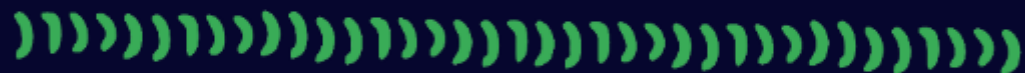




**FOOD WASTE FREE**



**UNITED**

Experiences in the Netherlands with the Market Place #GoodFood and next steps  
EU Platform on Food Losses and Food Waste, 11 February 2021  
toine.timmermans@wur.nl

**[www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)**



## WHY JOIN FORCES TO COMBAT FOOD WASTE?



1/3

A third of the world's food is lost or wasted every year.<sup>1</sup>



Food waste in Europe causes **6%** of all greenhouse gases emitted through human activity.<sup>2</sup>



Wasting less food = helping to achieve climate goals and ensuring there is enough valuable food for the growing global population.

That is equal to **105-152 KG** per capita annually in the Netherlands.<sup>3</sup>

**2015 - 2030**  
**50%**  
**reduction**

## OUR OBJECTIVES

In a joint effort, we aim to make the Netherlands one of the first countries to cut food waste in half. We will make the Netherlands a leader and a global role model in terms of realizing Sustainable Development Goal 12.3.

**FOOD WASTE FREE**  
UNITE



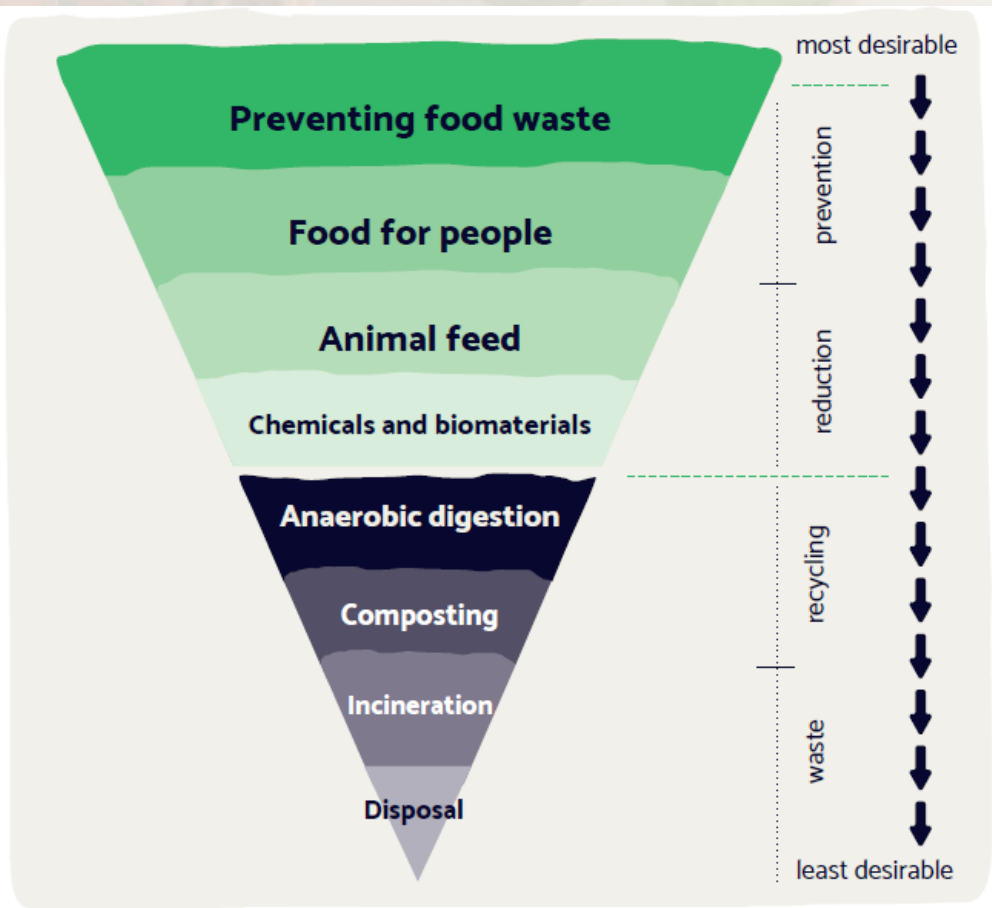
# FOUNDING FATHERS

Provincie Noord-Brabant



# STAKEHOLDERS





*1 million  
tonnes less  
food waste in  
2030 !*



# Our six Roadmaps

## Roadmaps, routes towards impact in 2030

Reduction of food losses and waste with 50% in 2030

Reduction of food waste at consumers

Ambition: 200-300 kton reduction 2030

Increase re-distribution to donation and food banks

Ambition: 5-10 kton extra 2030

Reduction of food waste in the out-of-home channel

Ambition: 200-225 kton reduction 2030

Reduction of food waste in the retail channel

Ambition: 100-150 kton reduction 2030

Utilisation and conversion of surplus from the food supply chain

Ambition: 150-250 kton extra 2030

Reduction of food losses in the post-harvest supply chain

Ambition: 100-300 kton reduction 2030



# COVID-19 impact: a potato mountain







Samen met verschillende schakels in de voedselketen maken we het mogelijk goed voedsel dat verspild dreigt te worden, een waardevolle bestemming te geven.

