vanuit de huidige Nederlandse kaders voor reststromen (o.a. de Monitor Voedselverspilling en de driejaarlijkse meting van verspilling bij consumenten), Taskforce ambities, internationale standaarden (global Food Loss & Waste protocol en Food Waste Index) en

“Wij zien steeds meer draagvlak en support om data en inzicht als uitgangspunt te nemen bij de aanpak van (voedsel) verspilling. Meten is weten, dus ken je verspilling, dan wordt het mogelijk om gericht te verbeteren: met economisch én ecologisch rendement. De Taskforce versnelt dit door (samen) werken vanuit een eenduidig begrippenkader te ondersteunen.”



LAURENS GROEN, MILGRO

door de leden gevraagde scope, definiëren we een raamwerk voor monitoring (Q2 2018). In de basis monitoren we via een massa-balans model de hoeveelheid reststromen in kilogram, in de context van een specifieke sector of keten. Hierbij worden ook afspraken gemaakt over hoe en waar bepaalde stromen in ketenverband tot ketenschakels worden toegerekend. We vertalen deze gegevens naar indicatoren voor ecologische en sociale impact. Tevens maken we afspraken over de wijze van rapportage en de communicatie.

- Blinde vlekken: We helpen bedrijven die nu in de veronderstelling verkeren geen verspilling te hebben en signaleren veelvoorkomende “blinde vlekken”.

1.3 Koplopers

Eind 2018 zijn 100 koplopers waaronder minimaal 70 bedrijven actief in de voedselketen betrokken als signatory, supporter of ambassadeur. Er is actieve afstemming met nationale en internationale op SDG 12.3 gerichte initiatieven om harmonisatie, schaalearbeiden, synergie en bredere impact te bereiken.

Activiteiten:

- Signatories en ambassadeurs: we werven gericht koplopers om actief mee te werken aan de realisatie van de doelen. Toonaangevende bedrijven en individuen worden benaderd om lid te worden van het collectief en te handelen volgens het mantra: Target, Measure, Act. De doelstelling geeft ambitie en richting, meten is weten en de actie leidt tot impact.
- Effectieve samenwerking bevorderen: inventariseren van parallelle initiatieven (zoals Transitieagenda CE, Topsector Agro&Food, T&U en SFI) op focusgebieden, sterken en mogelijkheden tot samenwerking.

ACTIELIJN 2



SAMEN TEGEN VOEDSEL- VERSPILLING IN DE KETEN

Om echt een kantelpunt te bereiken, hebben we een zo groot mogelijke groep bedrijven nodig die het onacceptabel gaat vinden dat we voedsel verspillen. Bedrijven die serieus verspilling gaan reduceren met de oplossingen en kansen die we gevonden en getest hebben. We zullen met bewezen, aansprekende en makkelijk repliceerbare oplossingen komen. Veel is al op kleine schaal getest en binnen individuele Taskforceleden geleerd. We gaan innoveren op nog liggende uitdagingen. Om de impact te vergroten ontwikkelen we tools om met onze bewezen oplossingen verschillende typen voedselbedrijven te inspireren en aan te zetten tot repliceren.

2.1 Zien is geloven

We inspireren door te doen en laten daarmee zien wat er allemaal mogelijk is.

In 2020:

- Hebben we 10 voorbeelden van een volledige kringloopsluiting gecreëerd.
- Is er voor de top 10 onvermijdbare organische reststromen uit de voedingsmiddelenketen een proefproject om tot de optimale inzet te komen (circulair en commercieel).
- Is er een ketenaanpak voor de top 10 verliezen in de primaire sector (hotspot benadering + methodiek om elkaar hierop te activeren).

Activiteiten:

- Lerende ecosystemen opzetten: we ondersteunen en initiëren field labs voor co-creatie en open innovatie (oa THREE-SIXTY, Brightlands, FoodTech Brainport, MKB-community SFI, Wastelab) en Living Labs/proeftuinen voor maatschappelijke reality check en leerervaringen.
- Collectief geheugen opbouwen: vastleggen B2B uitdagingen en oplossingen op de Food Waste Community en REFRESH Community of Experts.
- Bouwen aan business cases: verbeteren bestaande en zoeken naar nieuwe oplossingen voor geprioriteerde stromen en uitdagingen. (Helpen) piloten / expliciteren onderliggende business cases.
- Leren van andere initiatieven: evalueren en meenemen leerpunten Global Champions 12.3 en andere relevante initiatieven.
- Internationale ketens: uitdragen en implementeren oplossingen in internationale ketens van Taskforceleden, inclusief leveren van bijdrage aan borgen van de lokale voedselzekerheid.

