

## **Bijlage1: Partners Taskforce Circular Economy in Food**

### **Wageningen University & Research**

Wageningen Food & Biobased Research – een contractonderzoeksinstituut van Wageningen University & Research- ondersteunt bedrijven in de agrifoodketen om uit hun reststromen te halen wat erin zit; hierbij wordt een verbinding gelegd tussen *food* en *non-food* – twee ketens die in een circulaire economie onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Wageningse experts hebben diverse commerciële toepassingen voor suikerbietenpulp in kaart gebracht en via slimme ketensamenwerking een waardevolle bestemming gerealiseerd voor oud brood: als ingrediënt in koekjes. Wageningen Food & Biobased Research lanceert 26 januari een campagne die laat zien hoe reststromen uit de agrifood-industrie verwaard kunnen worden.

Louise Fresco, voorzitter Raad van Bestuur Wageningen University & Research: "De circulaire economie staat aan de basis van een wereldwijd duurzaam en verantwoord consumptie- & productiesysteem. Dit vereist vele veranderingen in beleid en gedrag, alsmede een nieuwe focus voor het Europees Gemeenschappelijk Landbouw Beleid (CAP). Wil Nederland zijn sterke positie in agrifood en gezondheid behouden, dan moet het de juiste keuzes maken en demonstreren hoe de transitie naar zo'n systeem kan werken."

[www.wur.nl/circulairevoedselketen](http://www.wur.nl/circulairevoedselketen)

### **Alliantie Verduurzaming Voedsel**

De Alliantie Verduurzaming Voedsel is een samenwerkingsverband van de Land- en Tuinbouw Organisatie Nederland (LTO Nederland), de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en Koninklijke Horeca Nederland (KHN) om de voedselketen te verduurzamen ([www.DuurzamerEten.nl](http://www.DuurzamerEten.nl)). De partners zetten zich samen in voor concrete doelen en acties, zoals het opheffen

van belemmeringen voor optimale verwaarding van bijproducten vanuit afvalstoffenwetgeving, en het ontwikkelen van innovatieve financieringsmodellen voor de circulaire economie.

Marc Jansen namens de Alliantie Verduurzaming Voedsel:

“Voedsel is er om op te eten, niet om weg te gooien. De bedrijven binnen de gehele voedselketen die de Alliantie vertegenwoordigt, zetten zich al geruime tijd in om verspilling terug te dringen van producten die met veel zorg, energie en kostbare grondstoffen zo duurzaam mogelijk geproduceerd worden. Ook werken bedrijven aan het effectiever benutten van grondstoffen en reststromen voor food, non-food en energie toepassingen, bevorderen van biodiversiteit en zijn er plannen om belemmerende wetgeving af te schaffen. De Taskforce kan dit proces versnellen en met nieuwe creatieve ideeën de agrifoodsector helpen om toe te werken naar een circulaire economie.”

### **Rabobank**

Ruud Huirne, directeur Food & Agri Nederland bij de Rabobank:

“Wereldwijd is de Rabobank een van de toonaangevende financiers van de Agrifood en wij mogen vele bedrijven in de voedselketen tot onze klanten rekenen. De Rabobank ziet het dan ook als haar opdracht om bij te dragen aan het verbeteren van de voedselproductie en het duurzamer voeden van de wereld. Dit doen wij door onze klanten toegang te geven tot financiering, kennis en netwerk. Wij noemen dit: Banking for Food. Een van de grootste prioriteiten en kansen wereldwijd is het terugbrengen van voedselverspilling. Minder voedselverspilling leidt tot hogere rendementen voor onze klanten, een stabielere voedselproductie en een efficiënter gebruik van grondstoffen en dus minder milieubelasting. Nederland heeft een enorme kans om krachten te bundelen voedselverspilling echt op de kaart te zetten en krijgen samen met het bedrijfsleven.”

## **Royal DSM**

Feike Sijbesma, CEO and Chairman of the Managing Board, Royal DSM:

“Het beperken van voedselverlies en -verspilling is onderdeel van de benadering van DSM op de circulaire economie, waarbij de focus ligt op het beperken van grondstoffengebruik en het genereren van waarde uit afvalstromen. Daarom wordt er in de gehele waardeketen geïnnoveerd, bijvoorbeeld met producten als Brewers Clarex®. Met ons enzym Brewers Clarex® helpen we brouwerijen wereldwijd hun afval te verminderen en de productie-output te vergroten. Dankzij dit door DSM ontwikkelde enzym kan de procedure van diep koelen en spoelen uit het productieproces worden geschrapt. Het resultaat: Brewers Clarex® bespaart energie en vermindert de hoeveelheid water gebruikt in het stabilisatie- en verhelderingsproces.”

## **FoodTech Brainport**

Dick Pouwels, voorzitter bestuur:

“Food Tech Brainport neemt de uitdaging aan om ondernemers te faciliteren zonder verspilling gezonder voedsel te produceren. Wij zorgen dat in samenwerking met bedrijfsleven, kennisinstellingen en onderwijs slimme en duurzame technologische oplossingen sneller toegankelijk worden gemaakt voor MKB. Hiermee ondersteunen wij ondernemers om verspilling van voedsel en grondstoffen tegen te gaan en de voedselproductie circulair te maken. Food Tech Brainport wil daarnaast een actieve bijdrage leveren aan de realisatie/opbouw van een cluster van MKB(+) bedrijven rond dit thema.”

