



METROPOOLREGIO
ROTTERDAM DEN HAAG

Aanvraagformulier projectbijdrage

Bijdrageregeling versterking economisch vestigingsklimaat MRDH 2020

Algemeen: contactpersoon bij gemeente
Datum aanvraag: Gemeente: Rotterdam Contactpersoon: Ivo Plakman/ Jessica Bal Emailadres: ie.plakman@rotterdam.nl / ja.bal@rotterdam.nl Telefoonnummer: 06-14644261/06-38688226 IBAN Gemeente:
Naam project:
LLO Project: Let's change the face of food waste
Omschrijving van het project:
Inleiding Leven lang ontwikkelen (LLO) zorgt voor een kwalitatief goede beroepsbevolking die bijdraagt aan onze regionale economie. De MRDH investeert in LLO-projecten in verschillende sectoren middels de bijdrageregeling. Dit draagt bij aan de doelstellingen van het Human Capital Akkoord Zuid-Holland (HCA): de meest veerkrachtige arbeidsmarkt van Nederland worden en het tekort aan personeel terugdringen. Deze aanvraag voor een bijdrage aan het LLO project "Let's change the face of food waste" sluit aan op de doelstellingen van het HCA. Nederland zal de komende jaren verschillende transitieën doorlopen waaronder een voedseltransitie, en een transitie naar meer circulariteit. Hiervoor is een grotere bewustwording noodzakelijk bij de motor van het Nederlandse bedrijfsleven, het mkb. Van het management tot productiemedewerkers. Een belangrijk thema dat zowel onderdeel is van de voedseltransitie als de transitie naar meer circulariteit, is het tegengaan van voedselverspilling. In dit project ligt de focus op het bijscholen van medewerkers van voedselproductiebedrijven en docenten en curriculumvernieuwing. Daarnaast worden ook nieuwe verbindingen gelegd tussen medewerkers van voedselproductiebedrijven en toekomstige medewerkers, de huidige mbo student van Zadkine of Albeda. Dit laatste draagt weer bij aan het oplossen van het tekort aan arbeidskracht in de regionale voedingsmiddelenindustrie.
Mkb-medewerkers en voedselverspilling Het thema voedselverspilling is nog geen gemeengoed bij medewerkers van voedselproductiebedrijven uit het mkb. Wel is het topmanagement van het mkb zich er steeds meer van bewust dat het tegengaan van voedselverspilling belangrijk is. Tegelijkertijd vinden zij het een lastig onderwerp. Vanuit hun perspectief kost het geld. En het belangrijkste, de focus ligt op de eigen core business. En de core business is <u>niet</u> het tegengaan van voedselverspilling. Een aantal voedselproductiebedrijven heeft het onderwerp voedselverspilling nu toch hoger op de agenda gezet en heeft concrete hulp gevraagd van de mbo-opleidingen van Zadkine en Albeda voor het bijscholen van medewerkers en het ontwikkelen van (op de lange termijn) commerciële oplossingen voor reststromen. Volgens onderzoek worden brood- en deegwaren, in absolute aantallen, het meest verspild. Voorafgaand aan dit project zijn daarom drie pilots uitgevoerd bij bedrijven in deze industrie en de opleidingen brood en banket. Uit de voorgaande pilots zijn goede lessen getrokken. Met dit project vindt er opschaling plaats van deze pilots.
Mbo en hbo-leerlingen en docenten Voor mbo-leerlingen die een opleiding volgen waarin het creëren van voedsel centraal staat, is het thema voedselverspilling uitermate belangrijk. Zij zijn onze "toekomstige verspillers" in de voedselindustrie, en dat moet

voorkomen worden door deze groep nu al kennis bij te brengen omtrent het thema voedselverspilling. Helaas is voedselverspilling tegenaan nog geen vast onderdeel in het curriculum van het mbo. Het curriculum kan worden verrijkt met dit thema. Dit vergt echter eerst een grotere bewustwording bij en bijscholing van docenten.

Naast leerlingen van het mbo zullen ook hbo'ers bij dit project worden betrokken in zowel fase 1 als fase 2.

Voedselverspilling in de regio

In Nederland gaat circa 2 miljoen ton aan voedsel per jaar verloren, waarvan circa 39% plaatsvindt bij telers, productiebedrijven, opslag en transport. De regio Rotterdam Den Haag speelt met haar land- en tuinbouw een belangrijke rol in het telen van groenten en fruit. Daarnaast speelt de Rotterdamse haven een nog grotere rol bij de opslag en transport van voedsel. Tussen de 13%-15% van de containeroverslag in de Rotterdamse haven is te wijden aan agrofood. Dit komt neer op 19 miljoen ton per jaar, waarvan 46% de import van groenten en fruit betreft.¹

Door voedsel weg te gooien verspillen we niet alleen het voedsel maar ook resources die zijn gebruikt om dit voedsel te verbouwen, oogsten, transporteren, verkopen, consumeren. Ook vindt er over de gehele keten behoorlijk wat CO2 uitstoot plaats.