2.2 Tools voor inspireren en activeren

We ontwikkelen effectieve tools om bedrijven te bereiken, inspireren en activeren.

In 2018:

- Hebben we een werkende “Samen tegen voedselverspilling” marktplaats(en) getest door 50 bedrijven (lokaal/nationaal koppelen vraag en aanbod stromen, sectorspecifieke oplossingen en kennis & kunde).

In 2020:

- Zijn 200 bedrijven aan de slag met partieel door vouchers gefinancierde vraaggerichte reststroom- en verspillingsinnovaties (deels met betaalbare proef- en/of opstartruimte van Taskforceleden).

Activiteiten:

- Marktplaats reststromen opstarten en opschalen: vanuit ervaringen met kleinschalige test de randvoorwaarden voor opschalen bepalen en stapsgewijs inkleuren. Opzoeken omvangrijke en laagwaardig benutte reststromen en daarop verder ontwikkelen.

“We brengen samen met andere ketenpartners verspilling beter en systematisch in kaart. Met dat inzicht gaan we samen aan de slag om verspilling nog verder te verminderen en delen onze kennis met de Taskforce.”

))))))))))))))))))))))

MANU STEIJAERT,
MCDONALD'S NEDERLAND
EN JOLANDA SOONS,
LAMB WESTON / MEIJER

- Instrumenten ontwikkelen en gefinancierd krijgen: online marktplaats voor reststromen, food waste scan vouchers, etc.
- Helpdesk opzetten: we organiseren een helpdesk waar bedrijven met vragen over hoe en waarmee te beginnen terecht kunnen

2.3 Doorbraakprojecten

Jaarlijks 3 bottom-up doorbraakprojecten op de geïdentificeerde hotspots en uitdagingen Taskforceleden.

Activiteiten:

- Hotspots identificeren: verspilling in ketens van Taskforceleden waar oplossingen nog ontwikkeld moeten worden.
- Ketentafels initiëren: elke signatory initieert zijn eigen keteninitiatief (met support vanuit de Taskforce)
- Uitdagingen aanpakken (ondersteund door Taskforceleden aangedragen voorbeelden)
- (Winstgevende) verwaarding reststromen AGF (hoogwaardiger dan vergisten), ketenaanpak mannelijke dieren en gemengde reststromen.
- Houdbaarheidsverlenging, betere rassen, kwaliteitsvoorspelling en optimale inrichting van versketens.
- Gepersonaliseerd besteladvies en levering on-demand.
- Kostenefficiënte scheiding van eetbare delen en verpakking bij verpakt voedsel
- Voedselveiligheid waarborgen: vergroten inzicht microbiologische veiligheid en afwegingskaders voor inzet reststromen in diervoeding en voedsel.

2.4 Beweging faciliteren

De Taskforce groeit in 2018 naar 100 en eind 2020 naar 200 actieve bedrijven. We bewaken relevantie voor en aansluiting van MKB en grootbedrijf. Een groter bereik leidt tot een groter relevant netwerk. We vergroten voor iedereen het inzicht dat aanpakken van verspilling tot economische en maatschappelijke winst leidt en bieden een overzicht en toegang tot oplossingen.

In 2020:

- Hebben we 200 Taskforceleden aan ons gebonden.
- Is 50 % van de Nederlandse bedrijven zich er bewust van waarom voedselverspilling onhoudbaar en onacceptabel is en wat het oplossen daarvan oplevert.
- Hebben we 10.000 food professionals bereikt met onze tools, innovaties en campagnes.
- Hebben 5 sectoren de hoogste benuttingsgraad van voedselgrondstoffen voor voedsel.
- Winnen jaarlijks 200 bedrijven advies in hoe en waarmee aan de slag te gaan bij (leden van) de Taskforce.
- Hebben 100 bedrijven met inspiratie en expertise van de Taskforce(leden) hun verspilling en afval gehalveerd.