## **Hutten Catering / De Verspillingsfabriek**

Op grote schaal een antwoord geven als het gaat om voedselverspilling. Dat is het doel van De Verspillingsfabriek in Veghel. In De Verspillingsfabriek worden van reststromen met een minimale waarde smakvolle producten gemaakt. THREE-SIXTY is het nieuwe innovatiecentrum voor circulaire economie in Noordoost-Brabant. Hie is ook The Source Shakers gevestigd; een community voor food waste solutions waar ondernemers, studenten, startups en wetenschappers hun krachten bundelen om bestaande en nieuwe oplossingen tegen voedselverspilling meer impact te laten hebben en oplossingen te versnellen

Bob Hutten, directeur Hutten Catering en de Verspillingsfabriek:

"Nederland, de beste zijn tegen verspilling in de wereld, een prachtig nieuw verdienmodel!"

## **Innomics AgriFoodTech**

André Knol, CEO & founder:

"Innomics AgriFoodTech gaat de Taskforce faciliteren in de ontwikkeling van het Accelerator innovatieproces en de ontwikkeling van het ecosysteem. In een AgriFood and Circular Economy Accelerator zullen de deelnemende bedrijven en startups samenwerken om tot baanbrekende innovaties en nieuwe businessmodellen te komen en deze ambitie concreet in te vullen. "

## **Lamb Weston / Meijer**

Lamb Weston® is een wereldwijd toonaangevend merk in hoogwaardige aardappelproducten. De producten worden verkocht in ruim 110 landen over de hele wereld. Lamb Weston / Meijer bedient markten in Europa, het Midden-Oosten, Afrika, Rusland en Brazilië.

Jolanda Soons-Dings, Senior Manager Sustainability & Regulatory Affairs:

“Wij hebben het stadium bereikt dat we uit onze productieprocessen vrijwel geen afval meer over houden (slechts 0,2%). Wij hebben grote stappen gezet in het voorkomen en verminderen van voedselverlies en verspilling, waardoor wij geen afval storten en onze bijproducten en reststromen zoveel mogelijk waarde geven. Om verdere vooruitgang te boeken in de verduurzaming, hebben wij onze aandacht nu verlegd van een goede afvalbestemming naar een functionelere en hogere verwaarding, vanuit ecologisch én economisch perspectief. Wij geloven in het model van de circulaire economie.” [www.lambweston.eu/sustainability](http://www.lambweston.eu/sustainability)

### **McDonald's Nederland**

Manu Steijaert, Managing Director McDonald's Nederland:

“Duurzaam ondernemen is de kern van het succes van McDonald's. Dat doen we niet alleen, maar samen met onze restaurants, het ondernemerschap van onze Franchisenemers en onze leveranciers. Hierbij kiezen we voor een balans tussen mens, dier en milieu in sourcing van producten en ingrediënten en werken we volgens het reuse, reduce en recycle principe voor afval. Innovatie op producten, systemen en services en afvalsystemen en het lef om tijdig te investeren en te innoveren zijn hierbij de ingrediënten voor het duurzaamheidsresultaat. De kennis die McDonald's in Nederland heeft opgedaan, en aanpak om bij te dragen aan de 'circulaire economie' delen wij graag breder in de sector om zo van waarde te kunnen zijn in het land waarin we onze gasten bedienen.”

### **Milgro**

Milgro is een onafhankelijke regisseur en solution provider in afval- en grondstoffenmanagement. Het levert de digitale systemen, kennis en tools om afvalstromen te beheersen, verspilling van grondstoffen in bedrijfs- en ketenprocessen zichtbaar te maken en grondstofketens te sluiten.

Daarmee worden afvalstromen verminderd, wordt hergebruik vergroot en recycling geoptimaliseerd. Milgro werkt voor toonaangevende (middel)grote bedrijven en multinationals in food, retail, industrie, logistiek/supply chain en mobiliteit.

Laurens Groen, CEO Milgro:

“Het terugdringen van verspilling begint bij betrouwbare data en sluitend inzicht in afval- en grondstofstromen. Met onze expertise en tools op dat gebied willen wij bijdragen aan de gezamenlijke ambitie van de Taskforce om de voedselverspilling terug te dringen en grondstofwaarde optimaal te benutten. Deze krachtenbundeling maakt het mogelijke grote stappen te zetten en Nederland op dit terrein internationaal in een koppositie te brengen”.

## **Natuur & Milieu**

Natuur & Milieu wil een mooie en schone leefomgeving binnen de grenzen van het Klimaatakkoord van Parijs, milieu en biodiversiteit, waar het een feest is om te leven. Daar is maatschappelijke verandering voor nodig. We werken aan slimme oplossingen samen met consumenten, bedrijven en de overheid. Verspilling voorkomen en circulaire processen toepassen horen bij die nieuwe duurzame economie.

