

Eindrapportage kwartiermaker Voedselverspilling



Een eerste stap vanuit de provincie naar een regionale aanpak met marktpartijen aan het begin van de Zuid-Hollandse voedselketen.

Samenvatting

De provincie Zuid-Holland heeft een unieke positie in het (inter)nationale voedselsysteem door de aanwezigheid van alle ketenpartijen. Deze bijzondere regionale situatie biedt kansen voor het realiseren van impact bij het reduceren van voedselverspilling. De provincie heeft dan ook, op basis van het rapport van &Flux, opdracht gegeven aan een kwartiermaker tot het stimuleren van een regionale aanpak vanuit alle ketenpartijen. Deze kwartiermakersfase moet ertoe leiden dat marktpartijen en andere relevante partners het stokje overnemen.



De kwartiermaker ziet dat voedselverspilling toenemende aandacht heeft bij marktpartijen en dat hier inderdaad kansen liggen op het gebied van samenwerking. Er liggen concrete samenwerkingen in het verschiet, waaronder in de Dutch Fresh Port. De rol van een onafhankelijke 'regisseur' (kwartiermaker) blijkt van grote meerwaarde, en deze rol zal worden gecontinueerd zodat ingezette kansen verder verzilverd kunnen worden. Continuering vindt plaats via het Innovatiepact van Greenport West-Holland, samenwerking met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en naar waarschijnlijkheid met en binnen de Regio Deal Zuid-Hollandse Delta. In deze rapportage staan de belangrijkste inzichten en aanbevelingen voor een vervolg.

Achtergrond en scope van de opdracht

1. Het rapport van &Flux vormt de onderbouwing van de behoefte aan een eerste stap vanuit de provincie om marktpartijen te verbinden op projecten en ambities. Om de kansen en mogelijkheden in kaart te brengen heeft de provincie aan &Flux de opdracht gegeven een verkenning uit te voeren naar de kansen voor het voorkomen van voedselverspilling in Zuid-Holland, gericht aan het begin van de keten (productie, handel, logistiek). Hieruit is gebleken dat in Zuid-Holland een onderscheidende aanpak mogelijk is voor het tegengaan van voedselverspilling. Het accent in de vigerende aanpak op nationaal niveau ligt namelijk vooral in de ketens van de retail, horeca en consument. De aanwezigheid van glastuinbouw, AGF-bedrijven, agrologistiek en akkerbouw in Zuid-Holland biedt potentie in onze provincie voor het minimaliseren van verspilling aan het begin van de keten. Inzet van alle ketenpartijen kan stevig bijdragen aan het 'Sustainable Development Goal 12.3' (SDG): een halvering van voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015.
2. De provincie Zuid-Holland heeft daarop besloten een kwartiermaker aan te stellen voor de periode september 2020 tot en met maart 2021. Zij heeft dit gedaan in nauwe samenwerking met de stichting Samen Tegen Voedselverspilling die de opdracht meefinancierde. Dit is de landelijke opererende alliantie van ketenpartijen en publieke organisaties die hun krachten bundelen om voedselverspilling tegen te gaan en SDG 12.3 te realiseren.
3. De scope van de kwartiermakersopdracht is de volgende:
 - A. verkenning en analyse: inzicht in de keten, kansen en knelpunten;
 - B. verdiepen, verbreden en activeren van het netwerk: coalities vormen met marktpartijen en andere relevante partners in kansrijke clusters;
 - C. in lijn met de opdracht gezamenlijke ambities formuleren;
 - D. identificeren en concretiseren van kansrijke, gezamenlijke projecten met draagvlak;
 - E. leren van en synergie creëren met Samen Tegen Voedselverspilling: in het geval van laaghangend fruit projecten van de kant brengen.

