

5.1,2,e

**From:** 5.1,2,e  
**Sent:** dinsdag 5 december 2023 13:15  
**To:** 5.1,2,e  
**Subject:** FW: Concept offerte ihkv stakeholderschap en actieplan amsterdam  
**Attachments:** 221115 Offertebrief SSTVV 22LS0041.pdf; Bijlage Stakeholderpakket Grote steden SSTVV.pdf

Ivm woo-verzoek.  
Dit zijn de afspraken.

Gr 5.1,2,e

---

**Van:** 5.1,2,e | Samen Tegen Voedselverspilling 5.1,2,e @samentegenvoedselverspilling.nl>  
**Verzonden:** vrijdag 11 november 2022 17:13  
**Aan:** 5.1,2,e @amsterdam.nl>  
**CC:** Toine | Samen Tegen Voedselverspilling <toine@samentegenvoedselverspilling.nl>  
**Onderwerp:** Concept offerte ihkv stakeholderschap en actieplan amsterdam

In de herhaling omdat ik een fout kreeg op je e-mail adres, 5.1,2,e.

Beste 5.1,2,e,

Op verzoek van Toine heb ik een concept offertebrief voor jullie gemaakt, zie de bijlage.  
Wil je daar even in mee kijken zodat jullie er intern goed mee uit de voeten kunnen?  
De bijlagen heb ik ook alvast bijgevoegd zodat je een compleet beeld hebt.

We zien je reactie graag tegemoet.

-----  
Met vriendelijke groet,

5.1,2,e | Finance & Operations  
Stichting Samen Tegen Voedselverspilling

B: Verlengde Noordkade 2, 5462 EH Veghel  
P: Postbus 213, 5460 AE Veghel



E.: @samentegenvoedselverspilling.nl  
W.: [www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)  
M.: 5.1,2,e

\*\*\*\*\*  
Dit bericht kan informatie bevatten die niet voor u is bestemd. Indien u niet de geadresseerde bent of dit bericht abusievelijk aan u is gezonden, wordt u verzocht dat aan de afzender te melden en het bericht te verwijderen.  
\*\*\*\*\*

----- Oorspronkelijk bericht -----

Van: 5.1,2,e @amsterdam.nl>

Datum: 10-11-22 17:29 (GMT+01:00)

Aan: "Timmermans, Toine" <toine.timmermans@wur.nl>

Cc: 5.1,2,e @wur.nl>

Onderwerp: RE: actieplan amsterdam

Dag Toine,

ik heb het voorgelegd en heb akkoord. Voor dit jaar kan het, graag zsm een offerte sturen, lukt dat?

Het moet dan van budget dit jaar.

Het is voor ons niet mogelijk nu een langjarige afspraak te maken, aangezien de budgetten nog niet verdeeld zijn en er politiek financieel veel gaande is.

Maar onze insteek is zeker om meerjarige stakeholder te worden.

Groet 5.1,2,e

---

**Van:** Timmermans, Toine <toine.timmermans@wur.nl>

**Verzonden:** woensdag 9 november 2022 16:51

**Aan:** 5.1,2,e @amsterdam.nl>

**CC:** 5.1,2,e @wur.nl>

**Onderwerp:** RE: actieplan amsterdam

Hoi 5.1,2,e

Excuses dat ik niet duidelijk was hierover. Voor deelname aan verspillingenvrije week, en acties gericht op verandering van consumenten gedrag worden we gefinancierd vanuit LNV (en is Voedingscentrum de coördinerende partij). Voor de overige actielijnen (innovatie, ketenaanpak, clusterprojecten, strategisch advies, etc.) hanteren we het principe dat de inzet van STV wordt gefinancierd vanuit de stakeholder fees (algemene activiteiten en events), en projectfinancieringen (coalities van partijen).

Nu hebben we nog geen gemeenten die aangesloten zijn als stakeholder (anders dan gemeenten die actief in projecten deelnemen, en stakeholder zijn gekoppeld aan de projectfinanciering). Wel 5 provincies (en die betalen 10kEuro/jaar). Dat is het tarief wat we hanteren voor grotere organisaties, voor MKB-bedrijven een tarief van 2.500 en MKB+ van 5.000 Euro/jaar.