“De business case voor circulariteit in de voedsel-sector is bewezen. Het is nu tijd om het samen echt te gaan doen. Bedrijven zijn in de lead voor een transitie naar een circulair voedselsysteem. Wij stimuleren en ondersteunen dit en zorgen voor duurzame financieringsoplossingen.”

))))))))))))))))))

MARGIT VAN DEN BERG,
RABOBANK

- Kunnen we laten zien hoeveel we collectief bespaard en verdiend hebben met ingezette acties.
- Zijn 500 bedrijven actief op de “Samen tegen voedselverspilling” marktplaats(en) (vraag en aanbod stromen, sector specifieke oplossingen en kennis en kunde).

Activiteiten:

- Oplossingen aanbieden: beschikbare en bewezen oplossingen verzamelen, makkelijk toegankelijk en aantrekkelijk maken via helpdesk, Food Waste Community, fysieke matchmaking en Food Waste Scan vouchers. Digitale campagne om bereik onder bedrijven te vergroten.
- Impactvolle initiatieven belonen: positieve aandacht voor collectieve en individuele resultaten meenemen in verschillende communicatievormen. Aandacht voor collectieve mijlpalen, verkiezing snelste volgers, impact scale-ups.
- Domino-effect: de Taskforceleden geven actief richting in de eigen keten(s) en ontsluiten kennis, kunde en middelen vanuit de Taskforce in hun eigen netwerk en sector.
- Internationale impact: aanpak ontwikkelen voor internationaal uitdragen van leerpunten / oplossingen en internationaal repliceren Taskforce methodologie om een domino-effect te krijgen. Nederland internationaal neerzetten als de koploper en het voorbeeld.

2.5 Verbinden en versterken

We faciliteren in 2018 matches tussen 20 vragende en oplossing-aanbiedende partijen. We brengen bedrijven, initiatieven en instanties met overlappende (deel) ambities voor bereik en slagkracht samen.

Activiteiten:

- Matchmaking faciliteren: uitdagingen en oplossingen per sector of keten samenbrengen en online vindbaar maken (Food Waste Community, REFRESH Community of Experts)
- Supportorganisatie opzetten: m.b.v. organisaties als FoodWasteXperts en MVO Nederland die passend instrumentarium bieden om bedrijven verder te helpen (helpdesk, matchmaking, workshops, distributie vouchers, etc.). Passende support en inspiratie voor de fase waarin een bedrijf zich bevindt, de grootte en de wensen/behoefte van de contactpersoon.



SAMEN TEGEN VOEDSEL- VERSPILLING BIJ CONSUMENTEN

De Nederlandse consument is door campagnes van maatschappelijke- en voorlichtingsorganisaties, aandacht in de media en activiteiten van bedrijven steeds bewuster geworden van verspilling. We gaan dat bewustzijn verzilveren en de Nederlandse consument inspireren en activeren om zelf aan de slag te gaan.

3.1 Van bewustzijn naar gedrag

In 2020 hebben we 25 onderzochte repliceerbare interventies om verspilling bij de consument thuis terug te dringen.

Activiteiten:

- Samen grip krijgen op verspilling in huishoudens: onder regie van het Voedingscentrum identificeren we praktijkvoorbeelden over succesvol terugdringen voedselverspilling door (met en voor) de consument thuis. We vergroten de kennis van organisaties en bedrijven over hoe verspilgedrag te veranderen is.
- Verhogen waardering voedsel: we gaan werken aan het vergroten van waardebeleving voedsel bij consumenten en meten in (regionale pilots) of dit effect heeft op verspillingsgedrag. Verkennen mogelijkheden om draagvlak en gevoel van urgentie voor het tegengaan van voedselverspilling onder burgers, overheid, politiek en consumenten te vergroten. Producten zoals buitenbeentjes en merken van surplus ondernemers het verhaal laten vertellen en effectiviteit hiervan onderzoeken.

3.2 Campagne voeren

Onze aanpak, impact en communicatie daarover heeft substantieel landelijk en internationaal bereik tot gevolg. We combineren communicatie-inspanningen van Taskforceleden om collectief consistente boodschappen uit te dragen.

Dit resulteert erin dat in 2020

- We 5 miljoen consumenten bereikt hebben met onze evenementen, campagnes en innovaties.
- 30 % van de Nederlandse huishoudens is op de hoogte van de beweging “Samen tegen voedselverspilling” en voelt zich aangesproken om actief hun eigen voedselverspilling te verminderen aan de hand van door ons aangereikte handvatten om slimmer te kopen, koken en bewaren.
- De gemiddelde Nederlandse consument 6 kg minder verspilt dan in 2016.

“Wij geloven in de kracht van collectieve actie, om samen in beweging te komen en voedselverspilling tegen te gaan. Van producent tot consument, met de Taskforce campagne “Samen tegen voedselverspilling” bundelen we alle mooie initiatieven en inspireren we anderen om ook in beweging te komen.”



GERDA FEUNEKES,
VOEDINGSCENTRUM

Activiteiten:

- Campagne voor inspireren en activeren: jaarrond organiseren we een collectieve “Samen tegen voedselverspilling” consumentencampagne.
- Gecoördineerde activiteiten van verschillende Taskforceleden, met een terugkerende, herkenbare basisboodschap.
- Handelingsperspectief staat centraal gekoppeld aan slim kopen, koken en bewaren.
- Acties & evenementen: evenementen en communicatie vanuit (samenwerkende) partners, (denk aan verspreiden tools, social media, exposities, maand tegen verspilling, workshops, etc).
- Opleiding: via ons netwerk vragen we aandacht voor het hoe en waarom van voorkomen, verminderen en verwaarden van verspilling in opleidingen en scholen.

ACTIELIJN 4**SPELREGELS VERANDEREN**

In 2030 zijn de spelregels voor ondernemers zo dat het aantrekkelijk, zo niet noodzakelijk is voor bedrijven om voedselverspilling tot een minimum te beperken en reststromen optimaal te verwaarden.

4.1 Uniformiteit en draagvlak

De Taskforce zorgt samen met haar netwerk voor stimulerende maatregelen en duidelijkheid voor ondernemers bij het tegengaan van voedselverspilling.

Activiteiten:

- Duurzaam investeren: investeren in tegengaan verspilling makkelijk en interessant maken.
- Samenwerken met lobbyorganisaties: om impact en bereik te vergroten (campagnes, beïnvloeding).
- NVWA betrekken: toetsing verwaarden reststromen vereenvoudigen en moderniseren om meer uniformiteit te krijgen.
- Effect van en ruimte binnen kwaliteitskaders AGF in retail evalueren en mogelijk aanpassen.

4.2 Barrières slechten

Belemmerende wetgeving, perverse prikkels en verstorende subsidieregelingen (zoals biovergisting) inventariseren en aanpakken. Overheidsinstrumentarium ontwikkelen voor versnellen transitie.

In 2018 hebben we 5 barrières in belemmerende wet- en regelgeving voor Nederland (tijdelijk) weggenomen. Twee versnellende regelinnovaties doorgevoerd en minimaal drie white papers opgeleverd. In 2020 verdubbelen we dat tot 14 structureel weggenomen barrières en regel innovaties.

Activiteiten:

- Inventariseren huidige wet- en regelgeving en spelregels: top 10 barrières belemmerende wet- en regelgeving en heersende spelregels.
- Ruimte in regels realiseren voor specifieke hotspots: Identificeren van barrières en kansen, analyseren van maatregelen en effecten, verdieping en expert consultatie, en uitwerken van afgewogen en onafhankelijke conclusies en adviezen in de vorm van “white papers”. Denk aan de interpretatie van afval- en Novel food wetgeving voor het aantoonbaar veilig benutten van (plantaardige) reststromen in de voedselketen en het veilig benutten van reststromen met dierlijke ingrediënten als voeding voor dieren en insecten.
- Marktprikkels en financiering optimaliseren: inventariseren bestaande marktprikkels op onbedoelde negatieve effecten en die corrigeren of uifaseren (biovergisting, SDE+, EU-interventiemaatregelen gericht op prijsondersteuning). Ontwikkelen en testen op effectiviteit van nieuwe prikkels/beloning voor vooruitgang.
- THT/TGT innovatie: overwegen verbetering date-labeling (GreenDeal Houdbaarheidsdatum) of andere internationale best practice.
- Criteria in tenders opnemen: grote bedrijven, gemeenten, provincies en overheden mobiliseren om criteria op te nemen in tenders om food waste tegen te gaan en bijv. 5% verplicht ‘reststroomproducten’ (i.s.m. GreenDeal Circulair Inkopen).

