

Jaaroverzicht 2011
Platform Verduurzaming Voedsel





Jaaroverzicht 2011

Inhoudsopgave

Voorwoord van de voorzitter van de Stuurgroep Verduurzaming Voedsel, Dr. H. Bleker	2
Voorwoord van de voorzitter van het Platform Verduurzaming Voedsel, Drs. W.A.M. de Bruijn	4
1. Algemene voortgang van de activiteiten door het Platform Verduurzaming Voedsel	8
1.1 Definitie en afbakening van het begrip verduurzaming	
1.2 Inventarisatie belemmerende wet- en regelgeving	
1.3 Samenwerking andere duurzaamheidsinitiatieven	
2 Monitor Duurzaam Voedsel	
3.1 Innovatiepilots	
3.2 Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel	
3.3 Communicatie	
2. Algemene visie op en aanpak verduurzaming van de Platformdeelnemers	14
3. De verduurzamingsthema's per deelnemer	20
4. Korte beschrijving van de innovatiepilots	46
Verantwoording	51
Colofon	

Staatssecretaris dr. H. Bleker: "Ook dit jaar laat het **Platform Verduurzaming Voedsel** weer haar voortgang zien door middel van het jaaroverzicht 2011. Terugkijkend zie ik dat er enorm veel gebeurd is in de Nederlandse agro- en foodketen."



Geachte lezer,

De diversiteit aan verduurzaming van productieprocessen en producten blijkt weer uit de vele innovatiepiloten die zijn gehonoreerd. Vele productgroepen komen aan bod: vis, vlees, vleesvervangers, brood, groenten en fruit, zuivel, bier en fris en vele samengestelde producten. Het stemt mij tevreden dat daarbij naar het totale productie- en distributieproces gekeken wordt. Steeds meer schakels in de keten zijn daarbij betrokken, waarbij gestreefd wordt om de afnamezekerheid te vergroten zodat er bij boeren, tuinders en verwerkers innovatieruimte ontstaat om verbeteringen door te voeren. Ook is het een goede zaak dat veel verbeteringen branchebreed worden doorgevoerd. Het laat zien dat het niet alleen de bedrijven maar ook hun branches een belangrijke bijdrage leveren aan de voorloperspositie die de Nederlandse agro- en foodsector nu al inneemt. De inspanningen die momenteel genomen worden om meer transparant te zijn over al deze verbeteringen, zijn als uniek in Europa te beschouwen.

Het jaar 2011 laat zien dat het bedrijfsleven goed geslaagd is in verduurzaming van productie, distributie en handel. De overheid wil dit proces waar mogelijk faciliteren en versterken door bijvoorbeeld belemmerende regelgeving aan te pakken. Samenwerking door bedrijven in de keten in het Platform Verduurzaming Voedsel, gefaciliteerd door de overheid, leidt tot een interessante dynamiek die voor alle partijen winst oplevert. Winst door efficiënter lopende processen en door het ontwikkelen van nieuwe, onderscheidende producten die een betere prijs opleveren in de afzetkanalen.

De samenwerkingsovereenkomst van het Platform Verduurzaming Voedsel loopt tot eind 2012. In dit jaar zou ik graag zien dat het Platform haar meerwaarde blijft tonen en ook het proces in het kader van de topsectoren sterk blijft ondersteunen. Dit blijft voor het kabinet van groot belang. Het blijft wel een eerste verantwoordelijkheid van het bedrijfsleven zelf. Het akkoord van Den Bosch is daar een goed voorbeeld van. Veel succes hierbij,

Hoogachtend,

Staatssecretaris dr. H. Bleker



Drs. W.A.M. de Bruijn "Het Platform Verduurzaming Voedsel heeft in 2011 opnieuw belangrijke stappen gezet om de ambities, het versnellen en verbreden van de verduurzaming van productie- en distributieprocessen in de agro- en foodketen, te realiseren."



ok en misschien juist wel bij economisch zwaar weer wordt de noodzaak om productieprocessen te verduurzamen door het bedrijfsleven gevoeld. Verduurzaming is immers een kans om grondstofstromen te borgen, de kwaliteit te verhogen, kostenefficiëntie door te voeren, transparantie te vergroten, kortom 'business as usual'!

Er zijn in 2011 dan ook veel activiteiten onder de vleugels van het Platform gerealiseerd. De belangrijkste pijlers zijn de innovatiepilots en het Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel (ISVV), dat momenteel gebouwd wordt.

In totaal zijn er nu bijna veertig innovatiepilots onder de hoede van het Platform gestart, waarvan achttien in 2011. Uitgangspunt bij de beoordeling van nieuwe innovatiepilots is dat het om een innovatie in het proces van verduurzaming moet gaan, die ook goed toegepast kan worden in andere sectoren of branches. In 2011 zien we de volgende trends:

- Verduurzaming is een continu proces. Steeds worden nieuwe verbeteringen doorgevoerd. Die verbeterstappen worden in toenemende mate 'gestandaardiseerd'. Een voorbeeld is het drie sterrenstelsel van de Dierenbescherming geweest. Inmiddels wordt dit principe bij andere productgroepen uitgewerkt. Daarbij zijn het ngo's en bedrijven die hierbij gezamenlijk aan de wieg staan.
- De betrokkenheid van bedrijven en branches om te investeren in verduurzaming wordt steeds groter. In 2011 is de maximale bijdrage van het Platform verlaagd naar een derde van de totale kosten, maar dit is geenszins een belemmering geweest: het aantal ingediende pilotvoorstellen is alleen maar toegenomen. We hebben de lat bij de beoordeling dan ook weer een stuk hoger kunnen leggen.
- De ketensamenwerking wordt steeds intensiever. De schakels aan het eind van de keten, zoals de cateraars, zijn in toenemende mate bereid om afname te borgen, zodat de toeleveranciers in grotere zekerheid verduurzamingsverbeteringen kunnen doorvoeren.
- Ook zien we dat branches hun leden niet alleen helpen om gemeenschappelijke verduurzamingsambities te formuleren, maar ook een belangrijke stimulerende rol hebben om de 'road map' voor deze ambities te realiseren. Steeds meer bedrijven worden op deze manier meegetrokken om een versnelling in verduurzaming te realiseren.

Veel van deze inspanningen en resultaten zijn nu nog niet algemeen bekend bij de samenleving, zowel de burger als de consument. Bedrijven zijn daar - om allerlei redenen - tot nu toe zelf wellicht ook te bescheiden of terughoudend in geweest. Daar gaat de komende tijd verandering in komen.

In 2011 is er namelijk hard gewerkt aan ISVV: een ketenbreed systeem om aan de hand van de negen thema's van verduurzaming (water & bodem, energie, emissies naar de lucht, biodiversiteit, reststromen, transport, dierenwelzijn en - gezondheid, arbeid en eerlijke handel) inzicht te geven in wat bedrijven doen aan verduurzaming. Deze database is onderdeel van een breder opgezette website www.duurzamereten.nl en wil bedrijven - afnemer en toeleverancier -, burgers en consumenten informatie geven waarmee een bewustere aankoopkeuze gemaakt kan worden. Deze website zal begin 2012 online gaan, maar heeft het afgelopen jaar - zoals u zich wellicht kunt voorstellen - een intensieve en unieke samenwerking tussen de platformdeelnemers en hun ledenbedrijven gekend.

De resultaten van de innovatiepilots en de kwaliteit van het informatiesysteem tonen aan dat de Nederlandse agro- en foodketen een voorlopersrol wil blijven vervullen. In de jaarlijkse Monitoring Duurzame Voeding, die in mei is verschenen, wordt deze ambitie onderbouwd door de grote omzetgroei van duurzaam gecertificeerde producten. Het is een goede zaak dat deze ambitie naadloos aansluit bij de visie van de overheid in de Agenda Duurzaamheid en in de uitgangspunten van het door de regering geformuleerde Topsectorenbeleid.

Drs. W.A.M. de Bruijn

Voorzitter Platform Verduurzaming Voedsel



1

Algemene voortgang van de activiteiten door het Platform

Dit tweede jaaroverzicht van het Platform Verduurzaming Voedsel laat zien dat 2011 voor het Platform Verduurzaming Voedsel een productief jaar is geweest.



De Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie (**ZLTO**) namens LTO Nederland, de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (**FNLI**), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (**CBL**), de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (**Veneca**) en de Koninklijke Horeca Nederland (**KHN**) ondertekenden met het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie (**EL&I**) op 28 oktober 2009 een samenwerkingsovereenkomst voor de oprichting van het **Platform Verduurzaming Voedsel**.

Stuurgroep en platform

De Stuurgroep houdt toezicht op de algemene voortgang van de afspraken uit de samenwerkingsovereenkomst, waarbij zowel de bereikte resultaten van het afgelopen jaar als de voorgenomen plannen en strategie voor het komend jaar worden betrokken. De Stuurgroep is dit jaar drie maal bijeengekomen. Het Platform Verduurzaming Voedsel zorgt ervoor dat de in de samenwerkingsovereenkomst afgesproken doelstellingen worden gerealiseerd en besluit over de inzet van de collectieve instrumenten, zoals bij de toekenning van EL&I-middelen aan innovatiepilots. Het platform is dit jaar zes maal bijeengekomen en heeft daarbij toegezien op en meegewerkt aan:

1. Aanpak ten aanzien van algemene ontwikkelingen van invloed op verduurzaming van voedsel (zie paragraaf 1)
2. De Monitor Duurzaam Voedsel (zie paragraaf 2)
3. De inzet van de collectieve instrumenten: innovatiepilots, het Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel en communicatieactiviteiten (zie paragraaf 3 tot en met 5)
4. De uitvoering van de inspanningsverplichtingen van de platformdeelnemers (zie hoofdstuk 3 en 4).

De consumentenbestedingen aan biologisch voedsel zijn nog steeds bijna de helft van alle consumentenbestedingen aan duurzaam gelabelde voedselproducten.

1.1 Definitie en afbakening van het begrip verduurzaming

Bij de start is door het Platform Verduurzaming Voedsel gekeken naar een praktische afbakening en definitie van wat duurzaamheid precies behelst, een beschrijving die het bedrijfsleven duidelijkheid verschaft over de gewenste focus van hun inspanningen. De definitie van verduurzaming die het Platform hanteert, luidt:

‘De continue inspanningen van ondernemingen actief in de productie, verwerking, distributie, bereiding en verstrekking van voedsel, gericht op het doorvoeren van verbeteringen in het productieproces van voedsel, op het terrein van het verminderen van milieubelasting en afval, vergroten van dierenwelzijn en verbeteren van arbeidsomstandigheden, binnen een economisch haalbare context’.

Er zijn drie aandachtsgebieden: vermindering van de milieubelasting en afval, vergroten van dierenwelzijn en eerlijke handel. De negen thema's die hierbinnen zijn geformuleerd, zijn in 2009 tot stand gekomen op basis van gesprekken met bedrijfsleven, ngo's en brancheorganisaties. De wens van overheid en bedrijfsleven was om deze thema's aan te passen aan voortschrijdend inzicht en te laten aansluiten bij de internationale wetenschappelijke kennis over erkende verduurzamingstandaarden. Deze opdracht is in 2011 door de Wageningen UR uitgevoerd. De geactualiseerde omschrijvingen van de negen duurzaamheidsthema's treft u in hoofdstuk 3 aan. Aan de hand van deze thema-indeling hebben de vijf platformdeelnemers die de schakels in de agro- en food keten vertegenwoordigen, over hun verduurzamingsinspanningen gerapporteerd. Een volgende stap zal het vaststellen van streefwaarden op deze thema's worden. Als voorbeeld kunnen de innovatiepilots van de Nederlandse Vereniging van

In dit **Platform** spannen zij zich gezamenlijk in voor de versnelling van de verduurzaming van het voedselaanbod. Het Platform richt zich enerzijds op de verduurzaming van de bedrijfsprocessen in de voedselketen en anderzijds op de uitbreiding van de omzet van het bestaande assortiment aan duurzame voedingsmiddelen en het aantal producten binnen dat assortiment.

Frisdranken, Waters en Sappen en van de Nederlandse Vereniging van Brouwers genoemd worden, waarbij ook het 'benchmarken' en de 'road map' om de streefwaarden te bereiken, belangrijke speerpunten zijn.

1.2 Inventarisatie van belemmerende wet- en regelgeving

Op verzoek van staatssecretaris Bleker heeft het Platform meegewerkt aan een inventarisatie van wetgeving die de aanpak van verduurzaming van voedsel door het bedrijfsleven hindert. Er is onder andere gewezen op de wens tot meer experimenteerterruimte. Leden van het Platform hebben bijvoorbeeld gewezen op de mogelijkheid tot het verlenen van tijdelijke ontheffingen. Hiermee kan in een situatie - die dan wel goed gemonitord moet worden - gekeken worden of en in welke mate verbeteringen daadwerkelijk het gewenste effect hebben. De reststoffen van champignonsteelt bijvoorbeeld mogen nu niet worden gebruikt als mest: door experimenten kan gekeken worden of dat anders kan. De diverse suggesties van het Platform zijn als input gebruikt in de brief die eind 2011 naar de Tweede Kamer is verstuurd.

1.3 Samenwerking met andere duurzaamheidsinitiatieven

Er zijn meerdere samenwerkingsverbanden tussen overheid en bedrijfsleven die gericht zijn op de verduurzaming van het voedselaanbod. Het Platform vindt het belangrijk dat er geen dubbel werk gedaan wordt en zoekt altijd optimale afstemming en complementariteit. Bijvoorbeeld met het Initiatief Duurzame Handel, dat primair focust op de verduurzaming van internationale grondstoffen, terwijl het Platform zich op de nationale grondstofstromen richt. Ook bij de beoordeling en

ontwikkeling van innovatiepilots werd advies gevraagd aan en in de uitvoering samengewerkt met andere partijen, zoals het Convenant Verduurzaming Dierlijke Producten en de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw. De strategische samenwerking op bestuurlijk niveau tussen deze initiatieven is dit jaar een belangrijk bestuurlijk aandachtspunt geweest. Daarbij is gebleken dat er veel waarde wordt gehecht aan het feit dat alle vijf schakels in de keten samen aan tafel zitten om schakeloverstijgende uitdagingen aan te pakken. Ook is aangegeven dat de overheid daarbij een gewaardeerde rol heeft, zowel kader stellend als faciliterend, maar ook de aanpak van belemmerende wetgeving wordt als waardevol beschouwd.

2 Monitor Duurzaam Voedsel

Het Platform Verduurzaming Voedsel vindt het belangrijk dat er een vinger aan de pols gehouden wordt als het gaat om de consumentenbestedingen aan voedselproducten met een duurzaamheidskeur- of -kenmerk. In 2010 is de verwachting uitgesproken dat de consumentenbestedingen jaarlijks met 15% zullen groeien. De bestedingen in 2010 ten opzichte van 2009 stegen uiteindelijk zelfs met bijna 30%, zo liet de in mei 2011 gepubliceerde Monitor Duurzaam Voedsel 2010 zien. Het betreft hier alleen producten met een label als Fairtrade/Max Havelaar, MSC, biologisch etc. In principe is dit het gecertificeerde topje van de ijsberg, aangezien veel verduurzamingslagen niet terug te zien zijn in een label op een verpakking, maar bijvoorbeeld het gevolg zijn van aangepaste productieprocessen. De Monitor Duurzaam Voedsel wordt in 2012 weer gepresenteerd.



3.1 Innovatiepilots

Het Platform heeft in 2011 opnieuw diverse innovatieve verduurzamingsinitiatieven financieel en inhoudelijk ondersteund. Deze innovatiepilots zijn zowel gericht op de keten (met een concreet product) als op een gehele branche (focus op het verduurzamingsproces). In 2011 zijn er achttien innovatiepilots goedgekeurd, waarvan tien procesinnovatiepilots en acht productinnovatiepilots. In totaal zijn er sinds 2009 bijna veertig innovatiepilots goedgekeurd, waarvan een deel reeds is afgerond. In totaal is hier een bedrag van bijna € 3,1 miljoen aan cofinanciering door het Ministerie van EL&I aan bijgedragen. In 2011 is het percentage cofinanciering van ten hoogste 80% voor haalbaarheidsonderzoek en 50% voor overige innovatiepilots teruggebracht tot ten hoogste 33% cofinanciering en geplafonneerd op € 75.000,-.

De innovatiepilots richten zich meestal op meerdere van de negen thema's tegelijkertijd, gemiddeld komen minstens vier thema's aan bod per innovatiepilot. De 'populariteit' per thema is als volgt (aantal innovatiepilots waar dit thema aan de orde komt):

Grondstoffen en reststromen	12
Water en bodem	11
Energie	11
Emissies naar de lucht	11
Biodiversiteit	11
Transport	11
Dierenwelzijn en diergezondheid	7*
Eerlijke handel	7
Arbeid	6

* Dierenwelzijn: veel van de innovatiepilots met het thema dierenwelzijn die bij het Platform ontvangen worden, zijn doorverwezen naar het 'Convenant Tussensegment'.

Dit geldt ook voor eerlijke handel, veel innovatiepilots met dit thema worden doorverwezen naar IDH.

Betrokkenheid van de platformdeelnemers

Bij vier innovatiepilots is één schakel van de keten betrokken geweest, de zogenaamde branchebrede innovatiepilots, die dan wel meteen duurzaamheidsinnovaties toepassen voor alle bedrijven in de branche. Voor de overige veertien innovatiepilots geldt dat er minimaal twee, meestal drie schakels bij betrokken zijn. De leden-ondernemingen van de platformdeelnemers komen in redelijk gelijke mate aan bod bij de innovatiepilots. De betrokkenheid is als volgt:

(Z)LTO	bij 9 innovatiepilots
FNLI	bij 9 innovatiepilots
CBL	bij 4 innovatiepilots*
Veneca	bij 7 innovatiepilots
KHN	bij 3 innovatiepilots
Anders	bij 6 innovatiepilots**

* de leden van het CBL zijn in 2009 en 2010 al zeer actief betrokken geweest bij innovatiepilots. Bovendien zijn de pilots bij (Z)LTO en FNLI veelal ketenprojecten waardoor ook de supermarktbranche en food service betrokken is.

