

Welkom



DUTCH
DESIGN
WEEK



FLANDERS'
FOOD



Het programma van vandaag

- 11:45 Inloop
- 12:10 – 12:20 Welkom door Marc Jansen, directeur CBL, namens de Alliantie Verduurzaming Voedsel
- 12:20 – 12:35 Tegengaan voedselverspilling: aan de slag! Door Joost Snels, WUR, projectleider CARVE
- 12:30 – 12:45 *Break - Broodjes*
- 12:45 – 14:05 4 Pitches van inspirerende praktijkcases, incl. discussie door CBL, Delhaize, Wonky en LambWeston/Meijer
- 14:05 – 14:20 Interactie a.d.h.v. stellingen en vragen
- 14:20 – 14:30 Wrap-up en afsluiting

CARVE: Wat kan ik (er aan) doen?

Beter voorkomen
dan genezen.

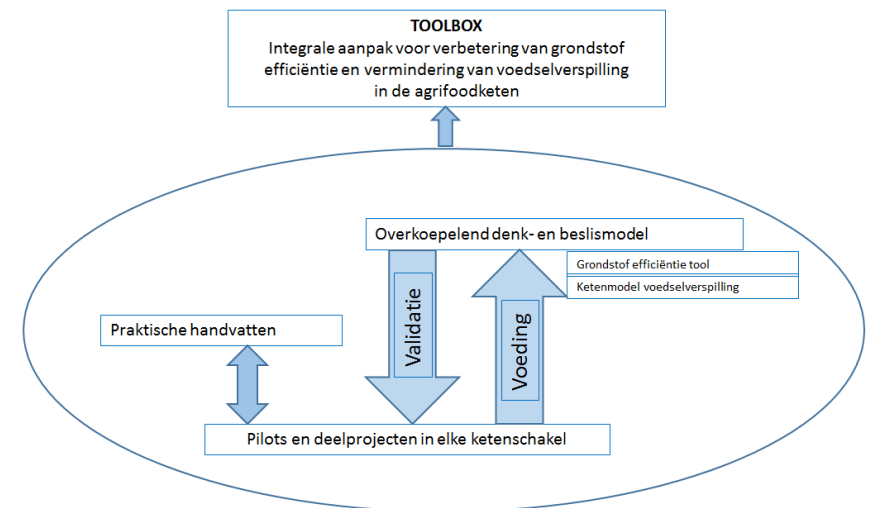
https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=K9pDjhG3&id=D021A326548965FCA847C8407D9889252DD43F4D&thid=OIP.K9pDjhG3Id3IP_oYfHR5AEs&q=voorkomen+is+beter+dan+genezen&simid=608039926324071851&selectedIndex=14&ajaxhist=0

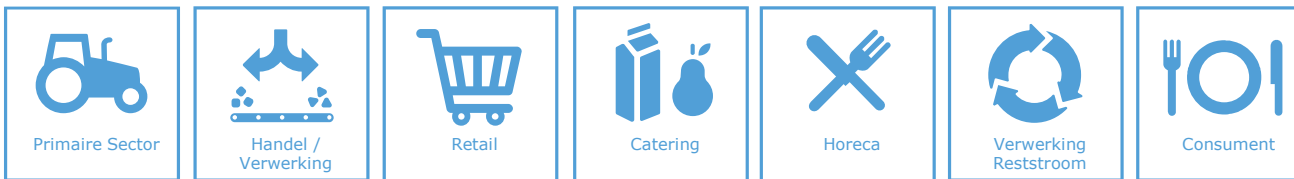












<https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=2fsXrg%2bk&id=895F10D16664841C48C1E9F9C54EC80C6C9D0165&thid=OIP.2fsXrg-kTUo8uMEB3WubXAEsDJ&q=wat+is+voedselverspilling&simid=607990078884678839&selectedIndex=1&ajaxhist=0>

CARVE: antwoord via tweeledig doel

- Vermijden verspilling van grondstoffen of eindproducten door ontwikkeling van **praktische handvatten** voor het
 - efficiënt kunnen inrichten van de agrifoodketen = **preventie**
 - optimaal kunnen benutten van reststromen = **verwaarding**
- Ontwikkeling van een gevalideerd overkoepelend denk- en beslismodel, dat door bedrijven in de keten gebruikt kan worden voor het nemen van betere beslissingen
 - Grondstof efficiëntie tool
 - Ketenmodel voedselverspilling