Inleiding

De intentie van de provincie was het zetten van de eerste stap om de reductie van voedselverspilling te agenderen, waarna de markt het stokje vervolgens overneemt. Voedselverspilling is echter nog niet bij iedereen 'on top of mind'. De inzet van de kwartiermaker lijkt een goede start te zijn van meer beweging in Zuid-Holland. Uit het netwerk komen signalen van meer 'reuring' op het onderwerp door gelegde verbindingen tussen ketenpartijen die nog geen contact hadden met elkaar. We kunnen concluderen dat het besef over het noodzakelijke belang van het reduceren van voedselverspilling is gegroeid. Er is sprake van een toenemende bereidheid om aan de slag te gaan. Wel is het nog net te vroeg om te kunnen spreken van een markt die zelf de handschoen oppakt. Een aantal koplopers heeft significante resultaten geboekt bij het tegengaan van verspilling en deelt deze 'best practices' met andere marktpartijen. Het overgrote deel van het peloton is echter nog niet of onvoldoende aangehaakt. De kwartiermaker heeft met meer dan veertig ketenpartijen en andere relevante partners een gesprek gevoerd. Dit is echter maar een klein deel van het totale aantal AGF-bedrijven in Zuid-Holland. De aanpak van de koplopers is een goede manier om zichtbaar te maken dat alle bedrijven hier de vruchten van kunnen plukken.

Marktpartijen realiseren zich dat het tegengaan van voedselverspilling het resultaat is van de som der delen. De kwartiermaker heeft het accent gelegd op het creëren van bewustwording door de betrokken partijen uit te nodigen anders te kijken naar het begrip verspilling. Daar waar 'verspilling' een negatieve connotatie heeft, moet het daadwerkelijke zicht op 'pure winst' door reststromen niet meer als afval te zien, leiden tot een omslag in het denken. Voor het zetten van concrete volgende stappen is ook na 1 april 2021 inzet nodig door een regisseur en/of trekker in het netwerk die verdergaat met de tot nu behaalde resultaten. Hiervoor is een aantal opties mogelijk, die verderop in deze rapportage worden uitgewerkt.

Constateringen en inzichten

Hieronder volgen de inzichten per aandachtspunt uit de scope van de opdracht.

A. Verkenning en analyse: inzicht in de keten, kansen en knelpunten

De kwartiermaker heeft met ruim veertig partijen gesprekken gevoerd. Dit waren voornamelijk partijen uit de voorkant van de keten: boeren, telers, coöperaties, logistiek, handel en verwerking. Ook initiatieven die zich meer aan de achterkant bevinden, hebben de kwartiermaker benaderd of zijn via het netwerk aangehaakt. Dit betreft veelal initiatieven die voedsel willen redden van de verspilling. Een aantal initiatieven heeft al een plek veroverd in deze markt, maar het gaat ook om nieuwe startups die op zoek zijn naar partijen met reststromen.

Vooruitlopend op de verdere uitkomsten per resultaatgebied, kunnen we constateren dat de meest opvallende waarnemingen van de kwartiermaker te maken hebben met bewustwording op verschillende niveaus. Gaandeweg de opdracht zijn deze waarnemingen aan bod gekomen tijdens de gesprekken met stakeholders. Hierbij was ook duidelijk sprake van voortschrijdend inzicht dat van invloed is geweest voor de route van de kwartiermaker.

- het belang van het tegengaan van voedselverspilling; niet alleen vanuit een ecologische intentie (maatschappelijk verantwoord ondernemen), maar ook vanwege het economische voordeel;
- het besef dat het accent bij het tegengaan van voedselverspilling voornamelijk ligt bij het (zo hoogwaardig mogelijk) verwaarden van reststromen, terwijl het tegengaan van voedselverspilling vooral gaat om het voorkomen en verminderen van juist die reststromen;
- het besef dat een reststroom die richting de afvalverwerking gaat, eigenlijk geen afval is. Enerzijds door het inzicht dat (een deel van) de reststroom ook een betere bestemming had kunnen krijgen

(hogere verwaarding dan bijvoorbeeld vergisting) en anderzijds dat strikt genomen sprake is van derving. Ergens in de keten had de reststroom ofwel voorkomen kunnen worden of het volume van de reststroom had veel lager kunnen zijn. Dit betreft niet alleen de kosten voor het produceren, maar ook kosten voor het laten afvoeren;

