ZEROFOODWASTE ROTTERDAM

Een duurzaam distributie- en verwerkingscentrum voor herverdeling reststroom van bedrijven uit stadsregio Rotterdam

"We are the People, let the Planet take the Profit."

YOUTH NETWORK SLOW FOOD SFYN

rotterdams milieucentrum

CITYLAB 010

Gemeente Rotterdam

ZEROFOODWASTE ROTTERDAM

Een duurzaam distributie- en verwerkingscentrum voor herverdeling reststroom van bedrijven uit stadsregio Rotterdam

Inhoudsopgave

1. Inleiding 3

2. Ontstaansgeschiedenis 3
2.1 Wie zijn wij? 4
Rotterdams Milieucentrum 4
Slow Food Youth Network Rotterdam 4

3. Probleemschets 5
3.1 CO_2 5
3.2 Circulaire- tegenover Lineaire economie 5

4. Businesscase....6
4.1 Situatieschets....6
4.2 Voedsel vaak verspild vanwege cosmetische eisen 7
Een interview met de keurmeester....7
4.3 Praktijkvoorbeeld uit de retail-sector 7
4.4 Voedselverspilling verminderen....8
4.5 De ladder van Moerman....8
4.6 Preventie en Valorisatie voorop 8

5. Distributiecentrum....9
5.1 Ophaalsysteem 9
5.2 Software 9
Foodsavers Gent....9
5.3 Werkleerplaats....10
5.4 Productidee 10
5.5 Horeca 10

6. Voedseleducatie op locatie 11
6.1 Educatieve tuin 11
Voorbeeld indeling distributiecentrum 11

7. SWOT-Analyse....12

8. SMART Doelstellingen (KPI'S) 13

9. Samenwerkingspartners 14

10. Planning ZeroFoodwaste Rotterdam.....15

11. Conclusie....15

12. Bronnenlijst....15

Bijlage:

Keukentaal 16

1 Inleiding

Voor u ligt het plan 'ZeroFoodwaste Rotterdam' (ZFR). Dit plan is ontwikkeld door het Slow Food Youth Network en het Rotterdams Milieucentrum om voedselverspilling in Rotterdam fors te reduceren. In dit plan leest u over de aanleiding, problematiek, over onderzoeken en over oplossingen. Het streven is om in Rotterdam minimaal 5 % vermindering van voedselverspilling te bewerkstelligen in 2020 tot 90 % in 2030 door een efficiëntere inzet van arbeid en middelen in de lokale voedselketen. Zo wordt de havenstad voorloper in het verminderen van voedselverspilling. Vanaf het transport naar de haven, tot aan ons bord. Oftewel: van haven tot gort.

2 Ontstaansgeschiedenis

ZFR is ontstaan vanuit de samenwerking rond het Blue Food Festival dat op zaterdag 29 april 2017 werd georganiseerd in Bluecity010. Het festival sloot aan op de wereldwijd georganiseerde 'World Disco Soup Day' 2017. Deze dag wordt in 40 landen en op alle continenten georganiseerd en staat in het teken van de bewustwording rondom voedselverspilling. Het Blue Food Festival is hiervan de Rotterdamse vertaling.

Voor het festival wordt samengewerkt met bedrijven en maatschappelijke organisaties die bezig zijn met innovatieve en circulaire voedselprocessen.

Het bleek een doorslaand succes, waarbij de deelnemende partijen de kans zagen om gezamenlijk verder op te trekken en door te pakken. Uit de festivalevaluatie bleek dat de betrokken ondernemers en maatschappelijke organisaties onder de indruk waren van de kracht van deze samenwerking. Na dit eerste succesvolle partnerschap besloot men de lat hoger te leggen. De ambities zijn groot én realiseerbaar. Het doel: Rotterdam moet de eerste 'Zero Food Waste-stad' van Europa worden.

Het doel:
Rotterdam moet de eerste
'Zero Food Waste-stad'
van Europa worden.

Inspirerend en motiverend was de EU Refresh Foodwaste Conference 2017 in Berlijn. Hier werd ZFR de eerste maal gepresenteerd aan de top van Europese organisaties en wetenschappers die zich bezighouden met de problematiek rondom voedselverspilling en transities in de voedselketens. In Berlijn werd met mogelijke partners gesproken zoals het Belgische FoodWIN. Deze netwerkorganisatie heeft veel expertise in huis en is een actief lid in het Europees foodwaste-actieprogramma. Bovendien ondersteunt FoodWIN diverse steden bij de ontwikkeling van een foodwaste-beleid.

2.1 Wie zijn wij?

De initiatiefnemers van Zero Foodwaste Rotterdam.

Rotterdams Milieucentrum
Het Rotterdams Milieucentrum is een koepelorganisatie voor zo'n 80 lokale groepen in Rotterdam die zich bezighouden met groen, stadsnatuur, duurzaamheid, energie ruimte, mobiliteit en milieu. Het milieucentrum vanaf 2003 zelfstandig was voorheen onderdeel van de Zuid Hollands Milieufederatie. Het centrum organiseert platforms voor bewoners zoals het Parkenoverleg of 'de coalitie voor gezond verkeer' e.a., ondersteund duurzame – en groene initiatieven in de stad met raad, daad en kleine opstart financieringen en geeft het stadsbestuur gevraagde en ongevraagde adviezen. Ook initieert het milieucentrum - vaak i.s.m. - projecten en activiteiten zoals de DakAkker (het grootste stadslandbouw dak in Europa), de Rotterdamse Parkenmaand, BroodNodig, Blijstroom, Milieu Divers, de Milieucoaches van het project 'opZuinig', 'Zero foodwaste Rotterdam' en voert ook landelijke campagnes uit in Rotterdam zoals het 'Klimaatstraatfeest' en de Statiegeld Alliantie. Jaarlijks organiseert het milieucentrum ook debat en discussie over groene onderwerpen onder andere tijdens de 'Groene Conferentie' waar ook de groene vrijwilligersprijs 'de Groene Vogel' en de Groene Pluim wordt uitgereikt. Het milieucentrum voert ook de redactie over de 'Groene Agenda', DE groene uitagenda van Rotterdam.Het milieucentrum is een belangrijke verbindende factor in Rotterdam als het gaat om natuur en milieu ter ondersteuning van de vele mooie duurzame initiatieven in onze stad. [1]

Slow Food Youth Network Rotterdam
SFYN010 is een vereniging, onderdeel van een wereldwijd Slowfood network. Wij zijn jongeren die zich inzetten voor een eerlijker en gezonder voedselsysteem. We eten allemaal. Voedsel is heel dichtbij, maar tegelijkertijd een van de meest complexe onderwerpen die je kunt aansnijden, dat raakvlak heeft met vrijwel alle maatschappelijke en ecologische thema's van deze tijd. [2]

[1] www.milieucentrum.rotterdam.nl
[2] www.slowfoodyouthnetwork.nl

3 Probleemschets

Nederland is de tweede grootste agro-foodexporteur ter wereld. In 2016 bedroeg de exportwaarde 94 miljard euro waarvan 85 miljard euro uit agrarische producten bestond en bijna 9 miljard euro uit landbouwmaterialen, -kennis en -technologie. In totaal is er 26 miljard euro verdiend met de productie van vlees, zuivel, eieren, groente en fruit. Hierbij zijn ruim 465.000 mensen en 86.000 bedrijven betrokken. Een groot gedeelte van deze productie wordt geëxporteerd via de Rotterdamse haven. Havenbedrijf Rotterdam laat weten dat in 2017 de overslag van agribulk steeg met 6,6 % naar 11,1 miljoen ton

De samenwerking tussen de haven, het Westland en de veiling in Barendrecht leidt in de Rotterdamse regio tot een logistiek knooppunt van voedselopslag en voedseltransport. Eveneens zijn er in de regio een aantal internationaal opererende bedrijven actief op het gebied van voedsel, zoals Unilever en DSM. Waar voedsel is, is echter ook voedselverspilling.

