

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPIJLING

Introductiepakket stakeholders

Beste (toekomstige) stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling,

Sluit jij je ook aan bij dé beweging voor een verspillingvrij Nederland? Binnen het ecosysteem van Samen Tegen Voedselverspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden hun krachten, met als doel: in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo goed voedsel binnen de keten houden. Dat staat gelijk aan een jaar lang eten voor 2,7 miljoen mensen, ofwel de hele provincie Noord-Holland.

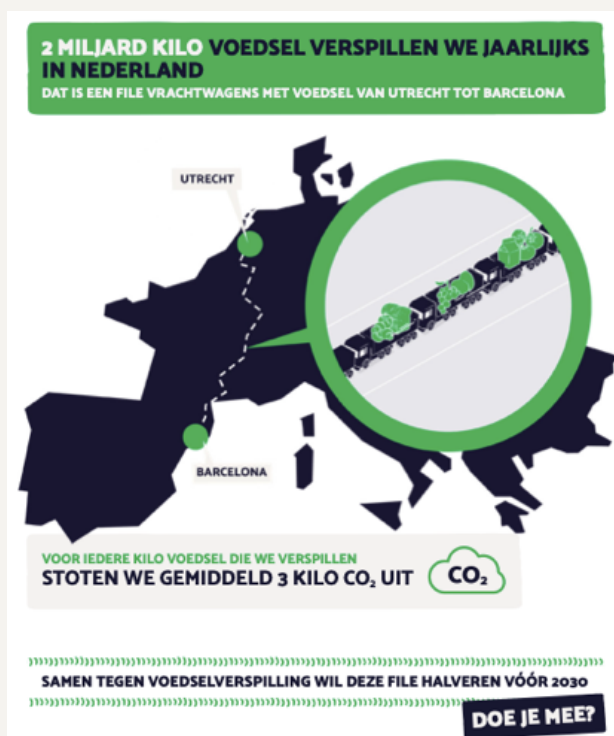
Als stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling weet je dat het behouden van grondstoffen pure winst is: financieel, ecologisch en sociaal. Elke euro die een bedrijf investeert in een bewezen oplossing tegen voedselverspilling, betaalt zich 14 keer terug*. En het levert zoveel meer op. Al ons eten en drinken is met aandacht en energie verbouwd, gekweekt, verwerkt, getransporteerd, gekoeld, of juist verhit, en verpakt. Van grond tot mond en van lopende band tot restaurant. Door elk kapje brood of overrijp stuk fruit goed te benutten, dragen we positief bij aan het klimaat en de biodiversiteit. Het voorkomen van voedselverspilling is één van de meest efficiënte en effectieve maatregelen tegen klimaatverandering**.

Samen maken we van Nederland één van de eerste landen ter wereld die voedselverspilling met de helft weet te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Daarmee worden we koploper in het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3. Alleen met een systemische en gezamenlijke aanpak, van producent tot consument, is dit doel haalbaar. Iedereen in de samenleving moet meedoen, om niet één weeffout, maar het hele systeem te veranderen.

We kijken ernaar uit om samen positieve impact te maken voor een verspillingvrij Nederland.

Toine Timmermans

Directeur Samen Tegen Voedselverspilling



* WRI (2017) <https://www.wri.org/insights/numbers-business-case-reducing-food-loss-and-waste>

** Project Drawdown (2021) <https://drawdown.org/solutions/table-of-solutions>

Over de stichting

[De stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Hierin werken bedrijven en publieke organisaties aan Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Met een gezamenlijke en systemische aanpak willen we in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo voedsel binnen de keten houden.

De stichting werd in december 2018 opgericht en vloeide voort uit de Taskforce Circular Economy in Food (onderdeel van het Grondstoffenakkoord om te komen tot een circulaire economie). Inmiddels zijn er circa 100 stakeholders aangesloten. Dragende organisaties van de stichting zijn: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, Gemeente Meierijstad, Rabobank, Wageningen University & Research en Food Tech Brainport.

Onze missie

We zijn de katalysator voor de transitie naar een voedselsysteem zonder verspilling en waarin grondstoffen op efficiënte en effectieve manier behouden blijven. We inspireren, activeren en verbinden ondernemers in de voedselketen. We delen onderbouwde kennis en laten zien wat mogelijk is en wat het oplevert. We maken het eenvoudig om stapsgewijs zelf aan de slag te gaan: voor bedrijven én consumenten. We agenderen, pionieren en innoveren via een systemische aanpak gericht op impact. We activeren consumenten op positieve wijze. En we pleiten actief voor verandering van regels en ketens.

Voor grondstofbehoud, tegen verspilling

In de complete voedselketen willen we grondstoffen zo efficiënt mogelijk benutten. Uitgangspunt daarbij is het voorkomen en verminderen van voedselverspilling en het optimaal verwaarden van reststromen volgens de Ladder van Moerman.



Vier actielijnen

Een systeem verander je niet door aan één knop te draaien. Daarom werkt Samen Tegen Voedselverspilling vanuit vier verschillende actielijnen.

1. Meten en rapporteren

Metten = weten = pure winst! Om grondstofverliezen te voorkomen, heeft een toekomstgerichte, circulaire foodsector er baat bij om deze zo goed mogelijk in kaart te brengen. Met wat je meet, kun je vervolgens bijsturen. Samen Tegen Voedselverspilling helpt bedrijven en sectoren op weg met zelfmonitoring en rapportage. Met Wageningen University & Research ontwikkelden we de afgelopen jaren een diepgaande registratiemethode, waarmee voedselproducenten hun reststromen in kaart kunnen brengen. Dit geeft duidelijk inzichten voor interne verbeterpunten.

