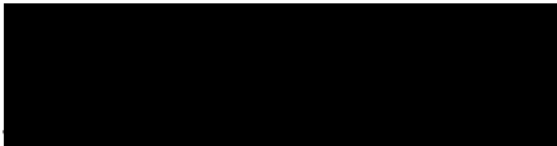
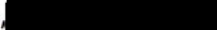


Postbus 9101 | 6700 HB Wageningen



Geachte mevrouw 

Op 8 juni 2022 heeft Wageningen University via het Ministerie van EZK uw verzoek om informatie ontvangen met betrekking tot alle communicatie vanaf 1 september 2015 tot 8 juni 2022 tussen het Voedingscentrum en Wageningen University over:

- Veganisme;
- Zuivel en Parkinson;
- Het hoe en waarom van de hoogte van de calciumaanbevelingen;
- Wat het meest duurzame voedingspatroon is;
- De Schijf for Life, Stichting Even Geen Vlees,  de Nederlandse Vereniging voor Veganisme, ProVeg, Wakker Dier, Animal Rights, de Nationale Week Zonder Vlees (-en Zuivel).

Behandeling van uw verzoek

Bij e-mail van 13 juni 2022 hebben wij de ontvangst van uw verzoek bevestigd. Bij e-mail van 13 juli hebben wij verzocht om nacer uitstel gezien de aard van uw verzoek, het boven tafel krijgen van alle voorhanden zijnde documentatie, het opvragen van zienswijzen bij externe partijen en de naderende zomerperiode. Naar aanleiding van uw verzoek is ons centrale archief geraadpleegd op zoektermen uit uw informatieverzoek. Ook hebben de departementen waarbinnen mogelijk onderzoek wordt verricht op thema's binnen de reikwijdte van uw informatieverzoek zoekacties uitgevoerd door de betrokken personen binnen Wageningen University te laten zoeken in hun persoonlijke archieven. Hieruit zijn vijf documenten naar voren gekomen. De betrokken partijen zijn om zienswijzen gevraagd. Dit heeft geen verdere beperkingen van de Inhoud opgeleverd.

Besluit

Het College van Bestuur van Wageningen University besluit uw verzoek om informatie te honoreren. Hierbij nemen wij de kaders van de Wet open overheid in acht. Dit betekent dat wij de door u verzochte documenten verstrekken indien en voor zover Wageningen University die informatie onder zich heeft en indien en voor zover de uitzonderingsgronden van de Wet open overheid zich niet tegen openbaarmaking van deze informatie verzetten.

Beperkingen

U richt uw verzoek tot Wageningen University & Research. Zoals u op onze website www.wur.nl kunt zien, bestaat onze organisatie uit enerzijds Wageningen University en anderzijds Stichting Wageningen Research. Wageningen University, een publiekrechtelijke rechtspersoon, is een bestuursorgaan in de zin van de Wet open

Wageningen
University

DATUM
27 september 2022

ONDERWERP
Uw Woo-verzoek

ONZE REFERENTIE



POSTADRES
Postbus 9101
6700 HB Wageningen

BEZOEKADRES
Wageningen Campus
Gebouw 104
Droevendaalsesteeg
6708 PB Wageningen

INTERNET
www.wur.nl/university

KVK NUMMER
09215846

CONTACTPERSOON


TELEFOON
+31 

E-MAIL
@wur.nl

overheid (Woo). Stichting Wageningen Research is een privaatrechtelijke rechtspersoon en valt niet onder de reikwijdte van de Woo. Uw verzoek kan derhalve uitsluitend doel treffen voor zover het gericht is tot Wageningen University.

In de verstrekte documenten zijn persoonsgegevens, zoals namen, adressen, telefoonnummers en handtekeningen, geredigeerd op basis van artikel 5.1 lid 2 sub e van de Wet open overheid. De openbaarmaking van deze gegevens weegt niet op tegen het belang van de eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer van de betrokken personen. Tevens zijn enkele concurrentiegevoelige bedrijfsgegevens geredigeerd op basis van art. 5.1 lid 2 sub f van de Wet open overheid.

Informatie en termijn voor bezwaar

Wij vertrouwen erop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd. Mocht u nog vragen hebben naar aanleiding van dit besluit, dan kunt u contact opnemen met de behandeld jurist, [REDACTED] via [REDACTED]@wur.nl.

Binnen zes weken na de dag van ontvangst van deze brief kunt u een bezwaarschrift indienen. U dient in dat geval schriftelijk uw bezwaren te richten aan het College van Bestuur van Wageningen University, Postbus 9101, 6700 HB, Wageningen dan wel per e-mail gericht aan [REDACTED]@wur.nl.

Hoogachtend,

[REDACTED]
Dr.ir. S. Heimovaara
voorzitter College van Bestuur Wageningen University
[REDACTED]

Solutions menu: A Nordic Guide to sustainable food policy

Studytrip



OFFICAL REPORT

4 - 7 June 2019

Stockholm, Sweden

Copenhagen, Denmark

Edited by: Milena Burman (The Netherlands Nutrition Centre)

Additional remarks by Art. 5.1 lid 2 sub 1 (just some impressions ;-)

I really enjoyed to trip to the Nordic countries and it broadened my perspective on healthy, sustainable nutrition. However, I also have some critical reflections (see below). After all, I think our food & health policy in the NL isn't too bad when comparing to the Nordic countries. I am proud of our scientifically underpinned recommendations to the public by Voedingscentrum.

What surprised me during the visit was that 'environmental sustainability' seems to be almost synonymous with 'organic' in Nordic countries. There was not that much focus on e.g. land use, water use etc. and other aspects of the food production system. They do pay attention to food waste, but not that much in relation to organic food production (loss of crop).

I felt that they have a rather negative/conservative view on food industry, while we do need multinationals to feed the expanding global population in a sustainable way. They seem to approach healthy, sustainable nutrition mainly from a local/regional perspective, aiming at self-sufficiency in the Nordics (circular system). I don't say that it's necessarily bad, but because of the EAT-Lancet initiative I thought they would promote a more global (or EU) perspective.

In children's education, the focus is mainly on preparing the food yourself, using local produce (not that much on health). They learn to use less pesticides, to eat in line with the seasons and to enjoy the taste of a good meal. Fish was on the school menu only once per month, maybe because freshwater fish is not sustainable and could contain unhealthy contaminants? But they don't replace it by farmed fish (e.g. once a week), possibly because it is not organic? What about their intake of omega-3s?

Ambassadors for healthy sustainable nutrition (in schools, restaurants etc.) seem not that well informed about the health aspects of diets, e.g. they did not talk about animal-protein sources for preserving muscle mass in the elderly, intake of B-vitamins, iron, etc. and effects of vegetarian/vegan food on vulnerable groups (including children, people with diseases, elderly). The "real taste" of products and food innovation (avoidance of industrially-processed food) seem to be more important than health and the prevention of non-communicable diseases. They did not emphasize reduction of salt, saturated fat etc. In fact, we were offered unfiltered coffee with sticky buns ;-).

The Nordics boast about their school (lunch) programmes, but in my view, these initiatives are a bit overadvertised. The school programmes are expensive, and compliance is suboptimal. Lower SEP kids don't seem to participate, and kids may leave the schoolyard to buy their snacks in town. Nordic children are not less overweight than in the NL. Maybe, the Dutch thrifty way of living (two slices of bread for lunch rather than choosing from buffets) isn't that bad for healthy and sustainability after all...

I was a bit surprised (even disappointed) that WHO in Copenhagen seems to ignore (environmental) sustainability aspects of diets. I hope/expect that they will develop a more holistic view on food production systems (including agricultural policies) and health of EU populations in the near future. They can play a more important role in linking food systems to health policy.

In my view, the Nordic countries could (still, further...) improve their understanding of sustainable nutrition, i.e. diets that are both healthy and environmentally friendly, with attention for vulnerable groups. They could involve more stakeholders, also from the private sector. I think that they are struggling with economic aspects including the role of food industry and affordability (accessibility to high quality food) by lower SEP groups.

The trend towards organic diets and food production in the Nordics has a negative backside of which they seem not to be fully aware, and implementing this thinking in school children may have unwarranted side effects (narrow-minded view on what is healthy and good for the environment, not

that much awareness of global nutrition problems). I think/hope that in the NL, we don't let people without proper nutritional training educate our children about healthy eating. What I do like in the Nordic countries is that they acknowledge the value of 'good food' and that they teach children how to grow and prepare food (at least, among the higher educated in the bigger cities, I don't know about the countryside).

ABSTRACT

In June 2019 a Dutch (and international) delegation visited Sweden and Denmark. This study trip was inspired by 'the Solutions Menu: [A Nordic Guide to sustainable Food Policy](#)'. This report contains 24 policy suggestions focussing on changing food consumption and to inspire new policy. Due to time limits the visit was focussed on Denmark and Sweden. In four days a delegation (Appendix 1) of policy makers, scientists in the field of nutrition (health and sustainability), non-profit organisations, higher management of umbrella organisations within the field of nutrition and representatives of several European nutrition centres visited ten organisations that work with the Nordic Food Policies. The group received a warm welcome at governmental bodies, universities, non-profit organisations, public private partnerships, international organisations and local initiatives.

During the visit several subjects stood out and formed a red thread throughout all organisations and discussions. Looking back at this inspirational trip we can list the following key insights and learning we take back with us:

- One aligned food policy throughout the Nordics: Although there are considerable differences looking at the Nordic countries, we have learned that one aligned food policy works very well for them. Cooperation and exchange improved the impact of the policy on national and international levels.
- Front of Pack Labelling: The Keyhole logo is the common Nordic front of pack nutrition logo. This logo was introduced by Sweden in the late 1980's and later adapted by Denmark, Norway and Iceland. The Keyhole is there to help consumers identify the healthier option when buying food and is highly appreciated by consumers. In both Sweden and Denmark the authorities are very pleased with the logo, however data on effect and choice aren't available yet.
- A coherent policy on reduction of food waste, cultural inheritance and introduction of sustainability messages in dietary guidelines has led to improvement of the national diets and food culture and reduction of food waste.
- Obesity: About 47% of the adults in the Nordic countries are overweight. When we compare the national numbers of Sweden and Denmark with those of the Netherlands they are nearly the same.
- Public meals: There is a huge focus on the quality and taste of public meals in both Sweden and Denmark. The Swedish lunches are traditionally more equal to those of many European countries, where hot lunches are the norm, whilst the Danish lunches are comparable to the Dutch lunch, where bread is the main lunch item. Despite the

Gewijzigde veldcode

differences in traditional lunches the focus on healthy public meals is high. In for instance elderly homes and hospital there has been an increase of plant based and organic meals. Another inspiring example is the Madskolen initiative in Copenhagen, where not only they serve warm and nutritious meals in public schools, they also use these meals to educate the children about healthy nutrition and how to cook healthy meals. Students get the chance to cook for themselves as for their fellow students and parallel they learn about this in the regular lessons.

Conclusion

During our visits in Sweden and Denmark we have talked to so many people driven by enthusiasm who showed us inspiring projects and campaigns. Often our question on the scientific validity of interventions could not be answered: they base their work more on believe in that they do the right thing ('everyone needs to have access to good food'). It shows that taking action first to get the ball rolling and learn from it, can be a strategy as well. It was inspiring to see how in Copenhagen they had a very holistic approach to school meals and nutritional education. Using the school meals as actual teaching materials to inspire the students and to learn them how to cook and eat healthy.

They have inspired us with their vision on food and nutrition, where they shared that while the nutritional composition and sustainability is very important, the setting and the appeal of what you eat is just as important. "If it is not tasty, it is not a solution": is a beautiful quote the Nordic Council of Ministers shared with us.

After every meeting, two representatives of the delegation shared their thoughts and experiences on that meeting. These short (1 or 2 minutes) movies can be viewed online ([LINK INVOEGEN](#)).

BACKGROUND INFORMATION

The Solutions menu

The Solutions Menu released by Nordic Food Policy Lab (2018) discusses the most innovative food policy solutions looking at food culture and identity, public food and meals, food waste and sustainable diets. The report contains 24 policy suggestions ranging from the local to the global, collectively presenting a comprehensive approach to the food policy of the future. The report aims to change food consumption and intends to inspire new and robust policy responses to the societal and environmental challenges caused by our current food systems. The report looks to the future of food policy as vital to dealing with current environmental degradation, with consumption shifting towards less meat and more plant-based diets. Other factors covered by the report include solutions to tackle food waste and sustainable meal structures through cultural activities.

Tackling major global challenges requires multiple tactics. The Solutions Menu is a selection of some of the most innovative food policies coming out of the Nordic countries. This is not about boasting but rather about sharing, inspiring and demonstrating how new policies can bring about change. The Nordic context is culturally close to the Dutch context, and food is a unique way to start conversations about complex issues – something that can really get the ball of progress rolling. Food touches on so many issues, including livelihoods, human and planetary health, identity and economic growth. By addressing issues surrounding food through policy, many double-wins can be achieved, such as job creation and healthier diets or environmentally or climate-friendly meals and improved educational models. The Solutions Menu explains the who, what, where, and why behind some of most innovative and timely policies that have been developed in the Nordic Region, in addition to explaining how these policies align with the UN Sustainable Development Goals, the Paris Climate Agreement and other global strategies.

The Solutions menu focusses on five different themes: 1) Nutrition; 2) Food culture and identity; 3) Public food and meals; 4) Food waste; and 5) Sustainable diets.

Each theme contains multiple solutions, here is an overview of all the solutions per theme:

Nutrition (Better nutrition is a shared responsibility)

1. Solution #1: Nordic Nutrition Recommendations (NNR): Agreement on the facts
Explore how top-down and bottom-up initiatives define contemporary Nordic food culture and identity
2. Solution #2: Nordic Plan of Action and the Nordic Monitoring System: Setting long-term goals
Learn how to implement and monitor ambitious goals to improve health and nutrition
3. Solution #3: Keyhole Label: healthy choices made easy
Learn how the Keyhole Label has become a strong and trustworthy brand in the Nordic countries
4. Solution #4: Salt partnerships and salt labelling: Helping the food industry to cut salt
Learn how to establish effective partnerships that promote successful product reformulation

Gewijzigde veldcode

5. Solution #5: Whole Grain partnership: Expanding the market for whole grains
Learn how to increase whole grain consumption and motivate food industry partners
6. Solution #6: Meal initiatives: The next frontier of nutrition policy
Find out how a focus on meals can improve nutrition and the overall out-of-home dining experience
7. Solution #7: Nutrition commitments: Broadening the range of healthy food products
Discover how voluntary, multisectoral commitments can help set ambitious goals to reformulate food products and meals
8. Solution #8: Monitoring food marketing to children: Halting obesity and overweight
Learn how to draw up a protocol for monitoring the marketing of unhealthy foods and beverages to children and young people

Conclusion

While there are differences among the countries in terms of how they address nutrition policy now and will do in the future, the common goal of improving the health of their people has made the case for strong collaboration and innovative cross-sectoral partnerships. Conclusion: Better nutrition is a shared responsibility. Overall, Nordic nutrition policies reflect a shared responsibility and coordinated effort in addressing pressing issues in public health and nutrition. These policies focus on meals over nutrients, acknowledging that the best way to improve nutrition is through meals and mealtimes and not through single nutrients. Activities and partnerships are integrated: the nutritional advice laid out in the Nordic Nutrition Recommendations (NNR) is furthered through the Keyhole Label and Heart Symbol, and the NNR is also addressed in the work of the salt partnerships. Many initiatives and policies work to establish equitable healthy eating patterns from a young age while also influencing the adoption of healthy eating habits for elderly people. Finally, standardised data-collection procedures and a common minimum set of valid, measurable and usable indicators are in place as essential tools in the implementation of national and Nordic strategies for healthy diets. Monitoring and benchmarking across the Nordic Region is also an integral part of policy implementation.