** het betreft met name bedrijven die de verse producten verhandelen en niet zijn aangesloten bij een van de platformdeelnemers. Vergeleken met vorig jaar, is de betrokkenheid van de primaire en verwerkende schakel toegenomen.

De omzet in supermarkten van duurzaam geproduceerde vlees, vleeswaren en eieren is in het eerste halfjaar van 2011 met meer dan 50% gestegen t.o.v. het eerste halfjaar van 2010.

Verdeling over productgroepen

De productgroepen komen als volgt aan bod:

Vlees-vis	5 innovatiepilots
Zuivel	3 innovatiepilots
Brood	4 innovatiepilots
AGF	8 innovatiepilots
Overig	10 innovatiepilots*

* (m.n. kruidenierswaren, vleesvervangers en samengestelde producten).

Vergeleken met vorig jaar zijn er meer innovatiepilots in de vis/vlees en KW sector opgestart en worden er vooral meerdere productgroepen tegelijkertijd aangepakt.

Observaties t.a.v. de innovatiepilots in 2011:

- Het aantal pilotvoorstellen is toegenomen, ondanks een lagere cofinancieringsbijdrage. Het Platform heeft de lat bij de beoordeling daarom hoger kunnen leggen en meer nadruk kunnen leggen op de innovatieve kracht van de pilots.
- Door de lagere cofinanciering vanuit het Platform Verduurzaming Voedsel is zowel de financiële als de inhoudelijke betrokkenheid van de indieners sterk toegenomen.
- De ketensamenwerking wordt intensiever. De schakels aan het eind van de keten zijn in toenemende mate bereid om afname te borgen, zodat de toeleveranciers in grotere zekerheid verduurzamingsverbeteringen kunnen doorvoeren.
- Branches kiezen een actievere rol door leden (preconcurrentieel) te helpen met verduurzaming en door bijvoorbeeld actieplannen en road maps te ontwikkelen. De verwachting is dat steeds meer bedrijven op deze manier worden meegetrokken om

een versnelling in verduurzaming te realiseren. Aanbevelingen voor de innovatiepilots in 2012:

- Naast het voortzetten van de uitvoering van de aanbevelingen uit 2011, zal het Platform bij de beoordeling en uitvoering van innovatiepilots in 2012 op de volgende zaken letten:
- Meer aandacht voor het goed benutten van de effecten van de innovatiepilots (voorbeeldwerking).
- Innovatiepilots moeten gericht zijn op de ontwikkeling van nieuwe normen, waarbij de lat van bestaande, erkende normeringen hoger wordt gelegd en er een sectorbreed commitment wordt afgegeven.

3.2 ISVV (Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel)

Tijdens de begrotingsbehandeling van EL&I voor het jaar 2010, uitte de Tweede Kamer de wens om tot één duurzaamheidslogo te komen voor voedselproducten. De toenmalige minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft dit verzoek bij het Platform Verduurzaming Voedsel neergelegd, die het idee van transparantie omarmde, maar wel nadelen zag bij één logo. Duurzaamheid bestaat immers uit meerdere thema's die moeilijk te vergelijken zijn. En verder is een logo star: er is geen ruimte voor tussentijdse stappen, terwijl het natuurlijk om verduurzaming in plaats van duurzaamheid gaat. Het Platform heeft dit verzoek daarom breder opgepakt door aan te sluiten bij de achterliggende wens tot transparantie voor alle schakels in de keten en niet alleen de consument. Dit heeft geresulteerd in de ambitie om het Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel (ISVV) te ontwikkelen. De basis hiervoor is een database die schakels in de keten tot en met de consument informeert over de mate van verduurzaming van voedsel op de negen thema's.

- Het Platform heeft diverse randvoorwaarden voor een dergelijk systeem geformuleerd:
- Het geeft informatie over inspanningen en resultaten op het gebied van de negen duurzaamheidsthema's van het Platform
 - Het moet flexibel zijn, zodat alle ketenpartijen aanpassingen, verbeteringen en uitbreidingen kunnen aanbrengen
 - Het is vrijwillig en zo laagdrempelig mogelijk
 - Het biedt helderheid over de herkomst en de onderbouwing van de getoonde informatie
 - Eigendom en beheer zijn zodanig georganiseerd dat onafhankelijkheid gewaarborgd is
 - Kosten moeten minimaal zijn om deelname maximaal te krijgen
 - Het biedt alle schakels in de keten en de consument informatie waarmee zij een eigen afweging kunnen maken
 - Het heeft een breed maatschappelijk draagvlak.
- Op basis van deze randvoorwaarden zijn de contouren van het ISVV vormgegeven:
- Als vorm is een website, www.duurzamereten.nl gekozen. Bezoekers kunnen op een centrale plaats generieke en specifieke informatie vinden over de inspanningen die bedrijven in de agro- en foodketen ondernemen om hun producten en processen te

- verduurzamen en de resultaten die ze daarbij boeken.
- Centraal staan de negen thema's van verduurzaming, zoals die door het Platform gehanteerd worden. Bedrijven kunnen via een 'invulformat' informatie geven over de inspanningen en bereikte resultaten en dienen dit ook te onderbouwen. Vanzelfsprekend zijn tussentijdse aanpassingen mogelijk.
 - Deelname aan de website door bedrijven aan het systeem is vrijwillig. Om te bereiken dat er zo veel mogelijk bedrijven meedoen, is de deelname zo laagdrempelig mogelijk gehouden. De kosten voor bedrijven zijn daarom minimaal. De branches hebben een groot bestuurlijk draagvlak gecreëerd en bovendien speciale programma's ontwikkeld om bedrijven te ondersteunen bij de deelname.
 - Bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor de kwaliteit van de aangeleverde informatie. Er is geen centrale controle vooraf of de invulformats correct zijn ingevuld. Bedrijven kunnen wel feedback van bezoekers ontvangen en daar desgewenst op reageren. Bezoekers kunnen bezwaren ook doorgeven aan het secretariaat van het Platform Verduurzaming Voedsel.
 - De website is met name ingericht om informatie op te zoeken op het niveau van bedrijven en merken, dus niet op producten. Dit is op dit moment technisch



3.3 Communicatie en informatie

In het communicatieplan is de centrale boodschap van het Platform vastgesteld:

De Nederlandse agro- en foodketen is een van de voorlopers als het om verduurzaming van voedsel gaat, en wil in de toekomst deze innoverende rol op het terrein van verduurzaming ook blijven vervullen. Het Platform, waarin zowel overheid als bedrijfsleven ketenbreed is vertegenwoordigd, vervult daarbij een stimulerende rol. Daarbij wil het Platform transparant zijn over de bereikte resultaten en de te realiseren ambities, waarbij verduurzaming een continu proces is.

Op basis van deze boodschap zijn doelgroepen en communicatiemiddelen vastgesteld. De e-mailnieuwsbrief, die door de platformdeelnemers naar hun leden wordt verstuurd, is zes keer uitgekomen. Er is bij een tweede editie van de Telegraaf een special toegevoegd over duurzaam voedsel en AgroFood, waaraan het Platform Verduurzaming Voedsel een bijdrage heeft geleverd. Ook hebben vakbladen aandacht besteed aan de activiteiten van het Platform Verduurzaming Voedsel. In mei heeft het Platform meegewerkt aan de presentatie van de Monitor Duurzaam Voedsel 2010 en daar in augustus een persbericht over uitgebracht, mede namens het Convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw en het Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten.

Om de zichtbaarheid van de innovatiepilots te vergroten is een aantal korte films gemaakt die op de website te zien zijn.

- en praktisch niet haalbaar, maar er worden wel ontwikkelingen en pilots gemonitord waarmee dit in de toekomst haalbaar zou kunnen worden.
- De website bevat geen 'ranking', d.w.z. interpretatie van de informatie. Deze taak zal naar verwachting uitstekend vervuld kunnen worden door bijvoorbeeld ngo's die elk hun specialiteit hebben m.b.t. het beoordelen en interpreteren van informatiebronnen.
- Voor het beheer van de website is een stichting opgericht, waar de platformdeelnemers die het bedrijfsleven vertegenwoordigen, zitting in hebben. Het Ministerie van EL&I is niet in deze stichting vertegenwoordigd, omdat dit wettelijk niet is toegestaan. Uiteraard is er in de huidige totstandkomingsfase van de website intensief overleg met het ministerie.

Het algemene deel van de website is inmiddels gebouwd en sinds 15 november 2011 zijn bedrijven in de gelegenheid gesteld om via de invulformats deel te nemen en de database te vullen. Als alles naar verwachting verloopt, zal de lancering van de website voor de bezoekers in februari 2012 plaatsvinden. Hierop vooruitlopend treft u alvast de beoogde startpagina van de website www.duurzamereten.nl aan.

2 Algemene visie op en aanpak van verduurzaming bij de Platformdeelnemers

Consumenten besteden steeds meer aan duurzame voedselproducten! In het eerste half jaar van 2011 t.o.v. het eerste half jaar 2010 is de groei aan consumentenbestedingen aan duurzaam gelabelde voedselproducten door gestegen tot bijna 40% tegen een groei van bijna 30% in 2010 t.o.v. 2009.



(Z)LTO, Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie

ZLTO neemt namens LTO Nederland deel aan het Platform Verduurzaming Voedsel. LTO Nederland vertegenwoordigt bijna 50.000 agrarische ondernemers en maakt zich sterk voor hun economische en maatschappelijke positie. De Nederlandse land- en tuinbouw kent agrarische ondernemers in uiteenlopende dierlijke en plantaardige sectoren als akkerbouw, melkveehouderij, bollenteelt, glastuinbouw, boomteelt en varkenshouderij.

De land- en tuinbouw staat op een keerpunt. De afgelopen jaren is deze constatering omgezet in visies en plannen voor de toekomst, zoals de adviezen van de Gezondheidsraad over antibiotica en resistentie, het verslag van de Maatschappelijke Dialoog over Megastallen van de commissie o.l.v. Hans Alders en het advies van de commissie Van Doorn over verduurzamen van de veehouderij. Verduurzamen van de productie, herstellen van het vertrouwen van de omgeving, aandacht voor welzijn van mens en dier en uiteraard veilig en verantwoord eten zijn nieuwe speerpunten. Niet alleen de technische innovaties en marktconcepten zijn hierbij belangrijk, maar ook complete systeeminnovaties.

Een voorbeeld betreft de glasgroentetelers, die op vele fronten de verduurzaming hebben opgepikt, maar het dit jaar zwaar hadden vanwege de EHEC-crisis en de effecten daarvan op het consumentengedrag. De tuinders



zitten niet bij de pakken neer, want langs verschillende wegen wordt gewerkt aan een duurzaam perspectief. Naar aanleiding van de EHEC-crisis hebben tuinders het initiatief genomen om met elkaar de afzetstructuur voor hun producten te verbeteren. Zo'n vierhonderd van de duizend Nederlandse glasgroentetelers hebben zich er al bij aangesloten. Het 'Stappenplan' behelst vier punten: versterken van de keten, samenvoegen van afzetorganisaties, bundeling van telers en inrichten van een landelijk platform.

Dat is waar de land- en tuinbouw voor staat: ondanks economische tegenwind toch in ketenverband samenwerken aan innovatie in verduurzaming. Het aanwijzen van topsectoren door de minister van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie wordt door LTO Nederland gezien als een erkenning dat de sectoren agro en food en tuinbouw en uitgangsmaterialen van enorme importantie zijn voor de Nederlandse economie. Onder leiding van 'boegbeelden' uit het bedrijfsleven wordt momenteel vormgegeven aan belangrijke innovaties, waarbij samenwerking tussen onderzoek, bedrijfsleven, overheid de belangrijkste basis is.

FNLI, Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie

De FNLI is de koepelorganisatie van en voor bedrijven en branches in de Nederlandse levensmiddelenindustrie (food en non-food, grondstoffen en halffabricaten). Zij vertegenwoordigt meer dan 400 bedrijven en brancheorganisaties. De FNLI is zowel spreekbuis voor bedrijven en branches als aanspreekpunt voor overheid, politiek, handelspartners, ngo's en media over onder andere het verduurzamingsbeleid.

De Nederlandse levensmiddelenindustrie heeft de ambitie om in 2015 koploper op het gebied van verduurzaming te zijn in Europa. Om de inspanningen van de leden zichtbaar te maken en te versterken is een eigen duurzaamheidsagenda "FNLI in actie: zichtbaar en concreet" opgesteld. Met deze agenda zet de FNLI enerzijds specifieke aspecten van verduurzaming in het licht en wordt anderzijds concrete actie gestimuleerd. Deze agenda kent elk jaar een aantal thema's waarop extra nadruk wordt gelegd. In 2011 zijn dit palmolie, voedselverspilling en water. Om deze thema's te ondersteunen werkt de FNLI met partijen aan onderzoek en innovatie. In ketensamenwerking met het CBL ondersteunt de FNLI het thema Food Chain Sustainability and Dynamics van het Top Instituut Food&Nutrition zowel inhoudelijk als financieel. Voor de periode 2011 – 2014 is een stevig en uitgebreid onderzoeksprogramma van € 10 miljoen opgesteld dat zich richt op de volgende onderzoeksprojecten: terugdringen van verspilling



in vers en koelversketens, maximale verwaarding van grondstoffen en procesefficiëntie, hoogwaardig hergebruik van kunststof verpakkingsafval en reductie van methaanuitstoot van melkvee.

Daarnaast voert de FNLI met cofinanciering van het Platform o.a. twee innovatiepilots uit om hulpmiddelen te ontwikkelen die bedrijven in staat te stellen hun verduurzamingsbeleid aan te scherpen. Eén daarvan is de ontwikkeling van een systematische aanpak van verduurzaming voor het MKB. Met de instrumenten en modellen die hieruit voortkomen kunnen de MKB-leden van de FNLI op bedrijfseigen manier aan de slag met verduurzaming van hun productieprocessen. Met het tweede project wordt een voorbeeldaanpak ontwikkeld waarmee bedrijven hun verduurzamingsniveau in kaart kunnen brengen en vervolgstappen voor verdere verduurzaming worden geïdentificeerd.

CBL, Centraal Bureau Levensmiddelenhandel

Het CBL behartigt de collectieve belangen van de supermarktbranche en foodservicebedrijven. Bij het CBL zijn 27 bedrijven aangesloten. Supermarkten, foodservicebedrijven, consumenten en alle andere partijen in de keten delen de verantwoordelijkheid om te werken aan duurzaamheid. Nederlandse supermarkten stellen alsmat hogere eisen, waardoor veel producten duurzamer zijn dan een paar jaar geleden. Ook in en buiten de winkels worden allerlei maatregelen genomen om bijvoorbeeld het energieverbruik te verminderen.

Vanuit de consument en de samenleving komen de laatste jaren vaker wensen en vragen over hoe voedsel wordt gemaakt, waar het vandaan komt en welke afwegingen door de schakels in de voedselketen zijn gemaakt. Hierbij gaat het dikwijls om onderwerpen die samen te vatten zijn onder de noemer 'duurzaamheid', bijvoorbeeld dierenwelzijn en milieu. Supermarkten spelen een rol in de voedselketen en zijn de eerste schakel naar de consument. Supermarkten nemen hun deelverantwoordelijkheid en dragen bij aan het aanpassen van producten en productieprocessen naar de wensen



van de consument en de samenleving. Bij verduurzaming vindt het CBL het belangrijk dat er over de gehele linie resultaten worden geboekt waardoor het gehele assortiment, maar ook bijvoorbeeld de winkelrichting en de bevoorrading, duurzamer worden. Deze verbeteringen zijn niet altijd zichtbaar voor de consument omdat deze zich bijvoorbeeld niet altijd in keurmerken laten vertalen, maar ze zijn zeker zo belangrijk.

Ter ondersteuning van de activiteiten van individuele supermarktorganisaties, voert het CBL een duurzaamheidsagenda uit. Ieder jaar worden hier nieuwe actiepunten aan toegevoegd en worden er samen met ketenpartners, overheden en maatschappelijke organisaties projecten opgezet om de voedselketen duurzamer te maken. Om de initiatieven uit te dragen, presenteerde het CBL het Zichtboek Duurzaamheid dat in te zien is op www.passievoorfood.nl en www.cbl.nl.

De supermarkten hebben in 2010 meer dan 80% meer duurzaam gelabelde diepvries- en conserven-AGF verkocht in vergelijking met 2009.

Veneca, Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties

Branchevereniging Veneca heeft als doel door onderlinge samenwerking van de leden de economische en sociale belangen van hun bedrijven en de sector catering als zodanig te behartigen. Bij Veneca zijn 10 bedrijven en concerns aangesloten. Alle lidbedrijven zijn landelijke opererende contractcateringorganisaties. De Veneca-leden vertegenwoordigen 95% van de markt en verzorgen samen ruim 2 miljoen maaltijden per dag.

Contractcaterers verzorgen de restauratieve diensten bij bedrijven, overheid of instellingen. Het meest herkenbaar daarbij is het verstrekken van eten en drinken aan grote groepen mensen. De bekendste vorm van contractcatering is bedrijfscatering. Naast bedrijfscatering zijn bij Veneca aangesloten bedrijven actief in institutionele catering, onderwijs catering en catering voor luchtvaartmaatschappijen (inflight catering). De contractcateraar doet echter meer. Hij kan ook zorgen voor de personele organisatie, de assortimentsstelling, de administratie rondom voedsel- en drankvoorziening en advisering over andere aanvullende dienstverlening en eventueel de uitvoering daarvan.

