



Beleidsplan Stichting Keep Food Simple 2018-2022

Aanleiding en doel

Wereldwijd wordt 30-40% van ons voedsel en de daarvoor bestemde eetbare landbouwproducten verspild of niet voor menselijke consumptie aangewend. Daarbij gaat het vaak om bestanddelen die een belangrijke bijdrage kunnen leveren aan een gezonde voeding, zogenaamde nutriënten. Des te schrijnender is het te constateren dat naar recente schattingen één op de acht mensen in de wereld ondervoed is; ironisch genoeg blijkt dat één miljard mensen niet ondervoed zouden behoeven te zijn indien een kwart van de voedselverspilling in de EU en USA voorkomen zou kunnen worden en aangewend zou worden voor voedsel voor de bevolking.

Overall worden zeer goede activiteiten ontplooid om de trend van verspilling om te buigen, zoals voedselbanken, recycling en hergebruik van reststromen. Daarnaast stelt *Keep Food Simple* een *preventieve benadering* voor: *hoe kan de productie van voedsel zodanig georganiseerd worden dat bij omzetting van landbouwkundige grondstoffen tot voedsel zo weinig mogelijk verloren gaat, ofwel dat het beste dat de natuur te bieden heeft zo goed en volledig mogelijk benut wordt.*

De *Stichting Keep Food Simple* is als *not-for-profit* organisatie in 2016 opgericht om (Artikel 2 van de statuten) 'activiteiten te initiëren en te bevorderen die leiden tot gezonde voedingsmiddelen door maximaal gebruik van grondstoffen, geproduceerd op duurzame wijze met minimaal gebruik van ingrediënten'. Door een alternatieve inzet van technologie in voedselketens worden deze verkort, wordt de herkenbaarheid van de herkomst van voedsel voor de gebruiker vergroot en kan het gebruik van additieven worden beperkt.

De *aanpak* van *Keep Food Simple* zal leiden (1) tot minder verspilling van voedsel en eetbare landbouwproducten, (2) duurzamere methoden van verwerking van voedsel en landbouwproducten en (3) voedsel dat een wezenlijke bijdrage levert aan de gezondheid van de bevolking.

In de jaren 2016 en 2017 is *Keep Food Simple* gepresenteerd in het relevante netwerk, is de organisatie op poten gezet, is de communicatie, waaronder de website, op professionele wijze opgebouwd en zijn eerste projecten gestart. Vanaf 2018 worden stappen genomen om de *duurzame ontwikkeling van Keep Food Simple* langs de lijnen van het Beleidsplan 2018-2022 verder gestalte te geven.

Projecten

In de eerste anderhalf jaar heeft *Keep Food Simple* al een aantal projecten gestart waarbij duidelijk wordt dat we op de goede weg zitten. De resultaten dragen duidelijk bij aan de doelstelling: minder afval, duurzamere processen en gezondere voedselproducten. Op basis van dit succes willen we het aantal projecten uitbreiden om daarmee nog meer mogelijkheden te hebben om onze doelstelling te bereiken. We denken aan 20 – 30 zorgvuldig geselecteerde projecten; *deze projecten vormen het hart van het werk van Keep Food Simple.*

Hoe gaan we dit realiseren? Op twee manieren: (1) binnen de Keep Food Simple organisatie leven ideeën die verder uitgezocht kunnen worden samen met Universiteiten en Hogescholen en (2) Universitaire groepen komen zelf met projectvoorstellen op basis van eigen ideeën en ervaring. In beide gevallen zullen projecten onder leiding van Universitaire begeleiders uitgevoerd worden door BSc of MSc studenten of als stage.

Het Bestuur van Keep Food Simple beoordeelt alle projectvoorstellen, zowel op inhoudelijke relevantie (past dit voorstel bij het doel van Keep Food Simple?), als op praktische uitvoerbaarheid (is er een realistische omschrijving van de werkzaamheden?) en op organisatorische en financiële ondersteuning (is de expertise van de begeleiding voldoende en is er een realistisch budget?). Het Bestuur laat zich daarbij ondersteunen door de Raad van Advies.

Voor de financiële ondersteuning van projecten kan per project een budget beschikbaar worden gemaakt, aanvullend op de bijdrage van de betreffende Universiteit of Hogeschool. Het zal vaak variabele kosten betreffen waarvoor binnen de standaardruimte van de kennisinstelling geen of beperkte mogelijkheden bestaan.

Het Bestuur van Keep Food Simple vraagt om regelmatige voortgangsrapportage en wil zich er van verzekeren dat de resultaten van de projecten uiteindelijk volledig ten goede komen aan de maatschappelijk doelstelling van de Stichting.

Financiering

In 2016 en 2017 zijn de tot dusverre beperkte kosten gefinancierd uit een lening en een donatie. Kosten werden gemaakt voor de oprichting van de Stichting, de ontwikkeling van de website en de start van projecten. Bestuursleden van Keep Food Simple ontvangen geen beloning, wel een bescheiden onkostenvergoeding. In deze opstartfase heeft het Bestuur afgezien van enige onkostenvergoeding, ook voor reiskosten.

De financieringsbehoefte zal vanaf 2018 toenemen naar schatting tot € 10.000,- - € 15.000,- per jaar; dit zijn voornamelijk bijdragen voor BSc en MSc studies en stipendia voor stages. Met de instelling van een eventuele leerstoel zullen uiteraard additionele kosten gemoeid zijn. Het Bestuur van Keep Food Simple verwacht grote belangstelling van private partijen en vermogende personen; *ANBI status* is daarbij een voorwaarde.

Bestuurskosten en kosten voor project management en controle en het up-to-date houden van de website zullen beperkt zijn.

Financiële bijdragen zullen in de loop van het boekjaar zo veel mogelijk direct besteed worden aan projecten. In geval vermogen verkregen wordt uit nalatenschappen zal een gericht beleid opgezet worden om te bevorderen dat het vermogen duurzaam wordt ingezet voor de doelstellingen van de Stichting.

Organisatie

De Stichting Keep Food Simple wordt geleid door een Bestuur, op dit moment, bestaande uit 4 leden. Zij ontvangen voor het werk geen vergoeding. Ter inhoudelijke advisering en beoordeling van projectaanvragen zal het Bestuur een Raad van Advies instellen bestaande uit onafhankelijke

deskundigen. De groep van Bestuur, Raad van Advies, projectbegeleiding en ondersteuning zal groeien tot een groep van direct betrokkenen groeien van 15-20 personen. Het Bestuur is eindverantwoordelijk voor de besluitvorming over projecten en de financiering daarvan. Het Bestuur kan uitsluitend besluiten nemen indien de meerderheid aanwezig of vertegenwoordigd is (art 7 statuten).

Communicatie

Via www.keepfoodsimple.nl wordt regelmatig gerapporteerd over voortgang en resultaten van de projecten, over ideeën, over bijeenkomsten zoals workshops, over beleidsplan, jaarverslag en financiële verantwoording en over doelstelling, bestuur en contactgegevens. Keep Food Simple heeft een uitgebreid netwerk in het agri-voedselcluster. Dit netwerk vormt een waardevolle basis voor inhoudelijke en financiële steun. Een eerste workshop in 2016, ondersteund door RABO, was al direct een groot succes.

Maatschappelijke betekenis

Projecten worden uitgevoerd onder verantwoordelijkheid van universiteiten en hogescholen. Dit betekent dat de resultaten van projecten als openbare kennis gepubliceerd worden.

Via www.keepfoodsimple.nl worden voortgang en uitkomsten breed onder de aandacht gebracht. Keep Food Simple vindt het van groot belang dat de uitkomsten van projecten volop maatschappelijk gebruikt worden. Naar verwachting zullen vooral jonge start-up bedrijven maar ook gevestigde bedrijven geïnteresseerd zijn. Gezien het openbare karakter van de vindingen kan daarbij geen exclusiviteit worden gegeven en staat het not-for-profit principe centraal. Wél zal aan geïnteresseerde bedrijven worden gevraagd het werk van Keep Food Simple te sponsoren, dit in redelijke verhouding tot de waarde van de vinding. Hierdoor komen extra middelen ter beschikking ter ondersteuning van het maatschappelijk doel van Keep Food Simple.

In 2016 en 2017 is al een begin gemaakt met een aantal projecten. In samenwerking met de Universiteit Maastricht Campus Venlo is een product *Pesto di Carciofi* ontwikkeld waarbij de gehele artisjok maximaal gebruikt wordt; tot dusverre werd uitsluitend 10% van de plant gebruikt en gingen waardevolle bestanddelen verloren; *Pesto di Carciofi* onderscheidt zich als uitermate voedzaam product, passend in een dieet met een hoog vezelgehalte. In een ander project wordt het gebruik van moderne technologie voor *traditionele broodbereiding* onderzocht; universitair onderzoek laat zien dat op deze wijze zonder additieven smakelijk brood met een laag glutengehalte gemaakt kan worden, een groot voordeel voor gezonde voeding.

Conclusie

In 2016 en 2017 is Keep Food Simple succesvol gestart met de verwezenlijking van de doelstelling: minder verspilling van voedsel en agrarische grondstoffen, duurzamer productiemethoden en producten die een wezenlijke bijdrage leveren aan een gezonde voeding. In 2018-2022 zal het aantal projecten uitgebreid worden. Centraal staan de segmenten groenten en fruit, knol en wortelgewassen en granen; binnen deze segmenten zijn de afvalstromen niet alleen erg groot maar bevatten de grondstoffen ook veel bouwstenen die zeer waardevol zijn voor gezonde voedselproducten. Er is een ambitieus programma om de doelstellingen in maatschappelijke

betekenisvolle resultaten om te zetten. Daartoe is een stevige financieringsbasis, gefaciliteerd door de ANBI status een voorwaarde.