Eindrapportage Regio Deal Noordoost Brabant Juli 2020 t/m december 2024	
Projectnaam **Pijler** **Looptijd** **Projectleider** **Bestuurlijk trekker** **Type project** **Dossiernr. Kassier** **Beschikkingsnr. Provincie** **Datum invullen** **Ingevuld door**	**Circular Food Center (14)** **Anders werken** Augustus 2020 – December 2024 (onderdeel CFC). Onderdeel innovatieprogramma duurzame verpakkingen is in 2023 apart verantwoord als onderdeel eindverantwoording T. Timmermans J. Goijaarts Sleutelproject 20.001.559 € 870.000 en € 275.200 = € 1.145.200 (*waarvan a. €750.000 en €250.000 voor STV = € 1.000.000 en b. €120.000 en €25.200 voor gemeente Oss - het laatste bedrag i.v.m. BTW - = €145.200)* C2274256/4860944 (€ 405.000 van provincie Noord-Brabant *waarvan €375.000 voor STV en €30.000 voor gem. Oss*) 18 februari 2025 Toine Timmermans en Lia Spaans

Output van het project: inhoudelijke realisatie			
Beoogde resultaten t/m einde project zoals opgenomen in het ingediende fiche 6.0 en nulmeting	**Eindrealisatie tot en met 31 december 2024 zo smart mogelijk aanvullen**	**Eindrealisatie (stoplicht)**	**Graag toelichten indien beoogd eindresultaat niet is gehaald (dus stoplicht oranje of rood)**
15% minder voedsel verspild in deelnemende ketens	Het **eerste cluster** van bedrijven richt zich op het toepassen van rest- en bijstromen uit de voedingsmiddelensector voor veevoer, die nu nog wordt verspild of laagwaardig benut, zoals omgezet naar biogas. Met de cluster en de eerste groep bedrijven is gewerkt aan 5 concrete cases, die tot doel hebben reststromen tot veevoer te verwerken voor kippen en varkens. De deelnemende bedrijven hebben in potentie de mogelijkheden om de doelstelling van 15% minder verspilling in de deelnemende ketens te gaan realiseren. De cases zijn verder ontwikkeld en een aantal geïmplementeerd. De 5 cases zijn: - Verwaarding van reststromen maaltijdpakketten naar pluimvee grondstoffen, via drogen (o.a. wortels en knoflook), FeedValid en Oranjehoen hebben een samenwerking met HelloFresh opgezet. Het concept ontwikkelt zich positief door. Oranjehoen heeft geïnvesteerd in een eigen duurzaam droogsysteem, waarmee nog meer reststromen op locatie worden verwerkt tot kippenvoer. Uitbreiding met meerdere boerderijen ligt in het verschiet. - Verwaarding van “verspilfrites” naar varkensvoer, inclusief wettelijke borging hiervan. Het protocol voor veilige gescheiden inzameling is ontwikkeld en medio ’22 besproken met de overheid. De pilot is uitgevoerd naar 2023. In 2024 is een nieuw onderzoeksproject samen met WUR opgestart: “Ontwikkeling van risicomatrix o.b.v. voederfriet case ter input voor een toekomstige versoepeling van wetgeving t.a.v. scheiding van reststromen in out of home”. In 2024 is met een grote hotelketen		

	een nieuwe pilot opgezet (keukenresten verwerken in varkensvoer), waardoor de case verder wordt doorgezet in 2025. - Verwaarding “achterkant supermarkt” tot circulair veevoer, i.p.v. anaerobe vergisting. Met 2 retailketens zijn pilots uitgevoerd. In 2024 is deze pilot op grotere schaal uitgevoerd (50 ton product). Uit deze ervaringen wordt gewerkt aan een implementatieplan in 2025. - Circular feed voor de duurzame en gezonde eierenketen. Een nieuwe stroom grondstof (verwerkte dierlijke eiwitten) worden als extra ingrediënt aan het voer toegevoegd (6 ½ % van het voer). De procesinstallatie hiervoor is in 2023 op locatie geïnstalleerd. De circulaire producten worden inmiddels o.a. via Sligro (de Groene Hen) en Jumbo (kEI lekker) op de markt gebracht (1 miljoen eieren per week). - Vermarkting van circulair varkensvlees via retail. Zonvarken heeft in 2022 de eerste levering aan franchise AH-supermarkten en werkt aan uitbreiding van de productiecapaciteit, in 2024 is de zesde stal gerealiseerd. Sinds 2023 worden vleesproducten in 150 Jumbo filialen verkocht. Door ketengerichte samenwerking met Van Loon vleesverwerking wordt het gehele varken tot waarde gebracht. Het **tweede cluster** van bedrijven richt zich op de brood- en banketketen, en met name op het voorkomen van productieverlies en terugdringen van retourstromen van supermarkten, en het tot waarde brengen van de onvermijdbare retourstromen. Met name retail heeft de afgelopen periode stappen gezet om verspilling te verminderen binnen de brood- en banketcategorie. Initiatieven zoals 'Brood van gisteren', een beperkter assortiment tot sluit en verbetering van afspraken over retouren met broodleveranciers lijken goede oplossingen. De hoeveelheden retourbrood van meerdere supermarkten in Nederland zijn **gedaald zijn met 40%,** wat een spectaculair		

	resultaat is. Vanuit het cluster is een sector actieplan ontwikkeld. Alle informatie wordt verzameld. De NVB heeft de resultaten openbaar gemaakt na 5 jaar monitoring. Op basis van de aangeleverde registraties is het aandeel in reststromen (ten opzichte van productievolume) van banket met 27% afgenomen (2022 t.o.v. 2020) en het aantal retouren van brood is in 2023 zelfs met 40% gedaald ten opzichte van 2020. NVB heeft de resultaten ook breder gecommuniceerd via een gezamenlijk bericht https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/nvb-monitor-brood-en-banketverspilling-2023 . De koplopers binnen de NVB nemen deel aan het cluster 'Verspillingsvrije brood- en banketketen'. Dit cluster omvat nu een goede mix van bedrijven; een aantal landelijke industriële bakkers met verschillend eindproduct (brood, banket, koek en halffabricaten), ingrediëntenleveranciers, een productontwikkelaar, afgevaardigden vanuit de branchesector en een machinebouwer. In samenwerking met bakkerij 't Kraaijennest (12 bakkerijen) en Bakkersgrondstof hebben 4 studenten van HAS green academy een onderzoek uitgevoerd naar de communicatie op brood om verspilling bij de consument thuis te verminderen. Het **derde cluster** over "Food2Food": in 2024 is focus gekozen en is het vervolg verankerd. Ontwikkelingen in 2024 bij Albert Heijn maakten dat we hier (kennis-)vragen over krijgen. De grootste private label leveranciers hebben van AH het verzoek gekregen om op korte termijn producten of ingrediënten te ontwikkelen van reststromen om bij te dragen aan de duurzaamheidsambities (minder verspillen en verlagen CO2-uitstoot). Met 1 van de deelnemers uit het broodcluster, De Graaf Bakeries, heeft AH in		