Hoe moeten onze huidige en toekomstige koks, bakkers en voedingsindustrie medewerkers met voedselverlies en -verspilling omgaan? Hebben zij inzicht in hoe reststromen ontstaan? Waar deze reststromen ontstaan? Hoe groot deze stromen zijn? En hoe kan, door het verwaarden van reststromen, worden bijgedragen aan het voeden van een steeds grotere bevolking in onze regio?

Op deze vragen richt dit project zich tijdens het (bij)scholen van medewerkers van voedselproductiebedrijven, docenten en studenten.

Beoogd doel van het project:

1. Wat zijn de doelstellingen van het project?

Met dit project wordt voedselverlies en -verspilling bij mkb-medewerkers, studenten, docenten inzichtelijk gemaakt en werken zij gezamenlijk aan oplossingen in praktijkcases. Mkb-medewerkers van voedselproductiebedrijven worden hierbij gekoppeld aan mbo-studenten van Albeda en Zadkine. Deelnemers leren hoe zij zelf op concrete wijze kunnen bijdragen aan oplossingen voor voedselverlies en -verspilling en hoe zij nieuwe kennis en inzichten kunnen opdoen omtrent deze thema's.

De doelstellingen voor de mkb bedrijven zijn als volgt:

- Aan het einde van het programma is een netwerk van 50 bedrijven gecreëerd. Deze bedrijven committeren zich aan dit project door deelname als jury, het verzorgen van gastcolleges, het leveren van reststromen, deelname aan masterclasses of door het bedrijf open te stellen voor bedrijfsbezoeken.
- Deelname van minimaal 240 medewerkers van bedrijven aan de masterclasses uit fase 1 en fase 2 van het project (thematische bijscholing).
- Bedrijven en studenten werken samen aan (commerciële) oplossingsrichtingen voor hun reststromen en bedrijven komen in contact met studenten waarbij ze zich kunnen presenteren als toekomstige werkgevers.

De doelstellingen voor studenten en docenten zijn:

- Deelname van minimaal 280 studenten en minimaal 32 docenten (bijscholing) aan het project .
- De ontwikkeling van een nieuw keuzedeel over het tegenaan van voedselverspilling dat een vast onderdeel wordt in het curriculum van de opleidingsinstituten Zadkine en Albeda.
- Kennis bijbrengen over het ontstaan van reststromen in de voedselproductie-industrie en leren hoe je reststromen kunt analyseren en verwaarden.
- Leren samenwerken onderwijs-bedrijfsleven en gezamenlijk een bijdrage leveren aan het maatschappelijke probleem voedselverspilling.

¹ <https://greenportwestholland.nl/segment-agrofood-blijft-groeien-bij-havenbedrijf-rotterdam/>

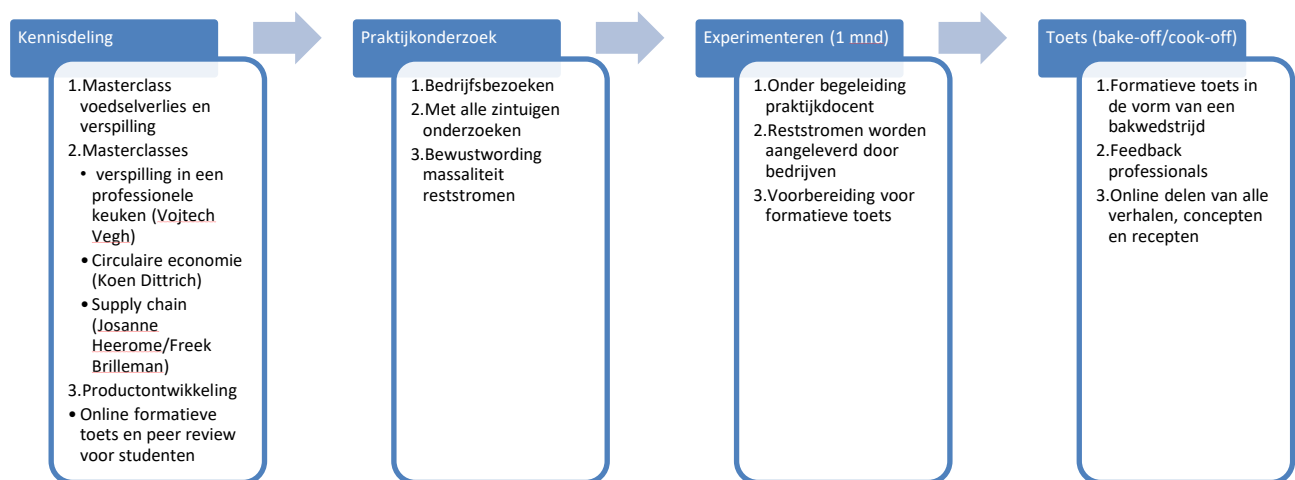
Om dit project uit te voeren wordt een consortium gecreëerd bestaande uit vijf partijen: ROC Zadkine, het Albeda college, IntelligentFood, Versteegen Spices & Sauces en Europastry. De partijen bevinden zich in de Metropoolregio Rotterdam Den Haag met uitzondering van Europastry.