Hierbij wordt de term 'voedselverspilling' als volgt gedefinieerd: Er is sprake van voedselverspilling, als voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt, waarbij voor de kwantificering van verspilling in kilogrammen rekening wordt gehouden met de mate van hoogwaardige verwaarding volgens de ladder van Moerman. Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie valt niet binnen de definitie en wordt derhalve niet meegenomen in de kwantificering van verspilling.

In 2011 heeft FAO een studie gedaan naar het mondiale voedselverlies. Het onderzoek toont aan dat voedselverlies plaatsvindt over de hele wereld: zowel ontwikkelde als ontwikkelingslanden hebben een aandeel in het verhaal.

Bovendien speelt voedselverlies een rol in de hele keten: er is sprake van verlies van de oogst tot de consumptie. In totaal gaat zo'n derde van al het voedsel verloren. Voedselverlies wordt veroorzaakt door tal van redenen, gaande van consumentengedrag (bijvoorbeeld foutieve interpretatie van 'ten minste houdbaar tot'/THT en 'te gebruiken tot'/TGT) tot een gebrekkige coördinatie tussen de verschillende schakels.
Wereldwijd gooien wij dus een schokkende 33 % van ons voedsel weg. In de Europese Unie wordt, met inachtneming van deze cijfers, jaarlijks ongeveer 88 miljoen ton aan voedsel verspild. De bijbehorende kosten van deze verspilling worden zodoende geschat op 143 miljard euro in 2016.

Wereldwijd gooien wij dus een schokkende 33 % van ons voedsel weg.

3.1 CO2

Paul Hawken stelt: "dat het reduceren van voedselverlies de derde meest impactvolle maatregel is om broeikasgassen te verminderen." [3] Volgens publicist en activist Tristram Stuart wordt 10 % van de emissie van broeikasgassen veroorzaakt door productie van voedsel. Verder inzoomend wordt duidelijk dat de Europese consument de op twee na grootste ecologische voetafdruk heeft als het gaat om voedselverspilling. Per persoon stoot de Europeaan 290 kg CO22 uit. Dit is 120 kg boven het globaal gemiddelde.[4] Het toont de huidige urgentie: Europa is aan zet en moet zijn verantwoordelijkheid nemen door zich stevig in te zetten voor het terugdringen van voedselverspilling en voedselafval. De milieu-impact van een interventie is in Nederland groot vanwege de omvang van de voedselindustrie. Probleemoplossing gericht op voedselverspilling draagt bij aan een transitie naar een circulair economisch model.

3.2 Circulaire- tegenover Lineaire economie

De rijksoverheid introduceert het Rijksbrede programma 'Nederland circulair in 2050'. Circulair betekent dat (alle) grondstoffen efficiënt worden ingezet en hergebruikt, zonder waardeverlies en zonder schadelijke emissies naar het milieu. Het sluiten van kringlopen staat centraal. Het doel is dus om vóór 2050 een circulaire economie te realiseren in Nederland. Het is van groot belang dat de voedselverspilling wordt gereduceerd. In de hele keten, van oogst tot consument, is sprake van verspilling. Het raakt vele sectoren, het heeft invloed op het klimaat maar ook op de economie en de maatschappij.

[3] Top 100 solutions climate change ranked **www.vox.com** [4] The global food waste scandal **www.feedbackglobal.org**

4 Businesscase

Een recent onderzoek van de Champions Coalition [5] (een wereldwijde groep van multinationals die zich als doel stelt om voedselverspilling tegen 2030 met 50 % te reduceren) toont dat er een robuuste businesscase is om voedselverspilling te verminderen. Een stad heeft er dus alle belang bij om voedselverspilling bij zowel consumenten als bedrijven te helpen terugdringen.

Stedelijk: Tussen 2012 en 2013 verminderen zes Londense gemeenten voedselverspilling met 15 procent. De ROI (ratio van financiële returns en financiële kosten van het project) bedroeg 8:1 indien enkel de besparingen van de gemeente in acht worden genomen. Wanneer ook de financiële voordelen van huishoudens werd meegenomen, bedroeg de ROI 92:1. Dat wil zeggen dat voor iedere pond die werd geïnvesteerd zo'n 92 pond werd terugverdiend.

Bedrijfsleven: 99 procent van de zevenhonderd geanalyseerde bedrijven heeft een positieve ROI op projecten om voedselverspilling te reduceren. De mediaan-ROI was 14:1. Restaurants hadden de hoogste returns. Hotels, cateringbedrijven en retailers hadden ROIs van 5:1 tot 10:1.

Landelijk: Tussen 2007 en 2012 heeft het Verenigd Koninkrijk een campagne geïmplementeerd om voedselverspilling bij huishoudens te verminderen. Het resultaat was een reductie van 21 %. De ROI bedroeg 250:1.

4.1 Situatieschets

Om een goed beeld te kunnen geven van de problemen van dit punt in de keten zijn een aantal zaken van belang om te onderzoeken, bijvoorbeeld: waar ontstaat bij grote retailers de grootste stroom, hoe ontstaat deze en wat wordt intern ondernomen om reststromen te verkleinen. Globale cijfers zijn goed te vinden, maar toch blijkt dat op bedrijfsniveau nog een 'taboe' heerst over harde cijfers rondom voedselverspilling.

[5] Champions 12.3, The businesscase for reducing food loss and -waste, 2017

4.2 Voedsel vaak verspild vanwege cosmetische eisen

"Uit een recent Vlaams onderzoek blijkt dat retailers aangeven dat hun consumenten 'cosmetisch perfecte' groenten en fruit eisen. Supermarkten Lidl en Colruyt Group geven bijvoorbeeld aan dat ze merken dat appels of bananen met een klein vlekje op het einde van de dag in de versafdeling blijven liggen (Hombrouckx, 2014). Omdat ze ervaren dat consumenten altijd perfecte vruchten prefereren, verkopen sommige retailers de imperfecte producten tegen lagere prijzen binnen een aangepaste marketing of 'Naturally imperfect' van Loblaws." [6] [7]

4.3 Praktijkvoorbeeld uit de retail-sector

Naturelle is een biologische groothandel in verse groenten en fruit, gevestigd in Barendrecht met de Greenery als moederbedrijf. Dagelijks is er sprake van een reststroom van groenten en fruit van hoge en minder hoge kwaliteit. Voornamelijk vanwege de beperkte houdbaarheid van de producten is er vaak moeilijk een bestemming voor te vinden bij de retail.

