



**VOEDSEL
SURPLUS**

Maak voedselverspilling waardevol

BELEIDSPLAN

STICHTING VOEDSELSURPLUS

Maak voedselverspilling waardevol

INLEIDING

Voor u ligt het beleidsplan van de Stichting VoedselSurplus. De stichting heeft tot doel om voedselverspilling te verminderen en voedseloverschotten weer een waardevolle bestemming te geven door ze ten goede te laten komen aan kwetsbare doelgroepen. Dit beleidsplan bestrijkt een periode van 3 jaar. In deze periode willen we onze impact op zowel het gebied van voedselverspilling als op armoedebeleid en sociaal isolement verder vergroten.

VISIE

Overuloed in een maatschappij waar kwetsbare mensen vaak beperkte toegang hebben tot goed, gezond en voldoende voedsel: deze onrechtvaardige verdeling van onze welvaart steekt. Wij zetten ons in om daar waar mogelijk, te zorgen voor een eerlijkere verdeling van de overuloed.

In Nederland leidt onze welvaart tot een overuloed aan voedingsmiddelen. Veel van deze voedingsmiddelen komen niet daar terecht waar ze voor bedoeld zijn en belanden bij het afval voordat een consument er überhaupt aan te pas is gekomen. Het is zonde dat al dat voedsel waaraan in de hele voedselketen met veel passie en vakmanschap is gewerkt, eindigt bij het afval. Deze verspilling is niet te verteren en leidt bovendien tot onnodige milieubelasting.

Aan de andere kant zijn er in onze maatschappij grote groepen mensen die niet of nauwelijks toegang hebben tot de welvaart. Dit zijn mensen die in een sociaal, psychisch, financieel of verstandelijk kwetsbare positie zitten waardoor ze vaak aan de zijlijn van de maatschappij staan en niet of nauwelijks kunnen profiteren van de welvaart waarin we leven.

Uit recent onderzoek van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling blijkt dat supermarkten ongeveer 1,7% van de totale hoeveelheid voedingsmiddelen die ze omzetten, verspillen.. Het Voedingscentrum geeft aan dat het gaat om 180.000 ton per jaar. Omgerekend betekent



**VOEDSEL
SURPLUS**

Maak voedselverspilling waardevol

dit dat er per Nederlandse gemeente 1400 kg per dag wordt weggegooid door de supermarkten. Dit is voldoende voedsel om per maand 45.000 maaltijden te bereiden. Wij zetten ons in om te zorgen dat er zoveel mogelijk maaltijden worden bereid met de voedingsmiddelen die verspild dreigen te worden.

MISSIE

Onze missie is voedselverspilling waardevol maken. Door kwetsbare doelgroepen toegang te geven tot voedingsmiddelen die verspild dreigen te worden creëren we een win-win-win-situatie:

1. We reduceren voedselverspilling;
2. We dragen tegelijkertijd positief bij aan de bestrijding van armoede en sociaal isolement;
3. We stimuleren dat kwetsbare doelgroepen gezonder eten.

Door in te zetten op deze 3-voudige missie leveren we een positieve bijdrage aan 6 van de 17 door de VN geformuleerde Sustainable Development Goals (SDGs):

1. **Geen armoede:** beëindiging van armoede overal en in al haar vormen en sociale zekerheden bieden;
2. **Geen honger:** beëindiging van honger en promoot duurzame landbouw;
3. **Goede gezondheid en welzijn:** verzeker een goede gezondheid en promoot welvaart voor alle leeftijden;
12. **Verantwoorde consumptie en productie:** verzeker duurzame consumptie- en productiepatronen;
13. **Klimaatactie:** neem dringend actie om klimaatverandering en haar impact te bestrijden;
17. **Partnerschap om doelen te bereiken:** versterk de implementatie en revitaliseer het wereldwijd partnerschap voor duurzame ontwikkeling.



De komende drie jaar willen we onze impact op al deze terreinen vergroten. Dit doen we door bedrijven met voedseloverschotten te verbinden aan sociale organisaties die maaltijden bereiden voor kwetsbare buurtbewoners. Door ze aan elkaar te koppelen brengen we een samenwerking tot stand waar verschillende partijen van profiteren.

