

AGRIFOOD OP NAAR CLIMATE PROOF

De voedingsketen in beweging: concrete stappen om de
klimaatvoetafdruk van de agrifood sector te verlagen

Inhoudsopgave

1

Uitdagingen voor een
duurzame voedselvoorziening

2

Menu van de toekomst

3

De klimaatimpact en de
agrifood keten

4

Op naar klimaatneutraal
ondernemen

5

Omgaan met een
veranderend klimaat

6

Zelf aan de slag



Aanleiding: agrifood bedrijven op klimaatexpeditie

In januari 2017 startten MVO Nederland en Wageningen Environmental Research (Alterra) met ondersteuning van Climate-KIC de expeditie: 'Agrifood voor Klimaat'. In een ontwikkeltraject gingen zes bedrijven in de agrifood sector aan de slag om hun klimaatambities te verkennen en te concretiseren.

De deelnemers werkten aan hun eigen ambities en strategie. Tijdens de drie plenaire bijeenkomsten wisselden zij ervaringen uit en kregen feedback van klimaatexperts. Op de volgende pagina stellen we de deelnemers en hun klimaatambities voor.

De deelnemers en hun ambities

Jaguar The Fresh Company



Jaguar is één van de grootste inkopers van tropisch fruit in Nederland. Om het klimaatbeleid te verdiepen is het van belang om beter inzicht te krijgen in de CO2-voetafdruk, met name de impact in de keten. Dat was de focus van Jaguar TFC binnen deze klimaatexpeditie.

Koppert Cress



Koppert Cress is een tuinder die 'Cressen' kweekt, zaailingen van unieke planten. De kas is een energiebron met tal van mogelijkheden. Het streven is om binnen drie jaar energieleverend te zijn. Daarbij gaat het bedrijf voor volledig fossielvrije teelt.

Royal A-ware Food Group



Royal A-ware is gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden en verpakken van kaas. Het bedrijf heeft klimaatactiviteiten. Er is nu behoefte aan een meer gericht klimaatbeleid om de koers voor de komende jaren te concretiseren en de juiste vragen te blijven stellen.

Kipster



Kipster is een start-up die eieren produceert op een dier- en milieuvriendelijkere manier. Hun klimaatneutrale ei ligt inmiddels in de schappen van supermarkt Lidl voor ten minste de komende vijf jaar.

Vreugdenhil Dairy Foods



Vreugdenhil is de grootste producent van volle melkpoeders in Europa. De ambitie van het bedrijf: klimaatneutrale productie van melkpoeders in 2019. Oftewel exit van fossiele brandstoffen in de drie fabrieken van Vreugdenhil. Een hele expeditie naar alle (technische) duurzame opties en innovaties!

Bavaria



De Bavaria brouwerij in Lieshout is één van de oudste brouwerijen van Nederland. Om de negatieve impact op het klimaat te verkleinen, wil Bavaria dat in 2020 50% van hun activiteiten circulair is. Zij gaan hier integraal mee aan de slag: van inkoop tot logistiek en verpakkingen.



1. Uitdagingen voor een duurzame voedselvoorziening

De agrifood sector en duurzaamheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. De sector is afhankelijk van de beschikbaarheid en kwaliteit van onder meer bodem, water en energie. Zowel de beschikbaarheid als kwaliteit van deze elementen staan onder druk door groeiende wereldbevolking, verspilling en klimaatverandering.

Volgens cijfers van de VN gaat elk jaar zo'n tien miljoen hectare landbouwgrond verloren aan erosie. Dit zijn ongeveer dertig voetbalvelden per minuut. Als het verlies van vruchtbare grond in dit tempo doorgaat, is er over zestig jaar geen landbouw meer mogelijk.

De grootste uitdagingen voor duurzame voedselvoorziening

Ondervoeding versus overconsumptie

De wereldbevolking groeit. Ruim 7,5 miljard monden moeten dagelijks worden gevoed. Een grote uitdaging, vooral in regio's met beperkte beschikbaarheid en betaalbaarheid van eten.

In andere gebieden is overconsumptie juist een risico voor de gezondheid. Teveel dierlijke producten, te zout, te zoet en vooral te weinig kennis over het effect van verschillende voedingsstoffen kunnen een risico voor de gezondheid vormen.