Food culture and identity (New Nordic is now the new normal)

1. Solution #9: New Nordic Food: Building a regional food identity
Explore how top-down and bottom-up initiatives can help define contemporary food culture and identity
2. Solution #10: National strategies: Capitalising on new Nordic food culture
Learn more about how to create comprehensive national food and gastronomy strategies
3. Solution #11: National gastronomic resource centres: Democratising good food
Find out how resource centres build future capacity and knowledge in the food sector
4. Solution #12: Local food culture strategies: Supporting the experience economy
Discover how urban, food-related experiences can boost quality of life, tourism and the economy

Conclusion

The Nordic experience shows that policies transforming, reinforcing and growing food culture can provide desirable outcomes in terms of tourism, local product development and innovation, the protection of intangible cultural and biological heritage, skills development and sustainable diets.

Joao Breda.,, WHO applauds this approach of working with nutrition policy as well as food culture and identity as a means of simultaneously tackling non-communicable diseases and creating a shift towards more sustainable food consumption.”

Public Food and Meals (Putting meals front and centre)

1. Solution #13: Universal school meal programmes: Establishing nutritional equality
Learn more about two of the world's longest running school meal programmes
2. Solution #14: Local government procurement of organic food: Implementing the 'Copenhagen model'
Discover how Copenhagen became a world leader in serving organic food in public-sector canteens
3. Solution #15: Organic strategies for public-sector meals: Setting ambitious goals
Learn how national governments are increasing the amount of certified organic food served in public-sector canteens
4. Solution #16: Public meal models: Delivering on multiple societal goals
Find out how multisectoral partnerships can improve public meal experiences
5. Solution #17: The Danish meal Label: Making meals eaten outside the home nutritious and delicious
Learn how to develop guidelines to get more vegetables, fruits, whole grain, fish and less sugar and salt on the menu
6. Solution #18: Hospital meals: Improving the patient experience
Learn how to enhance meal experiences and change the physical/social environment where meals are eaten in hospitals

Conclusion

Public meals are meals served in the public sector, including in care homes, prisons, hospitals, schools, recreational centres, and local and national government offices. As vehicles for change, public food and meals have attracted increasing attention over recent years. Given that the Nordic countries have rather large public sectors, the potential impact of public meals programmes is significant. Investing to improve public meals, also referred to as public catering, is a part of the preventative public health puzzle that can nudge people from all backgrounds and in all ages towards better food behaviour, improved dietary choices, social interaction around food and healthy relationships with food, as can also help bring about nutritional equality.

Meals in public institutions differ from country to country; there is no one-size-fits-all solution. However, the goal is similar throughout the Nordic Region: provide healthy meals.

Conclusion: Putting meals front and centre.

Mealtimes have undergone significant change, adapting to the challenges of the present day as part of an increasingly integrated approach to public food. Meals present an opportunity to change the way we interact with our food. Ambitious policies can also change the way food is farmed and the way a population eats. The organic conversion of all public-sector kitchens in Copenhagen may sound impossible or undesirable in other parts of the world. However, the message is that by setting the bar high on a single issue it is possible to achieve a range of food related societal goals such as reduced food waste, increased meal quality and higher job satisfaction in public kitchens. These results in turn can inspire others later on. Policies that exert influence on the food served in public institutions have been successful because they aim for nutritional equality by providing nutritious food that is affordable and accessible. Kitchen staff is given opportunities to update their skills and knowledge to ensure that guidelines are respected and targets reached. Ambitious goals for healthier and more sustainable consumption have also helped new markets to develop, increasing the demand for new products and forms of production.

Food Waste (Seeing an opportunity in every challenge)

1. Solution #19: Nordic initiatives: Understanding the dynamics of food waste
Learn how to make a concerted effort to cut food waste throughout the value chain
2. Solution #20: National food waste strategies: Tackling unsustainable consumption patterns
Find out how to establish long-term national food waste reduction strategies and agreements
3. Solution #21: Nordic food waste networks: Encouraging collaboration throughout the supply chain
Discover how to identify the right stakeholders to establish effective partnerships

Conclusion

Food waste is high on the political agenda. By addressing food waste, governments can contribute to meeting ambitious greenhouse gas reduction goals at national and regional levels. The socio-economic benefits of reducing food waste are also great: for example, Sweden estimates that a 20% reduction before 2020 compared to 2010 would amount to an average of €1.2 billion annually.

Food waste is a major global challenge. When food is thrown away, so are the inputs and resources that went into producing it. The environmental impact of this misuse of resources is immense: food that is produced and never eaten accounts for an estimated 8% of global greenhouse gas emissions. To put this into perspective, if food loss and waste were a country it would be the third largest global emitter of greenhouse gases after China and the United States.¹¹⁸ The UN SDG target (12.3) of 50% global reduction in food waste at the retail and consumer levels and cutting food loss in production and supply chains, including post-harvest losses, by 2030 – has placed this issue on international and national agendas.

Sustainable diets (Looking into the future of food policy)

1. Solution #22: Dietary guidelines: Holistic approaches to healthy and environmentally sustainable diets
Find out how to develop guidelines that address human and planetary health
2. Solution #23: Climate smart models: Reducing the environmental impact of meals
Find out how to frame meals in the context of climate, environment and nutrition
3. Solution #24: Finnish Climate Programme
Linking sustainable production and consumption

Conclusion

With the global food system contributing to 20–30% of total greenhouse gas emissions, it will be essential to tackle demand for high-impact foods to reduce global warming. Since transforming dietary patterns can also help us tackle the problems of environmental sustainability and lifestyle-related diseases, this is an area where bold policy can lead to many win-wins.

Current trends in the Nordic countries indicate that consumption patterns are slowly moving towards more plant-based diets. Beef and pork consumption show tendencies of plateauing while consumption of chicken is on the rise. As shown above, this is largely a development spearheaded by younger generations, the Millennials' between the ages of 19 and 35. The market is not waiting for the government to step in either: the food industry is responding quickly to an increased demand for a larger variety of plant-based products.

Given the make or break significance of sustainable food systems for the health of a growing population on a small and increasingly warm planet, the shift towards sustainable healthy diets will be a defining issue for future food policy.

PROAGRAMME AT A GLANCE

Tuesday 4 June	Wednesday 5 June	Thursday 6 June	Friday 7 June
<p>09:00-10:30 Welcome meeting and program briefing</p> <p>11:00-13:30 Meeting with Amanda Wood, senior researcher Stockholm Resilience Center</p> <p>14:30 -16:00 Meeting with Professor Robert Brummer, Pro-Vice-Chancellor Knowledge Transfer and Innovation, Food and Health Örebro University</p>	<p>09:00-11:00 Meeting with Ms. Annica Sohlström, Director General, Swedish Food Agency</p> <p>11:00-12:30 Meeting with Katarina Wahlgren, deputy director Ministry for Enterprise and Innovation</p>	<p>09:30-11 00 Meeting with Maja Overgard Lund, Academic Officer, Ministry Environment and Food</p> <p>11:30-14 00 Meeting with members of the Nordic Council</p> <p>14:30-16 00 Meeting with Maria Dyrby Nielsen, Project Manager, Food Nation</p> <p>16:30-18 00 João Breda, Head WHO European Office for Prevention and Control of Noncommunicable Diseases</p>	<p>09:00-10:30 Meeting with John Kennedy, administration chef Children's House of Food (Madhus)</p> <p>11:00-13:00 Visit to school (including lunch) Lisbet Funch, Madskolen</p>

ABSTRACTS OF ALL MEETINGS WITH ORGANISATIONS VISITED

Stockholm Resilience Centre (Sweden)

Amanda Wood, senior researcher

In the Nordic countries 47% of the adults is overweight and obesity has a social cost of 7 billion Euro's in Sweden alone. In Norway health related problems due to unhealthy diets costs the state 15 billion Euro's a year.

Amanda Woods has worked on the EAT-Lancet report, with 36 other scientists.

The goal of the EAT-Lancet commission was to set two targets:

1. Healthy diet targets

The EAT-Lancet diet gives a range within specific food groups instead of focussing on exact quantities. The media in the Nordics has labelled the EAT-Lancet to be very prescriptive, whilst it actually gives a wide range of quantities that fit within the framework.

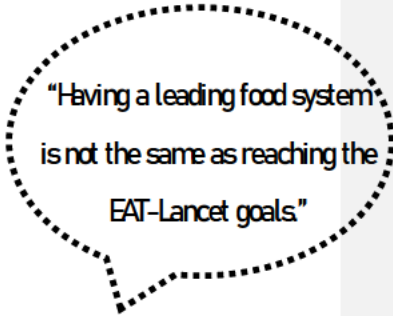
2. Sustainable Food Production

Which focusses on the environmental considerations.

SRC translated this document to the Nordic situation (Nordic food systems for improved health and sustainability; Baseline assessment to inform transformation). Baseline analyses: Are food systems in the Nordics contributing to global sustainable development goals? Can the EAT-Lancet targets be used to guide actions to improve the health and sustainability of Nordic Food systems? In comparison to other countries, Nordic countries are doing reasonably well. However they to aren't meeting the EAT-Lancet targets. The EAT-Lancet commission emphasised being a leader in food system transformations isn't the same as reaching the SDG's. The Nordic food system isn't the best and healthiest in the world and also here there is work that needs to be done.



The most significant challenge in the Nordics is moving from animal based to plant based diets, as the consumption of red meat seems to be the biggest issue in this region. Also the overconsumption of added sugars is an issue in Nordic countries and the underconsumption of vegetables, legumes and nuts.



"Having a leading food system is not the same as reaching the EAT-Lancet goals."

To meet the EAT-Lancet targets the Nordic diets should contain at least one additional portion of vegetables, there should be a shift from refined grains to whole grains and an increase of the consumption of legumes. In the past few years the plant-based foods have grown a lot. The initiatives from the Solutions Menu are real good examples of how the Nordics are working on this issues.

Climate impact

The climate impact of the Nordic food consumption seems to be much higher than the average high income country and even farther from the norm set by the EAT-Lancet. This impact on the climate is mostly caused by the high consumption of meat and fish. Also, about 40% of the Nordic diet is imported, which causes the Nordics to have a large footprint. The impact of the Nordic diets is felt in specific low income countries where the produce comes from.

Örebro University (Sweden)

Professor Robert-Jan Brummer, Pro-Vice Chancellor Knowledge Transfer and Innovation, Food and Health

Professor Robert Jan Brummer was in charge of setting up the medical faculty at Orebro University. Orebro is a rather small university with a flat structure, where most people know each other. Incorporated in the University is a school of culinary art, chefs and sommeliers are educated at Orebro. While at other medical universities nutrition is not a part of the curriculum yet.

The Orebro Food and Health Programme is divided in to three parts:

1. Infrastructural initiatives
 - a. Multi-sensory research
 - b. Starting a core facility in lifestyle intervention studies
2. Interdisciplinary projects
3. Orebro Food and Health Cohort

They started with five interdisciplinary two year projects in 2018-2019

1. Improved sensory experience in the elderly
2. The marketing of healthy food: an international perspective
3. Food and health in educational contexts
4. Exploring the potential of block chain technology to manage the food value chain with a special focus on sustainability in transport and distribution
5. Diet, inflammation, health and wellbeing

Orebro Food and Health Cohort

- Unique interdisciplinary cohort project – diet and nutrition early in life being the main focus. Births in Orebro over the 5 years ->17.000 births in 5 year. 25% of these births is of mothers from a non-Swedish background. This cohort will give insight into the differences between children born here in comparison to their siblings born in for instance Afghanistan, Syria etc.
- Life course perspective -> easy access to data since in Sweden almost everything is registered centrally (Medical files are open for registered epidemiologists).
- In traditional cohort studies people only look at what people eat. In this study they looked at, how they eat, where they eat, with whom they eat, what ingredients are used etc.

Sustainability is such a large part of the Swedish DNA, that for them it is common sense to invest in sustainability. Both at the consumer and company side. Interest in food related projects (e.g. school lunches) is high, and has been able to attract teachers even to remote areas. In that way the Swedish culture differs a lot from the Dutch culture. Nature (fresh air, outdoor recreation, food collection) is highly valued in Sweden and that is one of the reasons why sustainability is so high on the agenda in Sweden.

*“It’s just part
of our DNA.”*

Swedish Food Agency (Livsmedelsverket)

Annica Sohlstrom, Director General

Anna Karin Lindoos, Risk Benefit Assessor

Anna Karin Quetel, Projectleader

Veronica Ohrvik, Projectmanager

Karin Fritz, Advisor

The Swedish Food Agency focusses on three areas: 1) risk and benefits assessments (chemical, microbiological, nutritional and toxicological), 2) risk and benefit management (control, legislation, guidelines and recommendations) and 3) risk and benefit communication.

They have around 23.000 visitors on their website every day, they estimate that about 60% consumers finds their way to their site. The Swedish Food Agency has become more active on social media in the past year and they get about 1000 media questions every year.

They contribute to the goals of three policy documents:

- Swedish Food Policy – main aim is to create jobs within food production
- National environmental quality objective
- Public health goals – 11 target areas

The national dietary survey in Sweden was done for the fifth time in 2016-2017. This survey focussed on adolescents and was conducted amongst 3000 participants from school grades 5, 8 and 11, this because there wasn't a lot of data available for this age group. Data from the survey showed that around 18% of 5th graders is overweight. Also there is a total of 22-23% obesity/overweight within this age group all over Sweden. This is higher than in the

Netherlands. The survey has also shown that the adolescents in general eat healthier during the week than they do in the weekends. They see that about half of the vegetable intake is consumed during weekdays and this mainly comes from the meals they get in school. Like in the Netherlands, there is discussion on quality of nutrition data bases, they try to keep it up to date but this is difficult.