Het bedrijf doneert zijn voedseloverschotten aan een sociale organisatie in de buurt. Hiermee ondersteunt het de organisatie en haar gasten en laat zien dat het voedselverspilling serieus wil aanpakken. De sociale organisatie zorgt met de donaties beter voor de mensen uit de buurt. Dit zal ook de sociale cohesie in de buurt versterken. Door bedrijven aan te moedigen om vooral verse producten (vlees, vis en groenten) te doneren



**VOEDSEL
SURPLUS**

Maak voedselverspilling waardevol

bereiken we ook dat het eetpatroon van de kwetsbare doelgroepen verbetert en kunnen we sturen op gezonder gedrag.

DOELSTELLINGEN

Doel van onze inspanningen is om een infrastructuur te creëren waarin bewoners, sociale organisaties en bedrijven samenwerken aan een eerlijker verdeling van de overuloed aan voedingsmiddelen en daarmee positief bijdragen aan het welzijn en de gezondheid van (kwetsbare) inwoners.

We willen daartoe in meer gemeentes bedrijven koppelen aan sociale organisaties, die eet-activiteiten organiseren voor kwetsbare buurtbewoners. In de komende drie jaar willen we groeien van 4 naar 12 gemeentes waar we actief zijn, onze impact laten groeien naar bijna 390 ton gered voedsel en eind 2022 een bijdrage leveren aan ca. 650.000 gezonde maaltijden, die bereid worden bij sociale organisaties.

Als we nog iets verder kijken dan bereiken we in 2024 de mijlpaal van de miljoenste maaltijd, waaraan we hebben bijgedragen en hebben we in 2025 in 25 gemeentes een netwerk opgebouwd en ondersteunen daarmee jaarlijks rond de 400.000 maaltijden ondersteunen.

Daarnaast onderzoeken we andere vormen van samenwerkingen om voedseloverschotten ten goede te laten komen aan sociale organisaties. Eind 2021 willen we een eerste, innovatieve samenwerking tot stand hebben gebracht.

STRATEGIE

Stichting VoedselSurplus is een projectenorganisatie die optreedt als matchmaker. Wij initiëren, veelal in samenwerking met en ondersteund door gemeentes, projecten waarbij we donerende en ontvangende partijen aan elkaar verbinden.

Wij starten een project op wijkniveau. Binnen een wijk zetten we samenwerkingen op tussen bijvoorbeeld supermarkten en sociale organisaties en zorgen voor duidelijke afspraken en heldere werkwijzen rondom de donaties. Deze samenwerkingen komen meestal niet vanzelf op gang. Onze interventies zijn nodig om de volgende redenen:

- Supermarkten denken vaak dat ze niet zoveel weggooiden; de hoeveelheden die ze weggooiden zijn echter uitermate geschikt voor sociale organisaties die ermee koken. De hoeveelheden zijn vaak voor de Voedselbank te klein.
- Supermarkten zijn uiterst efficiënte organisaties. Doneren aan een voor hen onbekende sociale organisatie is een verstoring van het winkelproces. Wij kunnen door onze werkwijze veel onzekerheid en onbekendheid wegnemen en zorgen voor goede afspraken en duidelijke werkwijzen. We zorgen voor donatiestickers, aftekenlijsten etc. en maken het hele proces voor de supermarkten zo eenvoudig mogelijk. Ook kunnen we vaak verwijzen naar andere gemeentes waar we met succes hetzelfde doen met collega filiaalhouders, dat wekt vertrouwen.



- Supermarkten en sociale organisaties weten vaak niet hoe ze binnen de HACCP-regels van de NVWA voedingsmiddelen kunnen doneren. Wij hebben daar een eenvoudige en geschikte werkwijze voor. Het donatieproces voldoet aan de HACCP-regelgeving.
- Supermarkten hebben vaak op hoofdkantoor niveau afspraken met de Voedselbank. Ze doneren aan de Voedselbank veelal de houdbare spullen waarvan de houdbaarheidscode afloopt. Onze werkwijze is echter ook geschikt voor verse producten, zodat er veel meer gedoneerd kan worden.

Het is evident dat onze werkwijze voordelen oplevert voor de sociale organisatie, die de voedingsmiddelen gratis kan ophalen. Wij zorgen er ook voor dat de donerende partij voordeel heeft van onze projecten. Door te communiceren in (lokale) media en social media laten we de inzet van de donerende partij zien. Dit heeft een positieve impact op het imago van het bedrijf dat hiermee laat zien zich in te zetten voor een betere verdeling van de overloed, voor reductie van verspilling en voor het welzijn van de kwetsbare inwoners in de buurt. Daarnaast is het ook goed voor de interne beeldvorming. Het is belangrijk om aan eigen werknemers te laten zien dat overschotten niet worden weggegooid maar worden gedoneerd aan een sociale organisatie die zich inzet voor de buurt. Werknemers hebben er immers vaak veel moeite mee dat voedingsmiddelen moeten worden weggegooid en niet mogen worden verdeeld onder bijvoorbeeld de medewerkers.

