







## Prioriteiten 2025

- Groei met 25 actieve stakeholders in 2025 tot 130, vnl. gericht op impact en koppeling aan SAP's
- Sectorbrede monitor verder uitbreiden:
  - Met min. 2 (sub)sectoren: n.t.b. keuze in foodservice / verwerkte groenten en fruit (snijderijen) / zuivel
  - Uitbouwen: vlees&-waren/vis, G&F handel; continueren: brood&banket, retail, bedrijfscatering, aardappelverwerking
  - Verdere stappen zetten bij: primaire sector (gekoppeld aan sector actieplan)
  - Samenwerking standaardisatie/normalisatie vormgeven (FSSC, NEN/ISO werkgroep, keurmerken, PEF-CR, CSRD)
- Spelregels veranderen, prio's: circular feed (Kennishub Reststromen in Circular Feed); houdbaarheid coalitie (Clarify + smart FoodTech ), onderdeel in Klimaatagenda en perspectief Primaire sector
- Keten/sector aanpak in NL; 10x20x30NL/WWBrigade: via het EU SMP project, doorontwikkeling van min. 5 sector actieplannen (G&F, Brood/banket, Circular Feed, FoodService, Retail, aanpak Gemeenten)
- Doortrekken consumentenactivatie, o.a. op voedselomgeving-> Verspillingsvrije Week 2025, 175 partners
- Projecten succesvol uitvoeren
  - LVVN instellings- & projectfinanciering, Kennishub Circulaire Dierlijke Eiwitketen; Clarify (mogelijk uitbreiding EU-SMP), afronding RNOB Circular Food Center
  - Support role: PPS Food2Food, Ausare, FETE, Easier being green, Onderwijsprogramma's
- Projecten in pijplijn (start 2025)
  - Sector actieplan Primaire sector (evt. gekoppeld aan regiodeal RNOB 6<sup>e</sup> tranche)
  - EU SMP (FoodWasteFreeNL), netwerk EU-practitioners, 10x20x30NL/WWBrigade
  - EU Smart Food Chain

Deze voortgangsrapportage t/m september beschrijft wat gerealiseerd is t.a.v. de prioriteiten uit het jaarplan 2025, zoals hierboven in beeld gebracht.

### Prioriteiten 2025 - Resultaten in beeld

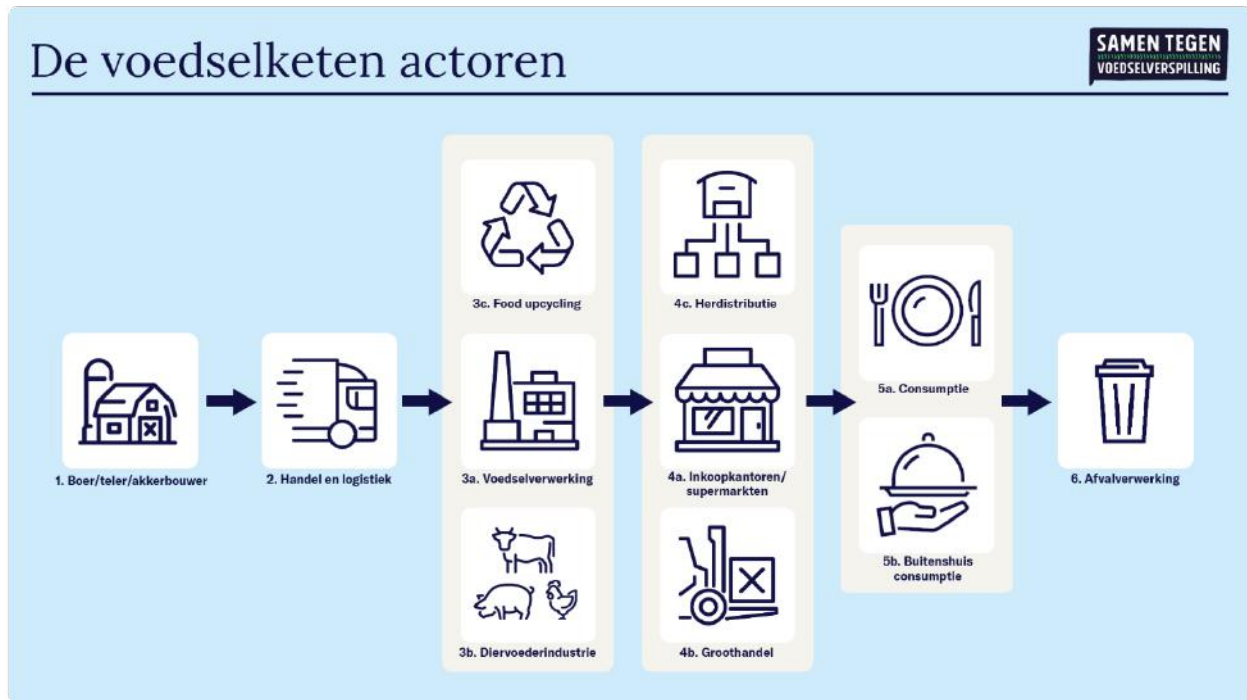
<p>1. Groei met 32 actieve stakeholders (130 eind 2025) &gt; 105 (was 98 per 1 jan.)</p>	
<p>2. Sector brede monitoring verder uitbreiden: met min. 2 andere (sub)sectoren, uitbouw en continuering, primaire sector, samenwerking richting standaardisatie</p>	
<p>3. Spelregels veranderen &gt; impact op circulair feed en houdbaarheid coalitie</p>	
<p>4. Keten-/ sectoraanpak: - 10 x 20 x 30 programma Nederland, WW-Brigade, 5 sector actieplannen</p>	
<p>5. Consumentenactivatieprogramma en Verspillingsvrije Week</p>	
<p>6. Afronding Circular Food Center, w.o.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uitbouw en verbreding eerste cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen, met meer partijen (nu 12), project Kennishub reststromen</li> <li>- Uitbouw tweede cluster Brood: min. 10 aangesloten bedrijven met 3 à 4 business cases</li> <li>- Start derde cluster</li> <li>- Opstart vierde cluster</li> <li>- Voortbouw op samenwerking met onderwijs (mbo, hbo)</li> <li>- Uitbreiden Europees netwerk</li> </ul>	

## 1. Aantal stakeholders

Eind 2024 waren 92 stakeholders bij ons aangesloten en 6 dragende organisaties/mede-financiers, in totaal 98. Voor 2025 zetten we in op een groei met 32 actieve stakeholders oftewel een aantal van 130 eind 2025. T/m eind september zitten we op 99 stakeholders, 5 dragende organisaties en 1 mede-financier.

- Aantal nieuwe stakeholders erbij: 19
- Aantal bestaande stakeholders gestopt: 12
- Aantal bestaande stakeholders verlengd: (*tellen niet mee in de netto-aanwas*): 13

We hanteren hierbij een uitgewerkt raamwerk voor stakeholder-mapping (zie figuur).