Verspilling is killing

Wereldwijd verspillen we 1,3 miljard ton voedsel, dat is maar liefst een derde van de totale productie. Veel voedselproductie kent een grote voetafdruk, zoals de vleesindustrie.

Ook Nederlandse consumenten gooien jaarlijks voor 2 tot 2,4 miljard euro aan eten weg. In de keten van oogst tot supermarkt wordt nog eens circa 2 miljard euro aan voedsel verspild.

Omgaan met een ander klimaat

Door het gebruik van fossiele brandstoffen en uitstoot van broeikasgassen is de agrifood sector één van de medeveroorzakers van klimaatverandering, zoals opwarming van de aarde. Dit brengt grote risico's met zich mee voor de wereldwijde voedselvoorziening.

De afgelopen jaren mislukten veel oogsten in de VS, China en Rusland als gevolg van langdurige droogte. Dit kan leiden tot hogere prijzen van landbouwproducten en prijsschommelingen. Wat een groeiende en onzekere kostenpost voor veel ondernemers vormt.



Het dilemma wereldwijd

De wereldpopulatie is in veertig jaar verdubbeld. In 2038 moeten er naar verwacht negen miljard monden worden gevoed. Bovendien kampen bijna twee miljard volwassenen met overgewicht, van wie zeshonderd miljoen met obesitas.



Aan de andere kant raken natuurlijke bronnen steeds verder uitgeput, en zijn de effecten van klimaatverandering te merken in de kwantiteit en kwaliteit van voedselproductie.

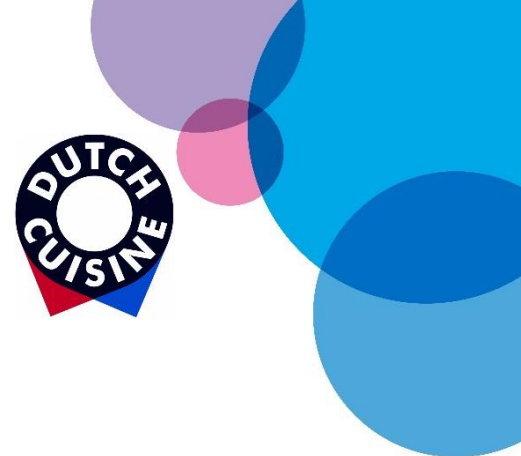


2. Menu van de toekomst

Verandering van eetpatroon is één van de manieren om iets te doen aan de eerder genoemde uitdagingen in de agrifood sector. Om ervoor te zorgen dat zowel wijzelf als de aarde nog lang meegaan, is het menu van de toekomst samengesteld. Dit menu omvat vijf

principes die bijdragen aan de gezondheid en de duurzaamheid van de agrifood sector. Het menu is opgesteld door Dutch Cuisine, een alliantie van Nederlandse koks, om duurzaam, lekker en gezond eten makkelijker en aantrekkelijker te maken.

Vijf principes voor een duurzaam menu volgens Dutch Cuisine



1 Cultuur

Het gerecht vertelt waar we ons bevinden en welk seizoen het is. Streven: 80% seizoensproducten met zoveel mogelijk Nederlandse producten en 20% buiten het seizoen.

2 Gezond

Goed voor onszelf en onze aarde: gezond en gevarieerd, meer groente en fruit en minder vlees en vis. Streven: 80% groente en 20% vlees/vis.

3 Natuur

Eerlijk en veelzijdig eten zonder kunstmatige toevoegingen. Streven: gebruiken wat de natuur te bieden heeft van kop tot staart zonder verspilling.

4 Kwaliteit

Bewust kopen, koken en eten met respect voor het ingrediënt, herkomst, producent en de mens. Streven: eerlijke kwaliteitsproducten. Denk biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers, seizoen en lokaal.

5 Waarde

Zo creëer je waarde: we eten gezonder, laten de aarde beter achter, verspillen minder, gunnen de producent een eerlijke prijs en zorgen voor beter dierenwelzijn. Streven: alles wat de aarde ons te bieden heeft, is een gift van onze vorige generatie die we door moeten geven aan de generatie na ons.

Een vergelijkbaar initiatief komt van Natuur & Milieu, Jumbo en Oxfam Novib. Onder de noemer Menu van Morgen gaan zij voor de uitgangspunten: beperking van uitstoot van broeikasgassen, duurzame visserij, geen toename van landbouwgrond, eerlijke verdeling van voedsel over de wereld en beter dierenwelzijn.