Behalve het koppelen van bedrijf aan sociale organisatie kunnen we er ook voor zorgen dat de (vrijwillige) medewerkers van de sociale organisatie getraind worden op het gebied van voedselveilig, verspillingvrij en gezond koken. Dergelijke trainingen kunnen we ook verzorgen voor de gasten van de sociale organisatie. Hiermee zorgen we ervoor dat de buurtbewoners niet alleen gezonder maaltijden krijgen bij de sociale organisatie, maar dat ze ook thuis beter voor zichzelf kunnen zorgen. In de sociale setting van het buurthuis waar ze wekelijks een maaltijd gebruiken is het goed en prettig om samen te leren en binnen deze bekende en vertrouwde omgeving is het ook gemakkelijk en gezellig om een dergelijke training te volgen.

Tijdens onze startprojecten vormen we ons een beeld van de situatie in een gemeente en van de mogelijkheden om in de betreffende gemeente vervolgstappen te zetten.

Er zijn verschillende vervolgstappen denkbaar:

- We kunnen aanhaken bij een wijkgerichte aanpak op het gebied van voeding en gezondheid of deze zelf initiëren;
- We kunnen een samenwerking van lokale partijen initiëren en ervoor zorgen dat er een distributiepunt komt waarlangs voedseloverschotten van bijvoorbeeld grotere aanbieders een goede bestemming krijgen;
- We kunnen mogelijkheden onderzoeken om verschillende stromen van voedseloverschotten weer waarde te geven en daar in samenwerking met lokale partijen sociale afzetmogelijkheden voor vinden.

Stichting VoedselSurplus heeft in deze trajecten een verbindende rol en zal voor de operationele kant altijd samenwerken met bestaande lokale partners.



DOELGROEPEN

PRIMAIRE DOELGROEPEN:

Sociale organisaties:

- o zitten in de haarvaten van de samenleving en kennen als geen ander de noden en behoeftes van hun kwetsbare bezoekers;
- o kunnen door de donaties hun gasten een voedzame, gezonde en gezellige maaltijd aanbieden;
- o kunnen door de donaties besparen op hun inkoopkosten en daardoor maaltijden voordeliger aanbieden, meer maaltijden bereiden of vaker een eetmoment organiseren;
- o via HACCP-trainingen en gezond en verspillingsrij koken - workshop wordt de professionaliteit en continuïteit versterkt;

Supermarkten en food-retailers:

- o besparen op CO2 uitstoot en reduceren voedselverspilling (met name relatief dure verse producten met een hoge footprint);
- o kunnen laten zien dat ze voedselverspilling serieus nemen;
- o kunnen hun voedseloverschotten een goede bestemming geven in de eigen buurt;
- o ondersteunen de sociale organisatie(s) in hun wijk met het goede werk dat ze doen;
- o Versterken de sociale cohesie in de wijk.

Voedingsmiddelenbedrijven:

- o besparen op CO2 uitstoot en reduceren voedselverspilling (met name relatief dure verse producten met een hoge footprint);
- o kunnen laten zien dat ze voedselverspilling serieus nemen;
- o kunnen hun voedseloverschotten een goede bestemming geven in de eigen buurt;

Gemeentes:

- o kunnen laten zien dat ze het voedselverspillingsraagstuk binnen hun duurzaamheidsbeleid willen oplossen;
- o kunnen laten zien dat ze armoede en sociaal isolement van kwetsbare personen in hun gemeente willen aanpakken;
- o kunnen sociale organisaties ondersteunen en professionaliseren;
- o kunnen laten zien dat ze versterking van de sociale cohesie belangrijk vinden;

Co-financiers (fondsen, banken en particulieren):

- o kunnen laten zien dat ze onze doelstellingen ondersteunen en via onze activiteiten impact willen bereiken op het gebied van voedselverspilling en ondersteuning van kwetsbare doelgroepen.



SECUNDAIRE DOELGROEPEN:

Stakeholders (organisaties die een duurzame transitie van de voedselketen nastreven):

- o kunnen samen met ons voedselverspilling of armoedebestrijding nog beter op de kaart zetten;
- o kunnen samen met ons impact vergroten, meer activiteiten organiseren en gezamenlijk beter profileren.

