



# AGENDA VERDUURZAMING VOEDSEL

## Voorop lopen met duurzaam voedsel

Nederland is wereldspeler op het gebied van voedselproductie, innovatie en agrifood-export.

Onze ondernemingen in de voedselketen willen blijvend kunnen voorzien in de groeiende behoefte aan hoogwaardig voedsel en voedselgrondstoffen. Tegelijkertijd willen ze de ecologische voetafdruk reduceren. Daarom werken zij - individueel en samen - continu aan verduurzaming op alle fronten. Aan duurzamer gebruik van grondstoffen, water en energie, vermindering van afval, benutting van reststromen, terugdringen van emissies, biodiversiteit, aandacht voor mensenrechten en arbeidsomstandigheden, eerlijke handel en verbetering van dierenwelzijn en diergezondheid.

Dit vraagt een continu proces van verbetering: innoveren, implementeren, opschalen, meten en bijsturen. Samenwerking tussen alle betrokken branches, overheden en stakeholders is hierbij een voorwaarde voor succes.

Als wereldspeler op het gebied van voedsel wil Nederland ook hierin voorop lopen. Daarom hebben de Alliantie Verduurzaming Voedsel (een samenwerkingsverband van alle schakels in de voedselketen) en het ministerie van Economische Zaken een ambitieuze Agenda Verduurzaming Voedsel opgesteld.

### **Ambitie voor 2020**

De Alliantie en het ministerie van EZ werken tussen 2013 en 2020 aan een duurzame transitie van de gehele voedselketen. Onze ambitie is dat al het voedsel op de Nederlandse markt in 2020 significant duurzamer wordt geproduceerd en gedistribueerd en dat de voedselverspilling significant is afgenomen.



# NU

## Huidige praktijk

Bedrijven in de gehele keten werken al volop aan verduurzaming van voedsel. Zo wordt organisch afval steeds hoogwaardiger hergebruikt, werken boeren aan milieuvriendelijke gewasbescherming, groeit het aanbod van duurzaam geproduceerde producten op de markt en wordt transport steeds schoner en stiller.

Dergelijke initiatieven willen we verder ontwikkelen, opschalen en uitdragen, zodat ze de weg naar de praktijk vinden en gemeengoed worden. Daarnaast willen we de samenwerking tussen alle partijen bevorderen, en samen duurzame ketens bouwen. Zo leggen we de lat voor duurzaamheid in de agrifoodketen steeds hoger.

# Agenda 2013 -2016

## Vier speerpunten

**Verhogen van het duurzaamheidsniveau in de totale voedselketen.**



**Vermindering voedselverspilling en optimalisatie van reststromen.**





## Verduurzaming van de vleesketen.



## Verbetering van de transparantie en communicatie over de verduurzaming van het productie- en distributieproces.



## Ambities 2013 tot 2016

### Acht ambities

De Alliantie heeft per speerpunt duidelijke ambities. Enkele ambities uitgelicht.

#### Ambitie voor de totale voedselketen

- Vaststellen van te bereiken verduurzamingsniveaus voor de grote grondstof- en productieketens, bijvoorbeeld op het gebied van milieu-impact, grondstofgebruik en dierenwelzijn (2014).
- Realiseren van deze niveaus in de gehele keten (vanaf 2015).

#### Ambities Vleesketen

- Uiterlijk in 2020 voldoet het in Nederland geconsumeerde pluimvee- en varkensvlees aan integrale en verscherpte normen, zoals supermarkten en de sector hebben afgesproken (Kip van Morgen en Duurzaam Varkensvlees).
- Tussen 2014 en 2020 groeit de omzet van vlees in het plussegment (bijvoorbeeld scharrel- en biologisch vlees) jaarlijks met 15%.

#### Ambities verspilling voorkomen

- Bedrijven in de agrifoodketen houden gegevens bij over reststromen van voedsel; over omvang, oorzaken en bestemming. Hiervoor bestaat een werkbaar meetsysteem voor elke schakel in de keten. Met als resultaat: inzicht in benutting reststromen.
- Consumenten krijgen vanaf 2015 betere en eenduidige informatie over het voorkomen van voedselverspilling. In de supermarkt, op verpakkingen, in kantines en restaurants en op websites. Bijvoorbeeld informatie over bewaarwijzen en de betekenis van houdbaarheidsdata.