In deze crisistijd zijn er veel bedrijven die hard getroffen worden en hun product(-en) niet kunnen afzetten. In Nederland zijn al vele goede initiatieven ontstaan om de overschotten te vermarkten of te doneren. Door diverse factoren en onzekerheden krijgen we de komende maanden te maken met vele tientallen tonnen goed voedsel die niet geoogst kunnen worden of waarvoor simpelweg geen markt is.

Vanuit het ecosysteem Samen Tegen Voedselverspilling gaan we samen met alle bedrijven en ondernemers een vuist maken en krachten bundelen om zoveel mogelijk goed voedsel een waardevolle bestemming te geven.

## HELP JE MEE?

Via onderstaande buttons kun je je aanmelden om mee te helpen.



De B2B Marktplaats voor Goed Voedsel is hoofdzakelijk bedoeld om goed voedsel in partijen vanaf 5 ton een waardevolle bestemming te geven. Dit willen we doen door samen met ons netwerk:

- inzicht en overzicht te creëren zodat we beter kunnen inschatten welke overschotten wanneer te verwachten zijn.
- bedrijven met aanbod te koppelen aan bedrijven die verwerkings- en productiefaciliteiten en afzetmogelijkheden hebben.

Er zijn drie verschillende mogelijkheden:

1. Aanmelden van partijen Goed Voedsel vanaf 5 ton
2. Mogelijkheden voor partijen Goed Voedsel kleiner dan 5 ton
3. Goed Voedsel van en voor de horeca

1. Aanmelden partijen Goed Voedsel vanaf 5 ton

Wil je een partij vanaf 5 ton aanmelden, klik dan hier om gegevens over je aanbod in te vullen.

### AANBOD GOED VOEDSEL

Meldpunt voor te verwachten overschot van primaire producenten, handelspartijen en bedrijven uit de levensmiddelenindustrie

MELD JE AAN

### VERWERKING TOT INGREDIËNTEN EN PRODUCTEN

Meldpunt voor aanbod van (grootschalige) verwerkingscapaciteit, ontwikkeling productconcepten en overige diensten

MELD JE AAN

### AFNAME GOEDE PRODUCTEN

Meldpunt voor interesse in de afname van producten, ontwikkelen van afzetkanalen en marktconcepten voor consumenten

MELD JE AAN

### IK WIL HELPEN

We kunnen de inzet van iedereen gebruiken. Denk bijvoorbeeld aan helpen met oogsten, consumenten betrekken, campagnes organiseren en andere goede ideeën

HELP NU

### IK WIL DONEREN

Help mee goed voedsel aan een goed doel te geven. Geef geld aan de Voedselbank via #staysafeengeef

