

A circular image showing a plate of food. The main component is a large portion of mashed potatoes, which are a mix of purple and white. Mixed into the potatoes are chunks of orange carrots and green peas. To the right of the potatoes is a pile of sautéed onions. At the bottom of the plate are three dark brown, round meatballs. A dark brown sauce is visible, pooling around the meatballs and under the potatoes. The entire image is framed within a circular border.

# Stamppotje vol duurzaamheid

De Alliantie Verduurzaming Voedsel in actie 

### **Over de gehele linie**

Hutspot of hete bliksem, zuurkool met worst of boerenkool met spek. We kennen ze allemaal. Maar toch veranderen ze volop. Net als de rest van ons voedsel, worden ook onze oer-Hollandse stampotten steeds duurzamer. Binnen de Alliantie Verduurzaming Voedsel werken bedrijven uit de hele keten hard aan nog verantwoord en milieuvriendelijker eten: over de hele linie naar het volgende level. Wat er gebeurt, laten we zien aan de hand van de stampot.





A top-down view of a dark green ceramic bowl filled with several yellow-skinned potatoes. The potatoes are of various sizes and shapes, some with small brown spots. A teal-colored curved banner is positioned in the upper left corner of the bowl.

Aardappels

## Aardappels voor de puree

De basis voor iedere stampot is de aardappel. Vooral daar heb je die stamper nodig. Om iedere keer niet alleen de lekkerste maar ook een steeds duurzamere aardappel te kunnen leveren, zijn we steeds verder met 'precisielandbouw'. Zo efficiënt en effectief mogelijk zetten we gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen in, waardoor we er steeds minder van nodig hebben. We zorgen dat de kwaliteit van de bodem goed blijft en stimuleren biodiversiteit. Zo hebben we er voor gezorgd dat gangbare aardappels al vele malen duurzamer zijn dan tien jaar geleden.

# Aardappels

Vele supermarkten verkopen biologische aardappels van Hollandse bodem. Geteeld met aandacht voor gezond grondwater en sloten en kansen voor kwetsbare dieren en planten. Ook de Bildtstar en Borgers aardappelen van Poiesz worden geteeld in de eigen regio.



Steeds meer boeren helpen de natuur een handje door hun percelen vol aardappels te omlijsten met akkerranden. Deze levende lijsten zorgen voor natuurlijke plaagbestrijding en stimuleren biodiversiteit. Zo hoeft de boer bijna geen gewasbeschermingsmiddelen meer te gebruiken om de lekkerste aardappels op het bord te krijgen. Nederland ligt inmiddels bezaaid met akkerranden. Alleen al in het project Bloeiend Bedrijf doen 570 boeren mee.

Probeer ook eens een oer-Hollands stampapotje 'nieuwe stijl' met een zilte pieper. In Zeeland experimenteren boeren volop met nieuwe rassen die prima bestand zijn tegen verzilting door het oprukkende zeewater. Onze boeren lopen wereldwijd voorop in nieuwe technieken en marktconcepten om het veranderende klimaat te omarmen. Via samenwerkingsorganisatie Agriterra wordt deze kennis door boeren van Hollandse bodem ook breed gedeeld met andere boeren in de wereld. Zo houden we samen de wereldvoedselvoorziening op peil.

Onder de merknaam GIJS biedt PLUS een ruim assortiment streekproducten van Nederlandse bodem aan, waaronder de Doré aardappelen uit Zeeland. Op de verpakking staat vermeld waar het product vandaan komt en welke vakman het heeft geteeld.



In de Stichting Veldleeuwerik werken akkerbouwers en verwerkende bedrijven samen om de duurzame productie van de akkerbouw te stimuleren. Iedere akkerbouwer maakt een eigen duurzaamheidsplan en voert dat uit. In 2015 groeide het aantal leden met 25%.



# Aardappels

In een SBIR-project (Small Business Innovation Research) werken Omnivent, aardappeltelers en aardappelverwerkers aan de ontwikkeling van een innovatief klimaat algoritme (Smart-Control), waarmee opslagcondities kunnen worden gestuurd en de kwaliteit van aardappelen kan worden beschermd. Op deze manier kunnen de opslagcondities optimaal voldoen aan de eisen die worden gesteld aan de toepassing waarvoor de aardappel wordt geteeld, zoals bijvoorbeeld friet. Hiermee wordt voedselverspilling voorkomen en optimale verwaarding van grondstoffen gestimuleerd.

In het kader van de Meerjarenaafspraken Energie-Efficiëntie (MJA3) behaalde de aardappelverwerkende industrie in 2014 een energiebesparing van bijna 83 Tera Joule (TJ), onder andere door betere lijnaansturing en het vervangen van machines. Daarnaast leverden ketenmaatregelen, zoals het optimaliseren van transport en het vergisten van reststromen, nog eens 295 TJ aan besparingen op. De sector gebruikte in 2014 309 TJ aan duurzame energie.



De broeikasgasuitstoot door energieverbruik van aardappelverwerker Lamb Weston / Meijer lag in 2014 16,4% lager dan in 2008. De totale CO<sub>2</sub>-voetafdruk van het bedrijf verminderde met 10% in die periode. Deze resultaten zijn behaald door onder andere het productieproces te optimaliseren waardoor minder energie, water en grondstoffen nodig zijn. Door slimme stoomschillers en het toepassen van technologie om aardappelen beter te kunnen snijden, is nu 80% minder water en energie nodig dan vroeger. Verder heeft Lamb Weston / Meijer haar internationale logistiek verduurzaamd door het inzetten van extra lange zware vrachtauto's (LZV's) en vooral meer containervervoer over water en via het spoor.





## Aardappels

Niet alle aardappels belanden in de stampot. De aardappels uit het speciaal geselecteerde ras 'Innovator' worden Franse Frietjes van McDonald's. Het is dan ook geen gewone aardappel. Na een nauwkeurige selectie wordt deze aardappel gewassen, gesorteerd, geschild, gesneden, geblancheerd en gebakken in 100% plantaardige olie, een combinatie van zonnebloemolie en raapzaadolie.

