



IN TO FOOD



DOSSIER

CATERINGBRACHE
KOPLOPER
DUURZAME INKOOP

10%

Bijna 10% van de
inkopen in de catering
is duurzaam

Meerwaarde(n)-Voorwaarde(n)

'Meerwaarde(n)-Voorwaarde(n)' is de titel van de ZLTO visie op duurzaam ondernemen. Ondernemers ondersteunen bij het realiseren van een duurzaam perspectief is de missie van ZLTO. De visie en missie vinden we terug in bijvoorbeeld het Good Farming Star programma, waarin het welzijn van varkens centraal staat. Volwaard en Rondeel zijn initiatieven waar ZLTO zijdelings bij betrokken is. "Gezonde kippen, gezond milieu, betere prijs. Dat is duurzaam voedsel produceren", aldus Van Heesbeen.



"Als vereniging van ondernemers hebben we het verduurzamen van de land- en tuinbouw als ons belangrijkste thema gemaakt. We werken in allerlei vormen en langs verschillende projecten aan de verduurzaming van de voedselproductie", zegt Van Heesbeen. (ZLTO heeft bedrijfsadviseurs en projectleiders in dienst die bij de boer en tuinder aan de keukentafel meedenken over verduurzamen. "Wij helpen agrarische ondernemers dan de weg te vinden. Maar we nemen ook deel in tal van projecten waar we in ketenverband aan de thema's werken die het Platform heeft gedefinieerd".

Mestverwaarding

Vanuit de primaire sector springt een aantal van die thema's er uit: de aandacht voor bijvoorbeeld energieverbruik, reductie van uitstoot en dierenwelzijn is groot. Van Heesbeen geeft een voorbeeld: duurzame mestverwaarding.

Mest uit de veehouderij wordt door velen als afval gezien. "Dat is goed beschouwd heel raar. Dierlijke mest is een bijzonder waardevolle grondstof. Ook vanuit het perspectief van een duurzame voedselproductie. Dierlijke mest is namelijk voeding voor planten en bodemverbeteraar. Zeker als de vraag van de plant en het aanbod van mineralen uit de dierlijke mest goed matchen. Daar ontbreekt het nog aan." Gevolg is dat nog veel kunstmest wordt gebruikt in de plantaardige teelten. Voor de kunstmestproductie wordt veel fossiele brandstof gebruikt. "Dat kan anders en dat moet anders", zegt Van Heesbeen. Met de visienota op 'Integrale Duurzame Mestverwaarding' wil LTO Nederland het vraagstuk omvormen: veehouderij niet langer als veroorzaker van een mineralenoverschot, maar als leverancier van mineralen, bodemverbeteraars en energie uit vergisting. Daarmee kunnen grote stappen gezet worden in het terugdringen van broeikasgasemissies.

Met dit percentage is de branche nationaal koploper op basis van de duurzaamheidsmonitor van het ministerie van EL&I. Aldus een verheugde Venecavorzitter Hans Rijnierse bij de traditionele jaarbijeenkomst van de brancheorganisatie. Verduurzaming is voor de bij Veneca aangesloten cateraars een continu proces van vernieuwende inzichten en technische mogelijkheden. Opdrachtgevers worden geadviseerd hoe ze zuiniger met energie om kunnen gaan en nieuwe locaties worden duurzaam gebouwd. Er worden duurzame logistieke afspraken gemaakt met leveranciers en met producenten over alternatieve verpakkingen of productsamenstellingen. Sommige duurzame producten worden in eerste instantie in de schappen van de supermarkten verkocht, en zijn qua verpakkingsgrootte niet meteen geschikt voor de afzet bij cateraars. Daarnaast veroveren cateraars stap voor stap de hearts & minds van consumenten voor de voordelen van duurzaam eten. Door het assortiment aan te passen en er over te communiceren, veroveren cateraars stap voor stap de hearts & minds van consumenten voor de voordelen van duurzaam eten.

