

Overzicht van reeds goedgekeurde pilots in 2010

- Fair Trade Restaurantweek*
Deze pilot betreft de organisatie van de Fairtrade Restaurant Week van 25 t/m 31 oktober 2010 met als doel het bevorderen van Fairtrade producten in de horeca. Voorafgaand worden op 4 locaties verspreid in het land Fairtrade Horeca Workshops gegeven in samenwerking met verschillende horecagroothandels om zo de hele keten van producent (licentiehouders Fairtrade producten), de groothandels en de restauranthouders (genodigden) te informeren over de mogelijkheden van Fairtrade producten in de horeca, afname van Fairtrade producten en deelname aan de Fairtrade Restaurant Week te stimuleren.
- Savana Grown*
Agrofair ziet mogelijkheden om samen met stichting Taste de ultieme sprong in duurzaamheidsinnovatie binnen de gehele tropisch fruitsector te maken. Dit doel willen zij bereiken via de introductie van een nieuw en onderscheidend marketingconcept voor tropisch fruit genaamd Savana Grown in de retail en foodservice. Dit fruit voldoet naast het fairtrade en biologisch keurmerk additioneel aan een extra, nieuw te ontwikkelen module met 4 additionele plussen op het gebied van duurzaamheidscriteria: behoud van biodiversiteit, duurzaam gebruik kwetsbare ecosystemen (semi-aride), tegengaan oprukkende verwoestijning en het nastreven van empowerment.
- Real Food Congres*
Het Platform Verduurzaming Voedsel heeft (via EL&I) een financiële bijdrage geleverd aan het realfoodfestival, een festival dat verduurzaming van voedsel via vele kanalen onder de aandacht brengt en onder meer bewustwording in het bedrijfsleven (MKB en grotere bedrijven) vergroot. Via workshops werden concrete handvaten voor verduurzaming geboden aan ondernemers.
- FNLI: voorbeeldaanpak verduurzaming voedsel*
Op basis van de inventarisatie per branche, aangesloten bij de FNLI, wat verduurzaming voor de betreffende bedrijven inhoudt, welke initiatieven er lopen en waar potentieel zit, is het doel van dit project om dit te veralgemeniseren en sectorconclusies te trekken om continue verbetering door te voeren en best practices vast te stellen. Op basis van de veralgemenisering van beleid en best practices moet een voorbeeldaanpak ontwikkeld worden.
- Albron & KFS: aanpak voedselverspilling in de food service*
Het doel van het project is om enerzijds inzicht te krijgen in de hoeveelheid reststromen afkomstig van de cateringlocaties van Albron en anderzijds de milieudruk van die reststromen door zowel preventieve op basis van anders bestellen als economisch haalbare verwerkingsmogelijkheden te verlagen.
- Sodexo Fair Trade - Fairtrade@Work Sodexo*
Deze pilot gaat in op het ontwikkelen van duurzame menu's voor haar bedrijfsrestaurants en legt zich daarbij toe op het gebruik van fairtrade producten en MSC-gecertificeerde vis. Een communicatieplan naar de gasten en de medewerkers van Sodexo moet eraan bijdragen dat deze duurzamere ingrediënten onder de aandacht komen van deze partijen.
- Albron Fair Trade – Fairtrade@work promotie Albron*
Deze pilot kent een soortgelijke aanpak als Fairtrade@work Sodexo.
- GRO – La Place*
La Place, Green Recycled Organics Holland en Vroegop werken samen aan het hergebruiken van koffiedik van de restaurants van La Place om dit te gebruiken voor de kweek van

paddenstoelen. Dit project is in samenwerking met Zimbabwaanse producenten die dit concept al langer toepassen.