Van 't land tot restaurant wordt hij meerdere malen streng gecontroleerd op vele kwaliteitskenmerken zoals vorm, kleur, krokantheid en smaak. Pas daarna mogen de frietjes zichzelf Franse Frietjes van McDonald's noemen. McDonald's maakt gebruik van aardappelen uit Nederland, Duitsland, België en Frankrijk. Met een geavanceerd controlesysteem worden de kwaliteit, voedselveiligheid en duurzaamheid gewaarborgd.

In dat proces gaat niets verloren. Van schil, tot water, aardappelsnijresten en frituurolie, alles in de keten wordt gebruikt of opnieuw gebruikt.



Het meest duurzame cafeteria van Nederland ligt in Groningen: Friet van Piet. Friet van Piet maakt niet alleen gebruik van biologische producten, maar probeert ook om zoveel mogelijk met regionale producten te werken. Vanaf 1 januari 2019 wil het cafeteria CO<sub>2</sub>-neutraal ondernemen. De eerste mijlpaal was om 40% van de producten duurzaam in te kopen. In de komende jaren gaan ze toe naar 100% duurzame inkoop. En daarna weer een stap verder, totdat ze CO<sub>2</sub>-neutraal zijn. Daarnaast is Friet van Piet bewust bezig met voedselverspilling, energie en afvalverwerking. Zo zijn niet alleen de friet- en snackbakjes van rietsuiker gemaakt, maar ook de tasjes zijn duurzaam: recyclebare papieren tassen.

Duurzaam telen betekent voor Albert Heijn aandacht voor verantwoord gebruik van landbouwgrond en water.



A circular image showing a bowl of red cabbage and sliced onions. The cabbage is dark red and shredded, while the onions are sliced into thin rings. A purple banner with the word 'Groenten' is in the top left corner.

Groenten

## Groenten maken de smaak

De variatie in de stamppot vinden we vooral in de groenten. De een is daardoor vooral liefhebber van een zuurkoolstamppot, de ander zweert bij stamppot met rauwe andijvie of een goede hutspot met winterpeen. Al die verschillende smaken en mogelijkheden vragen veel aandacht en zorg. Ook hier geldt dat we bijvoorbeeld via precisielandbouw kijken naar de juiste inzet van gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen. Er worden maatregelen genomen ten behoeve van bodemkwaliteit en biodiversiteit. En er wordt in de keten steeds efficiënter gewerkt om overproductie en verspilling tegen te gaan.

## Groenten

**De Alliantie streeft ernaar dat in 2020 het Nederlandse groenten en fruit dat wordt aangeboden aan de consument via supermarkt, horeca of catering wordt geproduceerd, gedistribueerd en verwerkt met zo min mogelijk impact op het milieu en biodiversiteit, en in efficiënte ketens.**

Bij Stadshotel Woerden kunnen gasten terecht voor originele, pure, biologische producten en gerechten.

Het stadshotel biedt een gevarieerd pakket aan van groenten, gebaseerd op de seizoenen. Het doel is om de afstand van boer tot bord zo klein mogelijk te houden. Stadshotel Woerden heeft een eigen moestuin waar ze hun eigen groenten telen. Ook zitten ze regelmatig met leveranciers en producenten om tafel om zeker te weten dat bijvoorbeeld de varkens

en runderen een goed en gezond leven hebben.

Gasten zien de producten hangen en liggen, en kunnen zien hoe het eten bereid wordt.

“Een wortel is gewoon een wortel en een prakkie een prakkie.”

Het assortiment biologische groenten wordt steeds groter. Bio+ is een biologisch merk van

PLUS met een ruim aanbod lekkere producten van natuurlijke komaf. Sligro biedt duurzame groente- en fruitproducten aan onder het merk Mijnboer. Zo zijn de rode, groene, witte en spitskool 100% biologisch geteeld, onder andere door via een rotatiesysteem diverse gewassen op hetzelfde land te telen. Waar mogelijk werkt Hajé Hotels & Restaurants met producten uit de regio, evenals met pure ingrediënten. U kunt in de Hajé restaurants van biologische gerechten proeven. Op de menukaart vindt men ook biologische koffie.



Op het vlak van duurzaamheid kan veel worden bereikt door te 'eten uit het seizoen'. Behalve dat dit productie en transport veel efficiënter maakt, zijn de groenten vaak ook lekkerder als ze op het juiste moment gegeten worden.

Bij kinderen gaat het er niet altijd in, maar stampot met spruitjes is erg lekker. De promotiecampagne Green Balls of Fire zet deze groene seizoensgroente weer op de menukaart.



Jumbo introduceerde samen met Stichting Natuur & Milieu en Oxfam Novib het MeNU van Morgen. Met een vijftal basisprincipes voor gezond en duurzaam eten worden consumenten geïnspireerd anders te gaan kopen en koken. Eten uit het seizoen is één van de principes. Het belangrijkste principe is 'groenten de hoofdrol' geven van de maaltijd.





## Groenten



In het Utrechtse buurtrestaurant De Kleine Baron wordt volop 'aan MVO gedaan'. Want "het is eigenlijk zo ontzettend logisch om bewust met energie, producten en medewerkers om te gaan." De Kleine Baron werkt met gezonde en duurzame producten van, voor zover mogelijk, lokale leveranciers. En dat enthousiasme voor duurzaamheid reikt verder dan de eigen keuken. "Wij willen een afhaalpunt voor streekproducten opzetten zodat mensen ook in hun eigen keuken op een duurzame en gezonde manier kunnen koken. Gasten kunnen bij ons terecht voor producten van boeren uit de directe omgeving en de regio. We streven naar een soort van 'duurzaamheidshub' door het beschikbaar stellen van goede en gezonde producten. Onze gasten vinden het helemaal geweldig dat wij gebruik maken van Fairtrade producten."

Door van hetzelfde product meerdere bereidingswijzen te presenteren, kan verspilling worden tegengegaan. In de maandelijkse magazines van Dirk en Dekamarkt staan daarom verschillende recepten met boerenkool.



Groenten en fruitfabrikant HAK werkt samen met zijn telers, zadenleveranciers en Stichting Veldleeuwerik aan een duurzamere teelt van onder andere bruine bonen en rode kool.

Ook de sociale omstandigheden waaronder wordt gewerkt krijgen voortdurend meer aandacht. Vomar's leveranciers van groente en fruit in zogeheten 'hoogrisicolanden' werken volgens GlobalGAP-modules en voldoen zo aan de vereiste certificering.

