



IN TO FOOD



DOSSIER

GROEI BESTEDINGEN
DUURZAAM VOEDSEL

+29,4%

Groei bevestigt voorloperpositie

Het bedrijfsleven en de overheid hebben in het in oktober 2009 afgesloten convenant Verduurzaming Voedsel afspraken gemaakt om de productie en distributie van voedsel te verduurzamen. Uit de Monitor Duurzaam Voedsel 2010 blijkt dat er successen geboekt zijn.

Het gaat daarbij niet alleen om de 'gecertificeerde producten', maar ook om de inspanningen die geleverd worden zonder dat daar een certificaat aan hangt. Niet alle inspanningen zijn immers meetbaar, terwijl er op zeer vele plaatsen allerlei acties gaande zijn.

In 2010 zijn flink meer duurzame producten omgezet dan het jaar daarvoor. 29,4 procent meer omzet voor producten die we duurzaam noemen. Voor diervriendelijke producten (exclusief biologische producten) was dat bijna honderd procent. Biologische producten met 13,1 procent. " Hiermee zijn de omzetgroeiervwachtingen van het ministerie en bedrijfsleven samen ruimschoots gehaald, en wordt de voorloperpositie die we in Nederland hebben, bevestigd", aldus platform voorzitter Wouter de Bruijn.

"Dat zijn mooie successen, waaruit blijkt dat het een gezamenlijk gevoelde noodzaak is, zowel vanuit de industrie als vanuit de consument. We blijven het bedrijfsleven aanmoedigen om in ketenverband verder te gaan met die stappen van verduurzaming. Hoe duurzaam bedrijven produceren gaan we ook inzichtelijk maken door middel van een website waar de consument in eerste instantie op bedrijfsniveau, en later op merkniveau transparant geïnformeerd wordt".



Voor meer informatie klik

**Consumenten
bestedingen
duurzaam voedsel
stijgt sterk**

De totale consumentenbestedingen aan duurzaam voedsel in Nederland bedroegen in 2010 1.337,0 miljoen euro tegen 1.033,6 miljoen euro in 2009 - een stijging van 29,4 procent. Ter vergelijking: de totale bestedingen aan voedsel (regulier plus duurzaam) stegen in de gemeten kanalen in dezelfde periode met 0,3% van 37,6 naar 37,7 miljard euro. Hiermee is de verwachting van het Platform Verduurzaming Voedsel van 15% groei ruimschoots gehaald en is ruim 3,5% van de omzet aan voedsel volgens de in dit rapport gehanteerde criteria 'duurzaam'.

Onder ' duurzaam voedsel' vallen de volgende keurmerken: *Beter Leven kenmerk, keurmerken voor biologische producten (nationaal (EKO), buitenlands of internationaal), FAIRTRADE, Label Rouge, Marine Stewardship Council (MSC), Max Havelaar, Milieukeur, Rainforest Alliance, Scharrelvlees, UTZ Certified en Vrije Uitloop eieren.*

INNOVATIEPILOTS

Het Platform heeft 26 innovatiepilots goedgekeurd waarvan er inmiddels 23 zijn opgestart. Een aantal van de pilots is specifiek gericht op een productontwikkeling, een aantal is meer procesgericht. Het platform kan ondersteuning geven voor innovatiepilots, op de website staan de lopende pilots beschreven. Heeft u een idee om (liefst in ketenverband) met een van de thema's van verduurzaming

een innovatiepilot op te starten, kijk dan op de website waar de aanvraagmethodiek wordt toegelicht. Ook kunt u in een vroeg stadium contact nemen met het secretariaat om de haalbaarheid van uw idee te toetsen.

De eerstkomende indieningstermijn voor nieuwe innovatiepilots sluit op 15 augustus 2011.

EVENTS

Food & Nutrition Day 2011 'Duurzaamheid Down to Earth'

De op 1 juni te houden editie van Food & Nutrition Day staat in het teken van duurzaamheid. Hoe kun je als voedselproducent voldoen aan de steeds strenger wordende eisen van overheid en consument? En hoe haal je er voordeel voor je bedrijf uit?

Sprekers, waaronder Rudy Rabbinge (WUR), Simone Hertzberger (Ahold) en Wouter de Bruijn (voorzitter Platform Verduurzaming Voedsel), geven hun visie op ontwikkelingen. De bijeenkomst wordt gehouden in Fort Voordorp, Groenekan (Utrecht).

ACTIVITEITEN VAN PLATFORMDEELNEMERS

CBL Zichtboek

Nederlandse supermarkten pakken het verduurzamen serieus aan door de lat steeds hoger te leggen voor de dagelijkse boodschappen. Het CBL Zichtboek Duurzaamheid is tot stand gekomen met een bijdrage van het Platform Verduurzaming Voedsel

en schetst een beeld hoe de branche samen met de toeleveranciers in de keten actief werkt aan het verduurzamen van producten en het verduurzamen van de voedselketen.

POLITIEK

Parlementair onderzoek

De Tweede Kamer heeft eind maart ingestemd met de instelling van een parlementair onderzoek naar de 'Economische dimensie verduurzaming voedselproductie'. Deze toekomstverkenning wordt uitgevoerd door een klankbordgroep. In deze klankbordgroep zitten voornamelijk leden uit de commissie voor Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I).

Doel van het onderzoek is een bijdrage te leveren aan de discussie over de economische dimensie

rond de verduurzaming van de voedselproductie en de verschillende rollen die markt en overheid hierin spelen.

De hoofdvragen zijn:

- Welke nationale en internationale economische aspecten spelen een rol bij de verduurzaming van voedsel?
- Welke (beleids)instrumenten zijn mogelijk en kansrijk om verduurzaming van voedsel te stimuleren?

KETENMAKELAARS

Hoe succesvol te innoveren?

Het ministerie van EL&I organiseerde op 18 mei een bijeenkomst waar partijen zoals Syntens, Food&Nutrition Delta, ZLTO en ketenmanagement van een aantal convenanten hun visie gaven op innovatieprojecten en hun ervaringen deelden. Waarom is het Livar-project succesvol, wat zijn de

succesfactoren? Zoekt de retail een idee of een oplossing? Hoe krijg je ketenpartijen bij elkaar? Wat moet de ondernemer doen, en waar kan de overheid helpen?

Een verslag van de bijeenkomst is te vinden op de website van het Platform Verduurzaming Voedsel.

ISVV

De ontwikkelingen rond het nieuwe informatiesysteem ISVV zijn in volle gang. Het systeem, dat in het 4e kwartaal van 2011 operationeel moet zijn, gaat bedrijven en consumenten inzicht geven in wat bedrijven en merken doen aan de verduurza-

ming van voedsel. De deelnemers van het Platform zijn momenteel bezig de laatste details over de inhoud van het systeem te definiëren. Uw bijdrage als bedrijf hierbij is essentieel. U wordt hierover via uw brancheorganisatie geïnformeerd.

ONTWIKKELINGEN

Aandacht voor voedselverspilling

Op maandag 18 april werd met het No Waste Diner de aftrap gegeven van het No Waste Network. Een initiatief van overheid en bedrijfsleven om voedselverspilling tegen te gaan. Het diner werd door toonaangevende chef-koks gekookt en ze gebruikten hiervoor voedsel dat normaal gespro-

ken niet in de winkel terecht komt, omdat het niet helemaal 'mooi' meer is.

Wat kunt u als bedrijf zelf doen: kijk maar eens op www.nowastenetwork.nl

Bestedingen aan voedsel in de gemeten verkoopkanalen (x miljoen euro)



Om u uit te schrijven voor deze nieuwsbrief, stuur een mail naar: secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl