Netwerkbijeenkomst & Excursie Verspillingsfabriek Veghel 25 april 2018

Gelders Kennisnetwerk Voedsel & Netwerk VoedselVisie en Circulaire Economie uit FoodValley Regio

- Impressieverslag -

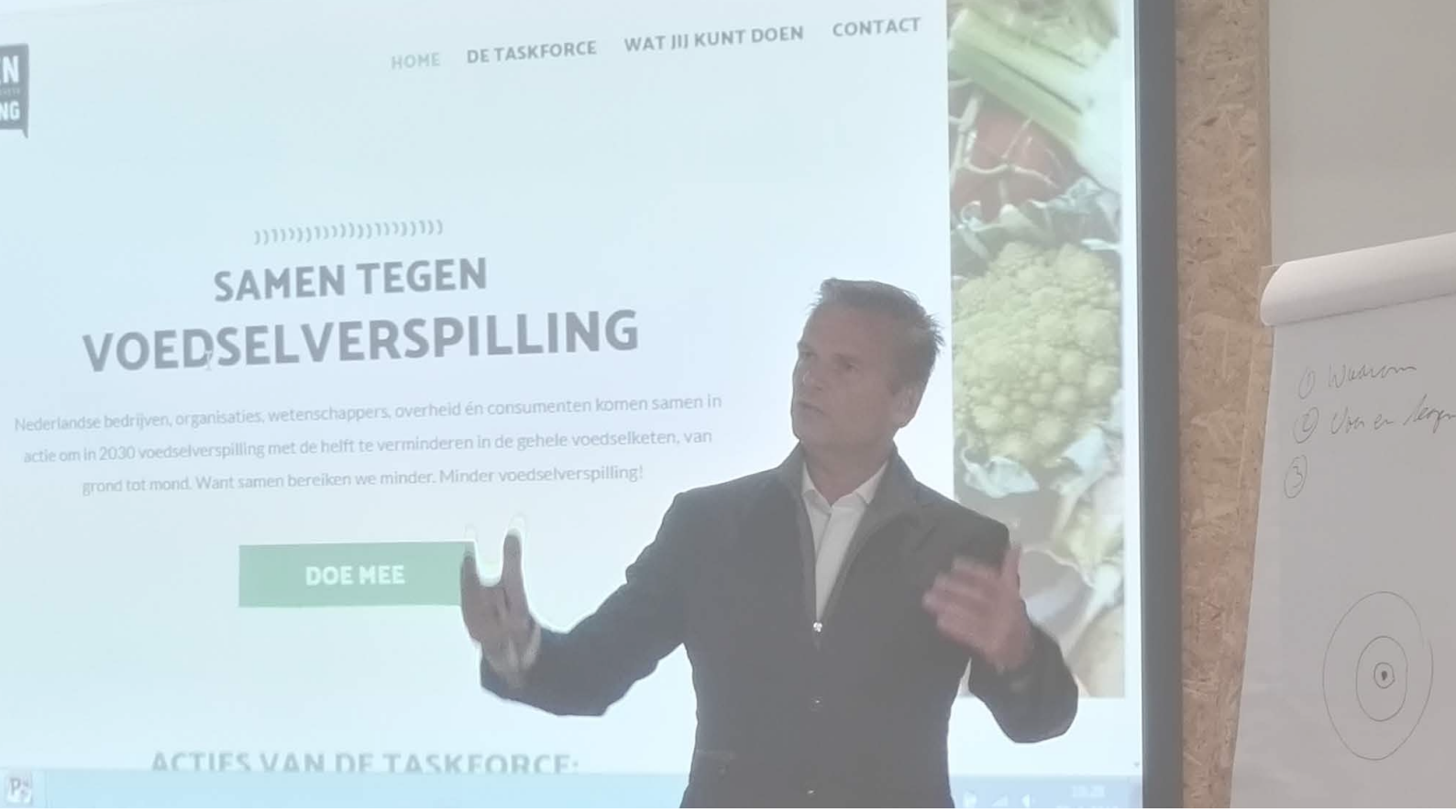
Inleiding

Voedselverspilling is een zeer actueel en urgent thema. Op een inspirerende en passende plek – namelijk De Verspillingsfabriek – vond op 25 april een netwerkexcursie plaats van het Gelders Kennisnetwerk Voedsel en het netwerk van de programma's Voedsel en Circulaire Economie FoodValley. Zo'n 25 bestuurders, beleidsambtenaren, ondernemers en andere betrokkenen uit Gelderland en FoodValley namen deel.

Voor de lunch vertelde een aantal Brabantse betrokkenen over hun relatie met het thema voedselverspilling en met de Verspillingsfabriek. Bob Hutten (oprichter van De Verspillingsfabriek), Jan Goijaarts (Wethouder gemeente Meierijstad), Eja Praasterink (Programma manager CE Food Gemeente Meierijstad/ AgriFood Capital) en Margit van den Berg (Projectmanager Duurzaamheid Rabobank) spraken over hun gezamenlijke ambitie om Voedselverspilling écht aan te pakken. Pieter Rijzebol (Adviseur voedsel provincie Gelderland), Lara de Brito (Wethouder gemeente Wageningen) en Marianne Karstens (Gelders Kennisnetwerk Voedsel) vertelden vervolgens over Gelderse ontwikkelingen op het gebied van voedsel en voedselverspilling.

Daarna vond een plenaire bespreking plaats rondom de centrale casus: 'Waar moeten we op inzetten rondom voedselverspilling in de FoodValley?'

Na een netwerklunch werd het programma afgerond met een rondleiding door de fabriek. We kijken terug op een inspirerende bijeenkomst!



Bob Hutten – Over voedselverspilling en de rol van het regionale ‘ecosysteem’

- Bob en Toine Timmermans van Wageningen UR ontmoetten elkaar een aanal jaar geleden rond dezelfde constatering dat er veel te veel voedsel wordt weggegooid in deze wereld.
- Ook sprak Bob in die periode eens met Jan Terlouw: “jij als groot bedrijf hebt een verantwoordelijkheid voor de rest in de keten, niet alleen jezelf”
- Bob stuitte op een paradigma: in de westerse wereld gaat het vooral over méér kopen i.p.v. minder. Bedrijven vinden ‘verspilling tegengaan’ dus eigenlijk een heel lastig thema.
- Samen met Wageningen UR nam Bob initiatief tot het starten van een Verspillingsfabriek: van reststomen producten maken met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in een verspild oud pand.
- Zij constateerden gaandeweg dat het overzicht en inzicht in het thema voedselverspilling ontbreekt, er is geen regie en leiderschap. De Verspillingsfabriek wil met haar netwerk deze regie en leiderschap gaan nemen.
- Verspillingsfabriek is een icoon geworden. Het trekt veel mensen en zet het thema voedselverspilling op de maatschappelijke agenda.
- Er is bij veel mensen een groot gebrek aan respect voor voedsel, het is bijvoorbeeld veel te goedkoop. Hierdoor wordt de noodzaak van verandering niet genoeg gezien.
- Geld verdienen moet niet het enige doel zijn. Het gaat om een combinatie van ecologisch, circulair en economisch denken.
- Om voedselverspilling aan te pakken is er loopvermogen nodig, keiharde motivatie van ondernemers die hier volop in willen zetten.
- Bedrijven moeten hun verantwoordelijkheid gaan nemen. Supermarkten zouden bijvoorbeeld moeten zeggen: wij verwerken 20 procent van de reststromen.
- Er moet een loket komen dat iedere boer/ziekenhuis/restaurant advies kan bieden hoe ze van hun restproducten af kunnen komen. Dat bestaat nu nog niet, of de kennis is te duur.
- Samenwerking tussen regio’s: Mooi dat FoodValley ook inzet op verminderen van voedselverspilling. Laten we daarbij geen dingen dubbel gaan doen en blijven afstemmen. Maar samen gaan doorpakken met één agenda en duidelijk leiderschap!
- Tip: Organiseer het loopvermogen van tevoren. Je hebt de keiharde motivatie van een aantal ondernemers nodig, dat ontbreekt nu nog in de regio FoodValley.
- Tip: Niet iedereen hoeft een bijdrage te leveren in geld. Laat partijen tijd vrijmaken om samen de schouders te zetten onder de strijd tegen voedselverspilling.

Jan Goijaarts – Over de rol van gemeente en regio

- In Meierijstad heeft de gemeente Bob als ondernemer gevolgd. Zij zijn daarna aangehaakt, dit vraagt lef van de gemeente. Door het enthousiasme en de passie van Bob Hutten werd de gemeente meegenomen en zo namen zij op die manier weer andere partijen mee. Zo wordt de cirkel steeds groter.
- Het is belangrijk dat de verschillende regio's elkaar op blijven zoeken. We zijn geen concurrenten, maar vullen elkaar juist prachtig aan.
- Verspilling is breder dan alleen voedselverspilling. De gemeente probeert andere thema's ook te koppelen aan verspilling. Denk aan voorbeelden als verspild talent en verspilde reistijd.
- Fijn dat de Regio FoodValley op bezoek is in Agrifood Capital. Het zou een goed idee zijn om een weder bezoek te plannen, zodat er ook geleerd kan worden van Regio FoodValley.

Margit van den Berg – Over de rol van de Rabobank

- Vanaf maart heeft Rabobank een Rabo Food Loss & Waste Hub in het pand van de Verspillingsfabriek. Dit is een centraal punt waar mensen en partners van de Rabobank samen komen. Daarnaast fungeert de Hub als verbinding tussen Rabobank en buitenwereld rondom het thema.
- Rabobank helpt bedrijven rondom circulaire economie (CE-challenge, impact lening etc.), De Verspillingsfabriek is een Best Practice. Het past bij de visie van de Rabobank: ‘banking for food’.
- Transitie van lineair naar een circulaire economie kan goede business cases opleveren. Met zowel financiële winst als niet financiële baten (bv. klimaatdoelen).

Eja Praasterink - Agrifood Capital

- AgriFood Capital is de organisatie van een samenwerkingsverband tussen verschillende gemeentes in Noord-Brabant op het gebied van Agri & Food. Zij zijn ook betrokken bij de Verspillingsfabriek.
- Brabant is aangewezen als European Region of Gastronomy. Er zijn al een 10-tal keukens in de spotlights gezet, waaronder ook de Verspillingsfabriek.
- Succesvolle open dagen Verspillingsfabriek gehad, 6000-7000 mensen hebben de locatie bezocht.
- Meer informatie over de rol van Agrifood Capital is te vinden in de presentatie.

Pieter Rijzebol - Provincie Gelderland

- Provincie Gelderland is op diverse fronten bezig met het thema voedsel. Zij zet onder meer in op het Gelders Kennisnetwerk Voedsel voor gemeenten, (subsidies voor) korte ketens, aan bodemonderzoek en verduurzaming van eigen bedrijfsrestaurant.
- Deze provinciale inzet en rolneming op het gebied van voedsel is kortgeleden geformuleerd in een brief ‘De Gelderse Kijk op Voedsel’ en besproken in de Provinciale Staten. Naast alle bestaande inspanningen wil de provincie de komende tijd actiever inzetten op het betrekken van de consument, vooral door het aansluiten bij bestaande initiatieven daarvoor.
- Meer informatie over de rol van de provincie Gelderland is te vinden in de presentatie.

Marianne Karstens (Facilitator Gelders Kennisnetwerk Voedsel)

- Marianne vult aan op Pieter en constateert dat het thema Voedselverspilling in Gelderland tot nu toe vaak wordt opgepakt als onderdeel van bredere projecten, zoals Afval (gemeente Bronckhorst), zoals Korte Ketens (die via bewustwording en korte lijnen ook weer bijdragen aan minder verspilling).