2. Ketensamenwerking

Samen Tegen Voedselverspilling inspireert en activeert bedrijven in de keten om een transitie op gang te brengen. We willen impactvolle innovaties in de voedselketen aanjagen en opschalen en relevante verbindingen tussen stakeholders laten ontstaan en faciliteren:

- We zetten projecten op waarin (groepen) stakeholders zelf de lead hebben en in investeren. Bedrijven kunnen met elkaar en kennisinstellingen participeren binnen experimenteeromgevingen ('field labs' of 'living labs') voor innovaties met grote impact op de keten.
- We helpen ondernemers met het vinden van financiering voor innovaties via vouchertrajecten.
- We delen kennis, netwerk en inspiratie via bijeenkomsten, zoals (online) impactsessies en ronde tafels.

3. Verspillingsvrij met consumenten

Jaarlijks verspilt de Nederlandse consument thuis nog circa 34 kilo goed voedsel*. Samen Tegen Voedselverspilling en het Voedingscentrum organiseren gezamenlijk campagnes om consumenten vanuit de positieve sociale norm te activeren. We moedigen stakeholders aan om hier actief aan mee te doen. Jaarlijks hoogtepunt is de nationale Verspillingsvrije Week. Ook lichten we consumenten voor over bijvoorbeeld omgang met houdbaarheidsdata, besteden we aandacht aan een verspillingvrije kerst en zetten we voedselverspilling op de kaart in het onderwijs (basis-, voortgezet en beroeps- onderwijs).



Bekijk hierboven de Aftermovie van de Verspillingsvrije Week 2021.

4. Spelregels veranderen

Om voedselverspilling te halveren vóór 2030 staat wetgeving of (Europees) beleid soms in de weg. Waar mogelijk en veilig moeten politiek, overheid en bedrijfsleven die spelregels veranderen, zodat een circulair voedselsysteem, waarin alle grondstoffen zo nuttig mogelijk worden gebruikt, de enige logische keuze is. Samen Tegen Voedselverspilling selecteerde in samenwerking met Wageningen University & Research, na een brede consultatieronde, 10 kansrijke spelregels om te veranderen. Zo moet het mogelijk worden om, op een veilige manier voor mens en dier, voedselresten uit de horeca ('swill') met daarin (sporen van) dierlijke producten te gebruiken in diervoeder. Een andere verandering waar we voor pleiten, is de inzet van slimme technologie waardoor minder producten in de keten worden afgekeurd. [De hele top tien is hier te vinden.](#)

* Voedingscentrum (2019). 'Syntheserapport Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland in 2019'.

Waarom word jij stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling?

- Iedere geïnvesteerde euro in een bewezen oplossing om reststromen te voorkomen, betaalt zich 14 keer terug.
- Door verspilling samen met andere stakeholders aan te pakken, lever je een effectieve en concrete bijdrage aan het tegengaan van klimaatverandering en aan een verantwoord voedselsysteem.
- Je krijgt toegang tot kennis, oplossingen en (voucher-)regelingen met bijbehorende economische en maatschappelijke waarde.
- Je wordt onderdeel van een groeiende professionele beweging van gelijkgestemden en sparing partners. Hierdoor vind je nieuwe samenwerkingen rondom uitdagingen die jouw eigen bedrijf overstijgen en die kansen in business opleveren. Waar mogelijk denken we gericht mee over kansen binnen jouw bedrijf.
- Via het stakeholderschap krijg je toegang tot een beproefde meetmethodiek die je goed inzicht in je reststromen geeft, zodat je doelgericht maatregelen kunt nemen.
- Wanneer relevant, maken we de op verspilling gerichte activiteiten van jouw organisatie zichtbaar via onze acties en campagnes, zoals de Verspillingsvrije Week. Je krijgt een eigen stakeholderpagina op onze website, kunt content aanleveren voor onze maandelijkse nieuwsbrief en kunt gebruik maken van onze communicatie toolbox.



Samen Tegen Voedselverspilling en het Circular Food Center

Het kantoor van de stichting is gevestigd bij Cultuur Haven Veghel (CHV) aan de Noordkade. Hier ontwikkelt Samen Tegen Voedselverspilling samen met partners het Circular Food Center. Bedrijven, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden bundelen er hun krachten rondom verspillingvrije voedselketens.



Bekijk hier de vooruitblik op het Circular Food Center.

Blijf op de hoogte!

Je blijft als volgt op de hoogte van alle ontwikkelingen rondom Samen Tegen Voedselverspilling:

- [Schrijf je hier in](#) voor onze nieuwsbrief en vraag je collega's om dit ook te doen.
- Volg onze [LinkedIn-pagina](#).
- Neem deel aan onze Online Impactsessies en bijeenkomsten. Via bovenstaande kanalen houden we je hiervan op de hoogte.

Op [onze website](#) vind je meer informatie over onze organisatie en ons team.

Meer communiceren om impact te maken voor een verspillingvrij Nederland? We helpen onze stakeholders om hun (relevante) nieuws onder de aandacht te brengen via onze website, LinkedIn en nieuwsbrief. Ook ontvangen stakeholders kant-en-klare content die zij zelf kunnen delen via hun eigen kanalen. Onze contactpersoon binnen jouw organisatie ontvangt hiervoor een communicatie-handleiding van ons.