



# Special Voedselverspilling

- BOB HUTTEN: 'WE HECHTEN TE WEINIG WAARDE AAN VOEDSEL'
- ABN AMRO: DE URGENTIE IS HOOG
- TOINE TIMMERMANS: 'OPLOSSING VOOR VOEDSELVERSPILLING IS VAAK HEEL SIMPEL'
- ONDERNEMERS VALLEIREGIO SMEDEN PLANNEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING



## VOEDSELVERSPLLING

# WIE PAKT DE HANDSCHOEN OP?

In Vallei Business besteden we dit jaar veel aandacht aan circulaire economie. Daarbij hoort aandacht voor voedselverspilling. Daarom hebben wij een special gemaakt over dit onderwerp. De cijfers zijn schokkend. Wereldwijd gaat jaarlijks 750 miljard euro aan voedsel verloren (bron: FAO).

In Nederland verspillen we per persoon tussen 100 en 160 kg voedsel in een jaar. In het licht van een groeiende wereldbevolking, minder grondstoffen, maar vooral veel mensen die te weinig eten hebben om te overleven, ligt hier een forse uitdaging. Niet alleen voor burgers, maar zeker ook voor ondernemers. In het stelsel van kwaliteitseisen die diverse partijen stellen, publieke en private, is het zoeken naar mogelijkheden om voedsel langer te bewaren, slimmer in te kopen en beter om te gaan met beschikbaar voedsel. Bob Hutten startte de Verspillingsfabriek.

Hij legt in deze special uit dat het een taai opdracht is om een markt te vinden voor restproducten. ABN AMRO ontwikkelde op de Zuidas het gebouw de Circl, waarin cateraar Vermaat uitvoering geeft aan reductie van voedselverspilling. RCT Gelderland organiseerde een experttafel, waarin praktische oplossingen werden besproken om voedselverspilling tegen te gaan. Tot slot spraken we met een grote kartrekker van dit onderwerp: Toine Timmermans van Wageningen UR. Hij bracht diverse partijen bij elkaar die gezamenlijk meters willen maken. Hopelijk inspi-

reert hij ook ondernemers in de regio om aan te haken. Hij is enthousiast over de app TooGoodtogo, een succesvolle startup die ondernemers een middel in handen geeft om overtollig eten toch nog te verkopen. Daarom een korte presentatie van deze app. Wij hopen een bijdrage te leveren aan een maatschappelijk probleem van formaat. Hopelijk kan de regio die food hoog in het vaandel heeft, een forse bijdrage leveren aan het beter benutten van het voedsel.

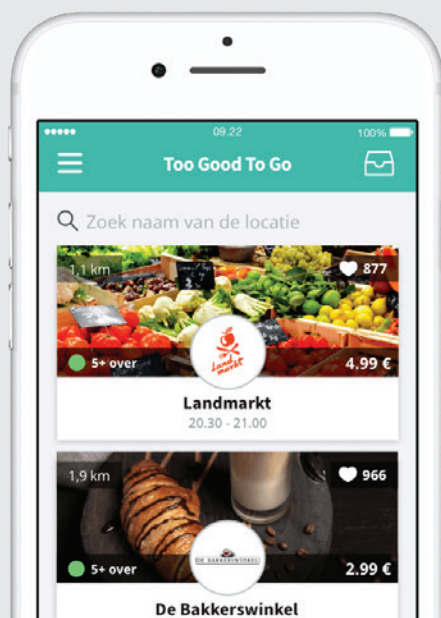
Redactie Vallei Business

2

## TOO GOOD TO GO

# DE APP OM VOEDSELVERSPLLING TEGEN TE GAAN

Too Good To Go is een app waarmee je overtollig eten kunt kopen van restaurants, bakkerijen, supermarkten, etc. tegen een gereduceerde prijs. Je bestelt en betaalt via de app en haalt het eten op in de winkel.



Too Good To Go bestrijdt voedselverspilling door restaurants en winkels te helpen hun overtollige voedsel te verkopen in plaats van weg te gooien.

Missie van dit jonge bedrijf is om wereldwijd voedselverspilling te verminderen. Hun visie is een wereld te creëren waarin geproduceerd eten ook op een bord belandt. Ieder jaar wordt een derde van het geproduceerde voedsel verspild. Dat is zonde, dus pak de voedselverspilling aan!

### STARTUPS

De Too Good To Go-app is in januari 2016 gelanceerd. Tijdens het eerste jaar bleek Too Good To Go een van de meest veelbe-

lovede startups. Al snel hadden kreeg het bedrijf meer dan 3.000 partners, één miljoen downloads en 500.000 maaltijden gered. Deze aantallen blijven dagelijks groeien en alleen al in 2017 hebben de Too Good To Go-gebruikers meer dan 2 miljoen maaltijden bespaard. Momenteel is Too Good To Go actief in negen Europese landen.