#### Ambities Transparantie en communicatie

- Uiterlijk in 2016 wordt over negen thema's per schakel in de keten gerapporteerd over voortgang, resultaten en uitdagingen (zoveel mogelijk kwantitatief). De thema's zijn: water, energie, emissie, transport, reststromen, dierenwelzijn, biodiversiteit, arbeid en eerlijke handel.
- Bedrijven uit de gehele keten stellen uiterlijk in 2016 informatie op [www.DuurzamerEten.nl](http://www.DuurzamerEten.nl) beschikbaar.

## Enkele initiatieven en activiteiten tot 2016

### De boer op

Bedrijven krijgen praktische tips aangereikt om hun processen te verduurzamen. Voorbeelden: Hoe koop je duurzaam in? Wat kun je vragen en aanbieden aan ketenpartners? Hoe communiceer je hierover?

### Duurzame fritesketen

Verduurzaming van aardappelteelt tot 'een frietje met'. Ketenpartners vinden elkaar en vermarkten duurzame frites in de horeca.

### Samenwerking met Initiatief Duurzame Handel

Bedrijfsleven en Initiatief Duurzame Handel (IDH) bevorderen samen de inkoop van verantwoorde grondstoffen (commodities), zoals soja en palmolie (volgens principes van Round Tables). Doel: 100% gecertificeerde palmolie en soja in 2015.

### Duurzaam inkopen

Met afnemers uit industrie, catering en horeca wordt onderzocht hoe inkoopvoorwaarden van de retail (Kip van Morgen en Duurzaam Varkensvlees) breder bruikbaar kunnen worden, zodat de vraag naar duurzaam geproduceerd vlees groeit.

### Hoe maken we duurzaamheid weer winstgevend?

Het LEI onderzoekt winstmogelijkheden van een duurzame werkwijze in de vleesketen. De resultaten leiden tot een inhoudelijke discussie in de keten.

### Keteninrichting

In een doorbraakproject van de topsector Agrifood gaan partijen in de vleesketen op nieuwe manieren samenwerken. Boer, fabrikant, supermarkt en (bedrijfs-)restaurant worden weer aan elkaar verbonden.

### Helpdesk Reststromen

De Alliantie en het ministerie van Economische Zaken ontwikkelen samen met het No Waste Network een online Helpdesk, waar bedrijven informatie, tools, voorbeelden en advies krijgen over vermindering en optimalisatie van reststromen ([www.nowastenetwork.nl](http://www.nowastenetwork.nl)).

### Consumenten informeren

Bedrijven gaan informatie over bewaren, bereiden en portioneren van voedsel verspreiden via hun communicatiemiddelen (website, winkel, relatie-magazine, sociale media).

### Meten is weten

De Alliantie en Wageningen UR ontwikkelen een methodiek waarmee bedrijven reststromen en voedselverspilling eenvoudig en eenduidig kunnen meten.

### Samenwerking Voedselbank

De samenwerking tussen bedrijfsleven en de Voedselbank wordt verbeterd door donatie van voedseloverschotten te stimuleren en bij te dragen aan de logistieke organisatie en voedselveiligheid van de Voedselbank.

### DuurzamerEten.nl

Steeds meer bedrijven publiceren op DuurzamerEten.nl op welke manier zij zich inspannen voor de verduurzaming van voedsel en voedselproductie.

### Monitoring

Jaarlijks wordt de collectieve voortgang op verduurzamingsthema's gemonitord.

### Productieprocessen inzichtelijk voor consumenten

Op basis van het Actieplan van de Taskforce Voedselvertrouwen worden in samenwerking met bedrijven en de overheid op een aantrekkelijke manier productieprocessen voor consumenten inzichtelijk gemaakt. Bedrijven worden gestimuleerd dit ook toe te passen in de eigen bedrijfsinformatie.