Bij de start van het Platform Verduurzaming Voedsel heeft Veneca een nulmeting uitgevoerd bij al haar bedrijven om te kijken wat er in de branche gebeurt met het verduurzamen van voedsel en het verduurzamen van de bedrijven zelf. Hieruit is een plan van aanpak voor kleine cateringbedrijven ontstaan. Met deze aanpak kunnen kleine cateringbedrijven zelf aan de slag met het verduurzamen van hun bedrijfsprocessen.

Een jaar later is de éénmeting van start gegaan. Aan de hand van de resultaten uit 2010 wordt gekeken of de bedrijven sinds de nulmeting duurzame stappen hebben gemaakt. Er wordt gekeken naar alle negen thema's van het platform.

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

KHN, Koninklijke Horeca Nederland

Koninklijke Horeca Nederland is de belangenbehartiger van 20.000 ondernemers in de horecabranche. KHN behartigt de belangen van de horecaondernemers als het gaat om bijvoorbeeld een gunstige cao, regeldruk, duurzaam ondernemen, arbeidswetgeving en beroepsonderwijs. KHN representeert 72% van de horecaomzet en 78,6% van de horecaloosom.



Verduurzaming van voedsel is een belangrijk aandachtspunt van de horeca. De horeca is zich in toenemende mate bewust van het effect dat de productie, bewerking en verwerking van voedsel heeft op mens, dier en milieu. Deze toenemende bewustwording is van invloed op de

keuzes die ondernemers maken bij onder meer de inkoop van voedsel en de verwerking ervan.

Aandacht voor verduurzaming van voedsel heeft alles te maken met toekomstbestendigheid. De horeca wil immers niet alleen nu, maar ook in de toekomst kwalitatief hoogstaande en smaakvolle gerechten serveren. De horeca is als branche bij uitstek in de gelegenheid om gasten te laten ervaren dat duurzaam niet alleen goed, maar vooral ook erg lekker kan zijn. De horeca heeft een belangrijke rol om gasten niet alleen culinair te verleiden tot een duurzamere keuze, maar ook om gasten te inspireren om zelf thuis met duurzamer voedsel aan de slag te gaan. Koninklijke Horeca Nederland ondersteunt haar 20.000 leden om deze waardevolle rol te vervullen.

3 Verduurzamingsthema's per deelnemer*

In dit hoofdstuk komen de negen **verduurzamingsthema's** aan de orde. Elke brancheorganisatie geeft voorbeelden van de inspanningen die zijn verricht.

* Het is geen uitputtend overzicht van alle inspanningen, dat is gezien de grote hoeveelheid en diversiteit niet haalbaar. Het gaat om voorbeelden die breed zijn toegepast of een grote mate van innovatiekracht hebben voor andere bedrijven. Sommige inspanningen

van de branches en bedrijven betreffen één project of programma die meerdere thema's tegelijkertijd aanpakken. In dat geval komt zo'n programma aan de orde bij het meest prominente thema. Als thema's niet relevant zijn voor een schakel in de keten, dan wordt dat gemeld.





Thema 1 Water en Bodem




Het gaat hierbij om een verantwoord gebruik van water en het voorkómen van emissies naar grond- en oppervlaktewater en uitputting van de bodem.

Het bedrijfsleven wil zorgvuldig omgaan met water en bodem, door zo min mogelijk water (oppervlakte of grondleiding) te gebruiken en door ervoor te zorgen dat de kwaliteit van water en bodem niet aangetast wordt door schadelijke factoren.

Voorkómen moet worden dat afvalwater op een verkeerde manier wordt geloosd (denk aan schadelijke stoffen in het water, maar ook aan de temperatuur) of dat opgeslagen stoffen lekken. Eventuele schadelijke stoffen kunnen ook indirect - door toediening van gewasbeschermingsmiddelen, mineralen, zware metalen en diergeneesmiddelen - bij planten en dieren in water of bodem terecht komen.

Ten slotte willen bedrijven uitputting van de bodem (organische stof, erosie, verwoestijning etc.) voorkomen.

(Z)LTO

 Om planten te kunnen telen, om gezonde en veilige voedselgewassen te kunnen oogsten, is een vruchtbare bodem en voldoende water van goede kwaliteit nodig. Dat weten alle boeren en tuinders als geen ander.

Zorgvuldig gebruik van het beschikbare water is het belangrijkste thema van het programma 'High Tech Beregenen op Maat'. Aan de hand van verschillende relevante gegevens, krijgen boeren en tuinders informatie. Hun keuze wordt daardoor objectiever en betrouwbaarder. Zo kan de ondernemer zien of het aantrekkelijk is om te beregenen en wanneer dat het beste kan.

In gebieden zoals Zeeland waar te weinig zoet water beschikbaar is voor de teelt van gewassen, zijn met overheden en brancheorganisaties concrete projecten uitgevoerd om enerzijds water beschikbaar te hebben en anderzijds het beschikbare water zo zuinig en efficiënt mogelijk in te zetten. Onderdeel van deze aanpak is het aanvoeren en opslaan van zoet water.


Het aantal boeren en tuinders dat op het eigen erf het afvalwater zuivert in een helofytenfilter stijgt ieder jaar. Een helofytenfilter is bovendien landschappelijk aantrekkelijk.

In de tuinbouw (bij de z.g. substraatteelten) is veel aandacht voor het hergebruiken van drainwater. Dat is het water dat via ingenieuze systemen zo dicht mogelijk bij de wortel van de plant wordt aangeboden. Het water dat niet benut wordt door de plant, wordt hergebruikt. De besparing is aanzienlijk.

In de Stichting Veldleeuwerik werken akkerbouwers, adviseurs, afnemers, leveranciers en verwerkende industrie samen. Aan de hand van tien indicatoren is een zoektocht begonnen naar duurzame productie van typische akkerbouwgewassen (suikerbieten, aardappelen, uien, gerst, peen) met oog voor inkomen, milieu (bodem) en mensen en een centrale rol voor de akkerbouwer. Bij Veldleeuwerik zijn verschillende voedselproducenten (o.a. Heineken, McCain, Suiker Unie en Unilever) betrokken.

In 2011 is nieuw mest- en mineralenbeleid gepresenteerd dat zich via o.a. de pilot mineralenconcentraat richt op verbeteren van de bodem en ook het verwaarden van mest en de mineralen in mest. Uit de eerste fase van de mestverwerking komt schoon water vrij dat geloosd kan worden op het slotenstelsel en tevens bruikbaar water is voor de land- en tuinbouw.

FNLI

 Bij alle schakels in de productieketen van voedsel producten wordt veel water gebruikt. Dat geldt voor het verbouwen, telen en transporteren van grondstoffen tot aan de industriële verwerking tot eindproduct.

Fabrikanten hebben een zuinige omgang met water hoog op de agenda staan, evenals de zorg dat het watergebruik geen nadelige gevolgen heeft voor lokale gemeenschappen.

Waar mogelijk wordt water gerecycled en hergebruikt in het productieproces.

Steeds meer bedrijven gebruiken hiervoor eigen zuiveringsinstallaties, die water op een efficiënte en milieuvriendelijke manier geschikt maken voor hergebruik of onschadelijke lozing.


Er zijn verschillende voorbeelden van bedrijven die hier een concrete uitwerking aan geven.

- Kraft Foods is op weg het watergebruik op hun productielocaties met 15% te verminderen binnen nu en 2015




- PepsiCo heeft als doelstelling in 2015 het watergebruik per fabriek 20% efficiënter te maken dan in 2006
- Lamb Weston werkt actief aan de zuivering van hun afvalwater. In een pilotinstallatie wordt dit afvalwater zelfs opgewerkt tot drinkwaterkwaliteit.
- Heineken bespaart niet alleen zelf water, maar investeert ook in zestien afvalwaterbehandelingsinstallaties in Afrika en het Midden-Oosten


CBL

 Door te overleggen met de toeleverende schakels, kunnen supermarkten een positieve bijdrage leveren aan het thema water en bodem: namelijk door de aanvullende eisen – bovenop geldende wetgeving – die de supermarktbranche stelt ten aanzien van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en diergeneesmiddelen. Zo dringt het CBL er bijvoorbeeld op aan om het antibioticagebruik in de veehouderij drastisch terug te dringen. Ook stellen supermarkten bovenwettelijke eisen aan het voorkomen van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in de groente en fruitteelt wereldwijd.

Veneca

 Leden van Veneca hebben in de nul- en éénmeting aangegeven waar mogelijk waterbesparing toe te passen. Dit doen zij onder andere door de vaatwassers alleen te laten draaien als deze vol zijn. Verder worden ze vaak betrokken bij de aanschaf van apparatuur door de opdrachtgever en geven dan uiteraard het advies een water- en energiezuinig apparaat aan te schaffen. Ook wordt er aandacht besteed aan het niet laten lopen van de kraan tijdens de bereiding van producten.

KHN

 In de horeca is aandacht voor waterbesparende kranen en waterbesparende spoelsystemen in de keuken. Daarnaast vervangt men bronwater in flessen door kraanwater.




Thema 2 Energie



Het gaat hierbij om een verantwoord gebruik van de hoeveelheid verbruikte energie en het streven naar zo veel mogelijk duurzame energie.

Het bedrijfsleven wil zorgvuldig omgaan met de hoeveelheid energie die bij activiteiten verbruikt wordt (bij o.a. de productie en het transport). Verder wil het bedrijfsleven een positieve bijdrage leveren door activiteiten te doen die gericht zijn op het verhogen van het aandeel verbruikte duurzame energie, of door de eigen productie van duurzame energie (bijvoorbeeld door winning van energie uit afval).

(Z)LTO


 Om tal van redenen staat energie op de agenda van boeren en tuinders. Zij willen besparen op het gebruik van elektriciteit en gas en zich doorontwikkelen tot leverancier van energie. Voor vele ondernemers staat besparen op de eerste plaats door betere isolatie van schuren en loods en bijvoorbeeld. In de akkerbouw wordt gewerkt aan de bewaarschuur van de toekomst. Dat geldt ook voor fruitopslagloodsen.

Het installeren van zonnecellen op de daken van stallen en schuren kan de bijdrage aan de verduurzaming een stevige impuls geven. Overal in het land zetten boeren de stap om hun dak in te richten als energieproducent. De zuivelsector wil op termijn volledig energieneutraal zijn.

In de rundveehouderij lopen verschillende projecten om klimaatneutraal te kunnen boeren binnen afzienbare tijd. Dan spelen niet alleen de reductie van emissies van broeikasgassen, maar zeker ook energie. Minder gebruiken en terugleveren aan het openbare energienet.

In de glastuinbouw gaat de innovatie zo ver dat de kas zelf geen energieslurper meer is, maar energieleverancier wordt. De kas als energiebron is inmiddels een bekend fenomeen, bijvoorbeeld door middel van WKK's (warmtekrachtkoppeling) en het toepassen van aardwarmte.

FNLI

 Het verminderen van energieverbruik neemt in het verduurzamingsproces een prominente plaats in. Elk bedrijf gebruikt energie en kan op verschillende ma-

nieren stappen nemen door het regelmatig toepassen van energiescans. De FNLI stimuleert levensmiddelenbedrijven om naast het besparen van energie ook energie op te wekken uit beschikbare reststromen en bijproducten.

Schoon en zuinig

Met het werkprogramma 'Schoon en Zuinig: nieuwe energie voor het klimaat' wordt ernaar gestreefd om in 2020 20% duurzame energie te gebruiken.

De ondernemingen in de agro-food sector zien in het bijzonder kansen in de productie van duurzame energie. Van de kabinetsdoelstelling van 20% duurzame energie in 2020 zal de sector waarschijnlijk circa 40% procent gaan leveren. Die duurzame energie komt onder andere uit de co-vergisting van mest, vergisting van reststromen uit de voeding- en genotmiddelenindustrie, verbranding van snoeihout en restproducten uit de houtindustrie en uit windenergie.

MJA3 en MEE

Een groot aantal leden-brancheorganisaties van de FNLI heeft met hun deelname aan het 'Meerjaren Akkoord 3' afspraken over energie-efficiency gemaakt met de Nederlandse overheid. Doel van de meerjarenafspraken is om in 2020 een verbetering van de energie-efficiency van 30% tot stand te brengen.

De levensmiddelenindustrie kent veel eigen initiatieven op het gebied van energiebesparing en opwekking van duurzame energie:


- Een energieneutrale zuivelketen is een ambitie van de Nederlandse Zuivel Organisatie en LTO Nederland binnen het project de Duurzame Zuivelketen. Duurzame energieproductie in de primaire sector is gekoppeld aan het energieverbruik in de verwerkende sector. De ambitie is om alle zuivelproducten voor 2020 energieneutraal en milieuvriendelijk te produceren.
- De reststromen van de productie van de aardappelverwerkende industrie worden gebruikt in vergistings-



installaties: Lamb Weston, McCain, Peka Kroef, Farm Frites en Aviko werken mee aan duurzame energieopwekking in vergistingsinstallaties.


- Oerlemans en VION Food Group zetten vet en vleesmeel in combinatie met groenteresten om in biobrandstof.
- Suiker Unie (onderdeel van Royal Cosun) opende op 8 november 2011 in Dinteloord een biomassa-vergistingsinstallatie die gas produceert dat aan het reguliere aardgasnet wordt geleverd. Er worden nog twee dergelijke vergisters gebouwd.

CBL

 De productie, distributie en verkoop van levensmiddelen is energie-intensief. Energiebesparing en gebruik van duurzame energie zijn daarom een prioriteit voor de supermarkten, de toeleveranciers en de transporteurs.

Voor supermarkten en groothandels zijn tal van energiebesparende maatregelen mogelijk die in de winkel of het distributiecentrum genomen kunnen worden. Denk hierbij onder meer aan het aanbrengen van ledverlichting of andere energiezuinige verlichting of het afdekken van koel- en vriesmeubels. Doelstelling is om in 2020 20% verbetering van de energie-efficiency te hebben gerealiseerd. Deze doelstelling komt voort uit het CBL-Klimaatplan, waarin de supermarktbranche er naar streeft de CO₂-uitstoot van de levensmiddelenketen te verminderen. Door de unieke positie van de levensmiddelenbranche in de keten zijn wij in staat om door middel van verbeteringen in eigen activiteiten (directe invloed), ook andere ketenpartijen en onze klanten (indirecte invloed) te helpen bij het reduceren van de klimaatbelasting.

Veneca

 Met de vernieuwde 'Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants' is het vinden van de juiste weg met betrekking tot o.a. energie-



verbruik vanaf april 2011 een stuk eenvoudiger. Voor architecten, installateurs en bouwbedrijven was het moeilijk navigeren in het groeiende woud van wettelijke verplichtingen. Het scala aan wettelijke regelingen en richtlijnen op het gebied van het bedrijfsrestaurant is in de praktijk niet bij alle betrokkenen bij het bouw- en inrichtingsproces bekend. Als gevolg hiervan worden fouten bij de bouw en inrichting van keukens en restaurants gemaakt die erg nadelig kunnen zijn en later slechts met veel geld en moeite kunnen worden hersteld. Met de vernieuwde handleiding worden dure fouten voorkomen en kan bij de bouw flink op tijd en kosten worden bespaard. Ook is er aandacht besteed aan duurzame apparatuur. De handleiding is ontwikkeld door Veneca en bestemd voor zowel de leden als niet-leden van de brancheorganisatie. Nog meer dan in voorgaande edities is de doelgroep van deze handleiding iedereen die betrokken is bij de (ver)bouw of inrichting van een bedrijfsrestaurant.

KHN

In de keukens van de horeca is aandacht voor de aanschaf van energiezuinige apparatuur en het gebruik van duurzame energie.



In de komende pagina's wordt een aantal innovatiepilots toegelicht. De kracht van de innovatieprojecten is dat het echte ketenprojecten zijn, er wordt door meerdere partijen samengewerkt en tot resultaat gekomen. Ketenpartijen stimuleren elkaar om tot innovaties te komen.

INNOVATIE PILOTS



BAKERY POWER

Baker's Basket is sinds 1999 actief in de Nederlandse bakkerijsector als een van de uitvoerende partijen bij de Stichting Bakkerij Imago. SBI is een initiatief van een aantal grote industriële bakkerijen, het is opgezet om imago-versterkende activiteiten uit te voeren ten behoeve van de bakkerijsector.

SBI heeft een trackrecord opgebouwd op het terrein van verduurzaming van brood: SBI heeft al eerder projecten geïnitieerd om oplossingen aan te dragen voor de naar schatting 70 miljoen kilo dagoud brood. Dit "dagoude" brood vertegenwoordigt een waardeverlies van € 120 miljoen per jaar, gerekend in consumentenbestedingen.

Dagvers brood heeft vijf minuten voor sluitingstijd een waarde van gemiddeld € 2,21/kg en vijf minuten na sluitingstijd wordt het ten onrechte als "waardeloos" betiteld. De helft van de retourstroom is afkomstig van bakkerijen (afgekeurde producten, restdeeg, servicevoorraad), de andere helft ontstaat bij de retail.

HAALBAARHEIDSTUDIE

Binnen dit innovatieproject is een haalbaarheidsstudie gedaan om het energieverbruik in de Nederlandse bakkerijsector te verminderen. In de afgelopen vier jaren zijn de kosten voor het energieverbruik bij de deelnemende bakkerijen met min. 50% toegenomen, alle redenen om te onderzoeken hoe er bespaard kan worden om enerzijds vanuit een economisch en anderzijds vanuit een duurzaamheidsperpectief te kijken.

Aan het project hebben drie industriële bakkerijen (Amarant Bakkers, Bakkerij Pater en Bakkerij Wiltink) en een toeleverancier (Capway systems) meegedaan. Het proces is door een onafhankelijke deskundige op energiegebied begeleid.

TERUGVERDIENEN

Het grootste energieverbruik (gas en elektra) zit in de ovens, de rijskasten, het mengproces, de koel- en vriesinstallaties en de krattenwas. Onderzoek bij de deelnemende partijen geeft aan dat de doelstelling om minimaal 10% op de energiekosten te besparen zeer wel haalbaar is. De noodzakelijke investeringen van een aantal tienduizenden euro's kunnen gemiddeld genomen terugverdiend worden in 1,2 tot 2,8 jaar tijd, en realiseren de gewenste energiebesparing. De aan deze innovatiepilot deelnemende partijen toonden zich enthousiast over de uitkomst van deze studie, en zien zeker toepasbaarheid.

Projectleider Ad Overgaag: "De sector moest echt op gang komen. Het heeft een behoorlijke aanloop gekend. Nu, anno 2011, staat verduurzaming in de top 5 van de agenda's van vele bakkerijen. Hoe baanbrekend de voorstellen ook zijn, de sector worstelt nog om productideeën om te zetten in concrete plannen. De pilot geeft aan dat er wel degelijk resultaten behaald kunnen worden om het energieverbruik terug te dringen."

CONO KAASMAKERS: KLIMAATNEUTRALE KAASFABRIEK

CONO Kaasmakers in de Beemster ambieert koploperschap in hun branche op het gebied van duurzaamheid, in alle onderdelen van het proces. Dat betekent dat gekeken wordt naar de hele keten van diervoeding, koeien in de weide en gebruik van mest, tot alle processen binnen de fabriek. De coöperatie telt ongeveer 500 leden/melkveehouders. Sinds 2008 loopt hiervoor al het Caring Dairy-programma (in samenwerking met Ben&Jerry's, een Unilever-bedrijf) en zijn hiervoor al diverse stappen gezet (o.a. organiseren 160 kennisbijeenkomsten per jaar voor veehouders, ontwikkelen Koe Kompas en keuze voor duurzame soja).



CONO wil daarbij zo veel mogelijk kringlopen sluiten en duurzaam produceren, o.a. op de gebieden energie, water, grondstoffen en mest. Veel onderdelen van dit project zijn relevant voor andere producenten in de voedingsmiddelenindustrie, ook buiten de zuivel en kaasfabrieken.

STAPPENPLAN

In dit project wordt een concreet plan van aanpak en stappenplan ontwikkeld om tot een klimaatneutrale fabriek te komen, waar zo veel mogelijk kringlopen gesloten worden. De verschillende stappenplannen leiden tot een plan van aanpak, waarna in een volgende fase na dit project -indien gewenst- implementatie kan plaatsvinden. Het betrekken van medewerkers en melkveehouders (leveranciers) is hierbij een belangrijke sleutel tot een eventueel succes. De projectleiding is in handen van Urgenda.

AANSLUITING THEMA'S

De plannen voor de nieuwbouw zijn in september 2011 gepresenteerd aan de raad van bestuur van CONO Kaasmakers, en zijn eind 2011 aan de leden van de coöperatie voorgelegd. In die nieuwe kaasmakerij, die een capaciteit heeft van 38 miljoen kilo kaas, wordt verduurzaming toegepast door het gebruik en inzet van biovergisting, zonne-energie, en programma's om watergebruik te optimaliseren en de stroom afvalstoffen te verminderen.

BEGELEIDING

Urgenda heeft het project geleid, experts bij elkaar gehaald, discussies met CONO-mensen gevoerd, de fabriek doorgelicht, gekeken naar energie, water, grondstoffen en mest. Daarna werd een rapport gemaakt waarin drie ambitieniveaus gedefinieerd werden voor die onderwerpen met als hoogste ambitie: kringlopen sluiten en volledig op eigen duurzame energie produceren. Daarnaast werden gesprekken gevoerd met allerlei

belangrijke stakeholders in het gebied. Projectleider Marjan Minnesma daarover: "Wij kijken integraal en in kringlopen en brengen kennis van koplopers mee, waaraan CONO zich kan spiegelen. Op sommige gebieden was en is CONO al heel ver, dat is voor hen, ook richting de eigen organisatie goed om te weten."

MEER OUTPUT

Tot slot CONO's supply chain manager Niek Nielen: "In de eerste fase zullen we vooral met energie en water als thema aan de gang gaan. De maatregelen die we daar voorzien betekenen dat we een goede 20% besparing realiseren. Anders gezegd, we kunnen die 38 miljoen kilo kaas maken met hetzelfde energie- en watergebruik als de output van de huidige fabriek die 27 miljoen kilo doet. In een tweede fase kijken we verder naar het beperken van afvalwater, en hoe we met zelfgemaakte biogas weer voor energie kunnen zorgen."

DUURZAME ZUIVELKETEN

Hoe krijg je een veranderingsproces, of beter nog een verduurzamingsproces bij 15.000 melkveehouders op gang? Dat was de uitdaging waar de Nederlandse Zuivel Organisatie samen met LTO en o.a. Friesland-Campina voor stonden. Jaap Petraeus is verantwoordelijk voor de Public en Quality Affairs bij Friesland-Campina. "Verduurzaming leeft bij ons bedrijf, de vraag en de uitdaging is hoe het tot waarde kan worden gebracht. Daar hebben we wel onze leden-melkveehouders voor nodig."

DRIETRAPSAAANPAK

FrieslandCampina heeft een drietrapsaanpak bedacht en in een éénjaarsprogramma uitgerold: allereerst moest aan de bewustwording bij de melkveehouders gewerkt worden. Mede omdat de melkquota straks in 2015 worden afgeschaft, is de zaak in bredere zin bespreekbaar gemaakt bij en met onze leden. Petraeus vervolgt: "Begin 2011 organiseerden we ruim 140 bijeenkomsten waarin we als bedrijf de uitgangspunten van de verduurzaming hebben gepresenteerd. We moeten werken aan vier thema's: diergezondheid, biodiversiteit, energie en klimaat en weidgang. De inbreng en reacties van de melkveehouders is meegenomen in de vervolgaanpak. In fase twee hebben wij een monitoringstelsel opgezet: meten is weten, er is een registratiesysteem opgezet dat onze leden moeten gebruiken. De NZO heeft daar in samenwerking met het LEI zeer goed werk voor verricht. In de derde fase gaan we werken aan het aantoonbaar maken van de resultaten die we bereiken."



VOORBEELDFUNCTIE

Hiervoor is een systematiek ontwikkeld met KPMG Sustainability. Er is ook gekeken naar voorbeelden die al werken, zoals het MSC-merk in de visserij. Er zijn product- en procescriteria gedefinieerd, die uiteindelijk in een 'duurzame zuivelladder' resulteren. Begin 2012 gaat FrieslandCampina aan de slag met de implementatie. Al met al een grootschalige aanpak,

waarin een vrijwel complete bedrijfstak (de melkveehouderij) een transitieproces in gaat. Overtuiging bij het topmanagement van FrieslandCampina dat dit de juiste weg is, maar ook bij de melkveehouders, deze aspecten maken deze innovatiepilot tot een succes dat wellicht voor andere agrarische bedrijfstakken een voorbeeld kan zijn.

VAN KOFFIEDRAB TOT PADDENSTOEL

In deze innovatiepilot draait het om een echte cradle-to-cradletoepassing: het hergebruik van koffiedrab dat wordt ingezet voor de teelt van oesterzwammen. GRO Holland, Vroegop Windig en La Place werken samen.

GRO Holland's Jan Willem Bosman Jansen legt uit: "Het is een unieke samenwerking waarbij grootschalige bedrijven samenwerken met innovatieve 'schuurtjes' die een nieuw proces hebben ontwikkeld waarvoor grootschalige input nodig is. Het is een unieke samenwerking omdat de gehele keten is betrokken bij het project, van producent (GRO-Holland), restaurant-cateraar (La

Place) tot logistiek en vervoerder (Vroegop Windig)."

CIRKELECONOMIE

In deze samenwerking wordt een circulaire economie gerealiseerd: de gebruiker staat zijn restproduct af aan de producent die vervolgens weer een product realiseert dat verkocht kan worden aan de verbruiker omdat het in zijn assortiment past. In dit geval: koffiedrab wordt opgenomen,

oesterzwammen worden geteeld, deze worden weer terug geleverd aan de producent van de koffiedrab. De vervoerder Vroegop Windig speelt een essentiële rol, aangezien de koffiedrab mee gaat als retourvracht, aflevering bij de kwekerij plaatsvindt met terugname van de paddenstoelen die weer worden afgeleverd bij de producent van de koffiedrab en verwerkt worden in het productaanbod bij La Place, en uiteindelijk in heerlijke gerechten.



VAN ANONIEM NAAR LEGITIEM

Hutten Catering is gespecialiseerd in het organiseren van exclusieve evenementen en bijeenkomsten, het verzorgen van bedrijfsrestauranten en het doorontwikkelen van ambachtelijke foodservice. Hutten verzorgt met haar 800 medewerkers op ongeveer 100 locaties de catering, en heeft o.a. Nike en Microsoft binnen haar klantenkring.

Hutten Catering heeft in directeur Bob Hutten een bevoegen en bruisende ondernemer. Als derdegeneratieondernemer is het van oorsprong familiebedrijf uitgegroeid tot een belangrijke speler op de cateringmarkt. Verduurzaming heeft een belangrijke plek in het denken en doen van het bedrijf.

KETEN TRANSPARANT

Eind 2010 definieerde Hutten de innovatiepilot aanvraag als volgt: "Wij willen de complete keten transparant maken, we zullen het assortiment moeten inkrimpen om aan die eis te kunnen voldoen. Wij zullen vooral met lokale producenten aan de slag gaan. Dat alles betekent dat we van ieder product weten waar het vandaan komt, alle leveranciers zijn ons bekend en werken binnen de door ons gestelde eisen. Dat geldt zowel voor primaire producenten als voor verwerkende bedrijven."



STAPPENPLAN

Hutten zal aan de hand van de opgedane ervaringen een methode met stappenplan, valkuilen, risico's en kansen maken, waar andere organisaties profijt van kunnen hebben. Thema's die in deze innovatiepilot spelen zijn: transport- en CO₂ reductie, dierenwelzijn, duurzame teelt en eerlijke handel. Teneinde het ook allemaal zichtbaar en presentabel te maken, heeft Hutten het concept ook 'gebrand', er een merk van gemaakt, en dat merk lading gegeven. Onder de naam 'De Guijt' (het oud-Brabantse woord de geut betekent 'keukentje') wordt het assortiment samengesteld. Samen met voedseldeskundigen, dierenartsen, ZLTO en People-4-Earth is een certificeringmethode ontwikkeld die 29 concrete producteisen bevat.

"Het is hier ook wel een kwestie van communicerende vaten, hier win je wat, op een andere plek verlies je wat, het gemiddelde moet een verbetering zijn. Zo houden wij aan dat producten maximaal 300 foodmiles mogen hebben. Kun je dan bijvoorbeeld wel zalm serveren? Naar de foodmiles sec geredeneerd niet, maar we lossen dat op door bijvoorbeeld alleen met MSC gecertificeerde producten te werken." Om de band met de toeleveranciers nog intenser te maken, spreekt Hutten over 'de helden van de Guijt'. "Zo wordt de band tussen onze producenten en producenten nog hechter."

MINDER VERSPILLING

Dit is een unieke samenwerking, want hier is een economische samenwerking gaande die niet gebaseerd is op prijs, marketing, verkoop en presentatie, maar op het gezamenlijk inspelen op elkaars behoeften waarbij structurele vermindering van verspilling plaatsvindt.

Het is bijzonder dat de verschillende bedrijven binnen de totale keten met elkaar samenwerken in dit project, waarbij de eenvoud van het project kenmerkend is. Hergebruik van koffiedrab! Daarop wordt een gezond en voedzaam product geteeld dat vervolgens weer wordt terug geleverd aan de producent van diezelfde koffiedrab.

MINDER TRANSPORT

La Place manager commerciële zaken Droes Prinsen: "Uit de koffieapparaten van de La Place-vestigingen komt jaarlijks zo'n 220 ton koffiedrab. Het is toch prachtig dat dit potentieel 30 ton paddenstoelen oplevert, die voor 100% worden terug geleverd aan de producent van de koffiedrab. Vroeger was dat drab afval, het wordt nu gebruikt voor de productie van mooie oesterzwammen." Ook qua transport is het een voorbeeld van verduurzaming: de auto's van Vroegop-Windig rijden immers al van en naar de meer dan 100 La Place-vestigingen en naar de champignonkwekerij, er hoeft geen kilometer extra voor gereden te worden.

MKB: VERDUURZAMING LEVENSMIDDELEN-INDUSTRIE

Het ontwikkelen van een methodiek waarmee het MKB verduurzaming effectief, haalbaar en transparant kan oppakken. Dat is het uitgangspunt van de pilot 'Systematische verduurzaming MKB-bedrijven in de levensmiddelenindustrie'. De bedrijven, alle afkomstig uit de levensmiddelenindustrie, hebben gemiddeld tussen de 50 en 100 werknemers. De doelstelling is de ontwikkeling van een voorbeeldaanpak.

Ilonka de Beer is als programmamanager vanuit Sandalfon verantwoordelijk voor het slagen van de pilot: "Het bewandelen van dit pad naar verduurzaming is voor ieder bedrijf een uniek proces en vraagt om maatwerk."

SPECIFIEKE AANPAK MKB

Ilonka De Beer vervolgt: "Verduurzaming in het midden- en kleinbedrijf vraagt om een specifieke aanpak. MKB-bedrijven kenmerken zich door eigen mogelijkheden en vaardigheden. Vaak kunnen zij snel en flexibel reageren. Daarnaast zijn de verandering in stad en regio en het persoonlijke contact met klanten en andere stakeholders al onderdeel van hun dagelijkse bedrijfsvoering. Vooral bij familiebedrijven zit duurzaamheid in de vorm van zorg naar volgende generaties in de genen van het bedrijf. Belemmeringen zijn er ook. MKB-bedrijven hebben vaak te maken met gebrek aan middelen (tijd, kennis, geld) en daardoor weinig ruimte om medewerkers in te zetten op verduurzaming. Ook is de invloed van een MKB bedrijf op de keten vaak gering."

PILOT IN DRIE FASEN

De pilot bestaat uit drie fasen. Gestart is met een Planetscan. Hierbij wordt per bedrijf de milieu-impact in kaart gebracht; een bundeling van data op het gebied van energie, afval, water en emissies.

De tweede fase richt zich op een verdiepingsslag in procesverduurzaming of de opname van verduurzaming in de financiële verslaggeving. In de laatste fase staat de communicatie van het bedrijf als geheel centraal. Het gaat dan onder meer om het betrekken van personeel bij verduurzaming en het formuleren van een missie waarin het streven naar ver-

duurzaming verankerd is. De kennis en instrumenten die uit de pilot voortkomen, worden via de website ter beschikking gesteld aan alle leden van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) en dienen ter inspiratie voor andere MKB-bedrijven.

Een van de deelnemende bedrijven in deze innovatiepilot is het Zaanse bedrijf Exter. Het bedrijf produceert en levert talloze aroma's voor soepen, sauzen, pasta's, vlees. Het bestaat inmiddels bijna 70 jaar. Directeur Ad van Vugt over het proces van verduurzaming: "Voor Exter is duurzaam-

heid niet alleen kostenbesparing of omdat de omgeving erom vraagt maar ook gewoon omdat het zo hoort, je hoort als mens en als bedrijf fatsoenlijk met mensen en omgeving om te gaan. De pilot heeft ons niet alleen duidelijk gemaakt hoeveel we eigenlijk al deden, maar ook wat er nog meer kan en vooral dat je erover moet communiceren, binnen en buiten je bedrijf".



SUIKER UNIE: MEER PRODUCT, MINDER GROND EN MINDER MILIEUBELASTING

Suiker Unie is een coöperatie waar 10.000 bietentelers lid van zijn. Producten van in totaal 72.000 hectare grond wordt verwerkt tot eindproducten zoals suiker in diverse vormen, kandij en stropen. Daarnaast echter ook producten die je niet een-twee-drie zou verwachten zoals biogas (door vergisting van restmateriaal zoals bietenblad en bietenpuntjes en restanten perspulp). Het bedrijf produceert 911.000 ton suiker op jaarbasis (2010).

Suiker Unie helpt telers hun rendement te verbeteren met het registratiesysteem Unutip. Opbrengstverbetering en kostenvermindering gaan daarbij hand in hand. Het door het Platform ondersteunde innovatietraject is in 2011 gestart, het bedrijf heeft tezamen met een aantal kennisinstellingen een programma opgesteld waarin agrarische ondernemers gerichte adviezen en tips krijgen om de bietenteelt te verbeteren. Zo wordt er naar bemesting, gewasverzorging en energiegebruik gekeken.

INZICHT VOOR BOEREN

Projectleider van Suiker Unie is Pieter Brooijmans: "Unutip geeft onze leden in-

zicht in hun productiemethode. Via een registratie- en evaluatiesysteem krijgt de boer inzicht, en kan keuzes maken. Het gaat ook om 'communicerende vaten': een verbetering op het ene thema beïnvloedt soms weer de score op een ander thema, je zoekt als ondernemer naar het optimale evenwicht. Unutip maakt de interactie tussen de thema's transparant. Wij kunnen als Suiker Unie onze leden daardoor beter adviseren."

Een groeiend aantal telers neemt deel aan Unutip: per eind 2011 doen zo'n 1800 agrarische ondernemers mee aan het programma. Dat aantal is daarmede in een jaar tijd met 30% toegenomen.

BENCHMARK

Unutip geeft niet alleen individuele adviezen, het vergelijkt ook de prestaties van verschillende agrarische ondernemers, kortom er worden benchmarkgegevens opgebouwd.

KWALITEITSBORGING

Suiker Unie neemt ook vervolgstappen: het systeem moet een kwaliteitsborging krijgen. In dat proces worden kennisinstellingen en relevante maatschappelijke organisaties betrokken. De aandacht die het bedrijf geeft aan verduurzaming levert in toenemende mate rendement op voor zowel de teler als voor het bedrijf.

KETENPARTNERS

Telers van The Greenery leveren producten aan verwerkers en snijderijen, en het eindproduct komt uiteindelijk bij Jumbo in het schap te liggen. Leendertse daarover:

"In de groente- en fruitketen werken de opeenvolgende schakels veelal afzonderlijk aan verduurzaming. Het unieke van dit project is dat de ketenpartners de handen ineen slaan om als totale keten meer te bereiken in duurzaamheid. Uniek is ook dat het project zich zowel op verse als bewerkte producten richt."

Deze samenwerking levert belangrijke voordelen op:

- ketenpartners voeden elkaar met kennis en ervaring en dagen elkaar uit door kennis van elkaars processen kun je betere afspraken maken en realistische doelen stellen
- samenwerking in logistiek maakt het transport efficiënter
- er komt meer openheid over de verdeling van de kosten en opbrengsten van duurzaamheid per schakel

BESTE KWALITEIT

Jumbo's unit manager vers Ton van den Hoek: "Door samen te werken komen we in de hele keten, van teler tot winkel, sneller vooruit met duurzaamheid. Daarom is Jumbo begin 2011 samen met toeleveranciers een pilotproject gestart om de voor-

delen van samenwerking in kaart te krijgen en te benutten. We willen onze klanten de beste kwaliteit bieden in groenten en fruit. Maar we willen ook dat de producten zo duurzaam mogelijk worden geteeld, verwerkt, verpakt en getransporteerd."

THEMA'S

Voor de telers gelden thema's zoals gewasbescherming, zuinigere met water, minder uitstoot, voor de verwerkers zijn dat efficiënter transport, ook hier zuiniger met water en minder verspilling. Voor de supermarkten gelden thema's zoals transport, energieverbruik en verspilling.



UNOX: BETER LEVEN- VLEESPRODUCTEN

Een wel zeer Hollands product: de rookworst. Een iconproduct van Unox. Binnen het Unilever-concern worden stappen gezet in de verduurzaming van het productportfolio. Op het thema 'dierenwelzijn' worden significante stappen voorwaarts gezet.

Eind 2011 liggen producten in het schap met het 'Beter Leven'-kenmerk van de Dierenbescherming. Als A-merk geloofd Unox dat haar proactieve rol als het gaat om dierenwelzijn een groot verschil kan maken voor de totale Nederlandse vleessector.rol als het gaat om dierenwelzijn een groot verschil kan maken voor de totale Nederlandse vleessector.

SCHAALGROOTTE

Maurits Steverink is 'ketenmanager', hij begeleidt het project: "Vernieuwend is de schaalgrootte en daarmee de organisatie binnen de keten die opgezet is. Er dient voldoende volume te zijn van de juiste kwaliteit, op het juiste moment. De borging van de goederenstromen door de gehele keten moet gegarandeerd kunnen zijn. Het beschikbare volume moet passen

in een actie- en promotiebeleid rond de introductie en uitrol. Dit alles moet gericht zijn op de betrokken handelspartijen en natuurlijk de consument, die de meerprijs de moeite waard moet vinden."

VERWAARDEN

Voor de productgroep vleeswaren en vlees is dit initiatief van groot belang. Ook omdat het ondersteunend is aan de uitrol van vers varkensvlees met het Beter Leven-kenmerk, en nu onderdelen van het varken benut kunnen worden die niet als vers vlees afgezet worden. De kosten van het diervriendelijk houden van de varkens kunnen zo verhaald worden over een groter deel van het varken.

KETENPROJECT

Met de communicatiekracht van Unox

zal zo ook versneld bij consumenten duidelijk worden dat je kunt kiezen voor 'diervriendelijker' bij vlees en vleeswaren. Unox is zo wegbereider voor ook andere concepten van de sector en kan de inzet op het creëren van meerwaarde en verduurzaming zo versnellen. Een ketenproject in alle opzichten: varkenshouders, verwerkende industrie (o.a. VION Food Group) en Unox werken samen in dit project.

Deze innovatiepilot is een samenwerking van het Platform Verduurzaming Voedsel met het Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten.

VENECA: ONDERZOEK NAAR VOEDSELVERSPILLING



De Nederlandse cateringbranche wil voedselverspilling terugdringen. Branchevereniging Veneca onderzoekt daarom samen met Wageningen UR de oorzaken van verspilling en de effectiviteit van maatregelen.

WANNEER IS HET VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling is een zeer actueel onderwerp, er wordt veel onderzocht, en er wordt veel over geschreven. Cijfers over verspilling lopen in de praktijk nogal eens uiteen. Hoe wordt het gemeten, praat men in kilo's, in geld in of exclusief btw, om maar wat zaken te noemen. Voedselverspilling is echter niet alleen het weggoien van kostbaar voedsel. Het betekent ook

verspilling van water, onnodige uitstoot van CO₂ en onnodig transport.

WUR-onderzoeker Han Soethoudt: "Het meeste voedsel wordt verspild bij de mensen thuis en tijdens de productie en distributie. Horeca en catering zijn verantwoordelijk voor 14% van de verspilling en komen daarmee op een derde plaats. Reden genoeg om het probleem in kaart te brengen en op te pakken."

ANALYSE

Veneca's Liesbeth Dirven: "Het vernieuwende van ons onderzoeksproject is dat de hele cateringbranche samenwerkt om voedselverspilling te voorkomen, puur in het belang van verduurzaming. Bij het onderzoek richten we ons op het einde van de keten, dus daar waar mensen bestellen en eten. We weten dat 91% van de verspilling daar plaatsvindt. Inmiddels hebben we een duidelijk beeld van het aandeel van verschillende producten in de

verspilling. Bovenaan staat soep met 34%. Dat is des te kwalijker omdat door het koken en lange verwarmen de CO₂ uitstoot van soep relatief hoog is. Ook verse salades worden vaak weggegooid, net zoals kannen met verse melk, boterhammen en vleessnacks."

BETERE AFSTEMMING NODIG

Uit het WUR-onderzoek blijkt dat overproductie de grootste oorzaak van verspilling is. Mensen van de catering weten vaak niet hoeveel ze moeten maken, omdat ze niet weten hoeveel mensen er in huis zijn. Veel wordt op gevoel gedaan.

Han Soethoudt: "Op basis van het onderzoek hebben we maatregelen voorgesteld die we in de vorm van pilotprojecten in de praktijk gaan testen. Zo testen we onder meer een betere dagelijkse afstemming van het cateringaanbod op het aantal mensen dat in huis is. Ook kun je denken aan het aanpassen van het

assortiment. Bedrijfsrestaurants kunnen bijvoorbeeld twee soepen aanbieden in plaats van vier, of twee saladebars in plaats van zes. Slimmer bijvullen is ook een mogelijkheid, dus bijvoorbeeld een saladebar in delen aanvullen, zodat je aan het eind van de lunch niet zo veel hoeft weg te gooien en snacks bakken op aanvraag in plaats van een voorraad zomaar klaarleggen."

Uiteraard gaat het bij de aanpak van verspilling niet alleen om afzonderlijke maatregelen. Het versterken van het bewustzijn bij personeel en consumenten is minstens zo belangrijk. Verandering begint bij het besef dat we met weggoien meer verspillen dan alleen voedsel.

De resultaten en de aanbevelingen van het project zullen door Veneca aan haar leden ter beschikking worden gesteld.



VENIK: SCENARIO'S VOOR INSECTEN ALS VOEDINGSSTOF

Insecten zijn een interessante bron van voedingsstoffen: essentiële aminozuren, meervoudig onverzadigde vetzuren, vitamines en mineralen. 80% van de wereldbevolking eet al regelmatig een portie insecten rechtstreeks uit de natuur, alleen wij in het westen hebben nog geen insecten op het menu.

TOEPASSING

De toepassingsmogelijkheden van insecten als alternatieve eiwitbron in feed en food wordt sinds een paar jaar serieus genomen. Nederland neemt hierin het voortouw om stevig te investeren in onderzoek naar zowel de toepassingsmogelijkheden van de houdstoffen van insecten zoals eiwit als naar het opzetten van een van meet af aan duurzame sector. Insecten zetten op efficiënte wijze laagwaardige stoffen om in o.a. hoogwaardig eiwit en stoten daarbij weinig broeikasgassen uit. Daarnaast kunnen insecten gekweekt worden op reststromen, dat is interessant als het gaat om verwaarding van de reststromen uit de voedingsmiddelenindustrie. Hierbij speelt een steeds

grotere druk om nieuwe eiwitbronnen aan te boren door een groeiende welvaart en wereldbevolking. Al met al bieden insecten een kansrijke propositie met grote perspectieven voor de toekomst.

OPSCHALING

Het opzetten van een nieuwe sector heeft spannende en onbekende kanten. Wat is de juiste weg om een totaal nieuw product met grote potenties op nieuwe markten te lanceren met klein aantal kwekers, regelgeving die insecten (nog) niet accepteert en technologie die nog ontwikkeld moet worden. Vragen die spelen zijn: hoe krijgen we doorbraken in opschaling, welke afnemer komt het eerst over de brug, kunnen de kwekers dan leveren als

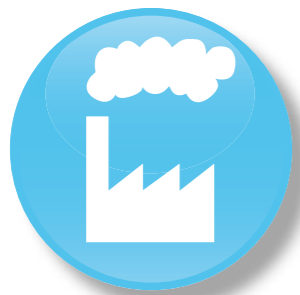
het gaat om aantallen en gevraagde kwaliteit, etc.

De insectenkwekers verenigd in de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers (Venik), ZLTO, Coppens Diervoeding en groothandel Ruig Wild en Gevogelte hebben gezamenlijk het initiatief genomen om de marktkansen van insecten als alternatieve eiwitbron onder de loep te nemen om een duidelijke visie te ontwikkelen. Toepassing in de Feed en Farma lijkt daarbij in eerste instantie de grootste kans van slagen te hebben.





Thema 3 Emissie naar de lucht



Het bedrijfsleven werkt aan dit thema teneinde de uitstoot van broeikasgassen en overige schadelijke emissies naar de lucht zo veel mogelijk te vermijden.

Het gaat om emissies naar de atmosfeer inclusief broeikasgassen (koolstofdioxide CO₂, methaan CH₄, gefluoreerde koolzuurstoffen [HFC, SF₆, PFC, CFK], ozon O₃, lachgas N₂O en waterdamp H₂O), ozonlaag-aantastende emissies en andere emissies zoals:

- Stikstofoxides NO_x
- Zwaveloxide SO
- Ammoniak NH₃
- Fijnstof

en overige emissies naar de lucht die voor (stank) overlast zorgen voor de directe omgeving.

(Z)LTO

Gewasbescherming en duurzamer voedsel produceren brengt onderzoekers, akkerbouwers en tuinders bij elkaar om plannen te maken om de emissies naar bodem, water en lucht tot een minimum te beperken. Dat gebeurt onder meer door praktijkonderzoek naar emissie-arme spuitdoppen, het inrichten van spuitvrije zones, de inzet van andere middelen die doelgerichter en selectiever werken.

Het 'Nationaal Actieplan Gewasbescherming' is de basis voor de vele acties van boeren en tuinders. Doel is het verminderen van risico's en effecten van pesticiden voor mens en milieu en uiteraard het bevorderen van andere vormen van plaagbestrijding. Deze aanpak leidt tot beduidend minder emissies naar bodem, water en lucht. De sector werkt daarin samen met Stichting Milieu Keur, de industrie en andere adviesdiensten.



Een ander aspect van het thema 'reduceren emissies naar lucht' is te vinden op akkerbouwbedrijven waar ervaring wordt opgedaan met kunstmestvervangers. Dat zijn vloeibare en op maat gemaakte bemestingsproducten uit de verwerking van dierlijke mest. Er worden meerdere vliegen in één klap geslagen: minder fossiele energie om kunstmest te produceren, hergebruik van reststromen uit de veehouderij (mineralen), minder transport van waterige drijfmest, etc.

Om de uitstoot van ammoniak, fijnstof en ook geur uit stallen te verminderen, plaatsen veehouders luchtwassers. De eerste generatie van deze luchtwassers zal in de komende jaren worden vervangen door nog betere uitvoeringen. Allemaal om de overlast voor de omgeving te verminderen. In de intensieve veehouderij heeft het plaatsen van die luchtwassers in tien jaar tijd geleid tot een vermindering van de ammoniakuitstoot met ten minste 50%.



FNLI

De FNLI ondersteunt het verminderen van de gevolgen van het menselijke handelen op het klimaat. Dit uit zich in het actief ondersteunen van activiteiten die gericht zijn op energiebesparing en, vaak nauw daaraan verbonden, het terugdringen van de emissie van broeikasgassen. De FNLI is ondertekenaar van het sectorconvenant 'Schone en Zuinige agrosectoren' dat tot doel heeft de uitstoot van broeikasgassen in vergelijking met 1990 met 30% te verminderen.

CBL

Door de unieke positie van de supermarktbranche in de keten is deze in staat om door middel van verbeteringen in eigen activiteiten (directe invloed), ook andere ketenpartijen en klanten (indirecte invloed) te helpen bij het reduceren van de klimaatbelasting. Het CBL heeft hiervoor het 'CBL-Klimaatplan' opgesteld.



Naast het terugdringen van het gebruik van energie en de uitstoot van broeikasgassen, valt ook het terugdringen van voedselverspilling binnen de scope van het plan. Om tot een klimaatvriendelijke branche te komen, zijn ambities en beleid geformuleerd. Hiermee en door het delen van 'best practices' waardoor verbeteringen worden gerealiseerd, geeft de branche het signaal af aan de overheid, ketenpartijen en consumenten dat CO₂-reductie door de branche serieus wordt opgepakt. Een van de doelstellingen is om in 2020 20% minder CO₂-uitstoot in transport te hebben gerealiseerd.

Een heel concreet voorbeeld waarmee invulling wordt gegeven aan het CBL-Klimaatplan is de afspraak in 2011 te stoppen met het gratis bij de kassa verstrekken van hemdtasjes, die als draagtassen worden gebruikt. Naar schatting wordt er in de Nederlandse supermarkten 500.000 kilo hemdtasjes per jaar verstrekt bij de kassa. De energiebesparing die dit oplevert staat ongeveer gelijk aan de energie die 3500 huishoudens per jaar verbruiken.

Veneca en KHN

Hoewel dit thema in mindere mate speelt bij Veneca en KHN, wordt er door middel van het inkopen van producten met een milieukeurmerk toch een bijdrage geleverd.



Thema 4 Transport



Bij het thema Transport gaat het om de inspanningen van het bedrijfsleven om slimme logistieke processen met verbeteringen voor het milieu en het tegengaan van geluidsoverlast te realiseren.


Met transport zijn energie en broeikasgassen gemoeid. Deze onderwerpen komen al bij de voorgaande thema's energie en emissies aan de orde. Het bedrijfsleven kan een belangrijke bijdrage leveren aan duurzaam transport door te letten op aspecten zoals het verminderen van geluidsoverlast en congestie op de wegen (venstertijden e.d.). Dierenwelzijnsaspecten tijdens transport vallen onder het thema dierenwelzijn en diergezondheid.

(Z)LTO

 Door het transport van land- en tuinbouwproducten slimmer te organiseren (minder kleine vrachten, meer bundeling van partijen, grotere vrachtwagencombinaties) wordt al veel bespaard op milieubelastende transportkilometers. Zo is bijvoorbeeld voor het transport van champost naar het Duitse achterland in 2011 een project gestart met vervoer per binnenvaartschip. Het gaat niet alleen om grootschalige projecten, ook op kleinere schaal kunnen stappen gezet worden. Daar zijn talloze voorbeelden van te noemen, zo gebruiken bijvoorbeeld de paters van Abdij de Koningshoeven uit Tilburg bij het bierbrouwen gerst dat in de directe omgeving wordt geteeld. Daarmee wordt bespaard op transportkilometers. Er zijn nieuwe types vrachtwagencombinaties in gebruik genomen, deze nemen in een rit meer groente en fruit mee. Dat bespaart flink op brandstof en de uitstoot van schadelijke stoffen.



FNLI


 De FNLI heeft samen met het CBL een project gestart voor het nog efficiënter inrichten van de retourlogistiek, het transport van reststromen terug naar distributiecentra en productielocaties. Eén van de doelstellingen hierbij is het reduceren van het aantal transportbewegingen om zo te kunnen bijdragen aan verduurzaming.




CBL

 De supermarktbranche werkt hard aan het maken van afspraken met gemeenten over de bevoorrading van winkels aan de randen van de dag zodat de vrachtwagens niet in de file staan. Om geluidsoverlast voor omwonenden te voorkomen, wordt stil en schoon transportmaterieel gebruikt. Dit is niet alleen efficiënt en kostenbesparend, het leidt ook tot een vermindering van druk op milieu en verkeer en een verbetering van de verkeersveiligheid in de wijk. Het CBL heeft met de gemeenten Rotterdam en Utrecht een 'Intentieverklaring Dagranddistributie' getekend. Een goede samenwerking tussen het bedrijfsleven en de lokale overheid is cruciaal. Op dit moment mogen in meer dan vijftig gemeenten in de randen van de dag winkels worden bevoorrad.

Veneca

 De locaties worden zo min mogelijk beleverd. Hierdoor is het aanlevertransport sterk verminderd. Ook wordt door sommige leveranciers een deel van het afval mee teruggenomen. Hierdoor hoeven geen aparte vrachtwagens te rijden. Ook door de veelal centrale inkoop bij één leverancier is de hoeveelheid transport geminimaliseerd.

KHN

 Horecagelegenheden met een (thuis) bezorgdienst maken in toenemende mate gebruik van elektrische vervoermiddelen waaronder elektrische scooters. Deze vervoermiddelen leveren niet alleen een bijdrage aan een lagere CO₂ uitstoot, het leidt ook tot minder geluidsoverlast. Op een aantal plekken is in 2011 een proef opgestart waarbij zaken als veiligheid, financiële haalbaarheid en de actieradius van de elektrische scooters worden onderzocht. In andere gevallen zijn er concrete ambities om volledig over te schakelen op dit vervoermiddel. De grootste uitdaging is de beperkte actieradius doordat accu's snel leeg zijn. Bedrijven zoeken daarom naar een optimale balans tussen het gebruik van elektrische vervoermiddelen en het op tijd bezorgen van hun gerechten.

Verder blijven ingrediënten uit de directe omgeving van een horecagelegenheid een belangrijk deel uitmaken van de gerechten op de menukaart. Ook zijn er steeds meer horecagelegenheden die hun eigen moestuin hebben voor het verbouwen van producten die vervolgens in de gerechten verwerkt worden.





Thema 5 Grondstoffen en reststromen




Bij dit thema gaat het om het voorkómen en terugdringen door het bedrijfsleven van de hoeveelheid afval, het goed benutten van reststromen en het tegengaan van voedselverspilling.

Dit thema wordt ook wel afvalpreventie genoemd. Voor het bedrijfsleven vormen reststromen een belangrijk verduurzamingsthema, het zijn stoffen die niet geconsumeerd worden en waarvoor een andere nuttige toepassing gevonden moet worden.

Het gaat hierbij om:

- de efficiëntie van het productieproces door (schaarse) grondstoffen zo optimaal mogelijk te gebruiken en door het voorkómen van het ontstaan van (voedsel)verspilling en reststromen
- het zo milieuvriendelijk en efficiënt mogelijk verwerken van reststromen (incl. verpakkingen, gevaarlijk afval) door o.a. hergebruik, recycling, vergisting of andere vormen van energierugwinning en het voorkómen van zwerfafval
- hergebruik van reststromen/afval uit andere ketens (zoals gebruik reststromen voedingsmiddelenindustrie als veevoer in varkenshouderij)

(Z)LTO

 Op veel land- en tuinbouwbedrijven in Nederland is het beperken van afval en bij voorkeur hergebruiken van reststromen een serieuze zaak en al lang ingeburgerd. Dat geldt voor verpakkingen, die worden door gespecialiseerde bedrijven opgehaald en verwerkt tot grondstof voor nieuwe producten, maar ook door het inzetten van biogasinstallaties om van groen afval energie te maken.

Er zijn tal van initiatieven op dit terrein. Groepen veehouders werken aan plannen of hebben die al gerealiseerd om hele woonwijken te verwarmen met het gas dat zij leveren uit de biogasinstallaties. Zo is in Borssele gestart met het project 'verwaarden van biomassa' en wordt snoeihout uit de fruitteelt gebruikt om energie op te wekken. Deze trend zal zich de komende jaren doorzetten en op menig boeren- of tuindersbedrijf inkomen gaan genereren.




Er worden momenteel voorbereidingen getroffen voor meerdere businesscases. Land- en tuinbouwbedrijven kunnen met het aangepaste mestbeleid niet alleen een stevige bijdrage leveren aan de internationale klimaatdoelen (CO₂, lachgas, methaangas, etc.), maar ook bijdragen aan minder gebruik van fossiele brandstoffen.

Het mestbeleid zet in op het sluiten van kringlopen. Dat betekent ook produceren van veevoergrondstoffen op korte afstand en kunstmestvrij telen.

Specifiek voor de paddenstoelentelers geldt dat het 'afval' champost absoluut waarde heeft als bodemverbeteraar. Voor deze sector wordt driftig gezocht naar de goede structuren en de juiste verdienmodellen.

Diverse projecten in de rundveehouderij in Nederland experimenteren met omzetten van gras in meerdere bruikbare productstromen. Waaronder vezels om de houtvezel in papier mee te vervangen en eiwitten om sojaschroot in veevoer te vervangen. Producten waarmee de melkveehouderij en de papier- en kartonindustrie echt kunnen verduurzamen.

FNLI

 Organische reststromen uit de levensmiddelenindustrie worden op grote schaal hergebruikt in nieuwe producten, veevoer, meststoffen en groene energie. Door samenwerking met ketenpartners of andere verwerkende bedrijven worden slimme oplossingen bedacht voor een zo hoogwaardig mogelijke inzet van reststromen. Om inzicht te verkrijgen in de huidige kennisbasis heeft de FNLI samen met het CBL een onderzoek laten uitvoeren ter inventarisatie en methodologische evaluatie van bestaande studies over voedselverspilling in de keten. Dit onderzoek brengt broncijfers, definities en witte vlekken in kaart en legt een duidelijke basis voor concrete stappen en/of gericht vervolgonderzoek. Het onderzoek wordt binnenkort afgerond.

Verpakkingen

Levensmiddelenfabrikanten zijn zich ervan bewust dat in de gehele keten van verpakken, van de winning van verpakkingsmaterialen tot en met de recycling van de uiteindelijke verpakking, een wereld aan verduurzaming te winnen valt. Middels beleid en talloze initiatieven wordt er invulling gegeven aan duurzaam verpakken. Twee voorbeelden:

- Coca-Cola heeft onlangs een PET-fles van 500 ml geïntroduceerd. Deze fles bestaat voor 22,5% uit



zogenoemde "plant plastic" (kunststof gefabriceerd uit biomassa) en voor 25% uit gerecycled plastic. In 2020 wil het bedrijf alle flessen wereldwijd hebben vervangen door deze nieuwe fles. De verpakking is volledig recyclebaar en weer een stuk duurzamer dan de vorige fles.


- Westland Kaas Groep B.V. heeft onlangs een geheel nieuwe verpakking uitgevonden voor één van haar kaasproducten. Deze nieuwe verpakking heeft als voordeel dat er ruim 65% minder plastic in verwerkt is. Dit scheelt jaarlijks 141.000 kilo afval.

Onder het 'Besluit beheer verpakkingen, papier en karton' zijn onder andere de leden van de FNLI verantwoordelijk voor de gescheiden inzameling en recycling van hun verpakkingen. Namens het verpakkende bedrijfsleven zorgt de Stichting NedVang voor een efficiënte en effectieve collectieve uitvoering van deze producentenverantwoordelijkheid. Een van de projecten die NedVang uitvoert namens het verpakkende bedrijfsleven is Plastic Heroes. Inmiddels wordt 48% van al het Nederlandse plastic verpakkingsafval gescheiden ingezameld en efficiënt hergebruikt. Daarmee is Nederland koploper in Europa in gescheiden inzameling van kunststof verpakkingsafval.



De FNLI heeft de best practices op het gebied van verpakkingen als database gepubliceerd op haar website www.fnli.nl. Op deze wijze kunnen zowel bedrijven als de consument kennisnemen van de laatste ontwikkelingen.

CBL


 Hoewel supermarkten procentueel al het minst weggooien van alle schakels in de keten, wil de branche voedselverspilling nog verder terugdringen. Het weggooien van voedsel is maatschappelijk niet aanvaardbaar. Zowel in de levensmiddelenketen als bij de consument thuis binden supermarkten de strijd aan tegen voedselverspilling. Daarbij is samenwerking in de keten wenselijk, bijvoorbeeld om verpakkingen te ontwikkelen die consumenten beter in staat stellen om op maat in te kopen. Het CBL informeert de consument over voedselverspilling op passievoorfood.nl. Op deze website brengt het CBL de duurzaamheidsinitiatieven van de branche breed voor het voetlicht.

Daarnaast wordt er zo veel mogelijk naar een nuttige toepassing gezocht voor levensmiddelen die over de houdbaarheidsdatum heen zijn, bijvoorbeeld ter verwerking tot diervoeder of voor het winnen van biobrandstof.

Supermarkten en foodservicebedrijven investeren in het lichter en kleiner maken van verpakkingen, en dragen bij aan afvalscheiding. Zo staan bij veel supermarkten glas- en papierbakken. En in samenwerking met de Stichting Nederland Schoon hebben zij de strijd aangeboden tegen zwerfafval rondom de winkel. Daarnaast draagt het CBL middels de 'Raamovereenkomst Verpakkingsafval' met het Ministerie Infrastructuur & Milieu en de Vereniging van Nederlandse Gemeenten actief bij aan de inzameling van plastic afval bij huishoudens.

Het CBL heeft het actieplan 'SUPER-SCHOON' gelanceerd om een flinke impuls te geven in de aanpak van zwerfafval. Met het actieplan 'SUPER-SCHOON' biedt het CBL concrete handvatten die ondernemers helpen nog een keer kritisch naar de eigen winkelomgeving te kijken en waar mogelijk het zwerfafval terug te dringen.

Veneca


 Per jaar wordt door de Nederlandse consument gemiddeld 20% van het gekochte voedsel weggegooid. Het is niet bekend wat er in de contractcateringbranche wordt weggegooid. Ook is niet bekend wat de oorzaken zijn van voedselverspilling in deze branche. Omdat de contractcaterers deze voedselverspilling

graag willen verminderen, is Wageningen UR een onderzoek gestart in de contractcateringbranche. Alle Veneca-leden die aan contractcatering doen, nemen deel aan dit onderzoek. Het onderzoek is opgebouwd uit drie fasen. Allereerst is de voedselverspilling per productgroep in kaart gebracht. Vervolgens is gekeken wat de oorzaken van de voedselverspilling zijn. Als laatste zijn er oplossingen gezocht en deze worden geïmplementeerd. De oplossingen worden met de hele branche gedeeld, zodat alle bedrijven kunnen profiteren van de bevindingen.

Op basis van gedetailleerde inventarisatie van derving zijn gericht oplossingen aangedragen voor het terugdringen van voedselverspilling op locatie. Dit gebeurt in unieke onderlinge samenwerking met ruim 90% van de cateringmarkt in Nederland.

De hele branche werkt samen om voedselverspilling te voorkomen. Deze samenwerking is uniek te noemen.

KHN

 De horeca streeft ernaar om ingrediënten zo goed mogelijk te gebruiken. In 2011 werd McDonald's Kampen verkozen tot 'Duurzaamste Fastservice Bedrijf 2011'. McDonald's Kampen gebruikt o.a. speciale low-oil-volume-friteuses die 40% aan frituurolie besparen. De verkiezing van het Duurzaamste Fastservice Bedrijf is een initiatief van Nederland Schoon, Koninklijke Horeca Nederland en Depa Disposables. De partners in de verkiezing zijn McCain, Ad van Geloven, FrieslandCampina en Fastserviceopleidingen.nl. In 2011 hebben ruim 375 bedrijven deelgenomen aan de verkiezing. De jury beoordeelt de deelnemende bedrijven op de facetten personeel, verpakkingen, assortiment, frituur- en energieverbruik, het voorkomen van zwerfafval en schoonmaakmiddelen.

Andere voorbeelden van inspanningen die worden gedaan om voedselverspilling te voorkomen, betreft het heffen van een boete bij gasten in buffetrestaurants als zij meer eten opscheppen dan zij opeten en het aanbieden van halve porties.





Thema 6 Dierenwelzijn en diergezondheid



Dierenwelzijn betreft de fysieke en de gevoelsmatige (wel-)gesteldheid van dieren. Diergezondheid betreft de afwezigheid van ziekten en andere lichamelijke gebreken.

Dit moet zo veel mogelijk bereikt kunnen worden langs natuurlijke weg (zonder gebruik van hormonen of medicijnen), waarbij de productie op het noodzakelijke peil blijft of komt. Het bedrijfsleven kan een bijdrage aan dierenwelzijn leveren, door te letten op aspecten:

- de kwaliteit van de huisvesting
- de dagelijkse verzorging
- het vermijden van fysieke, functiebeperkende ingrepen
- de kwaliteit van het transport
- slachtprocedures

Het bedrijfsleven kan ook een bijdrage leveren aan diergezondheid, door zorg te dragen voor het voorkómen van:

- ziekten
- uitbraken van epidemieën onder dieren
- overdracht van dierziekten op mensen
- antibioticaresistentie

(Z)LTO

Voor de veehouderij is welzijn en gezondheid van dier en mens een van de belangrijkste thema's. Met de lancering van Good Farming Star door VION Food Nederland is in de varkenshouderij een belangrijk nieuw concept op de markt gebracht dat met name op het welzijn van de dieren gericht is. Het sluit aan op het Sterrensysteem van de Dierenbescherming.

In de pluimveehouderij is met Rondeel (ei) en Volwaard (kip) een flinke stap gezet in de verbetering van het welzijn van de dieren. De Stichting Weidegang stimuleert om welzijnsredenen de weidegang in de rundveehouderij.

Dierenwelzijn, rust en de vrijheid voor de kalveren komen tot uiting in de kwaliteit en de smaak van het Peter's Farm Kalfsvlees. De voedselveiligheid wordt maximaal gegarandeerd en de openheid van Peter's Farm biedt de mogelijkheid om de herkomst van de producten te traceren tot op de boerderij.

Voor de melkgeitenhouderij is onder de vlag van 'KwaliGeit' een kwaliteitssysteem ontwikkeld voor onder meer dierenwelzijn en diergezondheid.

Al jaren wordt, verspreid over heel Nederland, in kleine groepen veehouders geleerd van dierenartsen en voorlichters. Onder de vlag van 'Zicht op gezonde dieren' wordt het bedrijfsmanagement aangepast ten gunste van de gezondheid van dieren. Boeren leren van elkaar en van de deskundigen. Het resulteert inmiddels in een sterk verminderd antibioticagebruik.

FNLI

Dierenwelzijn is voornamelijk een belangrijk thema in de primaire sector, maar ook in de verwerkende industrie wordt actief gewerkt aan het verbeteren van leefomstandigheden van vee. Zo investeert zuivelcoöperatie FrieslandCampina in weidegang bij haar leden-melkveehouders. Ook CONO Kaasmakers (Beemster Kaas) hanteert een actief dierenwelzijnsbeleid, waarvoor de organisatie onlangs een Good Dairy Award kreeg van de internationale organisatie Compassion in World Farming. Unilever produceert steeds meer Unox-rookworsten met een Beter Leven kenmerk, in nauwe samenwerking met vleesverwerker VION, varkenshouders en de Dierenbescherming.



CBL

De supermarktbranche zet zich in voor het verbeteren van het welzijn van dieren. Er zijn steeds meer eieren, vlees- en zuivelproducten te vinden die met een verduurzamingskenmerk of keurmerk worden geproduceerd, zoals biologische producten en producten met het Beter Leven-kenmerk. Sowieso wordt het gangbare assortiment steeds duurzamer. Bijvoorbeeld omdat de biggen niet meer onverdoofd worden gecastreerd en supermarkten geen kalfsvlees meer verkopen van kalveren met bloedarmoede. Andere voorbeelden zijn de legbatterijeieren die niet meer verkocht worden door supermarkten en de weidegang voor melkkoeien die door aanvullende eisen van de retail aan fabrikanten wordt afgedwongen.



Veneca

Veel Veneca-leden hebben duurzamer of biologisch vlees in het assortiment. Ook vleesvervangers worden aangeboden. Daarnaast is catering het sterkst groeiende afzetkanaal van vlees met een Beter Leven kenmerk. Ook legbatterijeieren worden niet meer verkocht. De meeste melk en karnemelk is biologisch geproduceerd.

KHN

De toenemende interesse voor groenten verandert de balans tussen vlees en groenten op de menukaart. De creativiteit van de horeca als het gaat om de bereiding en presentatie van groenten neemt toe. Er is niet alleen aandacht voor seizoensgroenten, maar ook voor de zogeheten vergeten groenten zoals postelein, pastinaak, aardpeer en kardoer. Groenten vervullen niet langer uitsluitend een bijrol in een gerecht maar spelen steeds vaker de hoofdrol. Dit betekent overigens niet dat er alleen een keuze is tussen vlees- en vegetarische gerechten maar dat het aandeel groenten in een gerecht een prominenter plaats krijgt ten opzichte van de (kleinere) vleescomponent. Om restaurants die op een bijzondere manier omgaan met groenten in het zonnetje te zetten, wordt jaarlijks de verkiezing van het Beste Groenterestaurant Benelux georganiseerd.





Thema 7 Biodiversiteit



Het gaat hierbij om de bijdrage die het bedrijfsleven kan leveren aan de verscheidenheid aan dieren en planten (hoe groter, hoe beter).

Het bedrijfsleven wil graag een positieve bijdrage leveren aan de verscheidenheid van levensvormen op aarde. Dit kan door inspanningen met mogelijke negatieve gevolgen voor de biodiversiteit te vermijden, zoals o.a.

- Voorkomen dat natuurgebieden (regenwoud, oerwoud, bossen, rivierendelta's e.d.) worden omgezet in landbouwgrond of productiegrond waarbij gaandeweg steeds meer dier- en plantensoorten verdwijnen. Dit speelt onder andere bij de productie van diervoeders en palmolie.
- Voorkomen van overbevising.

Anderzijds kan het bedrijfsleven een positieve bijdrage aan de biodiversiteit leveren door o.a. agrarisch natuurbeheer en functionele biodiversiteit.

(Z)LTO



In alle sectoren van de land- en tuinbouw heeft herstel en versterking van biodiversiteit aandacht en worden verschillende projecten uitgevoerd. Soms onder de paraplu van het mest- en mineralenbeleid, of in het kader van landschappelijke inpassing van bedrijfsgebouwen met beplanting, of concreet door de Agrarische Natuurverenigingen die doelen hebben geformuleerd op het terrein van biodiversiteit. Het gaat dan vooral om behoud van flora en fauna door het landschap anders te beheren, door de bodemkwaliteit te verbeteren, door aantrekkelijke beplantingsplannen uit te voeren. Dat zien we onder meer terug in het project 'Kas in Beeld' (landschappelijke inpassing van glastuinbouw). De grootste biodiversiteit zit echter in de bodem. De kwaliteit van het bodemleven, gevoed door organische stof uit dierlijke mest bijvoorbeeld, is essentieel voor een duurzaam perspectief van land- en tuinbouwbedrijven. In het dit najaar gepresenteerde mestbeleid is voor deze



aspecten van de agrarische bedrijfsvoering veel meer aandacht.

