

# FOODWASTE BESTAAT NIET

Experttafel voor AgriFood ondernemers over het tegengaan van voedselverspilling.

## Workshop gegeven door:

Sanne Stroosnijder & Theo Verkleij - Wageningen University & Research  
Martine Groenewegen - De Klik / Uitval voedsel weer op weg

**Aantal deelnemers aangemeld:** 20

**Aantal deelnemers aanwezig:** 15

**Aanwezig vanuit organisatie:** 2, Sina Salim & Anne de Vos

- Presentatie over Foodwaste door Sanne Stroosnijder.
- Uitleg voucher regelingen door Theo Verkleij.
- Presentatie over Uitval voedsel weer op weg door Martine Groenewegen.
- Voorstelronde, ronde tafel gesprek & formuleren user cases.

## Cases:

- 1) Hoe kan een diervoeder producent gebruik maken van organische reststromen zonder de benodigde voedingswaarden in dierenvoeding tekort te doen?
- 2) Hoe kan bevroren fruit als reststroom benut worden op een manier dat het product waarde toevoegt? Kan er een bijproduct van gemaakt worden in plaats van bijv. bio vergisting?
- 3) Hoe kunnen reststromen vanuit een ziekenhuis een herbestemming krijgen?
- 4) Hoe kan er bij de verwerking van reststromen slim gebruik gemaakt worden van transport, met daarbij in acht neming van geldende regelgeving?
- 5) Hoe kan men als ondernemer stappen zetten op het gebied van het tegengaan van foodwaste ondanks barrières van achterlopende regelgeving?