De producten in deze reststroom zijn vaak niet langer dan twee weken houdbaar. Hierdoor krijgen supermarktketens geen garantie dat de producten aan de door hen gestelde kwaliteitseisen voldoen.

Er zijn ook andere redenen die bij dit bedrijf leiden tot reststromen, bijvoorbeeld vanwege fouten in de verpakking of 'ongelukjes' bij de overslag of de ontdekking van schimmels in een deel van het fruit of groenten waardoor een gehele partij geweigerd wordt. Deze schimmels leveren overigens geen gevaar op voor de gezondheid.

Partijen waarin toxinen gevonden worden komen na de eerste controle de groothandels niet binnen en worden direct geretourneerd. Al deze factoren dragen bij aan de slechte verkoopbaarheid van de producten, niet aan de eetbaarheid.

Het ontstaan van reststromen is complex en divers. Vaak zijn er geen passende eenduidige oplossingen aan te leveren om deze stromen te voorkomen.

Soms gaat een klein deel van deze restproducten nog naar de biologische markt voor een extreem lage prijs. Dit soort verse producten wordt vaak ook niet geaccepteerd door de Voedselbanken vanwege opslag-problematiek of de producten zijn niet gewild door de klanten van de Voedselbanken (goed voorbeeld: pompoenen, mensen weten letterlijk niet hoe zij deze producten zouden moeten bereiden). Ook is een groot deel zelfs niet te gebruiken als veevoer (met name groenten en fruit vanuit nachtschadefamilie zoals paprika's, aubergines, pepers, tomaten). Het gaat dus om voor de handel volledig onbruikbare reststromen die op de afvalberg verdwijnen.

[6] Bijvoorbeeld 'Inglorious Food' van Intermarche Canadian Crocer 2016. The Star, 2016
[7] Nederland circulair in 2050. Ministerie van Infrastructuur en Milieu & Ministerie van Economische Zaken

INTERVIEW

De keurmeester

Als het voedsel afgekeurd wordt, wat is hiervoor de reden?
Er zijn eigenlijk heel veel redenen, mango's zijn het voorbeeld van de keurmeester: Schilschade, kouschade (door verkeerd transport), stem-end (een soort 'buikrot' die bij de steel begint), formaat. Containers worden voor dit bedrijf in de haven niet gecontroleerd en komen nog gesealed bij de groothandel aan, soms gebeurt het dat de larven van een boorvlieg worden aangetroffen, in dat geval moet direct de hele container terug naar de haven en vernietigd worden, deze vlieg is een gevaar voor producenten in het Westland. Soms moet een lading door verkeerde logistiek te lang wachten in het pakhuis in de haven in land van herkomst, in warme landen zorgt dit dat de mango's overrijp aankomen. Bijna nooit worden de producten afgekeurd om gezondheidsredenen, meestal omdat ze niet langer verkocht kunnen worden.

Wat is de drempelwaarde voor afkeuren?
De groothandel probeert te allen tijde de producten te verkopen. Deze groothandel verkoopt eetrijpe vruchten van klasse 1 door het hele land, klasse 1 staat voor hoge kwaliteit vruchten van het meest gewilde formaat. Deze gaan na de keuring de rijpingscellen in. Ook verkopen ze klasse 2 aan marktkoopmannen. De kwaliteitseisen zijn eigenlijk beroepsgeheim, wel was duidelijk dat keuren vaak ook op kleur en vorm gebeurt (bij avocado's: deze mogen bijvoorbeeld maar een éénkleurige schil hebben). Weggeven gebeurt bij dit bedrijf niet, vaak zijn de producten te rijp voor transport en verdere opslag als ze werkelijk naar de stortplaats voor de biovergisting gaan.

Zijn de producten onveilig voor consumptie?
Onveilig, zo vertelt de keurmeester, zijn beschimmelde vruchten niet. Mensen kunnen de meeste schimmels zelfs eten zonder ziek te worden. Gezondheidsredenen zijn gifstoffen, toxinen, niet alle schimmels maken deze aan. Als er toxinen gemeten worden (wat zeldzaam is) komen de partijen de groothandel meestal niet eens binnen en worden direct geretourneerd naar de haven. Het is vooral een gevaar voor de retail dat de producten tijdens het transport andere producten besmetten waardoor deze niet langer verkoopbaar zijn.

4.4 Voedselverspilling verminderen

De cijfers tonen aan dat aanpak van voedselverspilling niet enkel ecologisch maar ook economisch zeer voordelig is. ZFR richt zich op het bedrijfsleven uit stadsregio Rotterdam, respectievelijk groothandels in levensmiddelen, waar veranderingen snel doorgevoerd kunnen worden door reeds bestaande behoefte aan duurzaamheidsontwikkeling en waar de transitie naar 'Zero Waste' op simpele wijze gemonitord kan worden.

Dit programma is bedoeld als pilot welke als voorbeeld zal kunnen dienen voor landelijke ontwikkelingen op het gebied van voedselverspilling-reductie. Het verminderen van voedselverspilling leidt tot meer efficiëntie en innovatie in de voedselketen. Het draagt bij tot een duurzame voedselketen en is goed voor het milieu. Het verbetert de voedselzekerheid en de toegang die mensen hebben tot voedsel, zowel in Nederland als in de rest van de wereld.

4.5 De ladder van Moerman

Voedsel Reststromen worden gevormd door zowel de eetbare fractie van voedsel grondstoffen of - producten als door de niet-eetbare fractie van voedsel grondstoffen of – producten uit de voedingsketen.

Deze voedsel reststromen kunnen gevaloriseerd worden. De ladder van Moerman stelt preventie van voedselverlies en menselijke consumptie voorop. Indien dat niet mogelijk is, wordt best gekozen voor een toepassing als dierenvoeding. Als dat niet kan, wordt het gebruikt als materiaal in industriële - en landbouwtoepassingen. Tot slot kan er energie mee worden opgewekt. Onderstaande figuur geeft de Ladder van Moerman schematisch weer.

4.6 Preventie en Valorisatie voorop

Op basis van de projecten van Komosie [8] in samenwerking met supermarkten en veilingen is geleerd dat door het herverdelen van voedseloverschotten bij grote bedrijven meerdere winstgevende scenario's haalbaar zijn. In 2014 is dit project gericht op het valoriseren van reststromen gerealiseerd. In de presentatie van Komosie kunnen we zien dat het herverdelen en valoriseren van reststromen ook winstgevende doeleinden heeft en er meer mogelijkheden zijn tot het valoriseren van voedselverliezen in lijn met de Europese doelstellingen. ZFR hoopt uiteindelijk te bereiken dat het bedrijfsleven de waarde van dit voedsel opnieuw gaat inzien en zelf werk gaat maken van de problematiek rondom voedselverspilling binnen het bedrijf. Voor dit zover is bieden wij grote spelers uit de Rotterdamse voedingsindustrie een alternatieve oplossing voor hun reststroom.

[8] **www.komosie.be**

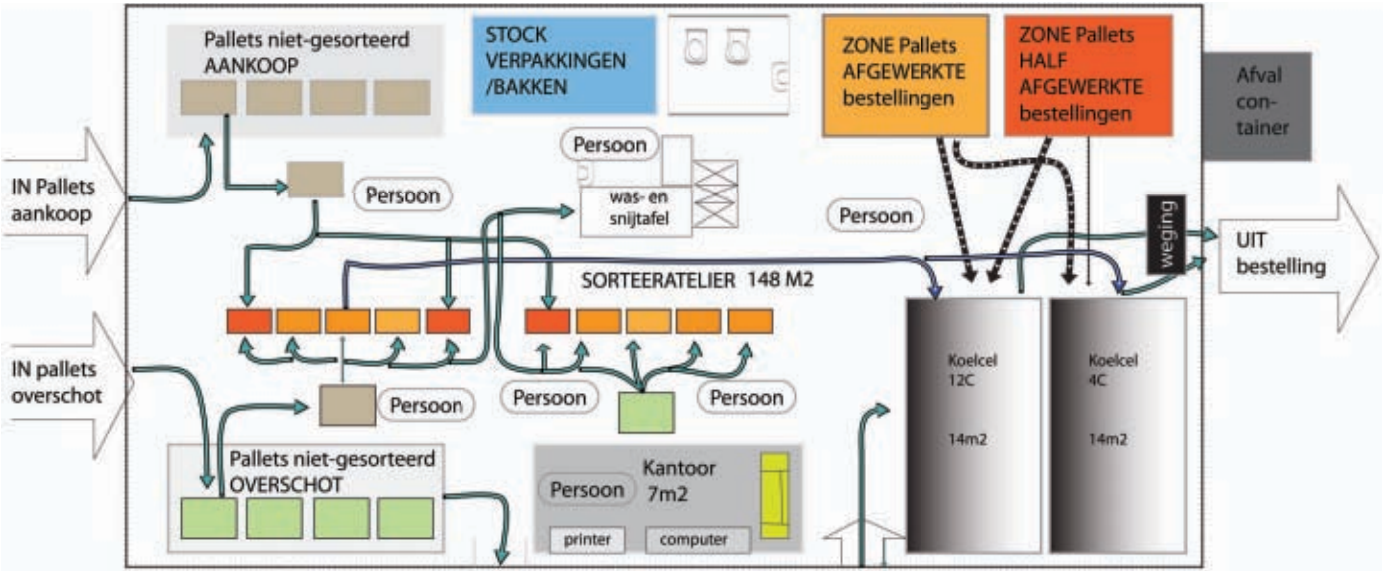
5. Distributiecentrum

De oplossing die wij zien is een duurzaam opererend distributiecentrum waar reststromen van Rotterdamse groothandels samenkomen. Dit distributiecentrum komt aan rand van de stad en zal op verschillende manieren bijdragen aan vermindering van voedselverspilling. Vanwege een hoge verwerkingssnelheid wordt voedsel langer houdbaar gemaakt waardoor het zijn waarde behoudt. Het kan door herverdeling zelfs teruggebracht worden in de koude keten. Ook kan het voedsel hier geselecteerd worden op kwaliteit en dienen als aanvulling voor vers voedselpakketten voor de Rotterdamse voedselbanken. Vers- en gezond voedsel voor deze instanties is momenteel schaars.

5.1 Ophaalsysteem

Een efficiënt ophaalsysteem met ecologisch verantwoorde koelwagens resulteert enkel in voordelen voor de aangesloten bedrijven. De afstanden voor het transport worden verkleind en er zijn niet langer vergisting- of vernietigingskosten aan verbonden. Aan de aangesloten bedrijven wordt wel gevraagd of zij bereid zijn een gedeelte van de kosten die zij normaal maandelijks maken voor de afvoer van foodwaste te doneren aan het project. Omdat het project een stichting met ANBI-keurmerk als rechtsvorm heeft zal dit bedrag aftrekbaar zijn van belastingen. Dit laatste, en bovendien de noodzaak om voedselverspilling tegen te gaan, maakt het momenteel merkbaar aantrekkelijk voor veel organisaties om zich aan te sluiten bij dit project, dat zo perfect past binnen het plaatje van MVO.

Voorbeeld indeling distributiecentrum



5.2 Software

De ontwikkeling van simpel hanteerbare mobiele applicaties en software zal de distributie van vers voedsel naar voedselbanken vergemakkelijken. Vanuit de reststromen zal een breed scala aan verse en gezonde producten beschikbaar gemaakt worden voor duizenden behoeftige gezinnen. Hiernaast worden producten op de markt gebracht, bijvoorbeeld voor Horeca in de vorm van soep- en sausbasis, of producten direct terug de schappen van de groothandels in kunnen. De inkomsten uit de verkoop van deze producten zullen enkel ten goede komen aan de continuïteit van het project: non-profit met enkel profijt voor de stad.

FOODSAVERS GENT

Foodsavers uit Gent werd gelanceerd in maart 2017, een logistiek platform dat voedseloverschotten ophaalt bij verschillende donateurs, sorteert, herverdeelt en indien nodig bereidt. Bijvoorbeeld het stomen van groenten. De producten worden afgeleverd bij zo'n 40 sociale organisaties die het verdelen aan mensen in armoede.

Alles wat niet bruikbaar is wordt onder andere vergist tot biogas. Ook focussen zij op het verminderen van CO_2 door de voedselkilometers te beperken en met gekoelde busjes en bakfietsen te producten af te leveren.

Foodsavers begeleidt mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zij haalden in de eerste 6 maanden al 125 ton voedseloverschotten op (gelijk aan 320 ton CO_2) en stelt 12 mensen te werk met een afstand tot de arbeidsmarkt. De stad Gent en het OCMW heeft het bedrijf gesubsidieerd. De kosten zijn momenteel hoog: ongeveer e400.000 in 2017.