- door het voeren van gesprekken met en het verbinden van partijen is een gemeenschappelijk besef ontstaan over de mogelijkheden om voedselverspilling tegen te gaan;
- het feit dat veel marktpartijen in 'hetzelfde schuitje' zitten, creëert een beweging om krachten te bundelen en gebruik te maken van elkaars kennis en expertise om zowel individueel als gezamenlijk in te zetten op het voorkomen en verminderen van voedselverspilling;
- het besef dat het nemen van maatschappelijke verantwoordelijkheid als bedrijf juist gaat over het tegengaan van voedselverspilling, omdat alle facetten van de grootste mondiale uitdagingen samenkomen bij het telen, verwerken en consumeren van voedsel.

B. Verdiepen, verbreden en activeren van het netwerk

Het thema voedselverspilling is door inzet van de kwartiermaker hoger op de agenda terechtgekomen bij de benaderde bedrijven en andere relevante partners. Gesprekken hebben geleid tot het leggen van nieuwe verbindingen tussen marktpartijen die zich op verschillende plekken in de keten bevinden. De kwartiermaker krijgt via het netwerk terug dat partijen daadwerkelijk met elkaar in gesprek gaan voor het verkennen van mogelijkheden. Bij verschillende partijen, binnen en buiten de voedselketen, is duidelijk geworden dat de provincie Zuid-Holland het tegengaan van voedselverspilling als een cruciaal onderdeel ziet van de transitie naar een circulaire samenleving en economie.

Greenport West-Holland

De kwartiermaker heeft vanuit de provincie Zuid-Holland direct een verbinding gelegd met Greenport West-Holland. Binnen dit samenwerkingsverband zijn alle relevante clusters in relatie tot het thema voedselverspilling vertegenwoordigd. Met een aantal bedrijven en organisaties uit de sectoren glastuinbouw, handel en logistiek zijn hierdoor makkelijk verbindingen gelegd en vervolgens verkennende gesprekken gevoerd.



GREENPORT
West-Holland

Akkerbouw

Akkerbouw neemt in de kwartiermakersopdracht een aparte plek in, omdat vollegrondsteelt wezenlijk anders is dan substraatteelt in de kassen. Verspilling vindt veelal plaats door weersomstandigheden of door een crisis als de coronapandemie. Boeren ploegen hun land in dergelijke gevallen veelal om, vanwege het gebrek aan afzet of loonkosten die hoger zijn dan de opbrengst. Het verminderen van reststromen in de akkerbouw is een lastige opgave, zeker in een crisisperiode. Daarom adviseert de kwartiermaker om aan te haken bij bestaande initiatieven zoals de Regio Deal Zuid-Hollandse Delta, waarin meerdere gemeenten samenwerken voor het behalen van een gezamenlijke ambitie. Het tegengaan van voedselverspilling sluit hier goed bij aan.

Verwerkende bedrijven

Bedrijven die reststromen verwerken in nieuwe en/of co-producten willen actief bijdragen aan het tegengaan van voedselverspilling. Tijdens gesprekken is dit duidelijk naar voren gekomen. Het accent ligt op hoogwaardige valorisatie van reststromen, maar niet elke reststroom is hiervoor geschikt. Reststromen zijn vaak heterogeen waardoor alleen nog vergisting mogelijk is. En vaak betreft het kleine volumes die niet rendabel gemaakt kunnen worden. Ook afvalbedrijven kunnen deel zijn van de oplossing, omdat zij goed zicht hebben op de aangeboden reststromen. Een aantal gesprekspartners is stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling, juist vanwege het feit dat zij ook oplossingen kunnen bieden. Bijvoorbeeld door deelname aan projecten waarin het doel ligt op een zo hoogwaardig mogelijke

grondstoffefficiëntie. De partijen worden graag betrokken bij initiatieven waarin ook de kleinere leveranciers van reststromen de mogelijkheid krijgen hun reststromen een betere bestemming te geven.

Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV)

Een aantal Zuid-Hollandse bedrijven heeft zich (aanvullend na gesprekken met de kwartiermaker en inzet door de stichting zelf) aangesloten als stakeholder bij Samen Tegen Voedselverspilling. Zij onderschrijven hiermee de doelstelling voor het halveren van voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015. En daarnaast gaan zij met ondersteuning van het STV-netwerk zelf aan de slag om voedselverspilling in hun bedrijf te voorkomen en te verminderen. Dit doen zij door een ambitie te stellen (target), te meten (measure) en acties te formuleren (act). Het gaat onder andere om Best Fresh Group en Nature's Pride. Andere bedrijven zijn (nog) niet aangesloten, zoals Rainbow Kleinpak, maar zij zetten al wel bewust in op het tegengaan van verspilling en delen deze kennis met andere marktpartijen.

C. Gezamenlijke ambities formuleren

Het besef dat het tegengaan van verspilling in de AGF-sector van wezenlijk belang is, groeit. Ondanks de wil om hiertegen actie te ondernemen, blijven grote volumes aan onvermijdbare en vermijdbare reststromen, zeker voorlopig, bestaan. De stip op de horizon zou hierbij moeten zijn: vermijdbare reststromen voorkomen en verminderen en onvermijdbare reststromen zo hoogwaardig mogelijk benutten. Om dit te bereiken is samenwerking binnen de schakels van de keten nodig, omdat elke schakel – telers, agrariërs, handel en verwerkers - eigen reststromen heeft. Per cluster heeft de kwartiermaker verkennende gesprekken gevoerd. Het formuleren van een gezamenlijk ambitie, doelstellingen en activiteiten is nog niet gebeurd, omdat partijen tijd nodig hebben om de boodschap verder te brengen binnen het bedrijf en aangesloten ketenpartners. Nieuwe ideeën, ook al zijn ze ijzersterk, stuiten soms op weerstand en verandering kost tijd.

1. Voedselverspilling als thema in het vernieuwde Innovatiepact Greenport West-Holland

De verbinding tussen de kwartiermaker en Greenport West-Holland kwam tot stand op het moment dat de doorontwikkeling van het nieuwe Innovatiepact in volle gang was. Het Innovatiepact 2021-2025 is op 12 februari jl. ondertekend door meer dan veertig partijen die zich opnieuw committeren aan het verbeteren van het innovatieklimaat voor de regionale glastuinbouw. Dit samenwerkingsverband is bij uitstek de plek waar voedselverspilling verbonden kan worden aan andere relevante thema's in deze opgave. Het heeft dan ook een vaste plek gekregen binnen het hoofdthema Gezonde Voeding.

Inbedding binnen het Innovatiepact biedt de mogelijkheid voor het ontwikkelen van een uitvoeringsprogramma. In een (regionaal) programma Voedselverspilling zou de hoofddoelstelling van SDG 12.3 het uitgangspunt zijn. Veel tuinbouwbedrijven hebben andere SDG-doelstellingen al geïncorporeerd in hun bedrijfsvoering, wat toevoeging van SDG 12.3 eenvoudiger maakt. In het programma vormen de beschreven kansen het startpunt voor de verdere uitwerking. De missie moet idealiter een gezamenlijke ambitie zijn om impact te maken, met individuele (reductie)doelstellingen per bedrijf.

Inzet op het verminderen en voorkomen van reststromen raakt de operatie bij telers. Het anders organiseren van de productie, waarbij naast een focus op alleen klasse 1, ook nagedacht wordt over een plan B en C voor bijvoorbeeld klasse 2 en 3, betekent een omslag in het denken. Door het thema voedselverspilling te verbinden aan de binnen het Innovatiepact al bestaande thema's Circulaire Metropool, Plastics en Biobased, kan beweging, synergie en ketensamenwerking ontstaan. Naast het feit dat de provincie Zuid-Holland onlangs een formele stakeholder is geworden van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling, is de stichting zelf een partnerschap aangegaan met het Innovatiepact. Enerzijds vergroot dit de zichtbaarheid en bekendheid van deze landelijk opererende alliantie vergroten. Anderzijds

krijgen bedrijven door deze samenwerking makkelijker toegang tot de beproefde methode van meten en (zelf)monitoren om voedselverspilling op adequate wijze tegen te gaan.

2. Dutch Fresh Port

Binnen de samenwerking van het Innovatiepact is de kwartiermaker in contact gekomen met het gebiedsteam Dutch Fresh Port vanuit de BAR-regio¹. Samen met de gemeenten Barendrecht, Ridderkerk en Rotterdam en de provincie Zuid-Holland, zetten de ondernemers zich in voor de ontwikkeling van Dutch Fresh Port tot de meest duurzame en innovatieve agrologistieke hub. Inzet op het verminderen van reststromen aan de voorkant en een betere benutting van de reststromen aan de achterkant, heeft door de gigantische volumes aan groente en fruit die door Dutch Fresh Port heengaan, een enorme impact.

Daarom is het thema voor het voetlicht gebracht bij een aantal grote handelsbedrijven. Op 11 maart jl. hebben zij deelgenomen aan een rondetafelgesprek over voedselverspilling. Ter voorbereiding heeft de kwartiermaker met elk bedrijf een inhoudelijk gesprek gevoerd. Eenieder beseft zich welke taak zij op dit vlak hebben, zowel individueel als gezamenlijk. Bij deze verkenning zijn ook een logistiek bedrijf en een afvalverwerker betrokken. Doel is agenderen, het creëren van inspiratie en het aanjagen van een gezamenlijke ambitie met een duidelijk reductiedoel. De kans van slagen wordt groter als elk bedrijf bereid is een traject op te starten voor (zelf)monitoring, doelen stellen en actie ondernemen. Twee AGF-bedrijven buiten Dutch Fresh Port dienen hierbij als sprekend voorbeeld: zij hebben de afgelopen jaren daadwerkelijk ingezet op het tegengaan van verspilling en hebben deze 'best practices' gedeeld. Een van de betrokken partijen is inmiddels in gesprek met STV voor het opzetten van de zelfmonitoring.

3. Regio Deal Zuid-Hollandse Delta

In de Regio Deal Zuid-Hollandse Delta bundelen de gemeenten Hoeksche Waard, Brielle, Hellevoetsluis, Goeree-Overflakkee, Nissewaard en Westvoorne hun krachten voor een hechtere samenwerking op gemeenschappelijke opgaven. Hierin liggen vanuit het thema voedselverspilling aanknopingspunten voor akkerbouw. De regiodeal is hiermee een logisch vehikel, omdat circulaire en duurzame landbouw speerpunten zijn. In de komende periode kan een verkenning plaatsvinden hoe het thema geagendeerd kan worden. Met de gemeente Hoeksche Waard heeft een oriënterend gesprek plaatsgevonden.

D. Identificeren en concretiseren van kansrijke, gezamenlijke projecten met draagvlak

De kwartiermaker ziet een aantal concrete kansen die in gezamenlijkheid met de betrokken partijen daadwerkelijk kunnen leiden tot impact. De aanwezigheid van de totale voedselketen in Zuid-Holland is letterlijk een goede voedingsbodem en draagt bij aan de landelijke inzet voor het behalen van SDG 12.3.

1. Sociaal-maatschappelijk: Groente & Fruitbrigade

De coronacrisis heeft aangetoond dat sociaal-maatschappelijke initiatieven zoals de Groente & Fruitbrigade (GFB) een belangrijke plek hebben in de samenleving. De verwachting is dat het aantal klanten dat gebruik moet maken van de voedselbank in de loop van dit jaar nog stijgt. Voor het verder brengen van dit initiatief heeft de provincie in 2020 een bedrag van € 50.000 toegekend. Dit is bedoeld als een stimulans voor het verder brengen van de organisatie door een extra locatie mogelijk te maken op Dutch Fresh Port in Barendrecht. In het licht van de opdracht heeft de kwartiermaker ingezet op een verbinding met de GFB. De beschreven kansen en mogelijkheden in deze rapportage raken in een aantal gevallen ook de doelstellingen van de GFB. Zij zijn daarom ook nadrukkelijk onderdeel van het vervolg. GFB is betrokken bij de gesprekken die op Dutch Fresh Port met het netwerk plaatsvinden.