Sustainable dietary guidelines (Anna Karin Quetel)

Their overall goal for the environmental aspects is that the problems need to be tackled now and shouldn't be left to be solved by next generations.

They developed the guidelines by looking at the scientific literature and the Nordic Nutrition Recommendations (from 2012). They also looked at the dietary habits, risk perspective (things that are in their food but unhealthy) and the consumer perspective. Together this formed the basis for the guidelines created in 2015.

The environmental perspective is taken in to their guidelines as an addition to the health perspective. Such as; more plant based food and less meat, environmentally smart option, so locally grown, seasonal and products that can be stored (onions, root vegetables etc.). Also they communicate to consume less meat and if consumed to choose smart, so grass fed, local, taking biodiversity in consideration.

The keyhole label and the plate model are used to communicate their dietary guidelines. About one out of ten consumers eats according to the dietary guidelines.

Public meals (Anna Karin Lindroos)

They have universal school meals for students from age six/seven years old until 16. Costs of school meals in Sweden are considerable, about 6% of the total school budget.

Pre-schools aren't compulsory, but if children go to pre-schools, meals are included in the program.

There are some contradictions looking at school meals, the school meals in Sweden are of very high quality but they are not used as an education opportunity, which is a lost, because they could be used to teach skills to the students.

The meals at school are cooked meals: lunch and dinner are actually quite similar. The environment outside the schools is not very supportive of a healthy diet, mainly unhealthy foods are sold.

The Nordic keyhole (Veronica Ohrvik)

The keyhole was developed in Sweden in 1989. Today packed foods qualified to carry the Keyhole symbol must fulfil certain conditions specified by the authorities in Sweden, Denmark, Norway and Iceland.

Finland has their own logo, which is a heart shaped logo, run by the heart foundation, but the guidelines behind it are similar to those of the Keyhole.



When Norway joined the keyhole working group they did a study of existing labels, but finally joined the keyhole because this label is easy to understand and requires minimal knowledge.

The Keyhole consists of the nutrition triangle and the nutrition plate. The scientific basis is the Nordic nutrition recommendations. Choosing the Keyhole will stimulate the intake of wholegrain, fibre and the decrease of saturated fatty acids. It is not on sustainability.

The Keyhole stimulates reformulation within companies. An example in Norway shows how the Keyhole had an impact on product development and reformulation. In 2009 Norway started with almost 500 products with the label on it, in 2014 as much as 2000 products carried the Keyhole label. In 2016 the number dropped quite radically to 1419 products. This was due to stricter regulation. Then in 2017 the number raised again to 2230 products with the Keyhole label.

There is a lot of acceptance of the Keyhole label. Around 50% of the consumers in Sweden say the Keyhole helps them choose healthier products. There are no data available on impact on choice or behaviour.

Food Waste (Karin Fritz)

Households in Sweden waste an average of 45 kg per person every year, restaurants about 2 kg per year, retail and canteens 1 kg per year.

In 2017 an action plan of 42 measures to reduce food waste was launched. From this action plan came four focus areas:

- National goal & development of monitoring methods
- Active collaboration between industry players in the food supply chain
- Changes in consumer behaviour
- Investigation, research and innovation

The Swedish Food Agency is working closely with the industry to change the 'best before' claim to 'best before, often good after'. Which has been applied by the leading dairy producer in Sweden.



Ministry for Enterprise and Innovation (Sweden)

Katharina Wahlgren, Deputy Director

The Swedish National Food Strategy was definite in 2017. Before this strategy came out, the government had never worked with the industry on a strategical level.

Why did they need a national food strategy?

- Loss of market shares in agriculture and horticulture
- Increase global competitiveness
- Relatively low environmental impact, climate efficient and high standards in animal welfare

The overall objective is a competitive food chain where the total food production increases. Divided over six key specific goals:

- Achieving relevant national environmental objectives
- Generate growth and employment
- Contribute to sustainable development
- Meet consumer demands
- Contribute to a higher level of self sufficiency
- Reduce vulnerability in the food chain

To fulfil the overall objectives, they have three strategic areas:

1. Rules and regulations (reduce administrative costs, facilitate to do right from the beginning, appropriate controls)
2. Consumers and markets (meet consumer needs and demands, make informed choices, increase export, organic production and consumption)
3. Knowledge and innovation (increase coordination within the food sector, develop and formulate need for research and innovation, advise and skills development, education and training, attractiveness: working in the food sector is currently not found attractive enough so action is needed to ensure growth in the sector)

Sweden has Sustainable Procurement Criteria for schools and public places, where health is not yet incorporated in. This strategy isn't mandatory for municipalities to use. The school meals aren't really used for education, if done so it could really contribute to the knowledge of nutrition.

There are no limits of how much of the food in schools pupils eat. Children take the food themselves, the buffet starts with the salad buffet. There are always supervisors around to stimulate that they try different things.

Ministry of Environment and Food (Denmark)

Maja Overgaard Lund, Academic Officer Healthy Diet and Communication Division

Trine Enevold Gronlund, Special Advisor Healthy Diet and Communication Division

This is the Danish counterpart of the Netherlands Nutrition Centre. Our hosts are members of the European Public Health Nutrition Alliance (EPHNA).

The Danish official dietary guidelines were set in 2013. On behalf of the Nordic council, scientists from all Nordic countries created general Nordic nutrition recommendation. The Danish guidelines are extracted from these Nordic recommendations but took the Danish culture in account. The previous guidelines were less detailed then they are now, but since the 70's the dietary guidelines haven't changed very much, since food culture hasn't changed a lot and science behind it hasn't changed much either. Sustainability isn't part of the guidelines in Denmark, but there is willingness to incorporate it in the next version. The Nordics start in 2020 to update the NNR, including sustainability from the start.

For the age group 65+ additional guidelines were created focussing on: preserving the muscle mass (physical activity and protein), keeping the bones strong (vitamin d) and keep the weight in control.

The times that Danes that eat breakfast and dinner together are at least 5 days a week and this number has been quite stable since 1995. The percentage of children that meet the recommendations for fruit and vegetables intake is higher than amongst adults. In general men are more overweight then women.

Keyhole

The Keyhole label was adopted by Denmark in 2009 and is based on the Nordic Nutrition Recommendations. If a product carries the Keyhole label it is a healthier choice within a specific food group and it complies with one or more of the requirements:

- Less and healthier fat
- Less sugar
- Less salt
- More fibre and wholegrain

Denmark works with a lot of different partners to promote the keyhole symbol and they have performed a lot of campaigns. There are more than 4000 pre-packaged products with the logo.

Recent data shows that 94% of the consumers recognize the logo, 65% knows it is the healthier choice and 46% says they look for products with the logo when choosing products.

Public-Private Partnerships

THE WHOLE GRAIN PARTNERSHIP'S
STRATEGIC PLAN 2017-20



The ministry has many public-private partnerships. One of the most successful partnership is on wholegrain. In 2009 a whole grain partnership was established, with a separate logo, but also meeting the requirements of the keyhole. Most of the Danish bread has the whole grain logo at this point. Since 2007 the intake of whole grain has nearly doubled due to this partnership.

They applied for funding to support other countries in creating wholegrain partnerships, this could bring new knowledge and strengthen our partnership. This will provide opportunity for interested countries to participate in conferences, summer schools and webinars.

Meals in public places

Recommendations for healthy meals in canteens and public places are based on the official dietary recommendations and modified to public settings. Three years ago a campaign on public meals was started. Using a special label that was created and that can be used in canteens at preschool, elementary school, universities and work places.



School meals are handled differently in every municipality. Historically it wasn't normal to serve meals in schools, but this is changing and municipalities make their own choices if or if not to serve (hot) meals in schools. Only preschools are obliged to work with the recommendations, in other places it is voluntary.

They also include recommendations for meal settings: structural settings, physical settings, social settings and education settings. They support the implementation of the recommendations to help the municipalities incorporate this in their schools.

The Danish ministry is not working on reduction of food waste, because there are grassroots campaigns as Stop Spild Af Mad. Food waste is included in recommendations for school meals.

Nordic Council of Ministers (Denmark)

Mads Frederik Fischer-Moller, Senior Adviser Food

Marie Persson, Project Officer

The Nordic cooperation consists of eight Nordic countries. The Nordic Co-operation could be compared to the Benelux. It is one of the oldest and most comprehensive regional collaborations in the world, founded after World War II. It started with the Nordic Council in 1952, inter-parliamentary forum. In 1971 a Nordic Council of Ministers was founded, similar to the EU parliament.

Throughout the eight Nordic countries they have several collaborations, such as on New Nordic Food and the Keyhole label. Finland and Sweden are usually the fastest to adopt new food trends worldwide and definitely one of the fastest in Europe. In 2016 the Nordic prime ministers prioritised food as one of the key areas to work on.

There are many differences in the different countries, but they do agree on how Nordic countries tackle sustainability issues. Their goal is to collect the best solutions from each country, and this is reflected in the Solutions menu. They actively take part in global dialogs, FAO, WHO e.g. and try to take Nordic ideas to the global arena and bring global ideas back to the Nordics.

Nordic policy interventions

- Sustainable diets
- Wholegrain & keyhole
- Food waste reduction strategies
- Food culture change

Sustainability

Sustainability hasn't been incorporated in the Danish guidelines yet, the presenters indicate this was related to the strong partnership with dairy and meat industry, but this is definitely changing rapidly at the moment. Since the green left side just won elections in Denmark this process will definitely go faster now. The FAO did research to see what dietary guidelines

incorporate sustainability and the Swedish guidelines are one of the oldest guidelines that incorporated this.

Sustainable gastronomy is a big thing in Copenhagen. 15 years ago a vegetarian meal in Copenhagen wasn't available nowadays most of the restaurants are partially or fully vegetarian and have a high culinary standard based on fresh, regional and often organic products.

The expert group for the new Nordic Nutrition Recommendations is put together now and they will start working on new recommendations. These recommendations lie at the basis of all public private partnerships of the Nordic Council. There is discussion with the group on how these PPPs are perceived: there are some critical comments but trust in government is still very high.

Food Waste Reduction

There is no legislation on food waste, but the government does partner with several stakeholders and do monitoring and agenda setting on this subject.

A very successful partnership has been with one of the largest dairy producers in the Nordics who has changed their food label from 'best before', to 'best before, but probably still good after'.

New Nordic Food

A philosophy founded by Claus Meijer (former chef of Noma), who is now working with Ikea to work to improve their foods and menu's.

It consists of policies to change a food culture as they were facing two main challenges: 1) No sense of a common food identity. 2) Deteriorating eating habits. The solution for this was recognising the power of a common vision and placing trust in chefs to do so, with government funding (1 mio. Euro/year). The result of this has been a radical food innovation.

Broad and powerful movement that gained public support and political buy-in. About 70% of the good restaurants are inspired by this vision.

The ministry doesn't work directly with them, just trusts in the vision of the chefs and finances small innovative food initiatives.

***“If it is not
tasty it's
not a
solution.”***

The nutritional community sees the value that chefs are increasingly working to promote healthy food and they focus on the steps that have been made in the past 10 to 15 years. The Nordic Council had a clear strategy to use the top chefs to disseminate sustainable food habits to more common restaurants, schools and public procurement while improving the whole food environment.

There is a discussion on the Swedish meal model, which looks good but Affordability is missing. Interestingly, while it is an important determinant in most countries, this does not seem too important in the Nordics. As an example: vegetables, even organic, are not too expensive, and less expensive than unhealthy food.

The Nordic council also refers to the extremely effective public health intervention of the Whole Grain logo: In 2007 the fibre intake amongst adults was 36 grams per day, in 2014 this amount has grown to 63 grams per day. The recommendation lies at 75 grams per day, so much closer to the recommendations that a couple of years ago. It seems that PPPs with a narrow focus are most effective.

Food Nation (Denmark)

Maria Dyrby Nielsen, Project Manager

Food Nation is a branding consortium that promotes the entire Danish food cluster. Food Nation is a Public Private partnership and a go-to portal for international private and public decision-makers. It is a gateway to get information on Danish Food Industry and Food cluster. Denmark has been a leading food nation since the end of the 16th century. Worldwide 1 billion people consumer Danish ingredients every single day.

The food industry mainly focusses on 3 SDGs: zero hunger, Responsible consumption and production and climate action.

WHO Europe (Denmark)

*Joao Breda, Head of prevention and control of noncommunicable diseases
Including his team*

Joao Breda gives a brief introduction of the department for diet-related non-communicable diseases (NCD's). In 2000 they set targets for health for all. Not all targets have been met yet, they are still a used as inspiration for today's work. One of the main pillars is that everybody has access to basic health services.

Nowadays they work with the Sustainable Development Goals and with Health 2020 on the public health policy. Nutrition is related to all the SDG's formulated. WHO has nine global targets for noncommunicable diseases for 2025. From the 53 countries none of the countries has achieved the goals yet on alcohol, smoking, physical activity, healthy nutrition etc. In many countries in Europe there is finally a decrease seen in alcohol consumption and smoking. Diet is the most important risk factor for NCDs. Health literacy (lack of) is an issue.

A key area is childhood obesity. Obesity in general is a problem, but childhood obesity is the biggest problem. In eastern Europe the obesity rates are lower amongst adolescents then in for instance northern and southern Europe but the obesity rate is growing there four times more rapid then in the North and the South. In the central European countries a massive nutrition transition from healthy traditional food, to unhealthy food is happening now. It is important to address the issue with a whole package of interventions, can't be solved with one measure. Important to work evidence based.

Governments are struggling to show effect of their actions, e.g. reductions in salt and sugar. Food data bases often not up to date.

WHO Europe will continue to work on monitoring and restricting digital marketing to children on unhealthy products. Between 2015 and 2016 digital marketing has grown rapidly in many European countries. There is no legislation on this at the moment, since it goes beyond a single country legislation in one specific country is not enough. Kremlin Wickamasinghe introduces WHO latest tool called 'CLICK'. Kremlin works on sustainable healthy diets and the development of sustainable health and FBDG, using linear programming techniques. CLICK is a tool to monitor children's exposure to marketing of unhealthy products online.

Children's House of Food (Madhus) and fieldtrip to one of Copenhagen's Food Schools (Denmark)

John Kennedy, Administrations Chef & Christian Hans

Madhus was set up by the former mayor of Copenhagen, Ritt Bjerregaard. Her vision was that everybody has the right to get a good and nutritious meal. To make an inventory of what people need and what a good meal is, research has been done in all sorts of public places: preschools, schools, homes for elderly etc.

Madhus has worked together with public kitchens for the past ten years. Most of the meals in schools nowadays are fully plant based. The biggest challenge for Madhus is to make the government and politicians understand that their philosophy is important for the future of Copenhagen, the future of Denmark and even the world. Also it is of great importance that people are educated and understand the food chain.