	2024 bananen chocolade cookies met geredde bananen gelanceerd. Inmiddels heeft AH in totaal 75 nieuwe private label producten in het schap waarin rest- en bijstromen zijn verwerkt (in totaal 2 miljoen kg reststromen gebruikt in 2024). We zien met (nieuwe) stakeholders mogelijkheden tot nog betere verwaarding van (onvermijdbare) reststromen voor voedseltoepassingen en we volgen de internationale ontwikkelingen op dit onderwerp. Vier nieuwe projecten zijn gestart om dit cluster in 2025 voort te kunnen zetten. Tijdens de kick-off bijeenkomst zijn resultaten gedeeld en gestart met het vervolg van het cluster in 2025. https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/food2food-bijeenkomst-3-februari-2025 Het **vierde cluster** “Foodservice” - om het doel "Halveren van voedselverspilling in horeca in 2030" te realiseren is het belangrijk om het thema voedselverspilling structureel op de agenda te krijgen bij deze sector. Met een Foodservice cluster wil STV koplopers ondersteunen bij een systemische aanpak op voedselverspilling en innovatie helpen versnellen. Op de bijeenkomst Voedselverspilling in Foodservice van 9 september ’24 zijn 18 foodservice-organisaties en stakeholders uit de keten samengekomen om op de stappen die het afgelopen jaar gezet zijn te reflecteren. Uit het enthousiasme tijdens en na de bijeenkomst, maar ook de interesse in de No Waste Stage op de Food Inspiration Days in 2024, blijkt dat oplossingen voor voedselverspilling out of home nu echt de belangstelling wekken van de sector. Resultaten over verspillingsdata als ook tips& tricks uit verschillende initiatieven in de sector zijn de afgelopen maanden gedeeld. De grote bedrijfscateraars hebben het afgelopen jaar maar liefst twee rondes data verzameld: over banqueting en verspilling bij de uitgifte.		

	Het **vijfde cluster** “Gemeenten” is in uitvoering, met een directe inhoudelijk link naar de food-service activiteiten in het vierde cluster, door de organisatie en ondersteuning van divers regionale/gemeentelijke challenges (waaronder de Horeca Food Waste Challenge Noordoost-Brabant). Er is gestart met het opzetten een (landelijke) koplopersgroep voedselverspilling gemeenten, in samenwerking met andere regio’s (o.a. in Gelderland): 28 november verspillingsvrije gemeenten | Samen Tegen Voedselverspilling Begin 2025 wordt de definitieve infographic gemeenten gepubliceerd, om nog meer gemeenten te stimuleren een actievere rol te pakken op dit thema, als onderdeel en invulling van de doelstellingen op klimaat en circulariteit. Dit programma wordt in 2025 verder vormgegeven, en een bijeenkomst staat gepland in april 2025. **OVERALL** De overall doelstelling was om in de looptijd van het project te komen tot 15% minder voedsel verspild in deelnemende ketens. Gemiddeld in Nederland is de voedselverspilling tijdens de looptijd van het project met 20% afgenomen, van 2 miljoen ton naar 1.6 miljoen ton/jaar, met de grootste daling bij consumenten en supermarkten. Dit project richtte zich op het realiseren van een daling in specifieke subsectoren in de agro&food keten georganiseerd als clusters, met name door het realiseren van specifieke business cases. Voor de cluster 1 business cases is de reductie van voedselverspilling een parameter om de ontwikkeling te duiden. In feite gaat het om het opwaarderen van voedselverspilling, bij- en reststromen tot veevoer in circulaire productconcepten. In alle cases is een volgende stap in opwaardering en opschaling	 	

	hiervan succesvol gebleken. Inmiddels worden in Nederland vrijwel alle “verwerkte dierlijke eiwitten” vanuit varkensproductie omgezet tot een ingrediënt in kippenvoer, en is de JEGG case een voorbeeld voor de rest van de sector gebleken. HelloFresh benut vrijwel alle plantaardige reststromen via de Oranjehoen samenwerking. En via de pilots is aangetoond dat 80% van de “einde supermarkt” producten verwerkt kan worden tot voer voor dieren. Het Zonvarken voer is vrijwel 100% circulair, en bestaat grotendeels uit rest-en bijstromen. Voor het broodcluster is de voortgang spectaculair te noemen. Een afname van retouren van onverkocht brood uit de supermarkt met 40% zet daarmee het begin van een nieuwe (landelijke) standaard. Dit betekent een vermindering van voedselverspilling van ca. 25 miljoen kg jaarlijks, en de verwachting is dat binnen 5 jaar minimaal nog eenzelfde extra reductie behaald gaat worden door verdere stappen in de sector (o.a. langer houdbaar brood als standaard optie). Voor de overige clusters – die aanzienlijk later zijn gestart – zitten de cases nog in de eerste fases, en aan het begin van de curve richting significante bijdrage aan de reductie van voedselverspilling. De casus van AH met stimuleren van gebruik van reststromen in hun private label producten, laat zien dat in 6 maanden inmiddels 2 miljoen kg is “gered”. Dit programma zal komende jaren stevig worden uitgebouwd. In de food-service sector zien we het terugkomende effect van de “horeca challenges”, die direct voordeel opleveren (van 10-50%, afhankelijk van de uitvoering). Ook in sectoren waarin nog minder bewustwording was, zoals 10% minder verspilling bij de eerste event catering challenge: https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/resultaten-party-en-eventcatering-challenge-2024-zijn-bekend		

Het realiseren van 10 circulaire businesscases in de voedselketen	De target aan het eind 2024 was 10 gerealiseerde business cases. • In het eerste cluster – circulaire, dierlijke eiwitketen – zijn nu 4 business cases volledig geïmplementeerd, en 1 die in 2025 verder wordt ingevuld. In april ’24 zijn 4 nieuwe cases in samenwerking met bedrijven opgezet, die verder worden doorgezet in 2025. • Binnen het tweede cluster “brood” mikten we op tenminste 3 nieuwe business cases, op te zetten in 2024. Deze zijn gepresenteerd op de laatste cluster bijeenkomst https://samentegenvoedselverspilling.nl/kennisbank/cluster-deelt-kennis-en-oplossingen-voor-brood-en-banketketen De grootste impact (gemiddeld 40% minder retourbrood) is bereikt in ketensamenwerking tussen 5 landelijke retailers (en partners van Samen Tegen Voedselverspilling) en hun industriële bakkers. Dit zijn in feite 5 cases, omdat iedere keten voor een eigen invulling kiest. • Binnen het vierde cluster - Foodservice - is een jaar te kort om tot geïmplementeerde business cases te komen. De focus lag op meting & duiding (o.a. via de 4 food-service challenges), het bieden van inspiratie, het delen van oplossingen en bij elkaar brengen van partijen. • Binnen het vijfde cluster - Gemeentes - spreken we niet zozeer over business cases, maar eerder over goede voorbeelden van beleid en interventies, waarvan we eind 2024 via de infographic meer dan 10 interventies in beeld hebben gebracht.		

