



WELKOM op de lunchbijeenkomst **Voedselverspilling** van de ALLIANTIE VERDUURZAMING VOEDSEL

Marc Jansen
Vicevoorzitter

Dutch Design Week 26 oktober 2017

Samenwerking in de keten



VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

Voedselverspilling en reststromen

- 2009-2013 opbouw bewustwording en urgentie
- 2014: Jaar tegen voedselverspilling
- Start innovatie en projecten (o.a. CARVE)
- Circulaire economie



Circulaire economie

- SDG12.3 – halveren voedselverspilling bij consument en in de keten in 2030
- Bewustwording bij consument vergroten – communicatie
- Meten is weten in de keten – zelfmonitor als management tool
- Versnellen en opschalen innovaties en onderzoeksresultaten o.a. CARVE projecten
- Goede voorbeelden en kennis delen in keten
- Samenspel tussen koplopers, het middenveld en achterhoede



Projecten en initiatieven

- **CARVE projecten**
 - Kaas - De omvang van nevenstromen meten
 - Brood - Onderzoek of voedselverspilling 100% weggenomen kan worden
 - Groenten - Onderzoek naar de invloed van verpakkingswijze op het bewaargedrag
 - Zuivel - Onderzoek naar besteleenheden
- **Eindeloos** – Verwaarding van reststromen van groenten
- **Green deal 'over de datum'** – Verduidelijken THT en TGT
- **Houdbaarheid Begrepen** – Terugdringen van derving op de winkelvloer
- **SBIR, Verduurzaming Voedselproductie** – Inzet grondstoffen & gebruik reststromen
- **FUSIONS** – Samenwerking met 27 EU-landen voor gemeenschappelijk beleid
- **REFRESH** – Europees project 'Framework for Action'
- **TiFN, Resource Efficiency** – Onderzoekplatform voor voedselinnovaties
- **Monitor Voedselverspilling**
- **Ontwikkeling methodiek zelfmonitoring**
- **Onderzoek in horeca naar gedrag en verspilling**
- **Samenwerking met de Voedselbank**



Projecten en initiatieven (vervolg)

- **Verspillingsfabriek** – Verwerken van reststromen tot voedingsmiddelen
- **Food Battle** – Ga als consument de uitdaging aan
- **Verspilling in de zorg**
- **BIT project verspilling Horeca** Gedragsverandering van consumenten in de horeca
- **IMPACT** – Advisering aanpak voedselverspilling
- **WRI, global Food Loss & Waste protocol** – Wereldwijd een consistente registratie van de hoeveelheid voedselafval
- **Champions 12.3** – Wereldwijde coalitie
- **Smaaklessen** – Educatie voedsel

