

UITNODIGING

Cocreatiesessie: hoe voorkomen we voedselverspilling in de vruchtgroenteketen geteeld onder glas?

Beste relatie,

De eerste berichten uit de supermarkten over het voorkomen van voedselverspilling gaan gevolgen hebben voor de toeleverende productie- en handelsketens. Het nationale doel om in 2030 een reductie van 50% voedselverspilling t.o.v. 2015 te bereiken, komt namelijk snel dichtbij. In de [Nederlandse supermarkten](#) en [foodservice en out-of-home](#) neemt de druk ook toe. Zo wil [ASDA](#) (supermarktketen) in de UK al in 2025 een reductie van 20% zien.

Wij nodigen u (of een collega) uit om actief deel te nemen aan de cocreatiebijeenkomst, zodat u naar uw klanten een antwoord heeft.

Datum: woensdag 15 februari 2023, 15.30-18.30 uur

Locatie Hogeschool Inholland, Rotterdamseweg 114, Delft

In 2020 is Inholland samen met andere groene hogescholen, HZ University of Applied Science (Zeeland) en een groep van bedrijven gestart met een [SIA-onderzoeksprogramma](#) om in de productie- en distributieketen (t/m retail) te meten waar de hotspots van verspilling zitten, wat de onderliggende oorzaken zijn en wat je eraan kunt doen. Dat doen we voor diverse ketens in de zuivel, aardappelen, vlees, maar ook in de vruchtgroenten uit kassen (tomaat, paprika, aubergine en komkommer).

Ter voorbereiding op de cocreatiesessie zijn diverse gesprekken gevoerd en hebben studenten onderzoek gedaan. Tijdens de bijeenkomst van 15 februari willen we toetsen of datgene wat we gevonden hebben overeenkomt met de praktijk. Tevens maken we een actielijst hoe voedselverspilling het beste voorkomen kan worden.

Vanuit ons programma kunnen we dan gericht met geïnteresseerde bedrijven die in actie willen komen tegen voedselverspilling, samenwerken aan oplossingen in een meer besloten omgeving.

Het programma ziet er als volgt uit:

1. Inloop en netwerken
2. Welkom door Wendy van Vliet, coördinator voorkomen voedselverspilling Greenport West-Holland
3. Ervaringen uit de praktijk: Edwin Kester, ervaringen Rainbow Kleinpak
4. Ronde 1: vaststellen van de hotspots in de keten
5. Ronde 2: vaststellen onderliggende oorzaken
6. Ronde 3: verbetervoorstellen om in de keten en bedrijven voedselverspilling te voorkomen
7. Opstellen actielijst en afspraken maken voor vervolg
8. Sluiting
9. Netwerkborrel met een hapje

De deelnemers zijn vertegenwoordigers van bedrijven uit de productieketen (teelt, verpakken, versdistributie, handel en snijderijen) en onderzoekers vanuit de WUR en hogescholen.

Meer info of vragen: Jenny Abbenbroek: Jenny.Abbenbroek@Inholland.nl

U kunt zich aanmelden via jenny.abbenbroek@inholland.nl.

Met vriendelijke groet,

Wendy van Vliet