	Totaal geeft dat ruim meer dan 10 gerealiseerde business cases eind 2024 in cluster 1 en 2 samen. En er zitten nog meer dan 10 business cases in diverse fases van de opstart en pilotstadium.		
Tenminste 20 onderwijsprogramma's in diverse vormen door middel van structurele samenwerking met onderwijsinstellingen als Avans, HAS Den Bosch, Fontys, JADS, Talentencampus Oss, Technasia en WUR	De samenwerking met het onderwijs is succesvol gebleken: • In samenwerking met bakkerij 't Kraaijennest (12 bakkerijen) en Bakkersgrondstof zijn 4 studenten van HAS green academy in februari gestart met een onderzoek naar de communicatie op brood om verspilling bij de consument thuis te verminderen. • HAS green academy is trekker van de HBO Challenge voedselverspilling die in 2022 landelijk is uitgerold. De derde HBO Challenge is 12 september 2023 gestart en landelijk uitgerold, in samenwerking met HAN University of Applied Sciences, Hogeschool van Amsterdam, Aeres Hogeschool, Fontys Hogescholen, Harper Adams University, Food Valley Circulair, Stichting Jong Leren Eten, Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Rabobank. Bij de start namen deel: 150 leerlingen van 4 verschillende scholen (HAN, HvA, Arnhem Hogeschool, HAS green academy). Uiteindelijk hebben 6 leerlingen een pitch ingeleverd. Op 12 maart was de online Award uitreiking waar studente Sophie Bink heeft gewonnen met "Don't leaf me": springrolls van bloemkoolbladeren en wortelloof. Tevens zijn we kennispartner in de Vraagarticulatie FoodWasteWijsheid van HAS bij SIA Kiem. In het schooljaar 2024/2025 zal de HBO challenge niet meer op de huidige manier doorgaan maar worden de materialen beschikbaar gesteld voor studenten. HAS neemt voedselverspilling op in het vaste curriculum voor 2de en 4de jaars studenten food design. • De MBO Challenge van het jaar 2023/2024 is in september 2023 gestart met 43 teams van 8 scholen. Het online eind event is op 25 april 2024 georganiseerd, STV is deelnemer		

	aan de missiekring en was jurylid. In september 2024 is de nieuwe MBO challenge van start gegaan. • Op 10 april was het eindevent van de Technasium-opdracht 2023/2024 in Wageningen. In deze vijfde editie deden ongeveer 226 derdejaars havo en vwo-leerlingen van drie Nederlandse Technasia mee. Aan het eindevent deden de beste groepjes per school mee. STV was jurylid. De drie winnaars waren leerlingen van De Breul met een multifunctionele maaltijdbox, leerlingen van Merlet ontwikkelden een recept voor een appeltaart met bierborstel. En leerlingen van Het Streek bouwden een game om meer bewustzijn te creëren. Een pagina over de Technasium challenge is gemaakt op stv.nl met hierop alle informatie die voor docenten nodig is om hieraan te beginnen. In september is de challenge 2024/2025 van start gegaan. Door de focus ook sterker buiten de Technasium-regio Midden-Nederland te leggen doen dit jaar meer scholen mee dan voorgaande jaren. Op dit moment nemen 23 scholen deel aan de nieuwe challenge. • Tijdens de Verspillingsvrije Week zijn er voor docenten van geïnteresseerde technasium-scholen kick-offs georganiseerd over de technasium challenge voedselverspilling. Deze kick-offs functioneren als startpunt om de docenten op een lijn te hebben en in te lichten over de challenge én het landelijke eindevent dat voor het eerst georganiseerd zal worden in april 2025. • Bij basisscholen brengen we de Smaakmissie Voedselverspilling onder de aandacht. In het online lesprogramma Weet Wat Je Eet (van VC) staat een praktische opdracht specifiek over voedselverspilling. Tijdens de Verspillingsvrije Week (2024) is bij Weet Wat Je Eet een quiz over voedselverspilling toegevoegd die scholen tijdens maar ook na de week met de klas of door leerlingen individueel		

	kunnen uitvoeren. Dit is gedaan n.a.v. de quiz die we bij Smaaklessen hebben toegevoegd over voedselverspilling en de positieve feedback die hierop kwam. Bij Smaaklessen is er tijdens de Verspillingsvrije Week een promotieronde gedaan met (de laatste) Donald Ducks, zodat de klassen een leuk pakket opgestuurd konden krijgen als start van de Smaakmissie Voedselverspilling. Ook is de quiz nog steeds beschikbaar binnen de Smaaklessen-site en is deze ook onder de aandacht gebracht. • STV was ook dit jaar weer partner van de Brabantse Meesterchef competitie, in samenwerking met Provincie Noord-Brabant en Koning Willem I College, waarin teams van (v)mbo-studenten - de chefs van de toekomst - het tegen elkaar opnemen door duurzaam en verspillingsvrij te koken. De start was net na de Verspillingsvrije Week, de finale tijdens de Dutch Food Week/Week van ons Eten. • De inzichten vanuit het NWO-onderzoeksproject From Excess to Enough worden meegenomen in de campagne en doorontwikkeling van interventies. Inzichten zijn gedeeld op ons Europese conferentie en STV heeft een grote bijdrage geleverd een de organisatie van het FETE symposium op 12 september 2024. • KW1 organiseerde in maart 2024 een groot event (10.000-15.000 bezoekers) voor onderwijs en bedrijfsleven onder de paraplu van de SDG's: Wereldcafé FF Concreet. STV heeft hier een zone ingevuld voor SDG2: Zero Hunger. Studenten lieten hierin zien hoe zij concreet bijdragen aan dit doel. • Het SIA-NWO project "Voorkomen Voedselverspilling" met 4 HBO-instellingen – Aeres (penvoerder), Inholland, HAS green academy, Hogeschool Zeeland – is in 2023 afgerond. Er zijn een tweetal nieuwe initiatieven uit voortgekomen. Inholland gaat in 2025 een nieuw programma "fieldlab Voorkomen Voedselverspilling" opstarten. HAS green academy heeft het		

	initiatief genomen met de projectpartners als “on-line netwerk” door te ontwikkelen, en nieuwe projecten te gaan starten.		
Tenminste 10 onderzoeks- en ontwikkelingsprogramma’s met betrekking tot circulaire innovatie rond voedsel en voedselverpakkingen in samenwerking met het bedrijfsleven en betrokken stakeholders	De eerste onderzoeks- en ontwikkelprogramma’s komen voort uit de cluster Circulaire, dierlijke eiwitketen. Vanuit de 5 cases is inmiddels een projectteam bestaande uit vertegenwoordigers van de bedrijven, overheden en kennisinstellingen aan de slag. Dit cluster wordt door extra ondersteuning vanuit LVVN gecontinueerd van 2024-2026, met als doel minimaal 5 extra business cases te ontwikkelen (STV, WUR, partners). Vanuit het 2de cluster en de Ketenaanpak Brood zijn 3 projecten opgestart waarin meerdere bedrijven samenwerken rond automatisering, betere forecasting/bestellen en benutting van reststromen. Medio 2023 was een eerste bijeenkomst om de haalbaarheid te peilen van een 3de cluster, Food2Food over hoger verwaarden van rest- en bijstromen, met o.a. een workshop, inspiratie en co-creatie sessie. In 2024 is het cluster uitgebouwd met extra partners. Daarnaast ontstaat een sterkere “pull” uit de markt (o.a. retail). Omdat het benutten van reststromen in de toeleveringsketen direct bijdraagt aan de duurzaamheidsdoelen van corporate marktpartijen die consumentenproducten aanbieden. Eind 2024 zijn 4 nieuwe coalities gevormd (STV, WUR, partners) die vervolgprojecten vanaf 2025 gaan starten. Op de onderwerpen: voedselveiligheid gebruik reststromen, nieuwe business cases food2food, productontwikkeling plantaardige eiwitten uit reststromen en tools voor berekening van duurzaamheidimpact gebruik reststromen.		

	Het SIA-NWO project “Voorkomen Voedselverspilling” met 4 HBO-instellingen – Aeres (penvoerder), Inholland, HAS green academy, Hogeschool Zeeland heeft geleid tot een tweetal nieuwe initiatieven uit voortgekomen. Inholland gaat in 2025 een nieuw programma “fieldlab Voorkomen Voedselverspilling“ opstarten. HAS green academy heeft het initiatief genomen met de projectpartners als “on-line netwerk” door te ontwikkelen, en nieuwe projecten te gaan starten Vanuit het cluster “gemeenten” is het initiatief opgestart in 2025 een koplopersgroep gemeenten te gaan vormen. Waarbij nadrukkelijk voor de gemeenten in de regio’s binnen het samenwerkingsverband FoodNL een koplopersrol is voorzien. O.a. als resultaat van de internationale conferentie zijn 2 nieuwe internationale netwerken ontstaan. Het EU-netwerk van practitioners, waarin de peers van STV in Europa samen gaan optrekken. En het global food waste netwerk, waarbij de peers uit VS, UK, Mexico, Zuid-Afrika, Indonesië, Australië en Nieuw Zeeland kennis en informatie uitwisselen.		
Een actief en gecommitteerd ecosysteem met 200 aangesloten bedrijven/ stakeholders ter voorkoming en vermindering van voedselverspilling en ter bevordering van circulaire business cases/voedselketens	Er zijn meerdere manieren om als gecommitteerd stakeholder aan te sluiten bij het ecosysteem. (1) Als formeel stakeholder van Samen Tegen Voedselverspilling (het volledige pakket), (2) als actief deelnemer aan de #Verspillingsvrije Week, (3) als deelnemer is het voucherprogramma en Cluster projecten en (4) als bedrijf dat rapporteert over de hoeveelheid voedselverspilling in hun proces. Eind 2024 zaten we op 98 stakeholders, een kleine afname o.a. omdat een aantal stakeholders die in kind meededen, hun stakeholderschap niet omgezet hebben in een betaalde participatie en gestopt zijn. Aan de Verspillingsvrije Week deden in 2024 meer dan 185 partners mee.		

	In 2024 waren er 136 bedrijven die vrijwillig hun verspillingscijfers rapporteerden. Als we de dubbelingen uit deze overzichten halen, komen we in 2024 ruim boven de 200 unieke gecommitteerde partijen (eind target 2024).		
Het realiseren van 3 MKB clusters met 30 bedrijven die de ambitie hebben om circulaire en innovatieve ketens van voedsel en verpakkingen te komen.	Cluster 1 – Circulaire, dierlijke eiwitketen – is operationeel, met 17 deelnemende partners waarvan 12 bedrijven (11 MKB), en ministerie LVVN en provincies als agenda-lid. Binnen het cluster is aan 5 (business) cases gewerkt, variërend van vernieuwend tot baanbrekend met internationale potentie. De continuïteit van het cluster is gewaarborgd door een extra ondersteuning vanuit LVVN (2024-2026). Cluster 2 - Na de presentatie eind januari 2024 van de NVB over de monitoringscijfers “brood en banket” en de uitleg van ‘best practices’ van bedrijven zijn er meerdere extra partijen die zich hebben aangemeld voor het cluster. Dit cluster omvat een goede mix van bedrijven (een aantal landelijke industriële bakkers met verschillend eindproduct, brood, banket, koek, halffabricaten), ingrediëntenleveranciers en een machinebouwer. Eind 2024 waren 15 bedrijven actief binnen dit cluster (waarvan 10 MKB). Daarnaast zijn er 24 bakkerijbedrijven die data over voedselverspilling leveren. Cluster 3 - Focus en vervolg Food2Food cluster zijn verankerd. Door de uitvraag in 2024 aan private label leveranciers van Albert Heijn is e.e.a. in extra versnelling gekomen, omdat er hierdoor een pull/vraag uit de markt komt. En krijgen we hier (kennis)vragen over van bedrijven. Deze leveranciers hebben de vraag gekregen om producten of ingrediënten te ontwikkelen van reststromen om bij te dragen aan de duurzaamheidsambities		

	(minder verspillen en verlagen CO2-uitstoot). We zien met (nieuwe) stakeholders mogelijkheden tot nog betere verwaarding van (onvermijdbare) reststromen voor voedseltoepassingen en we volgen de internationale ontwikkelingen op dit onderwerp. Er zijn ca. 20 bedrijven actief in dit cluster, waarvan tweederde MKB-bedrijven. In dit thema focussen we op het verwaarden van reststromen, het meten van de CO2 impact hiervan en minder op de technische kant van het ontwikkelen van nieuwe producten. In Q3 '24 hebben we meegeschreven aan Food2Food2.0 PPS. Dit project heeft eind 2024 goedkeuring heeft gekregen om in 2025 te starten. Ook zijn we in Q3 2024 penvoerder geworden van de aanvraag voor een Kennis op Maat (KOM) project "Circulaire en duurzame benutting van gewassen, bijproducten en reststromen" dat ook in 2025 start. In beide projecten zijn inmiddels 12 bedrijven (10 MKB bedrijven) ingestapt. In 2 andere project (op voedselveiligheid) nemen 10 bedrijven deel. Cluster 4 - "Foodservice", in dit cluster wil STV koplopers ondersteunen bij een systemische aanpak op voedselverspilling en innovatie helpen versnellen, waaronder meten/monitoring. In de deelsegmenten "bedrijfscatering", "horeca" en "event-catering" hebben in 2024 meer dan 50 organisaties deelgenomen aan de diverse activiteiten (challenges, bijeenkomsten). Dit betreft voornamelijk MKB-bedrijven, met uitzondering van de internationaal opererende catering bedrijven. Tellen we het aantal deelnemende MKB-bedrijven per cluster bij elkaar op, dan zitten we ruim boven de 80.		
Jaarlijkse organisatie #verspillingsvrije week	De VV-week mediacampagne in 2024 heeft gelopen van week 35-37 in print en online media. Bereik via print (Mezza en Vrouw)		