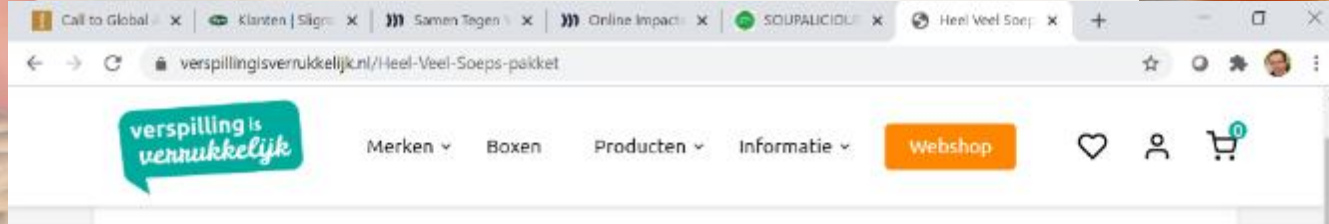
DONEER NU

## Some Key learnings from (temporary) Market place #goodfood:

- Different needs & request: supply, demand, support, many relative small volumes (<5 tonnes produce)
- Some matches of supply & demand were made – need case-by-case approach (automation of processes for a wide diversity of needs is challenging)
- A diversity of solutions has been initiated, during first COVID-19 wave the level of solidarity was high
- We couldn't solve the “potato mountain problem”, lack of resilience in the specialized production & supply chain model
- Our main conclusion: better to focus on structural solutions, building on existing infrastructures and institutions, and build new partnerships
- Other factor: further decrease of “donated food” by retail & brand manufacturers to be expected due to scaling of their food waste prevention measures



# Food Redistribution



One for one  
1 kom soep voor jou,  
1 voor de Voedselbank

Koop je een kom Soupalicious, dan doneer je een kom soep aan de voedselbank bij jou in de buurt. San afnemers en donateurs geven we zo elke dag 1800 komessen soep aan mensen die dat niet kunnen betalen meer dan een eerste tran. Het is onze missie te smelen naar 1 miljoen komessen per maand voor de



MERKEN / DE VERSPILLINGSFABRIEK / HEEL VEEL SOEPS-PAKKET



## HEEL VEEL SOEPS-PAKKET

Betel het Heel Veel Soeps-pakket voor iemand die je veel goeds toewenst of voor jezelf, en ontvang vijf heerlijke soepen thuis. En de zesde zak? Die gaat automatisch naar De Voedselbank.



2. Joining forces to combat food waste across the food supply chain: Stakeholders and leaders combine their strengths, network and knowledge to develop innovative solutions.



Provincie Zuid-Holland ondersteunt ons met 50.000 euro voor uitbreiding

Wij gaan uitbreiden naar bedrijventerrein Dutch Fresh Ports in Barendrecht. Ons streven is om aan alle klanten van Voedselbank Nederland



Wij hebben 1 miljoen kilo groente en fruit gered!

In 1,5 jaar tijd hebben wij nu ruim 1 miljoen



Wij gaan door met opstarten nieuwe locatie in Venlo

Eerder planden wij een kick-off bijeenkomst op 9 juni in Venlo. Ondanks dat evenementen tot 30 personen volgens de richtlijnen



Nature's Pride Foundation doneert aan Groente & Fruitbrigade

De Nature's Pride Foundation heeft een

# Fruit & Veggie Brigade:

*Improving nutrition for those in poverty & fighting food waste*

## Groente & Fruitbrigade in a nutshell

**GROENTE  
& FRUIT  
BRIGADE**  
VOOR VOEDSELBANKEN

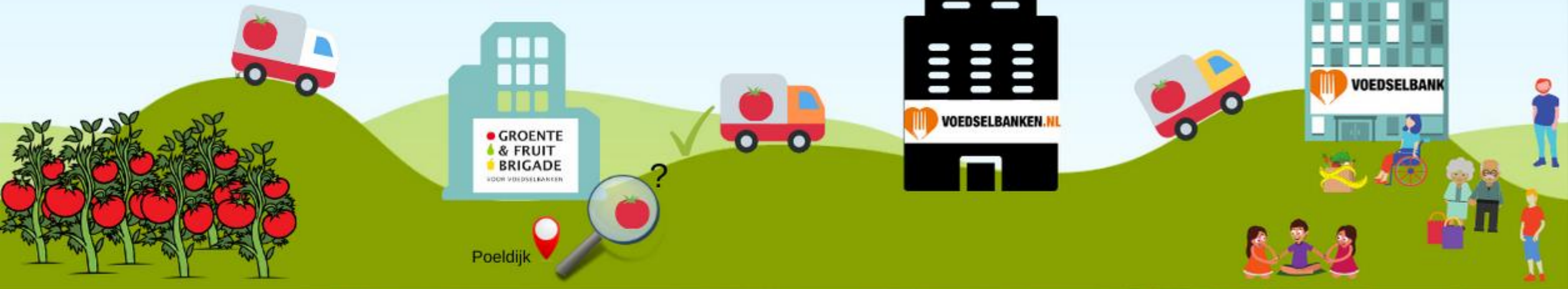


Farmer or trader donates left over fruits and vegetables.