Eerlijk gezegd, ons beleid zal ook niet zijn om veel gemeentes individueel als stakeholder aan te willen sluiten (alleen een groep koplopers). En natuurlijk willen we gemeente Amsterdam er graag als stakeholder bij hebben. Een tarief van 5000 Euro/jaar voor een grote stad zou mijn voorstel zijn (met soortgelijke afspraken over pakket als provincies).

Met vriendelijke groet,

Toine

---

**Van:** 5.1.,2,e @amsterdam.nl>

**Verzonden:** woensdag 9 november 2022 16:21

**Aan:** Timmermans, Toine <toine.timmermans@wur.nl>

**CC:** 5.1,2,e @wur.nl>

**Onderwerp:** RE: actieplan amsterdam

Dag Toine,

Uit ons eerdere gesprek kreeg ik een ander idee... maar ik heb gekeken wat het inhoudt/kost om stakeholder te worden, ik vind dat niet terug op de site.

Wil je me dat laten weten? Dan leg ik het hier intern voor (of we stakeholder kunnen worden)

Groet **5.1,2,e**

**Van:** Timmermans, Toine <[toine.timmermans@wur.nl](mailto:toine.timmermans@wur.nl)>

**Verzonden:** woensdag 9 november 2022 13:02

**Aan:** **5.1,2,e** **@amsterdam.nl**; **5.1,2,e**  
**5.1,2,e** **@wur.nl**>

**Onderwerp:** RE: actieplan amsterdam

Hoi **5.1,2,e**

Goed dat jullie een volgende stap hebben gezet, en een bureau hebben ingehuurd (wel bijzonder dat het dan een bureau uit Rotterdam is, maar ik neem aan dat ze de stakeholders en speelveld in Adam ook kennen).

Om verwachtingen te schetsen, wij kunnen vanuit STV onze generieke kennis en inzichten zeker met hen delen. En waarschijnlijk komen ze daar een heel eind verder mee. Actief meedenken en strategisch advies geven kunnen we niet zondermeer doen. Dat doen we in principe alleen voor onze aangesloten stakeholders.

Met vriendelijke groet,

Toine

**Van:** **5.1,2,e** **@amsterdam.nl**>

**Verzonden:** woensdag 9 november 2022 11:02

**Aan:** Timmermans, Toine <[toine.timmermans@wur.nl](mailto:toine.timmermans@wur.nl)>; **5.1,2,e**  
**5.1,2,e** **@wur.nl**>

**Onderwerp:** actieplan amsterdam

Hoi beide,

Nog veel dank voor het aanbod mee te denken en de bereidheid input te leveren voor ons 4-jaren actieplan voedsel CE. Inintussen hebben we een bureau genaamd &Flux aangetrokken, zij gaan niet alleen voedselverspilling maar ook het verhaal van organische reststromen opschrijven. Voor voedselverspilling wil ik ze graag verbinden aan SSTVV/Toine en Willie, jij kan denk ik voor beide (dus ook organische reststromen) input leveren (Actieplan komende 4 jaar).

Dit even ter info, dan weten jullie er van als ze contact opnemen.

Groet!

**5.1,2,e**

**Van:** Timmermans, Toine <[toine.timmermans@wur.nl](mailto:toine.timmermans@wur.nl)>

**Verzonden:** woensdag 19 oktober 2022 12:17

**Aan:** **5.1,2,e** **@wur.nl**; **5.1,2,e**  
**5.1,2,e** **@amsterdam.nl**>

**Onderwerp:** FW: Nieuws voor stakeholders - Oktober 2022

Hoi **5.1,2,e** en **5.1,2,e**,

Dank voor jullie tijd. We zouden het maken van een meerjarig actieplan heel graag met jullie willen oppakken.

Wel graag i.s.m. een partij die het proces en het schrijfwerk voor haar rekening neemt.

Een partij waarmee we recent hebben gewerkt, is Van Waarde. Met hen hebben we de haalbaarheidsstudie "Sociaal Maatschappelijke Menukaart" uitgevoerd. Zie artikel in onze nieuwsbrief.