Op basis van de roadmap aanpak en analyse van diverse factoren is - in lijn met de prioriteiten in het jaarplan 2023 - de keuze gemaakt om primair te focussen op groei in de vier doelgroepen/segmenten:

- 4a retail -> doorgroeien in aantal stakeholders, gegeven dat hier de beweging al gaande is, en vanwege de regierol die retail heeft in de keten; In 2024 blijkt dit lastiger, o.a. vanwege de uitdagende marktomstandigheden in de branche. Relaties met bestaande stakeholders worden intensiever.
- 3a levensmiddelenindustrie -> een sector die steeds meer in beweging komt rond grondstofgebruik, en waar nog veel potentie zit, zeker rond de hotspots brood, vlees en vleeswaren en zuivelproducten; Sector actieplan brood is in ontwikkeling. Amarant is de eerste industriële bakker die stakeholder wordt.
- 5b catering (grotere ketens/organisaties) -> vanuit klanten en in aanbesteding ontstaat meer druk om te verduurzamen, en een sector die na de lockdown en herstelperiode in een vernieuwingsfase zit. In het project SCALE12.3NL met additionele projectfinanciering vanuit EU en LNV maken we goede voortgang, de party-catering sector en hotelclusters hebben een challenge opgestart/uitgevoerd -> sector actieplan in ontwikkeling;
- 3b diervoederindustrie -> om het doel 50% reductie te halen, is het benutten van onvermijdbare reststromen in feed een belangrijk onderdeel. Na het succes met het opzetten van het eerste cluster, is door de extra impuls vanuit LNV voor het project Kennishub reststromen de kans om

aantal grotere organisaties actief in het cluster te betrekken. Agrifirm/Bonda en Duynie zijn inmiddels ingestapt, hopelijk gaan andere (middel-)grote partijen volgen.

- 3a+4a Corporate bedrijven -> Onder de grote koploper bedrijven is er een behoefte om in een meer exclusieve omgeving contact te leggen, uit te wisselen en samen te werken. Deze 'Waste Warriors' zijn vaak bezig met een uitdagender onderdeel van hun reductie strategie, die zowel hun eigen productie keten als de landsgrenzen overstijgt. Om ook deze koploper bedrijven als stakeholder aan STV te verbinden (en huidige koplopers als stakeholder te behouden) is er EU financiering aangevraagd om hiervoor een 'brigade' op te zetten. In maart is deze aanvraag goedgekeurd. Momenteel worden voorbereidingen getrokken voor een lancering, in afstemming met o.a. het Consumer Goods Forum en andere relevante initiatieven.

Om de balans in het ecosysteem te behouden, en in te zetten op inclusieve, impactvolle en circulaire innovaties, is het een pré om ondernemers uit de primaire sector en handel te betrekken bij initiatieven. De stagnatie van de daling van de hoeveelheid verspilling bij consumenten geeft aanleiding steviger in te zetten om partijen te betrekken die actief consumenten kunnen ondersteunen in structurele gedragsverandering (segment 5a). Iedere stakeholder heeft vanuit STV een persoonlijke relatiebeheerder.

## 2. Monitoring en Impact

Zelfmonitoring bij bedrijven (AL1) als element in de Target – Measure – Act aanpak staat hierin centraal. De nadruk in terminologie is gelegd op grondstofefficiency, benchmarking en klimaatimpact.

Update van lopende monitoring trajecten:

Naam sector:	Status:	Opmerking:
<b>COV</b>	Afgerond	Begin 2025 is de uitvraag begonnen er hebben 10 bedrijven meegedaan. De resultaten zijn begin juli met de deelnemers gedeeld. Uitdaging blijft om goed de voedselverspilling in kaart te brengen door de verschillende categorieën van de stromen en de onduidelijkheid wat de verwerkers er vervolgens mee doen.
<b>VNV</b>	Pilot data 2024 bijna afgerond	Begin 2025 is de uitvraag begonnen, 5 bedrijven (20+ locaties) hebben mee gedaan. Samen vertegenwoordigen zijn ongeveer 50% van de omzet van de VNV leden. Eind september is de resultaten bijeenkomst geweest, hierna moeten er nog wat dingen gecheckt worden met de individuele bedrijven. Later in het najaar zal er communicatie naar buiten zijn.
<b>VBZ</b>	Afgerond	Data 2024 is teruggekoppeld en voor het eerst extern gecommuniceerd met een persbericht in de Verspillingsvrije Week. Dit is opgepakt door Vak media. Sector is trots op resultaat van 1,1% verspilling. Zorgen dat dit niet leidt tot achteroverleunen.  Begin 2026 start nieuwe uitvraag.
<b>GroentenFruit Huis</b>	Afgerond + continuering 2e uitvraag	In juni data 2023 teruggekoppeld en gecommuniceerd in nieuwsbrief en website. Resultaten waren slechter dan vorig jaar maar slecht te vergelijken i.v.m. verschil in deelnemende bedrijven. Data uitvraag over 2024 loopt nog. Waarschijnlijk terugkoppeling in november/december.
<b>- Catering</b>	Interventies en analyse	Samen met cateraars is een actieplan opgesteld voor het testen van interventies ter voorkoming van banqueting-verspilling. Cateraars hebben als onderdeel daarvan workshops georganiseerd voor opdrachtgevers. De meeste 1-metingen worden in september uitgevoerd, terugkoppeling is in november.  De cijfers derving bij uitgifte (2 <sup>e</sup> ronde) zijn in mei gedeeld (met de sector en extern) d.m.v. een rapportage vanuit WUR.

<b>Visfederatie</b>	Opstart uitvraag	De eerste terugkoppeling van resultaten is in september gedaan bij de schaal- en schelpdierbedrijven (4 deelnemers). In het najaar worden daarnaast nog meerdere partijen aangehaakt, later in het najaar een resultatenbijeenkomst voor alle deelnemende bedrijven.
<b>Retail</b>	<b>Afgerond</b>	<b>Data 2024 is teruggekoppeld en extern gecommuniceerd begin juli. Er is een stagnatie zichtbaar, mede veroorzaakt door een aanscherping van data van één van de grote retailers.</b>
<b>Vavi</b>	Afgerond	Begin 2025 zijn de resultaten van de afgelopen 4 jaar herijkt nadat een bedrijf altijd 0 als resultaat had aangeleverd. Dit jaar was de 5 <sup>e</sup> keer, de resultaten waren vergelijkbaar als de voorgaande jaren. De resultaten worden in oktober gepresenteerd aan de EUPPA. In september/oktober worden nog een paar detail vragen beantwoord door de leden. In juni is naar buiten gecommuniceerd met de resultaten.
<b>NVB</b>	Loopt	De uitvraag is gesloten, de data analyse vindt momenteel plaats. Eind oktober zal er een gedeelde resultaten bijeenkomst zijn met VBZ.
<b>NZO</b>		Blijft lastig om partijen aan te haken. Momenteel hebben Bouter, Friesland Campina, Velder (onderdeel FC) aangegeven deel te willen nemen. Nee gezegd: Danone, De Graafstroom, Westlandkaas (zijn op zich geïnteresseerd maar hebben alleen snijderij)  Loopt nog/misschien: Uniekaas  Mogelijk kan er gepresenteerd worden bij de duurzaamheidscommissie van NZO, maar verloopt allemaal zeer moeizaam.