Tjerk Wagenaar, directeur van Natuur & Milieu:

“Natuur & Milieu ziet het voorkomen en verminderen van voedselverspilling als een belangrijke stap om klimaatverandering tegen te gaan en natuurlijke hulpbronnen te sparen. Dit kunnen we alleen samen waarmaken. De Taskforce is wat ons betreft dan ook een krachtig en kansrijk initiatief om voedselverspilling substantieel te verminderen.”

<https://www.natuurenmilieu.nl/voedselverspilling>

## **Proverka**

De missie van Proverka is het volledig benutten van groente(neven)stromen met als ultieme missie: 0% verspilling. De uit deze stromen geproduceerde sappen, blends, vezels en andere ingredienten dienen van toegevoegde waarde te zijn voor haar afnemers.

Gerbrand van Veldhuizen, directeur:

“Om tot optimale verwaarding te komen is samenwerking met toeleveranciers, afnemers en kennispartijen voorwaarde. Wij geloven, dat er nog veel onbenutte kansen liggen. Om deze boven tafel te krijgen en verder te ontwikkelen is het voorgestelde netwerk en de samenwerking tussen partijen daarin, onontbeerlijk.”

## **RijkZwaan**

Anneke van de Kamp, Group Manager Marketing & Communication  
RijkZwaan:

“Met onze zaden en met onze specifieke kennis en technieken leveren we een bijdrage aan een gezonde toekomst voor een groeiende wereldbevolking. Onze rassen zorgen voor een steeds efficiëntere benutting van landbouwgrond en een steeds lager gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. We gebruiken marktontwikkelingen, consumententrends en demografische ontwikkelingen om de juiste prioriteiten te stellen in onze veredelingsprogramma's.

Een goed voorbeeld hiervan is hoe we in spelen op de convenience trend: gezond en gevarieerd eten, maar dan wel gemakkelijk te bereiden. Met Knox™ hebben we een eigenschap in sla geïntroduceerd waardoor die minder snel verkleurt op het snijvlak. Knox™ verlengt de houdbaarheid en vermindert afval. We zijn trots op deze introductie. Niet alleen vanwege de grote voordelen die Knox biedt voor de gehele groenteketen én de

maatschappij, ook op de manier waarop we de doorbraak samen met onze ketenpartners hebben kunnen realiseren. Als groenteveredelingsbedrijf staan we aan het begin van de keten en kunnen we alleen succesvol zijn door intensieve samenwerking met andere partijen. Daarom participeren wij graag in de Taskforce Circulaire Economy in Food.”

### **Scelta Mushrooms / Kids University for Cooking**

Jan Klerken, ambassadeur:

“Als Scelta Mushrooms vinden we het belangrijk om voedselresten en reststromen uit de agri-industrie te verwaarden en een tweede leven te geven. Kids University for Cooking is een belevingswereld waar kinderen op een speelse manier kunnen ontdekken hoe leuk en lekker (gezonde) voeding is. Bewustzijn creëren over voedselverspilling is hier een belangrijk onderdeel van.”

### **Unilever**

Conny Braams, General Manager Unilever Benelux:

"Ik ken geen voorstanders van voedselverspilling; toch vindt het nog steeds plaats, ook in Nederland. Daarom is gezamenlijke en urgente actie nodig.

Als voedingsmiddelenbedrijf met een duurzaamheidsmissie nemen we uiteraard graag onze verantwoordelijkheid en daarom steunen we dit initiatief van harte"

### **Kennisinstituut Duurzaam Verpakken**

Hester Klein Lankhorst, directeur Kennisinstituut Duurzaam Verpakken:

“Het KIDV onderschrijft de ambities van de Taskforce en wil als kennisinstelling bijdragen aan een brede aanpak van voedselverspilling.

Verpakkingen spelen een cruciale rol bij het voorkomen van voedselverspilling. Een goede verpakking zorgt ervoor dat een product



beschermd wordt tijdens vervoer en langer houdbaar is, waardoor consumenten het minder snel zullen weggoien. Bij de ontwikkeling van een circulaire economie waarin voedselverspilling wordt tegengegaan hoort de ontwikkeling van circulaire verpakkingen. Die worden zo ontworpen dat ze kunnen worden hergebruikt of gerecycled, en geproduceerd met zo min mogelijk grondstoffen. Dit verlaagt de milieupact van de verpakking, die gemiddeld al veel kleiner is dan de impact van het verpakte product.”

*Andere partijen die deelnemen aan de Taskforce, zijn:*

Google, Ahold Delhaize, Moonen Packaging, Ministerie van Economische Zaken en Youth Food Movement

Ambassadeurs (op persoonlijke titel):

- Dick Boer (AholdDelhaize)
- Feike Sijbesma (DSM)
- Hans Hoogeveen (Netherlands Representative to the FAO)
- Tjerk Wagenaar (Natuur & Milieu)
- Conny Braams (Unilever)
- Hans de Boer (VNO-NCW)
- Louise Fresco (Wageningen University & Research)