[www.toogoodtogo.nl](http://www.toogoodtogo.nl)

"Een op de negen mensen hebben onvoldoende eten om een gezond en actief leven te leiden", aldus Bob Hutten.



## BOB HUTTEN'S STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPLLING

# 'WE HECHTEN TE WEINIG WAARDE AAN VOEDSEL'

In een special over Voedselverspilling hoort een interview met 'mister' Voedselverspilling Bob Hutten, eigenaar van het gelijknamige cateringbedrijf in Veghel. Hij richtte in 2015 de Verspillingsfabriek op, om iets concreets te doen tegen hetgeen dat in zijn optiek een uitwas is van een verkeerde benadering van mens en milieu.

Vallei Business is erg benieuwd waarom Hutten de Verspillingsfabriek heeft opgericht. "Heb jij wel eens een hele lekkere tomaat besteld in een restaurant?", vraagt Hutten ons. "Dat doet niemand", antwoordt hij zelf al snel. "Toch kopen koks tomaten in van de beste kwaliteit. Terwijl ze prima kunnen werken met tomaten die er niet zo mooi uitzien. Een klein voorbeeld van verkeerd gebruik van voedsel. We hechten te weinig waarde aan voedsel. Het is veel te goedkoop. Daarom gooien we in Nederland per jaar vijf miljard euro aan voedsel weg terwijl daar niets aan

mankeert. Ondertussen putten we de aarde uit en werken we toe naar een onhoudbare situatie. En dat terwijl er nog steeds miljoenen mensen te weinig eten hebben. Een op de negen mensen hebben onvoldoende eten om een gezond en actief leven te leiden."

### RENDABEL

Hutten wilde aan de slag met de restproducten. Het kostte echter veel moeite om dit initiatief te vertalen naar een rendabel bedrijf. "Ik stond al vanaf het begin met 2-0 achter", vertelt hij. "Ik had van tevoren niet

### Ladder van Moerman

De Verspillingsfabriek wil zo veel mogelijk voedsel dat eerder bestemd was als menselijk voedsel herbestemmen als menselijk voedsel. Het streven is om zo hoog mogelijk op de ladder van Moerman te opereren. Dit is een overzicht van tien manieren om voedselverspilling te voorkomen, waarbij de hoogste trede (voorkomen van voedselverliezen) de beste oplossing is en de laagste trede (storten van GFT) de minst gewenste oplossing. Bij het storten van GFT wordt menselijk voedsel namelijk verspilld als reststroom.

gedacht dat het zo ingewikkeld zou zijn om deze fabriek te laten draaien. Net als veel andere voedselproducten was ik te veel gericht op het aanbod van producten. Dat was er genoeg. Ik werd in het begin overspoeld door telefoontjes van mensen die restproducten konden aanbieden. Maar ik kwam er snel achter dat er een markt moet zijn. Welke supermarkt of welk verzorgingshuis wil mijn producten afnemen? Welke logistieke dienstverlener neemt mijn producten mee in zijn assortiment? Bovendien moet je voldoen aan kwaliteitseisen en moet het product ook nog lekker zijn. Volgend jaar verwacht ik quitte te draaien."

### SOEPEN

Inmiddels bestaat het assortiment van De Verspillingsfabriek uit soepen, sauzen en spreads in verpakkingen van 570ml, 1, 2 en 3 liter, maar ook kant-en-klare gerechten zoals goulashsoep, Aziatisch stoofvlees, tomatensoep, champignon- en paprikasoep, boeuf bourguignon. De producten worden afgenomen door de retail- en foodservice

markt en zorginstellingen. Alle producten voldoen aan strenge eisen aangaande de houdbaarheid, hygiëne en voedselveiligheid.

### SAMENWERKERS

Een andere factor die het renderen van de fabriek tot een uitdaging maakte, is het feit

dat Hutten graag wilde werken met mensen die meer aandacht vragen dan normaal. Hij spreekt bewust van samenwerkers, en niet van personeelsleden. "Ik vind het normaal dat een bedrijf ruimte biedt aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Bijna 10 procent van de 2.000 medewerkers van het bedrijf



### In de keuken

In de productiekeuken van de Verspillingsfabriek vormen geredde grondstoffen de basis voor de producten die er worden bereid. Het koken gebeurt volgens speciale vastgestelde recepturen zonder dat daar conserveermiddelen en kunstmatige e-nummers aan toe worden gevoegd. Deze recepturen worden ontwikkeld en geproefd in het speciale proeflokaal, net als de ontwikkelde eindproducten. Zo wordt er van meer dan 400.000 kilo snippers rundvlees, zo'n 10.000 kilo iets te kleine uien, duizenden kopjes en kontjes van tomaten en broccoli stronken bijvoorbeeld passata gemaakt die als basis kan dienen voor pastasaus en tomatensoep.

4





zijn mensen met een beperking.” Om al zijn samenwerkers goed te laten gedijen in de Verspillingsfabriek, introduceerde hij binnen zijn bedrijf het zogeheten vitaliteits ideaal positie plan. “Onze samenwerkers hebben twee keer per jaar met hun leidinggevende een diepgaand gesprek over geluk, competentie-ontwikkeling en

over hoe ze van betekenis kunnen zijn voor Hutten en andere samenwerkers.” Dit gesprek wordt gevoerd op basis van een gelukschilderij dat alle medewerkers voor zichzelf maken. “Mijn ultieme doel is mensen de ruimte te geven hun talenten te ontwikkelen en te ontplooiën. Dat betekent dat mensen betekenis voor zichzelf ontwikkelen maar ook

van betekenis zijn voor een ander. Vandaar de bewuste keuze voor de benoeming samenwerker”, aldus Hutten.

Hij toont ons een foto van twee samenwerkers die nu als kok werken in zijn bedrijf. “Hier word ik gelukkig van.” Ook zijn eigen gelukschilderij passeert de revue. “Tekenen kan ik niet; maar ik heb wel mijn idealen vertaald in een plaatje; dat is een hele kunst kan ik je vertellen.”

#### VALIDE BUSINESSCASE

Ondanks de forse investeringen die initiatieven als de Verspillingsfabriek vergen, rendeert Hutten goed. Met klinkende cijfers staft Hutten dat maatschappelijk verantwoord ondernemen wel degelijk een valide businesscase oplevert. Het bedrijf groeide de afgelopen vijf jaren met zo'n 11 procent in een cateringmarkt die door de crisis met 16 procent kromp. Hutten – met een jaaromzet van circa 80 miljoen euro en ruim 180 bedrijfsrestaurants als klant – bezet nu de vijfde positie in de top tien van grootste cateringbedrijven in Nederland. “Ik heb de idealen die ik heb vastgelegd in mijn gelukschilderij waar kunnen maken. Daar ben ik heel trots op”, aldus Hutten.

[www.deverspillingsfabriek.nl](http://www.deverspillingsfabriek.nl)

### Verspilling in Nederland

Volgens cijfers van stichting Milieu Centraal verdwijnt elk jaar 13 procent van het eten in de prullenbak zonder dat we dit überhaupt hebben gebruikt of bereid. Dat komt neer op 41 kilo per jaar per huishouden. In heel Nederland verspillen we 700 miljoen kilo voedsel per jaar. Daarbij komt nog een geschatte hoeveelheid van 57 liter aan vloeistoffen zoals koffie, thee en frisdrank per persoon per jaar bij dat door de gootsteen wordt gespoeld. En dit zijn alleen nog maar de huishoudens!

Afgezien van het verspilde voedsel gaan met het weggooien van etenswaren ook energie en grondstoffen verloren die nodig zijn geweest om het voedsel te telen, vervoeren, koelen en eventueel te bewerken en verpakken. Er wordt dan ook geschat dat voedselverspilling in huishoudens en restaurants samen verantwoordelijk is voor ongeveer 3,5 procent van de totale jaarlijkse uitstoot van broeikasgassen van de gemiddelde consument.

Bron: Milieu Centraal





6

## 'OPLOSSING VOOR VOEDSELVERSPLLING IS VAAK HEEL SIMPEL'

**Toine Timmermans van WUR houdt zich al bijna twee decennia bezig met het terugdringen van voedselverspilling. Het onderwerp staat inmiddels hoog op de agenda, maar het blijft een grote uitdaging. Ook in de FoodValley regio komen mooie initiatieven tot stand.**

TEKST: MARLIES DINJENS

Eigenlijk is het zo simpel: maak een goed boodschappenlijstje, eet twee keer per week de restjes op, weeg pasta en rijst af én ga niet te krampachtig om met de houdbaarheidsdatum op een product. Het klinkt zo makkelijk als Toine Timmermans, expert op het gebied van voedselverspilling van Wageningen University & Research (WUR) de tips opsomt. In het kader van Goed Gesprek Onder de Linden, in het gelijknamige café in Wageningen, werd hij door Jelle de Gruyter geïnterviewd. Ondanks alle simpele oplossingen blijven we massaal eten weggooien: 105-145 kilo per jaar per persoon, waarvan ca. 41 kilo thuis.

### VERBINDEN

Timmermans nam daarom in 2014 het initiatief om de Taskforce Circulair Economy in Food op te richten, waar bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen en de overheid onderdeel van uitmaken. Doel is via een systematische aanpak de voedselverspilling in Nederland met vijftig procent terug te dringen in 2030. Door initiatieven te verbinden, te versnellen, en gebruik te maken van de inzichten en kennis om tot een positieve gedragsverandering te komen. Veel grote bedrijven zijn hier bij aangesloten, zoals McDonald's, Albert Heijn, Unilever en ook

organisaties als het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. "Ik ben al ruim achttien jaar bezig met het thema voedselverspilling. Ondanks alle goede initiatieven laten de cijfers zien dat de verspilling niet daalt. Daarom hebben we in 2014 besloten een Taskforce in het leven te roepen, met de bedrijven in de lead", vertelt hij voorafgaand aan de bijeenkomst in Wageningen. Op tafel staan producten die gemaakt zijn van reststromen: ketchup van geredde tomaten uit Kenia en granola van bierbostel.