SAMENWERKINGSVORM

De kerngroep van de Taskforce bestaat uit vertegenwoordigers van bedrijven vanuit de gehele voedselketen en toeleverende industrie, opererend vanuit hun vestiging in Nederland. Versterkt met vertegenwoordigers vanuit de overheid, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen.

In 2017 werd het secretariaat van de Taskforce gevoerd door WUR, de Alliantie Verduurzaming Voeding en het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. In 2018 maken we een verdere professionaliseringsslag, en wordt een operationeel bestuur verantwoordelijk voor de dagelijkse uitvoering en coördinatie. Het operationeel bestuur bestaat uit een voorzitter, twee vertegenwoordigers vanuit bedrijfsleven, één vanuit publieke sector en één vanuit een kennisinstelling. Eén van de bestuursleden is verantwoordelijk voor de overall communicatie en de afstemming hierover met de werkgroepen. Het operationeel bestuur is verantwoordelijk voor het vaststellen van de strategie en jaarplannen van de Taskforce.

Per actielijn is vanuit de Taskforceleden een werkgroep gevormd voor het organiseren van de acties en processen om de doelstellingen te realiseren. De samenstelling van de werkgroepen is flexibel, zodat afhankelijk van de activiteiten ook geput kan worden vanuit de expertise van de overige Taskforceleden of daarbuiten. Iedere werkgroep heeft een trekker en is tevens het aanspreekpunt voor het operationeel bestuur.

Aanvullend kunnen individuele bedrijven en organisaties aansluiten bij de Taskforce op vrijwillige basis, als respectievelijk Signatory of Supporter:

- Signatories ondersteunen de ambities van de Taskforce, rapporteren transparant over hun voortgang en acties op het gebied van verminderen van hun voedselverspilling en zijn ambassadeur binnen hun sector en de maatschappij.
- Supporters worden desgewenst ondersteund om zich te ontwikkelen richting koploper op het gebied van de Circular Economy in Food, of hebben zelf specifieke kennis die de transitie kan helpen versnellen.

De Taskforce wordt ondersteund vanuit ambassadeurs met een wereldwijde inzet richting een globaal toekomst bestendig voedselsysteem. Zij vormen de verbinding naar internationale netwerken (zoals Consumer Goods Forum, World Economic Forum, WBCSD) en global Champions 12.3 coalitie. champions123.org

Alle partners in de Taskforce leveren een zichtbare bijdrage aan de realisatie van SDG12.3.

Operationaliseren actielijnen

Het operationeel bestuur en een trekker per werkgroep borgen aansluiting en complementariteit tussen de actielijnen.

WERKGROEP 1
**MONITORING VAN
VOORTGANG EN IMPACT**

WERKGROEP 2
**SAMEN TEGEN VOEDSEL-
VERSPILLING IN DE KETEN**

WERKGROEP 3
**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING BIJ
DE CONSUMENT**

WERKGROEP 4
SPELREGELS VERANDEREN

De werkgroepen:

- Formuleren SMART doelstellingen voor hun actielijn, voor korte (jaarlijks) en middellange termijn (2020 en 2025).
- Werken corresponderende acties verder uit (vullen aan), inventariseren benodigde kennis, kunde en middelen en proberen die beschikbaar te krijgen en zetten ze in gang.