2. Welke hoofdactiviteiten vinden plaats?

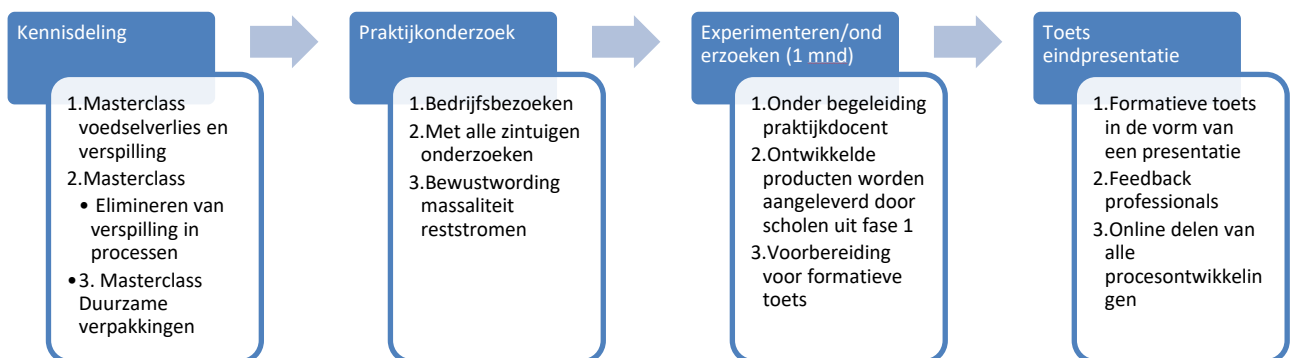
Fase 1

De activiteiten in fase 1 worden twee keer georganiseerd. Zowel voor de opleiding brood en banket niveau 3 als voor de opleiding zelfstandig werkende kok niveau 3.

Om kosten te besparen, zullen waar mogelijk activiteiten worden samengevoegd en masterclasses voor beide opleidingen toegankelijk worden gemaakt. Deze masterclasses zullen actief worden gepromoot onder de zakelijke relaties van IntelligentFood, Zadkine en het Albeda college en onder de medewerkers van de mkb projectpartners.



Fase 2



3. Wat is het resultaat aan het eind van de projectperiode?

Gedurende de projectperiode van vier jaar hebben 240 mkb-medewerkers en 32 docenten zich kunnen (door)ontwikkelen op de thema's van de masterclasses.

Per jaar hebben daarnaast minimaal 70 mbo-studenten deelgenomen. Gedurende dit vierjarig project zullen minimaal 280 studenten inzicht krijgen in het maatschappelijk probleem voedselverspilling. Zij hebben geleerd dat zij een onderdeel zijn van de oplossingen en hebben zelf op concrete wijze aan de oplossing bijgedragen.

Dit project is een vast onderdeel geworden in het curriculum van de opleidingsinstituten Zadkine en Albeda. Daarnaast is er een netwerk opgebouwd van minimaal 50 bedrijven. Deze bedrijven hebben zich gecommitteerd door deelname als jury, het verzorgen van gastcolleges, deelname aan masterclasses, het leveren van reststromen of door het bedrijf open te stellen voor bedrijfsbezoeken.