¹ Barendrecht, Albrandswaard en Ridderkerk

2. Data, meten en (zelf)monitoren

Voor het daadwerkelijk verminderen en voorkomen van reststromen is aan de voorkant van de keten een omslag in het denken nodig. Dit kwam ook naar voren uit het verkennende rapport van &Flux. Gezien de relatief korte periode waarin de kwartiermaker aan het werk is geweest, is onvoldoende tijd geweest om bedrijven hierin mee te nemen. Het betekent namelijk ook dat bedrijven hun eigen bedrijfsvoering onder de loep moeten nemen. Voor de benodigde borging en aandacht binnen bedrijven zelf, kan inzet vanuit het Innovatiepact een middel zijn om bedrijven hierbij te ondersteunen en te faciliteren. Het netwerk van het Innovatiepact en het opgebouwde netwerk van de kwartiermaker biedt een platform voor het delen van praktijkvoorbeelden over het 'verdienen aan reststromen'. Bedrijven willen graag weten wat het op kan leveren, alvorens zij zelf aan de slag gaan.



Bedrijven die aan de slag willen met de zogenaamde aanpak van 'target, measure, act', worden volledig begeleid door STV en de WUR. Het uitgangspunt is de monitoring van de zogenaamde 'Food Loss en Waste' (FLW), ook wel grondstofefficiëntie genoemd. Het verzamelen en analyseren van data is wezenlijk en leidt niet alleen tot verbeteringen voor het bedrijf zelf, maar ook tot de mogelijkheid voor een sectorbrede benchmark. Een aantal AGF-bedrijven is inmiddels in gesprek met STV en deelt dit met andere bedrijven. De kwartiermaker heeft geconstateerd dat het spreekwoord 'één schaap over de dam' hierbij zeker op kan gaan.

3. Reststromen-hub

De verkenning met Dutch Fresh Port heeft een realistisch idee opgeleverd: het creëren van een gezamenlijke 'plek' waar groente- en fruitreststromen een goede bestemming kunnen krijgen alvorens te vergisten of composteren. Een plek, een fysieke 'hub' en digitale marktplaats waar verschillende partijen samen gaan werken aan het benutten van reststromen, vergelijkbaar met de Verspillingsfabriek in Veghel of het Food Rescue Center (InstockMarket) in Amsterdam. In dit plan is naast de AGF-bedrijven ook een grote rol weggelegd voor de Groente & Fruitbrigade/voedselbanken, het onderwijs en startups en scale-



ups die interesse hebben in het 'redden van voedsel' en het verwaarden van reststromen bestemd voor de voedselketen. Hierbij wordt gekeken naar het hart van de agrologistiek: Dutch Fresh Port. De BAR-regio zet in op een verdere verduurzaming van dit agrologistieke cluster. Het voorkomen en verminderen van reststromen is hierbij cruciaal. Het gebiedsteam Dutch Fresh Port onderzoekt de mogelijkheden voor specifieke inzet op het uitwerken van de hierboven beschreven kansen.

E. Leren van en synergie creëren met projecten, initiatieven en netwerk van stichting Samen Tegen Voedselverspilling

Provincie stakeholder van stichting Samen tegen Voedselverspilling (STV)