De belangrijkste acties in 2025:

Continueren, uitbreiden en verbreden sector monitoring:

- Voor brood en banket is in 2025 de focus om meer banketpartijen mee te laten doen aan de monitor en om te kijken of zal er een bijeenkomst samen met VBZ georganiseerd worden op 28 oktober.
- Ook de COV heeft in het eerste kwartaal de monitoring afgerond. Er is inzicht gekomen in de gemiddelde percentages van het type reststromen, maar de voedselverspilling kon niet berekend worden omdat de bestemmingen van de reststromen niet duidelijk waren. In september is wel gecommuniceerd over deze eerste inzichten. In 2025 vindt een nieuwe uitvraag plaats waarin

hopelijk meer inzicht ontstaat in de voedselverspilling. Bij de VNV was er meer bekend vanuit de producenten wat er gebeurde met hun cat. 3 producten. Wel moesten er nog punten verduidelijkt worden met de bedrijven, dit zal in september/oktober gebeuren en dan zal er naar buiten gecommuniceerd worden.

- Groenten en Fruit: in juni live 2023-resultaten teruggekoppeld met een aansluitende brainstorm. Weinig concrete acties en ideeën. GroentenFruit Huis is voornemens om goede voorbeelden op het gebied van voedselverspilling voor het voetlicht te brengen om te laten zien hoe het wél kan. Eind oktober organiseren ze een diner met retail en groente en fruit bedrijven, daar willen ze voedselverspilling op de agenda zetten. Hopen dat daar nieuwe deelnemers uit voortkomen. Wij zijn ondertussen bezig met de 2024-data ophalen en terugkoppelmoment plannen.
- Primaire sector: Monitoring-project WFBR is begin april officieel van start gegaan met Melanie Kok van WFBR als projectleider. Het project loopt tot eind 2025, waarbij tot nu toe gefocust is op methode ontwikkeling en een eerste data uitvraag. Respons vanuit telers en boeren is helaas nog beperkt, er wordt overwogen over te gaan tot telefonische interviews. Voor na 2025 loopt een financieringsverzoek bij LVVN. Er wordt gedacht om dit 1x in de 4 jaar te laten plaatsvinden i.v.m. de investering die het vraagt binnen de primaire sector.
- Foodservice: De cateraars in het Verspillingsvrije Catering project hebben een nieuwe 0-meting gedaan op voedselverspilling in banqueting (vergaderlunches) en hebben workshops gedaan voor bestellers en opdrachtgevers (en betrokkenen bij het bestelproces), om samen te onderzoeken hoe voedselverspilling in banqueting op specifieke locaties kan worden verminderd. Na de workshops en implementatie van acties zullen in september de meeste 1-metingen worden uitgevoerd. Terugkoppeling zal plaatsvinden in november. Gesprekken voor een quickservice-monitor lopen. De eerste stappen zijn gezet in het opzetten van een hotelmonitor. Er zijn 3 ketens met meerdere locaties (totaal 22) en een aantal individuele hotels aangesloten. Data-beschikbaarheid wordt in kaart gebracht, hotels leveren data aan of zijn bezig met het meten van verspilling bij het ontbijtbuffet.
- De sector brede uitvraag is gestart i.s.m. de Visfederatie. De eerste terugkoppeling van resultaten is in september gedaan bij de schaal- en schelpdierbedrijven (4 deelnemers). Verdieping op de data wordt verkend ism WUR en bedrijfsbezoeken. In het najaar worden daarnaast nog meerdere partijen aangehaakt, later in het najaar een resultatenbijeenkomst voor alle deelnemende bedrijven.
- De VBZ-monitor is dit jaar gegroeid met 5 nieuwe bedrijven en daaronder ook een nieuwe subgroep onderleggers/toast/crackers. VBZ benadert momenteel nieuwe koek, onderlegger en hartige snack bedrijven omdat we die subgroepen voor de volgende keer graag nog verder uitbreiden. In oktober zal de gezamenlijke resultatenmeeting met de NVB plaatsvinden.
- Samenwerking opzetten richting standaardisatie/normalisatie (FSSC, NEN, keurmerken):
  - FSSC verkent samen met STV hoe ze de eisen rondom voedselverspilling in hun norm kunnen controleren/ auditen. Een mogelijkheid is om onze templates aan te bieden en hier een afhankelijke check op uit te laten voeren. FSSC vraagt eerst internationaal uit of bedrijven reeds templates gebruiken om voedselverspilling in kaart te brengen en welke. Vervolgstappen worden bekeken.
  - ISO/NEN Food Loss & Waste: leden = STV, FNLI, VIDO, WUR en GroentenFruit Huis). Er wordt nog gezocht naar extra deelnemers aan de NEN-commissie. Vanuit STV is de wens om volgend jaar niet meer de volledige kosten voor de NEN-commissie te dragen en op zoek te gaan naar meer partners. Eind oktober zal de volgende meeting plaatsvinden, over de gepubliceerde documenten vanuit Werkgroep 1 + 3 (FLW-management systems + auditor competenties).

### 3. Spelregels veranderen

Qua prioriteiten ligt in 2025 de focus op:

Het ontwikkelen van een Public Affairs plan waarin partners van STV een belangrijke rol spelen. We willen met beperkte middelen inzetten op kennismaking/het bouwen van relaties met politici en

beleidsmedewerkers, in NL en de EU, waarbij we het integrale perspectief benadrukken (landbouw/voedselzekerheid, grondstoffen/circulair, klimaat, economisch, voedselveiligheid, sociaal). In de politieke benadering trekken we samen op met brancheorganisaties en stakeholders van STV. Van september 2024 tot september 2025 werd STV in deze public affairs aanpak pro bono ondersteund door Public Matters. Hieruit bleek dat STV het qua netwerk al goed doet, hadden we scherp wat we wilden bereiken en zochten we intuïtief al de juiste publiciteit daarvoor. Het bureau heeft ons vooral verder geholpen met inzage in handige tools en momenten om de Nederlandse politiek te beïnvloeden.