## Samen werken aan een duurzame voedselketen in 2020

Met de Agenda Verduurzaming Voedsel werkt een Alliantie van vijf organisaties in de voedselketen aan duurzame productie en consumptie van voedsel. Uitgangspunt voor de agenda zijn vier speerpunten. Per speerpunt zijn ambities en een plan met activiteiten en initiatieven uitgewerkt tot een gezamenlijke Agenda Verduurzaming Voedsel voor 2014 tot 2016, met een doorkijk naar 2020.

## Negen thema's

Bij verduurzaming van voedsel wordt tijdens de productie, verwerking en distributie meer rekening gehouden met milieu, dierenwelzijn, en sociale aspecten dan wettelijk verplicht is. De Alliantie heeft deze drie aandachtsgebieden uitgewerkt in negen thema's.



**Water**



**Energie**



**Emissies naar de lucht**



**Transport**



**Reststromen**



**Biodiversiteit**



**Arbeid**



**Eerlijke handel**



**Dierenwelzijn**



**VENECA** Vereniging  
Nederlandse  
Cateringorganisaties



# De Alliantie Verduurzaming Voedsel

*Vijf brancheorganisaties werken samen aan de Agenda Verduurzaming Voedsel.*

## Veneca

is de brancheorganisatie voor contractcatering organisaties. Bij Veneca zijn landelijk opererende contractcatering organisaties aangesloten die ruim twee miljoen maaltijden per dag verzorgen. Alle leden hebben verduurzaming opgenomen in hun beleid. Dit kan door bijzondere concepten te ontwikkelen met leveranciers, maar ook door met opdrachtgevers te kijken naar mogelijke besparingen op milieu en water. Veel aandacht is er voor tegengaan van voedselverspilling en onnodig gebruik van verpakkingen.

## De Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLi)

is de koepelorganisatie van en voor bedrijven en branches in de levensmiddelenindustrie. De Nederlandse levensmiddelenindustrie werkt al jaren aan verduurzaming van productieprocessen en -ketens. Steeds meer bedrijven gaan over tot de integrale verankering van verduurzaming in hun bedrijfsvoering: van verduurzaming in de fabriek (zoals energie- en waterbesparing en grondstofefficiëntie) en verantwoord inkoopbeleid van grondstoffen tot duurzaam verpakken en transport. Hierbij is ketensamenwerking cruciaal.

## Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)

behartigt de belangen van de supermarktbranche en foodservicebedrijven in Nederland. Ter ondersteuning van de duurzaamheidsactiviteiten van supermarktorganisaties voert het CBL een duurzaamheidsagenda uit. Ieder jaar worden hier nieuwe agendapunten aan toegevoegd en worden samen met ketenpartners, overheden en maatschappelijke organisaties projecten opgezet om de voedselketen duurzamer te maken. Ketensamenwerking is een voorwaarde voor succes.

## LTO Nederland

is de werkgeversorganisatie voor de land- en tuinbouw en vertegenwoordigt de belangen van bijna 50.000 ondernemers. LTO Nederland maakt zich sterk voor de economische- en maatschappelijke positie van boeren en tuinders en stimuleert duurzaam produceren door projecten te initiëren en door belangenbehartiging te organiseren in Brussel en Den Haag. Boeren en tuinders verduurzamen hun productiewijze en zetten op tal van terreinen stevige stappen. Niet alleen, maar altijd in samenwerking met partners in de keten.

## Koninklijke Horeca Nederland (KHN)

is de grootste horeca brancheorganisatie in ons land. KHN vertegenwoordigt ruim 20.000 horecaondernemers met bijna 200.000 horecamedewerkers en zet zich in voor een professionele en toekomstbestendige horecabranche. Leden worden ondersteund via belangenbehartiging, advies en financiële ledenvoordelen. KHN zet zich hierbij ook in voor duurzame en verantwoorde gastvrijheid. Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) is een vanzelfsprekend onderdeel van de bedrijfsvoering in de horeca. Verduurzaming van de voedselketen staat hierbij centraal: van bron tot bord, van grond tot mond. Door samenwerking komen we tot een duurzamer voedselaanbod.

## Meer informatie

[www.DuurzaamEten.nl](http://www.DuurzaamEten.nl) en op [www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/duurzame-productie-voedsel](http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/duurzame-productie-voedsel)