Kwetsbare inwoners:

- o zijn inwoners van een gemeente die financieel, verstandelijk, sociaal of psychisch in een kwetsbare positie verkeren en een steuntje in de rug goed kunnen gebruiken;
- o krijgen door de donaties aan de sociale organisaties een gezonde maaltijd aangeboden;
- o worden ondersteund via versterking van de sociale organisaties.

Inwoners van de gemeente waar we actief zijn;

- o informeren we over de impact die we behalen, via lokale media, gemeentecommunicatie en onze eigen communicatiekanalen.

Brede publiek:

- o informeren we over de impact van onze activiteiten via onze communicatiekanalen.

TERUGBLIK OP 2016 - 2019

We zijn met onze werkzaamheden begonnen vanuit de stichting Community & Voedsel Surplus. Sinds 2016 hebben we met deze stichting in 4 steden (Rotterdam, Utrecht, Ede en Gouda) projecten opgezet om voedselverspilling te reduceren, armoede en eenzaamheid te bestrijden en sociale cohesie in wijken te bevorderen. We brengen in deze projecten koppelingen tot stand tussen supermarkt en sociale organisatie en zorgen dat er goede afspraken over de samenwerking worden gemaakt. De sociale organisatie haalt daarbij zelf de overschotten bij de supermarkt op. De supermarkt uriest ze voor hen in.

Met betrekking tot organisaties en bedrijven hebben we in de loop van onze projecten ervaren dat het goed is een aantal voorwaarden te stellen aan deelname. Voor sociale organisaties geldt het volgende:

- Zij bieden maaltijden aan kwetsbare buurtbewoners, gratis of tegen niet-commerciële prijzen;
- Zij hebben voldoende afzetmogelijkheden en verzorgen een minimaal aantal maaltijden (gemiddeld +/- 50 maaltijden) per week;
- Ze hebben een schone en goed georganiseerde keuken, liefst met een coördinator die beschikt over HACCP-certificaat (indien hier niet aan wordt voldaan kunnen wij daarin eventueel voorzien);
- Het voedsel wordt opgehaald in thermoboxen of met gekoeld vervoer om ervoor te zorgen dat de temperatuur van de voedingsmiddelen tijdens transport niet oploopt;



- Ze beschikken over voldoende koel/uries-opslagcapaciteit.

Voedingsmiddelenbedrijven kunnen altijd deelnemen aan onze projecten. De overschotten die zij willen doneren moeten wel aan bepaalde voorwaarden voldoen:

- de hoeveelheden moeten matchen met de behoeften van de ontvangende organisaties (m.a.w. de hoeveelheden mogen niet te groot of te klein zijn);
- de te doneren voedingsmiddelen moeten geschikt zijn voor consumptie (m.a.w. beschadigde, bedorven of voedingsmiddelen die over de datum zijn mogen niet gebruikt worden).

In Rotterdam hebben we sinds ons begin een netwerk van ca. 23 supermarkten en ca. 15 sociale organisaties opgezet, In Utrecht een netwerk van 8 supermarkten en evenveel sociale organisaties en in Ede 3 supermarkten en 6 sociale organisaties. In Gouda zijn we nog bezig het netwerk uit te breiden naar 3 supermarkten. Eind 2019 hebben we in totaal 34 ton voedsel gered van verspilling en daarmee een bijdrage geleverd aan bijna 60.000 maaltijden.

In onze projecten worden voornamelijk vlees, vis, vegaproducten en panklare groentes gedoneerd. In praktijk is gebleken, dat juist deze producten zich goed lenen voor donatie omdat vlees, vis, vegaproducten en panklare groenten:

- vormen een groot deel van wat er in supermarkten over blijft (door verstrijken TGT-datum);
- zijn langer houdbaar te maken door ze in de winkel in te vriezen;
- zijn vaak het duurste ingrediënt van de maaltijd en daarom voor sociale organisaties extra welkom;
- voorzien in eiwitbehoefte van het lichaam, vooral daklozen, ouderen en mensen in armoede hebben vaak een te kort aan eiwit;
- hebben de hoogste milieubelasting dus ook daarom extra belangrijk om ze niet te verspillen.

Daarnaast hebben we ons in Rotterdam, aangemoedigd door de wethouder armoedebeleid, sinds 2018 ingezet voor de opzet van een distributiecentrum. Met een distributiecentrum zijn we in staat om een groot volume aan voedseloverschotten te verdelen over een groot aantal kleinere sociale organisaties. De organisaties hoeven dan niet zelf op de halen, maar dit wordt door medewerkers van het distributiecentrum gedaan.

Dit dc hebben we in samenwerking met 50|50 Food, de keuken van het Leger des Heils in Rotterdam opgezet. Er worden mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt ingezet voor de logistieke werkzaamheden: het ophalen, het opslaan, het sorteren en het leveren van voedseloverschotten aan sociale organisaties, die maaltijden bereiden voor kwetsbare inwoners van Rotterdam. Sinds september 2019 is het distributiecentrum operationeel onder de naam Shareatly.



**VOEDSEL
SURPLUS**

Maak voedselverspilling waardevol

NIEUWE STICHTING VOEDSELSURPLUS

Begin 2020 hebben we geconstateerd dat de twee verschillende soorten activiteiten die wij combineren binnen één stichting (projecten en het operationeel runnen van een distributiecentrum) dermate van elkaar verschillen in werkzaamheden dat zij daardoor een eigen aanpak vereisen. We hebben besloten de activiteiten uit elkaar te halen. Beide activiteiten komen beter tot hun recht als ze vanuit een separate stichting worden uitgevoerd. Daartoe hebben we de bestaande stichting omgedoopt tot stichting Shareaty en een nieuwe stichting opgericht: Stichting VoedselSurplus.

Stichting Shareaty houdt zich bezig met het runnen van het distributiecentrum Shareaty Rotterdam. Stichting VoedselSurplus voert de activiteiten uit op gemeenteniveau (het matchen van bedrijven met voedseloverschotten aan sociale organisaties die voedseloverschotten gebruiken in de maaltijden die ze bereiden).

NB: Dit beleidsplan heeft betrekking op de activiteiten van de nieuwe stichting VoedselSurplus.

ORGANISATIE STICHTING VOEDSELSURPLUS

Stichting VoedselSurplus
Enghlaan 42
3543 BD Utrecht
info@voedselsurplus.nl
06 10 06 39 06

Het bestuur van Stichting VoedselSurplus bestaat uit 3 personen:
Rob Jacobs, voorzitter
Dirk van der Beek, penningmeester
Ton Stek, secretaris

Het bestuur ontvangt geen vergoeding voor hun werkzaamheden, wel worden evt. reiskosten vergoed. De werkzaamheden van de stichting worden uitgevoerd door twee projectmanagers, te weten Petra Dongelmans en Carla Veenman. Beiden doen dit werk vanuit hun eenmanszaken Dongelmans Diensten voor de Handel en Carla Veenman Marketing Advies.

Stichting VoedselSurplus is zoveel mogelijk in contact met andere organisaties die onze missie onderschrijven en een duurzame voedselketen nastreven zodat we landelijk aangehaakt blijven bij de problematiek en de oplossingen ervan.

ONZE PROJECTAANPAK

We starten onze projecten altijd met een vooronderzoek naar de lokale situatie: Hoeveel supermarkten zijn er?, Hoe is het welvaartsniveau? Zijn er veel sociale organisaties waar we mee kunnen samenwerken?



De volgende stap is een strategie en operationele opzet uitwerken voor de lokale samenwerking. De operationele activiteiten zijn in te delen naar de 3 pijlers van onze missie:

1. reduceren voedselverspilling

Hiertoe betrekken we supermarkten en andere retailers in onze projecten. We vragen hen overschotten te doneren en zorgen dat er een goede bestemming komt voor die overschotten. Deze supermarkten benaderen we op lokaal of op hoofdkantoor-niveau. We koppelen deelnemende bedrijven aan een sociale organisatie en zorgen voor een duidelijke werkwijze, contract en goede afspraken. Deze samenwerkingen worden gedurende de duur van het project door ons gemonitord en begeleid.

2. bijdragen aan de bestrijding van armoede en sociaal isolement

Om de overschotten een goede bestemming te geven gaan we op zoek naar sociale organisaties waar wordt gekookt voor kwetsbare buurtbewoners. Door deze organisaties toegang te geven tot voordelig voedsel ondersteunen we hen en daarmee ook hun doelstellingen die vaak liggen in het bestrijden van armoede en eenzaamheid. Daarnaast organiseren we trainingen die er op zijn gericht de (vrijwillige) koks meer inzicht te geven in de hygiëne in de keuken (HACCP). Door deze trainingen ondersteunen we de medewerkers van de sociale organisaties in hun werkzaamheden en kunnen de organisaties een professionaliseringslag maken.