Gedragsverandering in de sector én bij de consument



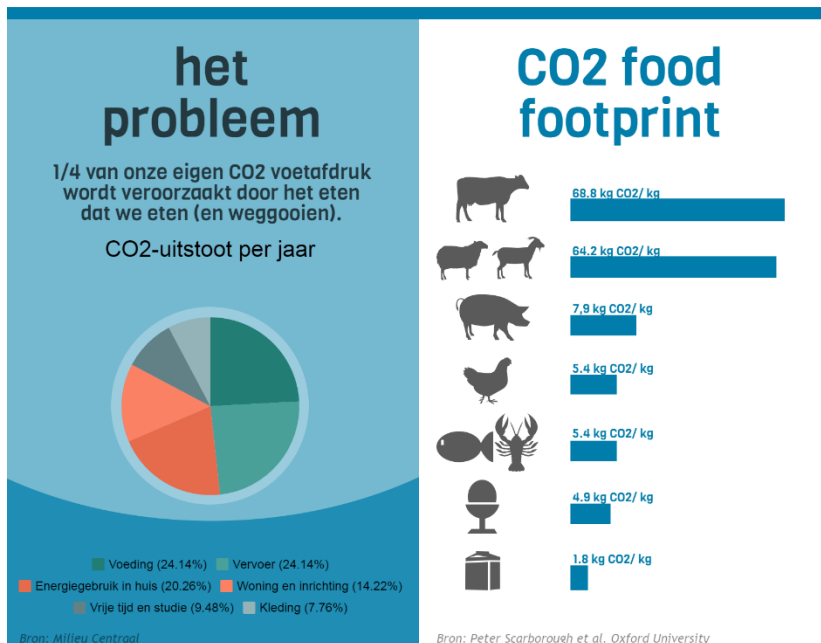
hoe word je een klimatariër

CLIMATARIAN (n.) A diet whose primary goal is to reverse climate change. This includes eating locally produced food (to reduce energy spent in transportation), choosing pork and poultry instead of beef and lamb (to limit gas emissions), and using every part of ingredients (apple cores, cheese rinds, etc.) to limit food waste. Bron: New York Times



Bewust omgaan met eten

The New York Times riep het uit tot één van de trends van 2016: de klimatariër. Als klimatariër zorg je ervoor dat wat je naar binnen werkt, de aarde zo min mogelijk belast. Want we kunnen er als consument niet omheen; onze voedselkeuzes hebben direct effect op het milieu. De verantwoordelijkheid ligt daarmee niet alleen bij de sector zelf, maar ook bij de consument.



Leuker kunnen we het niet maken, wel makkelijker?

Als ondernemer in de agrifood sector kun je de consument hier wel bij helpen. Bijvoorbeeld door informatie te verstrekken over de impact van jouw product. Door transparant te communiceren over aspecten als gezondheid en klimaatimpact van producten, kunnen consumenten bewustere keuzes maken. Op naar het menu van de toekomst!

[Klik op de afbeelding om de gehele infographic te zien](#)

Zij geven het goede voorbeeld voor het menu van de toekomst



Rob & Bob Fair Food

Rob Baan en Bob Hutten openden in december 2016 gezamenlijk het nieuwe bedrijfsrestaurant van Koppert Cress: Rob & Bob Fair Food. Het aangeboden menu in de kantine is conform de principes van Dutch Cuisine. Een concrete vertaalslag naar een betere verhouding tussen plantaardig en dierlijk voedsel. De medewerkers werken mee aan de monitoring. De gegevens van dit pilot restaurant zijn een voorbeeld voor de (bedrijf)restaurants van de toekomst. Gezonder voor de medewerkers en duurzamer voor de aarde.



Jonathan Karpathios

Chef-eigenaar van restaurant Vork en Mes in Hoofddorp heeft een passie voor Echt Eten. Hij kent de herkomst van ingrediënten en gebruikt pure producten die van dichtbij komen, zonder kunstmatige ingrepen. Door op een andere manier zijn menu samen te stellen en lokale en pure producten in te kopen, draagt restaurant Vork en Mes bij aan het menu van de toekomst. Het menu is minder belastend voor het klimaat en beter voor het welzijn van de gasten.