Groente & Fruitbrigade collects, verifies quality, sorts and prepares for transportation.

Food Bank Distribution Centres pick up the fruits and vegetables and distribute these to local food banks.

Food banks provide fruits and vegetables to food bank customers.





# Business model

- Fruit and vegetables that would otherwise be wasted are donated to us.
  - Products cannot profitably be sold in regular market (due to shape, size or colour or amount of handling/repackaging that is required).
  - Products are perfectly suitable for human consumption.
- We redistribute these fruits and vegetables to food banks (via regional distribution centres of the Dutch Food Banks).
- We work solely with volunteers.
- We obtain grants and sponsorship to run our operations.



# Impact

## Groente & Fruitbrigade

- Close to 2 million kilogram fruits and vegetables rescued since mid 2018
- We distribute our fruits and vegetables to 88.000 food bank customers
- 30 volunteers



## Dutch Food Banks

- 172 local Food Banks
- 10 regional distribution centres
- 88.000 food bank customers
- 12.000 volunteers



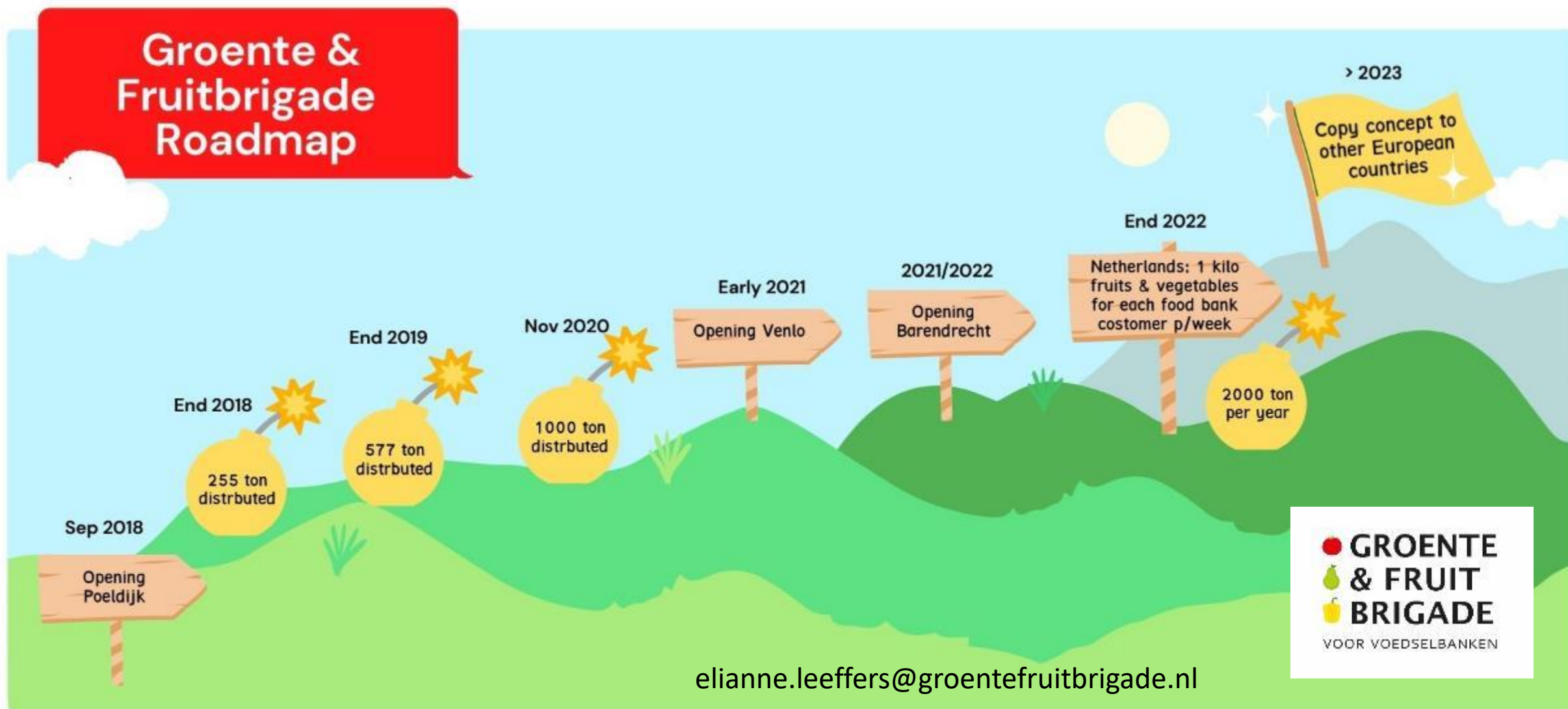


# Suppliers

We collaborate with farmers, farm cooperations and fruit & vegetable trading companies.