(september), met activatiepakket voor gemeentes en bedrijven in de regio om consumenten te betrekken	**1.529.000**. Via STV uitingen op online video kanalen (Ster, You Tube en Meta) zijn **5,7 miljoen mensen bereikt (uniek bereik**). En **6 miljoen completed views** van de video over de link voedselverspilling en klimaat. NB: er kan overlap zitten in het bereik van de kanalen. 💪 Meer dan 185 partners deden mee en/of ondersteunden de week. 🏛️ Op zo'n 25 locaties in het land kon je verspillingsvrij proeven of concreet aan de slag met workshops en masterclasses; georganiseerd vanuit diverse gemeenten en lokale sociale initiatieven. 📢 In de media was veel aandacht voor de Verspillingsvrije Week, waaronder bij NPO Radio 1, 5, 10, Klassiek, FunX, Sublime, Blend, Veronica en Q-music, AD.nl en Telegraaf.nl. Programma's als Eigen Huis en Tuin, Wat een dag van RTL4 en Binnenstebuiten. Podcasts: Vroeg! NPO Radio 1, Etenstijd!, Vrolijk Voorwaarts. En vele regionale en lokale media zoals Omroep Zeeland, Brabant, Gelderland, RTV Utrecht, Radio Rijnmond, NH, Oost en L1. Er waren zo'n 70 RTV berichten en 200web/print berichten. 👍 Op sociale media was heel veel aandacht voor de Verspillingsvrije Week. Er werd volop content gedeeld en hierop gereageerd. En influencers Saskia Sampimon, Jetske van den Elsen en de SuriMAMS en vele influencers van partners gaven aandacht aan verspillingsvrij. 🛒 Vele supermarkten hebben het thema terug laten komen via schermen, banners, borden, wobblers, tafels, in bladen, folders en zelfs bezorgd aan huis! 🍽️ Op honderden locaties waren acties van cateraars met verspillingsvrije menu's, signing, tips voor thuis. 💬 Grote en kleine (food)bedrijven hebben ingezet op het thema bij hun klanten, bijvoorbeeld met een actie op de winkelvloer, maar ook bij hun medewerkers, via onlinekanalen.		

	🍞 Op 1,5 miljoen broden is de recyclebare nudge-sticker geplakt, om je eraan te herinneren het hele brood op te eten. En bij meer dan 75 ambachtelijke bakkers waren aanvullende communicatiematerialen te vinden. 🛠️ De Eerste op tape, Eetmaatjes, Koelkast- en Vriezersticker zijn weer in grote getalen door het land verspreid om mensen thuis concreet handelingsperspectief te bieden. 👷 In het basis- en voorgezet onderwijs gingen leerlingen aan de slag met een quiz. Diverse masterclasses zijn georganiseerd en op de HAS startte een interne campagne tegen voedselverspilling tijdens de opening van het studiejaar. 🔢 Inhoudelijke bijeenkomsten zijn georganiseerd over consumentengedrag en verspillingscijfers in catering en retail. Minister Wiersma was aanwezig bij de presentatie van de retailcijfers. Ook zijn cijfers over vergaderlunches en kantoorborrels gepubliceerd. Voor de nieuwe retailcijfers was aandacht op o.a. RTL.nl, Telegraaf.nl, RD.nl en in diverse vakbladen. 💡 Via al deze verschillende routes inspireerden we samen, ook dit jaar weer, miljoenen Nederlanders om minder eten weg te gooien! Evaluatie-onderzoek door Motivaction (n=1000) laat o.a. zien dat: - 32% de afgelopen twee weken iets over het thema voedselverspilling gezien of gehoord heeft. - 71% van de NL-ers vinden dat er meer aandacht voor het thema moet komen. - **30% van de NL-ers (ofwel 4 mio personen) zeggen de afgelopen week iets extra's te hebben gedaan tegen voedselverspilling.**		
Jaarlijkse MBO-voedselverspilling challenge (deelname minimaal 50 MBO-	De 5de MBO Challenge van het jaar 2023/2024 is in september 2023 gestart met 43 teams van 8 scholen. Het online eind event is op 25 april 2024 georganiseerd, STV is deelnemer aan de		

instellingen), specifieke activiteiten gericht op basisscholen (missie voedselverspilling), en middelbare scholen;	missiekring en was jurylid. In september 2024 is de 6de MBO challenge van start gegaan. Als extra spin-off hiervan is er de HBO Challenge, met drie edities waarvan de laatste twee jaar landelijk, als ZERO Food Waste Challenge. In het schooljaar 2024/2025 zal de HBO challenge niet meer op de huidige manier doorgaan maar worden de materialen beschikbaar gesteld voor studenten. En HAS green academy neemt voedselverspilling op in het vaste curriculum voor 2de en 4de jaars studenten food design.		
Internationale conferentie 'Towards Halving Food Waste in Europe'	In het kader van **stapsgewijze groei naar een Europees kenniscentrum** vond op 18 en 19 juni de internationale conferentie "Towards Halving Food Waste in Europe" plaats bij CHV Noordkade in Veghel. Het was een succesvolle conferentie met meer dan 350 deelnemers uit 33 landen van bedrijven, publieke, wetenschappelijke en maatschappelijke organisaties, met de gezamenlijke ambitie om voedselverspilling te halveren in 2030. Zo ook leden van het EU-platform Food Losses and Food Waste. Hun biënnale bijeenkomst is bij uitzondering in Nederland gehouden, zodat alle leden konden deelnemen aan de conferentie. Op dag 1 hebben meer dan 50 experts hun 'best practices' deelden, in een uitgebreid plenair programma en in acht breakoutsessies waarin dieper werd ingegaan op specifieke onderwerpen. De 'volgende generatie' kreeg ook een podium en deelde hun visie op de toekomst. Op dag 2 hebben meer dan 20 bedrijven hun deuren geopend. De deelnemers gingen mee op één van de zes fieldtrips, waarbij ze verschillende bedrijven bezochten om hun praktische oplossingen en innovaties om voedselverspilling te verminderen, in het echt te zien.		