Mocht dat interessant lijken, mijn advies om contact op te nemen met **5.1,2,e** (zij woonde tot paar jaar geleden in Amsterdam):

**5.1,2,e**

**5.1,2,e** @van-waarde.com

**5.1,2,e** Rossum

<image001.png>

Wil je net als wij aanstekelijk veranderen?  
Lees [hier](#) ons artikel over het waarmaken van transities  
Volg ons op [LinkedIn](#) en [Facebook](#)  
Kijk op onze website: [www.van-waarde.com](http://www.van-waarde.com)  
Schrijf je in voor onze [nieuwsbrief](#)

<image002.png>

Met vriendelijke groet,

Toine

**Van:** Samen Tegen Voedselverspilling <[office@samentegenvoedselverspilling.nl](mailto:office@samentegenvoedselverspilling.nl)>

**Verzonden:** donderdag 13 oktober 2022 16:14

**Aan:** Timmermans, Toine <[toine.timmermans@wur.nl](mailto:toine.timmermans@wur.nl)>

**Onderwerp:** Nieuws voor stakeholders - Oktober 2022

[Bekijk deze nieuwsbrief in je browser](#)

<image003.png>

<image004.png>

Beste Toine,

In deze nieuwsbrief delen we onder andere de eerste resultaten van de Verspillingsvrije Week, waar we supertr...  
Maar de aandacht voor een verspillingsvrij voedselsysteem hield niet op na september.

Ook deze week, tijdens Dutch Food Week, staat de toekomst van ons voedsel centraal, met acties door heel Ne...  
Brabantse Meesterchef-competitie is een mooi voorbeeld van hoe de jongere generatie aan het denken wordt g...  
keuze voor en het gebruik van ingrediënten. Ook bedrijven in de keten zetten innovatieve stappen voorwaarts; o...  
belonen, reiken we weer vouchers uit.

Tot slot bereiden we voor jullie een inspirerende online stakeholderbijeenkomst voor: noteer 1 december 15.00-16.00 alvast in je agenda!

Toine Timmermans

Directeur Samen Tegen Voedselverspilling

---

#### Inhoud van deze nieuwsbrief:

- Eerste resultaten en aftermovie **Verspillingsvrije Week 2022**
- **Health Food Wall** krijgt voucher tegen verspilling
- **NoPalm Ingredients** krijgt voucher voor duurzaam alternatief palmolie
- **Haalbaarheidsstudie** naar model voedselhulp en voedselverspilling gepubliceerd
- Kimberley Seebus van Lidl is '**verspillingsvrije held**'
- Finale **Brabantse Meesterchef** in Dutch Food Week
- **Champions 12.3** publiceert twee rapporten
- Verminder voedselverspilling in je bedrijf door middel van **gedragsverandering**
- Daag **mbo-studenten** uit met jouw verspillingvraagstuk
- Nieuws van onze stakeholders
- Even voorstellen: **Dirk van den Broek**
- Agenda

<image005.png>

<image006.png>

<image007.png>

### Eerste resultaten en aftermovie Verspillingsvrije Week

Uit de eerste onderzoeksresultaten blijkt dat ongeveer 7 miljoen Nederlanders rondom de Verspillingsvrije Week gezien of gehoord over voedselverspilling. Daarvan heeft 55% die week iets extra's gedaan om voedselverspilling te voorkomen (dus bijna 4 miljoen Nederlanders). Een geweldig resultaat! Bekijk nu de aftermovie en geniet nog even van de vele acties van de ruim 140 partners.

BEKIJK DE A

<image008.jpg>

## Health Food Wall krijgt tegen voedselverspilling

Health Food Wall biedt vers e  
eten en drinken aan in de out  
markt via slimme, gezonde  
snackautomaten ('Intelligent  
bedrijf wil derving in deze aut  
verder terugdringen met een  
en software-based strategie.  
ontvangt Health Food Wall e  
van Samen Tegen Voedselver  
samenwerking met Rabobank  
Ministerie van LNV en de Reg  
Ontwikkelingsmaatschappijen