### OVERTOLLIGE BROODJES

Oplossingen voor voedselverspilling liggen vaak erg voor de hand. "Uit onderzoek bij cateraars in 2010 bijvoorbeeld bleek dat relatief veel soep werd weggegooid in de kantine. Door vlak voor sluitingstijd niet meer een hele pan op te warmen, maar slechts een paar kopjes, kon veel verspilling worden voorkomen. Mensen bestellen vaak te veel broodjes voor de lunch. Door even een foto te maken van de overtollige broodjes en die rond te mailen, komen ze toch nog goed terecht. Vanuit WUR namen we bijvoorbeeld ook vijftien ziekenhuizen onder de loep. In het Máxima Medisch Centrum in Eindhoven kiezen patiënten nu op de dag zelf hun eten uit. De maaltijden worden rondgebracht met een kar waaruit ze op dat moment een keuze maken." Verspilling heeft volgens Timmermans duidelijk te maken met het verkeerd inschatten van de behoefte op het moment. "Patiënten maken dus vlak voor etenstijd de keuze. Hierdoor werd de helft tot 95% minder voedsel weggegooid en het persoonlijke contact met de medewerker bij de kar gaf de patiënten ook een heel goed gevoel."

### TASKFORCE

De FoodValley regio is ook uitermate geschikt om te participeren in de Taskforce. "Hier rond Wageningen en Ede vind je veel bedrijven uit food- en agrisector en kennisinstellingen,

zoals WUR. Denk aan het tegengaan van verspilling bij boeren, maar ook in de kantine van WUR." En zowel de gemeente Wageningen als Ede hebben het terugdringen van voedselverspilling tot een speerpunt benoemd. Wageningen heeft zichzelf uitgeroepen tot levend laboratorium 'Samen tegen Voedselverspilling' en in de citydeal wordt onder andere ingezet op speciale programma's in het onderwijs. De Taskforce is altijd op zoek naar koplopers en bedrijven die zich willen aansluiten. Ze kunnen gebruik maken van het netwerk, kennis en een breed instrumentarium. "Belangrijk is altijd om een nulmeting uit te voeren en doelstelling te formuleren. Zijn oplossingen al door andere bedrijven bedacht, dan kunnen die aan elkaar worden gekoppeld. Ze hoeven dan niet opnieuw het wiel uit te vinden."

### CIRCULAIRE KETCHUP

Verspilling van voedsel voorkomen geniet uiteraard de voorkeur, maar als er toch sprake is van overtollige producten dan is het van belang om een nieuwe bestemming te vinden. Circulair ondernemen kan dan uitkomst bieden: met de reststromen nieuwe producten maken. Granola van bierbostel, ketchup van afgedankte tomaten of zeep van sinaasappelschillen. Een bijzonder initiatief uit de regio is de Verspillingsfabriek, vijf jaar geleden opgericht door Bob Hutten. Van

reststromen van agrarische productiebedrijven en leveranciers worden producten gemaakt. Samen met WUR en FoodSquad, het innovatiecentrum van Hutten, werden de eerste soepen ontwikkeld. Een van de deelnemers was Plus Supermarkten, die spullen leverde die weggegooid werden. "Een heel mooi initiatief. Ik was daar vorige week nog en vol trots vertelden ze afgelopen week 27.000 liter soep te hebben gemaakt", zegt Timmermans.

### INSECTEN HEBBEN DE TOEKOMST

Een bijzonder product dat onlangs gelanceerd werd is Oerei, inmiddels te koop bij Albert Heijn. De kippen die deze eieren leggen, krijgen insecten te eten. Die insecten eten op hun beurt weer reststromen van de verwerking van groente en fruit, die anders de kloki in zou gaan. "Insecten hebben de toekomst in de strijd tegen voedselverspilling. Dit heeft echt veel potentie."

Een ander initiatief dat momenteel succesvol is, is de app Too Good To Go. Daarmee haal je voedsel op dat anders wordt weggegooid. Je krijgt via de app een 'suprisebox' met producten die iedere dag over zijn. Het aanbod wisselt hierdoor. Oorspronkelijk een Deens initiatief en daar al een daverend succes: een kwart van de Denen gebruikt de app. "Deze app halen we volgend jaar naar Wageningen en de regio, zodat consumenten en ondernemers hiervan profiteren. We willen hier nog een stapje verder gaan dan in andere steden, bijvoorbeeld door het een collectief programma te maken, en de consumenten hierbij te betrekken en te onderzoeken hoe een dergelijke app nog meer kan helpen voedselverspilling terug te dringen."

### ROEPENDE IN DE WOESTIJN

Toen Timmermans in 2000 zich op het thema voedselverspilling stortte, was hij nog een roepende in de woestijn. Inmiddels staat het thema op de kaart en worden bijeenkomsten niet meer door een handvol mensen bezocht – of erger afgezegd. "Het thema leeft nu veel meer. De uitdaging ligt echter vooral ook bij de consument en een gedragsverandering bewerkstelligen blijft lastig. Voedselverspilling kost jaarlijks 2,5 miljard euro. We zijn er nog lang niet. De inzet van SamenTegenVoedselverspilling is om in 2030 te zorgen dat jaarlijks 1 miljoen ton aan voedsel niet langer wordt verspild."



"De uitdaging ligt echter vooral ook bij de consument en een gedragsverandering bewerkstelligen blijft lastig", aldus Toine Timmermans.

# ONDERNEMERS VALLEIREGIO SMEDEN PLANNEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING

Voedselverspilling is ook voor veel ondernemers een thema dat leeft. RCT Gelderland organiseerde daarom begin november een experttafel waarbij agri-foodondernemers en wetenschappers van WUR kennis uitwisselden. Met een speciale voucherreling kunnen projecten over de verwaarding van reststromen echt worden uitgetest.

TEKST: MARLIES DINJENS

'Foodwaste bestaat niet'. Dat was de titel van een experttafel voor Agri-foodondernemers die op zes november plaatsvond in Veenendaal. De bijeenkomst was geïnitieerd door RCT Gelderland, Regio FoodValley en de Provincie Gelderland. Op weg naar een circulaire economie is het van cruciaal belang om ook voedselverspilling te verminderen. En mocht het tegengaan van voedselverspilling niet lukken, dan is het belangrijk dat reststromen toch nog hun weg vinden naar de consument of verwerkt worden in diervoer of andere producten.

## TASKFORCE CIRCULAIR ECONOMY IN FOOD

Ondanks alle simpele oplossingen blijven we massaal eten weggooien: 105-145 kilo per jaar per persoon, waarvan circa 41 kilo thuis. De overheid en industrie werken sinds 2009 samen, maar nog zonder resultaat. Verschillende partners hebben daarom in 2014 de taskforce Taskforce Circulair Economy in Food opgericht, waar bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen en de overheid onderdeel van uitmaken. Doel is via een systematische aanpak de voedselverspilling in Nederland



met vijftig procent terug te dringen in 2030. Veel grote bedrijven zijn hier bij aangesloten, zoals McDonald's, Albert Heijn, Unilever en ook organisaties als het Voedingscentrum en Wageningen University & Research (WUR) en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV).

## VOUCHER VOOR VERSPLLINGS- EN VERWAARDINGSINNOVATIES

Onderdeel van dit actieplan 'Samen tegen voedselverspilling' is een voucherreling specifiek bedoeld voor het stimuleren van verspillings- en verwaardingsinnovaties. Bedrijven kunnen met hulp van WUR-experts aan de slag om voedselverspilling in hun eigen processen tegen te gaan. Business Development Manager Sanne Stroosnijder van WUR is enthousiast over de voucherreling (zie kader). Samen met onderzoeker Theo Verkleij van WUR hield ze een presentatie voor de ondernemers tijdens de experttafel waarbij ook de regeling uitgebreid aan bod kwam. "Het is een goede regeling voor ondernemers die aan de slag willen gaan met het tegengaan van verspilling en de verwaarding van reststromen. In heel veel voedselproductie- en verwerkingsprocessen ontstaan er reststromen die hoogwaardig verwaard kunnen worden, maar hierbij zijn vaak nog wel de nodige technische uitdagingen. Vanuit WUR kunnen we ondernemers verder helpen met kennis, advies en onderzoek." Met de vouchers kunnen ondernemers







bijvoorbeeld samen met een expert van WUR onderzoeken in hoeverre hun plannen haalbaar zijn. De helft van de kosten van het onderzoek wordt gedekt door de voucher, de andere helft betaalt een bedrijf zelf. "WUR loopt wereldwijd voorop met het onderzoek naar het tegengaan van voedselverspilling, maar we werken ook graag samen met bedrijven uit onze achtertuin, de Valleiregio, om foodwaste te voorkomen."

#### KROMME KOMKOMMERS TOCH POPULAIR

Een mooie samenwerking tussen verschillende bedrijven is het 'Verspilling is verrukkelijk' schap van Jumbo Verberne in Wageningen. Een aantal 'surplus producenten' biedt in dit schap op een prominente plek in de supermarkt nu producten aan, zoals ketchup van geredde tomaten en granola van bierbostel. Zo komende deze speciale producten beter tot hun recht en verdwijnen ze niet tussen de andere 'normale artikelen'.