# Roadmap



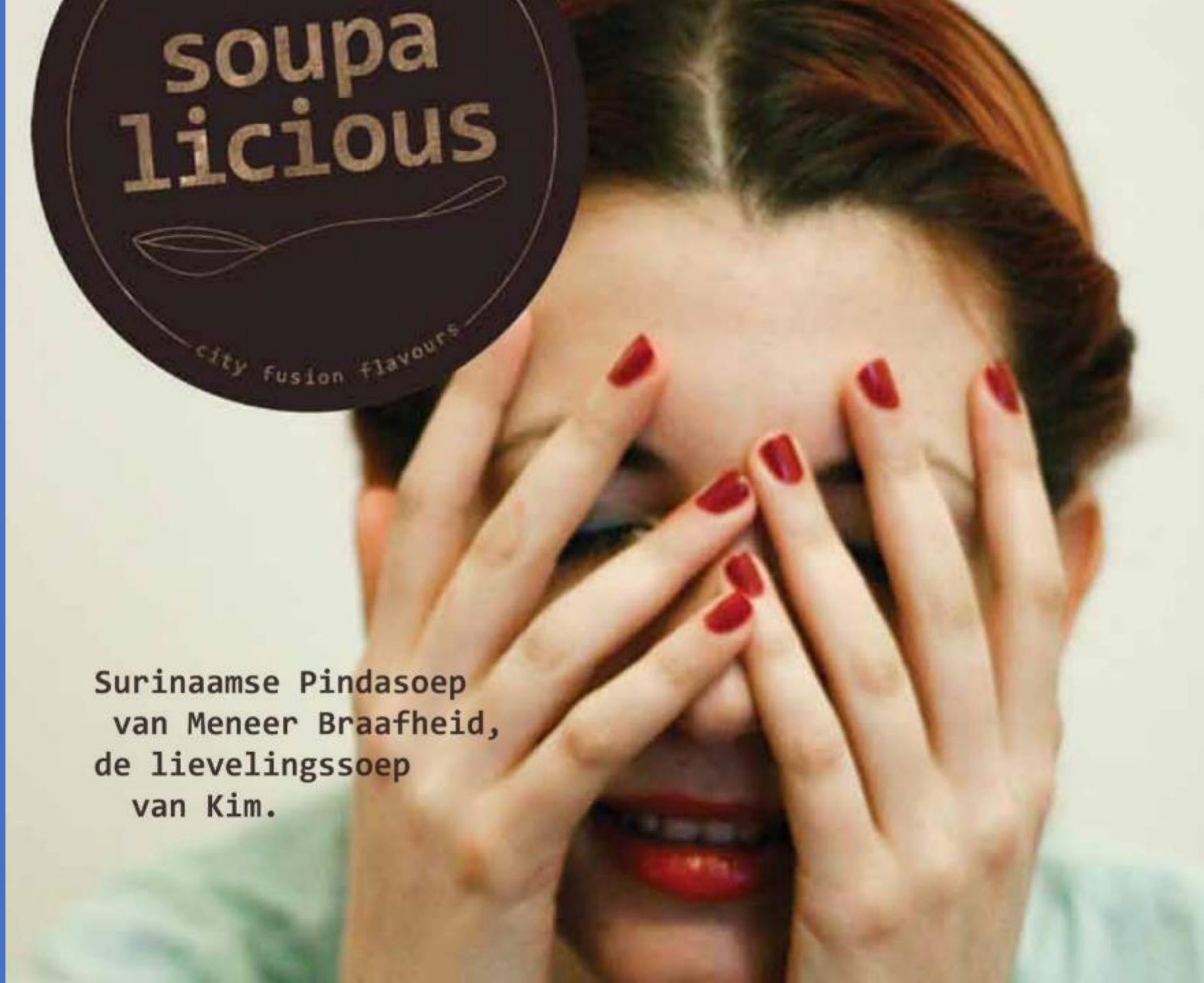


# Concept

- 1 bowl of soup for you is also a bowl for someone else less fortunate
- 1 bowl of soup for you contributes to reducing food waste
- 1 bowl of soup for you creates a job for work vulnerable talent



Surinaamse Pindasoep  
van Meneer Braafheid,  
de lievelingssoep  
van Kim.







Voedselbanken Nederland voorzitter Leo Wijnbelt en staatssecretaris Klijnsma in 2015 bij de start van Soupalicious. Jette Klijnsma houdt het eerste emmertje Souprise trots omhoog

# Foodbank

- Ultimate goal: weakly 1 liter soup for all clients from the foodbank
- Together with our clients we donated already 1.3 million bowls of soup to the foodbank
- Target: sell 250.000 liters of soup and donate 250.000 liters to foodbanks



# Soup from rescued vegetables...

A collage of fresh vegetables. In the foreground, there's a whole orange squash. To its left, a white bowl is filled with a mix of red and yellow bell peppers. Below the bowl, a large carrot is visible. In the background, there are more vegetables, including a red pepper and some green leafy vegetables. The right side of the image has a green-to-yellow gradient overlay where the text is located.

- Our soups are chock-full with vegetables that otherwise would go to waste
- > 20 kinds of soup per season, 16 vega and 8 vegan
- Clean label cream and bouillon; easy on salt sugar & fat
- Tasty, fresh & healthy!





Milco Aarts 06 – 31 97 40 82  
milco@souपालicious.nl





 **INSTOCKMARKET.NL**





# The Instock Market Solution

 De eerste online groothandel voor geredde producten - goedkoper én duurzamer!



Zoeken

Over ons

Leveranciers

Consumenten

[Home](#) [Vlees en vis](#) [AGF](#) [Kaas, vleeswaren en salades](#) [Zuivel](#) [Brood](#) [Instock producten](#) [Aanbieding van de dag](#)

Inloggen

**INSTOCK(MARKET) IS EEN ONLINE HORECA GROOTHANDEL. WIJ BIEDEN VERRASSEND GOED ETEN VOOR DE BESTE PRIJS! SAMEN ZETTEN WE VOEDSELVERSPILLING OP DE KAART. WIJ WERKEN SAMEN MET PRODUCENTEN EN TELERS OM OVERSCHOTTEN GEMAKKELIJK EN SNEL AAN DE HORECA TE LEVEREN**

Vraag een zakelijk account aan

Account aanvragen →

Meer informatie →



# How it works for the horeca business



€

+

Co2

**ONTVANG NOTIFICATIES**  
van de oogst van de dag

**BESTEL ONLINE**  
snel en gemakkelijk  
via de webshop

**NEXT DAY DELIVERY**  
ontvang je bestelling  
de volgende dag

**BESPARING**  
bekijk wat je hebt bespaard in  
euro's en klimaat impact

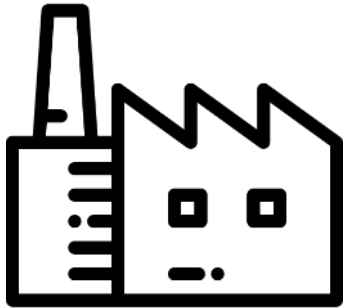
# Circular distribution centre



Foodbank distribution point



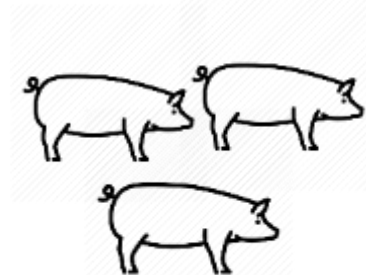
Sustainable transport



Composting, Anaerobic fermentation



Climate neutral



Animal Feed



# Technology

Efficient connection with  
logistic services

Artificial intelligence  
algorithm support  
decision to accept  
products



Automatic & dynamic  
Pricing

Collect big data to  
support forecasting

Notifications by push  
messages by chefs  
connected to order wish-  
list

# Tractie



Surplus & imperfect products by producers & retailer



Vanmengo



Creative Chefs in the food service



vermaat

ARTIS



PAKHUIS DE ZWIJGER\*

thecolourkitchen®



museum CATERING MEESTERS

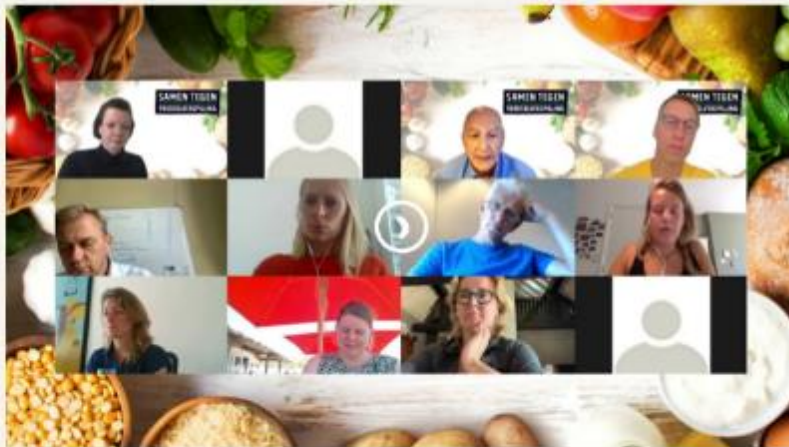




# Predictions

	2021	2022	2023	2024
<b>Kilos rescued</b>	<b>400,000</b>	<b>1,250,000</b>	<b>2,750,000</b>	<b>5,600,000</b>
Kilos rescued sold	320,000	1,000,000	2,200,000	4,480,000
Kilos rescued donated	80,000	250,000	550,000	1,120,000
Jobs created (fulltime)	10	16	30	46
kg CO <sub>2</sub> emissions	756,000	2,362,500	5,197,500	10,584,000
m <sup>2</sup> of Land	520,000	1,625,000	3,575,000	7,280,000
m <sup>3</sup> of Water	64,000	200,000	440,000	896,000

# Changing the rules of Food Redistribution



## IMPACTSESSIE 2: "DE IMPACT VAN COVID-19 OP VOEDSELBANKEN"

Tijdens deze sessie ging [Toine Timmermans](#) in gesprek met [Tom Hillemans](#), vice-voorzitter van Voedselbanken Nederland, en [Eppo Bruins](#), Tweede Kamerlid namens de ChristenUnie, over de dynamiek in de afgelopen periode en de langere termijneffecten van de COVID-19 crisis en de daaropvolgende economische crisis en behoeftes van de Voedselbanken.



## 4. Changing the rules:

United Against Food Waste promotes the legislation and instruments needed to create a circular economy.





# Illustration participation

DUBBEL HET VERSCHIL MAKEN?



DOWNLOAD DE DOENKIES-APP



3. Joining forces to combat food waste by consumers:

United Against Food Waste aims to achieve sustainable changes in behaviour through campaigns, interventions and living labs.



VERSPIJLINGS VRIJE WEEK

MEER ORANJE AFVAL

YES! 550 PAKKEN VERSPIJLINGSVRIJE SOEP VOOR RODE KRUIS AMSTERDAM-AMSTELLAND

## CHALLENGES

Dit waren de challenges van 2020:



WORD EEN VERSPIJLINGSVRIJE MARIE KONDO IN DE KEUKEN

Is jouw voorraadkast onoverzichtelijk, weet je



GA AAN DE SLAG ALS VERSPIJLINGSVRIJE KOE

Grijp deze challenge aan om deze week



METEN IS WETEN MET DE VERSPIJLINGSVRIJE COACH

Wil je jezelf extra uitdagen? Laat je coachen en



# Next steps: Social Menu #goodfood

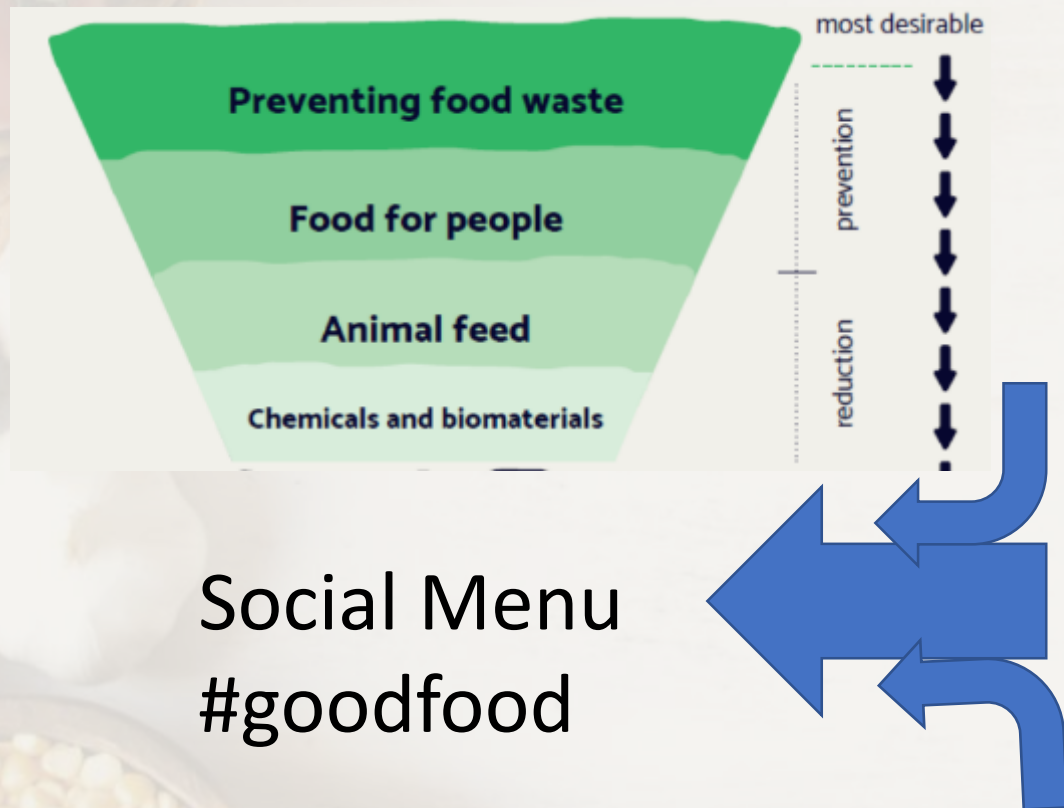
Key elements of the Social Menu #goodfood:

- A range of healthy food products, produced at large scale by large and medium size food businesses with surplus food ingredients. Products are manufactured “on-demand” by a flexible network of food producers.
- The partnership will operate as a social impact business model: all partners will operate via a non-for profit model, getting a fair share of the income via an open-book process.
- With this model hundred thousands products per week will be given a valuable destination: as food for people, in the institutional and redistribution market.
- Ambition: supply of 2.5 million products per year, rescuing 100 thousand tonnes of food waste in 5 years.





# Moerman Food Use Hierarchy

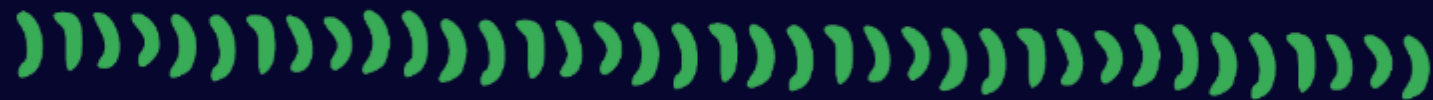


Social Menu  
#goodfood

- **Prevention** is key and the most systemic option.
- **Reduction** involves the optimisation of current processes and leads to direct profits and wins.
- **Replacement** of (fresh/mild processed) food for consumption by redistribution or sales in alternative channels is the first option if surplus is at hand.
- **Valorisation** by processing is the best option for larger volumes of surplus food, shelf life will be extended and options for repurposing are increased.
- Circular (closed) supply chains, by unavoidable side products as **feed**, and keep in the food supply chain.



**FOOD WASTE FREE**



**UNITED**

[www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)