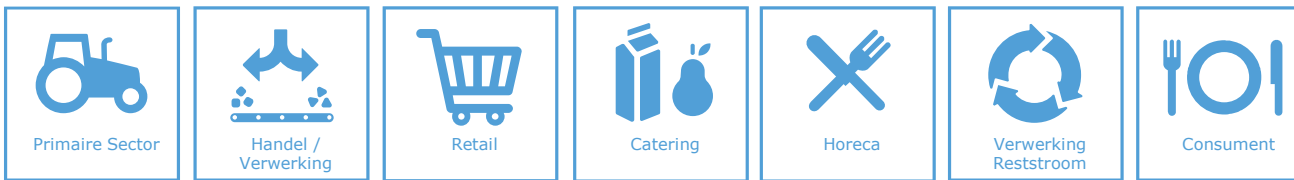






Product- & Verpakingsontwerp									
Productie- & Proceeseigenschappen									
Planning & Forecasting									
Inkoop & Bestellen									
Verpakkingen									
Verkoop & Beprijzing									
Logistiek									
Valorisatie reststromen									
Gedrag Management/ Consumenten									
Meten & Rapporteren									



Wageningen
Food & Biobased
Research



Product- & Verpakingsontwerp								
Productie- & Proceसेigenschappen		LambWeston Peels to Food Iglo 				LambWeston Peels to Food		
Planning & Forecasting		Slimmer bestellen 	Slimmer bestellen 	Verspilling in de zorg		Starch next level 		
Inkoop & Bestellen		 		Verspilling in de zorg				
Verpakkingen								
Verkoop & Beprijzing								
Logistiek								
Valorisatie reststromen		Sonneveld inspiring bakery solutions Retourbrood Peels to Food	Sonneveld inspiring bakery solutions Retourbrood Aldi 			Sonneveld inspiring bakery solutions Retourbrood Starch next level 		
Gedrag Management/ Consumenten		Iglo 		Verspilling in de zorg				
Meten & Rapporteren		A-ware 	Aldi 					



Wageningen
Food & Biobased
Research

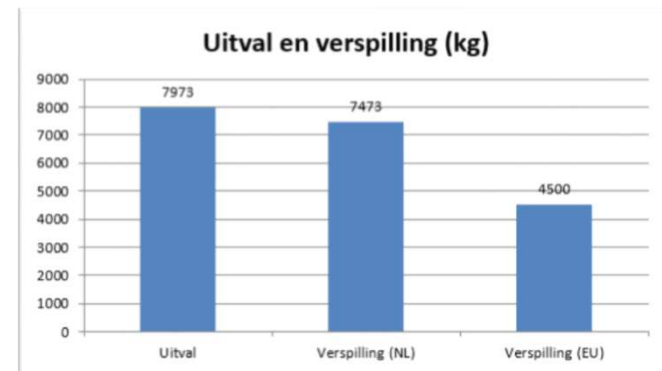
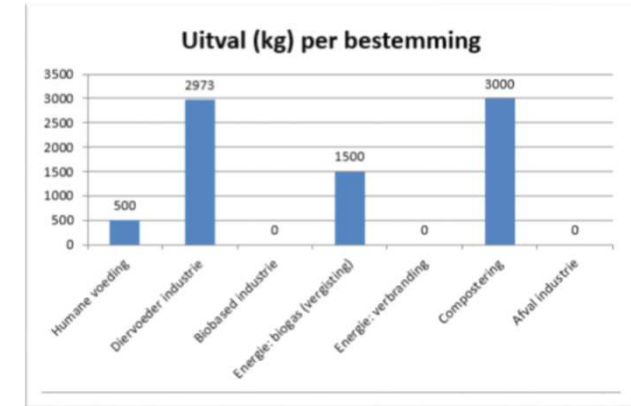
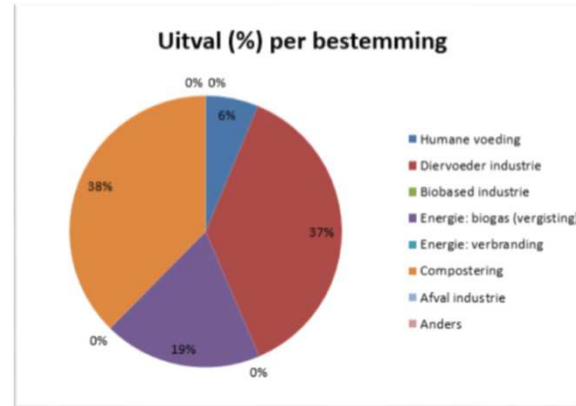
CARVE: Praktische handvatten

- i. Meten is weten*
- ii. De cirkel rond*
- iii. Afval ontstaat niet*

"Als je iets kunt meten, kun je het verbeteren"

- Meten is weten ...
- ... of toch niet?

- Weten wat en hoe je meet



Weet ik wat en hoe ik moet meten?: Toolbox

- **Processtap**
Benoem de processtappen; bijvoorbeeld, 'schoonmaken', 'snijden', 'verpakken', 'opslag', etc.
 - **Omschrijving uitvalstroom**
Bijvoorbeeld, 'afgekeurde groenten', 'snijverlies', etc.
 - **Uitval (kg)**
Benoem per uitvalstroom de hoeveelheid in kg.
Of uitvalpercentage.
 - **Bestemming**
Maak hier een keuze uit het dropdown-menu.
- **Bestemming:**
 - Humane voeding
 - Diervoeder industrie
 - Energie (biogas vergisting)
 - Energie verbranding
 - Compostering
 - Afval industrie

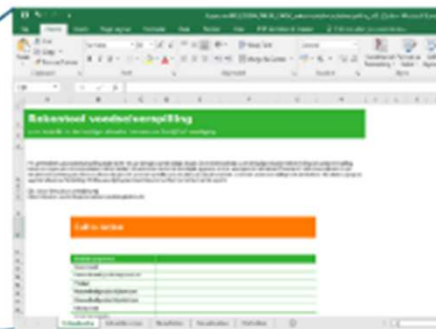
Rekentool voor voedselverspilling



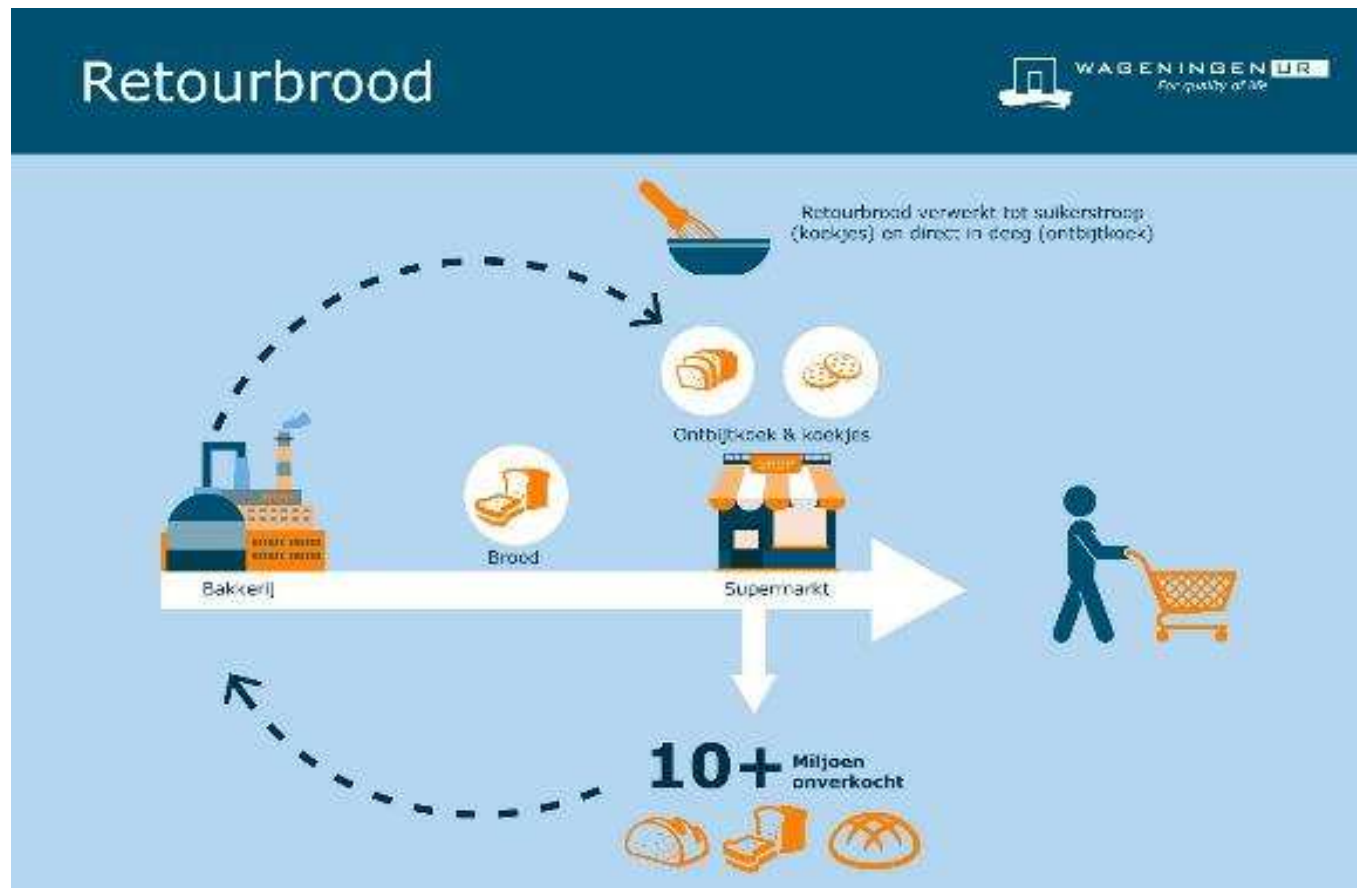
VMT Magazine



Royal A-ware vindt het belangrijk dat de impact van haar activiteiten op de aarde zo klein mogelijk is. We doen er alles aan om de hoeveelheid afval te verminderen, voedselverspilling te voorkomen en onze CO2-footprint te verkleinen.