Afb: Smit & Van Dronkelaar

3. Klimaatimpact en de agrifood sector

De agrifood sector heeft een dubbele relatie met klimaatverandering. Enerzijds is het één van de medeveroorzakers van klimaatverandering. 24% van de wereldwijde uitstoot aan broeikasgassen is afkomstig uit de agrifood en bossector, aldus het internationaal regeringspanel voor klimaatverandering (IPCC). Die uitstoot is het gevolg van de bewerking van bodem, methaan uitstoot, mest, productie en transport.

Anderzijds heeft de agrifood sector ook te lijden onder de klimaatverandering. Wereldwijd is er sprake van meer frequent en extremere weersomstandigheden, zoals droogte en overstromingen, de zeespiegelstijging en de aanwezigheid van nieuwe plagen en ziekten. Die kunnen, als de sector er niet op voorzien is, een impact hebben op de beschikbaarheid en kwaliteit van de voedingsproducten.

Klimaat als innovatie-uitdaging

Klimaatproof ondernemen

Al heel wat bedrijven gaan bewust om met klimaatverandering, door klimaatneutraal en klimaatbestendig te worden bijvoorbeeld. Zij passen de nieuwste technologieën toe en innoveren om te kunnen produceren in de context van klimaatverandering. Naast de hieronder uitgelichte innovaties van verticale landbouw en inzet op bodemverbetering, zijn er tal van andere klimaat-innovaties. Denk maar eens aan de sterke toename van zonnepanelen, toepassen van [biogas](#), warmte-koudeopslag en [emissiearme stallen](#).

Vertical farming

[Verticale landbouw](#) gebruikt gestapelde kweeklagen. Dat leent zich uitstekend voor een stedelijke omgeving. Groente en fruit kunnen hierbij efficiënt worden geproduceerd, meer oogst, dichtbij de consument, met lager waterverbruik en minder afval. Met vertical farming kun je het hele jaar producten telen. Lees meer over [het verdienmodel van vertical farming](#).

Bodemverbetering

Tijdens de productie van gewassen worden nutriënten uit de grond onttrokken. Daardoor raakt de grond uitgeput en is kwetsbaarder voor erosie. Jaarlijks gaat er circa twaalf miljoen hectare verloren door onkundig bodemgebruik en wordt er voor twintig miljard euro vruchtbare bovengrond weggespoeld. Door in te zetten op [bodemverbetering](#) neemt zowel de kwaliteit van de grond toe alsmede de kwaliteit van de gewassen. Zo blijft landbouwgrond langer vruchtbaar, wat een positief effect heeft op ontbossing. Bovendien bindt goede grond koolstof. [The Soil Initiative](#) zet zich in voor innovaties op het gebied van bodemverbetering.

Met het klimaatverdrag van Parijs zijn er in 2015 wereldwijd afspraken gemaakt om de uitstoot van broeikasgassen verder te reduceren, zodat de temperatuurstijging wereldwijd onder de 2°C blijft. Nationale overheden zijn bezig om die afspraken om te zetten in nationaal beleid.

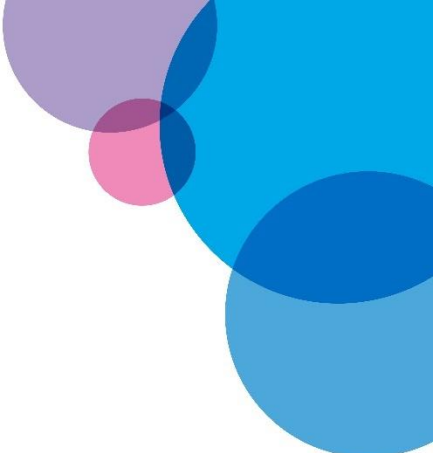


Afb: duurzaam bedrijfsleven

4. Op naar klimaatneutraal ondernemen

De term 'klimaatneutraal' wordt tegenwoordig vaak gebruikt. Het geeft aan dat een proces of bedrijfsactiviteit niet bijdraagt aan klimaatverandering. Dat betekent dat de negatieve impact op het klimaat wordt teruggedrongen en vervangen voor duurzame alternatieve activiteiten. Het voedselsysteem, van productie tot consumptie en afvalverwerking, levert

een grote bijdrage (20 - 30%) aan de mondiale uitstoot van broeikasgassen en het legt beslag op natuurlijke hulpbronnen. Het is daarom belangrijk om deze negatieve impact te verkleinen. Om klimaatverandering tegen te gaan, maar ook om te kunnen voldoen aan de voedselveiligheid en -beschikbaarheid voor een groeiende wereldbevolking.



Soorten emissies volgens het Greenhouse Gas Protocol

Doelen stellen

Klimaatneutraal ondernemen klinkt groots en ambitieus. Ambitie is goed. Het is ook belangrijk om realistisch te blijven en haalbare doelen te stellen. Dat maakt het makkelijker om de eerste stappen te zetten en voorkomt teleurstelling gaandeweg.

Greenhouse Gas Protocol

De CO₂-uitstoot zit in verschillende activiteiten van de bedrijfsvoering. Uiteraard door het verbruik van elektriciteit, water en gas, maar denk ook aan het logistieke proces en de klimaatimpact van ingekochte producten en grondstoffen.

Sectorspecifiek dragen bijvoorbeeld veeteelt en ontbossing bij aan klimaatverandering. Om de grenzen van de eigen voetafdruk te bepalen, is het effectief om eerst een afbakening te bepalen.

Het Greenhouse Gas Protocol noemt een drietal scopes. Deze lees je hieronder.

Scope 1: directe emissies

Alle uitstoot die direct het gevolg is van eigen activiteiten, zoals de uitstoot van eigen fabrieken en vrachtauto's, mobiele werktuigen of zakelijk verkeer in bedrijfsvoertuigen of eigen gasgebruik (denk aan gasboilers, warmtekrachtinstallaties en ovens).

Scope 2: indirecte emissies door ingekochte energie

De indirecte emissies voor de energie die is ingekocht, bijvoorbeeld van een elektriciteitsbedrijf. De emissie vindt dan plaats bij het opwekken van de elektriciteit, warmte of stoom.

Scope 3: emissies in de keten

Alle overige indirecte emissies veroorzaakt door bedrijfsactiviteiten van een andere organisatie. Bijvoorbeeld de uitstoot veroorzaakt door de productie of winning van ingekochte grondstoffen of materialen en uitbestede werkzaamheden zoals goederenvervoer.



Trias energetica

Besparen: de klimaatvoetafdruk verkleinen

Een belangrijke eerste stap op weg naar klimaatneutraal, is het terugbrengen van je uitstoot. In de productie, verwerking en logistiek binnen de agrifood sector wordt veel energie gebruikt. Maatregelen in de bedrijfsvoering op het gebied van energie-efficiëntie leveren ook kostenvoordelen op.

Vergroenen: duurzame alternatieven

Uiteraard kun je maar tot op zekere hoogte energie besparen. Er zal altijd een vraag zijn naar energie, bijvoorbeeld voor warmte, licht, aandrijving van machines en logistiek. Die energievraag kun je op meerdere duurzame manier invullen. Bijvoorbeeld door warmte-koudeopslag, het opwekken van zonne- en windenergie en het gebruik van biobrandstoffen.

Compenseren: investeren in duurzame ketens

Bij klimaatcompensatie zorg je ervoor dat er, in ruil voor de CO₂-uitstoot die jouw bedrijf veroorzaakt, ergens anders minder CO₂ wordt uitgestoten of CO₂ uit de lucht wordt gehaald. Daarmee compenseer je jouw CO₂-uitstoot. Compensatie hoeft overigens niet in Nederland te gebeuren. Broeikasgassen – en de effecten – verspreiden zich namelijk over de aarde.

Vaak wordt bij compensatie gedacht aan de oplossing: bomen planten. Met name voor particulieren is dat inderdaad een vorm van CO₂-compensatie. Voor ondernemers is het relevanter om te investeren in projecten waarmee CO₂-uitstoot wordt bespaard binnen de eigen keten. Zoals bodemverbetering of efficiëntere productie bij (grondstof)leveranciers.

Zij geven het goede voorbeeld met een klimaatneutrale koers



Royal A-ware Food Group

Royal A-ware heeft de ambitie om al het verbruik van energie te vergroenen, door zelf duurzame energie te produceren. Zo zijn er zonnepanelen geïnstalleerd en is het magazijn energie-efficiënt. Daarmee vermindert Royal A-ware de negatieve klimaatimpact en kan niet alleen het familiebedrijf, maar ook de aarde doorgegeven worden aan de volgende generatie.