3. stimuleren dat kwetsbare doelgroepen gezonder eten.

Voor de gasten van de sociale organisaties organiseren we ook trainingen. In deze training komen een aantal onderwerpen aan de orde: voedselveiligheid, verspillingvrij koken en gezond koken. Hiermee bieden we de gasten in een vertrouwde setting een aantal vaardigheden waar zij in hun eigen keuken eenvoudig mee uit de voeten kunnen.

Tijdens de loop van een project zorgen we waar mogelijk voor de nodige publiciteit. Hierin staat de lokale relevantie centraal en geven we podium aan alle betrokkenen: zwakkeren, sociale organisaties, bedrijven en financiers, waarbij we vooral hun inzet op duurzaamheid willen belichten. Uiteraard wordt er ook gerapporteerd over de werkzaamheden en de resultaten van het project naar alle stakeholders

PLANNEN VOOR 2020 - 2022

De komende 3 jaren willen we onze impact verder vergroten door in meer steden projecten uit te voeren. Meer voedselverspilling reduceren en tegelijkertijd meer sociale organisaties ondersteunen. Zodat zij met hun gezamenlijke lunches en diners meer kwetsbare Nederlanders kunnen ondersteunen met een gezonde en gezellige maaltijd.

A. GROEI VIA VOEDSELSURPLUS - PROJECTEN:

Wij zetten in op uitbreiding van het aantal steden waar we actief zijn. We hebben samenwerkingen opgezet in 4 steden en zijn in gesprek met een 10-tal nieuwe steden. In 2020 willen we het aantal steden waar we



actief zijn verdubbelen, maar dat wordt vanwege de Corona-crisis een uitdaging. Deze heeft tot gevolg dat we een aantal maanden onze werkzaamheden niet kunnen uitvoeren. Supermarkten hebben een periode geen overschotten gehad en de meeste sociale organisaties zijn voor lange tijd gesloten.

We hopen in najaar 2020 nog in 1 extra gemeente te kunnen starten, naast de 2 projecten in Utrecht en Dordrecht die we begin 2020 al toegezegd kregen. Dat betekent dat we dan in 7 steden een project hebben lopen.

Het streven is om daarna ieder jaar minimaal 4 nieuwe steden aan onze lijst toe te voegen. We willen per stad beginnen met een start-project: hierin koppelen we 5 supermarkten aan een variërend aantal (gemiddeld ongeveer 5-7) sociale instellingen.

JAAR	DEELNEMENDE GEMEENTEN	SUPER-MARKTEN	TON GERED VOEDSEL PER JAAR **	TON GEREDUCEERD CO2 PER JAAR ***	ONDERSTEUNDE MAALTIJDEN PER JAAR ****
2016	1	5	8,5	40	14.000
2017	2	10	17	80	28.000
2018	2	10	17	80	28.000
2019	4	20	34	160	58.000
2020*	8	40	70	332	115.000
2021*	12	60	104	494	172.000
2022*	16	80	138	655	230.000
TOTALE IMPACT			388	1.841	645.000

* Prognoses.

** Door deelnemende supermarkten wordt (gemiddeld) 1 krat per dag gedoneerd. Het gewicht is meestal rond de 6 kilo per krat (3 kilo ulees en 3 kilo groentes). Dit betekent dat er per stad op jaarbasis: 48 (werkweken per jaar) x 6 (kratten per week) x 6 (kg per krat) x 5 (aantal supermarkten) = 8.640 kg (= ca. 8,5 ton) voedsel wordt gered. Zoals uit de tabel blijkt hebben we eind dit jaar 70 ton gered voedsel gerealiseerd. Eind 2022 zal dit zijn opgelopen tot een totale impact van 388 ton.

*** De helft van het aantal ton gered voedsel is ulees, de andere helft is groente. Voor ulees rekenen we een CO2-belasting van 8 kg per kg product en voor groente rekenen we 1,5 kg per kg product. Bron: Op basis van cijfers van Blonk Consultants (Milieucentraal).

**** Per stad worden er 5-7 sociale organisaties aangesloten. Per sociale organisatie ondersteunen we gemiddeld 50 maaltijden per week. We gaan er van uit dat de sociale organisaties 48 weken per jaar open zijn. In 2020 hopen we 115.000 maaltijden te ondersteunen. Volgt de geprognostiseerde groei dan hebben we eind 2022 in totaal 645.000 maaltijden ondersteund.

B. GROEI VIA VERVOLG-PROJECTEN EN/OF DISTRIBUTIEPUNTEN

In steden waar we een start-project hebben uitgevoerd willen we uiteraard ook een vervolg geven aan hetgeen we hebben bereikt. We willen daar de mogelijkheden inventariseren voor uitbreiding van het netwerk van donerende bedrijven en ontvangende organisaties en/of voor de realisatie van een distributiepunt.

Indien wordt ingezet op een distributiepunt dan zullen we daarin samenwerken met een sociale partner met een fysieke locatie waar een distributiepunt gevestigd kan worden en een partner die de operationele zaken kan uitvoeren. Onze rol ligt hierin vooral in de voorbereiding, het samenbrengen van de juiste partners, het vinden van donor-bedrijven en sociale organisaties en de opzet en inrichting van het (logistieke) proces en ruimtes en de benodigde investeringen.



Voor zo'n distributiepunt is voorzichtige interesse getoond door de gemeente Ede en gemeente Utrecht. We zijn ons ervan bewust dat het realiseren van een distributiepunt veel tijd en inspanning vergt, maar het streven is om in ieder geval in één gemeente een distributiepunt te hebben gerealiseerd eind 2021.

FINANCIËN

De financiering van projecten gebeurt in de meeste gevallen door een gemeente, eventueel aangevuld door een lokaal fonds, bank of bedrijf (bijv. Rabobank). Dit kan via een subsidie of een opdracht-verstrekking. Bij de laatste wordt achteraf een factuur gestuurd.

Om na afloop van een project ervoor te zorgen dat de donaties doorlopen en een vinger aan de pols te houden bij alle koppelingen die we tot stand hebben gebracht is er ook een structurele financieringsbehoefte. We onderzoeken de mogelijkheden hiertoe, via bijvoorbeeld Stichting DOEN of bedrijven, fondsen en particulieren.

Een startproject (waarbij we 5 supermarkten laten doneren aan 5 tot 7 sociale organisaties) bedraagt €17.000,00. Dit geld wordt besteed aan marketing en promotie (€600,00), materialen (€250,00), trainingen voor HACCP en gezond en verspillingsvrij koken (€1500,00) en projectontwikkeling en -managementuren (+/- 270 uur à €65,00).

Per gedeclareerd uur wordt 7,5% gereserveerd voor de algemene kosten van de stichting (verzekering, inschrijving KvK, boekhouder, reiskosten voor acquisitie, etc.). De gelden die binnenkomen per project worden verder volledig besteed aan de projecten waarvoor ze bestemd zijn.

Begroting 2020-2022:

STAD	INKOMSTEN	OVERHEAD	EXTERNE KOSTEN	PROJECTMANAGEMENT
2020				
UTRECHT	€9.000,00	€600,00	€1.700,00	€6.700,00
DORDRECHT I	€3.784,00	€252,27	€144,00	€3.387,73
GOUDA	€4.892,89	€326,19	€1.226,89	€3.339,81
DORDRECHT II	€12.990,50	€866,03	€2.688,00	€9.436,47
NIEUW	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
TOTAAL				€36.380,67
2021				
NIEUW 1	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 2	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 3	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 4	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
ONDERHOUD	€10.400,00			€10.400,00
TOTAAL				€64.466,67



**VOEDSEL
SURPLUS**

Maak voedselverspilling waardevol

2022

NIEUW 1	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 2	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 3	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
NIEUW 4	€17.000,00	€1.133,33	€2.350,00	€13.516,67
ONDERHOUD	€20.800,00			€20.800,00
TOTAAL				€74.866,67

UITDAGINGEN EN KANSEN

Uitdagingen:

In veel steden zijn ook andere organisaties actief die zich inzetten om voedseloverschotten te herbestemmen of om mensen in armoede te ondersteunen, of beiden.

De Voedselbank is in veel gemeenten een instituut waarmee serieus rekening gehouden moet worden. Logisch, het is een grote en belangrijk organisatie om de minderbedeelden van de gemeente te voorzien van eerste levensbehoeften. Veel Voedselbanken zien ons als concurrent. Het is geenszins onze bedoeling om concurrerend te zijn voor de Voedselbank. Er wordt zoveel voedsel verspild dat we met gemak naast elkaar kunnen bestaan. De cijfers van het Voedingscentrum waaruit blijkt dat per gemeente gemiddeld 1400 kg per dag wordt weggegooid tonen aan dat de hoeveelheden die verspild dreigen te worden voldoende zijn om zowel de Voedselbank als alle andere sociale organisaties van voedingsmiddelen te voorzien.