"Bij Jumbo Verberne is afgelopen periode door WUR ook onderzoek gedaan, waarbij de winkel als 'living lab' fungeerde waarbij onder meer de verkoop van 'kromme' groente werd bestudeerd. Dit leverde interessante resultaten op: meer dan een kwart van de klanten van de supermarkt was bereid om kromme komkommers te kopen, ook al waren die net zo duur als rechte. Dit percentage steeg met 35,6 procent na uitleg over de kromme groente."

9





10

## IN ACTIE KOMEN

Het onderwerp voedselverspilling was heel bewust gekozen door RCT Gelderland. Voor het organiseren van deze experttafels onderzoekt Sina Salim van RCT Gelderland altijd over welke onderwerpen hoog op de agenda staan bij de ondernemers in de regio. De experttafels starten altijd met een presentatie van verschillende experts, waarna de ondernemers uit elkaar gaan om verder te brainstormen over het onderwerp en plannen

te smeden. "Informatieve bijeenkomsten zijn er al voldoende. Tijdens de experttafels moet echt het zaadje worden geplant voor concrete projecten. We nodigen daarom heel selectief een aantal bedrijven uit die hier iets mee willen." Salim legt dagelijks zijn oor te luisteren bij bedrijven in de FoodValley. "Ik ben in januari gestart met deze functie en heb al met driehonderd ondernemers contact gehad. Dit thema leeft bij zeer diverse bedrijven: van diervoeders tot cateraars, boeren

en restaurants. RCT Gelderland speelt een verbindende rol door deze bedrijven in contact te brengen onderling met elkaar, maar ook met overheden en kennisinstellingen, vandaar dat zij ook bij deze bijeenkomsten worden uitgenodigd."

## BOERENHART

Pieter Vink van de coöperatie Boerenhart nam ook deel aan de experttafel. Boerenhart levert lokale producten, zoals vlees, zuivel en groente uit de Gelderse vallei aan horecabedrijven, winkels en grootverbruikers. De coöperatie is ontstaan door een samenwerking tussen een aantal partijen in de Gelderse Vallei. Lokale producenten, Gebiedscoöperatie O-gen, Rabobank Woudenberg-Lunteren, Gemeente Ede en Van der Wee Grootverbruik hebben hiervoor hun de krachten gebundeld. "Verspilling is echt een hot item dat leeft bij een heel diverse groep mensen. Ze hebben veel goede ideeën hierover, maar kunnen het niet alleen. Mooi dat er zoveel verschillende mensen op deze experttafel afkwamen. Het is positief dat RCT Gelderland dit organiseert. Dit was een goed startpunt om verandering te bewerkstelligen."





## INTERESSANTE FINANCIERINGSMOGELIJKHEID

Ook Boerenhart heeft veel te maken met voedselverspilling en duurzaamheid is een thema dat sterk leeft. Producenten moeten voldoen aan strenge criteria op het gebied van duurzaamheid en sociaal verantwoord ondernemen. "Met het ziekenhuis in Ede werken we nu aan een pilotproject op het

### **Voucherregeling voedselverspilling**

Ondernemers kunnen om in aanmerking te komen voor de voucherregeling van het ministerie van Landbouw Natuur en Voedselkwaliteit een aanvraag indienen bij WUR. Het ministerie financiert de voucherregeling vanuit de taskforce Circulair Economy in Food. Deze regeling betreft het opzetten, coördineren en uitvoeren van een business case om voedselverspilling in de keten (bij bedrijven) tegen te gaan.

De helft van het project financieren ondernemers door middel van de voucher, de andere helft brengen zij zelf in. De waarde van de vouchers kan variëren van 5000 tot 15.000 euro en de regeling loopt nog tot 2021.

gebied van voedselverspilling. Op een gegeven moment moet je gewoon echt iets gaan doen. Brood dat daar wordt weggegooid, wordt nu gebruikt als veevoer."

Boerenhart voelt zich wat dat betreft een pionier. "Of initiatieven zijn heel kleinschalig of juist groot. In de tussenmarkt van mkb-bedrijven gebeurt nog niet zo veel. Daarvoor ontbreken vaak de financiële middelen." Boerenhart ziet daar ook een rol weggelegd voor RCT Gelderland. "Zij slaan een brug bijvoorbeeld met overheden en hebben kennis in huis over financiële middelen." Ook Stroosnijder van WUR denkt dat het goed is dat tevens op het gebied van financiering de krachten worden gebundeld. "Ik vond het interessant om tijdens de experttafel te horen dat ondernemers van verschillende financiële regelingen gebruik kunnen maken om bijvoorbeeld een onderzoek te bekostigen. Het is belangrijk dat partijen in de regio goed samenwerken."