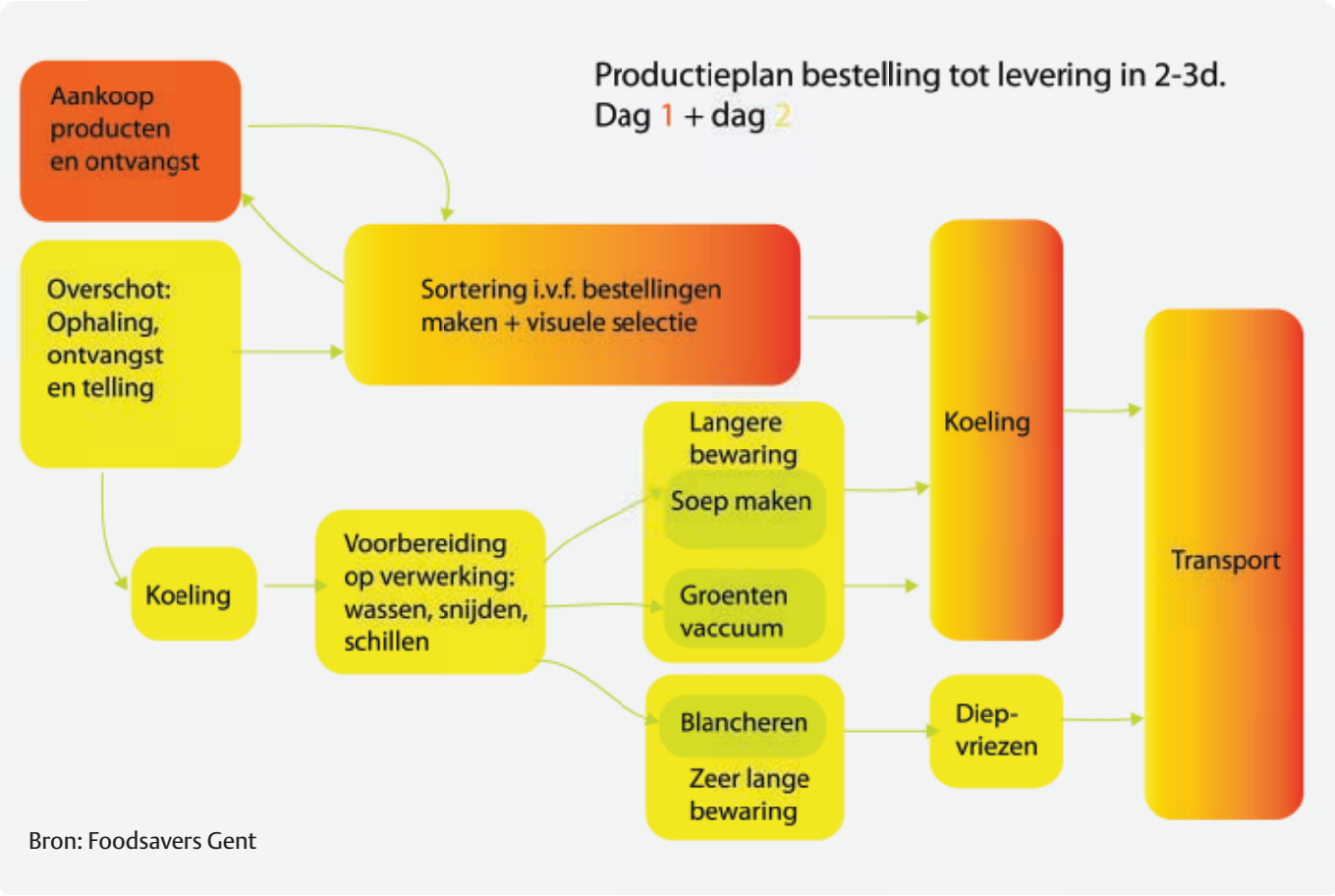
Dit is gemakkelijk te verklaren omdat zij zich nog in de opstartfase bevinden, deze kosten zullen naar verwachting teruglopen in 2018. Deze onderneming toont hoe succesvol een dergelijk distributiecentrum kan zijn op het gebied van zowel sociaal, economisch en milieu.

www.foodsavers.be

5.3 Werkleerplaats

Het distributiecentrum is tevens een werkleerplaats voor jongeren uit de participatiewet, het creëert hierdoor werkgelegenheid in de logistieke- en voedselverwerkende sector voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt met resources die momenteel vrij beschikbaar zijn. Het doel is om minimaal 15 mensen aan te nemen in 2020. UWV, Hotspot Hutspot en Middin zijn momenteel potentiële partners op het gebied van sociale activiteiten.

5.4 Productidee



Bron: Foodsavers Gent

5.5 Horeca

Het distributiecentrum beoogt een nauwe samenwerking met de Rotterdamse horeca. Het doel is om ook in deze sector een impact te hebben. Elke horecazaak gooit eten weg, simpelweg omdat het niet meer gebruikt kan worden in het restaurant of omdat er geen plek is om het te bewaren. Elke week worden er nieuwe producten besteld en verwerkt in de restaurants.

In Rotterdam werken (te) weinig restaurants al met voedseloverschotten en/of tegen verspilling. Het distributiecentrum wil iedereen activeren om beter om te gaan met waste en een steun zijn voor lokale horeca. Onze 'waste'-producten, vaak van hoge kwaliteit en zeker nog een week houdbaar, zullen voor een redelijke prijs beschikbaar gesteld worden voor horecazaken.

Zij kunnen vervolgens met een ' ik werk met waste ' stempel laten zien dat zij stappen ondernemen naar verspilling-vrije horeca. Zij zullen dus minder nieuwe producten bestellen maar eerst de waste gebruiken om een menu op tafel te krijgen. De geplaatste keuken dient dan niet alleen om producten te verwerken voor o.a. de voedselbank maar ook om producten te kunnen ontwikkelen als soepen, sauzen en smaakmakers te kunnen creëren van de minder lang houdbare waste.

EEN VOORBEELD

Schmidt zeevis levert verschillende vissoorten (3000 kilo garnalen, 2000 kilo rode poon filet en 1000 kilo oesters) , deze worden opgeslagen in het centrum. Hiermee wordt geconcentreerde visbouillon gemaakt in de keuken. Horecazaken kunnen deze geconcentreerde visbouillon, mogelijk in de schappen van een horecagroothandel, verkrijgen in liter- verpakkingen.

6. Voedseleducatie op locatie

Zelfs een distributiecentrum tegen voedselverspilling heeft te maken met reststromen. Naast de werkelijk onbruikbare producten (denk: beschimmelde paprika's) is er bijvoorbeeld snijafval uit de keukens waar geen betere bestemming voor gevonden kan worden. Hiervoor zien wij een prima oplossing: compost. Het creëren van compost is een tijdrovend natuurlijk proces, gelukkig is met onze huidige technologie versnelling mogelijk.

Het bedrijf Metos heeft een compostmachine (Rendisk Circulair) ontwikkeld volgens het cradle-to-cradle concept die een veilige en uitzonderlijk snelle en compacte manier biedt om mest te maken van elk organisch materiaal (zelfs schelpdierschalen en botten). Deze machine zal mogelijkheden bieden voor snelle grondverbetering in M4H, de grond is hier vaak verarmd of vervuild, door grondverbetering wordt deze geschikt gemaakt voor stadslandbouw. Wij zien zodoende op korte termijn mogelijkheden voor een moestuin gelegen naast het distributiecentrum.

6.1 Educatieve tuin

Naast de voordelen die een tuin biedt voor medewerkers, denk: de mogelijkheid om een dagdeel buiten te werken met handen in de aarde, ontstaat er met elke extra vierkante meter dergelijk groen een breed scala aan opties rondom voedseleducatie voor Rotterdamse kinderen.

Door de jarenlange ervaring van SFYN met voedsel onderwijsprojecten en nauwe samenwerking met NME (Natuur- en Milieueducatie) en bestaande educatieve tuinen in Rotterdam kunnen wij waarborgen dat de mogelijkheden perfect op het curriculum aansluiten.

