



## **Verslag themabijeenkomst technologie als oplossing tegen voedselverspilling**

**Datum: 20 oktober 2016**

**Locatie: Food Tech Park Brainport - Helmond**

**Tijdens de Dutch Agri Food Week organiseerde het AgriFoodTech Platform in samenwerking met het Food Tech Park Brainport te Helmond een bijeenkomst over de rol die technologie kan spelen bij het tegengaan van voedselverspilling. Met meer dan 40 deelnemers was de zaal helemaal gevuld met kennisdelaars die dit probleem het hoofd willen bieden. De deelnemers bestonden uit afgevaardigden van verschillende gevestigde bedrijven, start-ups, overheid, kennis- en onderwijsinstellingen, studenten en ondersteunende organisaties.**

De bijeenkomst werd geopend en gemodereerd door een van de coördinatoren van het AFT Platform, Jacqueline van Oosten (FME). Het hoe en waarom van het platform werd met de deelnemers gedeeld. Daarna nam Elies Lemkes (Algemeen Directeur ZLTO) het stokje over om de eerste inhoudelijke spreker van de dag in te leiden, namelijk Machiel Reinders van Wageningen University and Research. Machiel zal namelijk de eerste bevindingen van de Agri Food Monitor presenteren, die op korte termijn uitkomt. Mevrouw Lemkes kaderde de achtergrond van de DAFW, het AFT Platform en de Agri Food Monitor, om de bezoekers wat mee te nemen in het topsectoren beleid en de uitwerkingen daarvan.

Machiel Reinders gaf een beknopt en sterk overzicht over de resultaten en met name conclusies van de Agri Food Monitor: de thermostaat van de waardering voor de Nederlandse Agri Food Sector. De belangrijkste uitkomst was dat de waardering voor de sector stabiel te noemen is. Van zaadveredeling tot retail en alles daar tussen wordt in 2012, 2014 en nu in 2016 als neutraal positief gewaardeerd. Enkele specifiekere sectoren in de keten vertonen wel kleine verschillen, maar over het algemeen zijn de veranderingen niet significant te noemen. Specifiek werd er in de monitor van 2016 gevraagd naar de waardering voor (technologische) innovatie binnen de sector. Hieruit bleek al snel dat veel consumenten geen idee hebben dat de sector veel aan het innoveren is en waarom dit gebeurt. In dit onderzoek werd er ook dieper ingegaan op welk gevoel de negatieve of positieve beoordeling veroorzaakte. Machiel gaf daarin ook een aanzet voor handelingsperspectief voor de AgriFood(Tech) sector. Strekking: het gaat voornamelijk om het betrekken van de consument bij het geheel, de sector moet meer op emoties inspelen en gebruik maken van storytelling door personen (gezicht bij innovatie). In andere woorden: laat de consument zien waarom je innoveert, wat de innovatie is en hoe deze werkt en betrek de consument en speel in op de belangrijkste consumentenwaarden: smaak, betaalbaarheid en gezondheid en voedselveiligheid! De duurzaamheidswaarde: diervriendelijk, rechtvaardig en milieu ziet de consument vaak als een gegeven.



Vanuit daar doken we samen met alle aanwezigen het onderwerp voedselverspilling in. Eerst gooide Ben Langelaan metaforisch een boekenkast om en gaf hij een overzicht van alle onderzoeken, cijfers, acties, activiteiten en innovaties die er in de Nederland en de wereld bekend zijn op het gebied van het tegen gaan van voedselverspilling. Nederland heeft nog veel werk aan de winkel, zij staan op nummer 1 als het gaat om landen die het meest verspillen. Niet een titel om trots op te zijn, ook al heeft dit te maken met de grote hoeveelheden voedsel die door de Rotterdamse haven heen gaan. Een overzicht van waar die verspilling binnen de keten in Europa ligt, gaf direct stof tot nadenken en veel mogelijkheden. Zo ligt de meeste verspilling bij de consument (wel 53%! ). Veel feiten en cijfers zijn terug te vinden in zijn presentatie.