<image009.png>

## NoPalm Ingredients kr voucher voor duurzaam alternatief palmolie

De productie van plantaardige  
voeding en cosmetica, waar  
sojaolie, legt een zware druk  
ecosystemen. Als duurzaam a  
ontwikkelt NoPalm Ingredi  
middel van een fermentatiepr  
eetbare microbiële olie uit zij  
de voedselketen, zoals suiker  
afgekeurde groente en bierbo  
deze innovatie ontvangt het b  
voucher van Samen Tegen  
Voedselverspilling in samenw  
Rabobank, het Ministerie van  
Regionale Ontwikkelingsmaat

<image010.png>

<image011.png>

<image012.jpg>

## Haalbaarheidsstudie naar voedselhulp en voedselverspilling gepresenteerd

Minister Schouten van  
Armoedebeleid [heeft de Tweede Kamer](#)  
[geïnformeerd](#) over het  
haalbaarheidsonderzoek naar  
Maatschappelijke Menukaart.  
voor deze Menukaart is erop  
reststromen, die in hun huidige  
bruikbaar zijn voor voedselba  
verwerken tot lang houdbare  
producten. Denk aan een par  
groenten die verloren dreigt t  
verwerkt kan worden tot soe  
zowel productieketens verspi  
maken als structureel een gez  
bisaanbod te bieden aan de  
voedselbanken. Hoewel bedr  
tegenover dit model staan, bli  
uit[onderzoek](#) dat uitvoering n  
om meerdere redenen niet ha

---

<image013.jpg>

## Kimberley Seebus van 'verspillingsvrije held'

Binnen Lidl presteert het filia  
(Ten Caotepas) als één van d  
het gebied van voedselverspi  
vermindere. Daarom zetten  
Kimberley Seebus, (plaatsverv

manager van dit filiaal, samen met het team in de spotlights als 'verschijningsheld'. Kimberley werkt al negen maanden en groeide door van hulpkracht naar haar huidige functie.

[LEES HIER HET HELE ARTIKEL](#)

<image014.jpg>

## Finale Brabantse Meesterchef Dutch Food Week

Deze week, tijdens de Dutch Food Week, bruist het in heel Nederland van verhalen rondom ons voedsel. Op dinsdag de finale van de Brabantse Meesterchef plaats. Tijdens de competitie nemen (v)mbo-studenten teams tegen elkaar op door de meest verspillingenvrij te koken uit menu's van Bram en Teun van Koning Willem I College, Esmee van De Rooij College, Ricardo van Summa College en van SG de Overlaat - ofwel 'tegenwoordig' mogen zichzelf de Brabantse Meesterchefs van 2022 noemen. Gefeliciteerd! De competitie is een initiatief van Provincie Noord-Brabant, Koning Willem I College Samen Tegen Voedselverspilling.

[MEER OVER DE BRABANTSE MEESTERCHEF](#)

<image015.png>

## Champions 12.3 publicatie rapporten

De internationale alliantie Champions 12.3 heeft twee rapporten gepubliceerd.

- [‘SDG target 12.3 on Food Waste: 2022 progress’](#): jaarlijkse update over de Champions 12.3 met
- [‘Champions 12.3 Con Guide’](#): Hoe zet je gedragsverandering in voedselverspilling om consumenten te verlaten gids zijn acties, voorbeelden, adviezen van meerdere (gedrags)experts gebouwd op Campagnes uit Nederland. Samen Tegen Voedselverspilling en Voedingscentrum, gebouwd op gids meerdere malen uitgelicht.

<image016.png>

## Verminder voedselverspilling in je bedrijf door middel van gedragsverandering

Het verspillen van voedsel gebeurt in de hele keten, vaak onbedoeld en onnodig. Bijvoorbeeld tijdens het inkopen, het verwerken en het bewaren. Onderzoek van Wageningen Food & Biobased Research hebben in het EU project REFRESH het ‘Gedragsmodel Voedselverspilling’ ontwikkeld. Je kunt dit model, samen met de checklist en het ‘Wiel van Gedragsverandering’, toepassen als hulpmiddel om voedselverspilling te verminderen.

<image017.png>

### Daag mbo-studenten uit op jouw verspillingsvraagstuk

Wil je mbo-studenten uitdagen om een  
waardevolle oplossing te vinden voor  
reststromen binnen je bedrijf? Of heb je  
voedselverspillingsvraagstuk? De  
challenge dan nog vóór 15 oktober  
voor de MBO Challenge Voedselverspilling  
en laat je verbazen door de creatieve  
oplossingen van de studenten!