Er zijn in de land- en tuinbouwsector vele voorbeelden van projecten op dit gebied:

- In de teelt van blauwe bessen bijvoorbeeld werd een bestuivingonderzoek gedaan ten gunste van solitair levende wilde bijensoorten. Het onderzoek moet telers informatie leveren om op hun eigen bedrijf meer aan biodiversiteit te kunnen doen.
- Voor tuinders is het verminderen van de effecten op niet-doelwit flora en fauna, denk aan bijen, een belangrijk issue. Projectmatig worden driftreducerende technieken ontwikkeld, wordt gewerkt aan alternatieve gewasbescherming, zoals zaadcoating en zaadbehandeling. Het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid stimuleert ondernemers de zogenoemde groen-blauwe diensten in te passen in bedrijfsvoering.
- De rundveehouderij heeft op programmaniveau biodiversiteit ondergebracht bij Duurzame Zuivelketen. Concreet heeft de zuivelketen afgesproken 100% duurzaam geproduceerde soja en palmpitschilfers te gebruiken in 2015. Daartoe zijn de afgelopen jaren internationaal afspraken gemaakt. Door anders te bemesten en andere mestsoorten te gaan gebruiken werken rundveehouders direct op het eigen erf mee aan verbetering van de biodiversiteit.
- In de akkerbouw worden langs vele honderden kilometers de akkerranden anders beheerd. Meer variatie in plantensoorten en daardoor verbeteren van de biodiversiteit is de belangrijkste drijfveer. Het geeft het landschap niet alleen een mooier aanzien, maar de fleurige akkerranden dragen ook bij aan het afvangen van emissies naar het oppervlaktewater. Zo wordt een dubbel doel bewerkstelligd.
- Het Platform Duurzame Glastuinbouw heeft projecten lopen om paprika's te produceren op koksmatten. Doel is residuvrije productie van paprika's.

FNLI



De FNLI neemt deel aan de Taskforce Duurzame Palmolie. In deze Taskforce wordt gewerkt aan het vergroten van de vraag naar en het aanbod van duurzame palmolie, met de ambitie dat in 2015 alle voor de Nederlandse markt bestemde palmolie duurzaam geproduceerd is. De FNLI is ook lid van de Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO), de internationale multi-stakeholderorganisatie die de criteria voor duurzame palmolieproductie opstelt en plantages en ketenspelers certificeert. Ook op het gebied van duurzame soja



is de levensmiddelenindustrie actief. Zo hebben FrieslandCampina, Nevedi, VION, Gebr. Van Beek Group, Storteboom en Ahold zich verenigd in het 'Initiatief Duurzame Soja', waarmee deze bedrijven de vraag naar en inkoop van duurzaam geproduceerde soja voor veevoer stimuleren en vergroten.

Deze en andere initiatieven (zoals die rond suiker, cacao, koffie, tropische vruchten, etc.) stimuleren de verduurzaming van internationale grondstoffenketens, waarbij het behoud van biodiversiteit een belangrijk subthema is.

Ook het behoud van soorten, landschappen en ecosystemen in Nederland of de eigen regio is een belangrijk thema in het verduurzamingsbeleid van bedrijven. Zo zet Gulpener Bierbrouwerij zich in haar eigen omgeving in voor duurzame landbouw met respect voor landschap en omgeving.

Er lopen initiatieven om kwetsbare mariene-ecosystemen te beschermen en te herstellen. Visconservenproducent MWBrands (John West) heeft zich ten doel gesteld in 2016 uitsluitend te werken met duurzaam gevangen tonijn. Dit wordt bereikt door middel van een vijfjarenplan





in samenwerking met de International Seafood Sustainability Foundation. Deze stichting werkt voor het behoud van gezonde tonijnvoorraden en is een van de vele voorbeelden van een organisatie waarin bedrijven, wetenschappers en maatschappelijke organisaties samenwerken aan verduurzaming.

Een ander voorbeeld is de Marine Stewardship Council (MSC), die duurzame visserij ondersteunt en stimuleert door middel van een certificeringssysteem.

CBL

Voor de verduurzaming van het visassortiment heeft het CBL het actieplan 'Vis Beter' opgesteld. Waar het wild gevangen vis betreft, streven supermarkten ernaar om alleen nog duurzaam geproduceerde vis te verkopen. Sinds dit commitment van het CBL is het aantal MSC-gecertificeerde producten enorm toegenomen, de teller staat inmiddels op 1053.

Voor de productie van vlees, eieren en zuivel worden varkens, kippen en koeien gevoerd met veevoer waar ook soja in verwerkt is. De teelt van soja in met name Zuid-Amerika kan gepaard gaan met sociale, ecologische en economische problemen. Nederlandse supermarkten hebben een kleine en indirecte rol in de soja-veevoerketen, maar vonden desalniettemin dat het tijd was om actie te ondernemen. Daarom heeft het CBL in 2009 het 'Actieplan Duurzame Soja' gelanceerd. Om de soja-veevoerketen te verduurzamen zocht het CBL aansluiting bij de Round Table on Responsible Soy (RTRS) en de Task Force Duurzame Soja, een platform van Nederlandse bedrijven in de sojaketen dat een bijdrage levert aan een duurzame sojateelt.

Een van de belangrijkste nieuwe afspraken binnen dit platform is dat de deelnemers zich eraan committeren dat eind 2015 de hoeveelheid soja die benodigd is voor de behoefte van de Nederlandse markt verantwoord is geproduceerd volgens de RTRS-principes en criteria.

Bij de productie van palmolie spelen soortgelijke problemen als in de sojaproductie en het CBL wil dat er ook soortgelijke oplossingen voor komen. De Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO) is een bestaande ketenaanpak. Grondstoffen die aan de gestelde criteria van de RSPO voldoen, kunnen worden verwerkt in de huismerken van supermarkten.

Veneca

Veneca neemt steeds meer producten in haar assortimenten op die met grondstoffen zijn bereid die met meer aandacht voor biodiversiteit worden bereid. Een aantal cateraars is MSC-gecertificeerd. Daarnaast werken cateraars vaak met de viswijzer waarmee ze, in overleg met de klant, het assortiment bepalen.

KHN

De campagne 'Duurzame vis op de kaart' is in januari van dit jaar afgesloten. In het kader van deze campagne zijn dertien restaurants MSC gecertificeerd. Het einde van de campagne betekent echter niet dat de aandacht voor duurzame vis in de horeca verminderd is. Zo maakte McDonald's in juni bekend dat alle restaurants in Europa vanaf oktober alleen nog maar visburgers met het MSC-certificaat aanbieden. Horecabedrijven die zelf niet MSC gecertificeerd zijn, letten bij inkoop van vis op het MSC-keurmerk en de richtlijnen van de Viswijzer.



Het aantal visproducten met het blauwe MSC-keurmerk in Nederland is in het afgelopen jaar bijna verdubbeld, en heeft in 2011 de mijlpaal van 1000 bereikt. De sterke groei die MSC doormaakt zou niet mogelijk zijn zonder het commitment van de vissector.





Thema 8 Arbeid




Bij dit thema gaat het om de zorg van het bedrijfsleven voor goede arbeidsvoorwaarden en -omstandigheden in de westerse wereld en elders.

Er vallen arbeidsaspecten onder in het eigen bedrijf en in de keten. Ook aspecten die met name in de westerse context van belang zijn en aspecten die vooral spelen in ontwikkelingslanden:


- arbeidsvoorwaarden (salaris, voorzieningen, cao, lidmaatschap vakbonden/medezeggenschap, flexibiliteit, onderwijs & training, loopbaanontwikkeling, toegang tot medische zorg)
- arbeidsomstandigheden (veiligheid, gezondheid, aantal uren)
- diversiteit en gelijkheid (discriminatie, werkgelegenheid voor sociaal zwakkeren)
- voorkómen van illegale arbeid
- vrijwilligerswerk
- kinderarbeid
- creëren van werkgelegenheid (in achterstandsgebieden, in ontwikkelingslanden)

(Z)LTO

 Arbeid en dan vooral het beschikbaar zijn van voldoende geschikte medewerkers voor het werk in de tuinbouw en de veehouderij, heeft ondernemers ertoe gebracht zelf projecten te organiseren die jongeren doet instromen en jongeren en vaste medewerkers opleiden. Dat gebeurt in nauwe samenwerking met regionale groenscholen en Agrarische Opleidingscentra (AOC's). Zo zag onder meer de Fruitacademie in oprichting het licht, is in Terneuzen een 'Opleidingskas' ingericht en lopen op verschillende plekken in Nederland initiatieven voor werving en scholing.


Een nieuwe ontwikkeling in de champignonsector is de Stichting Fair Produce. Bewustwording bij telers en oogsten volgens de principes van eerlijke arbeid is de basis voor Fair Produce. Het zal zich ontwikkelen tot een keurmerk. Bij dit initiatief zijn vakbonden en banken betrokken. Tewerkstellingsvergunningen zijn geen duurzame vorm van de behoefte aan tijdelijke arbeid in de tuinbouw. Boomkwekers en aardbeientelers hebben dat begrepen. Zij zoeken met aanbod van UWV en uitzendbureaus naar duurzame en houdbare oplossingen voor hun personeelsbehoefte. De eerste projecten hiervoor zijn in 2011 gestart.

FNLI

 De verklaring Internationaal Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (IMVO) van de Sociaal-Economische Raad (SER) is de leidraad voor de FNLI. Deze biedt uitgangspunten aan het bedrijfsleven voor verantwoord ketenbeheer met betrekking tot mens en arbeid. Veel leden rapporteren over hun

eigen inspanningen op het gebied van IMVO en de FNLI stimuleert hierbij actief de toepassing van goede richtlijnen. Een voorbeeld hiervan zijn de Global Reporting Initiative (GRI) richtlijnen. Een substantieel aantal leden van de FNLI maakt al gebruik van dit rapportagekader. Daarnaast heeft de FNLI een samenwerkingsverband met MVO Nederland om bedrijven praktische ondersteuning te kunnen bieden bij het verankeren van MVO in de bedrijfsvoering. Zo werken FNLI-leden in samenwerking met MVO Nederland aan diversiteit op de werkvloer en arbeidsparticipatie van mensen met een (arbeids) handicap.

CBL

 De supermarkt speelt een belangrijke rol op de arbeidsmarkt: de sector biedt werk aan zo'n 300.000 medewerkers. Nationaal is de retail een toonaangevende branche waar velen hun eerste werkervaring opdoen. Maar minstens zo belangrijk is de lokale betekenis van de supermarkt. De supermarkt biedt flexwerk voor jongeren in de buurt en biedt scholing en leerplekken voor starters met ambitie. Daarnaast draagt de supermarkt ook maatschappelijk bij aan de wijk of gemeente. In veel supermarkten zijn bijvoorbeeld een of meer werknemers met een Wajong-achtergrond aan het werk.


De branche besteedt veel aandacht aan een gedegen opleiding en training. Ook op het gebied van veiligheid biedt de sector handvatten om medewerkers veilig te laten werken en klanten veilig te laten winkelen. In een nationaal medewerkerstevredenheidsonderzoek scoort de supermarktbranche met een 7,7 beduidend hoger dan de rest van de detailhandel (7,4), wat ook nog boven het landelijk gemiddelde ligt.

Bij de verduurzaming van bijvoorbeeld de cacaoketen ligt de nadruk op verbetering van de arbeidsomstandigheden




in de productielanden. Er zijn inmiddels voldoende initiatieven voor duurzame cacao zodat het streven is dat vanaf 2012 steeds meer duurzame cacao zal worden gebruikt in huiskamerproducten. Er zijn verschillende certificeerders waarmee gewerkt wordt om te garanderen dat er sprake is van duurzamere cacao, zoals UTZ CERTIFIED, Rainforest Alliance en Max Havelaar.

Veneca

 De leden van de contractcateringbranche hebben zich in 2011 weer actief ingezet voor het begeleiden, aantrekken en te werk stellen van mensen met een grote(re) afstand tot de arbeidsmarkt.

KHN

 Het vinden en behouden van goed personeel in zowel de keuken als de bediening is van cruciaal belang voor het succes van een horecabedrijf. Personeel in de horeca is slechts voor een deel afkomstig van de horecaopleidingen. Dit betekent dat horecabedrijven een belangrijke rol vervullen bij het opleiden en trainen van personeel. Aandacht voor verduurzaming van voedsel vormt hierin een steeds belangrijker onderwerp. Keukenpersoneel moet weten hoe het duurzaam met de inkoop en verwerking van voedsel moet omgaan, bedienend personeel moet in staat zijn om de duurzame keuzes aan gasten uit te leggen. Daarnaast is er aandacht voor het aantrekken en begeleiden van medewerkers met uiteenlopende (achtergestelde) achtergronden. Vaak is hierbij sprake van interne begeleiding van medewerkers. Dit geldt zowel voor ketenbedrijven als voor individuele bedrijven.

Every fairtrade product changes lives

* Ananas * Bloemen * Mango
 * Avocado * Chocolade * Noten
 * Bananen * Koffie * Sinaasappelen



Thema 9 Eerlijke handel




Bij Eerlijke handel gaat het om de manier waarop bedrijven bij hun activiteiten zorg dragen voor een menswaardig bestaan voor iedereen en hoe zij kansen creëren voor mensen om dit op eigen kracht te bereiken.


Het bedrijfsleven kan bij de inkoop van producten en de omgang met producenten en verkopers een bijdrage leveren door te letten op diverse zaken, zoals:

- mensenrechten
- eerlijke prijs (armoede)
- handelsvoorwaarden (betalingscondities e.d.)
- rechten inheemse volkeren
- ziektebestrijding (aids)
- het voldoen aan (lokale) wetgeving op sociaal gebied
- corruptie/mededinging

ZLTO

 De land- en tuinbouworganisatie werkt met name binnen de Nederlandse landsgrenzen. De inzet op arbeid is daarom verwoord onder de gelijknamige kop hiervoor.

FNLI

 De Nederlandse levensmiddelenindustrie is zich bewust van haar wereldwijde impact. De helft van alle grondstoffen wordt geïmporteerd en maar liefst 40% van de geproduceerde levensmiddelen wordt weer geëxporteerd. Levensmiddelenbedrijven hechten er zeer veel waarde aan om op een verantwoorde manier te ondernemen en handel te drijven met actieve naleving van internationaal geaccepteerde normen voor sociale rechtvaardigheid en arbeidsomstandigheden. Certificeringsprogramma's zoals RSPO, RTRS, UTZ, Rainforest Alliance en Fair Trade helpen bedrijven om standaarden, die ook betrekking hebben op arbeidsomstandigheden, in complexe ketens te kunnen borgen. Leden van de FNLI zijn zeer actief betrokken bij het IDH (Initiatief Duurzame Handel) dat grote inspanningen doet om deze standaarden toe te passen in landen waar grondstoffen worden geproduceerd die in Nederland worden geïmporteerd. Zo is de KNVKT (Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee) initiator van en actief betrokken bij het koffie- en het theeprogramma van IDH. De koffiebranche is een van de koplopers wat verduurzaming betreft. De KNVKT en haar leden hebben de ambitie om het aandeel duurzaam geproduceerde koffie op de Nederlandse markt te vergroten van 25% in 2010 naar 75% in 2015.

CBL

 Supermarkten zetten zich in voor de verbetering van arbeidsomstandigheden in ontwikkelingslanden. Supermarkten eisen voor huismerkproducten van producenten in ontwikkelingslanden het BSCI-certificaat, om fatsoenlijke arbeidsomstandigheden te borgen. Het CBL voert momenteel, samen met andere ketenpartijen en overheden, een project uit om ervaring op te doen met BSCI (Business Social Compliance Initiative). Aan de hand van het systeem stimuleren en verplichten bedrijven hun toeleveranciers te voldoen aan de richtlijnen en normen van de International Labour Organisation en andere declaraties van de Verenigde Naties. BSCI is tot stand gekomen binnen de textielsector en breidt zich momenteel uit naar de foodbranche. Het project van het CBL zal onder meer uitwijzen in hoeverre het BSCI nog aanpassing behoeft.



Fairtrade-producten zijn goed voor consument én voor boeren in ontwikkelingslanden. Want dankzij een eerlijke prijs kunnen boeren investeren in een betere toekomst en in de beste kwaliteitsproducten. Je herkent deze producten aan het Max Havelaar keurmerk, de onafhankelijke garantie voor Fairtrade. Meerdere Venecaleden doen mee aan deze campagne.

KHN

 In 2011 heeft KHN de Puur Restaurant Week ondersteund. Deze week vond plaats van 14 tot en met 20 november. Deelnemende restaurants zetten deze week een menu op de kaart waarbij biologische, Fairtrade en duurzame vis centraal staan. In totaal hebben 330 restaurants deelgenomen aan de Puur Restaurant Week. KHN heeft via het Magazine, de digitale nieuwsbrief, de website en Twitter leden opgeroepen om deel te nemen aan de week. De Puur Restaurant Week werd georganiseerd door Puur! uit eten, Stichting Max Havelaar en Marine Stewardship Council en mede mogelijk gemaakt door het Platform Verduurzaming Voedsel.