Na het presenteren van de urgentie ([binnen de Planetary Boundaries blijven](#)) van het probleem en het overzicht van de kennis die er al is, kwamen 3 bedrijven aan het woord die reeds bezig zijn met ondernemingen tegen voedselverspilling. Slegers Food I&D deelde hun ervaringen met High Pressure Processing, een nieuwe techniek waardoor er geen toevoegingen of hoge temperaturen nodig zijn om voedsel langer houdbaar te houden. Hierover later meer. SensorSpot gaf de deelnemers daarna een kijkje in de keuken. Zij hebben een sensor ontwikkelt die op een verpakking kan worden geschilderd. Hierdoor kan men direct zien of er een lek in de verpakking zit. Wanneer hier in de fabriek al op ingespeeld wordt, blijven meer producten goed. Geschilderd, want het is een fluorescence verf die verkleurd wanneer er veranderingen optreden in de luchtkwaliteit. Phytonext sloot de bedrijfspresentaties af met het verhaal over de techniek waarmee ze hun bedrijf aan het opbouwen zijn. Door middel van slimme extractie kunnen zij kleur-, geur-, smaak- en andere stoffen uit reststromen van de voedselverwerkende industrie halen. Er is altijd een deel van het voedsel dat niet meer direct geconsumeerd kan worden, door deze extractie kan het nog wel als voedsel worden verkocht. Reststromen zullen er altijd zijn, deze kan je dan ook beter verwaarden.

Na de pauze begon Wouter de Heij (presentaties op: [www.wouterdeheij.nl](http://www.wouterdeheij.nl)) zijn beschouwende betoog over de adoptie van nieuwe technologieën in de agrifood keten. De technologie is het probleem niet, maar de samenwerking en integratie van de keten. Zolang er voor ketenpartijen geen winst te behalen valt met een nieuwe technologie zullen zij deze niet accepteren en heeft de technologie geen kans om door de Valley of Death te komen en succesvol te worden opgenomen in de gehele industrie, hoe verduurzamend ook. Daarbij kaartte hij aan dat het conservatieve 'Westen' een rem heeft staan op innovatie, omdat wij in de penthouse van de [Piramide van Maslow](#) zitten. Geen vuiltje aan de lucht, geen reden voor disruptieve innovatie en snellere acceptatie van innovaties.



René Koster als laatste spreker benoemde de uitdaging om nog iets nieuws te vertellen en het publiek nog wakker te houden. Geen probleem, bleek al snel. Met een sterke analyse van hoe het ecosysteem van innovatie in de agrifood keten eruit zag en de redenen voor de rem op innovaties hield hij iedereen geboeid. De cirkel werd rondgemaakt door zijn presentatie. Hij bevestigde de uitkomsten van de Agri Food Monitor door ervaringen vanuit het bedrijfsleven. Communicatie over hoe de technologie werkt, waarom je deze inzet en wat de effecten zijn is dé manier om technologieën succesvoller en sneller de markt in te krijgen. Een bedrijf moet ervoor zorgen dat de consument de technologie snapt, de technologie nodig heeft en zo kan een bedrijf zijn eigen market pull creëren, in plaats van de technology push die er nu plaatsvindt. Bloggers zullen dit niet voor de bedrijven doen, zoals blijkt uit [dit PhD-onderzoek](#). Veel bedrijven gaan de dialoog met de consument op dit moment juist uit de weg, hierdoor ontstaat wantrouwen en zo de rem op innovatie. Ze moeten dit gaan oppakken. We moeten weg uit het denken vanuit concurrentie en de transitie maken naar de wat samenwerking kan betekenen voor gezamenlijke winst.

Een zeer interessante bijeenkomst. Op 29 november organiseert het AgriFoodTech Platform het vervolg op deze themabijeenkomst. De rondetafel zal worden georganiseerd om de eerste stappen te maken naar nieuwe projecten en business om voedselverspilling te reduceren. Wilt u meedoen? Bericht ons dan via [info@agrifoodtechplatform.nl](mailto:info@agrifoodtechplatform.nl).

Bekijk hier de presentaties van 20 oktober:

- [agrifoodtech-platform](#)
- [aft-platform markt-en-maatschappij food-tech-park-brainport](#)
- [ben-langelaan-2016-10-20-bijeenkomst-agrifoodtech-platform bijdrage-ben-langelaan-voedselverspilling-en-technologie](#)
- [walter-sleegers-high-pressure-processing](#)
- [mark-giesbers-non-invasive-o2-sensor](#)
- [rene-koster-presentatie-food-tech-helmond-201016](#)