Daarnaast is onze werkwijze en onze doelgroep fundamenteel anders dan die van de Voedselbank. Wij richten ons ook uitsluitend op voedingsmiddelen die verspild worden en waarvoor nog geen goede bestemming is gevonden. We zijn complementair aan de Voedselbank en doen ons uiterste best om bestaande relaties tussen bedrijven en sociale organisaties niet te verstoren.



OVEREENKOMSTEN:

- Voedsel voor mensen in armoede
- Voedselverspilling tegengaan
- Voedseloverschotten van bedrijven en supermarkten

VERSCHILLEN:

- Voedselpakketten voor huishoudens;
- Regelen logistiek centraal dus fijnmazige distributie is lastig;
- Voornamelijk houdbare producten;
- Hebben nauw omschreven doelgroep;
- Halen ongeveer 20% van de overschotten op bij supermarkten.



OVEREENKOMSTEN:

- Voedselverspilling tegengaan
- Voedsel voor mensen in armoede
- Voedseloverschotten van bedrijven en supermarkten

VERSCHILLEN:

- Voedsel voor sociale organisaties;
- Sociale organisatie dicht bij de supermarkt, dus fijnmazige distributie is eenvoudig;
- Voornamelijk ulees, vis, uegg en (panklare) groentes;
- Bereiken meer kwetsbare doelgroepen;
- Zetten zich in om de overige overschotten een goeie bestemming te geven.



Veel **supermarktketens** hebben op hoofdkantoorniveau afspraken met de Voedselbank met betrekking tot het doneren van overschotten. Dit betekent niet dat ook op lokaal niveau alle supermarkten van die betreffende keten hun overschotten doneren aan de lokale Voedselbank. Het betekent echter wel dat het voor ons lastiger is om de betreffende supermarkt met ons project mee te krijgen. Zij moeten dan om het advies van het hoofdkantoor heen met een andere, wat minder bekende, sociale partner in zee gaan. Veel hoofdkantoren geven hiervoor geen toestemming.

Supermarkten zoeken zelf ook naar manieren om voedselverspilling tegen te gaan. Bij voorkeur verkopen ze het voedsel zelf nog zodat ze er nog iets aan kunnen verdienen. Veel overschotten worden door supermarkten zelf in de winkel of via een tussenpartij (TooGoodtoGo) aangeboden voor sterk gereduceerde prijzen. Zo heeft AH een dynamisch prijssysteem geïntroduceerd en heeft Jumbo een extra schap in de winkel gecreëerd waar verse producten, die tegen de TGT-datum zitten, sterk afgeprijsd worden aangeboden.

Kansen:

We verwachten dat supermarkten erachter gaan komen dat een afprijsmechanisme (het voor weinig geld verkopen van hun overschotten) vaak ook ten koste van hun eigen omzet gaat. Het doneren van overschotten levert niet alleen veel goodwill op, maar ook een prettige relatie met een sociale organisatie, die daardoor vaak ook de overige boodschappen bij deze winkel doet, en een goede naam in de buurt. Wij hopen dat dit inzicht supermarkten ertoe zal aanzetten om via ons overschotten te doneren om daarmee hun sociale gezicht en de binding met de buurt te versterken.

Daarnaast zijn er ook kansen om onze diensten richting sociale organisaties uit te breiden. We gaan naast de voedselveiligheidsstrainingen ook trainingen in gezond en verspillingsrij koken, geven. Dit maakt het voor gemeentes interessant om met ons te werken, maar ook voor winkelbedrijven kan het van belang zijn om te kunnen laten zien dat ze inzetten op reduceren van verspilling en bevorderen van gezond voedingsgedrag.

TOT SLOT

We hebben inmiddels drie jaar ervaring in het opzetten van projecten en bereiken daarmee impact op verschillende gebieden. Meer dan 4000 mensen genieten daardoor wekelijks van een gezellige en gezonde maaltijd.

Door in meer gemeentes of regio's projecten te doen, vergroten we onze naamsbekendheid, kunnen we beter en breder laten zien wat we bereiken én kunnen we laten zien dat we problemen niet alleen aanpakken maar ook oplossen.

We blijven continu op zoek naar hoe we onze dienstverlening kunnen uitbreiden en innoveren door nieuwe samenwerkingen aan te gaan en ons netwerk uit te breiden.

Utrecht, 30 april 2020