Veneca

 Steeds meer consumenten kiezen tijdens de dagelijkse boodschappen voor Fairtrade-producten. Ook bedrijven spelen in op deze groeiende vraag en geven in toenemende mate de voorkeur aan duurzame producten. Om het aanbod van het Fairtrade-assortiment te vergroten op de werkvloer en in de catering organiseerde Stichting Max Havelaar voor het tweede jaar op rij de Fairtrade@Work Campagne. Afgelopen jaar groeide het volume van Fairtrade gecertificeerde producten in Nederland met maar liefst 57% ten opzichte van 2009. Er is steeds meer keuze en consumenten kunnen tijdens de dagelijkse boodschappen kiezen uit een breed scala aan Fairtrade producten.

Ook het aanbod in de Out of Home-markt voor de catering groeit. Het assortiment varieert van broodbeleg (portion packs) tot koffie, thee, cacao, suiker, sappen, fruit, zoetwaren, sandwiches en frisdranken.



4

De innovatiepilots

Het Platform Verduurzaming Voedsel heeft sinds haar oprichting eind 2009 de volgende **innovatiepilots** goedgekeurd.





In 2009 zijn de volgende innovatiepilots goedgekeurd:

1 BSCI-norm

Nationaal en internationaal houden diverse organisaties zich bezig met het ontwikkelen van criteria voor arbeidsomstandigheden. Middels deze innovatiepilot in de groente- en fruitketen wil het CBL ervaring op doen met BSCI (Business Social Compliance Initiative), om zodoende een voortrekkersrol te kunnen spelen in het waarborgen van fatsoenlijke arbeidsomstandigheden in de levensmiddelenketen.

2 DVD & Zichtboek bij supermarkten en groothandel*

Supermarkten en groothandels kijken bij de verduurzaming niet alleen naar het assortiment, maar ook naar de winkelrichting en het logistieke proces. Om succesvol te kunnen werken aan verduurzaming is samenwerking in de gehele keten noodzakelijk. In het Zichtboek en op de dvd dat is uitgegeven door CBL, staan bijdragen van staatssecretaris Bleker, ZLTO, KHN, Veneca en de FNLI.

3 Praktijkids Duurzame Horeca*

Om de horeca bij inkoop te helpen, is deze wegwijzer "Verduurzaming van voedsel in de horeca" samengesteld. Hierin zijn per productgroep de duurzaamheidsopties beschreven.

4 Voorbeeldaanpak contractcatering*

Veneca vindt het belangrijk dat het onderwerp verduurzaming blijvend op de agenda staat. Er is onderzocht of het onderwerp kan worden opgenomen in het certificatieschema. 'Best practices' worden verzameld, en kunnen inspiratie bieden aan Veneca-leden.

* reeds afgerond

In 2010 zijn de volgende innovatiepilots goedgekeurd:

5 Fairtrade Restaurantweek*

Een project waarbij deelnemende restaurants een menu aanbieden waarin biologische producten en Fairtrade-producten centraal staan. In 2010 deden er 58 restaurants mee aan de week.

6 Savana Grown*

AgroFair wil samen met de Stichting Taste een nieuw en onderscheidend concept introduceren in de detailhandel en de voedselvoorziening voor tropisch fruit genaamd Savana Grown. Dit fruit voldoet, naast het Fairtrade- en biologisch keurmerk, ook aan vier additionele punten op het gebied van duurzaamheidscriteria: biodiversiteit, kwetsbare ecosystemen, tegengaan van oprukkende verwoestijning en het nastreven van zelfredzaamheid van de betrokken telers.

7 Real Food Congres*

ZLTO organiseerde een eendaags evenement, het Real Food Congres. Real Food wordt in het Nederlands omschreven als: beter voor de mens, beter voor de omgeving en beter voor de producent. Het congres is georganiseerd om alle ketenspelers daar bewust van te maken en mee te nemen in de marktvraag, de omgevingseisen en de people-, planet- en profitontwikkelingen.

8 Voorbeeldaanpak verduurzaming voedsel

Op basis van beleid en best practices wordt in opdracht van en door FNLI een voorbeeldaanpak ontwikkeld die bedrijven, al dan niet aangesloten

bij branches, verder kan helpen bij verduurzaming. Dit kan m.b.v. een checklist of handleiding (binnen Europese kaders) met generieke afspraken voor sectorbrede erkenning.

9 Aanpak voedselverspilling in de foodservice*

Hierbij staan het bestelgedrag van de cateringmanager en anderzijds de afvalpreventie centraal. Kruidenier Food Service en cateraar Albron brengen de gegevens in beeld en stellen een verbetertraject vast.

10 Fairtrade@Work*

Fairtrade-producten worden onder de aandacht gebracht in bedrijfsrestaurants, op 600 locaties van Albron en 1000 locaties van Sodexo. In de weekmenu's worden zo veel mogelijk Fairtrade-producten en duurzame vis met het MSC-keurmerk verwerkt.

11 Van koffiedrab tot oesterzwam*

In deze innovatiepilot draait het om een cradle-to-cradle toepassing: het hergebruik van koffiedrab dat wordt ingezet voor de teelt van oesterzwammen. De gehele keten is betrokken bij het project, van producent (GRO-Holland), restaurant-cateraar (La Place), tot logistiek en vervoerder (Vroegop Windig).

12 Ketenmodel duurzame eiwitbronnen

De insectenkwekers verenigd in de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers (Venik), ZLTO, Coppens Diervoeding en groothandel Ruig Wild en Gevogelte hebben gezamenlijk het initiatief genomen om de marktkansen van insecten als alternatieve eiwitbron onder de loep te nemen, waarbij de focus op verduurzaming ligt.

13 Verduurzaming van groente en fruitketens

Telers van The Greenery leveren producten aan verwerkers en snijderijen (Hessing en Groentehof), het eindproduct komt uiteindelijk bij Jumbo in het schap te liggen. De verschillende ketenpartijen definiëren hun stappen op het gebied van verduurzaming. CLM begeleidt de innovatiepilot.

14 Duurzame teelt groenten en fruit

Albert Heijn heeft een aantal thema's aangewezen, waarbinnen een significante verduurzaming wordt doorgevoerd bij producten zoals aardbeien, komkommers en prei. Enerzijds aansluiten bij de systematiek van Global GAP, anderzijds aansluiten bij 'Puur en Eerlijk' dat Albert Heijn in 2015 voor alle huismerkproducten wil doorvoeren. Een project dat tezamen met o.a. Bakker Barendrecht, Stichting Natuur en Milieu, DLV en Wageningen UR wordt gedaan.

15 Voedselverspilling in de catering*

Het was tot voor kort niet bekend wat er in de contractcateringbranche aan voedsel wordt weggegooid. Ook zijn de oorzaken van de voedselverspilling onbekend. Daarom heeft Wageningen UR een onderzoek gestart in de contractcateringbranche waar alle Veneca-contractcaterars aan meedoen. Het onderzoek is opgebouwd uit drie fasen: wat is de voedselverspilling per productgroep, wat zijn de oorzaken van de voedselverspilling en ten slotte worden oplossingen gezocht en geïmplementeerd.

16 Verduurzaming gekweekte vis

Ketenpartij Mayonna stimuleert dat de kweek van de vissoorten tilapia en pangasius wordt verduurzaamd

en ASC-keurmerk zal krijgen. In Indonesië en Vietnam wordt met lokale ondernemers gewerkt, o.a. op het gebied van milieu, voer, arbeid en verpakkingen.

17 Duurzame zuivelketen

Doel van deze innovatiepilot van NZO samen met LTO is draagvlak te ontwikkelen voor een gezamenlijke aanpak van de meest relevante duurzaamheidsissues. Er wordt een meetmethode ontwikkeld om zaken inzichtelijk te maken voor de ondernemers. De melkveehouderij in Nederland heeft daarbij aandacht voor energie & klimaat, diergezondheid en biodiversiteit.

18 Klimaatneutraal Kaasmaken*

In dit project van CONO Kaasmakers is een concreet plan van aanpak en stappenplan ontwikkeld om tot een klimaatneutrale fabriek te komen, waar zo veel mogelijk kringlopen gesloten worden. Dat betekent dat gekeken wordt naar de hele keten van diervoeding, koeien in de weide en gebruik van mest, tot alle processen binnen de fabriek. Urgenda begeleidt het project.

19 Systematische verduurzaming MKB in de levensmiddelenindustrie

Aan de hand van de ervaringen bij vier MKB-bedrijven in de Zaanstreek wordt een voorbeeldaanpak gedefinieerd die de FNLI aanbiedt aan haar leden. Zo wordt o.a. de milieu-impact in kaart gebracht, een bundeling van data op het gebied van energie, afval, water en emissies.

20 Bakery Power 1.0.*

Via de Stichting Bakkerij Imago willen de Nederlandse Bakkerijen aanzienlijke besparingen realiseren op het verbruik van energie. Het grootste energieverbruik (gas en elektra) zit in de ovens, de rijkskasten,

het mengproces, de koel- en vriesinstallaties en de krattenwas.

21 **Ketenverduurzaming Bietenteelt en verwerking**

Suiker Unie heeft tezamen met een aantal kennisinstellingen een programma opgesteld waarin agrarische ondernemers gerichte adviezen en tips krijgen om de duurzame bietenteelt te verbeteren. Er is oog voor de wisselwerking tussen de aanpak van meerdere verduurzamingsthema's. *reeds afgerond*

In 2011 zijn de volgende innovatiepilots goedgekeurd

22 **Beter Leven**

Unilever zet met haar icoonproduct Unox stappen in de verduurzaming van de productie van rookworsten. In samenwerking met ketenpartijen (varkenshouders, verwerkers zoals VION) en met de Dierenbescherming zijn in het laatste kwartaal van 2011 de eerste producten met het Beter Leven-kenmerk in het schap gekomen. Een project in samenwerking met het Convenant Tussensegment.

23 **Transparantie in verduurzaming van de voedselketen in de catering**

Cateraar Hutten wil haar complete keten transparant maken en haar assortiment verder verduurzamen. De herkomst van producten is dan ook altijd bekend en van toeleveranciers wordt commitment gevraagd op het gebied van verduurzaming. De opgedane ervaringen worden vertaald in een methodiek die ook andere bedrijven kunnen gebruiken.

24 **BSCI deel 2**

Fairtrade en BSCI (Business Social Compliance Initiative) worden in

dit project met elkaar vergeleken, verschillen worden in kaart gebracht. The Greenery heeft aanbod van groente- en fruitproducten van overzee in beide categorieën.

25 **Puur! Restaurantweek***

Bij steeds meer (330) restaurants in Nederland kon in november 2011 een 'Puur Menu' gekozen worden. In vervolg op 2010 staan steeds meer gecertificeerde producten op het menu, naast Fairtrade ook biologisch en MSC (duurzame) vis. Een project in samenwerking met o.a. Oxfam Novib en KHN.

26 **Afvalmanagement sausfabrikanten**

De branchevereniging NVSF (Nederlandse Vereniging van Sausfabrikanten) doet met Remia een project om afvalmanagement te verbeteren. Doelstelling is 20% reductie te behalen. De uitkomsten van de pilot zullen door de gehele branche gebruikt worden. Minder afval, minder milieubelasting.

27 **Ketengewijze aanpak duurzaamheid**

De FWS (Nederlandse vereniging voor Fris, Waters en Sappen) stelt een gedragscode op en een duurzaamheidsagenda. Zo worden ambities en road maps voor de thema's watergebruik, CO₂ reductie, afvalpreventie, duurzame grondstoffen en eerlijke handel in kaart gebracht.

28 **Ketenaanpak biersector**

De grootste Nederlandse brouwers willen een ketenanalyse uitvoeren waarbij energiebesparing, transportreductie en emissies aan de orde komen. Ook de duurzame teelt van de grondstoffen hop en brouwergerst wordt geanalyseerd.

29 **Transparante visketen**

Met behulp van de stichting De

Noordzee en ATL Seafood wil Deli XL de category 'vis' verder duurzaam gaan maken en daarover de transparantie vergroten richting de afnemers. Het gaat daarbij om o.a. herkomst en vangstmethode. De innovatiepilot zal aansluiten op de criteria van de viswijzer.

30 **Duurzame gastvrijheid in horeca**

Koks met uitgesproken gedachten over 'duurzaam' zijn volop bekend, maar hoe wordt het aan gasten gepresenteerd? Deze innovatiepilot brengt zowel de 'zwarte brigade' (de gastheren en gastvrouwen) als de 'witte brigade' (de koks) in contact met producenten van duurzame producten, zodat zij hun gasten beter kunnen voorlichten.

31 **Aanpak grootverpakkingen in het Fairtrade-assortiment voor Out of Home-markt**

De wil en wens om Fairtrade-producten te gebruiken in de Out of Home-markt is aanwezig, veelal zijn de verpakkingseenheden echter te klein om het in dat kanaal toe te passen. In de pilot zullen de Stichting Max Havelaar, Sodexo i.s.m. Deli XL het voortouw nemen, zodat het assortiment duurzame producten zal vergroten en de hoeveelheid verpakkingafval zal verminderen.

32 **Duurzaamheidsscan fruitsector**

De vakgroep Fruitteelt van LTO ontwikkelt i.s.m. handelspartij Willem & Drees en cateraar Sodexo een duurzaamheidsscan zodat telers significante verduurzamingsstappen kunnen maken. Als voorbeeld wordt een bestaande scan gebruikt die in de boomkwekerij wordt toegepast. Kennispartijen zoals CLM, Wageningen UR, NFO en HAS helpen mee deze scan te ontwikkelen.

33 **Gevarieerd residuvrij fruit op het werk**

Deze innovatiepilot wordt in samenhang met de duurzaamheidsscan fruit ontwikkeld. Het gaat in dit project om de verdere ontwikkeling van hardfruit (appels en peren) dat residuvrij wordt geteeld en vervolgens met goede communicatie richting consument wordt aangeboden. Fruittelers werken samen met afzetorganisaties, Sodexo gaat het op meer dan 1000 locaties aanbieden.

34 **Introductie plantaardige vleesalternatieven in het out-of-homekanaal**

Bij vleesvervangers is niet zozeer het verduurzamen van het aanbod de grootste uitdaging, maar het vermarkten van de producten. Cateraar Albron onderzoekt met een aantal partners (o.a. restaurants en producent Ojah) hoe plantaardige alternatieven voor vlees kunnen worden aangeboden. De kennis zal gedeeld worden met de gehele vleesvervangerssector.

35 **Ontwikkeling van een duurzaam lunchproduct met insecten voor de catering**

Cateringbedrijf Appèl onderzoekt met een aantal partners zoals de groothandel en Bugs Originals hoe insecten als eiwitgrondstof in producten op een duurzame wijze gebruikt en vermarkt kunnen worden. Doel is om volgend jaar de eerste producten in het schap te kunnen aanbieden.

36 **Haalbaarheids-onderzoek businessmodel Newporc**

Doel van dit businessmodel is om een aantal varkensvleesproducten te introduceren waarbij een forse verduurzamingsslag op meerdere thema's tegelijk wordt gemaakt.

37 **Integrale duurzaamheid biologische producten**

Er wordt door Bio+ in samenwerking met Bionext onderzocht hoe biologische producten kunnen excelleren op steeds meer verduurzamingsthema's, waarbij in eerste instantie naar verpakkingen en residuen wordt gekeken.

38 **De gevulde paprika – verduurzaming voorverpakte maaltijden**

Primaire producenten (boeren en tuinders), verwerkende industrie (Hessing en Groentehof) en supermarkt (Jumbo) ontwikkelen samen met SNM (Stichting Natuur en Milieu) een nieuw duurzaam geproduceerd product-marktconcept in de categorie voorverpakte samengestelde producten. Denk daarbij aan maaltijdsalades, wokpakketten, kant-en-klare groenteproducten. Zo worden bijvoorbeeld milieukeurniveau paprika's gebruikt en wordt de vleescomponent vervangen door een plantaardig alternatief.

39 **Biodiversiteit in landbouwgebieden**

Kruidenier Foodservices, cateraar Albron, SMK (Stichting Milieu Keur) en NAK (Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt) willen samen met ketenpartners een incentive creëren waarbij toeleverende agrariërs die gerichte aandacht aan biodiversiteitversterkende maatregelen besteden, beloond worden. Het project sluit aan op de wens die leeft op zowel Nederlands als Europees niveau om agrariërs een grotere rol te laten spelen bij natuurbeheer.

**reeds afgerond*

Verantwoording

De kwalitatieve rapportage rond de negen verduurzamingsthema's is opgesteld door leden van het Platform Verduurzaming Voedsel.

Het cijfermateriaal is afkomstig uit de Monitor Duurzaam Voedsel 2010 en de cijfers van het eerste halfjaar 2011, samengesteld door het LEI, onderdeel van Wageningen UR. Die cijfers worden samengesteld in opdracht van het Ministerie van EL&I in samenwerking met het Platform Verduurzaming Voedsel, de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw en het Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten. De ontwikkelingen zijn gebaseerd op metingen binnen supermarkten door marktonderzoekbureau Symphony IRI en een door LEI uitgevoerde meting binnen de contractcatering.

De Stuurgroep van het Platform Verduurzaming Voedsel bestaat uit:

Dr. H. Bleker, voorzitter en tevens staatssecretaris Ministerie van EL&I
Drs. W.A.M. de Bruijn, vicevoorzitter
K.L. van den Doel, namens CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel)
L.J.H.M. van der Grinten, namens KHN (Koninklijke Horeca Nederland)
Drs. C.P.M.M. van Heesbeen, namens ZLTO en LTO (Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie)
P. den Ouden, namens FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie)
Drs. T. Verheij, namens Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties)

Het Platform bestaat uit:



drs. W.A.M. de Bruijn, voorzitter
ing. R. Schouten, namens (Z)LTO
S. Lahiri, namens FNLI
J. Mulders, namens CBL
drs. J. van Straten, namens Veneca
E. Brugman, namens KHN
ir. J.A.W.A. Reus, namens het Ministerie van EL&I
ir. T. Martens, namens het Ministerie van EL&I

* Situatie per 1 november 2011