Kipster

Het eerste klimaatneutrale ei zonder concessies te doen aan dierenwelzijn, dat is de ambitie van Kipster. Dat zit hem niet alleen in het gebruik van zonne-energie, maar ook in de voeding van de kippen – met reststromen – en het zuiveren van de lucht – met name fijnstof – uit de stal. Op zo'n manier dat het goed is voor de dieren én goed voor het klimaat.



Vreugdenhil Dairy Foods

Vreugdenhil koopt 100% groene stroom in, waarvan eenderde via groencertificaten van windmolens van melkveehouders in de eigen keten. Om een klimaatneutrale productie te bereiken in 2029, zal het bedrijf ook het gasgebruik moeten vergroenen door middel van besparingen en hernieuwbare energiebronnen.



5. Omgaan met een veranderend klimaat

Naast dat de agrifood sector haar eigen bijdrage aan klimaatverandering kan verkleinen, kampt de sector ook met de gevolgen van klimaatverandering. Observaties van klimaatverandering zijn onder andere hevige regenval en stormen, droogte, de zeespiegelstijging, hittegolven en overstromingen. Gevolgen voor de sector zijn onder andere: mislukken van oogsten, impact op de kwaliteit van producten, lagere opbrengst of volatiliteit in prijzen, ziektes bij

zowel dieren als gewassen en schade aan productie-locaties. De sector kan anticiperen op deze gevolgen.

Klimaatadaptatie is het proces waarbij de samenleving en het bedrijfsleven zich aanpast aan het actuele of verwachte klimaat en de effecten daarvan, om de schade die gepaard kan gaan met klimaatverandering, te beperken en de kansen die de klimaatverandering biedt, te benutten.

Impact van klimaatverandering op voedselveiligheid

Beschikbaarheid

Klimaatverandering is al duidelijk zichtbaar bij de productie van sommige gewassen. Dit zal in de toekomst alleen maar toenemen. Hogere temperaturen hebben een impact op de oogst, terwijl veranderingen in regenval zowel de kwaliteit als kwantiteit van gewassen onder druk kan zetten.

Toegang

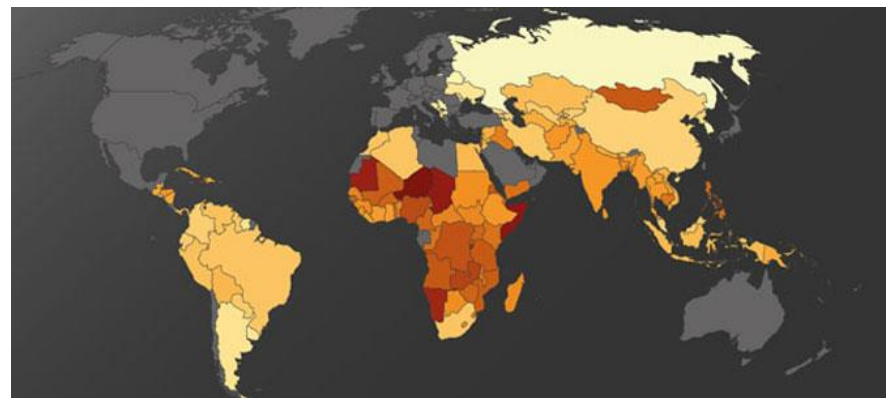
Doordat er meer druk komt op de beschikbaarheid van gewassen, kunnen de prijzen flink toenemen. Dat heeft vooral gevolgen voor kwetsbare groepen in arme regio's. Bepaalde voedingsmiddelen zijn niet voldoende beschikbaar of de kwaliteit en veiligheid van producten neemt af.

Stabiliteit

De veranderlijkheid van het klimaat en extreme weersomstandigheden zorgen ervoor dat oogsten moeilijker te voorspellen zijn. Hierdoor ontstaan fluctuaties in beschikbaarheid en kwaliteit.

Check je klimaatrisico

De World Food Programme (WFP) van de Verenigde Naties ontwikkelde een interactieve wereldkaart met risico's van klimaatverandering. Deze kaart illustreert hoe adaptatie en mitigatie strategieën de grootste effecten van klimaatverandering kunnen voorkomen. Klik op de afbeelding van de kaart om de website te bekijken en je eigen wereldkaart te maken.