De kwartiermaker heeft in opdracht gewerkt van de provincie Zuid-Holland. Gezien het nut van samenwerking en de mogelijkheid tot provinciale inbedding van het thema, is de provincie ook stakeholder geworden van STV. De stichting financiert de kwartiermaker ook een dag per week betaald voor het oppakken van de activiteiten. Hierdoor is een mooie en krachtige synergie ontstaan tussen de doelstellingen van beide organisaties. STV is een landelijk werkend ecosysteem van bedrijven en publieke organisaties die hun krachten bundelen voor het halveren van voedselverspilling in 2030 ten opzichte van 2015, oftewel 1 miljard kilo behouden voor het voedselsysteem. STV doet dit onder andere door bedrijven bij te staan met het bepalen van doelen, meten en (zelf)monitoring in samenwerking met Wageningen Food & Biobased Research. Door de samenwerking met STV is het voor bedrijven en andere relevante partners in Zuid-Holland makkelijker om gebruik te maken van dit vehikel. De methodiek geeft binnen afzienbare tijd inzicht en kan leiden tot pure winst.

Kruisbestuiving

Samen Tegen Voedselverspilling was nog niet bij iedere gesprekspartner bekend. Dat de opzet van de organisatie als een vehikel kan dienen voor het voorkomen en verminderen van voedselverspilling, is door de kwartiermaker voor het voetlicht gebracht. Ketenpartijen die daadwerkelijk aan de slag willen, kunnen gebruikmaken van het netwerk en de methodiek die STV heeft ontwikkeld in samenwerking met Wageningen Food & Biobased Research. Door de betrokkenheid van STV kan synergie ontstaan tussen Zuid-Hollandse bedrijven en het landelijke netwerk van STV. De huidige stakeholders bevinden zich in de totale voedselketen, maar de verbinding van bijvoorbeeld coöperaties van telers en boeren en meer handelsbedrijven heeft ook voor STV zelf een grote meerwaarde.

Resultaten en aanbevelingen

De eerste stap is gezet. Bij meerdere marktpartijen en relevante (publieke) partners zijn zaadjes geplant die moeten ontkiemen. Het is belangrijk om de ontstane beweging te continueren en kansen te verzilveren. De volgende kansen dienen zich hiervoor aan:

- uitwerking van het thema voedselverspilling binnen het Innovatiepact van Greenport West-Holland;
- intensivering partnerschap en verbreding samenwerking met Samen Tegen Voedselverspilling;
- verkenning mogelijkheden Regio Deal Zuid-Hollandse Delta;
- aanpak van koplopers breder over het voetlicht brengen: resultaten delen (benchmark sector);
- netwerk verder verbreden en ketenpartijen met elkaar in verbinding brengen.



Van inzicht naar impact

De aanpak van het Innovatiepact – als zijnde een innovatie-ecosysteem – vormt de basis voor het opstarten van projecten binnen zogenaamde ‘communities of practice’. Daarnaast geeft het partnerschap tussen het Innovatiepact en STV meer mogelijkheden voor bedrijven om (makkelijker) gebruik te maken van het STV-netwerk, de aanwezige expertise en de methodiek van meten en monitoren (target-measure-act). Ook de gemeente Rotterdam is sinds kort informeel aangesloten bij het Innovatiepact, in het bijzonder bij het overleg van de thematrekkers. Rotterdam ziet veel raakvlakken met de thema’s en is op zoek naar economische kansen voor de stad en de haven. Het thema voedsel en voedselverspilling maken hier een wezenlijk onderdeel van uit.

Op termijn zou dit kunnen resulteren in projecten in de afzonderlijke ketenclusters voor het behalen van SDG 12.3 in 2030. Randvoorwaarde is de bereidheid om naar de eigen bedrijfsvoering te kijken, te leren van andere bedrijven die zijn voorgegaan en doelstellingen te formuleren. Verbinding, openheid, delen van kennis en data en samenwerking tussen ketenpartijen in hetzelfde cluster (bijvoorbeeld telers en coöperaties) zijn succesfactoren voor het behalen van een gezamenlijke ambitie.

Vliegwiel laten draaien

In een vervolg ligt het accent nadrukkelijk op het (laten) aanhaken van marktpartijen en andere relevante partners, opdat ook zij het initiatief gaan nemen om zelf in actie te komen. Individueel en binnen coalitie van partijen. De inzet op bewustwording, een omslag in denken en het perspectief op een economisch en ecologisch handelingsperspectief blijft van groot belang. Het kader waarbinnen dit plaats kan vinden, wordt, voor wat betreft de tuinbouw, idealiter gevormd door de al bestaande samenwerking tussen provincie, gemeenten, kennis- en onderwijsinstellingen in de Greenport West-Holland. De inzet op dit thema zou daarnaast kunnen aansluiten op de gemaakte afspraken binnen de Regio Deal Zuid-Hollandse Delta voor specifiek de akkerbouw. Daarnaast staat het thema voedselverspilling hoog op de agenda bij diverse landelijke en regionale initiatieven, waardoor kruisbestuiving mogelijk is. We maken gebruik van treinen die al rijden en optimaliseren wat reeds aanwezig is en als katalysator kan dienen.

[Bijlage]

De kwartiermaker heeft tijdens de opdracht tussen september 2020 en april 2021 met meer dan 40 partijen gesproken. Een groot deel hiervan is geen stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling. Wel bevindt het gros zich in de voedselketen, zowel aan het begin als verderop in de keten. De focus van de kwartiermaker lag op de voorkant van de voedselketen: productie, handel, logistiek en de (afval)verwerkende bedrijven.

Overzicht overheden:

- provincie Zuid-Holland; meerdere collega's binnen het overkoepelende programma Circulair Zuid-Holland, de Voedsel families, Regio Deal Zuid-Hollandse Delta;
- gemeente Hoeksche Waard
- gemeente Waddinxveen
- gemeente Rotterdam/Food Cluster Rotterdam
- gemeente Amsterdam
- Greenport West-Holland (glastuinbouwcluster)
- gemeente Barendrecht/Ridderkerk

Overzicht startups/scale-ups:

- IntelligentFood (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Too Good to Go (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- SUNT
- InstockMarket (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Sophyn Greens
- Yespers
- iChange Delft

Overzicht agrariërs/telers/coöperaties:

- Schenkeveld Tomaten
- Duijvestijn Tomaten
- Growers United (voormalig DOOR coöperatie)
- Platform Tuinbouw Reststromen (provincie Limburg)
- Beleef het en eet het!
- Comgoed/Franzen Akkerbouw

Overzicht (afval)verwerkers:

- Van Rijsingen Green (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Duynie Groep/Duynie Ingredients (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling via Cosun)
- Renes Recycling
- Milgro (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)

Overzicht handelsbedrijven:

- Rainbow Kleinpak
- Nature's Pride (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Best Fresh Group (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Jaguar the fresh company
- Van Gelder groente en fruit
- Van Oers United
- Bakker Barendrecht
- The Greenery

Overzicht overig:

- Groente & Fruitbrigade (stakeholder Samen Tegen Voedselverspilling)
- Voedselbanken Haaglanden
- Stichting Noordzeevis uit Scheveningen (project Dichtbijvangst)

Overzicht initiatieven waarmee de kwartiermaker kennis heeft gemaakt:

- MBO Challenge Voedselverspilling
- NWO-SIA Call Beperken voedselverspilling
- Voedselwaarde: meerwaarde van grond tot mond (Regionale Ontwikkelingsmaatschappijen)
- Business Innovation Program Food (Innovation Quarter)
- PPS Consortium 'Selectie, stabilisatie en verwerking van voedselreststromen'
- PPS Plastics versus Verpakkingen

Overzicht evenementen waar de kwartiermaker bij betrokken was:

- Webinar 'Voorkomen en verwaarden (neven)reststromen: zin en onzin', 17 november 2020, Samen Tegen Voedselverspilling
- Gesprekstafel Werkplaats Voedselverspilling, 19 november 2020, Living Lab Regio Foodvalley Circulair
- Event voedselmatchmaking, 4 februari 2021, Groene Groeiers Netwerk/VNO-NCW
- Academische Werkplaats Voedsel, 9 februari 2021, gemeente Amsterdam en Hogeschool Inholland
- Stakeholderevent 12.3, AGF-sessie, 12 maart 2021, Samen Tegen Voedselverspilling