	Tijdens de conferentie zijn verschillende nieuwe coalities aangekondigd van bedrijven en organisaties die hun krachten bundelen om samen een grote impact te maken op het verminderen van verspilling. Dit zijn de Coalitie Houdbaarheid, de Smart Food Technologies Coalition en de Upcycled4Food coalitie van Foodvalley NL. Vooral de Coalitie Houdbaarheid kreeg veel aandacht in de media, waaronder in kranten, nationale TV en tijdschriften. STV was aanwezig bij de key Europese events, zoals de Conference on Prevention of Food Waste, 1 oktober in Budapest, en bij vervolgmeetings van het EU-platform Food Losses & Food waste. In oktober is een voorstel ingediend voor financiering om een Europees practitioners netwerk op te zetten (via een EU-call, als onderdeel van een grotere STV aanvraag). Daarvan wordt de uitslag in juni ‘25 verwacht en zou de financiering per 1 juli ingaan. Het doel van dit voorstel is om een Europees netwerk te bouwen waar "practitioners" (mensen van de uitvoeringsorganisaties) kunnen delen en leren van elkaars ervaringen om zo te versnellen in het aanpakken van voedselverspilling in hun land en verplichte Europese doelstellingen te halen. Focus ligt op de thema's partnerships, monitoring en consumenten activatie. Hiervoor willen we gedurende twee jaar, 4 fysieke bijeenkomsten organiseren (idealiter elke keer in een ander deelnemend land), en om de maand korte, laagdrempelige, online meetings om contact tussen de practitioners te onderhouden. Partijen die interesse hebben getoond zijn: Hongarije, Zwitserland, Griekenland, Ierland en de Nordics. Vanuit WRAP wordt een vergelijkbaar netwerk opgezet, maar dan wereldwijd. We verkennen of we daar ook onderdeel van willen worden om linking pin tussen Europa en andere partijen te zijn. Aan het WRAP-netwerk doen o.a. mee: Indonesië, Zuid Afrika, Mexico, VS, VK en Australië.		

Outcome van het project: bijdrage aan de pijler	
Pijler Anders Werken – ontwikkelen van een economisch perspectief: door innovatie vermindering van nadelige milieueffecten, ontwikkelen van duurzame, innovatieve en/of circulaire verdienmodellen en bedrijvigheid, vergroten digitale vaardigheden van inwoners en bedrijven, sluiten kringlopen en voedsel maken en eten met minder verspilling.	
Wat heeft het project aan voorwaarden gerealiseerd die nodig zijn om beoogde (systeem) veranderingen op pijlerniveau mogelijk te maken?	Het Circular Food Center pakt verandering op systeemniveau aan en op het niveau van de spelregels omdat dit de voorwaarden zijn om beoogde veranderingen mogelijk te maken. O.a. doordat de overheden direct zijn betrokken bij een aantal cases waarin verandering van wetgeving voorwaardelijk is, werkt de cluster-aanpak in het verbinden en co-creëren van oplossingen. In één case binnen het cluster Circulaire Dierlijke eiwitketens wordt dit concreet uitgewerkt, waarbij o.a. ministerie LNV, nVWA en VWS zijn betrokken. Dit soort veranderingen kennen een lange adem. Na een aantal pilots in 2022/2023, is In 2024 is een nieuw onderzoeksproject samen met WUR opgestart: “Ontwikkeling van risicomatrix o.b.v. voederfriet case ter input voor een toekomstige versoepeling van wetgeving t.a.v. scheiding van reststromen in out of home”. Voor het cluster Food2Food is een PPS en Kennis-op-maat project gestart in 2025 om onderzoek te doen naar voedselveiligheid bij gebruik reststromen, alsmede bestaande kennis toegankelijk te maken voor MKB-bedrijven. Daarnaast hebben we specifiek ingezet op verandering van ketenafspraken tussen private partijen. Het cluster 2 “brood en banket” laat via een concrete en succesvolle casus zien hoe dit kan werken. Door verandering van ketenafspraken over bestelling, voorraden, en retourbrood afspraken wordt een win-win gecreëerd. Een afname van retouren van onverkocht brood uit de supermarkt met 40% zet daarmee het begin van een nieuwe (landelijke) standaard in ketenafspraken. Vanuit het cluster “gemeenten” is het initiatief opgestart in 2025 een koplopersgroep gemeenten te gaan vormen. Gericht op inzet van meerdere interventies en stimuleringsprogramma’s om systemisch inwoners te ondersteunen voedselverspilling verder te verminderen. Omdat veel wetgeving voor agri&food in Brussel wordt vastgesteld, is een nieuw internationaal netwerk opgezet. Het EU-netwerk van practitioners, waarin de peers van STV in Europa samen gaan optrekken, heeft mede als doelstelling invloed uit te oefenen op de verbetering van wetgeving in de EU.

Effect van het project: Brede welvaart inwoners	
Op welke facetten is de kwaliteit van leven voor inwoners in Noordoost Brabant door dit project waarneembaar verbeterd?	Bewustwording m.b.t. goede, gezonde en verantwoorde voeding en voedselverpakking, en verantwoord grondstofgebruik; beschikbaarheid van innovatieve en circulaire producten in bv. supermarkten en horeca; gezondere en betere leefomgeving. Directe betrokkenheid van inwoners door eigen deelname aan de Verspillingsvrije Week. We hebben geen bereikcijfers specifiek voor de provincie Noord-Brabant en regio Noordoost Brabant maar met een landelijk bereik in 2024 van 5,7 miljoen Nederlanders waarvan 4 miljoen zegt daadwerkelijk iets gedaan te hebben om voedselverspilling te voorkomen, zal dit ook effect hebben voor inwoners van Noordoost Brabant.

Realisatie doelstelling (letterlijk overgenomen uit artikel 3 van het convenant)	
Doel van deze actielijn in Meierijstad en in Oss is om Nederland tot koploper en mondiaal voorbeeld te maken als het gaat om circulaire en innovatieve ketens van voedsel en voedselverpakkingen. Hiermee wordt een stevige bijdrage geleverd aan het verspillingsvrij produceren en vermarkten van voedsel door internationaal en nationaal opererende bedrijven. Ambitie is het verminderen van voedselverspilling in de deelnemende ketens (in 2024 15% minder; dit vanuit de langere termijn ambitie om voedselverspilling in Nederland in 2030 met 50% te voorkomen of te verminderen en reststromen te verwaarden). De doelstelling uit het convenant om in 2023 het gebruik van plastic in voedselverpakkingen met 15% terug te brengen in deelnemende ketens en voedselverpakkingen recyclebaar te maken, is bij het definitieve ingediende en goedgekeurde projectplan vervallen.	
Is deze doelstelling gerealiseerd?	De overall doelstelling was om tijdens de looptijd van het project te komen tot 15% minder verspild voedsel in de deelnemende ketens in de specifieke subsectoren georganiseerd als clusters, met name door het realiseren van specifieke business cases. Deze doelstelling is gerealiseerd in de clusters. Voor de cluster 1 business cases is gaat het om het opwaarderen van voedselverspilling, bij- en reststromen tot veevoer in circulaire productconcepten. In de vier geïmplementeerde cases is een volgende stap in opwaardering en opschaling succesvol gebleken. De JEGG case heeft aangetoond dat een vervanging van reguliere (soja)eiwit door dierlijke ingrediënten tot 6,5% tot verbetering van dierenwelzijn en duurzaamheid leiden. En dit is een voorbeeld voor de rest van de sector gebleken> Inmiddels worden in Nederland vrijwel alle “verwerkte dierlijke eiwitten” vanuit varkensproductie omgezet tot een ingrediënt in kippenvoer. Dat is