<image018.png>

<image019.png>

<image020.png>

### Nationale Groente & Fruit Week

Op 14 oktober vindt, tijdens de  
Week, de Nationale Groente- & Fruit  
plaats, georganiseerd door het  
GroentenFruit Huis. Dit jaar wordt de  
organisatie weer de 'Ga voor Groente & Fruit'  
om Nederlanders te stimuleren om  
verschillende groenten en fruit te eten  
als gezonde snack. Een goed idee om  
de fruitschaal leeg te eten en de  
restjes groenten op te maken!  
mee?

<image021.jpg>

## Aandacht voor voedselverspilling tijdens Duurzaamheidsmiddag

Onlangs vond de eerste Lidl Duurzaamheidsmiddag voor versleveranciers plaats, waarbij nieuwe duurzaamheidsstrategieën werden gepresenteerd. Ook konden de leveranciers tijdens diverse workshops kennis en inspiratie opdoen om duurzaamheidspraktijk te brengen. Voedselverspilling was één van de workshopthema's. Lidl en de leveranciers gingen met elkaar in gesprek om te kijken waar ze elkaar kunnen helpen.

<image022.jpg>

## Terugblik op Samen Circulair Event Loop

Recent vond het Samen Circulair Event Loop plaats, een initiatief van Trouw en Loop. Een evenement voor ondernemers, erfbetreder, nutritionist en dierenarts, waar circulair ondernemen centraal stond. Hoe integreer je circulariteit in de dierhouderij en verklein je je voerimpact zonder in te leveren op rendement? Verschillende experts kwamen aan het woord en er werd een nieuw voedermiddel geïntroduceerd.

<image023.jpg>

## Stakeholderschap en voucherregeling cadeau zorgorganisatie Espria

Zorgorganisatie Espria ontving een cheque ter waarde van € 20.000. Dit is een vorm van stakeholderschap en voucherregeling. Samen Tegen Voedselverspilling heeft de handen van Achmea, met dank aan Rabobank. Jan-Willem Evers, directeur commercie van Zilveren Kruis, heeft overhandigde de cheque aan Notermans, lid Raad van Bestuur van Espria. Met de overhandiging heeft hij een mooie invulling aan een cadeau. Willem van Duin kreeg van Rabobank hij in 2021 afscheid nam als bestuursvoorzitter van Achmea mocht zelf een bedrijf aandraan als cadeau. Het cadeau houdt in dat hij geadviseerd en begeleid wordt om te stichten richting een halvering van voedselverspilling voor 2030.

<image024.png>

<image019.png>

<image025.png>

## Even voorstellen: Dirk sluit zich aan bij Samen Tegen Voedselverspilling

Dirk van den Broek is recentelijk lid geworden van Samen Tegen Voedselverspilling. De supermarkten vinden het belangrijk dat de enorme waardevolle grondstoffen in de voedselketen niet worden verspild. Hij is altijd op zoek naar nieuwe initiatieven om voedselverspilling verder terug te brengen. Bijvoorbeeld door prijsimpuls

samenwerkingen met diverse pilots om tot nieuwe inzichten

MEER

<image026.png>

<image019.png>

### 31 oktober t/m 6 november: Nationale Klimaatweek

<image027.jpg>

Samen Tegen Voedselverspilling is Klimaatsupporter van de Nationale Klimaatweek. In 2030 moet de CO<sub>2</sub>-uitstoot in Nederland met ten minste 55% zijn gedaald, als opmaat naar klimaatneutraal in 2050. Om dit te bereiken moeten we stappen zetten om duurzamer te leven, consumeren en produceren. Daarom organiseert het ministerie van Economische Zaken en Klimaat de Nationale Klimaatweek. Van 31 oktober t/m 6 november laten bedrijven en burgers in het hele land zien wat er in Nederland al gebeurt voor een beter klimaat.