9. *VENIK - ketenmodel duurzame eiwitbronnen*
Dit project werkt aan invulling van de behoefte een beeld te krijgen van toekomstige mogelijkheden voor het ketenmodel voor insecten. Hierin zijn een aantal zaken van belang: marktbenadering, horizontale en verticale samenwerking in de keten, efficiëntie, professionalisering en opschaling, vergroten onderling vertrouwen en samenwerking.
10. *CLM – Jumbo- diverse partijen – Verduurzaming van groente en fruitketens*
De schakels (primaire productie, handel, snij-vers bedrijf, koel-vers bedrijf en retail) committeren zich aan extra inspanningen om een duurzaam product met een aantal “plussen” in de markt te zetten met de intentie deze in product en betrokken partijen op te schalen. Per ketensegment wordt aan 2-3 duurzaamheidsthema’s gewerkt, zoals gewasbescherming en residu, waterverbruik, energieverbruik, CO₂ reductie, afvalpreventie en tegengaan van verspilling. Per ketensegment zijn kwantitatieve doelen op bovenstaande thema’s gesteld. Monitoring vindt plaats via indicatoren zoals verbruik, milieumeetlat en klimaatlat. Op deze wijze worden de milieuprestaties kwantitatief gemaakt. Het resultaat is een product in de eindoutlet, beschikbaar voor de consument die gezonde en duurzame producten tegen een betaalbare prijs wil kopen.
11. *WUR – Stichting Natuur en Milieu - Albert Heijn – Bakker Barendrecht - Duurzame teelt groenten en fruit*
Eindresultaat van dit project is dat Albert Heijn en haar leveranciers beschikken over een systematiek waarmee duurzame productie van een gewas/product kan worden gedefinieerd en gerealiseerd op meerdere onderscheidende niveaus (meetlat met verschillende duurzaamheidsniveaus, systeem is getoetst in praktijk op 3 pilotgewassen). Albert Heijn heeft het concept ontwikkeld om deze producten een plaats in de winkel te geven (management/kwaliteitsysteem, communicatieplan). Hierbij wordt nadrukkelijk samengewerkt met de betrokken telers waar o.a. nulmeting wordt uitgevoerd, duurzaamheidsplannen opgesteld etc.
12. *Veneca - Voedselverspilling in de catering*
Het goed in kaart brengen van de grootste (in geld en euro’s) vermijdbare voedselverspillingen in de bedrijfscateringsector, inclusief de ‘eenmalige gelegenheden’ en het sectorbreed vinden van oplossingen hiervoor, inclusief de evaluatie van die oplossingen via pilots. Bij het vinden van oplossingen wordt mede geprioriteerd op basis van CO₂ emissie (of equivalenten).
13. *NZO - Duurzame zuivelketen*
Het doel van het project is enerzijds draagvlakontwikkeling en bewustwording voor de gezamenlijke aanpak van duurzaamheidsissues bij melkveehouders en het middenkader van zuivel, diervoederbedrijfsleven, overheden, banken en overig bedrijfsleven. Daarnaast wordt een meetlat ontwikkeld en gewerkt aan het herkenbaar maken van het verduurzaamde product.
14. *FNLI - Systematische verduurzaming MKB in de levensmiddelen industrie*
Doelstelling is een systematische verduurzaming van het MKB in de levensmiddelensector waarbij de ervaringen uit drie specifieke cases uitgerold kunnen worden naar meerdere branches. Daarvoor is een meerjarenplan nodig, gericht op systematische continue verbetering, via de ontwikkeling van een voorbeeldaanpak bestaande uit concrete gereedschappen en oplossingen, en (verschillende) repeteerbare concepten. De opgedane kennis kan vervolgens gedeeld worden waarbij de aanpak steeds verbeterd en aangepast aan de laatste ontwikkelingen kan worden om de sector verder te verduurzamen.
15. *Cono - Klimaatneutraal Kaasmaken en kringlopen sluiten*
In dit project wordt een concreet plan van aanpak en stappenplan ontwikkeld om tot een klimaatneutrale fabriek te komen, waar zoveel mogelijk kringlopen gesloten worden. Minimaal wordt daarbij gekeken naar energie (proces/fabriek en transport), water, diervoeding, mest en meststoffen, en overige grondstoffen.)