Innovatie is kostbaar, weet ook Salim. "Daarom helpt RCT Gelderland ook om fondsen van de provincie of andere partijen te koppelen aan plannen die er al liggen. Veel ondernemers hebben die kennis niet en wij helpen ze daar dan bij."

## ZAADJE GEPLANT

Na het inhoudelijke gedeelte van de experttafel konden de deelnemers genieten van eten en drinken van het Verspild Voedsel Buffet van het bedrijf Klik van Martine Groenewegen uit Lunteren. Een voorbeeld van verwerking van reststromen op lokaal niveau. "Zij heeft contacten met supermarkten uit de regio en zorgt dat eten dat bijvoorbeeld over de datum is maar toch nog goed is, wordt opgehaald. Vervolgens bereidt een cateraar hier een verrassingsmenu van. Het was een zeer smakelijk buffet", zegt Salim.

Het is nog te vroeg om concrete projecten te benoemen die voortvloeien uit de experttafel. "Ik moet het ook nog even laten bezinken", zegt Vink van Boerenhart. "Kennis die je opdoet op dit soort bijeenkomsten is altijd nuttig. Op een gegeven moment kun je die weer koppelen aan nieuwe projecten waar je aan werkt. Vaak weet je pas in een later stadium dat het idee daar is ontstaan." Maar Salim en Vink hebben al een afspraak staan om te kijken of ideeën van Boerenhart in aanmerking kunnen komen voor een financieringsmogelijkheid.



**ABN AMRO: TEGENGAAN VOEDSELVERSPILLING ALS ONDERDEEL VAN VERDUURZAMING**

# DE URGENTIE IS HOOG

**Inmiddels begint het bedrijfsleven ervan doordrongen te raken dat Klimaatakkoord van Parijs en de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties niet vrijblijvend zijn. In dat kader hamert ABN AMRO erop dat verduurzaming, inclusief CO2-reductie en het indammen van de voedselverspilling, hoger op de agenda moet bij ondernemers.**

TEKST: AART VAN DER HAAGEN  
FOTOGRAFIE: ABN AMRO, FLORIS HEUER



13

“Reken er maar op dat de internationaal geformuleerde doelstellingen steeds meer in regelgeving worden gegoten,” stelt Rob Morren, sector banker food op de afdeling Sector Advisory bij ABN AMRO, een rol waarin hij de trends binnen de voedselketen volgt. “Anticipeer daarop als ondernemer en neem niet het risico dat je op enig moment je acuut en gedwongen móet schakelen. Trouwens, afnemers zullen alleen maar kritischer gaan kijken naar je duurzaamheidsbeleid; dat beïnvloedt ook hún imago. Integreer het in je dna en maak er geen sluitpost van, maar een speerpunt. Wij zien er steeds meer bewijs van dat bedrijven die dit goed oppakken beter gaan presteren, enerzijds door versterking van hun reputatie, anderzijds door het scherp monitoren van hun processen in de zoektocht naar CO<sub>2</sub>-reductie. Uiteindelijk wil toch iedereen een betere wereld nalaten voor zijn kinderen.”

#### TERUGREIS VAN PRODUCTEN

Morren zoomt in op het tegengaan van voedselverspilling, als onderdeel van de circulaire economie. “Waar het om draait is dat we reststromen beter ‘verwaarden’. Het houdt in dat je minder primaire grondstoffen gebruikt door bestaande dingen in je producten te verwerken en dat je de restanten weer beschikbaar stelt voor andere bestemmingen, ook buiten je keten. Dat betekent een andere richting voor je processen en techniek, zoals robotisering om snijafval te beperken. Zo’n apparaat werkt nu eenmaal secuurder dan een mens en vindt het ook geen probleem om in een koelcel te staan. Daarnaast moet je data genereren, om real-time inzicht te verkrijgen in het optimaal verwerken van je reststromen. Wie heeft waar en wanneer behoeften aan wat? Er ontstaan steeds meer platformen die als een soort marktplaats werken en adviesbureaus die je kunnen begeleiden in de ‘terugreis’ van producten. Overigens zit een deel van de

voedselverspilling in menselijk gedrag en in de moeizaamheid van transport in ontwikkelingslanden.”

“Afnemers zullen alleen maar kritischer gaan kijken naar je duurzaamheidsbeleid”, aldus Rob Morren.