Deelnemende partijen:	
Dit project wordt uitgevoerd door ROC Zadkine en het Albeda College in samenwerking met drie mkb-bedrijven: Europastry, IntelligentFood en Versteegen Spices & Sauces.	
Verwachte projectkosten:	
Totale projectkosten: €530.960	
(Vierjarig project)	
Gevraagde bijdrage MRDH (let op: minimaal 50% cofinanciering is vereist): €265.480	
Start project: november 2022 Einde project: oktober 2026	
Toetsingscriteria bijdrageregeling EV 2020 Artikel 3 en 4	
Art. 3: Stroken de projectfinancieringen die door de gemeente uit de bijdrage worden betaald met de staatssteunregels die van toepassing zijn? Licht toe.	
- Art. 4 lid 1: Aan welk Vernieuwen Economie doel van de strategische agenda MRDH 2022 draagt het project bij? Kruis aan en licht toe.	
<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Stimuleren van innovatie en economische groei</p> <p><i>Toelichting:</i> Dit project draagt bij aan de oplossing van het maatschappelijk probleem voedselverspilling, door naar commerciële oplossingen te zoeken voor de reststromen problematiek van het mkb. Grondstoffen worden schaarser, het wordt daarom steeds belangrijker om minder te verspillen. Door op basis van reststromen schaalbare commerciële concepten te ontwikkelen, kan de economische groei een extra impuls krijgen.</p>
<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Verbeteren aansluiting onderwijs-arbeidsmarkt</p> <p><i>Toelichting:</i> Circulaire productie is de toekomst en biedt ook duurzame verdienmodellen. De bijdrage maakt het mogelijk om tot een concrete samenwerking tussen mbo-instellingen en mkb te komen, waardoor het tekort in talent zoals dat momenteel ervaren wordt wellicht zal afnemen en studenten en medewerkers van bedrijven worden klaargestoomd voor die circulaire toekomst. Het brengt studenten tevens in contact met mkb bedrijven die nu al willen experimenteren met circulair ondernemen en dus echte praktijkcasussen kunnen bieden.</p>
<input type="checkbox"/>	<p>Ruimte om te werken</p> <p><i>Toelichting:</i></p>
<input type="checkbox"/>	<p>Stimuleren van groen en recreatie als vestigingsfactor</p> <p><i>Toelichting:</i></p>

<input type="checkbox"/>	Goede digitale connectiviteit <i>Toelichting:</i>	
<input type="checkbox"/>	Meer regionale samenwerking bij de energietransitie <i>Toelichting:</i>	
- Art. 4 lid 2: Draagt het project bij aan de overige doelen van de strategische agenda MRDH 2022 voor zover opgenomen binnen de begroting van het programma Economisch Vestigingsklimaat? Kruis aan en licht toe.		
<input type="checkbox"/>	Samen voortvarend werken aan de bereikbaarheid van woon- en werklocaties <i>Toelichting:</i>	
- Art. 4 lid 3, sub a: Heeft het project een regionaal effect? Licht toe. <i>Het project heeft een grote regionale impact, om twee hoofdredenen:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Het consortium bestaat uit opleidingsinstellingen en mkb-bedrijven uit de regio die kennis met elkaar delen. Hierdoor heeft het project zeker een regionaal effect.</i> 2. <i>De bijdrage maakt bijscholing mogelijk door deelname van minimaal 240 mkb-medewerkers van regionale voedselproductiebedrijven en 32 docenten die aan de masterclasses deelnemen gedurende het project. Ook nemen minimaal 280 studenten deel aan het project. De nieuwe verbindingen (onderwijs-bedrijfsleven) die hierdoor ontstaan, hebben een regionaal effect.</i> 		
- Art. 4 lid 3, sub b: Start het project binnen 6 maanden? Ja		
- Art. 4 lid 3, sub c: Is er sprake van een minimale cofinanciering van 50% van de projectbegroting? Ja		
Art. 4 lid 3, sub d: Betreft het een structureel initiatief? Zo ja, is de continuïteit hiervan gewaarborgd ook nadat de bijdrage van de MRDH aan het project is gestopt? Licht toe. <i>De doelstelling van dit project is het bijscholen van mkb-medewerkers op het gebied van voedselverspilling tegengaan en om het thema voedselverspilling permanent in het curriculum van de opleidingsinstelling op te nemen. Zadkine, Albeda en bedrijven, die betrokken zijn als partner, staan garant voor de continuïteit nadat de bijdrage van de MRDH aan het project is gestopt.</i>		
Bijlagen		
Voeg als bijlage bij dit formulier: <ol style="list-style-type: none"> 1. een projectplan waarin het project inhoudelijk is uitgewerkt 2. een sluitende projectbegroting 3. Letters of Intent/Support van projectpartners 		

NB:

Indien in de projectbegroting personele inzet van projectpartners is opgenomen stellen wij daaraan de volgende voorwaarden:

- *De uren dienen voor de verantwoording geadministreerd te worden via het formulier "Urenverantwoording personele inzet projectpartners projecten Bijdrageregeling".*
- *De gehanteerde tarieven komen overeen met de Handleiding Overheidstarieven (Tabel 2: Integrale kosten per salarisschaal, kolom "uurtarief productieve uren, excl. btw"). De berekening van de loonkosten per mensjaar dient te kunnen worden onderbouwd met gegevens uit de salarisadministratie (bruto loon plus werkgeverslasten).*

Ondertekening (Dient door of namens het college van B&W plaats te vinden)

Naam:

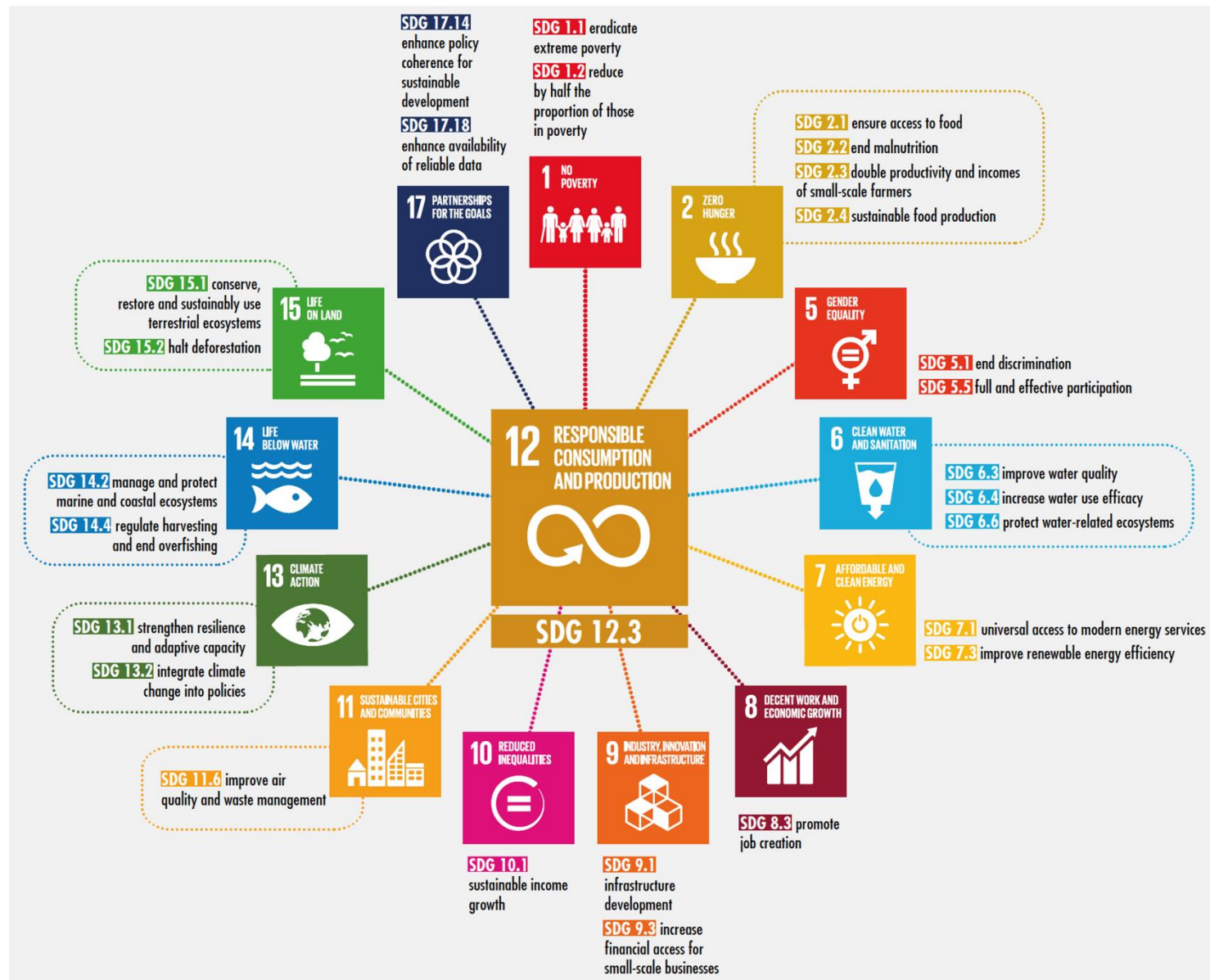
Handtekening:

Datum:

Retouradres:

Metropoolregio Rotterdam Den Haag
t.a.v. bestuurscommissie Economisch Vestigingsklimaat
Postbus 21012
3001 AA Rotterdam

De bijkomende voordelen bij het terugdringen van voedselverspilling



Figur 1 Food and Agriculture Organization of the United Nations