Wij hebben affiniteit met Permacultuur vanwege het innovatieve aspect voor de landbouw. Voornamelijk onze achtergrond als activisten draagt bij aan de passie die wij laten zien als het gaat om kinderen en gezond eten. De kapsalon groeit niet aan de bomen in gemeenteperken, toch heeft onze ervaring laten zien dat dit de meest gegeten maaltijd is door kinderen uit Rotterdam. Wij kunnen kinderen tonen dat eten dat lokaal en gezond geproduceerd is ook een heerlijke 'kapsalon' vormt.

Ook koken met kinderen zal mogelijk gemaakt worden door het beschikbaar stellen van onze professionele keuken. Hiervoor gebruiken wij recepten van de 'Kookclinics voor kinderen' die ontwikkeld zijn door Gemeente Rotterdam.

7. SWOT-Analyse

STRENGHTS

Krachtig ondersteund door ervaren partners: Zowel de leveranciers van goederen als de adviserende partijen hebben allen baat bij de continuïteit van het project en zijn vanaf het begin sterk betrokken geweest bij de opzet van het distributiecentrum. Hierdoor wordt gewaarborgd dat de tevredenheid van leveranciers en afnemers hoog is.
Lost met het ene probleem het andere op: De behoefte aan oplossingen rondom voedselverspilling is groot. Ook is er tekort aan banen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Met het distributiecentrum is de oplossing voor voedselverspilling gelijk aan die voor banen tekorten.
Dient als voorbeeld voor circulaire stad: Vanuit de Nederlandse overheid is duidelijke behoefte aan pilots en experimenten rondom circulariteit. Dit concept geniet zodoende veel steunbetuigingen van gemeente Rotterdam en zal automatisch in de media onder de aandacht gebracht worden.

WEAKNESSES

Blijft mogelijk subsidie afhankelijk: Dit indiceert dat door de huidige wetgeving op belastingderving het model voor een distributiecentrum tegen voedselverspilling op zich weinig winstgevend is en altijd afhankelijk blijft van giften, hierdoor ontstaat een niet-gebalanceerde stroom van inkomsten.

- Door tevens als opleidingscentrum te dienen zullen de inkomsten echter stabiliseren.

Komt in opspraak door invloed op markt: Vindt mogelijk tegenspraak van niet-deelnemende partijen vanwege een keten waarbij producten gratis wordt aangeboden aan consumenten, het concept zou in de ogen van van negatieve invloed kunnen zijn op de marktwerking.
Visie heft bestaansmogelijkheid uiteindelijk op: Omdat ZFR werkt volgens de ladder van moerman is het uiteindelijke doel preventie van verspilling, hierdoor zal uiteindelijk niet langer behoefte zijn aan dergelijke distributiecentra.

OPPORTUNITIES

Uitbreiding naar haven Rotterdam mogelijk: Door opschaling zullen reststromen uit de Rotterdamse haven verwerkt kunnen worden. Ook is de locatie in het M4Haven-gebied ideaal voor dit doeleinde.
Model wordt landelijk uitgerold: Indien het distributiecentrum succesvol draait kan het concept makkelijk uitgerold worden naar andere plekken in Nederland. Het kan als model dienen en het concept kan mogelijk grensoverschrijdend worden gemaakt.
Maakt foodwaste-reductie nationaal een vereiste: Door de taboe op voedselverspilling te verbreken en het juiste voorbeeld te geven zet dit project voedselverspilling op de kaart. Hierdoor ontstaat behoefte aan duurzaamheidsontwikkeling in de private sector en dus mogelijkheden voor groei.

THREATS

Distributiecentrum maakt mogelijk geen winst: Ervaring bij het distributiecentrum Foodsavers Gent toont dat winst uit een dergelijke onderneming vooral op sociaal en niet zozeer op financieel gebied aantoonbaar is. Vanwege het grote sociale belang van het project zal dit echter niet als KPI behandeld worden.
Leveranciers vinden intern oplossingen: Binnen aanzienlijke tijd komen er, steunend op agenda's van de nationale overheid, bij ondernemingen interne plannen om voedselverspilling aan te pakken. Er zal minder behoefte zijn aan een dergelijk distributiecentrum.
Toekomstige wetten tegen deze vorm van afvalverwerking: De NVWA verscherpt in hoog tempo de wetten op voedselveiligheid. Ook regelgeving over afvaldumping is onderhevig aan snelle verandering.

8. SMART Doelstellingen (KPI'S)

Na het starten van de pilot van een distributiecentrum in 2019 worden er 7 nieuwe partners betrokken vóór 2022 en worden de 10 partners behouden binnen het centrum. Zo zal het hoofddoel foodwaste-reductie kunnen worden gewaarborgd.

Banen creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt: minimaal 15 x 0,8fte in 2020.

Direct na de start van de pilot in 2019 een voorbeeld zijn voor soortgelijke ondernemingen ten opzichte van circulariteit.

In 2022 wil ZeroFoodwaste Rotterdam 20 ondernemingen activeren tot vermindering van voedselverspilling.

Het uitrollen van het model nationaal via politieke agenda en actievoeren.

In 2022 wil ZeroFoodwaste Rotterdam ondernemingen in de Rotterdamse haven betrekken om zo de voedselverspilling in deze sector met minimaal 5 te verminderen in het havengebied.

9. Samenwerkingspartners

Voedselbank Rotterdam
Hier zit een grote hoeveelheid kennis over distributie aan de voedselbanken in Rotterdam, maar ook over het opzetten van dergelijke projecten en dan met name in het merwehavengebied. Voedselbank Rotterdam heeft momenteel geen vers stroom. Mensen ontvangen blikgroenten, wortels in dit geval, in plaats van verse wortels. Indien de verse wortels dezelfde dag nog bij de voedselbank kunnen liggen hoeven ze niet weggegooid te worden en wordt er een gezin blij mee gemaakt. Het idee is om een vers stroom op te zetten en vanuit het distributiecentrum de producten af te leveren.

Stadsbeheer Rotterdam
Tijdens dit project is stadsbeheer (gemeente Rotterdam) observer partner. Zij houden toezicht op het verloop van het project en adviseren waar nodig op het gebied van circulariteit

Cluster Economie/Cluster Food Gemeente Rotterdam
Vanwege de lopende aanvraag bij CityLab (begonnen in 2017) is het cluster Food en cluster Economie nauw betrokken bij het projectplan.

Komosie
Dit Vlaams milieucentrum is onze partner in Flavour ten behoeve van de de Interreg2seas EU-subsidieaanvraag, zie www.komosie.be

Hotspot Hutspot
Hotspot Hutspot werkt met kwetsbare groepen en zet voedsel in om mensen te activeren en te verbinden. Ze zorgen voor tijdelijke, leegstaande plekken waar gekookt kan worden en groente verbouwd kan worden in de moestuin. Elke week is er een weekmenu en de hotspot in de buurt trekt mensen met verschillende inkomensniveaus en achtergronden aan, jong en oud. Deze organisatie kan bijvoorbeeld een bijdrage leveren aan de sociale werkplaats

Middin
Deze organisatie ondersteunt circa 5000 mensen, jong tot oud, met een beperking. Ze zorgen voor een zorgpakket op maat zodat deze mensen hun eigen leven kunnen inrichten en durven kiezen wat bij hen past. Middin is werkzaam in Zuid-Holland en ZFR wil graag samenwerken met deze partij en eventueel cliënten ontvangen in de sociale werkplaats.