	dus bijna 100% minder verspilling van deze grondstof. HelloFresh benut vrijwel alle plantaardige reststromen via de Oranjehoen samenwerking. En via de pilots is aangetoond dat 80% van de “einde supermarkt” producten verwerkt kan worden tot voer voor dieren. Het Zonvarken voer is vrijwel 100% circulair, en bestaat grotendeels uit rest- en bijstromen. Voor het broodcluster is de voortgang spectaculair te noemen. Een afname van retouren van onverkocht brood uit de supermarkt met 40% zet daarmee het begin van een nieuwe (landelijke) standaard. Dit betekent een vermindering van voedselverspilling van ca. 25 miljoen kg jaarlijks (in 2023 t.o.v. 2020), en de verwachting is dat binnen 5 jaar minimaal nog eenzelfde extra reductie behaald gaat worden door verdere stappen in de sector (o.a. door langer houdbaar brood als standaard optie). Voor de overige clusters – die aanzienlijk later zijn gestart – zitten de cases nog in de eerste fases, en aan het begin van de curve richting significante bijdrage aan de reductie van voedselverspilling. De casus van AH met stimuleren van gebruik van reststromen in hun private label producten, laat zien dat in 6 maanden inmiddels 2 miljoen kg voedsel is “gered”. Dit programma zal komende jaren stevig worden uitgebouwd. In de food-service sector zien we het terugkomende effect van de “horeca challenges”, die direct voordeel opleveren (van 10-50%, afhankelijk van de uitvoering). Ook in sectoren waarin nog minder bewustwording was, zoals 10% minder verspilling bij de eerste event catering challenge. Het is nog te vroeg om de resultaten van cluster 5, verspillingsvrije gemeenten, te duiden, aangezien dit cluster pas in 2024 is opgezet. In 2025 zal deze aanpak verder worden uitgerold tot een landelijk koplopersprogramma.

Vervolg CFC

Welke onderdelen van CFC krijgen een vervolg? Hoe wordt dat gefinancierd?

Cluster Circulaire Dierlijke Eiwitketen: vanwege de positieve resultaten van het eerste cluster “Circulaire dierlijke eiwitketen” is er extra financiering van het ministerie van LVVN gekomen, voor 2024-2026 als Kennishub, i.s.m. bedrijfsleven en WUR. Door subsidie vanuit de topsector Agri&Food starten twee nieuwe projecten: de PPS Food2Food2.0 (2025-2027) en de Kennis op Maat project Circulaire benutting reststromen (2025-2026). Samen Tegen Voedselverspilling is penvoerder, WUR de belangrijkste uitvoerder, met inmiddels 12 bedrijven als projectpartner. Deze projecten zijn opgezet in cluster 3: Food2Food.
De 3 andere clusters gaan hun activiteiten voortzetten vanaf 2025. Hopelijk is er ruimte in de nieuwe Regio Deal NOB om financiering hiervoor te organiseren.

Financiële realisatie

- ***Dubbelklik op onderstaande tabel*** *om deze te vullen. Alleen de witte velden invullen a.u.b. Als de Excel niet (goed) opent, dan dit bij kassier aangeven. Kassier mailt dan het losse Excel bestand.*
- *Voor definities cofinanciering, bestedingen en uitvoeringskosten zie Subsidieregeling Regio Deal Noordoost Brabant artikel 2 lid 4, 5, 10 en 11.*
- *In een aantal cellen staat een toelichting (cellen met rechtsboven een rood driehoekje).*
- *!Besteding is cumulatieve besteding SISA 2023 + besteding 2024 uit eigen administratie!*
- *Deze tabel invullen samen met betrokken financieel adviseur/ administrateur bij het project.*
- *Kleurcode rood is onderbesteding t.o.v. de begroting*

Kleurcodes

Besteding rijksmiddelen	>= 100%	< 100%
Besteding begrote publieke cofinanciering	>= 100%	< 100%
Besteding overige cofinanciering	>= 100%	< 100%

FINANCIERING						
invullen in euro's	**Bijdrage Rijk** (excl compensabele BTW)	**Compensabele BTW** (mbt rijksmiddelen)	**Cofinanciering gemeenten en waterschappen**	**Cofinanciering provincie**	**Cofinanciering overig**	**Totaal publieke cofinanciering**
Beschikt/ nulmeting	**€ 1.145.200**	nvt	**€ 495.000**	**€ 405.000**	**€ 3.180.000**	**€ 900.00**
Gerealiseerd onderdeel verpakkingen	**€ 145.200**	nvt	**€ 120.000**	**€ 30.000**	**€ 130.000**	**€ 150.00**
CFC	**€ 1.000.000**	nvt	**€ 375.000**	**€ 375.000**	**€ 3.050.000**	**€ 750.00**
Totale besteding CFC	€ 1.000.000		€ 279.345	€ 279.345	€ 3.864.794	**€ 558.69**
Saldo tov beschikt	**€ -**		**€ -95.655**	**€ -95.655**	**€ 814.794**	**€ -191.3**
Kleurcode besteding	115%		106%	82%	131%	9
	1,1452					
TOELICHTING						

Toelichting bij wijzigingen op de totale besteding van één of meerdere financieringsstromen ten opzichte van tot de begrote kosten (kleurcode rood).	In overleg met de programmaleiding van deze Regio Deal hebben we besloten om de Rijksmiddelen t/m 2024 af te rekenen en de besteding van de resterende Regio Deal middelen van gemeente Meierijstad als provincie Noord-Brabant in 2025 te doen. Van zowel gemeente Meierijstad als provincie Noord-Brabant hebben we daar toestemming voor. De kleurcode bij de cofinanciering van de gemeente staat niet goed. Dat zou ook rood en met 82% moeten zijn, toch? Vermoedelijk een foutje in de formule
Let op: dit is niet de financiële eindverantwoording. De SISA-verantwoording over het laatste uitvoeringsjaar is de definitieve financiële eindverantwoording. De bestedingen in dit formulier moeten overeenkomen met de SISA-eindverantwoording. Klopt deze verwachting? Zo niet, dit graag toelichten.	Check, komt overeen met de SiSa verklaring 2024.