De cirkel rond



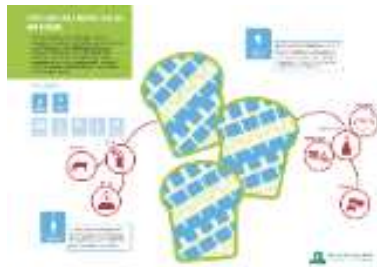
Retourbrood



Bakkerswereld



Week van de circulaire economie



Food ingredients first

KEY INTERVIEW: Turning Unsold Loaves of Bread into Cakes and Cookies

Algemeen Dagblad



Volkskrant



Bake Five



Wageningen World

- Retourbrood gebruiken als:
 - Ingrediënt voor peperkoek
 - Versuikering
 - Broodpap
- Eerste twee ook getest door consumenten
 - consument waardeert duurzame karakter door gebruik te maken van retourbrood
 - interesse bij banketbakkers
- Broodpap op lab schaal
 - interesse vanuit zuivelsector

Afval ontstaat niet!

VAN BROOD NAAR KOEK. EN MEER.

Dat smaakt goed, een koekje gemaakt van onverkocht brood, blijkt uit consumentenonderzoek van Wageningen Food & Biobased Research. Een kwart van het brood wordt niet verkocht en eindigt als veevoer of biogas. Dankzij ons onderzoek is brood te verwaarden tot grondstof voor smaakvolle voedingsmiddelen - met minder verspilling tot gevolg.