- Als gevolg van actieve benadering van Kamerleden zijn er Kamervragen gesteld tijdens het Commissiedebat Landbouw, Voedsel & Klimaat in maart en heeft de CU een motie Voedselverspilling ingediend die Kamerbreed is aangenomen.
- Voor de zomer heeft STV de grootste gemeenten benaderd om voedselverspilling op te nemen in het verkiezingsprogramma voor de gemeenteraadsverkiezingen in 2026.
- Samen met Too Good To Go heeft STV alle landelijke politieke partijen benaderd om van voedselverspilling een speerpunt te maken in hun verkiezingsprogramma's. Dit is teruggekomen in de programma's van GL-PvdA (irt donatie), PvdD (irt vee industrie, voedselbanken en houdbaarheidsdatums), CU (irt waardering, consument en marketing eisen), Volt (irt afname volledige productie), SGP (irt houdbaarheidsdatums), D66 (irt kringlooplandbouw, verspilling grondstoffen)

Daarnaast zijn er verschillende werkbezoeken geweest die de Haagse en Europese politiek een goed inzicht hebben gegeven in het thema voedselverspilling:

- MEP Jeanette Baljeu bezocht in juli STV en de Verspillingsfabriek
- Minister Femke Wiersma bezocht in september stakeholders Yespers en Voedselbank

### **Europees netwerk**

Ook het bouwen van een stevig netwerk in Europa is een speerpunt. Er is inmiddels een European practitioners network opgezet. In februari is een korte online kick-off meeting geweest. In maart is de Europese subsidie toegekend. De eerste fysieke meeting **heeft** op 7+8 juli plaats gevonden in Den Haag met Griekenland, Hongarije, Ierland en Zwitserland. Ook is er contact met de Nordics om aan te sluiten. In september was een online meeting over de bakkerijsector, in oktober volgt een online meeting over consumentengedrag en in november over food service. Volgende fysieke bijeenkomst zal in het voorjaar 2026 zijn en in Ierland of Hongarije plaats vinden.

Gedurende de twee jaar dat het project zal lopen (juli 2025-juli 2027) zullen er 4 fysieke meetings zijn en een aantal digitale meetings (thema specifiek, om de maand). De focus ligt op de thema's publiek private partnerships, monitoring voor actie en consumenten activatie.

Vanuit WRAP is een vergelijkbaar netwerk opgezet, maar dan wereldwijd (Global Food Pact). Tijdens de start workshop in Mexico eerder dit jaar zijn er drie thema's geselecteerd: profilering van het onderwerp, efficiency door te lenen en leren van andere landen en financiering. Sanne Stroosnijder (mede vanuit WUR) en Jip Jordaan vormen vanuit STV de linking pin voor dit netwerk en leggen ook de connectie naar het EU practitioners netwerk. Aan het WRAP-netwerk doen o.a. mee: Indonesië, Zuid-Afrika, Mexico, Brazilië, Verenigde Staten, Verenigd Koninkrijk en, Nieuw Zeeland Australië. De volgende bijeenkomst vindt in januari plaats en die zal in Sao Paolo zijn.

Momenteel wordt er aan een gezamenlijk impact report gewerkt, waarin STV/NL ook een deel in zal hebben, met een case study over ons brood cluster. Ook wordt er een podcast opgenomen, onze aflevering zal in December verschijnen.

## Spelregel 6 Feed

Het cluster 'Circulaire dierlijke eiwitketen' speelt een belangrijke rol in de aanpak op deze spelregel. Samen met de WUR wordt gewerkt aan doorontwikkeling van dit cluster van 2023 tot 2026. Het versterken van het kringloopsysteem en specifiek het vergroten van het aandeel reststromen in veevoer zijn hierin als doelen gesteld. Samen met cluster deelnemers wordt gewerkt aan innovatieve cases en projecten die aantonen wat mogelijk is op het gebied van restroom verwaarding richting veevoer. Zo lopen er diverse cases t.a.v. verwaarding van zuivelreststromen van retail, een alternatieve manier van insect feed, reststromen met vlees hygiëniseren voor petfood, een industrie ei met lage CO2 footprint, ongebruikte reststromen naar melkvee en snijresten vanuit de horecakeuken voor varkensvoer. Daarnaast zijn er een aantal onderzoeken afgerond: een onderzoek naar gebruik van proceswater voor single-cel protein productie, een risicoanalyse naar dierziektes in gemengde reststromen vanuit een fastfoodketen en de verwaarding van de reststromen van retail. Ook zijn er weer diverse cases voorgedragen die nu verkend worden. O.a. steen case t.a.v. multifeed systemen bij boeren en een case voor het voeren van kippen PAP's aan varkens.

Ieder kwartaal een clusterbijeenkomst georganiseerd. Op 17 Februari vond deze plaats in Reusel waar LOOOP werkt aan een verkenning of een ander dan de gebruikelijke insectentechnologie het economisch haalbaar maakt om "Processed Animal Proteïen" (PAP) te vervaardigen als alternatief voor vismeel. Daarnaast hebben de clusterleden input gegeven aan Bernard van der Horst van het ministerie LNV die samenwerking met diverse andere ministeries werkt aan het opstellen van de Nederlandse biograndstoffenstrategie. Dit is een belangrijk onderwerp aangezien de food-feed-fuel competitie een uitdaging biedt voor dit onderwerp. In september hebben we als stichting ook deelgenomen aan participatiesessies m.b.t. de biograndstoffenstrategie om deze competitie extra aan te stippen en mee te denken over oplossingen.

De tweede bijeenkomst van dit jaar vond plaats op 5 juni bij Schothorst Feed Research in Lelystad, waar onder andere werd gepresenteerd wat aminozuurverlaging bij opfokhennen mogelijk voor effect heeft op diergezondheid. Daarnaast werd onderzoek gedeeld over de risico's van het gebruik van voedselresten uit fastfood-keukens als varkensvoer na hittebehandeling. Ook kwamen cases aan bod over insecten op reststromen (PPS Safe Insects), eiwitproductie uit luchtwaswater (MyPro), en de voortgang van het Flypro-project van LOOOP. Tot slot zijn Vitalvé en Top-Feed als nieuwe clusterleden verwelkomd.

De derde bijeenkomst vond plaats op 15 september bij Bilderberg Château Holtmühle in Tegelen, waar vier varkens worden grootgebracht op reststromen. Naast clusterleden waren ook externe gasten uitgenodigd om de discussie te verbreden. Centraal stond het creëren van meer ruimte binnen de wet- en regelgeving om keukenreststromen (zoals snijresten) geschikt te maken voor varkensvoer. Sprekers waren onder andere Mateo Groot (ministerie van LNV), Clazien de Vos (Wageningen Universiteit), Toine Timmermans (Stichting Samen Tegen Voedselverspilling), Karel van der Velden (Nijsen Company) en Rob van Hooijdonk (Bilderberg Hotels). De bijeenkomst werd afgesloten met een barbecue waarbij de varkens werden geserveerd.

In Q1 zijn we gestart met actievere communicatie over dit onderwerp via linked-in en nieuwsbrieven. We hopen hiermee meer bedrijven in actie te krijgen.

Daarnaast is in Q1 een onderzoek gestart in samenwerking met BEEN consulting om een beter beeld te krijgen van de ambities en barrières op dit onderwerp van de diverse ketenpartijen in de retail varkensketens. Dit heeft geleid tot de Coalitie Circulair Varkensvoer waarin de retailers met hun ketenpartners gaan bekijken of en hoe het mogelijk is om het aandeel reststromen in het varkensvoer van het private label vlees te verhogen. De ambitie is om te komen tot een gezamenlijke afspraak voor een minimaal % reststromen in het varkensvoer waardoor een gezamenlijke stap wordt gezet om de bodem omhoog te krijgen. In september is de kick-off van dit traject en half december staat de terugkoppeling van bevindingen gepland.

Tot slot is Samen Tegen Voedselverspilling als penvoerder betrokken bij de publiek-private

samenwerking AUSARE, met o.a. Duynie en GS1 als partner, mede om voeling te houden bij mogelijk toekomstige ontwikkelingen en hierop tijdig te kunnen inspelen.

### **Spelregel 9 Duidelijke houdbaarheidsdatums voor consumenten**

Het project Clarify is opgezet om invulling te geven aan onze doelstellingen op deze spelregel. In 2024 is de Coalitie Houdbaarheid opgezet waarin bedrijven samen werken aan het verduidelijken van houdbaarheid data, THT vs. TGT, voor consumenten. De volgende partners zijn onderdeel van de coalitie: Unilever, AH, FrieslandCampina, Jumbo, Lidl, Dekamarkt, Dirk, Ebro, Velder, De Smaakspecialist, Enrico Foods, TGTG, FNLI, CBL en het Voedingscentrum. Danone en Grand'Italia zijn dit voorjaar toegetreden tot de coalitie. We werken in 2025 aan:

- Het realiseren van de coalitie afspraken; ieder kwartaal vindt er een coalitie bijeenkomst plaats waarin voortgang en best practices gedeeld worden. De meeste leden hebben de afspraken inmiddels intern geborgd waar deze geïmplementeerd worden. Op 12 november is de eerstvolgende werkgroep gepland waarvoor alle partners het monitoringformulier ingevuld en opgestuurd moeten hebben. We bespreken de voortgang hier gezamenlijk.
- Het uitbreiden van de coalitie; we zijn vorig jaar gestart met een grotere coalitie dan verwacht, maar wij hebben als stichting nog steeds de ambitie om de coalitie verder uit te breiden. D.m.v. LinkedIn-communicatie, presentaties op events en 1 op 1 gesprekken, proberen we meer bedrijven over te halen om deel te nemen aan de coalitie. Op 20 mei hebben we een bijeenkomst georganiseerd in Den Bosch om potentiële nieuwe leden te overtuigen deel te gaan nemen. Half juni is een persbericht uitgestuurd over de stand van zaken na 1 jaar, en zijn ook de nieuwe leden Danone en Grand'Italia bekend gemaakt. Momenteel wordt door Leander onderzocht of we gerichte LinkedIn-advertenties kunnen inzetten om de juiste personen binnen interessante bedrijven te targeten met een boodschap over het toetreden tot de Coalitie. Dit zien we als hét moment, na alle aandacht in de Verspillingsvrije Week.
- Consumenten communicatie en monitoring van impact; een belangrijk thema van de verspillingvrije week 2025 was houdbaarheid. Diverse leden van de Coalitie Houdbaarheid hebben gecommuniceerd over dit onderwerp tijdens deze week. Daarnaast heeft het Voedingscentrum vragen toegevoegd over de kennis van de houdbaarheid iconen in het jaarlijkse Motivaction onderzoek (vragen over de kennis van de houdbaarheidsdata wordt al gemeten). We hopen hier na enkele jaren impact te kunnen zien van de coalitie acties.
- Uitbreiding van de Annex X; samen met een kernteam wordt gewerkt aan een joint industry call op dit onderwerp. In februari is een PDF en een webpagina ontwikkeld, en momenteel worden gesprekken gevoerd met NL en EU (branche) organisaties die geraakt worden door dit voorstel. Vanuit Nederland zijn diverse (branche) organisaties enthousiast over dit initiatief en willen het steunen, maar vanuit de EU komt meer weerstand. Het duurt daarnaast lang voordat (branche) organisaties een uitspraak doen over mogelijke steun.

Tot slot is de aangevraagde EU-financiering toegekend. Het Voedingscentrum heeft hierdoor extra media inzet over houdbaarheidsdatums kunnen doen in de Verspillingsvrije Week 2025 en STV kan deze financiering gebruiken voor extra ondersteuning van de coalitie in 2025 en 2026.

### **Spelregel 10 Dynamische Houdbaarheidsindicatoren**

STV wil het toestaan van het gebruik van dynamische houdbaarheid indicatoren ondersteunen. Op initiatief van Keep-it is een lobby-actie richting EC gestart om de mogelijkheden van gebruik van TTI op te nemen in de date labelling directive. Naast STV en Keep-it, nemen HelloFresh, Zebra, Innocentia en Senoptica deel aan deze lobby. Ook FooddrinkEurope en Eurocommerce zijn vertegenwoordigd in de calls.

Daarnaast wachten we nog steeds op een pilot met TTI's in NL. Begin 2023 hebben de NVWA en het Ministerie van VWS besloten het Noorse bedrijf Keep-It Technologies de mogelijkheid te bieden om, in samenwerking met een producent, een tijds- en temperatuurindicator op levensmiddelen te testen gedurende 24 maanden. Deze indicator vervangt de huidige houdbaarheidsdatum om aan te geven tot wanneer het product veilig geconsumeerd kan worden. Keep-it is in contact met enkele producenten en retailers om deze pilot op kip vorm te geven maar wil dit graag doen met de nieuwste sensor die het bedrijf aan het ontwikkelen is. Naar verwachting komt de nieuwe sensor pas half 2026 op de markt, daarna kan een nieuwe goedkeuring bij de NVWA aangevraagd worden.

#### 4. Ketens/sectoraanpak in Nederland

We werken actief in de volgende sectoren, dit zijn:

- Circulaire dierlijke eiwitketen – gekoppeld aan het cluster circulaire dierlijke eiwitketen en de Kennishub à zie update bij 3. Spelregels Veranderen
- Retail sector
- Brood & banket – gekoppeld aan het cluster “Verspillingsvrije brood- en banketketen”
- Out-of-home sector
- Groenten & Fruit sector.

Hieronder beschrijven we per sector de voortgang.

##### **Retailsector**

De Nederlandse retailers liggen op schema om hun eigen doel van 50% reductie van voedselverspilling in hun operatie in 2030 te realiseren. Daartoe moeten nog wel de nodige stappen gezet worden, en initiatieven worden opgeschaald. De focus in de samenwerking ligt m.n. op de reductie van zgn scope3 verliezen en verspilling. Dat doen ze door, naast de eigen operatie, ook upstream leveranciers te ondersteunen om hun verspilling te reduceren, en om zo de bijdrage aan de doelstelling door de private sector enorm te vergroten. De eerste stappen om tot dergelijke ketenafspraken te komen, zijn inmiddels gezet door meerdere Nederlandse supermarktorganisaties, met name in groenten en fruit en vlees. Vanuit onze clusteraanpak en cases bieden we inspiratie, netwerk en oplossingen. De belangrijkste extra urgentie voor ketensamenwerking ontstaat vanuit de scope3 verantwoordelijkheid voor grote bedrijven en de aankomende Europese CSRD rapportage wetgeving.

##### **Brood & banketsector**

We zijn mede-aanjager voor verandering in de **brood- en banketketen** die - doordat dagelijks ongeveer 20% van het geproduceerde brood niet wordt geconsumeerd - verre van effectief functioneert (waarvan de helft van de verspilling bij consumenten, de andere helft bij de bedrijven). Met name binnen retail zagen we in de data over 2024 een substantiële daling in broodverspilling. Deze sector heeft de afgelopen jaren stappen gezet om verspilling te verminderen binnen de brood- en banketcategorie. Initiatieven zoals 'Brood van gisteren', een deel van het assortiment om te zetten naar lang houdbaar brood en verbetering van afspraken over retouren met industriële bakkers lijken goede oplossingen. Eind oktober 2025 verwachten we de nieuwe cijfers over 2024 van de industriële bakkers. De bakkerijgrondstoffensector brancheorganisatie Nebafa wordt ook meegenomen in de aanpak, maar is op dit moment nog niet zover om gezamenlijk te gaan monitoren, eind december 2025 verwachten we daar vervolgstappen op.

##### **Out of home sector**

Er is in verschillende sub sectoren beweging. Met zes hotelketens is een hotel-monitor opgestart, de kick-off voor het monitoren met vier quickservice restaurants heeft plaatsgevonden en drie eventcaterers gaan aan de slag met metingen.

Op 17 september hebben we op het jubileumfestival van stichting KMKV (Greenkey) voor Greenkey-gecertificeerde ondernemingen twee workshops georganiseerd waarin we praktisch met ze aan de slag gingen. Deelnemers deden een verspillingsscan en maakten een actieplan om verspilling terug te dringen.

Op de Food Inspiration Days Outdoor op 24-24 juni, is een inhoudelijk programma verzorgd op de 'no waste stage', waarin we met verschillende stakeholders en andere relevante partijen de focus hebben gelegd op voorkomen, verminderen en verwaarden.

Op Gastvrij Rotterdam (22-25 september) hebben we een onderzoek gedaan onder 30 exposanten waarin zij een inschatting maakten van de verspilling op hun stand, de redenen hiervoor en hoe we dit kunnen verbeteren. Daarnaast zijn er vooraf tips gedeeld met exposanten. In de evaluatie van de beurs (exposanten en deelnemers) zijn ook vragen opgenomen om meer inzicht te krijgen in mogelijke stappen voor de beurs om verspilling te reduceren.

KHN (Koninklijke Horeca Nederland) werkt aan een nieuwe visie, strategie en doelstellingen voor de sector waaronder minder verspilling. Hiervoor wordt een plan van aanpak opgesteld waar KHN

Hotelschool Den Haag en STV graag bij betrekt, er wordt gedacht aan een landelijke food waste challenge. De bedrijfssectoraars werken met opdrachtgevers aan verminderstrategieën voor banqueting-waste, op basis van resultaten wordt een 'toolbox' voor opdrachtgevers samengesteld. Bij twee VOCC-leden onderzoeken studenten van de HAS voedselverspilling bij banqueting, STV is aangesloten als kennispartner.

### **Groenten & fruitsector**

Het sectoractieplan groenten en fruit is afgerond en dient voorlopig als intern brondocument. Op basis van het plan is begin 2025 een nieuwe roadmap gemaakt waaruit nieuwe prioriteiten zijn gekozen voor STV: monitoring, gedragsverandering, kennis en vaardigheden van personeel binnen organisaties verbeteren, houdbaarheid verbeteren d.m.v. technologie en innovatie en product specifieke samenwerking en whole chain analysis voor producten die binnen Nederland worden geteeld en verhandeld, waar mogelijk via retail. Ook zijn er 2 brainstormsessies van GroentenFruit Huis en bedrijven bijgewoond, waar vooral werd gewezen naar andere ketenschakels. Vooralsnog is er nog weinig actie ondernomen op de thema's in de roadmap, omdat hier vanuit de sector praktisch geen energie voor is.

### **Gemeenten**

STV heeft in opdracht van provincie Gelderland praktische tools ontwikkeld voor gemeenten die helpen om lokale doelen te halen en kosten te besparen door voedselverspilling te voorkomen. Hierin is het onderzoek van het Voedingscentrum meegenomen naar de inzet van gemeenten om voedselverspilling in huishoudens te verminderen en de Voedingscentrum handvatten voor gemeenten om hun inwoners op dit thema aan de slag te laten gaan. De aanpak blijkt zo succesvol, dat de tools ook beschikbaar zijn gesteld aan gemeenten in de rest van Nederland. Op 14 april was daarvoor een bijeenkomst waarbij circa 60 gemeenten en afvaldiensten uit heel Nederland aanwezig waren. Deze gemeenten reageerden erg enthousiast en gemotiveerd om ermee aan de slag te gaan.

- Voedingscentrum heeft op basis van een inventarisatie naar effectieve en haalbare interventies in binnen- en buitenland voor gemeenten een tiental interventies beschreven op diverse factoren zoals implementatiegemak, kosten, gedragsbepalers etc. Dit overzicht is opgenomen in het bouwstenen document van STV.
- Daarnaast is een meetinterventie door Voedingscentrum ontwikkeld, geïmplementeerd en onderzocht in Amsterdam door Motivaction. De interventie bleek bij de onderzochte doelgroep weinig effect te hebben. Het ontwikkelproces van deze interventie is opgenomen in het nog te publiceren Pick & Go document van WUR over het ontwerpen van een consumenten interventie voor lokale autoriteiten wereldwijd.

De aanpak van het afgelopen jaar heeft geleid tot een nieuw project in samenwerking met Provincie Gelderland. Per 1 september gaan we door met project 'Lokaal verschil- landelijke impact'. Dit project omvat een cluster Gemeenten. De koplopende gemeenten die al stappen hebben ondernomen op het gebied van voedselverspilling en gemeenten die hier duidelijke energie en ambitie op hebben mogen deelnemen. Al deze gemeenten moeten stakeholder worden. We hebben er nu 7 bij elkaar. Plan is om 2x per jaar live bij elkaar te komen en mogelijk nog 1x online. De best practices van de koplopergroep worden actief gedeeld met de overige gemeenten in Gelderland en de rest van Nederland.

### **5. Consumentenactivatieprogramma waaronder Verspillingsvrije Week en campagne**

Onze aanpak en communicatie naar consumenten, onder leiding van het Voedingscentrum, blijft substantieel landelijk bereik behalen en zet consumenten via o.a. motivatie, kennis en kunde aan om actief hun eigen verspilling te verminderen. De verspillingvrij campagne en de Verspillingsvrije Week worden vervolgd en doorontwikkeld. Deelname aan de Verspillingsvrije Week heeft een toegevoegde waarde voor bedrijven en organisaties omdat we samen momentum creëren, krachten bundelen en een podium bieden waarop partners met hun actie kunnen aanhaken.

#### *Voorjaarscampagne*

- De bewustwordingscampagne (ontwikkeld in 2023 door Open Now en Voedingscentrum) is in het voorjaar herhaald. De campagne heeft als hoofdboodschap: Niemand wil verspillen, toch zijn al die kleine beetjes die je thuis weggooit bij elkaar meer dan je denkt. De initiële campagne heeft 2

uitingen: over brood en een rijstmaaltijd. N.a.v. een consumentenonderzoek door Motivaction in 2024 naar deze uitingen is ervoor gekozen om in de voorjaars-flight alleen de video met de rijstmaaltijd te laten zien. De campagne was online te zien van 31 maart tot eind april en had een bereik van 2.480.000 completed views op You Tube, Ad Alliance You Tube en STER.

- Ook is eind maart de consumentennieuwsbrief uitgestuurd naar zo'n 6700 consumenten, dit keer gericht op de lente en meerdere bijzonder dagen in die periode (Pasen, ramadan en Eid el-fitr).
- Begin juni is een persbericht vanuit VC uitgestuurd over de onderschatting van het eigen verspildgedrag en o.a. opgepakt door Metronieuws en vakbladen.

### *Verspillingsvrije Week*

- De eerste werksessie over de Verspillingsvrije Week 2025 vond plaats op 10 maart met 61 aanwezigen. De tweede werksessie op 1 juli met 58 aanwezigen.
- Voedingscentrum heeft met bureau Truman de VV-week campagne doorontwikkeld met aandacht voor de onderschatting van hoeveel thuis verspild wordt en aandacht voor handelingsperspectief op houdbaarheid.

### **Resultaat:**

👑 De week is op maandag 8 september officieel [geopend door Hare Majesteit Koningin Máxima](#). Heel waardevol dat zij met haar betrokkenheid het belang van een gezamenlijke aanpak van voedselverspilling onderstreepte.

📢 Dit leverde meer dan 500 berichten in de media op en honderden posts op social media. Waaronder bij [Dit was het Nieuws](#), [Binnenstebuiten](#), [RTL Nieuws](#), [Telegraaf](#), [NU.nl](#), [De Speld](#), [de podcast Etenstijd](#), NPO Radio 1, 2, 5, Klassiek, Radio 538, Slam FM en vele regionale media.

📅 De houdbaarheidsdatums stonden dit jaar centraal in de week. Campagne uitingen over de datums (van STV, ontwikkeld door VC) waren te zien in ingekochte online media en print, in earned media en in vele uitingen van partners.

👏 Meer dan 250 partners deden mee en/of ondersteunden de week.

🏠 In diverse gemeenten vonden lokale evenementen plaats: van workshops en theatervoorstellingen tot verspillingsvrije diners en OV-campagnes.

👍 Ook op sociale media waren de hashtags #Verspillingsvrij en #VerspillingsvrijeWeek niet te missen.

🛒 Vele supermarkten inspireerden klanten via schermen, banners, borden, wobblers, tafels, in bladen, folders of een spaaractie voor bewaarbakjes.

🗣️ Op honderden locaties waren acties van cateraars met verspillingsvrije menu's, signing, tips voor thuis.

💬 Grote en kleine (food)bedrijven hebben ingezet op het thema richting hun klanten.

🍞 Op ruim 8 miljoen broden is een sticker geplakt, om mensen eraan te herinneren het hele brood op te eten. En bij meer dan 100 ambachtelijke bakkers waren aanvullende communicatiematerialen te vinden.

🔧 De Eerst op tape, Eetmaatjes en Koelkaststickers zijn weer in grote getalen door het land verspreid om mensen thuis concreet handelingsperspectief te bieden.

🎓 En ook het onderwijs kwam weer in actie, van basisschool tot universiteit. Met lessen, een quiz en masterclasses.

💡 Via al deze verschillende routes inspireerden we samen, ook dit jaar weer, miljoenen Nederlanders om minder eten weg te gooien!

Motivaction evalueert op dit moment het bereik en potentieel effect van de Verspillingsvrije Week, in opdracht van het Voedingscentrum.

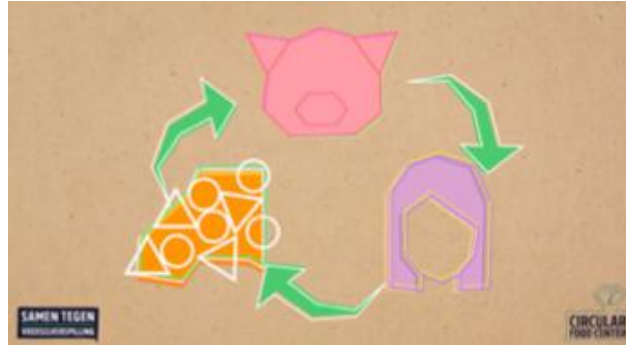
### *Andere thema's:*

- Onder leiding van het Voedingscentrum hebben onderzoeksbureaus CREM, Flycatcher en Motivaction het 3-jarlijks onderzoek naar voedselverspilling in huishoudens uitgevoerd en gerapporteerd. Op dit moment zijn WUR en VC de resultaten aan het analyseren en verwerken.

Naar verwachting worden de resultaten begin 2026 gepubliceerd. In de begeleidingscommissie van dit onderzoek zitten LVVN, WUR, RWS en Milieu centraal.

- STV is penvoerder van de PPS Let's make it easier being green en Voedingscentrum is kennispartner. In dit onderzoekstraject is aandacht voor o.a. communicatie over houdbaarheid en langetermijneffecten van consumenten interventies. En zijn Voedingscentrum en STV betrokken bij NWO project Food Waste From Excess to Enough. Samen met WUR organiseerde STV op 16 september een ronde tafel discussie over gedragsverandering bij consumenten, ter gelegenheid van de benoeming van persoonlijk hoogleraar Erica van Herpen. Naast internationale experts uit VK en Australië waren een belangrijk aantal stakeholders van STV aanwezig.
- We haken als partner aan bij andere 'weken van' en campagnes, indien relevant. Zo zijn we partner van de Week Zonder Afval, Nationale groente en fruit-dag en van de Klimaatweek.

## 6. Circular Food Center



Het **cluster - Verspillingsvrije brood- en banketketen** omvat een goede mix van bedrijven; een aantal landelijke industriële bakkers met verschillend eindproduct (brood, banket, koek, beschuit, maar ook halffabricaten), ingrediëntenleveranciers, een productontwikkelaar, afgevaardigden vanuit de branchesector en een machinebouwer. In januari is er een bijeenkomst met het cluster geweest bij Bolletje. In september hebben we de volgende bijeenkomst gehad bij nieuwe stakeholder Top Bakkers Groep. “Verspilling tegengaan in de brood- en banket-sector lukt alleen effectief en efficiënt als de hele keten samenwerkt.” Dat was de hoofdboodschap van meerdere sprekers. We spraken met elkaar over o.a. de volgende oplossingen: Verbetering van monitoring en forecasting, hergebruik van reststromen, procesverbetering en het verduurzamen van recepten en het gebruik van AI tegen verspilling.

Vele clusterleden zijn onderling projecten aan het opzetten om verspilling te verminderen. Royal Kaak en Bolletje spreken veel met Bakery Sweets Center. QING gaat naast het project met Bolletje ook met Top Bakkers Groep verder. Zo ontstaan er goede onderlinge verbindingen door onze bijeenkomsten. Begin april heeft Bolletje een bezoek gebracht aan Qing die met voucher budget van STV innovatieve AI-technologie toepast om verspilling in het proces bij Bolletje te verminderen. AI-technologie en robotica is een aanvulling op hun productieproces en deze voucherbijdrage geeft het steuntje in de rug om hier verder mee te gaan. De testen zijn gedaan en op korte termijn worden deze tools in de lijn bij Bolletje geïmplementeerd.

Tijdens de Bakkersvak (beurs voor alle banketbakkers van Nederland) heeft Saskia in een podcast gesproken over vers versus lang houdbaar brood.

In juni was het 5 jaar geleden dat supermarkt ondernemer George Verberne gestart was met ‘Versingevroren brood’. We hebben dit concept weer actief onder de aandacht gebracht en dit is breed opgepakt.

### Cluster Foodservice

In de bijeenkomst voor de projectgroep Verspillingsvrije Catering in november zal het cateringcluster worden aangekondigd. Monitoringsactiviteiten zullen voor alle partijen blijven, maar samen werken aan oplossingen zal enkel voor stakeholders in het cluster gelden hierna. Vooraf hieraan zijn gesprekken gevoerd met de partijen voor verkenning. Een update over activiteiten en ontwikkelingen binnen de out of home sector staan eerder in dit rapport genoemd.

### Cluster Food2Food

In dit cluster focussen we op het verwaarden van reststromen, het meten van de CO2 impact hiervan en minder op de technische kant van het ontwikkelen van nieuwe producten. In 2025 lijkt het voortbestaan van de Upcycled Community van FoodValley NL onder druk te staan. We bekijken hoe dit zich verder ontwikkelt, wat dat voor ons cluster betekent en waar we evt. bijsturing nuttig of nodig is.

Eind 2024 is STV penvoerder geworden van de aanvragen voor een Kennis op Maat (KOM) project "Circulaire en duurzame benutting van gewassen, bijproducten en reststromen" en Food Safety by Design. Deze zijn in maart 2025 gestart. Aan de KOM Circ doen verschillende stakeholders mee, o.a. NVB, BSC, FoodFellows, Combilo, Zwanenberg, Bakers & Bananas. De eerste cases worden in najaar 2025 afgerond en zullen tijdens (deels) tijdens de F2F bijeenkomst in voorjaar 2026 besproken worden.

Op maandag 3 november organiseren we weer een F2F bijeenkomst, met het thema food safety en productontwikkeling. Dit doen we in samenwerking met de WUR, voor het KOM project Food Safety by Design. De bijeenkomst zal in Wageningen plaats vinden. Tot nu toe hebben Zwanenberg, Duynie en Nijsen toegezegd als sprekers. Ook zal er een presentatie zijn over de Food Safety by Design tool en zijn we nog op zoek naar 1-2 sprekers.

#### De samenwerking met onderwijs loopt goed.

- In het schooljaar 2024/2025 is de HBO challenge niet meer op de oude manier voortgezet maar zijn de materialen ontsloten via een webpagina Food Waste Wijsheid van HAS. HAS heeft voedselverspilling opgenomen in het vaste curriculum voor 2de en 4de jaars studenten food design. Ook organiseren ze elke 2 maanden een netwerkbijeenkomst over voedselverspilling waarbij studenten vraagstukken kunnen neerleggen aan het onderwijs en/of bedrijfsleven.
- Aan de MBO Challenge van het jaar 2024/2025 namen 25 teams van 9 scholen deel. Het eindevent is gehouden op 15 mei tijdens het Food for Teachers Live Event bij de FIA in Vlaardingen. STV was deelnemer aan de missiekring en jurylid.
- Dit jaar is de Technasium opdracht voor het eerst landelijk uitgerold. Er waren 750 deelnemers vanuit 18 Technasia uit het hele land. Op 9 april was het eindevent van de Technasium-opdracht 2024/2025 bij Akoesticum in Ede. De winnaar was Kaj Munk van het College Hoofddorp met een alternatief voor het gebruik van aardappelschillen. Voedingscentrum zat in de organisatie van het eindevent en heeft ervoor gezorgd dat de lesmaterialen voor alle docenten bruikbaar zijn en op de website van STV beschikbaar zijn gesteld.
- Voor basisscholen is de Smaakmissie Voedselverspilling beschikbaar. Met Smaaklessen is extra inzet voor de Verspillingsvrije Week gerealiseerd door de bestaande quiz uit te breiden met extra aandacht voor houdbaarheid en een beweeg-opdracht te maken over de houdbaarheidsdata en bijbehorend handelingsperspectief. Deze onderdelen en de Smaakmissie Voedselverspilling zijn voorafgaand aan de Verspillingsvrije Week extra gepromoot.
- In het online lesprogramma Weet Wat Je Eet (voor VO en MBO, van VC) staat een praktische opdracht en een quiz specifiek over voedselverspilling. Tevens is de les Minder Verspillen tijdens de Verspillingsvrije Week opgezet en gepromoot onder docenten als kennismaking voor het hele lespakket en promotie voor de Week.
- STV is ook dit jaar weer partner van de Brabantse Meesterchef competitie, in samenwerking met Provincie Noord-Brabant en Koning Willem I College, waarin teams van (v)mbo-studenten - de chefs van de toekomst - het tegen elkaar opnemen door duurzaam en verspillingvrij te koken.