Voor de verantwoording aan de Provincie is het nodig een financieel verslag bij te voegen welke aansluit op de begroting waarvoor subsidie is verleend en welke een vergelijking bevat met de gerealiseerde inkomsten en uitgaven. Een toelichting is noodzakelijk op de afwijkingen.	Voor de Provincie Noord-Brabant en gemeente Meierijstad loopt het project nog een jaar door. Het financieel verslag voor de provincie volgt daarom na afloop van 2025, in het eerste kwartaal van 2026, binnen de daarvoor gestelde termijn.
Is er financiële "bijvangst" mede als gevolg van de Regio Deal? *Denk aan extra gelden die door de Regio Deal worden "binnengehaald" en niet onder de overige cofinanciering vallen. Een soort financieel vliegwieleffect.*	De extra meerjarenfinanciering van LVVN voor de Kennishub (2024-2026), ontstaan uit het cluster 1: Circulaire Dierlijke Eiwitketen. Door subsidie vanuit de topsector Agri&Food starten twee nieuwe projecten: de PPS Food2Food2.0 (2025-2027) en de Kennis op Maat project Circulaire benutting reststromen (2025-2026). Samen Tegen Voedselverspilling is penvoerder, WUR de belangrijkste uitvoerder, met inmiddels 12 bedrijven als projectpartner. Deze projecten zijn opgezet in cluster 3: Food2Food.

Proces hele looptijd **(terugkijkend op hele project, graag aantal opvallende zaken melden en mogelijk tips voor verbetering)**		
	Grootste meerwaarde meedoen met Regio Deal?	De regio Noordoost-Brabant is een uniek ecosysteem waar grote en kleine spelers in het voedselsysteem gevestigd zijn, in de gehele keten van boer tot bord, inclusief ondersteunende publieke en private organisaties. Het samen optrekken met overheden op alle niveaus om de hele keten te stimuleren "verspillingsvrij" te worden op verschillende schaalniveaus, en daarmee bij te dragen aan concrete bijdrage aan complexe maatschappelijke uitdagingen – door te verbinden en te versnellen – is heel waardevol.
	Meest trots op?	Alle vooraf gestelde doelen in het project zijn gerealiseerd, en veelal overtroffen. De vijf in het project opgezette clusters van bedrijven gaan door met hun activiteiten na het project. Voor 2 clusters, circulaire dierlijke eiwitketen en Food2Food is additionele subsidie gerealiseerd voor de continuering. De internationale conferentie in juni 2024, waar we vol trots het ontwikkelde ecosysteem hebben laten zien en voortgang is geboekt. Met als hoogtepunt de excursies langs 20 bedrijven in en buiten de regio die hun deuren openzetten om de nieuwste ontwikkelingen te delen. En dit is een startpunt geweest voor intensivering van de samenwerking met gelijkgestemden in Europe en wereldwijd.

	Grootste tegenvaller?	Er waren in feite geen grote tegenvallers in het project. Wel was in meerdere clusters sprake van langzame opstart, veelal omdat het nodig was om urgentie voor deze vorm van samenwerking en een vertrouwensbasis te creëren.
	Kennisdeling: wat zijn de belangrijkste lessen?	De cluster aanpak is succesvol, omdat er een vertrouwensrelatie ontstaat tussen de deelnemende organisaties. Er is een goede balans gevonden tussen kennis brengen en halen, vanuit een gemeenschappelijk organisatie overstijgend doel.
	Voor de totale eindrapportage minimaal drie quotes aanleveren: 1. jezelf 2. bestuurlijk trekker (Jan Goijaarts) en nog bijvoorbeeld van: 3. ondernemer 4. kennisinstelling	Toine Timmermans: *"De initiatieven in het Circular Food Center dragen aantoonbaar bij aan SDG 12.3 van de Verenigde Naties om in 2030 voedselverspilling te halveren. Bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen en overheden bundelen er hun krachten, en ontwikkelen de bewijskracht en vertrouwen voor impact"* Jan Goijaarts: "*Heel erg fijn en goed dat het ministerie het belang ervan in zag en ziet om samen tegen voedselverspilling te werken. Met de Provincie Noord-Brabant aan onze zijde hebben we bijgedragen aan verduurzaming. Samen met alle deelnemende organisaties hebben we de doelstelling om, tijdens de looptijd van het project, te komen tot 15% minder verspild voedsel in de deelnemende clusters gerealiseerd. Door te werken aan circulaire en innovatieve voedselketens en dat past 100% bij Meierijstad en de regio Noordoost-Brabant!"* Minister Femke Marije Wiersma tijdens presentatie gedaalde voedselverspilling supermarkten 2024: *"Ik ben blij om te zien dat er steeds minder voedselverspilling in de retail is. Onze boeren, vissers en tuinders werken elke dag ontzettend hard om eten van de hoogste kwaliteit op onze borden te krijgen. Elke kilo die we hiervan onnodig weggooien is één te veel; verspilling van voedsel is een keerzijde van onze welvaart, er zijn nog veel mensen op deze wereld die zich dat niet kunnen permitteren. Voedselverspilling tegengaan verdient daarom onze grote aandacht."*
	Wat is het grootste risico voor het vervolg (invullen indien van toepassing)?	Het organiseren van financiering om op alle 5 de clusters activiteiten vol door te kunnen zetten. Voor 2 clusters is dit geregeld voor de komende jaren: circulaire dierlijke eiwitketen en Food2Food. Voor de drie andere (en toekomstige) clusters is vervolgfinanciering nog onzeker en onduidelijk.
	Tip/ opmerking voor bestuurders en/of programmateam Regio Deal?	De kracht van de Regio Deal is gelegen in samenwerking op de verschillende schaalniveaus: gemeentelijk, regionaal, provinciaal en nationaal. In ons project is ook het gezamenlijk optrekken in Europa en richting Brussel essentieel om

		structurele verandering te realiseren. Samenwerking loont, en stimuleren van samenwerking tussen regio's en op provinciaal niveau biedt kansen!
	Overige opmerkingen	

ONDERTEKENING door gemachtigde namens de penvoerder



Toine Timmermans, directeur Samen Tegen Voedselverspilling

18 februari 2025

TOT SLOT

- Het advies is om dit format ook te delen met je bestuurlijk kartrekker (J. Goijaarts)
- Meesturen financieel verslag voor de verantwoording aan de Provincie, zoals genoemd bij Financiele realisatie. *Zie eerdere opmerking, dat doen we in het eerste kwartaal van 2026.*
- Meesturen concept SiSa-bijlage 2024. Toelichting wordt gegeven in de bijeenkomst van 16 december 2024. *Is al aangeleverd.*
- Meesturen, indien beschikbaar, het eindproduct. *Zoals eerder toegelicht was de internationale conferentie te beschouwen als ons eindproduct. De video-impressie daarvan is als het goed is al in jullie bezit.*

Het volledig ingevulde formulier met bovengenoemde bijlagen uiterlijk **19 februari 2025** toesturen toesturen aan: verslagleggingSO@s-hertogenbosch.nl.

Het project kan pas definitief worden afgerond als de SiSa over 2024 is ontvangen door kassier en provincie. De SiSa 2024 dient uiterlijk 15 juli 2025 (of zoveel eerder als mogelijk) aangeleverd te worden aan: verslagleggingSO@s-hertogenbosch.nl. De kassier stuurt deze informatie door naar het subsidiebureau van de provincie Noord Brabant.