VOEDSELVERSPILLING

CBL: Samenwerking cruciaal

Alle schakels in de keten hebben een gemeenschappelijk belang de handen ineen te slaan bij het ontwikkelen en verkopen van nieuwe, gezondere en duurzamere producten. Het spreekt voor zich dat daarbij de consument steeds centraal moet staan. Uit ConsumentenTrends 2011 blijkt dat 58% van de consumenten zich schuldig voelt over het weggooiën van voedsel en 46% wil voedselverspilling thuis graag terugdringen. 57% wil dit vanuit maatschappelijk perspectief. Het tegengaan van voedselverspilling vergt intensieve samenwerking tussen

schakels in de keten. Bijvoorbeeld om verpakkingen te ontwikkelen die consumenten beter in staat stellen om op maat in te kopen. "De komende decennia zullen miljarden meer monden gevoed moeten worden. Tegen deze achtergrond is het schrijnend dat er voedsel wordt weggegooid. Zowel tijdens de productie, verwerking en de distributie. Hoewel supermarkten procentueel het minst weggooiën, willen ook wij dit verder terugdringen", aldus de afscheidnemende CBL-voorzitter Boer.

ONTWIKKELINGEN

Transparante informatie

In onze vorige nieuwsbrief hebben wij bericht over de bouw van het nieuwe Informatie Systeem Verduurzaming Voedsel (ISVV), waar het Platform mee bezig is. De Platform deelnemers, waaronder de overheid, hechten belang aan het transparant informeren over verduurzaming, aan alle schakels in de keten en vanzelfsprekend ook de consumenten. Bedrijven in de agro en food keten vinden het vooral belangrijk om inzicht te geven in de productieprocessen 'achter de schermen', omdat de meeste inspanningen zich niet direct laten vertalen in een

label op een product. In onze vorige nieuwsbrief vestigden wij de aandacht op de website 'Passie voor Food' en het zichtboek van het CBL en de inspanningen die de retailers doen op dit gebied. Ook andere Platform deelnemers zijn actief: zo heeft de FLNI sinds eind 2010 de website 'Keten van Eten', waar aan vijf schakels, grondstof, transport, productie & verwerking, handel & distributie en verpakken & recyclen, aandacht wordt gegeven. Zo werkt ook de levensmiddelenindustrie hard om de informatiebehoefte bij consumenten te bevredigen.

ONDERZOEK

Levensmiddelensector investeert fors in duurzaamheid

De komende vier jaar zetten de supermarktbranche en levensmiddelenindustrie zwaar in op wetenschappelijk en toepassingsgericht onderzoek voor verdere verduurzaming van de voedselketen. Met een nieuwe aanpak neemt de voedingsmiddelensector de leiding in het oplossen van duurzaamheidsissues in de voedselketen. Onder de vlag van TI Food and Nutrition bundelen de Federatie Nederlandse Levensmiddelen-industrie (FNLI) en

het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) de krachten in onderzoek naar efficiënter gebruik van grondstoffen, verminderen van voedselverspilling en het sluiten van kringlopen. FNLI-directeur Philip den Ouden en CBL-directeur Consumenten Marc Jansen lichten het belang toe, en geven een toelichting op de samenwerking met o.a. Wageningen Universiteit.

EVENTS

Puur Restaurant Week 14 t/m 20 november 2011

Van 14 tot en met 20 november 2011 wordt de Puur Restaurant Week georganiseerd. Restaurants worden uitgenodigd een 'Puur Menu' op de kaart te zetten, waarbij biologische, Fairtrade producten en duurzame vis centraal staan. Bij honderden restaurants door heel Nederland kunnen gasten in deze week genieten van een heerlijk 3-gangen diner. Elk restaurant is vrij om het menu zelf samen te stellen indien biologische, Fairtrade producten en duurzame vis hierin centraal staan. De restauranthouder mag zelf de prijs bepalen voor dit menu. Het doel van de Puur Restaurant Week is

om de consumptie van duurzame producten in de horeca te vergemakkelijken en te promoten. De Puur Restaurant Week wordt georganiseerd door Puur! uit eten, dé duurzame culinair gids, Stichting Max Havelaar, het keurmerk voor Fairtrade en Marine Stewardship Council, het keurmerk voor duurzame vis. De week wordt mede mogelijk gemaakt door ondersteuning van het Platform Verduurzaming Voedsel, Koninklijke Horeca Nederland, Oxfam Novib en ASN Bank. De reacties vanuit de horeca zijn positief: reeds 60 restaurants hebben zich in de eerste week na de aankondiging aangemeld.