Zorgvrijstaat West
Stichting Zorgvrijstaat West zet zich in voor de buurt en organiseert o.a. Voedselonderwijs programma's en excursies met SFYN. Zij kunnen als observer partner zeker een rol spelen in het stuk educatie en ook het delen van hun netwerk zal belangrijk zijn.

Schmidt Zeevis
Schmidt, de Rotterdamse vishandel, is opgericht rond 1908. Het bedrijf was honderd jaar gevestigd op Vasteland maar is onlangs verhuisd naar de Spaanse Polder, een tactische plek wat betreft import/export en klanten., Schmidt Zeevis levert 133 soorten vis aan hotels, restaurants en cateringbedrijven door heel Nederland maar hebben ook een webwinkel en een viswinkel voor de consument. Via hun groothandel leveren ze aan groothandels en cruise - en zeeschepen. Ook zijn ze bezig met import en export naar alle werelddelen. Schmidt zoekt ook een oplossing voor de overschotten. Soms komt een bedrijf niet opdagen of is er een leveringsfout. De vis is nog in perfecte staat maar deze wordt niet verkocht. ZFR wil graag een groot scala aan producten ontvangen en aanbieden dus Schmidt Zeevis is zeker een interessante partner.

Zegro Horecagroothandel
Zegro bestaat al zo'n 45 jaar en levert het overgrote deel van de Rotterdamse horeca en levert nu ook producten buiten Rotterdam. Het familiebedrijf is duurzaam, het afval wordt 100 % gerecycled en hun verswagens worden gekoeld met zonne-energie. Ze werken daarom graag mee aan een food waste vrije stad.

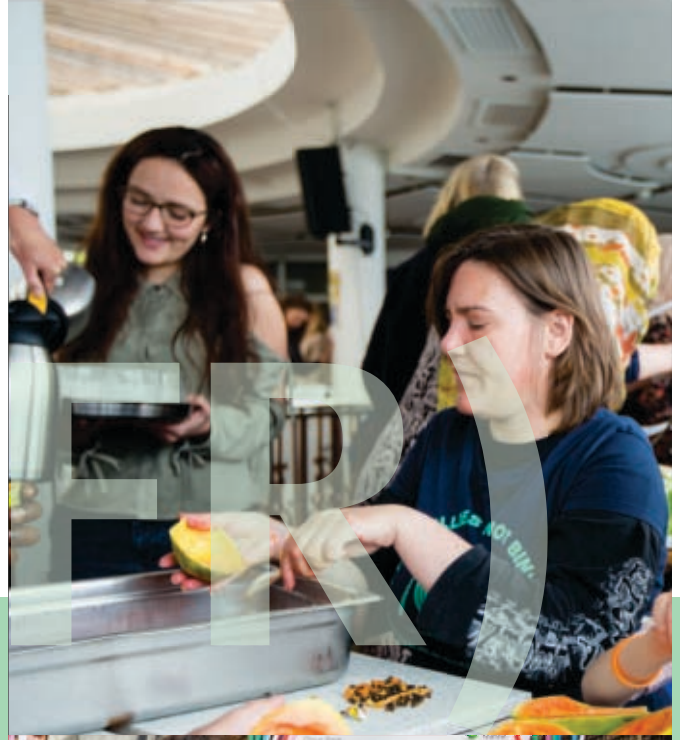
Naturelle
Naturelle is al jaren op zoek naar een permanente oplossing, vanuit deze gedachte is het plan voor een distributiecentrum ontstaan. Zij juichen het idee van ZFR enorm toe en zullen kwalitatief hoge en waardevolle producten kunnen leveren voor het distributiecentrum

The Greenery
The Greenery, als moederbedrijf van Naturelle, zoekt idem naar een oplossing voor food waste en ziet het liefst dat dit voortaan bij voedselbanken terecht komt.

Ook **Unilever** is al tijden geïnteresseerd in een permanente oplossing, met hen is het overleg nog in het beginstadium, maar ZFR verwacht dat zij niet achter zullen blijven.

10. Planning ZeroFoodwaste Rotterdam

Kwartaal	Omschrijving	
Juli 2018 t/m september 2018	Initiatieffase 1	Personele kosten Projectplan
Oktober 2018 t/m december 2018	Initiatieffase 2	Personele kosten Projectplan Onderzoeken
Januari 2019 t/m maart 2019	Initiatieffase 3	Start pilot distributie
April 2019 t/m juni 2019	Initiatieffase 4	Pilot distributie PR/werving/publiciteit Ontwerp inrichting centrum
Juli 2019 t/m september 2019	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
Oktober 2019 t/m december 2019	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
Januari 2020 t/m maart 2020	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
April 2020 t/m juni 2020	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
Juli 2020 t/m september 2020	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
Oktober t/m december 2020	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
Januari 2021 t/m maart 2021	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen
April 2021 t/m juni 2021	Uitvoeringsfase	Ruimte Personeel Transport Diversen



11 Conclusie

De noodzaak voor ZFR, zowel op het gebied van economie, sociaal en milieu is overduidelijk. Weggegooid eten staat gelijk aan weggegooid geld en weggegooide kansen. Het past niet langer in te tijdgeest om geen actie te ondernemen, de tijd is rijp om de vruchten te plukken van de behoefte aan duurzaamheidsontwikkeling bij bedrijven.

Voor ZFR werken jong en oud in Rotterdam samen aan stadsvernieuwing en –verduurzaming. De structuur van de huidige economie zal steeds meer die van een circulaire economie gaan aannemen, ZFR sluit hier perfect op aan. Het plan creëert, of liever gezegd co-creëert, een centrum waar vele nieuwe kansen uit kunnen ontstaan, een bron waar mensen uit kunnen putten die dit op het moment het hardst nodig hebben.

ZFR wil gezonde voeding voor iedereen beschikbaar maken, een fijne werkomgeving bieden voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en daarbij aansluiten op de ideeën voor een afvalvrij Rotterdam in 2030. ZFR zal ook de horeca aanspo-ren om te werken met waste en impact te maken. De realiteit van 'food brings people together' zal bij dit project letterlijk zichtbaar zijn. Rotterdam kan zijn steentje bijdragen aan een duurzame, veilige, aangename samenleving. We komen van ver, maar laten we zorgen dat wij, lekker op zijn Rotterdams, het vérst komen in 2030, zodat Rotterdam het voorbeeld kan zijn van hoe het wél kan.

12 Bronnenlijst

1. Hawken, Paul. (1999). *Natuurlijk kapitalisme*. Litte, Brown & Company.
2. WWF (2009). European Ecological Foodprint Report.
3. Het Ministerie van Infrastructuur en Milieu en het Ministerie van Economische Zaken (2016). *Nederland circulair in 2050*. Den Haag: Rijksoverheid.Departement
4. Landbouw en Visserij (2016). *De impact van cosmetische kwaliteiteisen op voedselverlies.* Brussel: Vlaamse Overheid.

Bijlage

Keukentaal

Het voedsel distributie centrum van ZFR distribueert en verwerkt voedselsurplus van diverse Rotterdamse groothandels en voedselbedrijven en werkt met een groep medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Keukentaal wordt hierin geïntegreerd.

Keukentaal

"Want wie praat er nou niet graag over eten."

Zero Foodwaste Rotterdam (ZFR) ontwikkelt een programma voor 'laaggeletterden' waarin taal, rekenen en voedsel worden gecombineerd. Want (lekker) eten, koken, recepten zijn verbindende factoren voor iedereen "voedsel verbindt". Een programma gericht op zowel de medewerkers van het distributiecentrum als op voor de bewoners die kampen met laaggeletterdheid in de omliggende wijken.

Communicatie op de werkvloer
Het samenwerken in een bedrijf vraagt om goede communicatie. Zeker als het om voedsel gaat krijg je als werknemer te maken met voedselveiligheid en kwaliteitsbewaking van het product? Goede communicatie is nodig voor een hogere productiviteit in een goede werksfeer en het goed kunnen communiceren is voor iedereen die op zoek is naar (nieuw) werk kansen verhogend.

Uit onderzoek van PricewaterhouseCoopers (PwC) in opdracht van Stichting Lezen & Schrijven blijkt dat laaggeletterden jaarlijks € 572 miljoen aan inkomsten mislopen. In de huidige Nederlandse kenniseconomie raakt het onvermogen om niet goed te kunnen lezen, schrijven en/of rekenen direct aan de welvaart van mensen. Dit resulteert in minder inkomsten uit werk en hogere zorgkosten voor laaggeletterden. Volgens de meest recente berekening bedragen de totale maatschappelijke kosten voor laaggeletterdheid € 1,13 miljard per jaar.[1]

[1] PricewaterhouseCoopers (PwC) maart 2017
(update PWC rapport 2013)

Gespreksstof
In het voedseldistributiecentrum van ZFR gaan we de uitdaging aan om naast het distribueren en verwerken van voedselsurplus programma's te ontwikkelen gericht op laaggeletterden. Vooral de keuken in het centrum is hiervoor de ideale plek. De producten waarmee wordt gekookt zijn gevarieerd. Het aanbod onvoorspelbaar en seizoensgebonden. Dit zorgt ook voor een variëteit aan gespreksstof.

ZFR wordt bij de ontwikkeling van Keukentaal geadviseerd door o.a. **Rotterdams Vakcollege de Hef** [2].
Zij hebben een ervaring met en kennis over taalontwikkeling voor vluchtelingen.
Ook **Rotterdam Vakmanstad** [3], van de Bloemhofschoolkeuken ondersteunt ons bij de ontwikkeling.
Zij hebben ervaring met voedsel en taal in het project de Bloemhofschoolkeuken (vanuit de 'moedergroep' van de Bloemhofschool ontstond een goed draaiend cateringsbedrijf). Een project waar we veel van kunnen leren als het gaat om de combinatie koken en taal.

[2] **www.rvcdehef.nl**
[3] **www.vakmanstad.nl**

Keukentaal
Naast standaardwijzen om laaggeletterdheid aan te pakken ontwikkelen we een programma met voedsel en koken als uitgangspunt met de titel Keukentaal. Proefondervindelijk onderzoeken en ontwikkelen we methoden gericht op de versterking van de taal – en rekenvaardigheden en de vergroting van de (zelf)redzaamheid in de maatschappij van de deelnemers.

Boven de pannen
In de professionele keuken van het voedseldistributiecentrum worden voedselreststromen verwerkt tot nieuwe producten. De rode draad in deze trainingen is ontwikkeling van taal - en reken – en communicatieve vaardigheid. Het 'gesprek boven de pannen' is hierbij ons uitgangspunt.

Naast bestaande methodes gaan wij ook interactief met de deelnemers aan de slag. Er wordt gewerkt aan een doorlopend digitaal receptenboek waar deelnemers recepten kunnen delen met elkaar en de buitenwereld en er worden kook – en eet-evenementen georganiseerd.

Aansluiting wordt gezocht bij trainingen specifiek gericht op voedselveiligheid, voedseldistributie, voedselverwerking, catering en ARBO die ZFR ontwikkeld als basistraining voor haar medewerkers. Hiermee wordt de doelgroep beter voorbereid op de arbeidsmarkt.

Wijken
Niet alleen medewerkers van het voedseldistributiecentrum worden betrokken bij Keukentaal. Ook bewoners die kampen met laaggeletterdheid in de wijken rondom het distributiecentrum kunnen deelnemen aan de activiteiten. Via kookworkshop, evenementen maar ook in langer lopende programma's worden mensen gestimuleerd wekelijks of zelfs dagelijks deel te nemen aan (kook)activiteiten in het distributiecentrum.
Zo creëren wij een veilige (stads)haven voor mensen uit de wijken waarin koken, eten, voedsel, recepten de verbindende factoren zijn om met taal -, rekenen en communicatie aan de slag te gaan.

Flavour
ZFR doet mee in het Interreg2Zeeën-project FLAVOUR van de Europese Unie. Hierin werken vier Europese landen samen te weten: Frankrijk, België, Engeland en Nederland. Doel van Flavour is onder anderen vier pilot voedseldistributiecentra op te zetten in de vier deelnemende landen. Centra waarin mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan de slag gaan.
De vier pilots gaan vanaf eind 2019 draaien.

ZeroFoodwaste Rotterdam organiseert de Nederlandse pilot van Flavour. In de samenwerking binnen dit EU-programma zal Rotterdam specifiek programma's en methodes ontwikkelen voor laaggeletterden met relatie tot voedsel.
Bij het ontwikkelen van deze programma's werken we samen met de Universiteit van Plymouth in Groot-Brittannië.
Deze universiteit doet onderzoek naar trainingsprogramma's en – methodes voor medewerkers in voedseldistributie- centra en andere voedselinitiatieven. De uitkomsten van het onderzoek worden breed inzetbaar en gedeeld met initiatieven in Nederland en Europa.

Daarmee krijgt Keukentaal een grote voorbeeldfunctie.

ZEROFOODWASTE ROTTERDAM

April 2018

Uitgave:
Stichting Rotterdams Milieucentrum

Tekst:
Angelique Vandevenne
Sarah Stolk
Ella Roelfsema
Emile van Rinsum

Projectplan i.s.m.:
Slow Food Youth Network Rotterdam

info@milieucentrum.rotterdam.nl
www.milieucentrum.rotterdam.nl

rotterdams milieucentrum

SLOW FOOD YOUTH NETWORK SFYN

Fotografie: pagina 1, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14, 15, 16,17,18,19, achterzijde Karin Oppelland Vormgeving/druk: Argus werk(t) in Beeld