14



## PILOTS

ABN AMRO geeft zelf een interessante indruk van de circulaire economie in zijn multifunctionele paviljoen Circl aan de Zuidas in Amsterdam, geheel opgetrokken uit herbruikbare en hergebruikte materialen. "Op het gebied van catering, met alle aandacht voor het tegengaan van voedselverspilling, werken we nauw samen met de Vermaat Groep," zegt Morren. Bijgaand kader licht dat uitgebreid toe. Het past binnen een proactief beleid op het gebied van verduurzaming, waartoe ook het gericht adviseren van relaties en het delen van

kennis behoren, ondersteund door specialistische partners. "Momenteel doorlopen we pilots met een aantal klanten, die hen inzicht verschaffen in de processen die bij hen de grootste CO<sub>2</sub>-uitstoot veroorzaken. Bij kredietaanvragen wordt het voor ons een standaardprocedure om met de desbetreffende ondernemer aan de hand van een vaste reeks vragen in gesprek te gaan over hoe duurzaam hij zijn bedrijf heeft ingericht of dat in de toekomst wil doen. Ook het beleid op het gebied van minder voedselverspilling komt daarbij aan de orde. Wij willen onze klanten helpen om in de pas te lopen met

de maatschappelijke ontwikkelingen en hen bewust maken van de urgentie die verduurzaming heeft."

**"WIJ WILLEN ONZE KLANTEN HELPEN OM IN DE PAS TE LOPEN MET DE MAATSCHAPPELIJKE ONTWIKKELINGEN"**

## Marije Vroom, Vermaat Groep: 'Circl, een living lab'

Als 'huiscateraar' van de grotere locaties binnen ABN AMRO raakte de Vermaat Groep (met meer dan 3750 mensen actief op zo'n 325 plaatsen in Nederland) nauw betrokken bij de ontwikkeling en de exploitatie van Circl. "Wij nemen onze verantwoordelijkheden op het gebied van duurzaamheid en het tegengaan van voedselverspilling, als onderdeel van een keten die maatschappelijke uitdagingen ontmoet, zoals gezondheid en biodiversiteit," aldus CSR-manager Marije Vroom. "Daarbij onderscheiden we drie thema's in alle activiteiten die we aanbieden, namelijk gezondheid, sociale impact en duurzaamheid, met de strijd tegen voedselverspilling als één van de belangrijke speerpunten. Circl vertegenwoordigt voor ons een fantastisch living lab op het gebied van circulariteit, mede dankzij een intensieve samenwerking met Instock, dat reststromen bij supermarkten ophaalt. Onze ervaringen op dit gebied benutten wij vervolgens binnen de gehele Vermaat Groep."

### MEERVOUDIGE AANPAK

Het indammen van de voedselverspilling kent volgens Vroom een meervoudige aanpak. "Samen met de producenten die aan ons leveren ontwikkelen wij vanuit reststromen heel mooie producten. Zo keren de afsnijdsels van vis terug in viskoekjes en gebruiken we op oud koffiedik gekweekte oesterzwammen voor ovenbitterballen. Van Instock nemen we dagelijks een deel van de reststromen af die uit de supermarkten komen. Het gaat dan over producten die kort voor de houdbaarheidsdatum zitten of er niet aantrekkelijk genoeg meer uitzien, terwijl ze

zich nog uitstekend in verse gerechten laten verwerken, zoals groenten en fruit. Instock ontwikkelt zelf onder andere granola met bierborsstels als belangrijk bestanddeel en 'Bammetjes-bier' op basis van 'gered' brood, dat wij schenken in Circl. Soms krijgen we extra producten geleverd, waarvoor we eveneens een bestemming zoeken, zoals pepers. We wekken ze en maken ze in voor later. Het concept van Circl staat het heel makkelijk toe om dagelijks de gerechten aan te passen aan de beschikbare ingrediënten, waardoor het menu er elke dag anders uitziet. Heel verrassend en gevarieerd, dus. Ook in onze bedrijfshoreca, waar we zonder menucyclus werken, zie je die flexibiliteit terug."

### BEWUSTZIJN

De eigen verspilling reduceren vormt een onmisbaar element in de integrale aanpak. Vroom: "Voedzaamheid vinden we belangrijker dan grootte van de porties. Bij buffetten kijken we kritisch naar de presentatie, wat inhoudt dat we niet zomaar blijven aanvullen, maar liever iets op bestelling bijmaken naar behoefte. Ook blijken resten van producten in veel gevallen prima op een andere manier te gebruiken. Verwerken we broccoli in een salade, dan verwerken we de stronkjes de dag erna in een soep. We kopen het bewust niet gesneden in, maar koken from scratch, iets dat alleen maar op locatie kan. Verder dragen we ons antiverspillingsbeleid actief uit en nemen de gasten erin mee, via thema's die aandacht voor een onderwerp vragen. Zo hadden we dit najaar de maand 'Goatober': een kennismaking met het heerlijke vlees van de

geitenbok, dat we als Nederlanders normaliter nooit eten. De vrouwtjes geven melk, geschikt om bijvoorbeeld kaas van te maken, de mannetjes sterven en blijven onbenut. Wij zetten zo'n thema in de spotlights en promoten het ook via de media. Zo bieden we in Circl heel bijzondere smaakervaringen en een stukje bewustzijn, passend bij het circulaire karakter dat dit paviljoen van ABN AMRO draagt."

"Voedzaamheid vinden we belangrijker dan grootte van de porties", aldus Marije Vroom.