INVESTERINGSAGENDA

Een indicatieve begroting voor de investeringsagenda periode 2018 - 2021

STRATEGIELIJN	INVESTERING	EURO	PRIVAAT	PUBLIEK
Monitoring van voortgang en impact	Monitoring, rapportage en assessment voedselverspilling (bedrijfsniveau en aggregatie tot NL niveau)	€ 1.500.000	€ 750.000 (zelf-assessment)	€ 750.000 (raamwerk, instrumenten, analyse, rapportage EU)
	Impact assessment (sociaal, nutritioneel, GHG, klimaat, milieu-impact)	€ 500.000	€ 250.000	€ 250.000
Samen tegen voedselverspilling in de keten	Voucher instrumentarium kansenskaart (MKB/ supporters)	€ 1.250.000 100 vouchers (10-15kEuro)	€ 625.000 (50% eigen bijdrage)	€ 625.000 (instrumentarium, kennis)
	Innovatie & pilots (toegepast onderzoek)	€ 3.000.000 10 icoonprojecten - disruptief (TRL 3-6)	€ 1.500.000	€ 1.500.000 (bovenop reguliere instrumenten topsector, EU)
	Living labs & field labs	€ 2.000.000 (2 living labs, 5 field labs)	€ 1.250.000	€ 750.000 (proces, kennis, infrastructuur)
	MKB-clusterprogramma (gekoppeld aan SFI en topsectoren)	€ 1.500.000 3-5 clusters (technologie, smart ICT/big data, circulaire ketens)	€ 750.000	€ 750.000 (deels via SFI, MIT, topsectoren)
	Portal best practices	€ 500.000 (bestaande portals benutten)	€ 250.000	€ 250.000 (capaciteit)
	Start-up & accelerator programma	€ 2.000.000 (10-15 start-ups)	€ 750.000	€ 1.250.000 (SBIR & faciliterend instrumentarium)
	Revolving fund investeringsprogramma	€ 10.000.000	€ 9.000.000	€ 1.000.000 (facilitering, ontwerpen, aanjagen)
	Gedragsverandering consumenten -> Samen tegen voedselverspilling	€ 3.500.000	€ 1.500.000	€ 2.000.000 (onderzoek, campagne, interventies)
Spelregels veranderen	Inventarisatie, hotspot analyse, verdieping, stakeholder inputs, white papers	€ 500.000	€ 250.000	€ 250.000 (onderzoek, expert meetings, publicaties)
Operationeel management + communicatie	Secretariaat, afstemming werkgroepen, overall communicatie	€ 800.000 (200 per jaar)	€ 400.000	€ 400.000

HUIDIGE KERNGROEPLEDEN

- Ahold (Tony Vendrig)
- Alliantie Verduurzaming Voedsel (Marc Jansen)
- Brightlands Campus Greenport Venlo (Saskia Goetgeluk)
- Food Tech Brainport/Proverka (Jan van Rijsingen)
- Google (Michiel Bakker)
- Hutten / THREE-SIXTY (Bob Hutten)
- Lamb Weston / Meijer (Jolanda Soons-Dings)
- McDonald's Nederland (Manu Steijaert)
- Milgro (Laurens Groen)
- Moonen Packaging (Gé Moonen)
- MVO Nederland (Gerard Teuling)
- Protix (Roel Boersma)
- Rabobank (Pierre van Hedel)
- RijkZwaan (Anneke van de Kamp)
- Scelta Mushrooms/Kids University for Food (Jan Klerken)
- Sligro Food Group (Gerrit Buitenhuis)
- Unilever Food Solutions (Eveline Nederlof)
- Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (Martijn Weijtens)
- Kenniscentrum Duurzaam Verpakken/KIDV (Hester Klein Lankhorst)
- Natuur & Milieu (Hilde Engels)
- NVRD (Olaf Prinsen)
- Voedingscentrum (Margret Ploum)
- Slow Food Youth Network (Jorrit Kiewik)
- Wageningen University & Research (Toine Timmermans)

AMBASSADEURS OP PERSOONLIJKE TITEL

- Dick Boer (AholdDelhaize)
- Feike Sijbesma (DSM)
- Hans Hoogeveen (Netherlands representative to FAO)
- Conny Braams (Unilever)
- Hans de Boer (VNO-NCW)
- Louise Fresco (Wageningen University & Research)

**WIL JIJ OOK
MEEDOEN?
Sluit je aan bij
de Taskforce!**

Meer informatie:
samentegenvoedselverspilling.nl
of mail naar taskforce.ce-food@wur.nl.