Om de lekkerste kolen te telen, gebruiken boeren steeds vaker emissiereducerende (spuit)technieken achter de tractor. De boer wil immers alleen het gewas behandelen zonder dat anderen of de omgeving daar nadelen van ondervinden. De brede voorlichtingscampagne Duurzaam Telen Begint Bij Jou heeft voor een impuls gezorgd om de beste technieken voor handen te hebben.



## Groenten

Conservenfabrikant Baltussen gaat voor biologisch, en werkt actief samen met telers om ze te ondersteunen in de overstap naar biologische teelt. In de transitieperiode worden kosten en risico's gedeeld. Voor alle grondstoffen die Baltussen inkoopt, gangbaar en biologisch, wordt met telers en intermediairs ingezet op continue verbetering van milieu-impact. Dit is vastgelegd in inkoopcontracten.

In het kader van de Meerjarenaafspraken Energie-Efficiëntie (MJA3) behaalde de groenten- en fruitverwerkende industrie in 2014 een energiebesparing van 52,2 Tera Joule (TJ), onder andere door betere productieplanning, onderhoud aan condenspotten en gebruik van ledverlichting. Daarnaast leverden ketenmaatregelen, zoals het vergisten van reststromen en het hergebruik van verpakkingsmaterialen, nog ruim 83 TJ aan besparingen op. De sector gebruikte in 2014 ruim 82 TJ aan duurzame energie.

Vomar Voordeelmarkt is bezig met het vergroten van het biologische AGF-aanbod en waar mogelijk wisselen ze conventionele producten om voor biologische producten.

ALDI heeft het assortiment in biologische groenten verder uitgebreid met bijvoorbeeld biologische aardappelen, rode bieten, rode uien, rode paprika en tomaten. De ambitie is om het assortiment met meer duurzame producten te verrijken.



In het programma Boer Bier Water werken boeren en tuinders, Bavaria, gemeente Laarbeek, Waterschap Aa & Maas en andere partners samen om grond en water gezond te houden. Zo wordt onder andere restwater uit het brouwproces van Bavaria hergebruikt in de landbouw, wordt het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen in de regio verminderd, en worden boeren en tuinders getraind in duurzaam bodembeheer.



Duurzame teelt van groenten is een belangrijk onderdeel van Iglo's duurzaamheidsprogramma Forever Food Together. Telers van Iglo hanteren een uitgebreide set aan normen en standaarden omtrent bodemkwaliteit, biodiversiteit op en rond de akker en gewasbescherming. Ook kunnen consumenten de herkomst van de groenten herleiden via een code op de verpakking.



# Groenten

Johma gebruikt voor 99% zuinige ledverlichting en hoogfrequente TL-verlichting in de fabriek en op het kantoor.



In het oogstseizoen is er veel werk op het land om verse groenten op tijd te oogsten. Het loket LTO Seizoenarbeid helpt boeren bij deze piekperiode en neemt de boeren veel administratieve rompslomp uit handen en verzekert goed werkgeverschap. Dit loket verzorgt voor boeren en (buitenlandse) werknemers onder andere zorgverzekeringen en payrolling naar Hollandse maatstaven.



Koken tussen de koeien, schapen, kippen en varkens met producten die de gasten zelf van het land hebben geoogst: eet- en drinklokaal Moes gaat met zijn gasten de boer op en neemt ze mee uit eten op het platteland. Bij Moes wordt uitsluitend gewerkt met seizoensgebonden, biologische en regionale producten, met eens per maand een geheel vis- en vleesloze dag. Maar Moes gaat verder dan een kaart met natuurlijke gerechten. Op zes verschillende locaties onder de rook van Amsterdam serveert Moes driegangenmenu's met net geoogste groenten en fruit, boerderijvlees, romige kazen en wilde kruiden. Hoe kleiner de afstand van grond tot mond, hoe meer kwaliteit en smaak. Elke kok legt zelf uit waar zijn producten vandaan komen.



Veel Hollandse groenten staan met hun wortels in de volle grond. Ieder jaar weer zien we de gevolgen van klimaatverandering; ook in Nederland. De hoosbuien duren langer en de hitte wordt extremer. Om boeren te helpen met de waterbalans te spelen op de boerenpercelen is er nu een handige app: het Berekeningssignaal. Hiermee bespaart de boer al snel 2 tot 3 rondes beregenen in de zomer, groeit het gewas beter omdat het op tijd water krijgt en voorkomt de boer verspilling op het land door bederf.







Fruit

## Fruitig fruit

Een stampapot met fruit is niet alledaags, maar zeker een aanrader! Deze zoetere variant van onze Hollandse traditie kent ondertussen ook de nodige vernieuwingen rond duurzaamheid. Net als bij de aardappels en groente gebeurt er veel op het vlak van zorgvuldige landbouw en biodiversiteit. Daarnaast is er veel activiteit op het vlak van energiebesparing en het opwekken van groene energie. In de verwerking en bereiding is bovendien aandacht voor het zuinig omgaan met water.



Hero spant zich in voor de bescherming van de bij.  
In het initiatief 'bee careful' werkt Hero samen met Stichting Natuur & Milieu aan onderzoek naar bijen, onderwijs en voorlichting over bijen op scholen en de begeleiding van imkers.



Ook in fruit groeit het aanbod biologisch gestaag. ALDI hanteert strenge kwaliteitsnormen voor het ruime assortiment dat wordt aangeboden onder de naam Mama Nature.

Ook fruit van ver wordt volgens steeds hogere duurzaamheidseisen geteeld. Zo verkoopt Lidl alleen bananen met het Rainforest Alliance keurmerk. Samen met boeren wordt er gewerkt aan duurzame landbouw en natuurbehoud.



Partijen als Jumbo supermarkten hebben zich aangesloten bij het initiatief Bee Deals. In dit unieke ketenproject werken verschillende partners samen aan de verbetering van de leefomgeving van bijen. Als bestuivers van voedselgewassen zijn zij cruciaal in onze voedselvoorziening. Aangesloten is onder andere Sodexo dat fruit afneemt van Willem & Drees.



Duurzaam fruit loont. Aarts Conserve won een tender van een grote supermarktketen doordat het bedrijf aantoonbaar kon maken dat het werkte volgens ISO 26000, de internationale norm voor duurzaamheid en MVO.



Hajé introduceerde in 2010 een eigen proefkeuken. Daar worden gerechten naar eigen receptuur ontwikkeld en bereid, zoals biologische smoothies.







Vlees

## Van rookworst tot gehaktbal

Bij stamppot hoort voor veel mensen ook rookworst. Of draadjesvlees. Een goeie bal gehakt. Of misschien een vegaburger? Door de hele keten vindt innovatie plaats voor duurzamer vlees. Veevoer wordt duurzamer door te werken met bijproducten en organische reststromen. Dierenwelzijn wordt verhoogd door meer ruimte te geven aan natuurlijk gedrag en het verminderen van ingrepen. En in stallen en transport worden emissies van schadelijke stoffen verminderd. Bij het verduurzamen van de vleesketen doen zich ook dilemma's voor: verbetering van dierenwelzijn en vermindering van milieu-impact kunnen op gespannen voet staan met elkaar. Het is dus belangrijk dat gezocht wordt naar de juiste balans en een zoveel mogelijk integrale aanpak.



# Vlees

De Alliantie streeft ernaar dat in 2020 het kippen- en varkensvlees en kip- en varkensvleesproducten die worden aangeboden aan de consument via supermarkt, horeca of catering duurzamer geproduceerd worden. Met een beperkte milieu-impact, met aandacht voor dierenwelzijn en in efficiënte ketens. Waar bedrijven keuzes maken tussen verschillende duurzaamheidsaspecten, communiceren zij daarover transparant met hun ketenpartners, stakeholders en consumenten.

Van Dobben en energiemaatschappij BP hebben de handen ineen geslagen om diervriendelijker snacks onderweg mogelijk te maken. Inmiddels zijn op ruim 65 tankstations Van Dobben producten met het Beter Leven keurmerk te koop, zoals de rundvleescroquet, de satécroquet en de gehaktbal.



Op de vleesafdelingen van Dirk en Dekamarkt is het aanbod van biologische producten vergroot. Er is meer keuze aan biologische gehaktsoorten en varkensvlees. Zowel vers varkensvlees als vleeswaren worden bij dezelfde leveranciers gekocht, zo is bekend dat alle vleesdelen van het biologische varken gebruikt worden en verspilling tot een minimum beperkt blijft.



Het aandeel van duurzamer en diervriendelijker vlees dat voldoet aan het Beter Leven keurmerk groeit. Zo krijgt de Gelderse rookworst van Albert Heijn 2 sterren van dit keurmerk. Lidl heeft zich als eerste supermarkt gecommitteerd aan een volledig duurzamer vers vlees assortiment. Uiterlijk in 2018 zal 75% van de producten voldoen aan minimaal 1 ster van het Beter Leven keurmerk. Maar het keurmerk komt bij Lidl ook terug op andere producten zoals vleeswaren, soepen, salades en knakworstjes. Of klanten nu kiezen voor een zelfgemaakte stampot met vers vlees of voor een kant-en-klare stampot.... bij Lidl is het altijd genieten met sterren! PLUS heeft een compleet assortiment rundvlees met het Beter Leven keurmerk 2-sterren. PLUS garandeert de klant dat het Blonde d'Aquitaine rundvlees gecertificeerd is voor dierenwelzijn, de kwaliteit continu is en de herkomst van het vlees inzichtelijk is. Het volledige assortiment van Stegeman zal op afzienbare termijn het keurmerk dragen. En sinds september 2015 heeft al het verse varkensvlees van Jumbo 1 ster.

Op grote schaal wordt overgeschakeld naar vlees van kippen van een langzamer groeiend ras dat meer leefruimte heeft, meer daglicht krijgt en minder zwaar wordt. Bij PLUS is het aandeel Beter Leven Kip al gestegen naar ruim 20 procent. Bij Jumbo ligt sinds oktober 2014 de Nieuwe Standaard Kip in de schappen.

Nieuwe Standaard Kip is een langzaam groeiend ras, leeft langer, wordt minder zwaar en heeft 35% meer leefruimte. Daarnaast krijgt de kip natuurlijk daglicht en heeft daardoor een natuurlijk dag- en nachtritme.

## Vlees



Naast een stukje vlees of worst mag een kippenpootje ook niet ontbreken bij een lekker Hollands stampotje.

De Hollandse kip is het meest energieneutrale stukje vlees. Maar liefst 39% van alle Nederlandse pluimveebedrijven is al energieneutraal. Ruim

60% van alle pluimveebedrijven heeft een frequentieregelaar in de stal en meer dan de helft van de bedrijven doet aan warmteterugwinning.

Het is niet het eerste vlees waaraan je denkt, maar stampot met geitenbokjesvlees smaakt verrukkelijk. In het dierenrijk zijn veel mannetjes nutteloos, want dieren worden vooral gehouden om hun melk of eieren. Maar dat betekent nog niet dat die mannetjes ook waardeloos zijn. Er is groeiende belangstelling voor 'mannenvlees' om voedselverspilling te lijf te gaan. In het project Vooruit met de Geit zijn nieuwe vleesconcepten ontwikkeld op basis van bokjesvlees. Zo wordt er meerwaarde gegeven aan de bokjes.



Kippen en varkens leven veelal in de stal. Het landelijke project AgroEnergiek werkt aan een betere dagelijkse leefomgeving van kippen en varkens in de stal. Met isolatiemaatregelen in een kippenstal is het binnenklimaat beter te controleren en fikse energiebesparing te realiseren. Veel varkensstallen wekken inmiddels door zonnecollectoren en mestvergisting zelfs energie op. Zo wordt de footprint van het stukje vlees op je bord steeds kleiner en de leefomgeving van de dieren steeds beter.

Sligro heeft haantjes – de 'ongewenste broertjes' van leghennen – terug in de stal én op de menukaart gebracht. Deze hanen zijn van een langzaam groeiend ras. In hun verblijf hebben ze veel ruimte, afleiding en gezond voer. Er wordt geen antibiotica gebruikt en de hanen behouden hun snavel.



# Vlees

Het Iers rundvlees van Poiesz komt van runderen die minstens 260 dagen per jaar buiten grazen op ruime landerijen waardoor ze fitter en slanker zijn. Bovendien hebben de Ierse boeren veel aandacht voor duurzame landbouw met een lage impact.



Duidelijkheid over de herkomst van ons vlees, vergroot de garantie op betrouwbaarheid.

Boni supermarkten maakt dit heel specifiek door samen te werken met de familie Veurink.

Zij houden exclusief voor Boni Limousin runderen. Door ook te kiezen voor een regionale slachterij worden zo min mogelijk kilometers afgelegd.



Bij EMTÉ kan de klant kiezen uit 16 soorten zogenoemd natuurvlees, afkomstig van runderen die zijn geboren en opgegroeid in Nederland en ingezet worden voor natuurbeheer. Hun actieve leven zorgt voor veel dierenwelzijn én sappig en mals vlees.

Natuurvlees Nederland controleert de kwaliteit en betrouwbaarheid van het vlees.

Steeds meer mensen kiezen er voor minder vlees te eten. Het aanbod van vleesvervangers neemt daarom nog altijd toe. Er zijn bijvoorbeeld in steeds meer supermarkten producten van de Vegetarische Slager te vinden. Jumbo introduceerde deze in 2012 als eerste supermarktketen in Nederland.

Om bij te dragen in de transitie naar een eiwitrijker menu brengt Albron in haar Grill restaurants sinds de zomer van 2015 een Meatless kaart met daarop onder andere groenteburgers van Zwanenberg die 100% vegetarisch zijn. Ook H&M Hotels & Restaurants heeft vegetarische gerechten op de menukaart staan.

De introductie van eetbare insecten door Jumbo begin 2015 is ook een mooi voorbeeld voor een alternatief voor vlees. Ook andere supermarkten en food servicebedrijven als Albert Heijn en Sligro verkopen insecten.





## Vlees

Bij vleeswarenfabrikant Henri van de Bilt zit duurzaamheid in de genen. Bij de inkoop van grondstoffen wordt gelet op milieuaspecten en dierenwelzijn, en in de fabriek zelf wordt zo energiezuinig mogelijk gewerkt. Zo hergebruikt Henri van de Bilt de warmte die vrijkomt bij het uitbakken van spek om te besparen op zowel kosten als milieu-impact.



In het kader van de Meerjarenaafspraken Energie-Efficiëntie (MJA3) behaalde de vleesverwerkende industrie in 2014 een energiebesparing van 60 Tera Joule (TJ), onder andere door optimalisatie van productieprocessen en warmteterugwinning. Daarnaast leverden ketenmaatregelen, zoals de vergisting van slibafval en het terugdringen van afval, zo'n 88 TJ aan besparingen op.

Unox zette al in 2011 een belangrijke stap gezet op het gebied van dierenwelzijn door rookworsten te produceren met vlees dat op diervriendelijker wijze is geproduceerd. Op dit moment draagt 80% van Unox rookworsten minimaal 1 ster van het Beter

Leven kenmerk van de Dierenbescherming. De Unox Boerenscharrel rookworst draagt zelfs 2 Beter Leven sterren.

Unox vond een partner in vleesleverancier VION die duurzaamheid, diervriendelijkheid en kwaliteit borgt in het Good Farming Star-concept. Ook veel huismerk rookworsten hebben 1 ster van het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming.



Snackfabrikant Van Geloven draagt bij aan vierkantsverwaarding in de vleesketen. Zo zet het bedrijf onder andere in op een groter gebruik van leghennenvlees om deze zijstroom van de eierproductie optimaal te benutten en omdat in die stroom veel vlees beschikbaar is dat volgens bovenwettelijke duurzaamheidsstandaarden is geproduceerd. Daarnaast wil, naarmate retailers meer vers vlees inkopen volgens hogere duurzaamheidsstandaarden, Van Geloven hiervan de duurzamere nevenstromen afnemen voor haar producten.

## Vlees

Jumbo heeft haar verpakkingenbeleid herzien en zet grote stappen in het verduurzamen van het verpakkingsmateriaal. Een voorbeeld is dat de centraal ingekochte verpakkingen van vleeswaren en vlees in de afgelopen jaren is een aantal stappen teruggebracht in gewicht. Daarnaast wordt bewust gekeken naar de materiaalkeuze. Zo is voor een aantal van de vlees- en vleeswarenverpakkingen de overstap gemaakt naar PET met een gehalte van 50-90% gerecycled PET. In combinatie met de gewichtsreductie verlaagt Jumbo de Carbon footprint van de schaaltes met 40-70%.



Eind 2016 zal het grootste deel van het vers vleesassortiment van Vomar Voordeelmarkt bestaan uit verse kip en vlees met één Beter Leven-ster van de Dierenbescherming. Begin 2016 start ook het omzetten van het varkensvlees naar het Varken van Morgen.



Op dit moment voldoet ongeveer de helft van de verse kipproducten van ALDI aan minimaal de criteria van het één ster Beter Leven keurmerk. Voor de resterende verse kipartikelen is ALDI in Nederland gestart met de omzetting naar een minder snel groeiend kippenras. Ook voor het verse varkensvlees is een verduurzamingsslag ingezet. Recent heeft ALDI biologische vleesproducten toegevoegd aan het assortiment. Voor een dagje zonder vlees heeft ALDI inmiddels een breed assortiment aan vegetarische producten.



Bij Dirk en Dekamarkt zijn er verschillende promoties van het Beter Leven keurmerk geweest tijdens de Beter Leven week.



Zuivel

## En natuurlijk melk

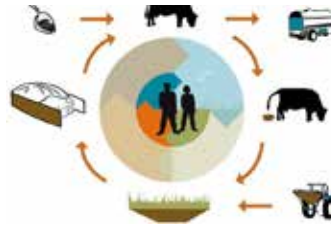
Een scheutje melk en een klontje boter maakt net dat beetje verschil voor een lekkere stamppot. En het stampt ook nog eens makkelijker. Geraspte kaas kan ook een smakelijke toevoeging zijn. Tradities zijn belangrijk bij deze ingrediënten. En dat tradities ook in duurzaamheid belangrijk kunnen zijn blijkt onder andere uit de aandacht voor de weidegang van de koeien in ons Nederlandse landschap. Tegelijkertijd is het verlagen van de impact op het milieu aanleiding voor veel innovatie.





Voor een toekomstbestendige en verantwoorde zuivelsector heeft de Duurzame Zuivelketen de volgende doelen voor 2020 geformuleerd: klimaatneutrale ontwikkeling, continue verbetering van dierenwelzijn, behoud van weidegang en behoud van biodiversiteit en milieu. Een stokpaardje hierbij is de KringloopWijzer. Deze handige tool geeft boeren inzicht in hun mineralenkringloop op het bedrijf. Sturen op mineralefficiëntie zorgt voor minder emissies van gezonde voedingsstoffen op het boerenbedrijf en betere (bodem)duurzaamheid.

Het Weidemelk logo is op veel melkproducten terug te vinden. Deze melk is afkomstig van koeien die minimaal 120 dagen per jaar minstens 6 uur per dag in de wei lopen. Veel zuivelproducten onder huismerk zijn afkomstig van koeien die gegarandeerd in de wei gelopen hebben. Het is een belangrijk onderdeel van verduurzaming in de zuivelketen, maar naast het stimuleren van weidegang wordt er ook ingezet op verbetering van milieu en dierenwelzijn. Dit gebeurt via de Duurzame Zuivelketen. Daarin streven zuivelondernemingen (NZO) en melkveehouders (LTO) gezamenlijk naar een zuivelsector die toekomstbestendig en verantwoord is.



Om klanten meer keuze te geven in duurzame zuivel, breidde ALDI het assortiment uit met lactosevrije melk en plantaardige alternatieven zoals sojadrink, amandeldrink en kokosyoghurt. ALDI introduceert begin 2016 biologische melk, biologische magere yoghurt en biologische roomboter.

Arla Foods in Nederland verbeterde zijn energie-efficiëntie met maar liefst 25% tussen 2009 en 2014. Het bedrijf stelt zichzelf ten doel om jaarlijks het energieverbruik per liter product met gemiddeld 3% te verminderen.

De naam Streekmelk van Poiesz zegt het al: melk uit het Noorden, voor het Noorden.

Alle verse en houdbare melk bij Lidl is weidemelk. Dit betekent dat de koeien een groot deel van het jaar buiten in de wei lopen en vers gras grazen. Meer weten over de herkomst van deze melk? Kijk dan op [Lidl.nl](https://www.lidl.nl).



## Zuivel

De Nederlandse melkveehouderij koopt sinds januari 2015 uitsluitend soja aan met het certificaat van de Round Table on Responsible Soy (RTRS), de internationaal erkende standaard voor verantwoorde sojateelt. Hierdoor draagt de zuivelsector bij aan het voorkomen van ontbossing en de aantasting van biodiversiteit. Nederland loopt internationaal voorop. Ook de dieren die gehouden worden voor de duurzaamheidsconcepten van de verschillende supermarktoorganisaties op basis van het Varken van Morgen en de Kip van Morgen krijgen RTRS-gecertificeerd voer.



Dierenwelzijn staat bij veel koeienboeren hoog in het vaandel. Want als de koe het goed heeft, heeft de boer het goed. Daarom bouwen boeren steeds vaker Integraal Duurzame Vrijloopstallen in Nederland. Zo'n stal is geheel gebouwd rond het natuurlijk gedrag van de koe. Inmiddels staan er kriskras in Nederland ruim 30 van dit soort stallen.

CONO Kaasmakers werkt samen met Solidaridad om kleinschalige telers van soja en palmolie te ondersteunen en te trainen in duurzame teelt.

FrieslandCampina en verpakkingsfabrikant Elopak lanceerden in 2015 een primeur met het eerste biobased melkpak. Voor de grondstof polyethyleen, waarvan de dop en coating van het pak worden gemaakt, wordt organisch restmateriaal ingekocht. Het karton van het pak was al hernieuwbaar. De CO<sub>2</sub>-footprint van dit biobased melkpak is 20% lager dan voorheen.



In de hele zuivelketen wordt strikt gelet op hygiëne. Daarom werken boeren extra zorgvuldig aan uiergezondheid binnen het project Zicht op Gezonde Dieren en wordt samen met dierenartsen al jarenlang onderzoek gedaan naar betere hygiënemaatregelen binnen het UierGezondheidCentrum Nederland.

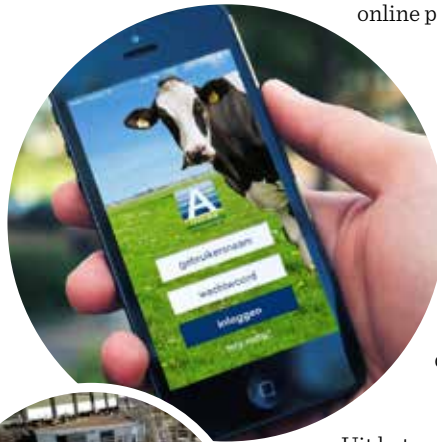
## Zuivel

DOC Kaas traint melkveehouders en belooft hen voor verduurzaming in het programma MELKKompas, met weidegang als één van de zwaartepunten. Hochwald Foods Nederland startte in 2014 met een uitgebreid duurzaamheidsprogramma waaraan ruim twee derde van haar melkveehouders meedoen.



In de regio Alblasserwaard hebben zuivelondernemingen De Graafstroom, Vreugdenhil en Bel Leerdammer samen met een groep melkveehouders een regionaal Energie Convenant afgesloten. Ze streven naar een energieneutrale regio, door zowel energiebesparing als duurzame opwekking.

Rouveen Kaasspecialiteiten zette in haar duurzaamheidsprogramma Gewoon Duurzaam in 2014 de stap van bewustwording naar resultaten: melkveehouders doen kennis op in workshops en houden hun voortgang bij met een online puntensysteem.



Royal A-Ware waardeert en stimuleert melkveehouders op het gebied van voedselveiligheid, zorg voor de koe, zorg voor de aarde en transparantie in het programma A-ware Duurzaam.

Henri Willig Kaas zet in op energiebesparing door het gebruik van ledverlichting, isolatie van zijn pakhuis in Heerenveen en kennisontwikkeling over energiereductie op de boerderij van melkveehouders.



Uit het onderzoeks- en innovatieproject Robot & Weiden blijkt dat automatisch melken door middel van de melkrobot goed gecombineerd kan worden met weidegang: goed voor boer en koe!





Vetten

## 'Kuiltje jus'

Zeg 'stampot' en je hoort 'met een kuiltje met jus'. Voor velen kan de een niet zonder de ander. Of men kiest voor een sausje om de stampot extra smaak te geven. Ook hiervoor geldt dat er ruime keuze is uit duurzamere varianten. Dat zit vooral in het gebruik van duurzamer geproduceerde ingrediënten zoals plantaardige olie, maar ook in een milieu-efficiënte verwerking en transport. Maar denk ook aan vermindering van verpakkingsmateriaal, productinnovatie of het helpen van consumenten om minder te verspillen.

## Vetten



In 2015 heeft ALDI in samenwerking met Max Havelaar Fairtrade artikelen onder het internationale merk FAIR geïntroduceerd. Hiermee worden kleine landbouwproducenten en medewerkers in Afrika, Zuid-Amerika en Azië ondersteund, zodat zij profiteren van eerlijke handel.

Jumbo houdt sinds 2014 een jaarlijkse wedstrijd onder huismerkleveranciers om te komen tot nieuwe productinnovaties die gezonder en duurzamer zijn. De vijf beste producten verdienen een plaats op het schap. In 2015 is zelfs een product genomineerd voor de Jaarprijs Goede Voeding: gezonde vleeswaren met minder vlees en meer groenten, meer vezels, minder zout en minder verzadigd vet.



ALDI heeft in 2015 biologische kokosolie en biologische olijfolie toegevoegd aan het assortiment en zal in 2016 ook biologische roomboter toevoegen.



In veel sauzen worden palmolie gebruikt. De productie van palmolie is echter niet per definitie duurzaam. Zo kan het benodigde areaal aan palmolieplantages ten koste gaan van tropisch regenwoud en de daar aanwezige kostbare biodiversiteit. Maar ook het gebruik van bestrijdingsmiddelen en de sociaaleconomische situatie van werknemers verdienen aandacht. Terecht is er daarom bij de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) slechts sprake van duurzame palmolie als een goede situatie voor mens, dier en milieu is gewaarborgd. Bedrijven in de Nederlandse palmolieketen zetten zich via de Taskforce Duurzame Palmolie in voor 100% duurzame palmolie in 2015. Zo heeft de supermarktbranche gerealiseerd dat alle voor de huismerkproducten van Nederlandse supermarkten bestemde palmolie duurzaam is geproduceerd, en is ook het overgrote deel van de palmolie in merkproducten (sauzen, margarine, aardappelproducten, koek en banket, snacks, et cetera) duurzaam gecertificeerd. De volgende stap die supermarkten zetten is dat alle palmolie via de gradatie 'Segregated' naar een hoger niveau worden gebracht voor huismerkproducten. Binnen de Dutch Alliance Sustainable Palm Oil blijven partners in de palmolieketen ook na 2015 samenwerken aan verdere verduurzaming van palmolie op de Nederlandse en Europese markt.

Door het SSK (Super Supermarkt) kookkanaal worden klanten geïnspireerd om lekker en verantwoord te koken. In de SSK kookvideo's wordt niet alleen een smakelijk recept gekookt, de kookboodschap gaat ook samen met verantwoorde en bewuste productkeuzes, slimme maatregelen tegen voedselverspilling én tips op het gebied van duurzaamheid.



## Vetten



PLUS heeft tomatensaus geïntroduceerd onder het nieuwe merk 'OverLekker'. Daarin worden tomaten verwerkt die bijvoorbeeld in de winkel een (lichte) beschadiging hebben of niet meer in hun verpakking zitten. Dit initiatief tegen voedselverspilling voeren PLUS en Hutten uit in samenwerking met Wageningen UR.

Bij alle Poiesz supermarkten staat een inzamelcontainer voor frituurvet. Het ingezamelde vet wordt omgezet tot biobrandstof of grondstoffen voor de industrie.

Sauzenfabrikant Oliehoorn hergebruikt restwarmte uit de productie voor de verwarming van het voorraad- en distributiemagazijn. Zo bespaart het bedrijf enkele duizenden kuub aan aardgas op jaarbasis.

Het verminderen van voedselverspilling is een belangrijke pijler in het verduurzamingsbeleid van Smilde Foods. Door middel van slim product- en verpakkingsdesign, verwerking van reststromen volgens de gehele Ladder van Moerman, verlenging van houdbaarheid en optimalisering van het planningsproces is verspilling al sterk verminderd. Ambities voor de toekomst zijn nog betere samenwerking met leveranciers en afnemers om niet meer en niet minder te produceren dan uiteindelijk aan de consument verkocht wordt.

Sauzenfabrikant Van Wijngaarden traint hun werknemers op het gebied van duurzaamheid om ze bewuster te maken van de impact van hun handelen op het milieu. Daarnaast worden werknemers actief betrokken bij het duurzaamheidsbeleid van het bedrijf zodat ze vanuit hun eigen werk een bijdrage hieraan kunnen leveren.

De sauzen van Remia zijn gemaakt met duurzamere ingrediënten. Zo koopt het bedrijf duurzame palmolie in volgens de standaard van de RSPO en soja-olie volgens de standaard van de RTRS. Leveranciers van tomatenpuree gebruiken het water dat wordt teruggewonnen bij het indampingsproces opnieuw in de tomatenteelt, en de eieren in de Remia mayonaise komen van scharreלקippen.

Op het online platform Optimaal.nl van Lidl vind je allerlei tips en trucs om verspilling tegen te gaan. Zoek op 'stampot' en ontdek hoe eenvoudig het is om optimaal van producten te genieten en minder te verspillen.



Mocht er van de ingrediënten voor stampot nog iets over blijven, dan maak je toch een ander blij! Stichting Voedselbanken Nederland werkt met boeren samen aan een nieuwe app SUR+ om voedselverspilling te lijf te gaan. De app komt binnenkort op de markt.





## Duurzamere productie en distributie van Nederlands voedsel: over de gehele linie naar het volgende level.

Door de groeiende wereldbevolking en de toenemende welvaart stijgt de vraag naar voedsel. Om daaraan te voldoen moet de voedselvoorziening verduurzamen. In 2020 wordt het voedsel dat op de Nederlandse markt verkrijgbaar is duurzamer geproduceerd, verwerkt en gedistribueerd. Dat is de ambitie van de Alliantie Verduurzaming Voedsel. In duurzamere productie, verwerking en distributie wordt rekening gehouden met de 9 verduurzamingsthema's van de Alliantie, en wordt gewerkt aan de duurzaamheidshotspots in de keten van elk product.



Voedselproductie zonder enig effect op mens, dier en milieu is niet mogelijk. Om voedsel te produceren en te distribueren maken we immers gebruik van energie, water, grondstoffen, brandstoffen en verpakkingsmaterialen. Een deel van het voedsel wordt niet geconsumeerd, sommige reststromen worden als afval verwerkt. Door te spreken over 'duurzamer' eten en 'duurzamere' productie, benadrukken we dat het bij verduurzaming gaat om een stapsgewijs en continu verbeterproces met als einddoel 'zo duurzaam mogelijk' voedsel. Anders gezegd: voedselproductie met respect voor mens, dier en milieu.

### De verduurzamingsthema's

Voor de aandachtsgebieden mens, dier en milieu onderscheidt de Alliantie – in navolging van internationale en wetenschappelijke ontwikkelingen – negen verduurzamingsthema's: water, energie, emissies naar de lucht, transport, reststromen, biodiversiteit, arbeid, eerlijke handel en dierenwelzijn. Om de voedselproductie en -distributie over de hele linie – dus voor al deze negen thema's – te verduurzamen, is het belangrijk dat alle schakels in de keten met elkaar samenwerken in een continu verbeterproces.



## Hotspots

De Alliantie identificeert voor grote productgroepen hotspots, waarop bedrijven in de keten kunnen verduurzamen.

### Voor groente en fruit ligt de ambitie op de volgende hotspots:

- In de teelt, middels precisielandbouw of anderszins, wordt gewerkt aan efficiënt en effectief gebruik van **gewasbeschermingsmiddelen** en **meststoffen**. Er wordt ingezet op **bodemvruchtbaarheid**, door middel van maatregelen ten aanzien van nutriënten, organische stof en **biodiversiteit** op of rond de akker.
- In de teelt, met name in geval van glastuinbouw, wordt gewerkt aan **energiebesparing** en opwekking van groene energie, ten behoeve van reductie van **broeikasgasemissies**.
- In de opslag, verwerking, transport en bereiding van groenten en fruit wordt **energie- en waterzuinig** gewerkt, en ingezet op beperking van **broeikasgasemissies**.
- In de gehele keten wordt ingezet op zo min mogelijk **voedselverspilling**, en op maximale verwaarding volgens de Ladder van Moerman. Er belandt uiteindelijk geen groenten en fruit uit de keten meer in de afvalverbrandingsoven.
- Ketenpartijen werken intensiever samen in marktgerichte productie, het stimuleren van de **consumptie** van groenten en fruit, en het optimaal benutten van grondstoffen en reststromen.
- Transparantie in de keten en communicatie tussen ketenpartners over ketenverduurzaming wordt verbeterd.



### Voor vlees ligt de ambitie op de volgende hotspots:

- De dieren zijn efficiënt gevoerd met duurzamer geproduceerd veevoer, te weten bijproducten en organische reststromen uit de agrifoodketen, duurzamer geteelde akkerbouwproducten en/of verantwoord geproduceerde eiwitgewassen die zijn geteeld met zorg voor **biodiversiteit**.
- In de stal wordt gewerkt aan reductie van emissies naar de lucht (ammoniak, geur, fijnstof en broeikasgassen), middels **mestmanagement** en **energiebesparing**.
- Ten behoeve van **dierenwelzijn** wordt gezorgd voor zoveel mogelijk ruimte voor natuurlijk gedrag, zo min mogelijk ingrepen, (incl. toepassing van antibiotica) en diervriendelijker transport van slachtdieren. Bovenwettelijke dierenwelzijnsnormen zijn hierbij waar mogelijk het uitgangspunt.
- In de verwerking, transport en bereiding van vlees wordt **energiezuinig** gewerkt, ten behoeve van een beperking van **broeikasgasemissies**.
- Er is sprake van betere **vierkantsverwaarding** en meer intensieve samenwerking tussen ketenpartijen in marktgerichte productie en het optimaal benutten van grondstoffen en **reststromen**.
- De sector draagt bij aan duurzame consumptiepatronen door een gevarieerd consumenten aanbod van zowel dierlijke als plantaardige **eiwitproducten**.

Met de hotspots in andere productgroepen gaat de Alliantie de komende jaren aan de slag.





### De Alliantie als aanjager en facilitator

Voor verduurzaming zijn bedrijven zelf aan zet.

Boeren, tuinders, fabrikanten, retailers, horecaondernemers en cateraars werken zelf in hun eigen bedrijf en in hun keten aan relevante duurzaamheidshotspots. De Alliantie stimuleert en ondersteunt dit proces door bedrijven te informeren over deze hotspots, de maatregelen die ze kunnen nemen en de instrumenten die ze kunnen gebruiken. Daarnaast brengt de Alliantie ketenpartners bij elkaar om gezamenlijk aan de slag te gaan met duurzaamheid. Dit gebeurt in bijeenkomsten, ledenvergaderingen, aan ketentafels, middels nieuwsberichten en online instrumenten. In 2016 start bovendien het nieuwe programma Meat NL, waarin de Alliantie samen met de Uitvoeringsagenda Duurzame Veehouderij en allerlei maatschappelijke partners samenwerkt aan marktgerichte verduurzaming van de vleesketen.

De Alliantie hecht veel waarde aan een goede dialoog met maatschappelijke en politieke stakeholders, en goed onderzoek naar effectieve duurzaamheidsoplossingen. Zo lopen er twee grootschalige PPS-projecten met de Alliantie en Wageningen UR als trekkers. De komende jaren wordt ook het meten van verduurzamingsvoortgang steeds belangrijker. Daarom werkt de Alliantie samen met het ministerie van EZ aan de ontwikkeling van een brede Monitor Verduurzaming Voedsel, en verbetering van de Monitor Voedselverspilling.

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 Cateringorganisaties (Veneca) en Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Kijk voor meer informatie op [www.duurzamereten.nl](http://www.duurzamereten.nl).



VENECA Vereniging  
Nederlandse  
Cateringorganisaties