MEER OVER DE NATIONALE KLIMAATWEEK

### 1 november: Ondernemen met reststromen

<image028.png>

Op dinsdag 1 november 2022 organiseren het Sustainable Food Initiative (SFI), Food Tech Brainport (FTB) en Wageningen Food

& Biobased Research (WFBR) het evenement 'Ondernemen met reststromen' bij Food Tech Brainport in Helmond. Tijdens het evenement delen verschillende ondernemers hun verhaal over reststroomverwaarding en vertellen ze hoe dit bijdraagt in hun transitie naar verduurzaming. Wil je ook deelnemen? Lees dan alle informatie en meld je aan via onderstaande button.

[MEER INFORMATIE EN AANMELDEN](#)

### Save-the-date: 1 december online stakeholderbijeenkomst

<image029.png>

Reserveer donderdagmiddag 1 december in je agenda: dan vindt de (online) eindejaarsbijeenkomst van Samen Tegen Voedselverspilling plaats, exclusief voor alle stakeholders en speciale genodigden. We blikken terug en vooruit, nieuwe stakeholders stellen zich voor en tijdens breakout-sessies rondom diverse verspillingenvrije uitdagingen gaan we de diepte in. Alle genodigden ontvangen binnenkort per e-mail een persoonlijke uitnodiging met een aanmeldlink.

<image030.png>

<image031.png>

#### Jouw bericht in onze nieuwsbrief

Via het stakeholder dashboard kun je makkelijk jouw nieuwsbericht of event aanleveren. Ook kun je daar

#### Communiceer ook over #verspillingsvrij

In onze toolbox vind je allerlei communicatiemiddelen die jouw

(nieuwe) input insturen voor [jouw stakeholder-pagina](#) op [Samentegenvoedselverspilling.nl](#).

Deadline volgende nieuwsbrief:  
**dinsdag 8 november 2022 9:00 uur.**

[\[Stakeholder dashboard\]](#)

Wachtwoord: *verspillingsvrij*

verspillingsvrije activiteiten kunnen ondersteunen. Zo vind je er campagne- en huisstijlmaterialen, social media content, infographics en presentaties.

[\[Toolbox\]](#)

Wachtwoord: *verspillingsvrij*

---

### Inschrijven voor deze nieuwsbrief

Wil jouw collega deze nieuwsbrief ook ontvangen? Dan kan je collega zich hier inschrijven:

**INSCHRIJVEN VOOR DE NIEUWSBRIEF**

---

[<image032.png>](#) [<image033.png>](#) [<image034.png>](#) [<image035.png>](#) [<image036.png>](#) [<image037.png>](#) [<image038.png>](#)

[Website](#)

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

[Spotify](#)

Copyright © 2022 Samen Tegen Voedselverspilling, All rights reserved.

Je ontvangt deze nieuwsbrief omdat je stakeholder bent van Samen Tegen Voedselverspilling of je hebt ingeschreven voor de nieuwsbrief.

#### Onze adresgegevens:

Samen Tegen Voedselverspilling

Verlengde Noordkade 2

Veghel, Noord-Brabant 5462 EH

Netherlands

[Voeg ons toe aan je adresboek](#)

Wil je deze nieuwsbrief niet langer ontvangen? Dat vinden we jammer, maar je kunt je hier [afmelden](#).

[<image039.gif>](#)

De gemeente Amsterdam streeft naar optimale dienstverlening en zorgvuldige afhandeling van e-mailverkeer. Als deze e-mail niet voor u is bestemd, laat dit dan weten aan de afzender en verwijder de e-mail. Voor meer informatie: [www.amsterdam.nl/proclaimer](http://www.amsterdam.nl/proclaimer).

De gemeente Amsterdam streeft naar optimale dienstverlening en zorgvuldige afhandeling van e-mailverkeer. Als deze e-mail niet voor u is bestemd, laat dit dan weten aan de afzender en verwijder de e-mail. Voor meer informatie: [www.amsterdam.nl/proclaimer](http://www.amsterdam.nl/proclaimer).

De gemeente Amsterdam streeft naar optimale dienstverlening en zorgvuldige afhandeling van e-mailverkeer. Als deze e-mail niet voor u is bestemd, laat dit dan weten aan de afzender en verwijder de e-mail. Voor meer informatie: [www.amsterdam.nl/proclaimer](http://www.amsterdam.nl/proclaimer).