

SMART FOOD ALLIANCE JAARVERSLAG 2025

Algemeen

De Smart Food Alliance bestaat in 2025 uit 33 actieve leden. Deze leden vertegenwoordigen diverse schakels van de agrifood sector, dierlijke sector, plantaardige sector, visserij, verwerkende industrie, out-of-home, retail, restromenverwerking, veredeling, technologie, korte ketens en internationale ketens. Het secretariaat wordt gevormd door bureau Schuttelaar & Partners uit Den Haag. De Smart food Alliance is ondergebracht in een aparte stichting met de ANBI-status

In 2025 hebben we vier fysieke bijeenkomsten gehad en twee online kennissessies. Daarnaast hebben er gesprekken met vijf kandidaat-Kamerleden plaatsgevonden in aanloop naar de Tweede Kamerverkiezingen.

Output

De Smart Food Alliance heeft de volgende activiteiten georganiseerd in 2025:

1. 10 februari 2025, op bezoek bij HAS Green Academy – de nieuwe generatie op de werkvloer
2. 22 mei 2025, op bezoek bij Cornelis Vrolijk – De toekomst van mariene eiwitten uit de Noordzee
3. 3 juli 2025, online bijeenkomst over de Ketenaanpak van het Ministerie van LNVN
4. 12 september 2025, op bezoek bij Albron/Hutten (nu Hai) – duurzaamheids- en gezondheids-strategieën in de foodservice bij Center Parcs de Vossemeren
5. Oktober 2025, gesprekken met kandidaat-Kamerleden in aanloop naar de Tweede Kamerverkiezingen 2025

6. 9 oktober 2025, online bijeenkomst met Stichting Samen Tegen Voedselverspilling
7. 13 november 2025, op bezoek bij Growy – vertical farming

Impact

De bijeenkomsten stonden in het teken van actuele onderwerpen. Van elke bijeenkomst is een verslag geschreven en gedeeld met alle leden en aanwezigen van de bijeenkomst. Harry Brouwer is betrokken geweest bij de bijeenkomsten als discussieleider. Steeds waren ook mensen vanuit diverse ministeries aanwezig, zodat er een goede brug tussen overheid en bedrijfsleven geslagen kan worden.

Bij de HAS Green Academy ging het over de rol van gen Z op de werkvloer, het belang van deze generatie voor de agrofoodsector en wat deze generatie belangrijk vindt in hun werk. Tijdens de bijeenkomst presenteerde Sustainable Talent een onderzoek naar hoe bedrijven nieuw talent aan zich kunnen binden. Ook deelden de winnaars van de HAS Food Experience hun innovatieve concepten en namen ze deel aan een paneldiscussie over wat zij zoeken in hun toekomstige carrière.

Bij Cornelis Vrolijk stond de rol van mariene eiwitten in een duurzaam dieet centraal. Het bedrijf zet zich op verschillende manieren in om vis als een duurzamer alternatief voor vlees te promoten, in het kader van de eiwittransitie. Daarnaast was er een afvaardiging van het Ministerie van LNV aanwezig, die de nieuwste ontwikkelingen deelde over beleid voor voedsel uit open wateren.

Het bezoek aan Albron/Hutten draaide om duurzaamheids- en gezondheidsstrategieën binnen de foodservice. Dit vond plaats bij Center Parcs De Vossemeren, waar Albron de customer journey aanpast om bezoekers te helpen makkelijker duurzame en gezonde keuzes te maken, in een omgeving die vooral gericht is op ontspanning.

De bijeenkomst bij Growy richtte zich op hoe vertical farming kan bijdragen aan een duurzame, lokale en schaalbare voedselketen. Na een rondleiding volgde een discussie over kansen, uitdagingen en de voorwaarden om deze innovatieve teelt succesvol te maken.

Tijdens een online bijeenkomst met het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedsel en Natuur (LVVN) kregen de leden van de Smart Food Alliance de gelegenheid om input te geven voor een ketenaanpak die bijdraagt aan een duurzaam voedselsysteem vanuit het ministerie.

In de online sessie met Stichting Samen Tegen Voedselverspilling presenteerde voorzitter Toine Timmermans de nieuwste statistieken over voedselverspilling. Daarnaast deelden de leden van de Smart Food Alliance hun initiatieven en acties om voedselverspilling tegen te gaan.

Communicatie

Het contact tussen de leden en het secretariaat van de Smart Food Alliance bestond uit twee of drie bijpraatgesprekken, bestaande uit een half uur via Teams. Twee keer per jaar is er een nieuwsbrief uitgegaan via de mail, in de zomer en vlak voor de kerst. Daarnaast is er een actuele website en worden er regelmatig LinkedIn berichten geplaatst.