ONZE DIENSTEN



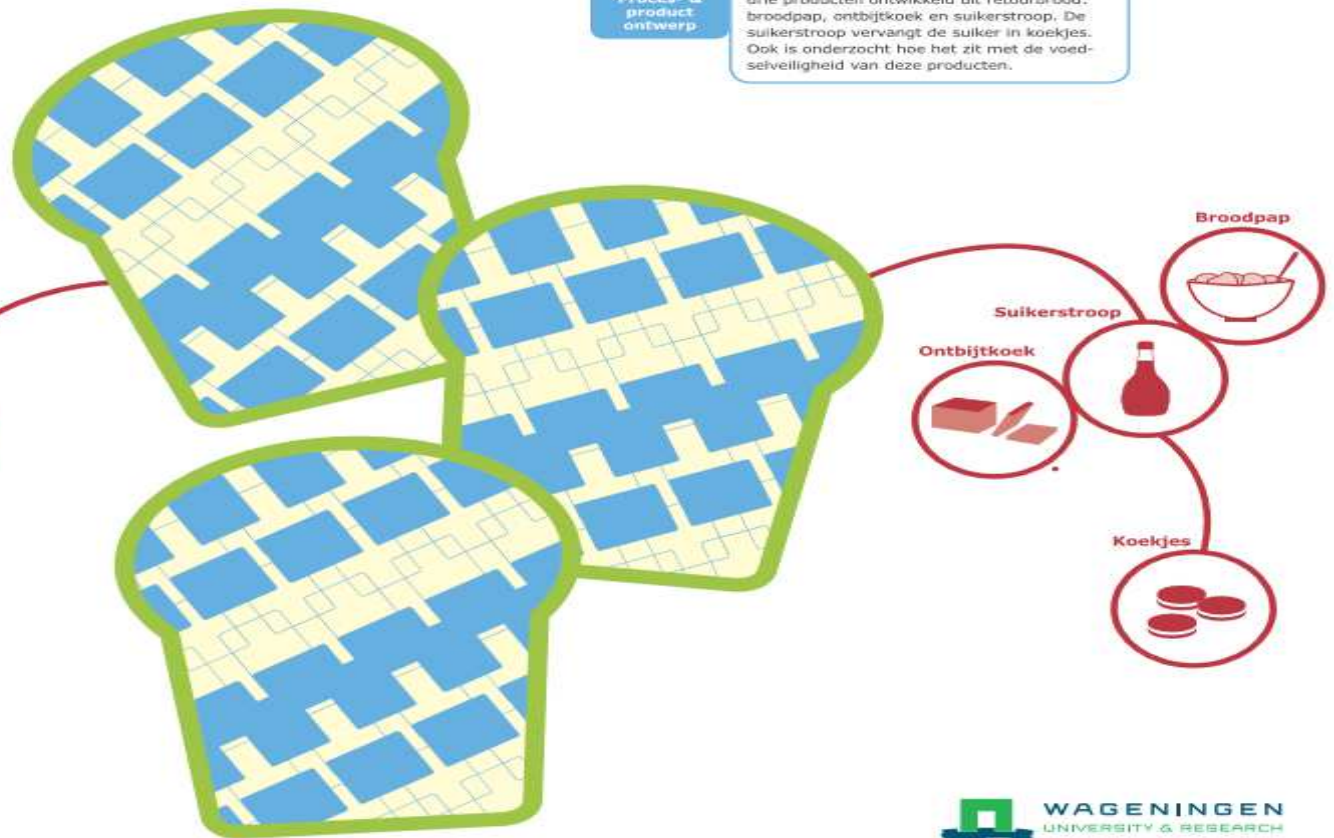
Consumentenonderzoek

Uit ons consumentenonderzoek naar smaakwaardering van ontbijtkoek en koekjes gemaakt uit retourbrood, blijkt dat beide producten goed scoorden op gebied van smaak en mondgevoel.