WERKBEZOEK

Secretaris Generaal Chris Buijink bezoekt toeleverancier van Albert Heijn

Op vrijdag 17 juni 2011 heeft Secretaris Generaal Chris Buijink van het ministerie van EL&I een werkbezoek gebracht aan het bedrijf A.C. Hartman, een toeleverancier van Albert Heijn in Sexbierum. Het werkbezoek was op uitnodiging van Albert Heijn om te laten zien welke belangrijke rol retail binnen de Agroketen heeft. Albert Heijn en Hartman hebben inmiddels een succesvolle en decennialange relatie met elkaar. Gedreven door de wens van de klant zijn er verschillende duurzaamheidsprojecten ingezet. Hartman is een familiebedrijf met 115 medewerkers en circa 50 hectare. Ze is op vele fronten actief in het verduurzamen van de productie van onder meer paprika, komkommer, tomaten en witlof. Zo wordt er bij alle teelt, niet alleen de biologische, gebruik gemaakt van biologische bestrijdingsmiddelen. Daarnaast is er onder andere een biogasinstallatie om de kassen van energie te voorzien, onderhouden schapen het gras rondom de kassen en is er een eigen uitzendbureau waar arbeidskrachten geworven en opgeleid worden, met aandacht voor mensen met een beperking of herintredende ex-gedetineerden.

Het werkbezoek liet zien dat duurzaamheid, innovatie en winstgevendheid, via een goede samenwerking tussen ketenpartijen, hand in hand samengaan. Het Platform ondersteunt overigens meerdere AGF



POLITIEK

Investeren in topsectoren

Op 17 juni hebben negen topsectoren hun agenda aangeboden aan het kabinet. De agenda's van de topsectoren Agro&Food en Tuinbouw en Uitgangsmaterialen zijn direct van belang voor de partijen die zijn aangesloten bij het Platform Verduurzaming Voedsel.

De ambitie van de topsector Agro&Food is om in 2020 een internationaal leidende, duurzame sector te zijn waar de samenleving trots op is. De sector ziet drie strategische kansen voor economische en duurzame oplossingen: (1) innovatie in voedselsystemen, (2) hogere toegevoegde waarde door innovatiefocus op gezondheid, duurzaamheid, smaak en gemak en (3) internationaal leiderschap door export van producten en geïntegreerde systeemoplossingen. Belangrijke acties hierbij zijn 'vraag gestuurde

research en innovatie' en 'versterking van het maatschappelijk draagvlak' door meer transparantie en een open dialoog met de samenleving. Het Platform wordt ook in het rapport genoemd als één van de partijen die deuren in ketenverband hard werkt aan de verduurzaming van voedsel.

Ook de topsector Tuinbouw en Uitgangsmaterialen zet in op groei in toegevoegde waarde door consument- en markt gedreven innovatie en intensieve samenwerking langs de hele keten. Een van de duurzame oplossingen voor voedselzekerheid en voedselveiligheid, gezondheid en geluk. Deze positie moet worden bereikt met minder beslag op ruimte, water, energie en mineralen en door versterking van de rol van Nederland als internationaal topcentrum voor kennis, onderzoek en innovatie.

INNOVATIEPILOTS

Goedgekeurde pilots

De volgende innovatiepilots zijn onlangs goedgekeurd.

- Afvalmanagement, een project van de Nederlandse vereniging voor Sausfabrikanten in samenwerking met Remia
- Verduurzaming bij de vereniging van Fris, Waters en Sappelen, een gedragscode

- Verduurzaming van de bierketen, een project van de Nederlandse Brouwers
- Transparante visketen, een project van o.a. Stichting de Noordzee

Meer informatie over deze innovatiepilots komt in de komende periode op de website van het Platform Verduurzaming Voedsel te staan.

Wilt u zich aanmelden of juist afmelden voor deze nieuwsbrief?

Stuur dan een mail naar: secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl