

De commissie voor Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
Tweede Kamer der Staten-Generaal
Postbus 20018
2500 EA Den Haag

Den Haag, 28 maart 2018

Betreft: Voorbereiding rondetafelgesprek "Voedsel: Duurzame en gezonde keuzes voor consumptie"

Geachte Leden van de commissie Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,

Onlangs ontvingen wij uw uitnodiging om een position paper aan te leveren in aanloop naar het rondetafelgesprek "Voedsel: Duurzame en gezonde keuzes voor consumptie" dat u op 5 april houdt. Op de agenda staan verschillende zaken die aan voedsel raken en de voedselketen zal hierbij ongetwijfeld ter sprake komen. Als vertegenwoordigers van die keten zijn wij verbaasd dat u *over*, maar niet *met* de keten in gesprek gaat.

De Nederlandse agrifoodsector is wereldwijd toonaangevend op het gebied van veilige, duurzame en efficiënte voedselproductie. De sector is met een toegevoegde waarde van 127 miljard euro van groot belang voor Nederland. Daarnaast biedt de sector werk aan ruim 650.000 mensen. Deze positie is geen gegeven en vergt grote inspanningen van het bedrijfsleven, overheid en politiek.

Onze sector staat voor een aantal grote uitdagingen voor de toekomst, zoals een groeiende wereldbevolking, gezondheid, klimaatverandering, leefomgeving en milieu, dierenwelzijn, eerlijke handel en voedselveiligheid. In Nederland hebben we de bijzondere situatie dat de agrifoodketen, van landbouw tot consumptie, zich samen sterk maakt om deze uitdagingen aan te pakken. Er zijn vele manieren waarop we dat doen, één van de voorbeelden van onze samenwerking is de Alliantie Verduurzaming Voedsel. In de bijlage ontvangt u daarom het boekje "Het klimaat op ons bord" met een greep uit de vele activiteiten van het bedrijfsleven om de voedselketen steeds verder te verduurzamen. Juist door samenwerking realiseert de Nederlandse agrifoodsector de laagste impact per kilogram voedsel op milieu, klimaat en biodiversiteit.

Een goede samenwerking tussen alle schakels in de voedselketen is onontbeerlijk. Ditzelfde geldt voor interdepartementale samenwerking en coördinatie. De uitdagingen voor de voedselsector raken aan vele beleidsterreinen, waaronder LNV, EZK (mededinging, klimaat, innovatie, topsectoren), VWS (NVWA, gezondheid), BuZa (IMVO, eerlijke handel) en het ministerie van I&W (circulaire economie, leefomgeving, water en milieu). Om tegenstrijdigheden in beleid te voorkomen en investeringszekerheid voor het bedrijfsleven te bevorderen, is een goede beleidscoherentie en coördinatie tussen ministeries, maar ook de lokale, nationale en Europese overheden nodig.

Tot slot bepleiten we een goede samenwerking tussen de overheid en sector. Wij werken als keten elke dag volop samen om Nederland van gezond, duurzaam en veilig voedsel te voorzien. Om oplossingen te kunnen bieden voor de uitdagingen van de toekomst, kunnen we niet zonder een overheid die de nodige randvoorwaarden biedt. Juist wanneer we grote veranderingen en uitdagingen aan de horizon zien, is draagvlak creëren en samen de schouders eronder zetten cruciaal.

We leven in een land dat koploper is op vele terreinen, waaronder voedsel, mede door onze traditie van samenwerken. Hierover zouden we graag blijvend het gesprek met u aangaan.

Hoogachtend,

Jan Claassen



Directeur LTO Nederland

Marian Geluk



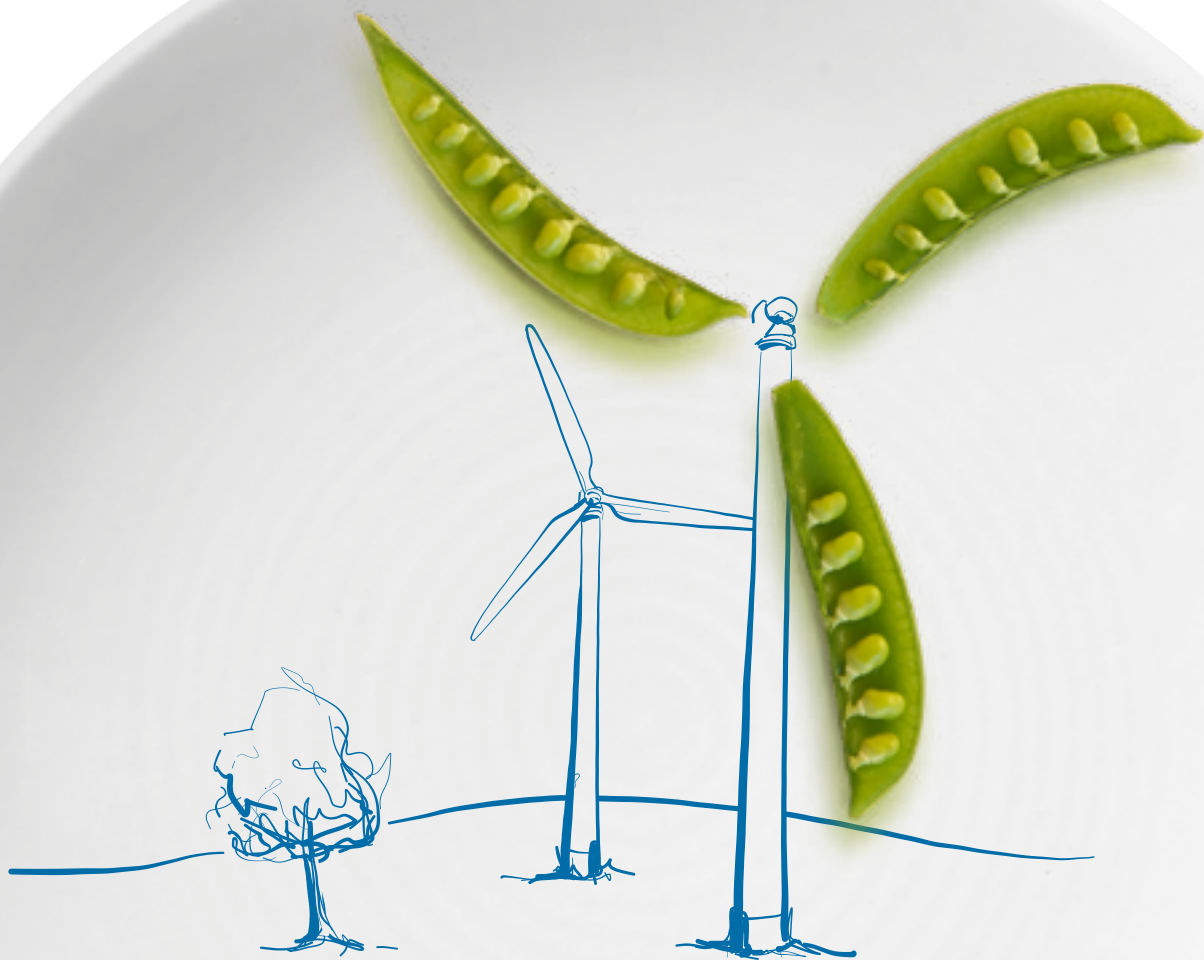
Directeur FNLI

Marc Jansen



Directeur CBL

Bijlage: publicatie "Het klimaat op ons bord"



Het klimaat op ons bord

De Alliantie Verduurzaming Voedsel, ambitie & actie



Minder impact op klimaat in de hele keten

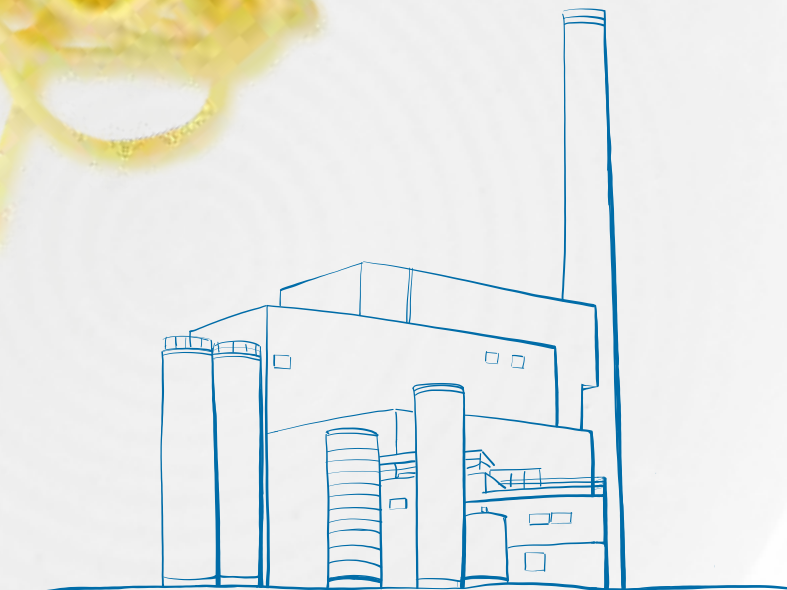
Wat we ook op ons bord leggen, het heeft altijd impact op het klimaat. Of het nu om een Zuid-Amerikaanse banaan of een Hollandse tomaat gaat. De Alliantie Verduurzaming Voedsel is zich daar bewust van. Dus werken we er samen continu hard aan om de klimaat-impact zo klein mogelijk te maken. Daarbij draait het niet alleen om CO₂-uitstoot, maar bijvoorbeeld ook om biodiversiteit, een gezonde bodem en waterbesparing. Zo houden we vandaag rekening met de voedselvoorziening van morgen.

De lat én de bodem omhoog

In Nederland hebben we de unieke situatie dat de agrifoodketen, van landbouw tot consumptie, zich sterk maakt voor zowel een duurzame als rendabele voedselketen. Het is de ambitie van de Alliantie Verduurzaming Voedsel om verduurzaming in de Nederlandse agrifoodketen te versnellen en ernaar te streven dat het voedsel dat via supermarkt, horeca of catering aan de consument wordt aangeboden steeds duurzamer geproduceerd wordt. We leggen daarbij de lat steeds hoger en brengen zo de bodem over de hele linie omhoog. Dat doen we aan de hand van 9 thema's. In dit boekje laten we per thema zien hoe we steeds een stap verdergaan. Soms een kleine stap, soms een grote. Maar allemaal even waardevol.



Emissies



Terugdringen van uitstoot

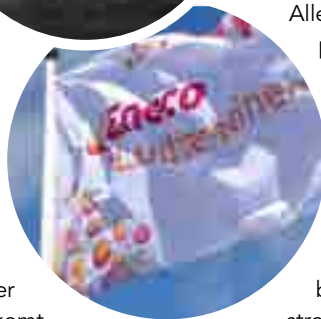
In de keten wordt sterk ingezet op de reductie van uitstoot. Nieuwe teeltprocessen en ander voer zijn daarbij kansrijke opties. Daarnaast stimuleren we bedrijven in de hele keten om energie te besparen en te kijken naar zaken als slimmer transport, inkoop van duurzamere grondstoffen en het sluiten van kringlopen.

Emissies



Lidl verkoopt exclusief Kipster-eieren

Lidl heeft zich als partner aangesloten bij de innovatieve kippenboerderij Kipster. Dit is een unieke stal net buiten Venray. Kippen kunnen hier niet alleen lekker rondscharrelen, maar de stal heeft ook een stuk minder impact op het milieu. Het voer komt uit reststromen, er liggen zonnepanelen op het dak en de fijnstof die vrijkomt wordt opgevangen. De lucht die de stal uitgaat is uiteindelijk zelfs schoner dan de lucht die erin komt.



Unilever draait op Hollandse Wind

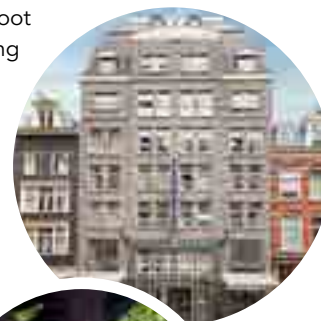
Alle Nederlandse kantoor- en productielocaties van Unilever draaien op windenergie. Daartoe sloten het levensmiddelenconcern en energiebedrijf Eneco, beide gedreven door een duurzame groeistrategie, een belangrijke overeenkomst. Unilever neemt jaarlijks bijna 70 gigawattuur aan groene stroom af die is opgewekt door het windpark Eneco Luchterduinen in de Noordzee.



The Green Key

Gouden Green Key keurmerk voor het Albus Hotel

Het Albus Hotel in Amsterdam is het eerste Europese hotel dat geen CO₂-uitstoot heeft voor de verwarming en koeling van de ruimtes en het opwarmen van het water. Ook zijn er maatregelen genomen om het waterverbruik en afval te verminderen. Voor haar inspanningen heeft het Albus Hotel het Gouden Green Key label gekregen, het hoogste duurzaamheidskeurmerk in de recreatie- en vrijetijdsbranche en zakelijke markt.



Unilever CO₂-positief in 2030

Unilever heeft de ambitie om tegen 2030 'CO₂-positief' te zijn. Dat betekent dat 100% van de energie voor alle activiteiten uit hernieuwbare bronnen zal komen. Uiteindelijk is het doel om bij te dragen aan de productie van meer energie dan nodig en het overschot ter beschikking te stellen van markten en gemeenschappen waar Unilever actief is. Unilever legt zichzelf hiermee voor het eerst een harde deadline op en gaat daarmee een stap verder.



Koolstofboeren

In Brabant loopt tot eind 2018 het project Koolstofboeren. Akkerbouwers, veehouders en gemengde bedrijven zijn op diverse demovelden aan de slag met nieuwe manieren om optimaal koolstof vast te leggen in de bodem.



Emissies

Kweker Peter Janssen teelt emissievrij

Kweker Peter Janssen uit Maasbree teelt al 7 jaar emissievrij. Door gebruik van een lysimeter en speciale vochtmeters in zijn kassen geeft hij precies op de groei-behoefte van de plant water, zonder emissies. Dit is een van de proeven binnen het nationale project Glastuinbouw Waterproof om emissies naar lucht en water terug te dringen.



Sodexo geeft een VEGGIE feestje

Een dagje minder vlees eten is goed voor mens en milieu, maar ook gewoon heel erg lekker. Om die boodschap over te brengen ontwikkelde cateringbedrijf Sodexo het VEGGIE concept. Dat deden ze samen met Isabel Boerdam van het bekende foodblog De Hippe Vegetariër. Op een verrassende manier wordt duidelijk wat je allemaal met groenten, granen, peulvruchten en noten kunt doen. Een VEGGIE feestje, dus.

MeatLESSMonday

Cateraar Sodexo organiseert in haar restaurants iedere maandag een MeatLESS Monday. Met een aantrekkelijk en gevarieerd aanbod wil Sodexo haar gasten laten ervaren dat een dagje zonder vlees echt geen opgave hoeft te zijn. Sterker nog: het is juist een extra smakelijke afwisseling van het menu.

Remia vanaf medio 2017 100% Klimaatneutraal

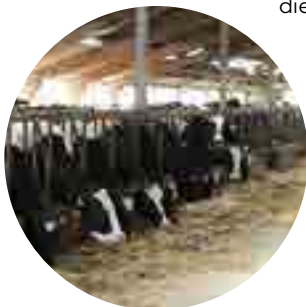
Remia produceert vanaf 2017 100% klimaatneutraal. Om meer gebruik te maken van duurzame energie, zijn er ruim 1100 zonnepanelen geplaatst op het Remia-terrein in Den Dolder. Ook vergroent Remia haar gas voor 100%. Daarbij is bewust gekozen voor windenergie. Om de CO₂-uitstoot te beperken, is er een warmtepomp aangeschaft om de restwarmte uit de fabriek in te zetten voor de verwarming van opslaglocaties. Verder beschikt Remia over een mix van Gold Standard certificaten uit CO₂-reductieprogramma's om samen met bovengenoemde investeringen in totaliteit 5.500 ton CO₂ per jaar te compenseren.

Broeikasemissies in beeld

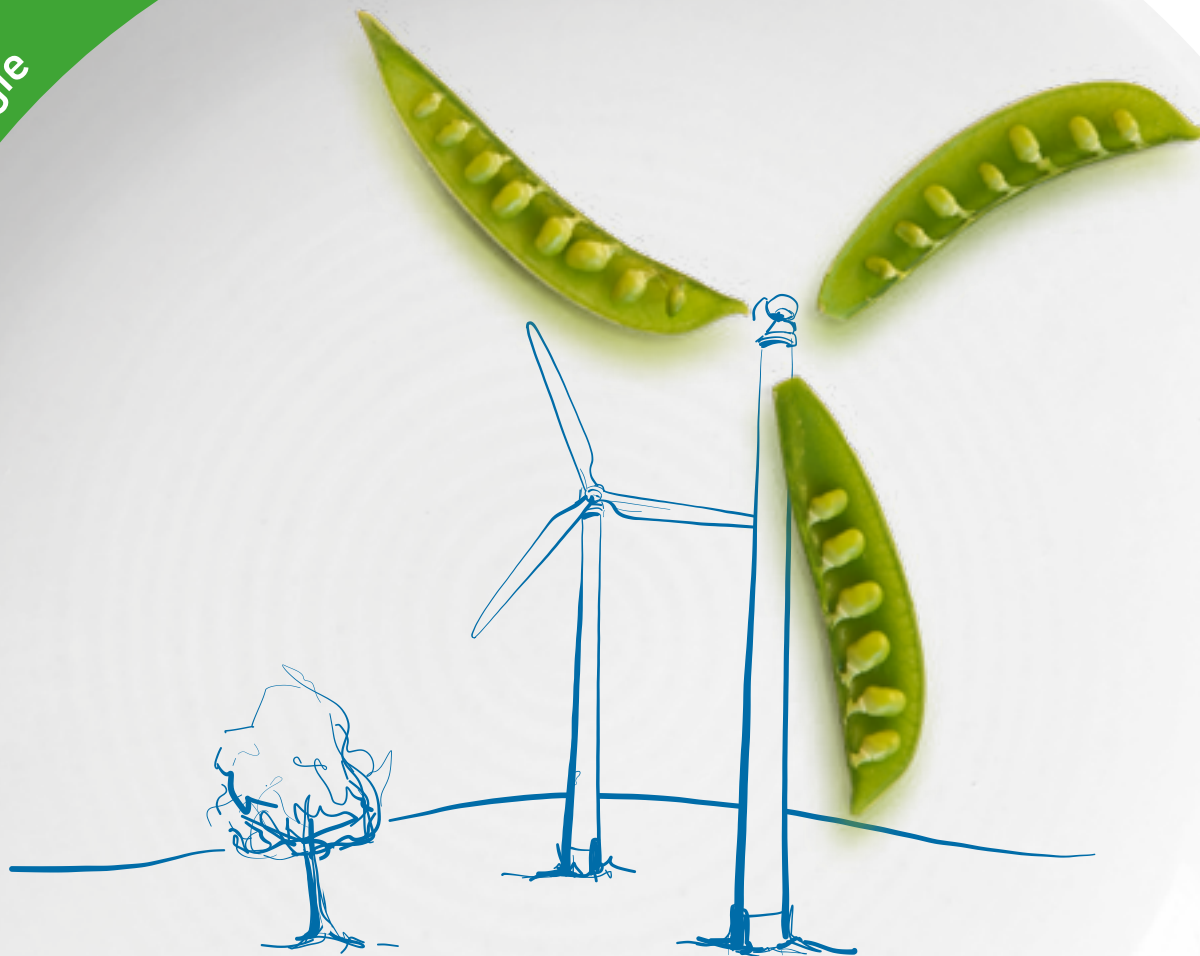
Binnen Nevedi wordt actief gewerkt aan het inzichtelijk maken van de impact van diervoederproducten op het klimaat.

Nevedi heeft bijvoorbeeld aan de basis gestaan van het rekenmodel FeedPrint, waarmee de CO₂-voetafdruk van diervoer kan worden bepaald. Ook is Nevedi lid van de Technische Commissie van het EU project Feed PEFCE (Product Environmental Foodprint Category

Rules). In dit project zijn geharmoniseerde rekenregels en voorwaarden voor communicatie opgesteld over de milieuvoetafdruk van diervoer. Het project is onlangs goedgekeurd door de Europese Commissie.



Energie



Energiebesparing

Van landbouwmachines tot de koeling in de supermarkt, vrijwel alle schakels in de voedselketen verbruiken energie. Door gedragsverandering en innovaties op technisch gebied kan er veel bespaard worden. Wij stimuleren bedrijven om hun energieverbruik nauwkeurig in kaart te brengen, zodat ze heel gericht maatregelen kunnen nemen.

Energie

Klimaatvriendelijk winkelen bij Hoogvliet

Supermarktketen Hoogvliet werkt hard aan energiebesparing en heeft in september 2017 in Scheveningen een bijzonder klimaatvriendelijke vestiging geopend. De winkel is uitgevoerd met een verder ontwikkelde versie van LESS, het door Hoogvliet ontworpen systeem voor hergebruik van energie in de supermarkt.

Dankzij dit systeem kan alle energie worden hergebruikt voor het verwarmen en koelen van de bovengelegen woningen en de supermarkt zelf. Onderdeel hiervan is een speciale bron die Hoogvliet geboord heeft voor de opslag van koude en warmte in de bodem.

Suiker Unie maakt grote stappen in CO₂-reductie

Suiker Unie, onderdeel van agro-industrieel concern Cosun, heeft de afgelopen jaren forse stappen gezet op weg naar een steeds lagere CO₂ uitstoot in de suikerketen. Inmiddels is er al een daling van 50% ten opzichte van 1990. Het draait daarbij om het hele proces, van teelt tot suiker in de silo.

Bewijs van duurzaamheid voor Jan Linders

Supermarktketen Jan Linders is sinds december 2017 de trotse drager van het ISO 50001 certificaat en voldoet hiermee aan de internationale norm voor duurzaam energiebeheer. Hiermee wordt de supermarktketen uit het zuiden officieel erkend voor haar inspanningen op het gebied van duurzaam energiemanagement in al haar 60 supermarkten, distributiecentrum en servicekantoor. Jan Linders is de derde supermarktketen in Nederland die deze certificering heeft behaald.



Energiescans voor de horeca

Steeds meer steden maken serieus werk van energiebesparing. De energiescan voor de horeca is daar een goed voorbeeld van. In verschillende grote steden biedt de gemeente die scan gratis aan. Horecaondernemers krijgen na de scan een rapport met energiebesparende maatregelen, kosten en terugverdientijd. Inmiddels is er in Leiden en Den Haag al een daling van respectievelijk 90 en 124 ton CO₂-uitstoot op jaarbasis. Een mooie samenwerking van gemeenten, KHN en Klimaatroute.

Van der Valk Ridderkerk overtreft de norm

In het Van der Valk hotel in Ridderkerk gaan de inspanningen om het milieu zo min mogelijk te belasten heel ver. Zo ver, dat het hotel de huidige eisen op het gebied van CO₂-uitstoot met 40% overtreft. Dat lukt door o.a. warmte- en koudeopslag in de grond, een warmtekrachtkoppeling en warmteterugwinning. Jaarlijks wordt er in het hotel 400 ton minder aan schadelijke stoffen uitgestoten. Dat is vergelijkbaar met 2,5 miljoen kilometer autorijden.



Energie

Court Garden Hotel, het eerste eco-designed hotel

Court Garden Hotel in Den Haag is het eerste eco-designed hotel én het duurzaamste hotel van Nederland. Het pand heeft aan de voor- en achterzijde een tweede gevel, zodat geluidsoverlast wordt geminimaliseerd en isolatie versterkt. Ook het dak is geïsoleerd en er wordt gebruik gemaakt LED-lampen en dispensers met biologische zeep en shampoo. Een vergelijkbaar hotel met 33 kamers verbruikt evenveel als het 70 kamers tellende Court Garden Hotel.



Stekkerloze keuken in The Green House

In hartje Utrecht ontwikkelt en exploiteert Albron een volledig circulair en zeer duurzaam paviljoen met horeca- en vergaderfuncties. The Green House is een broedplaats voor circulariteit. Het pand zal 15 jaar blijven staan en vervolgens ergens anders weer worden opgebouwd. Ondertussen wordt er druk geëxperimenteerd met een stekkerloze keuken, eten uit het seizoen zonder kunstmatige toevoegingen, minder vlees en zo min mogelijk afval.



Energie van Boeren

Energie van Boeren is de nieuwste loot aan de groene energieboom van Greenchoice. Binnen dit initiatief wordt 100% groene stroom opgewekt op 11 boerenbedrijven kriskras door Nederland en afgezet bij 6.000 aangesloten collega-boeren onder het LTO Energiecollectief.



Diervoeder convenant

Met behulp van energiebesparing en de inzet van duurzame energie werkt de diervoederindustrie actief aan het verlagen van broeikasgassen. Een groot aantal leden van Nevedi is toegetreden tot het convenant Meerjarenafpraak Energie-efficiëntie. Door het optimaliseren van bijvoorbeeld logistiek (transport via binnenvaart i.p.v. vrachtwagen) en het efficiënter inrichten van het productieproces kan veel energie bespaard worden. Kern van de afspraak is dat de sector in elk geval tot 2020 twee procent per jaar bespaart.



Biodiversiteit



Behoud van biodiversiteit

Voor voedselproductie is een levende, productieve natuur nodig. Maar tegelijkertijd heeft voedselproductie impact op die levende natuur. De wereld kan niet zonder biodiversiteit, dus is het van groot belang om zorgvuldig om te gaan met de natuur. De Alliantie Verduurzaming Voedsel streeft naar behoud van biodiversiteit en bescherming en waarborging op de lange termijn.

Biodiversiteit

AH en Royal A-ware verduurzamen huiskamer zuivel

Albert Heijn en Royal A-ware realiseren samen een duurzamere en transparantere productieketen voor zuivelproducten. Tussen 2018 en 2020 wordt er stapsgewijs een programma gelanceerd waar boeren zich bij aan kunnen sluiten. Doe je mee als boer, dan verduurzaam je binnen drie pijlers: koe, bodem en boer. Er worden eisen gesteld aan bijvoorbeeld veevoer en weidengang, het ploegen van de grond, biodiversiteit in het weiland en energieverbruik. Melkveehouders die meedoen ontvangen een extra premie.



Royal FrieslandCampina

De biodiversiteit wordt wereldwijd bedreigd als gevolg van urbanisatie, groeiende industrie en intensivering van landbouw. Dit leidt tot verstoring en verlies van veerkracht van ecosystemen. FrieslandCampina wil actief bijdragen aan het behoud van biodiversiteit. Sinds 2015 worden melkveehouders die zich actief inzetten voor het behoud van soorten, natuur en landschap financieel beloond door ontwikkelpunten te verdienen in het duurzaamheids-gedeelte van Foqus planet.



Vergeten groenten smaken naar meer

De Academy for Scientific Taste Evaluation maakt zich sterk voor vergeten groente- en fruitsoorten. En dan vooral voor de smaak. Om ze weer aantrekkelijk te maken is het niet alleen nodig om te weten hoe we ze telen, maar ook wanneer ze lekker zijn. Zo worden vergeten soorten in ere hersteld en dat is goed voor de biodiversiteit. Hoe meer verschillende soorten, hoe beter.



AgroForestry, bomen in de wei

In de weilanden van de Rielse boerenfamilie van Roessel-van der Heijden zijn rijen elzen, wilgen, walnoten, kastanjes en populieren geplant. Niet zomaar, maar omdat een combinatie van bomenrijen en grazende koeien veel voordelen biedt. Zowel voor een gezonde bodem, de biodiversiteit als voor de koeien zelf. Deze vorm van AgroForestry is in samenwerking met Boeren-natuur, Goed Boeren en de lokale agrarische natuurvereniging opgezet.

Soliq, een nieuwe generatie voersystemen

Soliq is het eerste voersysteem waarbij natte bijproducten uit de levensmiddelenindustrie kunnen worden gebruikt voor het voeren van leghennen. Natvoer werd al gebruikt voor varkens en koeien, maar door microbiologische risico's nog niet voor kippen. Met het door Agrifirm ontwikkelde voersysteem Soliq lukt het wel. Dat levert veel voordelen op: de gezondheid van de hennen is beter en per kg ei is de CO2-footprint 5% en het landgebruik 7,3% lager.



FoodSquad

FoodSquad is een samenwerkingsverband tussen bedrijven en instellingen die hard werken aan de vernieuwing van ons voedselsysteem. Samen ontwikkelen en testen ze innovaties, nieuwe producten en aan voeding gerelateerde diensten. De nadruk ligt daarbij vooral op 'doen'. Het uiteindelijke doel is een nieuw voedselsysteem, waarbij voeding daadwerkelijk bijdraagt aan een beter leven en dus ook aan biodiversiteit.



Water en bodem



Zorg voor water en bodem is de basis

Zonder schoon water en een gezonde bodem geen voedsel. In de hele keten is water nodig voor de productie van ons voedsel. De Alliantie Verduurzaming Voedsel stimuleert bedrijven om water te besparen, om zorgvuldig om te gaan met de bodem en emissies van gewasbeschermingsmiddelen, mineralen en zware metalen te voorkomen.

Water en bodem



Jumbo kiest voor Milieukeur

Supermarktketen Jumbo gaat alle Hollandse aardappelen, groenten en fruit in het schap onder Milieukeur aanbieden. Hetzelfde geldt voor een groot deel van de Nederlandse bloemen en planten. Daarnaast heeft Jumbo het streven om het aandeel biologische groenten en fruit te verdubbelen. De strategie sluit aan bij de ambities van Jumbo om het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen te verminderen. Dat is goed nieuws voor bijen, boeren en biodiversiteit.

Royal Cosun

Cosun heeft specialisten in huis die telers ondersteunen bij de verduurzaming van hun teelt. Dit gebeurt direct met teeltondersteuning en indirect bij het vaststellen van methoden om duurzaamheid te meten. Duurzame productie van voeding start bij de teelt van gewassen. Stichting Veldleeuwrik werkt al ruim tien jaar aan het verduurzamen van de voedselproductie. Meer dan 350 akkerbouwers en ruim 50 bedrijven in de agro & voedingsindustrie, waaronder de Cosun-ondernemingen Suiker Unie en Aviko, hebben zich verenigd in Veldleeuwrik om deze samenwerking vorm te geven.



Energiescan

Steeds meer steden maken serieus werk van energiebesparing. De energiescan voor de horeca is daar een goed voorbeeld van. In verschillende grote steden biedt de gemeente die scan gratis aan. Horecaondernemers krijgen na de scan een rapport met energiebesparende maatregelen, kosten en terugverdientijd. Tijdens zo'n scan wordt ook gekeken naar het waterverbruik. Verschillende horeca-ondernemers hebben naar aanleiding van de scan waterloze toiletten, drukknoppen op de kranen en het Aquafox system bij de spoelbakken geïnstalleerd.

Henk-Jan Soede vispassages

Boer Henk-Jan Soede uit Loenen aan de Vecht is boer en waterbeheerder (en in de winter schaatser). Door aanleg van een visvriendelijke duiker kunnen ook grotere vissen in het polderwater komen en rondzwemmen in het typisch Hollandse slagenlandschap.

Ruimte voor water in Overdiepse Polder

In de Overdiepse Polder staan 8 boerenbedrijven op terpen om hoog water uit de Maas de ruimte te bieden als het nodig is. Zodra het water zich weer terugtrekt achter de dijken grazen er weer koeien, paarden en schapen in de polder.

Minder fosfaat in kalvervoeder

Het voederrantsoen van kalveren is de afgelopen jaren sterk veranderd. Van hoofdzakelijk melkbestanddelen naar meer ruwvoeder en muesli. Dat leidt tot een verhoogd dierenwelzijn en verbeterde diergezondheid. Tegelijkertijd vermindert die veranderde verhouding van voer ook het gebruik van fosfaat. Kalfvleesproducent en ketenregisseur VanDrie Group heeft het fosfaatgehalte in kalvervoerders met meer dan 7 procent verlaagd. Dat is niet alleen winst op de inname van fosfaat, maar ook op de uitstoot.

Grijswatersysteem

Het toilet spoelen met regenwater klinkt eenvoudiger dan het is. Er moet namelijk een tweede watersysteem voor aangelegd worden, naast het bestaande. Sodexo werkt momenteel hard aan de ontwikkeling van zo'n grijswatersysteem. Hierin wordt het regenwater via bestaande hemelwaterafvoeren naar een buffervat met speciale waterfilters gevoerd en daar opgeslagen. Zolang er regenwater in het vat beschikbaar is, wordt er met regenwater gespoeld.

Als de voorraad oprakt gaat het systeem over op regulier drinkwater.



De KringloopToets

Duurzame voedselproductie vereist een zorgvuldige omgang met nutriënten en het verder sluiten van kringlopen. Door te zorgen dat nutriënten in kringlopen blijven, wordt voorkomen dat deze naar plekken verdwijnen waar ze niet of enkel tegen hoge kosten kunnen worden teruggewonnen. De KringloopToets is een hulpmiddel om effecten van maatregelen om kringlopen verder te sluiten in beeld te brengen en objectief te beoordelen. Deze discussie- en rekentool maakt duidelijk welke effecten praktijk- en beleidsmaatregelen hebben op het sluiten van kringlopen. Vertegenwoordigers van overheid, ngo's en het bedrijfsleven hebben de ontwikkeling van De KringloopToets door WUR en het RIVM ondersteund en actief begeleid.

Grondstoffen en reststromen



2030: halveren verspilling

Ons voedsel wordt met veel zorg, energie en kostbare grondstoffen zo duurzaam mogelijk geproduceerd. Het is er om op te eten en niet om weg te gooien.

Dus werken we hard aan het nog verder terugdringen van verspilling.

Zo kunnen sinaasappelschillen dienen als basis voor schoonmaakmiddelen. Onze ambitie is halvering van verspilling in 2030.

Grondstoffen en reststromen

Van brood naar bier

Om voedselverspilling tegen te gaan zijn Super Supermarkt Keurmerk en Wageningen University & Research een pilot gestart om oud brood te gebruiken als ingrediënt bij de productie van bier. Brood vervangt hierbij een deel van het mout in het bier. Zo worden reststromen uit de supermarkt beperkt en verspilling tegengegaan.



Plastic tassen in de ban bij Aldi

Aldi Nederland stopt met de verkoop van eenmalige plastic draagtassen. Het alternatief is een herbruikbare tas die voor meer dan 80% uit gerecycled materiaal bestaat. De nieuwe herbruikbare tas wordt vanaf 2018 gefaseerd ingevoerd. Tegelijkertijd wordt dan ook afscheid genomen van de eenmalige draagtasjes. Tot alle plastic tassen uitgefaseerd zijn, gaat een groot deel van de opbrengst naar de Plastic Soup Foundation.



KNORR duurzame ingrediënten

Knorr heeft de ambitie om tegen 2020 100% van haar landbouwgrondstoffen te betrekken uit duurzame landbouw. Op dit moment worden de top 13 groenten en kruiden in Knorr-producten duurzaam geteeld. Heeft een product het Knorr Sustainability Partnership logo, dan betekent dit dat de ingrediënten door boeren geteeld zijn die aan de normen van de Duurzame Landbouwcode van Unilever voldoen.



Lamb / Weston Meijer

Lamb Weston / Meijer heeft als doelstelling voor 2020 het verhogen van de aardappelbenutting per ton geconsumeerd eindproduct met 10%, het maximaliseren van de verwaarding van bijproducten en afvalstromen en het stimuleren van een bewustere consumptie in de voedselketen. Samen zal dit leiden tot een kleinere ecologische voetafdruk. Tevens heeft Lamb Weston / Meijer geïnvesteerd in een geavanceerde aardappelontvangst in de fabriek in Kruieninge. Dit heeft geleid tot een betere aardappelbenutting en een kwaliteitsverbetering.

Dutch Cuisine

Dutch Cuisine is een beweging die de Nederlandse keuken en eetcultuur nationaal en internationaal op de kaart zet en zich daarbij richt op verduurzaming van voedsel. In de keuken spelen groenten een hoofdrol en vlees/vis een bijrol. Daarnaast spelen producten van het seizoen, lokale producten en het terugdringen van voedselverspilling een belangrijke rol. Het doel is om eind 2019 duizend restaurants volgens de principes van Dutch Cuisine te laten werken. Koninklijke Horeca Nederland gaat Dutch Cuisine helpen deze doelstelling te realiseren



Grondstoffen en reststromen

Restaurant Sukade

Restaurant Sukade in Meppel heeft een kleine kaart. Dat is een bewuste keuze om zoveel mogelijk voedselverspilling te voorkomen. Vlees wordt gebruikt van kop tot staart, vis komt uit bijvangst, het menu wisselt elke twee weken, op de kaart staat naast een regulier menu ook een groentemenu en er wordt gebruik gemaakt van natuurlijke en regionale producten.

Misttechnologie voor aardbeien

Een groep aardbeientelers in West-Brabant werkt samen met Contronics Engineering om met behulp van de nieuwste misttechnologie het verlies door de keten van grond tot mond tot een minimum te beperken. De technologie wordt toegepast bij bewaring, transport en tot in het winkelschap.

Jan van Lierop preipapier

Jan van Lierop in Mierlo is de grootste biologische vollegrondsgroenteteler van Nederland. Hij heeft bergen snijafval van preibladeren. Voor het Europese project Food Heroes heeft hij samen met kunstenaar Isaac Monté papier gemaakt van preibladeren dat gebruikt wordt om prei per stuk in te verpakken.

Duynie verwaardt co-producten

Tijdens de productie van levensmiddelen ontstaan een aantal co-producten. Diervoederbedrijf Duynie vermarkt deze producten als diervoer voor koeien of varkens in de regio waar de producten vrijkomen. Ook zet het bedrijf innovaties in gang waarbij deze producten opgewerkt worden tot grondstof voor petfood of humane voeding. Zo veranderen co-producten in co-reproducten.

Van koffiedik naar krokot

Tuinen bemesten, oesterzwammen kweken, het kan allemaal met koffiedik. Daarom gooit cateraar Appèl koffiedik niet meer weg maar geeft het een duurzame tweede ronde.

Op het koffiedik worden bijvoorbeeld oesterzwammen gekweekt die vervolgens weer worden verwerkt tot vegetarische kroketten en soep.



Transport



Voedselkilometers in perspectief

Ons voedsel komt van over de hele wereld, via de weg, de lucht of het water. Dat heeft impact op het klimaat. Toch is wat van ver komt niet per se slechter voor het milieu. De ideale transportmix ziet er voor iedere grondstof en ieder product weer anders uit. Daarom adviseren we bedrijven om naar de volledige keten kijken.

SPAR koelt met gerecycled CO₂

Supermarktketen SPAR koelt haar vrachtauto's met gerecycled CO₂. Dat scheelt 417 ton CO₂-uitstoot per jaar en 160.000 liter diesel. Daarnaast zijn alle SPAR-vrachtwagens ook Piek-Keur gecertificeerd (geluidsarme opbouw) en dragen 26 wagens het QuietTruck certificaat. Bezorgingen van online bestellingen vanuit stadswinkels worden steeds vaker bezorgd met de SPAR-bakfiets.

Heinekens Green Corridor

Heineken vervoert jaarlijks zo'n 45.000 containers met bier van de brouwerij in Zoeterwoude naar de haven van Rotterdam. Ook gaan voorraden van de haven weer naar de brouwerij. De ambitie is om dit traject volledig CO₂-neutraal te maken. Dat betekent bijvoorbeeld dat bestaande trucks het eerste deel van de reis naar de binnenwaterterminal af gaan leggen op duurzame biobrandstof, dat de terminal volledig werkt op hernieuwbare energie en dat het transport van de terminal naar de haven CO₂-neutraal verloopt over het water.



Coca-Cola schaal pilot met hernieuwbare diesel op

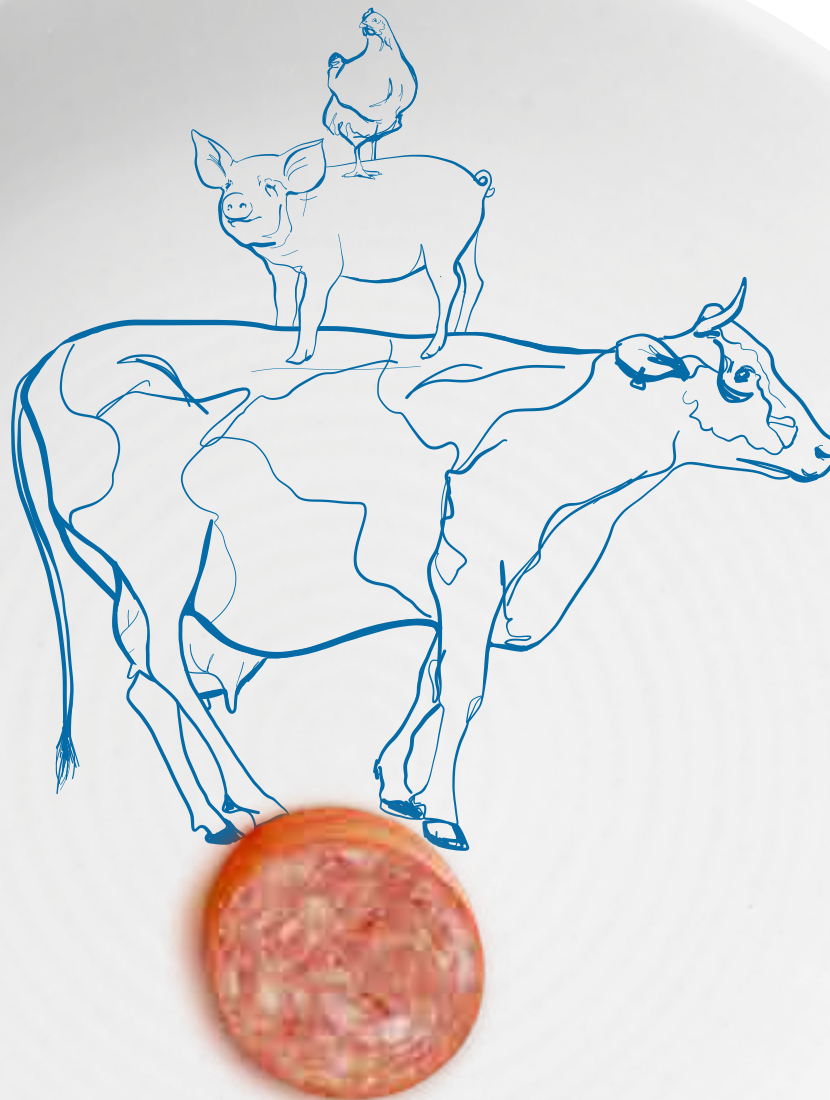
Coca-Cola startte een pilot in 2016 met hernieuwbare diesel en stelt vast dat de hernieuwbare diesel de CO₂-uitstoot met 24% per vrachtwagentank vermindert. In 2017 wordt de pilot uitgebreid naar 9 vrachtwagens. Coca-Cola is ambitieus op het gebied van duurzaamheid en wil de CO₂-uitstoot van haar eigen activiteiten, inclusief transport, tegen 2020 met 50% hebben teruggebracht.

Frituurvet wordt biobrandstof

Iedereen in Nederland die diesel rijdt, rijdt waarschijnlijk wel eens op gebruikt frituurvet dat cateraar Sodexo inzamelt in al haar restaurants. In 2011 werd bij Sodexo bijvoorbeeld ruim 130.000 liter gebruikt frituurvet ingezameld en gerecycleerd door de firma Rotie. De biobrandstof die is geproduceerd op basis van dit gebruikte frituurvet stoot 78% minder CO₂ uit dan diesel.



Dierenwelzijn en -gezondheid

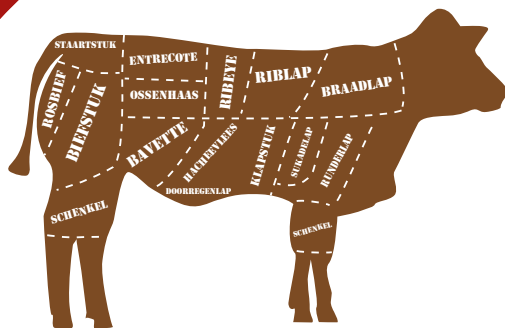


Balans voor dier en milieu

In Nederland is veel aandacht voor dierenwelzijn en – gezondheid. En met resultaat: dieren krijgen meer ruimte en leven langer. Tegelijkertijd willen we niet dat dit ten koste gaat van het milieu en het klimaat.

De Alliantie Verduurzaming Voedsel zoekt continu de optimale balans, waarbij zowel het dierenwelzijn als het milieu erop vooruitgaan.

Dierenwelzijn en -gezondheid



Sterrenrundvlees bij Dirk van de Broek

Supermarktketen Dirk van de Broek biedt een breed assortiment rundvlees dat het twee sterren Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming mag dragen. Dirk beheert zelf de volledige keten, van contact met de boer tot aan de supermarkt. De boeren worden eigenhandig geselecteerd en regelmatig bezocht. Een onafhankelijke certificerende instelling kent uiteindelijk het keurmerk toe aan de boeren. Zo kan Dirk een diervriendelijker en duurzamer rundvleesassortiment aanbieden.



Aldi Transparantie Code

Sinds oktober 2017 staat er op de verse vleesproducten van Aldi Nederland een bijzondere QR-code: de Aldi Transparantie Code. Door deze code te scannen, krijgen consumenten informatie over de herkomst van het product. Tot een kijkje in de stal aan toe. Het dierenwelzijnsaspect krijgt zo extra aandacht net als de kwaliteitsborging tijdens het productieproces.

Unox @ Beter Leven

Unox gebruikt voor haar rookworsten vlees met het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming. Om de rookworstproductieketen transparant te maken, kunnen consumenten op Unox.nl kennismaken met de boeren die het vlees produceren. Aan de hand van de naam en code van een specifieke worst zien klanten direct waar het vlees vandaan komt.



Stichting Variatie in de Keuken

Uit onderzoek van de Stichting Variatie in de Keuken blijkt dat horecaondernemers een hogere marge behalen als ze de verhouding vlees/vis en groenten op het bord aanpassen. Al bij twintig procent minder vlees en vijftig procent meer groenten haalt een ondernemer veel meer inkoopmarge, terwijl de gasttevredenheid precies hetzelfde blijft. Belangrijk onderzoek, dat zowel de horecaondernemer als milieu en klimaat veel voordeel oplevert.



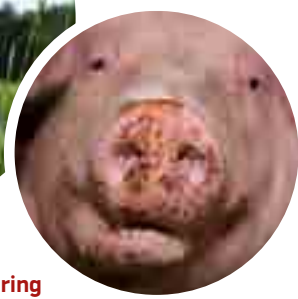
Eten van de buren bij Bilderberg Wolfheze

Bij het Bilderberg hotel Wolfheze wordt in Brasserie de Paris gekookt met lokale en biologische producten. De Blaarkoprunderen die naast het hotel grazen zorgen voor melk en vlees. De bijen uit het bijenhotel in de tuin leveren de honing. Daarnaast zijn de gerechten afgestemd op het seizoen, zodat er optimaal gebruik wordt gemaakt van wat de natuur te bieden heeft.

Dierenwelzijn en -gezondheid

Kip centraal op De Lanckerhof

In de kippenstal van De Lanckerhof in Voorthuizen staat de wens van de bewoners centraal. Alles is er afgestemd op de kip. Ze krijgen er alle ruimte voor natuurlijk gedrag. Eten, drinken, slapen en eieren leggen doen de kippen in verschillende ruimtes met specifieke temperatuur en licht. Daarnaast kunnen ze naar buiten in een afwisselende, bosrijke biotoop.

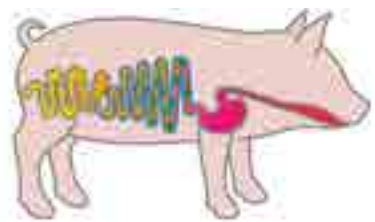


Minder antibiotica met Neopigg Shield

Cargill heeft een innovatief diervoedingsmiddel ontwikkeld speciaal voor biggen: Neopigg Shield. Het voer verbetert de darmgezondheid van biggen in een vroeg stadium van het leven en kan daarmee afhankelijkheid van antibiotica en therapeutisch zink verminderen, terwijl de groeiprestaties behouden blijven.

Een totaal aanpak voor ondersteuning van diergezondheid vermindert antibiotica behoefte

Een programma met advies voor voer, houderij en diergezondheid kan het antibioticagebruik bij dieren aanzienlijk verlagen. Diervoederproducent Trouw Nutrition (een Nutreco bedrijf) biedt zulke programma's waarin gezondheid ondersteunende additieven een rol spelen. De combinatie van Selko-pH in drinkwater en Selko Presan in voer stabiliseert de darmflora, waardoor de technische resultaten verbeteren en de noodzaak voor antibiotica vermindert. Deze programma's en additieven worden wereldwijd toegepast op varkens- en pluimveebedrijven.



Sterrencertificering Dierenbescherming

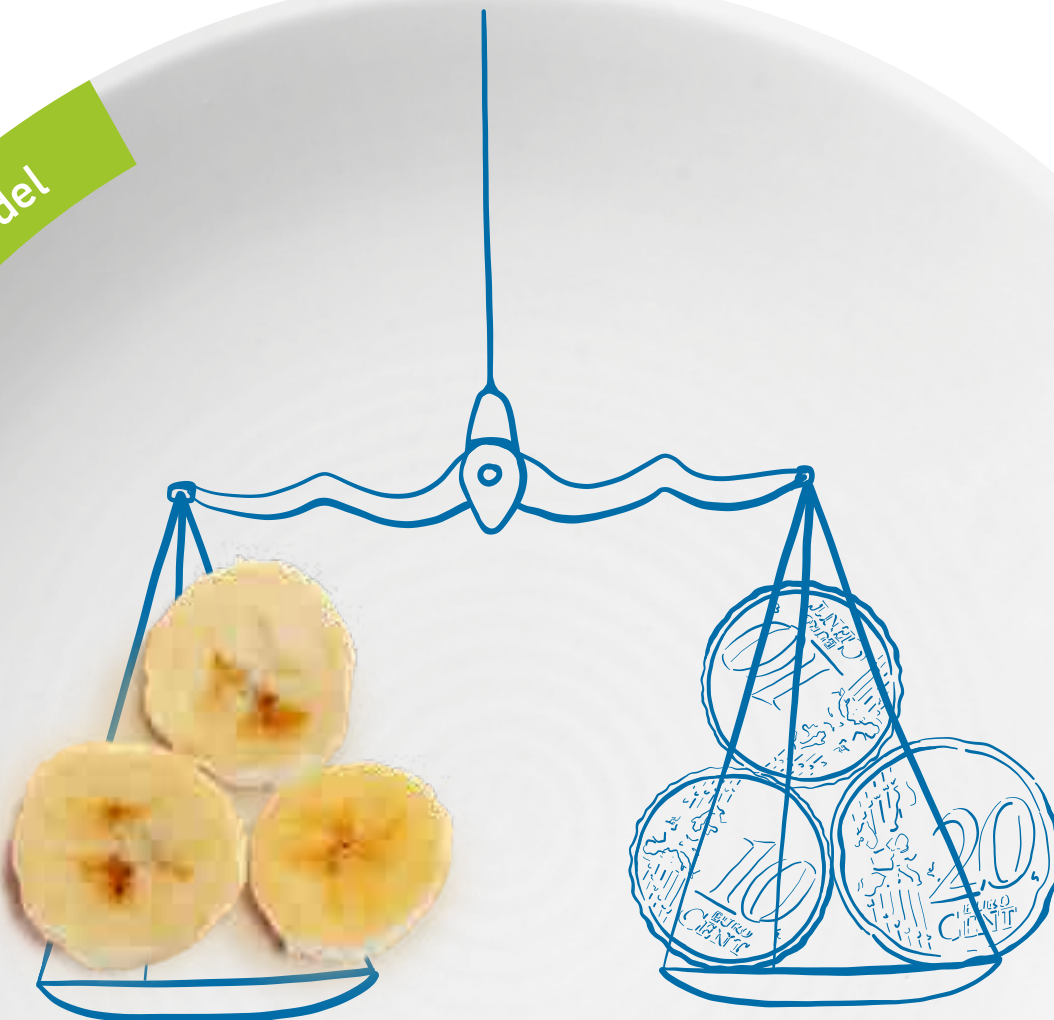
Sodexo, dienstverlener op het gebied van food en facilitair management, is in Nederland gecertificeerd om vleesproducten met het 2- en 3-sterren Beter Leven keurmerk van De Dierenbescherming aan te leveren. Zo krijgt de klant gegarandeerd eerlijke vleesproducten met respect voor natuur en dier.

Nieuwe stap voor meer transparantie in vleessector via QR-code

Het bevorderen van transparantie in en over de vleesketen is een speerpunt van Vion. Met financiële steun van het Ministerie van Economische Zaken hebben Albert Heijn en Vion een QR-code ontwikkeld die de herkomst van vlees voor de consument laat zien. De QR-code leidt naar een website van Albert Heijn waarop informatie staat over de wijze van produceren en de herkomst. De herkomst wordt inzichtelijk gemaakt door een link naar de website van Vion. Hier zijn de aan Vion gelieerde StarFarmers, de varkenshouders van Good Farming Star, zichtbaar.



Eerlijke handel



Eerlijke handel

De Alliantie Verduurzaming Voedsel stimuleert bedrijven om eerlijk handel te drijven en bij (internationaal) zakendoen in de gaten te houden dat leveranciers en ketenpartners een menswaardig bestaan kunnen opbouwen en in hun toekomst kunnen investeren.

Door te werken met keurmerken, certificeringschema's en internationale standaarden worden afspraken geborgd en wordt eerlijke handel de norm. Dat levert voordeel op voor mens, dier én milieu en klimaat.

Zo werken we niet alleen aan de sociale en economische kant, maar ook aan de ecologische.

Eerlijke handel



Plus kampioen in Fairtrade

Supermarktketen PLUS is koploper op het gebied van Fairtrade. Plus legt de lat hoog en heeft de ambitie om alle huiskamerproducten waarvoor dat kan Fairtrade te certificeren. Bananen, huiskamerkoffie, huiskamerthee zijn nu al Fairtrade gecertificeerd. Ook cacao in alle huiskamerartikelen moeten uiteindelijk 100% Fairtrade zijn. Daarbij gaat het om 300 producten van 50 leveranciers. Plus is de eerste supermarkt die zo'n grote stap zet.

Duurzame thee van Lipton

Lipton thee wordt wereldwijd verbouwd op verschillende plantages. Om ervoor te zorgen dat dat duurzaam gebeurt en dat arbeiders goed betaald krijgen, werkt Lipton samen met de Rainforest Alliance. De certificering van de Rainforest Alliance moedigt boeren aan om op drie manieren duurzaam te verbouwen en te beheren: door middel van milieubescherming, sociale gelijkheid en economische levensvatbaarheid.

Magnum, kwaliteit en duurzaamheid

Tijdens het proces tussen cacao's en Magnum staan kwaliteit en duurzaamheid centraal. Om ervoor te zorgen dat alle cacao's van verantwoorde bronnen komen wordt nauw samengewerkt met de Rainforest Alliance. Op dit moment komt 98% van de Magnum-cacao's van duurzame boerderijen met Rainforest Alliance™ certificering. De ambitie is om hier binnenkort 100% van te maken. Zo kunnen boeren hun inkomens vergroten, vrouwen meer hun eigen leven leiden en krijgen meer kinderen toegang tot onderwijs.

Duurzame koffie en thee bij McDonald's

Met de opening van steeds meer McCafé's wordt koffie en thee steeds belangrijker voor McDonald's. Ook duurzaamheid is daarbij belangrijk. Alle koffie en thee is afkomstig van Rainforest Alliance gecertificeerde plantages. Dit betekent dat bij de productie onder andere rekening is gehouden met de bescherming van het milieu en goede arbeidsomstandigheden voor boeren en hun gezinnen.

LambWeston / Meijer werkt continu aan beter

LambWeston / Meijer, producent van diepvries-aardappelproducten, werkt continu aan gezamenlijke waarde-creatie. Zo'n 700 telers in Europa worden ieder jaar geholpen om nieuwe, duurzame technieken te introduceren bij de teelt van de beste aardappelen.

VION's Good Farming Balance Programma

Vleesproducent VION heeft in maart 2017 het Good Farming Balance programma gelanceerd. Het is een vraaggestuurd marktconcept met oog voor de snel veranderende internationale markt. Door beter aan te sluiten op de vraag in specifieke segmenten ontstaat continuïteit en stabiliteit voor samenwerkende varkenshouders.

Europese federatie diervoederindustrie (FEFAC) Soy Sourcing Guidelines

De leden van Nevedi hebben een convenant met elkaar gesloten waarbij is afgesproken dat alle soja die gebruikt wordt in diervoeders duurzaam moet zijn. Als de markt niet vraagt om een specifiek certificeringsschema, moet de soja voldoen aan de FEFAC Soy Sourcing Guidelines. Deze guidelines borgen onder andere duurzame teelt van soja, verantwoorde arbeidsomstandigheden, bescherming van landrechten en behoud van goede relaties met de gemeenschap.



Arbeid



Arbeidsomstandigheden

Voedselproductie is arbeidsintensief. De Alliantie Verduurzaming Voedsel stimuleert bedrijven om in hun eigen zaak en in hun keten goed te letten op arbeidsomstandigheden en – voorwaarden. Want veiligere, schonere en gezondere werkomstandigheden werken twee kanten op, die van de mens en het milieu.

Hoe beter het klimaat op de werkvloer, hoe beter het is voor het klimaat erbuiten. Door medewerkers te trainen en inspraak te geven gaat de betrokkenheid bij het duurzaamheidsbeleid er op vooruit.

Arbeid

De Sligro Food Group werkt samen met leveranciers ver in de keten

Bij productie van artikelen elders in de wereld, zijn goede arbeidsomstandigheden en -voorwaarden niet per definitie gegarandeerd. Om die reden is Sligro Food Group sinds 2010 aangesloten bij Business Social Compliance Initiative (BSCI). BSCI is een business-gedreven platform dat leden en ketenpartners stimuleert om gezamenlijk tot verbeterde arbeidsomstandigheden te komen.



Veilig aan het werk met de Nevedi app

De Nederlandse Vereniging Diervoederindustrie (Nevedi) maakt zich hard voor veilige arbeidsomstandigheden. Om risico's op de werkvloer op een opvallende en aansprekende manier onder de aandacht te brengen heeft Nevedi een handige app ontwikkeld. Werknemers vinden hierin een Veiligheidspaspoort en korte animatiefilmpjes van arbeidsrisico's.



Topking Fingerfood

In 2015 heeft Topking Fingerfood een duurzaamheidsscan uit laten voeren. Op basis hiervan is de vitaliteit van medewerkers als belangrijk thema naar voren gekomen. Zo is er bijvoorbeeld bedrijfsmassage ingevoerd om het aantal rugklachten van productiemedewerkers terug te dringen. Ook is er periodiek inloopsprekuren op locatie door een onafhankelijk financieel coach. Daarnaast is er aandacht voor gezond eten in de bedrijfskantine en gaat men het gesprek aan over een gezonde leefstijl.



Iedereen vrolijk bij Happy Tosti

Van het sociale lunchrestaurant Happy Tosti wordt iedereen blij. Hier worden duurzame en gezonde tosti's, yoghurt, soepen, salades en sappen bereid en geserveerd door mensen met en zonder arbeidsbeperking. Meer dan 60% van alle uren worden ingezet door mensen met een arbeidsbeperking, van Downsyndroom tot ADHD. De franchiseonderneming groeit gestaag en heeft inmiddels vestigingen in Den Haag, Delft, Leiden, Hoofddorp en Breda.



Alle kansen voor Young Farmers

Uitzendbureau AB Friesland en opleidingscentrum AOC Friesland brengen onderwijs en praktijk dicht bij elkaar met het prijswinnende initiatief Young Farmers. Tijdens een drie-jarige mbo-opleiding gaan leerlingen twee dagen naar school en drie dagen aan het werk. De boer krijgt zo een belangrijke rol in het onderwijs en de leerling krijgt een baangarantie.





Publiek-Private Samenwerking CARVE

Om voedselverspilling in de agrifoodketen te verminderen zijn de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Wageningen UR Food & Biobased Research in 2015 het project CARVE gestart. Vier jaar lang gaan bedrijven in de voedselketen aan de slag met pilots op het gebied van kennis, instrumenten en beslismodellen. Vanuit de pilots wordt een toolbox ontwikkeld waarmee bedrijven de preventie en reductie van voedselverspilling als doelstelling kunnen integreren in hun bedrijfsvoering, organisatie en supply chain. CARVE is een meerjarig publiek-privaat samenwerkingsproject, met co-financiering vanuit de Topsector Agri&Food.

“Dankzij het periodieke overleg tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Voedselbanken Nederland is de onderlinge samenwerking versterkt, zijn deuren geopend en hebben meer bedrijven meer en gezonder voedsel aan de voedselbankklanten gedoneerd.”

Leo Wijnbelt, landelijk voorzitter van de Voedselbanken

“De fase van bewustwording en begrip krijgen voor het onderwerp is duidelijk voorbij. Binnen CARVE heeft het bedrijfsleven de handschoen opgepakt om voedselverspilling tegen te gaan. Kortom, CARVE laat zien dat wat voedselverspilling betreft we het einde van het begin hebben bereikt.”

Joost Snels, CARVE



VOEDSELBANKEN.NL

Overleg AVV – Voedselbanken

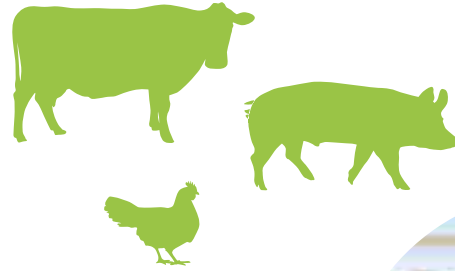
De Alliantie Verduurzaming Voedsel (AVV) en Voedselbanken Nederland hebben de handen ineen geslagen om voedselverspilling tegen te gaan. De AVV onderhoudt nauwe contacten met de Voedselbanken om samenwerkingen op te zetten en voedseldonatie zo efficiënt, makkelijk en veilig mogelijk te maken. De afgelopen jaren is, met name door verbeteringen t.a.v. voedselveiligheid, het aantal samenwerkingen enorm toegenomen

Publiek-Private Samenwerking Trusted Source

PPS Trusted Source is een initiatief van de Agri & Food sector. Het doel: het technisch en organisatorisch realiseren van een trusted source voor consumenteninformatie van statische informatie (productiewijze, samenstelling/ingrediënten, voedingswaarde etc.). En dynamische informatie (herkomst, 'tenminste-houdbaar-tot'-datum, 'te-gebruiken-tot'-datum etc.). De PPS moet leiden tot koppeling van informatiesystemen en gebruik van eenduidige standaarden en nieuwe technologieën. Zo ontstaat in de praktijk één solide, betrouwbaar en compleet systeem van informatie over productie, dat gebruikt kan worden voor communicatie tussen bedrijven en ontsluiting naar de consument, een zogenaamde Trusted Source.



Samenwerking en projecten



MeatNL

De Alliantie Verduurzaming Voedsel en de Uitvoeringsagenda Duurzame Veehouderij slaan de handen ineen in het netwerk MeatNL. Dit netwerk heeft tot doel om marktgestuurde verduurzaming en vierkantsverwaarding in varkens-, kalf-, rund- en pluimveeketens verder te ondersteunen en te stimuleren. MeatNL gaat over het versterken van verbindingen in de keten: middels matchmaking, pilots, bijeenkomsten, beursvloeren en ketenmanagement ontmoeten vraag en aanbod elkaar. Inkopers van vlees en vleesproducten krijgen de kennis en instrumenten in handen om duurzamer in te kopen en verkopers krijgen inzicht in de wijze van vermarkting en consumentencommunicatie. Zo kunnen krachten gebundeld worden.



“De Alliantie heeft TSC geholpen om een brede groep bedrijven te betrekken zodat we allerlei ketens konden verduurzamen.”

Koen Boone, Director Europe of The Sustainability Consortium (TSC)

“Nederland is koploper in het verduurzamen van de vleesketens. Dierenwelzijn wordt inmiddels volop gewaardeerd in de markt en biedt kansen voor verbreding met ook andere thema's. Goed voor het dier en alle ketenschakels. Het blijkt dat wanneer vanuit een positieve houding wordt samengewerkt er veel bereikt kan worden.”

Marijke de Jong, Dierenbescherming

Publiek-Private Samenwerking TSC

The Sustainability Consortium (TSC) is een wereldwijde samenwerking tussen meer dan 100 bedrijven, NGO's, overheidsinstanties en universiteiten, waaronder multinationals als Walmart, Coca-Cola, Ahold, Unilever en BASF. Wageningen Economic Research coördineert de Europese activiteiten van TSC. Met universiteiten en NGO's als het WNF stelt TSC richtlijnen op om de duurzaamheid van hun producten en die van hun toeleveranciers te beoordelen en te verbeteren. Het consortium koppelt informatie over duurzaamheid direct aan de vraag van de bedrijfsinkopers.

De voedselvoorziening van morgen, vandaag op de agenda

De Alliantie Verduurzaming Voedsel is een samenwerkingsverband van de Land- en Tuinbouw Organisatie Nederland (LTO Nederland), de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Vereniging Nederlandse Catering-organisaties (Veneca), Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en Nederlandse Vereniging Diervoederindustrie (Nevedi) om de voedselketen te verduurzamen.

Het uitgangspunt is dat bedrijven niet individueel voor een duurzame transitie in de gehele agrifoodketen kunnen zorgen, maar dat verduurzaming juist door een goede samenwerking in de keten met een actief betrokken overheid tot stand komt. Samen met het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft de Alliantie een ambitieuze agenda opgesteld om de duurzame bodem van de gehele voedselketen te verhogen, met aandacht voor mens, dier en milieu.

Klimaat en klimaatverandering nemen in onze agenda een belangrijke plaats in. We zijn ons ervan bewust dat alles wat op ieders bord ligt impact heeft op het klimaat en nemen verantwoordelijkheid voor de belangrijke opgave die daarmee op ons bord komt te liggen.



Meer informatie: www.duurzamereten.nl

Contact: secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl