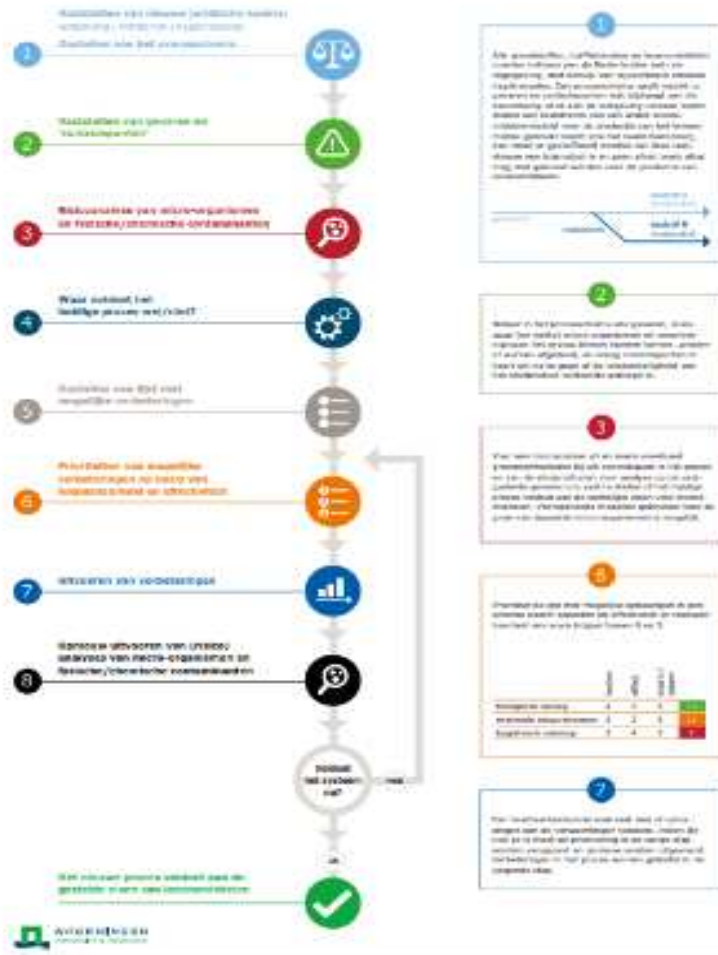
Proces- & productontwerp

Wageningen Food & Biobased Research heeft drie producten ontwikkeld uit retourbrood: broodpap, ontbijtkoek en suikerstroop. De suikerstroop vervangt de suiker in koekjes. Ook is onderzocht hoe het zit met de voedselveiligheid van deze producten.



Heb ik het in mijn bedrijf over afval?

Van bijproduct naar food-grade produceren



- Van bijproduct naar food-grade
- Gaat verder waar wetgeving, richtlijnen en hygiënecodes ophouden

Daarom CARVE, en ook Flanders' FOOD

- Bedrijfsleven zit in de bestuurdersstoel (alleen of als consortium)
- Toegang tot *bestaande en nieuwe* kennis, expertise, onderzoek(faciliteiten) van WUR
- Extra financiering via Topsector Agri & Food



Goed idee? Interesse? → laat het mij weten!

- Inzicht in mijn stromen / verspilling
- Hoe kan ik mijn verspilling voorkomen?
- Zit er meer waarde in mijn bij-/reststroom?
- Ik heb een briljant idee, kan ik die toetsen op haalbaarheid, uitvoerbaarheid, ...
- Ik weet dat de verspilling omlaag moet maar weer niet exact hoe



www.nowastenetwork.nl/carve

- joost.snels@wur.nl
- 06-53766065

The screenshot shows the CARVE website interface. At the top left is the 'WASTE NO NETWORK' logo. To the right are social media icons for RSS, Twitter, Facebook, and LinkedIn, and a search bar with the text 'Zoeken...'. Below the navigation bar, the 'OVER CARVE' section describes the project as a joint effort from the Alliance for Sustainable Food and Biobased Research, funded by the Topsector Agri&Food. It mentions the development of a toolbox for waste reduction in business operations. A 'Lees hier verder >' button is provided. The 'PAGINA'S' section lists links for 'Over Carve', 'Doelen Carve', 'Pilot', 'Resultaten', 'Tools', 'Inschrijven CARVE 2018', and 'Contactinformatie'. The main content area features the heading 'Inschrijven CARVE 2018' and text explaining that the 2018 pilot offers 50% public co-financing. It asks if the user's idea is innovative and if they are ready to start. A red button at the bottom of this section says 'STEL HIER UW VRAAG'.

Dank



**DUTCH
DESIGN
WEEK**



**FLANDERS'
FOOD**

