

VERSPILLINGS MARKT

Informatie:

Stichting Grien

Voedselverspilling

FjildLab (Fase 1)



Wie zijn wij

Stichting Grien wil als kennisinstelling partijen inspireren, activeren en verbinden die voedselverspilling actief proberen te verminderen en in gezamenlijkheid streven naar een gesloten voedselkringloop:

Voedsel verbouwen waar het voor bestemd is: **humane consumptie!**

Voedselverspilling

Binnen de voedselverspilling komen wij een grote variëteit aan producten tegen die veelal slechts om 'cosmetische' reden niet aansluiten bij de behoefte en wensen van de markt. Deze producten zijn o.a. afkomstig uit de landbouw, akkerbouw en (glas)tuinbouw en worden bijvoorbeeld vanwege een afwijkende vorm, grootte, scheuren en/of vlekjes niet voor directe consumptie gebruikt.

Onze ambitie

Stichting Grien ontwikkelt zich tot het kenniscentrum van Noord-Nederland op het gebied van het terugbrengen van verspilling in de gehele voedselketen, met hierbij een duidelijke focus op AGF producten. Er zal worden onderzocht welke producten van de reststromen, zijstromen en derving gemaakt kunnen worden en op welke wijze deze vermarkt zouden kunnen worden. In Noord-Nederland zal er actief aandacht worden gevraagd voor voedselverspilling, ontstaan er dientengevolge nieuwe samenwerkingsverbanden en werkgelegenheid. De opgedane kennis en expertise zal met partijen worden gedeeld. Met behulp van ICT zal inzichtelijk worden gemaakt, welke producten, in welke kwaliteit en in welke hoeveelheid beschikbaar zijn. Voor zover mogelijk, dienen vraag en aanbod op elkaar te worden afgestemd. De hieruit voortvloeiende commerciële activiteiten zullen niet vanuit de stichting maar in aparte initiatieven (coöperatie, streekmarkt, bedrijf, etc...) worden ondergebracht.

Doelstellingen

- Het opzetten van een 'FjildLab': veldlaboratorium, onderzoeks- en experimenteer-centrum. Hier worden van de beschikbare producten/grondstoffen, nieuwe producten/diensten ontwikkeld en op haalbaarheid getest;
- Het stimuleren van een kringlooplandbouw met minder voedselverspilling;
- Het onderzoeken en monitoren van reststromen, zijstromen en derving maar ook extreme oogsten (overvloed/tekort);
- Het ontwikkelen van korte ketens naar (streek)markten, horeca, bedrijven, instellingen, etc;
- Het verlengen van de houdbaarheid van producten (drogen, fermenteren, etc.);
- Het vaststellen dan wel aanscherpen van kwaliteitscriteria;
- Het stimuleren en creëren van nieuwe verdienmodellen;
- Het creëren dan wel ondersteunen van een (ICT) platform waarin vraag en aanbod op elkaar worden afgestemd.

Wat gaat het opleveren?

Inzicht in hoeveelheden, de diversiteit en kwaliteit van de reststromen, zijstromen en derving. Het voorkomen dan wel verminderen van reststromen door het in samenspraak met marktpartijen aanscherpen van de kwaliteitscriteria. Het ontstaan van nieuwe verdienmodellen met de vanuit het FjildLab ontwikkelde producten en/of diensten (waarde creatie).

Strategische partners

- Noardlike Fryske Wâlden / Waadrane;
- LTO Noord;
- Van Hall Larenstein / FACT (Food Application Centre for Technology);
- Hanze Hogeschool (bedrijfskundige vraagstukken);
- O3 Leeuwarden;
- KEI-NOF;
- Rabobank Circular Economy;
- KPMG Circulair;
- MVO Nederland.

Stichting Grien

E-mail info@grien.nl | website www.grien.nl | KvK 62448501 | Bank NL21 RABO 0319765512