Lara de Brito – Over de gemeente Wageningen

- Wageningen is actief bezig in de strijd tegen voedselverspilling. Zo is er in de Jumbo in Wageningen het eerste verspillings-schap gelanceerd. De grote droom van Lara is dat Wageningen een Living Lab voor de WUR wordt. Er wordt gewerkt aan een intentieverklaring samen met Toine Timmermans om dit te verwezenlijken.
- Er zijn meer pilots nodig om dingen te kunnen testen. Zo moet er bijvoorbeeld meer samengewerkt worden met bassischolen op het onderwerp voedsel.
- De gemeente Wageningen gaat samen met bijvoorbeeld de WUR, Rijnlijssel vakschool, en andere partners de plannen en acties verder vormgeven om zo samen te werken aan een circulaire economie.

Brainstorm Casus FoodValley

Wat kunnen we doen om samen nog meer impact te maken?

- Grote bedrijven in Wageningen aan boord proberen te krijgen.
- Verkennen of de Economic board Ede betrokken kan worden in vraagstuk voedselverspilling.
- Burgers bewust maken (voedseleducatie).
- De beide wethouders gaan in gesprek met het Jumbo hoofdkantoor om het verspillingsschap te verspreiden naar meer supermarkten.
- Verspreiding van kennis/tools Voedingscentrum via scholen etc.
- Inspirerende voorbeelden van ondernemers in de spotlights zetten
- Oost NL betrekken bij thema (vergelijkbaar met BOM in Brabant)
- Goede ervaringen vanuit Fletcher Hotel de Wageningseberg (o.a. meer groenten, minder verspilling) onder de aandacht brengen bij het hoofdkantoor
- Netwerk app FoodWaste Rabobank inzetten/ Food Waste Challenge Rabobank.
- Afspraak maken voor wederbezoek van Agrifood Capital naar FoodValley
- FoodValley wordt zo een inspirerende broedplaats voor ambities en initiatief tegen voedselvespilling, die via hoofdkantoren en andere kanalen landelijke uitrol krijgen. FoodValley als prikkelende broedplaats/ living lab.

Gastheren:

DE VERSPILLINGS FABRIEK

AgriFood Capital

Gelders Kennisnetwerk Voedsel:

provincie Gelderland

WALNUT
Food & Hospitality
Management

wing partner in ruimte en ontwikkeling

Regionale Voedselvisie FoodValley en Circulaire Economie FoodValley (*in ontwikkeling*):

regiofood valley

wing partner in ruimte en ontwikkeling

Deelnemerslijst

Edwin Terpstra	*Fletcher hotel De Wageningsche Berg*
Annelies van Voskuilen	*Gemeente Ede*
Sandra van Liere	*Gemeente Ede*
Marleen van der Meulen	*Gemeente Lochem*
Olaf Ostendorf	*Gemeente Rhenen*
Lara de Brito	*Gemeente Wageningen*
Roos Hollenberg	*Gemeente Wageningen*
Kees Pieters	*Provincie Gelderland*
Pieter Rijzebol	*Provincie Gelderland*
Gerben Dijksterhuis	*Rabobank*
Peter van Nierop	*ReFood NL*
Marieke Peterson	*Regio FoodValley*
Anita Neleman	*Rijn IJssel Vakschool Wageningen*
Carel Rink	*Rijn IJssel Vakschool Wageningen*
Annelou Vernooij	*Wageningen University & Research*
Marianne Karstens	*Walnut*
Suzan Klein Gebbink	*Wing*
John van de Lagemaat	*Wing*
Bob Hutten	*Oprichter Verspillingsfabriek/ Eigenaar Hutten*
Eja Praasterink	*Gemeente Meierijstad*
Jan Goijaarts	*Gemeente Meierijstad*
Sanne Stroosnijder	*Wageningen UR*
Margit van den Berg	*Rabobank*
Linda van Mierlo	*Brabantse Ontwikkelings Maatschappij (BOM)*
Judith van Heck	*Food Waste Xperts*