Food Insecurity and Climate Change Vulnerability map, World Food Programme

Zij geven het goede voorbeeld van omgaan met veranderend klimaat



Peeze

Koffiestruiken zijn erg gevoelig voor temperatuurstijging. Het Fairtrade Carbon Partnerschip ondersteunt 30.000 boeren in Ethiopië met een koffiebosprogramma. Koffieboeren krijgen training om efficiënter om te gaan met landbouwgrond. Om het bos in stand te houden en gezonde oogsten en opbrengsten voor de boeren te realiseren.



Jaguar The Fresh Company

Jaguar heeft zich als deelnemer aan de expeditie gefocust op de CO2-voetafdruk van citrus en druiven. Door die CO2-voetafdruk precies in kaart te brengen, krijgt het bedrijf nauwkeurig zicht op waar in de keten hun grootste impact ligt. Op basis van die inzichten kan Jaguar zo gericht mogelijk acteren.



Salt Farm Texel

Zilt Proefbedrijf Texel gaat niet uit van het bestrijden van verzilting. Het bedrijf zoekt juist naar kansen voor de landbouw om verzilting te benutten, zodat ook zilte grond bruikbaar is voor landbouw. Een innovatief adaptief vermogen om met de gevolgen van klimaatverandering om te gaan.



Afb: foodnavigator

6. Zelf aan de slag

Genoeg argumenten én goede voorbeelden om zelf aan de slag te gaan met het terugdringen van de negatieve impact van jouw keten en bedrijfsvoering op het klimaat en om zo goed mogelijk aan te passen aan de gevolgen van klimaatverandering. Belangrijk is om daarbij zicht te krijgen op je daadwerkelijke voetafdruk en je bewust te zijn van welke klimaatrisico's voor jou aan de orde zijn.

Concrete acties voor de sector op basis van de publicatie: [Uw voedselproductie in 2050: klimaatneutraal & klimaatbestendig?](#)

- *Energie besparende maatregelen doorvoeren*
- *Efficiënte productie en gebruik hernieuwbare energie*
- *Een emissiearme stal voor minder methaanuitstoot*
- *Minder voedselverspilling door hergebruik reststromen*
- *Inzetten op innovatie van smaakvervangers*
- *Kortere ketens en zelfvoorzienende regio's*
- *Afbouw kunstmest door terugwinnen van nutriënten*
- *Nadruk op grotere variatie en nieuwe grondstoffen*
- *Andere milieuvriendelijke of geen verpakkingen*

Tips van de deelnemers aan de expeditie Agrifood voor Klimaat



Corine Kroft, duurzaamheidsmanager bij Royal A-ware: *“Denk niet te groot: alle stappen helpen. Anders verlies je jezelf gauw in plannenmakerij, terwijl je het beste gewoon aan de slag kunt gaan.”*

Pascalie van Bergenhenegouwen, MVO en kwaliteitsmanager bij Jaguar TFC: *“Weet waar je staat en gebruik dit als vertrekpunt. Door te meten, kun je beter prioriteren waar je moet beginnen.”*



Rob Baan, directeur eigenaar Koppert Cress: *“Laat MVO nooit verworden tot greenwashing! MVO begint bij de directie, niet bij een beleidsmedewerker. Blijf daarnaast kritisch en origineel denken bij nieuwe regelgeving, die soms vertragend of zelfs blokkerend kan werken voor duurzame verbeteringen.”*

Tips van de deelnemers aan de expeditie Agrifood voor Klimaat



Christien Pennings, duurzaamheidsmanager Vreugdenhil: *“Start met een ambitieus en concreet doel, opgesteld samen met de directie. Pak het halen van het doel vervolgens projectmatig aan. Bespreek met collega’s wat het doel het bedrijf oplevert. En communiceer het doel naar de buitenwereld.”*

Ruud Zanders, initiatiefnemer Kipster: *“Betrek slimme mensen uit andere sectoren bij jouw initiatief. Hun onbevangen blik kan je enorm helpen.”*



Olivier Wegloop, initiatiefnemer Kipster: *“Luister goed naar de autoriteit op jouw vakgebied, maar koers op je eigen kracht, want autoriteit rijmt op schijt.”*



Contact

 Gerard Teuling, Sectormanager MVO Nederland
E: g.teuling@mvonederland.nl T: +31(0)6 - 5268 9426

 Ingrid Coninx, Projectmanager Wageningen Environmental Research
E: ingrid.coninx@wur.nl T: +31(0)317 - 488360

Ondersteund met kennis van



Mede mogelijk gemaakt door



Ministerie van Economische Zaken