Food waste and sustainability

They have been working to cut down food waste with 40 to 80% before it became a hot topic. They cooked smaller portions so less food was wasted. The saved money was invested in better products: more fresh vegetables, 90% organic ingredients and regional sourcing. This vision is only executed in Copenhagen, in the rest of Denmark there is still a way to go.

They are now starting to talk to retail, because you need to involve them as well to have a big impact, and discuss how they can contribute.

They choose for local, organic and seasonal, and teach the future generation that seasonal and local is important for climate change and tastes better. They take children on field trips to farmers, but they also have the Copenhagen school gardens where children learn to garden themselves.



In the food schools, the children cook and eat together, so all kids have equal education and nutrition. They developed a taste compass and a seasonal vegetable calendar as the basis for the menu planning.

They did not quantify any effect (e.g. can't prove that the wholegrain and vegetable/fruit intake has increased) as this wasn't their goal in the beginning, but they would like to investigate this.

The Kitchen lift

The 'Kitchen lift' is a manual for good meals. With a high culinary benchmark, it is the foundation for the development of the food and of the staff.

The Kitchen lift is:

- A quest from the politician in Copenhagen
- Developed with and tested by the institutions and professionals
- A process over 2 years
- High goals with something to aim for
- Recognition of the hard work in kitchens/and around the meals – celebrated through a yearly event; the Oscars of CPH Kitchen employees, and the host

This school we visit is a Food School, meaning they actively teach the children about food, by providing healthy meals, have the children prepare their own meals and teach the children about plant based food, in order of sustainability and health in the future. They want the meals to be healthy and nutritious but that the pupils also learn something about the food. They learn about food both in class but also through what they serve in their canteen. From grade 4 – 6 the pupils have one week a year that they work in the kitchen with the chefs preparing the lunch for all the pupils in the school.

Outcome for the children:

- Cooking skills
- The ability to live healthy
- Food awareness
- To understand and participate in "meal communities" and food culture

Sustainable dietary patterns

- Learning by eating
- 80-20 (plant based-animal based, local-global, organic-non-organic)
- Sustainable burger (make a sustainable burger themselves)
- Consumption and identity (learn that you can make delicious food healthier than fast food)

We checked whether all pupils participate. This is not the case.

Annex 1 LIST OF PARTICIPANTS

Delegation leader:

Gerda Feunekes
Director
The Netherlands Nutrition Centre

Participants:

Angelique Berg
Director-General
Ministry of Health, Welfare and Sport

Margareta Büning-Fesel
Executive Director
Federal Centre for Nutrition (Germany)

Bernadette Bürger-Schwaninger
Scientific Expert
AGES – Austrian Agency for Health & Food Safety

Milena Burman
Public Affairs advisor
The Netherlands Nutrition Centre

Corné van Dooren
Sustainable food expert
The Netherlands Nutrition Centre

Marianne Geleijnse
Professor
Wageningen University

Rob Holland
Professor
Behavioural Science Institute
Radboud University

Marc Jansen
Director
Dutch Food Retail Association (CBL)

Ariëne de Jong
Head Nutrition and Health
The Dutch National Institute for Public Health and the Environment (RIVM)

Ellen Kampman
Chair Nutrition and Disease
Wageningen University

Marloes Kneppers
Manager Consumers & Information
Dutch Federation of Food Industry (FNLI)

Danielle Kretz
Team coordinator sustainable food
Ministry of Agriculture

Marleen Onwezen
Sr. Researcher and strategic senior scientist consumer behaviour
Wageningen Economic Research

Nelleke Polderman
Nutrition expert
The Netherlands Consumer Association

Annet Roodenburg
Lecturer Food and Nutrition
HAS University of Applied Sciences
Chair
Netherlands Academy Nutritional Sciences

Pieter van 't Veer
Professor Nutrition, Public Health and Sustainability
Division of Human Nutrition and Health
Wageningen University

Jovanka Vis
Head of knowledge and communication
The Netherlands Nutrition Centre (Stichting Voedingscentrum Nederland)

Elaine Springford
Managing Director
Atlantic and Pacific Exchange Program

Gewijzigde veldcode



Offerte/opdrachtbevestiging

Offerte/opdrachtbevestiging ("Offerte") voor Stichting Voedingscentrum Nederland, hierna te noemen "Opdrachtgever", betreffende de kosten en voorwaarden van Wageningen University, departement Agrotechnologie en Voedingwetenschappen, hierna te noemen "WU", in het kader van de Werkzaamheden voor fase 1 "Alle kinderen voedselvaardig (Samen tegen voedselverspilling - Schets van een Smaakmissie voedselverspilling)", als beschreven in het Projectplan (bijlage 1). De overeenkomst tussen partijen gaat na acceptatie van deze Offerte door Opdrachtgever in op 1 maart 2019, of zoveel eerder als WU met instemming van Opdrachtgever een aanvang heeft gemaakt met de Werkzaamheden. De geplande uitvoeringsperiode van de Werkzaamheden is van 1 maart 2019 tot 1 oktober 2019.

De totale prijs van de Werkzaamheden bedraagt **art. 5.1 lid 2 sub f** (**art. 5.1 lid 2 sub f**) (excl. BTW). Bij ondertekening van deze Offerte betaalt Opdrachtgever vijftig procent (50%) van het totaalbedrag hierboven genoemd. Na afronding van de Werkzaamheden zal WU een factuur sturen voor het resterende bedrag. WU zal facturen doen uitgaan die door Opdrachtgever binnen dertig (30) dagen na dagtekening daarvan zullen worden voldaan.

Op deze Offerte zijn de Algemene Voorwaarden Wageningen University & Research, versie 1 januari 2018 (bijlage 2) van toepassing.

Deze Offerte is geldig tot 15 maart 2019.

Aldus overeengekomen en in tweevoud getekend,

Stichting Voedingscentrum Nederland
Bezuidenhoutseweg 105
2594 AC 's-Gravenhage

Wageningen University, departement
Agrotechnologie en Voedingwetenschappen
Stippeneng 2
6708 WF Wageningen

art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

..... 10/3/2019
(datum)

..... 13/3/2019
(datum)

Bijlage 1: Projectplan

**Bijlage 2: Algemene Voorwaarden Wageningen University & Research,
versie 1 januari 2018**

Alle kinderen voedselvaardig

Samen tegen voedselverspilling – Schets van een Smaakmissie voedselverspilling



Aan: Stichting 'Samen Tegen Voedselverspilling'
T.a.v. Voedingscentrum Nederland (Trekker Actielijn 3)

12-02-2019
Versie 3.3

OPGESTELD DOOR
art. 5.1 lid 2 sub e
art. 5.1 lid 2 sub e

Steunpunt Smaaklessen &
EU-Schoolfruit
Postbus 17
6700 AA Wageningen
0317-485966

Samen tegen voedselverspilling

Nederlandse bedrijven, organisaties, wetenschappers, overheid én consumenten komen samen in actie om in 2030 voedselverspilling met de helft te verminderen in de gehele voedselketen, van grond tot mond. Om die ambitie te realiseren zijn er vier actielijnen gedefinieerd en is inmiddels in 2018 de Stichting 'Samen Tegen Voedselverspilling' opgericht.

(Bron: Agenda Taskforce Circular Economy in Food):

1. Het kwantitatief monitoren van de voortgang
2. Samen tegen voedselverspilling in de keten
3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument
4. Spelregels veranderen

Het Voedingscentrum treedt op als als trekker en aanspreekpunt op actielijn 3.

Het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit van Wageningen University & Research kan een bijdrage leveren om actielijn 3 te realiseren.

Het grootste deel van verspilling vindt plaats bij de consument thuis. De stichting zet zich in voor een duurzame gedragsverandering bij de consument. Uiteraard is het dan belangrijk om in te zetten op de huidige consument maar een belangrijke doelgroep is ook de consument van de toekomst. Jong geleerd is immers oud gedaan en wanneer deze doelgroep al op jonge leeftijd voedselvaardigheden aangeleerd krijgt, helpt dat om ook in de toekomst gezonde en bewuste keuzes te maken.

Daarnaast wil de stichting binnen deze actielijn ook inzetten op het verhogen van de waardering voor voedsel. Kinderen staan steeds verder van hun eten af. Doordat veel voedsel voorverpakt, gesneden en bewerkt in de winkel ligt, weten ze niet meer waar het eten nou echt vandaan komt. Wanneer kinderen weer meer inzicht krijgen in de voedselketen en zelf kunnen beleven waar hun voedsel vandaan komt, zal de waardering voor voedsel stijgen. Om dit te realiseren ontwikkelt het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit lesprogramma's over eten voor leerlingen in het basisonderwijs.

Het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit heeft als doel om kinderen te interesseren voor hun eten en hun voedselvaardigheden aan te leren. Hierbij wordt nauw samengewerkt met o.a. het Voedingscentrum, GGD-organisaties, Natuur- & Milieueducatiecentra en JOGG. Het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit wordt voor de Smaakmissies ondersteund door het Voedseleducatie Platform, een Publiek-Private Samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven, wetenschap, onderwijs en maatschappelijke organisaties waar samengewerkt wordt aan kwalitatief voedselonderwijs met als einddoel: alle kinderen voedselvaardig.

Voedseleducatie  Platform

Smaaklessen

Smaaklessen is een ervaringsgericht lesprogramma over voeding en voedsel voor groep 1 t/m 8 van de basisschool. Het beleven van voedsel staat centraal. Door te proeven, voelen, horen, ruiken en kijken verkennen kinderen hun eten. Het doel is om kinderen te interesseren in smaak, voedselproductie, gezond eten, consumentenvaardigheden en koken, zodat zij later bewuste en duurzame keuzes kunnen maken en voedselvaardig zijn.



Smaakmissies

Naast het basisprogramma Smaaklessen zijn er verdiepende Smaakmissies ontwikkeld. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule waarin de koppeling van theorie en praktijk centraal staat. Zo bestaat een Smaakmissie uit lessen in de klas maar gaan kinderen ook buiten de klas op onderzoek uit. Zo volgen ze bijvoorbeeld een boerderijles, gaan ze aan de slag in de moestuin of brengen een bezoek aan een bedrijf of supermarkt. Elke Smaakmissie wordt via het digibord geïntroduceerd door een hoofdpersoon die de kinderen een uitdagende missie geeft en ook tussendoor voorziet van tips en feedback. Kinderen gaan zo extra enthousiast aan de slag en ontdekken zo van alles over de herkomst van hun eten.



Bereik

Het Steunpunt Smaaklessen heeft met hun lesprogramma's al meer dan 4.500 basisscholen bereikt. Dat is ±70 procent van de basisscholen in Nederland. Daarnaast worden via de maandelijkse nieuwsbrief ruim 9.000 contactpersonen uit het onderwijs geïnspireerd om met voedsel educatie aan de slag te gaan.

Het heeft effect!

Leerkrachten én leerlingen ontvangen Smaaklessen en Smaakmissies met veel enthousiasme. En het lesprogramma is bewezen effectief. Kinderen die Smaaklessen volgen hebben meer kennis en vaardigheden ten aanzien van een gezond en duurzaam voedingspatroon.

Dit effect is nog groter wanneer Smaaklessen wordt gecombineerd met een Smaakmissie. Mede op basis van de verschillende onderzoeken is Smaaklessen beoordeeld met 'Eerste aanwijzingen voor Effectiviteit' in de interventiedatabase van het RIVM Centrum Gezond Leven. Hiermee is Smaaklessen het eerste landelijke lesprogramma over voeding op de basisschool op dit niveau.

Voedselverspilling

Binnen het lesprogramma Smaaklessen en Smaakmissies wordt er reeds aandacht besteed aan het thema voedselverspilling.

Leerlingen houden bijvoorbeeld met de hele klas bij hoeveel eten ze op een dag verspillen en kijken hoe dit nog gebruikt kan worden. Ook leren ze hoe voedingsmiddelen het beste bewaard kunnen.

In de Smaakmissies is ook aandacht voor portiegrootte en voor het feit dat pasta tijdens het koken bijv. nog veel water opneemt, waardoor het ineens meer wordt dan je van te voren misschien dacht. Ze gaan vervolgens de juiste porties afwegen.

Een volledige lesmodule over voedselverspilling is er binnen het programma echter nog niet. Het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit vindt dit een goede toevoeging aan de lesprogramma's. Het voorstel is om in het kader van de opdracht van de Taskforce Voedselverspilling in samenwerking met het Voedsel educatie Platform een Smaakmissie Voedselverspilling te ontwikkelen.

Integratie met bestaand lesmateriaal

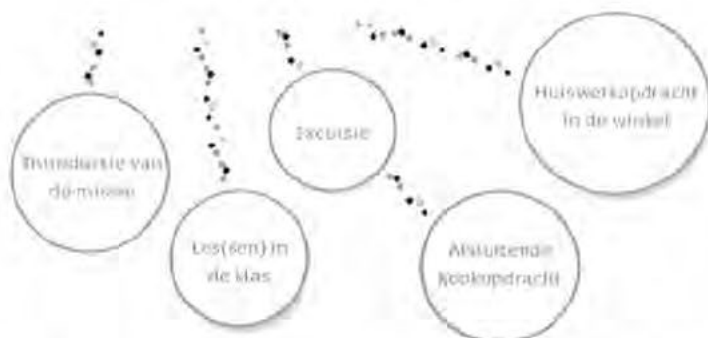
Belangrijk is om constant de aansluiting te houden bij de huidige lesprogramma's van Smaaklessen en andere reeds bestaande lesprogramma's waarin voedselverspilling een rol speelt.

In Smaaklessen komt het thema al aan bod dus scholen die geïnteresseerd zijn en hier bijv. een project over willen doen, kunnen doorverwezen worden naar de Smaakmissie Voedselverspilling.

Tegelijkertijd kan de Smaakmissie Voedselverspilling een mooie aanleiding zijn om vervolgens meer met voeding te gaan doen en dus aan de slag te gaan met de andere thema's uit Smaaklessen.

Schets Smaakmissie Voedselverspilling

De Smaakmissie voedselverspilling wordt een interactieve, digitale lesmodule die bestaat uit de volgende onderdelen:



Een aantal belangrijke **voorwaarden** bij het ontwikkelen van een Smaakmissie voedselverspilling zijn:

- Dat de Smaakmissie voedselverspilling aansluit bij de lesprogramma's Smaaklessen en Smaakmissies en voortbouwt en aansluit bij reeds bestaand lesmateriaal van aanbieders in Nederland over dit thema.
- Geen merken bevat.
- Gekoppeld wordt aan de leerdoelen uit het onderwijs, zoals het leerplankader Sport, Bewegen en Gezonde leefstijl van de SLO.
- De Schijf van Vijf als uitgangspunt heeft.
- Dezelfde structuur als de andere Smaakmissies aanhoudt, zoals de introducerende opdracht en andere onderdelen
- Is uit te voeren via het digibord.

Keuzes maken voor verdere detailinrichting

De inhoud van de Smaakmissie Voedselverspilling is nog niet bepaald. Er zullen verschillende keuzes gemaakt moeten worden. Hieronder schetsen we deze en geven we ons voorstel hierin weer. De keuzes betreffen de volgende inrichting:

- Doelgroep keuze
- Inhoud keuze
- Keuze storyline
- Excursiemogelijkheden kiezen & inventariseren

Doelgroep

Bij de huidige Smaakmissies zijn de onderwerpen zo verdeeld, dat het zo goed mogelijk aansluit bij de doelgroep. Zo zijn er Smaakmissies voor groep 1-2, 3-4, 5-6 en 7-8. Elke missie sluit op die manier aan bij de belevingswereld van de leerlingen.

De Smaakmissie voedselverspilling sluit qua inhoud het beste aan bij leerlingen uit de bovenbouw van het basisonderwijs.

We stellen daarom voor om de Smaakmissie voedselverspilling voor groep 5-6 en/of 7-8 te ontwikkelen.

De expertise van het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit richt zich momenteel vooral op basisonderwijs en recent op uitbreiding richting kinderopvang.

Mocht er in de toekomst aanleiding zijn om de Smaakmissie ook op andere onderwijsniveaus in te zetten, dan zal onderzocht worden of dit mogelijk is.

Inhoud

Door middel van een Smaakmissie krijgen kinderen kennis, ontwikkelen ze voedselvaardigheden en beleven ze de wereld van hun eten. Binnen het thema voedselverspilling kunnen er verschillende keuzes gemaakt worden. De opties zijn:

- De Smaakmissie richt zich op verspilling van alle productgroepen (of de productgroepen worden tijdens de Smaakmissie verdeeld over de groepjes).
- De Smaakmissie focust op één bepaalde productgroep. Bijvoorbeeld een productgroep waarvan het meeste weggegooid wordt, zoals brood, zuivel, groente, fruit of vlees.

Daarnaast is het belangrijk wat de leerdoelen van de Smaakmissie worden. Voedselverspilling is een breed thema. Mogelijke leerdoelen zijn:

- Hoe kinderen voedselverspilling zélf kunnen voorkomen.
- Algemene kennis en ervaring opdoen over voedselverspilling in de keten.
- Algemene kennis en ervaring opdoen over hoe nieuwe producten gemaakt worden van verspilde producten.
- Algemene kennis en ervaring opdoen over hoe het hele product gebruikt kan worden om zo min mogelijk te verspillen.
- Etc.

Storyline: op missie met een hoofdpersoon

Elke missie start met een filmpje van een hoofdpersoon die de leerlingen uitdaagt om hem/haar te helpen met een probleem. Deze opdracht vormt de rode draad door de Smaakmissie.

Het is belangrijk om een hoofdpersoon en missie te kiezen die goed aansluit bij de belevingswereld van de doelgroep. We onderzoeken wat de beste keuze is voor de doelgroep. Voor de Smaakmissie voedselverspilling denken we bijvoorbeeld aan de volgende opties:

- Een chef-kok die veel aandacht besteed aan voedselverspilling (bijv. Estée Strooker- 't Amusement in Arnhem).
- Een directeur van een bedrijf dat veel doet aan het tegengaan van voedselverspilling.
- Een afvalverwerker.
- Een bedrijf zoals Kromkommer.
- Etc.

In het meedenken hierover zullen we waar nodig de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en haar partners vragen om met suggesties te komen en mee te denken.

Kwalitatieve excursielocaties voedselverspilling

In een Smaakmissie worden lessen in de klas gekoppeld met activiteiten buiten de klas. Zo gaan leerlingen ook op excursie. Deze excursie kan naar verschillende bedrijven en initiatieven zijn die zich bezighouden met voedselverspilling. Belangrijk is dat er een landelijk dekkend netwerk ontstaat waardoor een school niet te ver hoeft te reizen. Verschillende opties voor excursies kunnen zijn:

- Excursie naar de Verspillingsfabriek.
- Excursie naar of filmpje van Kromkommer.
- Excursie naar lokale Voedselbanken.
- Excursies naar restaurants van Instock.
- Etc.

Afstemming met andere lesaanbieders

Er zijn reeds andere initiatieven die zich richten op educatie over voedselverspilling voor kinderen. Zoals:

- Instock
- Internationale projecten zoals Cr-EAT-ive en Gio-campus.
- Mogelijk andere pakketten of activiteiten die zich richten op het thema voedselverspilling, zoals het bedrijf Kromkommer dat een lespakket wil gaan ontwikkelen.

Het Rijksprogramma Jong Leren Eten heeft een inventarisatie gemaakt van lespakketten en activiteiten rondom voedsel educatie. Het Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit zal navraag doen of er bij hen nog andere lespakketten rond voedselverspilling bekend zijn.

Omdat we de voorkeur geven aan consolidatie en samenwerking in plaats van een breed verspreid en verschillend aanbod, zoeken we mogelijkheden om samen te werken, krachten te bundelen en kennis uit te wisselen met bijvoorbeeld Kromkommer, Verspillingsfabriek en Instock.

Testen van de Smaakmissie: pilot

In de gemeente Wageningen wil men in 2019 een pilot uitvoeren met een programma over voedsel educatie gekoppeld aan beweging en duurzaamheid op basisscholen. Zij hebben aangegeven dat ze graag gebruik willen maken van het lesmateriaal van Smaaklessen en willen aandacht besteden aan het thema voedselverspilling.

Het project heeft vernomen dat er een Smaakmissie Voedselverspilling in de maak is en wil deze wel graag inzetten zodra deze beschikbaar komt. Dit is een mooie kans vanuit Team Smaaklessen om de Smaakmissie voedselverspilling te kunnen testen op een aantal scholen. Testen moet immers altijd voordat een Smaakmissie definitief online beschikbaar komt. Dus als zich reeds een geschikt initiatief aanbiedt voor deze klus is dat welkom. Vanuit het project in Wageningen wordt niet meegedacht over de inhoud vd Smaakmissie, ze zijn gebruiker/pilotlocaties.

Fasering

Om te komen tot een aangeklede en overal door het land op alle scholen te volgen Smaakmissie Voedselverspilling te komen wordt gewerkt in twee fasen.

Fase 1: Ontwikkeling Smaakmissie lesaanbod zonder uitgebreide excursie mogelijkheden, oftewel de les en de missie, zonder veel gekoppelde excursielocaties. Er moet wel iets bedacht worden van een kleine excursie op dit thema die landelijk overal uitvoerbaar is. Dat is een uitdaging en erg moeilijk.

Vandaar dat we het liefst in één keer fase 1 & 2 hadden uitgevoerd. Dat is effectiever en efficiënter.

Fase 2: Aankoppelen landelijk dekkend netwerk van excursielocaties voor het thema Voedselverspilling aan de Smaakmissie.

Hierbij zullen we de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling en haar partners, de partners van ons eigen Voedsel educatie Platform en huidige lesaanbieders van educatiemateriaal betrekken om met ons mee te denken over geschikte locaties en deze locaties/bedrijven/organisaties zullen door ons team geholpen worden in het kwalitatief vormgeven van een les op hun locatie. Het betreft immers als onderdeel van een Smaakmissie educatie en geen gewoon bedrijfsbezoek.

Planning

De planning is de Smaakmissie ontwikkeling te starten in het einde van het eerste kwartaal 2019 en medio 2019 te testen. We hopen het in het najaar vanuit het nieuw ontwikkelde lesportaal Chef! (nieuw lesportaal van Smaaklessen) beschikbaar te stellen aan scholen.

Projectwerkzaamheden

Team Smaaklessen voert de volgende projectwerkzaamheden uit voor conceptontwikkeling Smaakmissie Voedselverspilling

1. Lesdoelgroep vaststellen
2. Lesdoelen vaststellen
3. Verhaallijn thematische smaakmissie ontwikkelen*
4. Kader Smaakmissie ontwikkelen*
5. Lessen uitwerken en handleiding schrijven (m.b.v. een lesschrijver)
6. Smaakmissie digitaal beschikbaar maken
7. Vormgeving Smaakmissie
8. Ontwikkelen werkbladen
9. Ontwikkelen digibordmodule
10. Schrijven script filmpje
11. Filmpje Smaakmissie maken
12. Testen Smaakmissie (pilot) & bijstellen
13. Lancering Smaakmissie

Bij 3 & 4 zullen de huidige educatieaanbieders als Instock en Kromkommer betrokken worden. Dit zal vanuit het Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit gedaan worden. De Stichting Samen Tegen Voedselverspilling wordt verzocht de benodigde contactpersonen aan te dragen zodat vanuit de Wageningen University & Research contact gelegd kan worden voor onderlinge afstemming en samenwerking.

In het project wordt géén kick-off georganiseerd, Hiervoor zijn vanuit de WUR geen uren begroot. Zodra het voorstel een akkoord krijgt wordt het project ingepland bij de WUR en wordt gestart met de uitvoering.

Rol opdrachtgever & opdrachtnemer

De Stichting Samen Tegen Voedselverspilling fingeert als opdrachtgever.

De Wageningen University & Research, Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit zal fungeren als opdrachtnemer. De opdrachtnemer heeft de lead in projectleiding en uitvoering en zal regelmatig terugkoppelen over de voortgang aan de opdrachtgever.

Benodigde investering

Het is moeilijk om in te schatten wat het kost om de totale Smaakmissie te ontwikkelen. Dat is afhankelijk van de keuzes die gemaakt worden en de breedte van partners die aangezocht moeten worden.

Fase 1 is kostbaar omdat er een hoge mate van digitalisering komt kijken bij een Smaakmissie. Het betreft een nieuw soort Smaakmissie, namelijk thematisch, dit soort Smaakmissie is er nog niet binnen het huidige aanbod wat daardoor meer ontwikkelwerk vraagt en omdat het een nieuwe thema is zijn er nieuwe illustraties nodig. Daarbij zal afstemming met experts op het thema moeten plaatsvinden over de inhoud. Ook omdat het een thema is dat betrekking heeft op verschillende productgroepen moet een nieuwe structuur ontwikkeld worden.

Fase 2 is kostbaar omdat hiervoor heel veel overleg, afstemming, praktische zaken en educatietraining bij komt kijken.

Globaal kan gerekend worden met een geschat benodigd budget van 50.000 euro ex. btw als we een Smaakmissie maken in de meest aangeklede vorm, zoals in bovenstaande situatie beschreven met veel excursies lokaal voor alle scholen in Nederland. Hiervoor zijn we afhankelijk van vele partners hun medewerking en zal veel in overleg getreden dienen te worden. (fase 1 & fase 2)

Omdat dit een forse investering is kiezen we voor een gefaseerde ontwikkeling.

In fase 1 ontwikkelen we een eerste basis Smaakmissie. De investering hiervoor is op de volgende pagina gespecificeerd.

In fase 1 wordt niet uitgebreid onderzocht wat alle excursiemogelijkheden zijn en worden potentiële excursieadressen dus niet benaderd en opgenomen in de Smaakmissie. Hiervoor zijn geen uren meegenomen in de calculatie.

Wel zal mits partijen hier open voor staan, een samenwerking met reeds bestaande lespakket aanbieders gezocht worden om een consolidatieslag te maken. Zoals met Instock en Kromkommer.

We hopen tevens dat we hierin de (test)pilot met lokale scholen uit het Wagenings voedselproject mee kunnen nemen om zo de Smaakmissie te testen. Dit is ook afhankelijk van de planning van het lokale Wageningse project en kunnen we niet garanderen. Als het niet lukt qua planning zullen we op zoek moeten naar een andere testlocatie om de lesmodule te testen.

Detail raming Smaakmissie Voedselverspilling fase 1:

Werkzaamheden	Kosten
Conceptontwikkeling Smaakmissie Voedselverspilling <ul style="list-style-type: none">• Lesdoelgroep vaststellen• Lesdoelen vaststellen• Verhaallijn thematische smaakmissie ontwikkelen• Kader Smaakmissie ontwikkelen• Lessen uitwerken en handleiding schrijven (m.b.v. een lesschrijver)• Smaakmissie digitaal beschikbaar maken• Vormgeving Smaakmissie• Ontwikkelen werkbladen• Ontwikkelen digibordmodule• Schrijven script filmpje• Filmpje Smaakmissie maken• Testen Smaakmissie (pilot) & bijstellen• Lancering Smaakmissie• Projectmanagement en begeleiding vormgever	art. 5.1 lid 2 sub f [redacted]
Inhuren lesschrijver	art. 5.1 lid 2 sub f [redacted]
Nieuwe illustraties laten ontwikkelen i.v.m. nieuw onderwerp	art. 5.1 lid 2 sub f [redacted]
Uren medewerkers Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit Uurtarief medewerker a 78 euro per uur en 127 euro per uur excl. btw	art. 5.1 lid 2 sub f [redacted]
Totaal fase 1	art. 5.1 lid 2 sub f excl. btw

Deze raming is gebaseerd op de IKT Tarieven van de Wageningen University & Research die jaarlijks worden vastgesteld door het Ministerie van LNV.

Algemene Voorwaarden

1 januari 2018

Wageningen University – KvK-nummer 09215846
Stichting Wageningen Research – KvK-nummer 09098104



Deze Algemene Voorwaarden zijn vastgesteld door Wageningen University en de Stichting Wageningen Research en zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel Centraal Gelderland te Arnhem.

Deze Algemene Voorwaarden zijn van toepassing op (onderzoeks)opdrachten aan WUR met uitdrukkelijke uitsluiting van algemene voorwaarden, hoe ook genaamd, van opdrachtgever.

Artikel 1 Definities

1.1

Achtergrondkennis: alle technische informatie, waaronder gegevens, materialen, instrumenten, software, algoritmen, kennis, modellen, methodes, werkwijzen en technieken (inclusief eventuele intellectuele eigendomsrechten daarop) waarop opdrachtgever of WUR voor aanvang van de overeenkomst rechthebbende was, alsmede al zulke informatie die daarna is gegenereerd door opdrachtgever of WUR buiten het doel van de Werkzaamheden.

Gedragcode Wetenschapsbeoefening: de Nederlandse Gedragcode Wetenschapsbeoefening, vastgesteld door de VSNU.

Offerte: de aanbieding van WUR aan opdrachtgever om tegen een bepaalde prijs Werkzaamheden te verrichten.

Projectplan: beschrijving van de door WUR uit te voeren Werkzaamheden, inclusief eventueel later overeengekomen wijzigingen daarop.

Rapport: een schriftelijk of elektronisch document waarin een beschrijving wordt gegeven van de uitgevoerde Werkzaamheden en de Resultaten.

Resultaten: de uit de Werkzaamheden voortkomende gegevens, materialen, instrumenten, software, algoritmen, kennis, modellen, werkwijzen en technieken, exclusief Achtergrondkennis.

Vertrouwelijke Informatie: alle Achtergrondkennis, de Offerte, het Projectplan, bedrijfsinformatie (waaronder juridische, financiële, commerciële informatie) en persoonsgegevens die de ontvangende partij in het kader van de overeenkomst van de verstrekende partij heeft ontvangen en 1) die door de verstrekende partij als vertrouwelijk is aangemerkt, ofwel 2) waarvan de ontvangende partij redelijkerwijs kan weten of behoort te weten dat die informatie vertrouwelijk is.

Werkzaamheden: door of wegens WUR te verrichten werkzaamheden en/of tot stand te brengen werk van stoffelijke aard, op basis van een tussen opdrachtgever en WUR overeengekomen Projectplan.

WUR: Wageningen University & Research, een

samenwerkingsverband tussen de rechtspersonen Wageningen University en Stichting Wageningen Research.

In deze Algemene Voorwaarden wordt onder WUR verstaan het (de) in de Offerte vermelde departement(en) en/of onderzoeksinstitu(u)t(en).

Wageningen University kent de volgende departementen:

- Agrotechnologie & Voedingwetenschappen;
- Dierwetenschappen;
- Maatschappijwetenschappen;
- Omgevingswetenschappen;
- Plantenwetenschappen.

Stichting Wageningen Research kent de volgende onderzoeksinstituten:

- Wageningen Economic Research;
- Wageningen Environmental Research;
- Wageningen Food and Biobased Research;
- Wageningen Livestock Research;
- Wageningen Plant Research;
- Centre for Development Innovation;
- RIKILT;
- Wageningen Bioveterinary Research;
- Wageningen Marine Research.

Artikel 2 Totstandkoming en inhoud overeenkomst

2.1

De overeenkomst tussen opdrachtgever en WUR komt tot stand door aanvaarding van de Offerte door opdrachtgever, schriftelijk of elektronisch, binnen de in de Offerte vermelde termijn. De overeenkomst gaat in op de ingangsdatum vermeld in de Offerte en bij gebreke daarvan per de datum waarop de aanvaarding door WUR is ontvangen. Indien WUR met instemming van de opdrachtgever een begin heeft gemaakt met het uitvoeren van de Werkzaamheden, zal de inhoud van de Offerte als overeengekomen gelden en geldt de startdatum van de Werkzaamheden als ingangsdatum van de Offerte.

2.2

De overeenkomst wordt uitgevoerd in overeenstemming met de Offerte en het Projectplan.

2.3

Het uitvoeren van reches naar het bestaan van octrooirechten van derden of naar de mogelijkheid tot octrooieren, maakt geen deel uit van de overeenkomst. Indien het uitvoeren van reches zoals hiervoor bedoeld uitdrukkelijk schriftelijk is overeengekomen, aanvaardt WUR op geen enkele wijze aansprakelijkheid voor de inhoud en resultaten daarvan.

Artikel 3 Uitvoering van de overeenkomst

3.1

WUR streeft bij de uitvoering van de overeenkomst naar een

voor opdrachtgever bruikbaar Resultaat (inspanningsverplichting). De totstandkoming van het Projectplan en de uitvoering van de Werkzaamheden vinden plaats binnen de kaders van de Gedragscode Wetenschapsbeoefening, waarin algemene principes van goede wetenschapsbeoefening zijn beschreven. Resultaten en conclusies mogen niet worden beïnvloed door belangen en wensen van opdrachtgevers.

3.2

Alle in de Offerte en Projectplan vermelde termijnen zijn schattingen. WUR is niet in verzuim door enkel het verstrijken van de termijn. Indien WUR voorziet dat een termijn substantieel dreigt te worden overschreden, zal WUR dit aan opdrachtgever melden en daarover in overleg treden.

3.3

WUR is niet verplicht met de Werkzaamheden te beginnen of deze te continueren voordat alle door opdrachtgever aan WUR ter beschikking te stellen informatie, gegevens, materialen, apparaten of andere zaken daadwerkelijk in de overeengekomen vorm, aantallen en/of kwaliteit aan WUR ter beschikking zijn gesteld. Vertraging in het ter beschikking stellen van voorgaande zaken geeft WUR het recht een herziene planning vast te stellen, alsmede de ten gevolge van wachttijden gemaakte kosten aan opdrachtgever door te belasten.

3.4

WUR is gerechtigd medewerkers die de Werkzaamheden verrichten te vervangen door andere medewerkers. WUR heeft het recht onder haar verantwoordelijkheid (delen van) de overeenkomst door derden te laten verrichten.

3.5

Opdrachtgever en WUR zullen elkaar op de hoogte stellen van bij of tijdens het uitvoeren van de overeenkomst bijkomende bijzonderheden, waarvan in redelijkheid kan worden verwacht dat deze van belang zijn voor de andere partij.

3.6

Indien de Werkzaamheden betrekking hebben op materialen, die beschikbaar zijn gesteld door opdrachtgever, geldt dat opdrachtgever de verantwoordelijkheid draagt voor de selectie, representativiteit, aanduidingen van codes en merk- of productnamen, identificatie, datum van monsternamen en andere relevante informatie van de te onderzoeken materialen.

3.7

WUR zal materialen die in verband met de uitvoering van de overeenkomst aan WUR ter beschikking zijn gesteld of de restanten daarvan, indien redelijkerwijs mogelijk, bewaren gedurende twee weken na de datum waarop de Resultaten daarover zijn gerapporteerd of opgeleverd aan opdrachtgever. Indien opdrachtgever niet binnen deze periode heeft zorggedragen voor het ophalen of laten

terugzenden van bedoelde materialen, staat het WUR vrij voor rekening van opdrachtgever passende maatregelen te nemen.

Artikel 4 Rapportage

4.1

WUR rapporteert aan opdrachtgever over de voortgang van de Werkzaamheden conform de Offerte of het Projectplan. Indien niet anders is overeengekomen, wordt schriftelijk of elektronisch gerapporteerd.

4.2

Resultaten en Rapporten worden geacht door opdrachtgever te zijn geaccepteerd, indien WUR niet binnen vier (4) weken na verzending daarvan schriftelijk bezwaar heeft ontvangen.

Artikel 5 Prijs en betaling

5.1

Alle door WUR in de Offerte of Projectplan vermelde bedragen zijn in Euro en exclusief omzetbelasting en exclusief andere belastingen en heffingen.

5.2

Tenzij in de Offerte anders is overeengekomen, is het in de Offerte vermelde bedrag een vaste prijs. WUR is gerechtigd de kosten van het nog niet uitgevoerde deel van de Werkzaamheden telkens per 1 januari te indexeren overeenkomstig de jaarlijkse aanpassing van de bij WUR geldende tarieven.

Kosten van meerwerk kunnen alleen aan opdrachtgever worden doorbelast, indien opdrachtgever daarmee vooraf schriftelijk of elektronisch heeft ingestemd.

5.3

De prijs zal door WUR worden gefactureerd conform het in de Offerte opgenomen schema. Indien geen schema is bepaald, kan WUR vooruitbetaling verlangen en/of tussentijds facturen zenden. Facturen zullen door opdrachtgever binnen dertig (30) dagen na de factuurdatum worden betaald.

5.4

Indien een factuur niet conform artikel 5.3 binnen dertig (30) dagen na factuurdatum is voldaan, mag WUR het factuurbedrag verhogen met een contractuele verpagingsrente van één procent (1%) per maand of een (gedeelte van) een maand. Tevens kan WUR de kosten van invordering bij opdrachtgever in rekening brengen.

5.5

Verlening of overdracht van rechten vindt plaats onder de opschortende voorwaarde dat opdrachtgever alle in verband met de overeenkomst aan WUR verschuldigde bedragen volledig heeft voldaan.

Artikel 6 Vertrouwelijke Informatie

6.1

De ontvangende partij is gehouden de Vertrouwelijke Informatie vertrouwelijk te behandelen, geheim te houden en voor geen ander doel te gebruiken dan voor de uitvoering van de overeenkomst. WUR is in het kader van de uitvoering van de overeenkomst gerechtigd Vertrouwelijke Informatie, onder dezelfde voorwaarden als bedoeld in dit artikel 6, te verstrekken aan andere departementen en onderzoeksinstituten van WUR.

6.2

De verplichtingen uit 6.1 zijn niet van toepassing op Vertrouwelijke Informatie waarvan de ontvangende partij kan aantonen dat:

- deze op het moment van verstrekking algemeen bekend was, of na verstrekking daarvan buiten toedoen van de ontvangende partij algemeen bekend is geraakt;
- de ontvangende partij daarover beschikte op het moment dat deze hem werd medegedeeld;
- deze van een derde is verkregen zonder geheimhoudingsverplichting en de ontvangende partij naar beste weten mocht aannemen dat deze niet van de verstrekking afkomstig was;
- deze uit eigen onderzoek is verkregen, zonder dat daarbij op enigerlei wijze gebruik werd gemaakt van de ontvangen Vertrouwelijke Informatie.

6.3

De uit artikel 6.1 voortvloeiende verplichtingen gelden niet indien en voor zover deze in strijd zijn met wettelijke taken en verplichtingen van WUR of WUR in dat kader ernstig gevaar voor personen, zaken, het milieu of de volksgezondheid voorziet. In deze gevallen treedt WUR - indien mogelijk - in overleg met de opdrachtgever alvorens de Vertrouwelijke Informatie te openbaren.

6.4

De ontvangende partij mag de Vertrouwelijke Informatie openbaren, indien en voor zover hij daartoe op grond van de wet of een bevel van een gerechtelijk instituut, administratief orgaan dan wel een overheidsinstelling gehouden is. In voorkomend geval zal de ontvangende partij de verstrekking daarvan onverwijld in kennis stellen, opdat de verstrekking in de gelegenheid wordt gesteld hierin te interveniëren en mogelijk openbaring te voorkomen.

6.5

Resultaten gelden als Vertrouwelijke Informatie van WUR en dienen derhalve door opdrachtgever conform dit artikel 6 te worden behandeld.

6.6

De verplichtingen ten aanzien van Vertrouwelijke Informatie gelden tot vijf (5) jaren na afloop van de overeenkomst.

Artikel 7 Achtergrondkennis en Resultaten

7.1

WUR en opdrachtgever blijven elk rechthebbende op hun Achtergrondkennis. Partijen verlenen elkaar - behoudens ten behoeve van de uitvoering van de Werkzaamheden - geen gebruiksrechten op de Achtergrondkennis.

7.2

WUR is rechthebbende op eventuele verbeteringen of aanpassingen aan Achtergrondkennis van WUR, tenzij een dergelijke verbetering of aanpassing het uitdrukkelijke doel van de Werkzaamheden is.

7.3

WUR is rechthebbende op de Resultaten en is exclusief gerechtigd tot (het vestigen van) intellectuele eigendomsrechten hierop. Opdrachtgever zal WUR bij het indienen van een aanvraag voor een intellectueel eigendomsrecht alle vereiste medewerking verlenen.

7.4

Opdrachtgever ontvangt binnen het toepassingsgebied van de Werkzaamheden zoals omschreven in de Offerte en/of het Projectplan, een niet-overdraagbaar, niet-sublicentieerbaar, niet-exclusief gebruiksrecht op de Resultaten, alsook het recht Rapporten en andere documenten integraal en uitsluitend voor intern gebruik te vermenigvuldigen.

7.5

WUR behoudt te allen tijde het recht de Resultaten voor interne onderzoeksdoeleinden en onderwijs te gebruiken.

Artikel 8 Publicatie

8.1

WUR heeft het recht de Resultaten openbaar te maken met inachtneming van het bepaalde in artikel 6. Gedurende de looptijd van de Werkzaamheden zal WUR een voorgenomen openbaarmaking van de Resultaten schriftelijk voorleggen aan opdrachtgever.

Indien WUR dertig (30) dagen na het schriftelijk melden aan opdrachtgever van de voorgenomen openbaarmaking geen schriftelijke reactie van opdrachtgever heeft ontvangen, wordt opdrachtgever geacht in te stemmen met de voorgenomen openbaarmaking.

Een gemotiveerd schriftelijk verzoek van opdrachtgever om uitstel van openbaarmaking wordt ingewilligd, indien in de voorgenomen openbaarmaking van de Resultaten tevens Vertrouwelijke Informatie van opdrachtgever ligt besloten. In dat geval zal WUR de Vertrouwelijke Informatie uit de voorgenomen publicatie verwijderen. Daarna is publicatie toegestaan.

8.2

Zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van WUR is het opdrachtgever niet toegestaan een door WUR

uitgebracht Rapport of Resultaat geheel of gedeeltelijk openbaar te (laten) maken. Onder openbaar maken wordt mede verstaan het ter inzage geven van Rapporten of Resultaten aan derden, gebruik ten behoeve van gerechtelijke procedures, reclame en werving in meer algemene zin.

8.3

Partijen zijn niet gerechtigd elkaars naam en logo's in welke verbinding dan ook te gebruiken, met uitzondering van het recht van WUR bij publicatie van de Resultaten de naam van opdrachtgever als financier van het onderzoek te vermelden.

Artikel 9 Aansprakelijkheid

9.1

De totale aansprakelijkheid van WUR die voortvloeit uit of verband houdt met de overeenkomst, is beperkt tot een maximum van de door opdrachtgever in het kader van de Werkzaamheden aan WUR betaalde bedragen.

9.2

WUR is niet aansprakelijk voor schade die opdrachtgever lijdt ten gevolge van het gebruik van Resultaten door opdrachtgever, ten gevolge van negatieve publiciteit, noch voor gederfde omzet, gederfde winst, reputatieschade of verlies van data en/of materialen.

9.3

Voorgaande aansprakelijkheidsbeperkingen gelden niet, indien en voor zover de aansprakelijkheid het gevolg is van opzet of bewuste roekeloosheid van WUR.

9.4

WUR aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van gebreken van aan WUR toegeleverde zaken, waaronder begrepen programmatuur, die door WUR zijn doorgeleverd aan opdrachtgever, tenzij en voor zover WUR die schade kan verhalen op haar leverancier.

9.5

Elke aanspraak jegens werknemers en door WUR ingeschakelde personen is uitgesloten. Werknemers en door WUR ingeschakelde personen kunnen zich te allen tijde beroepen op dit ten behoeve van hen bedongen derdenbeding.

9.6

Opdrachtgever vrijwaart WUR tegen aanspraken van derden die op enigerlei wijze in verband staan met de door WUR voor opdrachtgever verrichte werkzaamheden danwel voortvloeien uit het gebruik van Resultaten. Opdrachtgever vrijwaart WUR tegen aanspraken van derden voortvloeiende uit het gebruik van zaken of gegevens die opdrachtgever in het kader van de uitvoering van de overeenkomst aan WUR ter beschikking heeft gesteld.

Artikel 10 Overmacht

Indien WUR of opdrachtgever haar verplichtingen uit de overeenkomst niet kan nakomen ten gevolge van overmacht, kan de betreffende partij zijn verplichtingen gedurende het bestaan van deze situatie opschorten, mits de andere partij onmiddellijk na het intreden van de overmachtssituatie expliciet schriftelijk op de hoogte is gesteld. Als overmacht gelden die situaties, die uitvoering van de overeenkomst verhinderen en die niet te wijten zijn aan schuld van de in overmacht verkerende partij, noch krachtens wet, rechtshandeling of in het verkeer geldende opvattingen voor zijn rekening komen, waaronder mede, maar niet uitsluitend, wordt verstaan afwezigheid van personeel wegens ziekte en uitval van bij de uitvoering van de overeenkomst gebruikte dieren en planten.

Artikel 11 Beëindiging

11.1

Indien een partij tekortschiet in de nakoming van een verbintenis voortvloeiende uit de overeenkomst en nakoming niet blijvend onmogelijk is geworden, zal de andere partij de tekortschietende partij een redelijke termijn tot herstel bieden door middel van een schriftelijke mededeling aan de tekortschietende partij. Indien de tekortschietende partij in verzuim is, is de andere partij bevoegd de overeenkomst – onverminderd het recht op schadevergoeding – door middel van een aangetekend schrijven met onmiddellijke ingang te ontbinden, tenzij de tekortkoming, gezien haar bijzondere aard of geringe betekenis, deze ontbinding met haar gevolgen niet rechtvaardigt. Indien de overeenkomst rechtsgeldig is ontbonden, zullen alle vorderingen van de ontbindende partij op de tekortkomende partij direct opeisbaar zijn.

11.2

Partijen hebben uitsluitend in de navolgende gevallen het recht de overeenkomst door middel van een aangetekend schrijven met onmiddellijke ingang op te zeggen:

- a. indien de andere partij in staat van faillissement wordt verklaard of aan hem surseance van betaling wordt verleend dan wel een verzoek daartoe wordt ingediend;
- b. indien het bedrijf van de andere partij wordt geliquideerd of stil wordt gelegd;
- c. indien sprake is van overmacht – zoals bepaald in artikel 10 – en de overmachtssituatie langer dan negentig (90) dagen heeft geduurd.

11.3

Bij (tussentijdse) opzegging of ontbinding blijven partijen gebonden aan de artikelen 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 en 11.3 van deze Algemene Voorwaarden, een en ander – indien van toepassing – gedurende de in het betreffende artikel bepaalde termijn.

Artikel 12 Diversen

12.1

Alle aanspraken van opdrachtgever op schadevergoeding vervallen twaalf (12) maanden nadat de werkzaamheden zijn verricht waarop deze aanspraken betrekking hebben.

12.2

Wijzigingen op deze Algemene Voorwaarden en de Offerte (waaronder meerwerk), zijn alleen rechtsgeldig wanneer zij schriftelijk of elektronisch tussen partijen zijn overeengekomen.

12.3

Als blijkt dat een partij zich in rechte niet op één of meer bepalingen van deze Algemene Voorwaarden kan beroepen, blijft de overeenkomst en blijven de daarop van toepassing zijnde voorwaarden voor het overige ongewijzigd in stand. Wanneer het hiervoor beschreven geval zich voordoet, zal in de plaats van de bedoelde bepaling een bepaling treden, die deze wat betreft inhoud, strekking en gevolg zo dicht mogelijk benadert.

12.4

Opdrachtgever is niet gerechtigd de rechten en plichten uit deze overeenkomst over te dragen aan een derde zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van WUR, welke toestemming niet op onredelijke gronden zal worden onthouden. WUR is gerechtigd de overeenkomst over te dragen aan eventuele juridische opvolger(s). Overdracht laat de tussen partijen overeengekomen geheimhoudingsverplichtingen onverlet.

12.5

In geval van tegenstrijdigheden tussen verschillende documenten geldt de volgende rangorde: 1) Offerte, 2) Algemene Voorwaarden, 3) Projectplan.

Artikel 13 Geschillen en toepasselijk recht

13.1

Op de overeenkomst en rechtsbetrekkingen tussen WUR en opdrachtgever is Nederlands recht van toepassing.

13.2

Alle geschillen die mochten ontstaan naar aanleiding van de overeenkomst, dan wel van nadere overeenkomsten die daarvan het gevolg mochten zijn, zullen worden beslecht door de Rechtbank Gelderland, locatie Arnhem.

SAMENWERKINGSOVEREENKOMST

'Gezonde, veilige en duurzame voeding'

De ondergetekenden:

1. LEI Wageningen UR, instituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek, gevestigd te Alexanderveld 5, 2585 DB in Den Haag, te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door de **art. 5.1 lid 2 sub e** ;
2. Wageningen University Departement Agrotechnologie & Voedingwetenschappen, gevestigd te Stippeneng 2, 6708 WE te Wageningen te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door **art. 5.1 lid 2 sub e** 
3. Wageningen University, Departement Maatschappijwetenschappen gevestigd te Hollandseweg 1, 6706 KN Wageningen, te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door **art. 5.1 lid 2 sub e** 
4. Food & Biobased Research, instituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek, gevestigd te Bornse Weiland 9, 6708 WG te Wageningen, te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door **art. 5.1 lid 2 sub e** ;
5. Stichting Voedingscentrum Nederland, gevestigd te Eisenhowerlaan 108, 2508 CK in Den Haag te dezer zake rechtsgeldig vertegenwoordigd door **art. 5.1 lid 2 sub e** ;

De partijen hierna gezamenlijk te noemen "Partijen" en afzonderlijk te noemen "Partij". Partij 1 tot en met 4 hierna gezamenlijk te noemen "Wageningen UR" of "WUR" en Partij 5 hierna te noemen "het Voedingscentrum" of "VC".

Verklaren te zijn overeengekomen als volgt:

Partijen willen elkaars krachten bundelen om meer aandacht te krijgen voor en kennis te verwerven over gezonde, veilige en duurzame voeding. Door de al bestaande verbindingen tussen het Voedingscentrum en Wageningen UR te formaliseren en te structureren wordt optimaal gebruik gemaakt van elkaars expertises op het gebied van gezond, veilig en duurzaam eten. Partijen zien een

meerwaarde in de dialoog tussen wetenschap en samenleving over voeding en voedsel.

De kracht van **Wageningen UR** ligt in de bundeling van gespecialiseerde onderzoeksinstituten en Wageningen Universiteit vanuit zowel natuur-technologische en maatschappijrelevante disciplines. Het domein van Wageningen UR en de DLO instituten bestaat uit de 3 samenhangende kerngebieden (i) voeding en voedselproductie, (ii) leefomgeving en (iii) gezondheid, leefstijl en leefomstandigheden. Dankzij deze bundeling kunnen wetenschappelijke doorbraken snel in de praktijk en in het onderwijs worden toegepast.

Het **Voedingscentrum** is de Nederlandse autoriteit op het gebied van gezond, veilig en duurzaam eten. Onafhankelijk, zonder commercieel belang, geven zij informatie en voorlichting die is gebaseerd op de wetenschappelijke consensus. Voedingscentrum werkt al bijna 75 jaar aan het vertalen en duiden van wetenschappelijke kennis, met als uitkomst begrijpelijke, afgewogen en bruikbare richtlijnen en adviezen.

In de beoogde samenwerking is een focus op de complementaire expertise van de organisaties: de expertise van het Voedingscentrum op het gebied van communicatie en voorlichting aan de consument en de wetenschappelijke expertise van Wageningen UR. Hiermee worden verschillende doelstellingen gerealiseerd. Enerzijds kunnen onderzoeksresultaten en innovaties van Wageningen UR snel en efficiënt in de communicatiepraktijk worden toegepast. Hierbij wordt rekening gehouden met de wetenschappelijke consensus op basis waarvan het Voedingscentrum werkt. Anderzijds kan het Voedingscentrum een rol spelen in de valorisatie van toegepast onderzoek van Wageningen UR ten behoeve van communicatie naar de consument en de ontwikkeling van bijvoorbeeld web-based tools om gezond of duurzaam gedrag van de consument te ondersteunen. De organisaties versterken elkaar daarnaast bij de dialoog van de wetenschap met de samenleving over voedsel en voeding.

Algemene afspraken:

1) Liaisons. Afgevaardigden van de organisaties zullen vaste liaisons vormen tussen het Voedingscentrum en de WUR. Bij de start van de samenwerking zullen betrokken zijn:

o Voedingscentrum: art. 5.1 lid 2 sub e

o WUR: art. 5.1 lid 2 sub e

2) De liaisons zullen 2-3 keer per jaar kort samenkomen.

Vaste agendapunten zijn:

- Belangrijke ontwikkeling per organisatie;
 - Waardecreatie onderzoek: identificeren mogelijkheden van lopend of nieuw onderzoek;
 - Communicatie: identificeren van gezamenlijke opties ten behoeve van het uitdragen van wetenschappelijke consensus op het gebied van voeding en voedsel;
 - Onderzoek: aanknopingspunten voor onderzoek dat dienstbaar is aan de missie van VC alsook WUR en/of andere partijen;
 - Ontwikkelingen die relevant zijn voor beleid;
 - De op de bijeenkomsten besproken zaken zijn in principe vertrouwelijk tenzij anders wordt besloten.
- 3) Waar relevant zullen vertegenwoordigers van het Voedingscentrum uitgenodigd worden voor bijeenkomsten van de WUR en vertegenwoordigers van WUR worden bij bijeenkomsten van het Voedingscentrum uitgenodigd.
- 4) Minstens 1x per jaar wordt voortgang gerapporteerd aan de rechtsgeldige vertegenwoordigers van Partijen.
- 5) De intentie is om minstens twee samenwerkingsacties per jaar te realiseren, zoals samenwerking in een onderzoek, ondersteuning van studenten of mogelijke gezamenlijke (wetenschappelijke) ingezonden brieven of artikelen.
- 6) Na een jaar zal de samenwerking worden geëvalueerd.

Met betrekking tot voorstellen voor gezamenlijke projecten gelden de volgende specifieke uitgangspunten:

Voorstellen voor onderzoek moeten vanuit de liaisons worden voorgelegd aan de rechtsgeldige vertegenwoordigers van Partijen. Voor elk onderzoeksproject zal er een aparte overeenkomst tussen Partijen worden gesloten waarin de specifieke afspraken over onder andere de werkzaamheden, planning, resultaten, publicaties, intellectuele eigendom en financiering worden vastgelegd.

Publiciteit (communicatie) aangaande gezamenlijk uitgevoerde projecten zal door de deelnemende Partijen gezamenlijk worden verzorgd en de naam van elk van hen zal hierbij zichtbaar zijn.

Bij wetenschappelijke publicaties en valorisatie die voortvloeit uit gezamenlijke projecten zijn de afspraken van de Wageningen Code of Conduct en de Vancouver authorship regels van toepassing.

Deze Overeenkomst vangt aan op 1 september 2015 en zal eindigen op 31 augustus 2020, onder de voorwaarde dat de samenwerkingsovereenkomst is ondertekend door de rechtsgeldig gemachtigde vertegenwoordiger(s) van alle Partijen. Partijen hebben het recht de Overeenkomst te beëindigen met inachtneming van een opzegtermijn van een maand.

Op deze Overeenkomst is Nederlands recht van toepassing. Geschillen in het kader van deze Overeenkomst worden exclusief voorgelegd aan de bevoegde rechter te Den Haag, Nederland.

Aldus overeengekomen en getekend door:

**Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek
LEI Wageningen UR**

Naam :


Functie:

Plaats:

Datum:

Handtekening:

art. 5.1 lid 2 sub e



Aldus overeengekomen en getekend door:

Wageningen University
Departement Agrotechnologie & Voedingwetenschappen

Naam :

Functie:

Plaats:

Datum:

Handtekening:

art. 5.1 lid 2 sub e

Aldus overeengekomen en getekend door:

Wageningen University
Departement Maatschappijwetenschappen

Naam:

Functie:

Plaats:

Datum:

Handtekening:

art. 5.1 lid 2 sub e

Aldus overeengekomen en getekend door:

**Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek
Food & Biobased Research**

Naam :

Functie:

Plaats:

Datum:

Handtekening:

art. 5.1 lid 2 sub e

Aldus overeengekomen en getekend door:

Stichting Voedingscentrum Nederland

Naam :

art. 5.1 lid 2 sub e

Functie:

Plaats:

Datum:

Handtekening:

DIV 3843
FINE



Postbus 57 | 6700 AB Wageningen

Stichting Voedingscentrum Nederland
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 85700
2508 CK Den Haag

Geachte mevrouw art. 5.1 lid 2 sub e

Hierbij stuur ik u in drievoud de Samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten ondertekend door Wageningen University.

Vriendelijk verzoek ik u na ondertekening en parafering door uw bedrijf de documenten door te sturen naar het RIVM.

Met vriendelijke groet,
art. 5.1 lid 2 sub e
art. 5.1 lid 2 sub e
Contractmanagement

Juridische zaken

DATUM
14 december 2015

ONDERWERP
Samenwerkingsovereenkomst
Maten en Gewichten

ONS KENMERK
15/ATV0477

POSTADRES
Postbus 57
6700 AB Wageningen

BEZOEKADRES
Wageningen Campus
Gebouw 115
Stippeneng 2
6708 WE Wageningen

INTERNET
www.wageningenuniversity.nl

KVK NUMMER
09215846

CONTACTPERSOON
art. 5.1 lid 2 sub e

TELEFOON
art. 5.1 lid 2 sub e

FAX
art. 5.1 lid 2 sub e

E-MAIL
art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

Van: art. 5.1 lid 2 sub e
Verzonden: dinsdag 25 oktober 2016 17:36
Aan: art. 5.1 lid 2 sub e
CC: art. 5.1 lid 2 sub e
Onderwerp: RE: Samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten RIVM en VoedingsCentrum

Hoi art. 5.1 lid 2 sub e,

Nee dit project heeft nooit een projectnummer gekregen. Ik verstuur deze week de laatste declaratie voor dit project, dus het lijkt me niet nodig om nu alsnog een projectnummer aan te vragen.

Groeten, art. 5.1 lid 2 sub e

From: art. 5.1 lid 2 sub e
Sent: donderdag 20 oktober 2016 14:23
To: art. 5.1 lid 2 sub e
Cc: art. 5.1 lid 2 sub e
Subject: RE: Samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten RIVM en VoedingsCentrum

Beste art. 5.1 lid 2 sub e,

Ik heb het contract ontvangen. Moet hier een nieuw projectnummer voor worden aangemaakt of hoort dit bij een bestaand project?

Groet,
 art. 5.1 lid 2 sub e

Van: art. 5.1 lid 2 sub e
Verzonden: dinsdag 5 juli 2016 14:24
Aan: art. 5.1 lid 2 sub e
Onderwerp: RE: Samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten RIVM en VoedingsCentrum

Hoi art. 5.1 lid 2 sub e,

Hij zit nu ergens in de verhuisdozen, maar als ik die heb ontvangen zal ik hem doorsturen.

Groeten, art. 5.1 lid 2 sub e

From: art. 5.1 lid 2 sub e
Sent: donderdag 30 juni 2016 15:53
To: art. 5.1 lid 2 sub e
Subject: Samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten RIVM en VoedingsCentrum

Beste art. 5.1 lid 2 sub e,

Ik ben mijn archief aan het doorspitten en ik zag dat ik geen volledig getekende samenwerkingsovereenkomst Maten en Gewichten terug heb gekregen (zie bijlage).

Heb jij hem ontvangen en wil je hem dan naar mij opsturen (bode 115) voor ons archief?

Groet,
 art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

Contract Management

Wageningen University

Department Agrotechnology & Food Sciences

Postal Address: PO Box 57, 6700 AB Wageningen, The Netherlands

Visiting address: Stippeneng 2

6708 WF Wageningen, The Netherlands

T: art. 5.1 lid 2 sub e

F: art. 5.1 lid 2 sub e

E-mail: art. 5.1 lid 2 sub e

I: www.wu.nl

Disclaimer: www.wur.nl/UK/disclaimer.htm

SAMENWERKINGSOVEREENKOMST MATEN en GEWICHTEN

DE ONDERGETEKENDEN:

1. De Stichting Voedingscentrum Nederland, gevestigd aan de Eisenhowerlaan 108 te Den Haag, te dezen rechtsgeldig vertegenwoordigd door haar directeur, de **art. 5.1 lid 2 sub e** hierna te noemen: "het Voedingscentrum"

en
2. De Staat der Nederlanden, waarvan de zetel is gevestigd te Den Haag, te dezen vertegenwoordigd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, voor deze de Directeur-Generaal van het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, de heer prof. dr. A.N. van der Zande, hierna te noemen: "het RIVM"

en
3. Wageningen University, Departement Agrotechnologie en Voedingwetenschappen gevestigd aan de Bomenweg 2, 6703 HD Wageningen, te dezen rechtsgeldig vertegenwoordigd door haar managing director, **art. 5.1 lid 2 sub e** hierna te noemen: "WU".

Voornoemde contractanten individueel ook genoemd als "Partij" en gezamenlijk als "Partijen".

OVERWEGENDE DAT:

- Partijen wensen een update te maken van het Maten- en Gewichtenboek 2003;
- Partijen wensen deze update openbaar te publiceren zodat andere partijen er vrij gebruik van kunnen maken.
- Partijen hiervoor een voorstel met beschrijving van de activiteiten hebben ingediend bij VWS om het onderzoek uit te voeren;
- Partijen samen zullen werken bij de uitvoering van de activiteiten.

VERKLAREN ALS VOLGT TE ZIJN OVEREENGEKOMEN:

Artikel 1. Definities

Overeenkomst:

De "Overeenkomst" houdt in deze samenwerkingsovereenkomst alsmede de bijlagen, betreffende het memo projectplan en de projectbegroting.

Memo projectplan:

Het projectplan is beschreven in het memo 'Beschrijving van activiteiten in het kader van de update Maten en gewichten en betreft de activiteiten overeengekomen tussen Partijen en opgenomen in bijlage 1. Onderdeel van het Projectplan is de projectbegroting welke de begroting is van de kosten voor het uitvoeren van de activiteiten en welke is opgenomen in bijlage 2.

Doel van de activiteiten:

Is om een geüpdatete, universele database Maten en Gewichten beschikbaar te maken, die door alle hierboven genoemde instanties in te zien en te gebruiken is, en die in te zetten is bij de monitor portiegrootte (nog nader in te vullen).

Penvoerder:

De "Penvoerder" is de Partij die door de andere Partijen gemachtigd is tot het optreden als coördinator van het project.

Artikel 2. Doel en uitvoering van de Overeenkomst

- 2.1 De activiteiten staan beschreven in de Memo Projectplan van het Voedingscentrum gericht aan VWS.
- 2.2 De activiteiten zullen worden uitgevoerd volgens het Memo Projectplan en de planning.
- 2.3 Partijen zullen zich conformeren aan de voorwaarden die door de subsidieverstrekker (VWS) zijn gesteld.
- 2.4 Een Partij zal de andere Partijen op de hoogte stellen van bij de activiteiten blijkende bijzonderheden, welke naar het oordeel van die Partij van belang is voor de andere Partijen.

Artikel 3. Organisatie van het Onderzoek

- 3.1 Het Voedingscentrum zal gedurende en aangaande het project optreden als Penvoerder.
- 3.2 De Penvoerder zal zorgdragen voor:
 - het onderhouden van de contacten en correspondentie met VWS;
 - voorzitterschap van de vergaderingen met Partijen;
 - toezicht op de voortgang van de activiteiten;
 - de coördinatie van het project;
 - het doen van voorstellen aan Partijen omtrent (i) wijziging van de activiteiten en (ii) ingebrekestelling van een Partij.
- 3.3 De communicatie tussen Partijen en de subsidieverstrekker zal plaatsvinden via de Penvoerder.
- 3.4 Partijen, met tenminste een vertegenwoordiger van elke partij, hebben regelmatig overleg over de voortgang van het project. Het overleg wordt voorgezeten door de Penvoerder. De Partijen bepalen in overleg de frequentie en de plaats van vergaderingen.
- 3.5 Iedere Partij heeft één stem. Besluiten inzake het project worden, in of buiten vergadering, genomen bij gewone meerderheid van stemmen van alle Partijen, met dien verstande dat besluiten de goedkeuring behoeven van de Partij wiens rechten en/of verplichtingen door het besluit worden gewijzigd, alles met uitzondering van een in gebreke zijnde Partij.

Artikel 4. Verdeling van kosten en subsidie en betalingsregeling

- 4.1 De kosten van het project bedragen art. 5.1 lid 2 sub f (inclusief BTW). De verdeling van deze kosten alsmede de verdeling van de subsidie tussen Partijen is nader gespecificeerd in de projectbegroting (bijlage 2).
- 4.2 Voedingscentrum dient separaat een subsidie verzoek in voor eigen uren. RIVM dient een kennisvraag inclusief het bedrag voor de uren van de WU en WU declareert haar kosten aan RIVM volgens de aangeleverde offerte en overeenkomst met RIVM.

Artikel 5. Berichten en Rapportage

- 5.1 Correspondentie, nota's en alle rapportage zoals vereist of toegestaan onder deze overeenkomst zal door Partijen aan de hierna genoemde adressen worden gestuurd:

Voedingscentrum
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 85700
2508 CK Den Haag

RIVM
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 1
3720 BA Bilthoven

Wageningen universiteit
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 8129
6700 EV Wageningen

Artikel 6. Kennisinbreng en rechten op kennis en Onderzoekresultaten

- 6.1 Partijen zullen in het kader van deze samenwerking kennis uitwisselen.
- 6.2 Die Partij aan wiens zijde kennis in het kader van de activiteiten worden gegenereerd, wordt aangemerkt als eigenaar van deze kennis.
- 6.3 Partijen hebben het recht gebruik te maken van de gegevens die door alle Partijen in het kader van de samenwerking worden gegenereerd, met het doel om de activiteiten uit te voeren.
- 6.4 Kennis die voor aanvang van de samenwerking reeds in eigendom was van een Partij alsmede kennis die is gegenereerd door een Partij buiten de strekking van de samenwerking, blijft onverminderd eigendom van die Partij.
- 6.5 Indien en voor zover voor de exploitatie van de kennis als bedoeld in artikel 6.2 kennis van een andere Partij, zoals hierboven in artikel 6.4 bedoeld, noodzakelijk is en slechts indien en voor zover die betreffende Partij voorafgaande toestemming heeft verleend voor gebruik van genoemde kennis, zal een aanvullende overeenkomst door Partijen worden opgesteld. De betreffende Partij zal een dergelijke toestemming niet op onredelijke gronden weerhouden of vertragen.

Artikel 7. Publicatie van (Onderzoek)resultaten

Partijen hebben het recht de eigen gegevens te publiceren na daartoe toestemming van de andere Partijen te hebben verkregen. Deze toestemming kan slechts gedurende een periode van ten hoogste drie (3) maanden na de datum van het eerste verzoek om toestemming worden onthouden met het oog op het aanvragen van Intellectuele Eigendomsrechten voor de Onderzoekresultaten waarop de publicatie betrekking heeft. De andere Partijen dienen binnen dertig (30) dagen na de datum van toezending van een conceptpublicatie of openbaarmaking schriftelijk te antwoorden of zij de conceptpublicatie goedkeurt of opgehouden wenst te zien, bij gebreke waarvan de conceptpublicatie wordt geacht geaccepteerd te zijn door Partijen.

Artikel 8. Geheimhouding

- 8.1 Partijen komen overeen dat alle informatie - welke gedurende de duur van deze Overeenkomst op welke wijze dan ook verstrekt - zal worden aangemerkt als vertrouwelijk indien de aard van die informatie vertrouwelijk is en waarvan de andere Partijen redelijkerwijs kunnen weten of behoren te weten dat die informatie vertrouwelijk is (waaronder, maar niet limitatief, technische gegevens, commerciële, financiële en juridische informatie). Partijen verplichten zich ertoe de vertrouwelijke informatie, vertrouwelijk te behandelen en deze informatie niet te zullen gebruiken voor een ander doel dan uitvoering van de Overeenkomst, noch te openbaren aan derden, zonder voorafgaande toestemming van de betreffende Partij. Deze verplichting blijft gelden tot drie (3) jaar na het einde van deze Overeenkomst.
- 8.2 De verplichting tot geheimhouding als in voorgaand artikel gesteld, is niet van toepassing op kennis waarvan een Partij kan aantonen dat:
- hij daarover reeds beschikte voor aanvang van de Overeenkomst;
 - deze publiekelijk bekend is of is geraakt, na aanvang van de Overeenkomst buiten toedoen van de betrokken Partij;
 - hij deze onafhankelijk van de ontvangen informatie heeft ontwikkeld;
 - hij deze van een derde heeft ontvangen en naar beste weten mocht aannemen dat deze kennis niet van de andere Partij afkomstig is;
 - hij deze heeft moeten openbaren in het kader van bescherming van intellectuele eigendomsrechten;
 - hij deze dient te openbaren op bevel van een gerechtelijk instituut, administratief orgaan dan wel een overheidsinstelling, met dien verstande dat de betrokken Partij de andere Partij daarvan onverwijld in kennis stelt weshalve laatste Partij in de gelegenheid wordt gesteld om hierin te interveniëren en mogelijkerwijs de openbaring te voorkomen.

Artikel 9. Duur en beëindiging van de Overeenkomst

- 9.1 De duur van de Overeenkomst is 12 kalendermaanden vanaf 1 januari 2015
- 9.2 Indien één der Partijen een uit deze Overeenkomst voortvloeiende verplichting niet nakomt, zal de betreffende Partij, na in gebreke stelling, de mogelijkheid hebben om binnen een redelijke termijn alsnog deze verplichting na te komen. Bij uitblijven hiervan binnen deze gestelde termijn is de Penvoerder bevoegd de Overeenkomst ten opzichte van de in gebreke blijvende Partij te ontbinden door middel van aangetekend schrijven, zonder inachtneming van een opzegtermijn, onverminderd het recht op schadevergoeding van de betrokken Partijen. Tevens zullen alle vorderingen van de overige Partijen op de tekortkomende partij direct opeisbaar zijn.
- 9.3 Onverminderd het recht op schadevergoeding van de overige Partijen en/of VWS is de tekortkomende Partij ten aanzien van wie de Overeenkomst is ontbonden verplicht tot betaling van alle door de overige Partijen redelijkerwijs te maken extra kosten ten gevolge van het overnemen van taken welke aan de tekortkomende Partij waren toebedeeld.
- 9.4 Partijen hebben het recht deze Overeenkomst door middel van aangetekend schrijven schriftelijk met onmiddellijke ingang te beëindigen jegens die Partij:
- a. indien die Partij in staat van faillissement wordt verklaard of aan hem surséance van betaling wordt verleend, dan wel een verzoek daartoe bij de rechtbank wordt ingediend;
 - b. indien het bedrijf van die Partij wordt geliquideerd of stil wordt gelegd;
 - c. indien sprake is van overmacht - zoals bepaald in artikel 13 – en de overmacht situatie langer dan negentig (90) dagen heeft geduurd.
- 9.5 In geval de Overeenkomst ten opzichte van de in gebreke blijvende Partij is ontbonden conform

artikel 9.2, of de Overeenkomst is beëindigd jegens een Partij conform artikel 9.4, en deze Partij zodoende geen Partij meer is van deze Overeenkomst, blijft deze Partij verplicht om de andere Partijen toegang en zonedig licentie(s) te verschaffen tot zijn kennis en Onderzoekresultaten, in zoverre de overige Partijen dit nodig hebben om het Onderzoek uit te voeren.

- 9.6 Bij (tussentijdse) beëindiging of ontbinding zullen Partijen gebonden blijven aan de artikelen 6, 7, 8, 10 en 15 van deze Overeenkomst, welke gelimiteerd zijn - indien van toepassing - aan de periode bepaald in het betreffende artikel.

Artikel 10. Aansprakelijkheid

- 10.1 De aansprakelijkheid van Partijen voor schade onderling is in elk geval beperkt tot directe schade met een maximum voor de prijs van dat deel van het Onderzoek waarvoor die Partij deelneemt in het Onderzoek.
- 10.2 Partijen zijn jegens elkaar nimmer aansprakelijk voor enige indirecte schade, gevolgschade of enige andere bijkomstige schade (waaronder, maar niet gelimiteerd tot gedeerde omzet of winst, verlies van data, verlies van het gebruik van apparatuur).
- 10.3 Een Partij is jegens de andere Partijen nimmer aansprakelijk voor schade ten gevolge van of in verband met door haar verricht Onderzoek en/of het gebruik van daaruit voortvloeiende Onderzoekresultaten, tenzij en voor zover de schade veroorzaakt is door grove schuld en/of opzet door die Partij.
- 10.4 Eventuele aanspraken van een Partij als bedoeld in dit artikel dienen zo spoedig mogelijk, doch uiterlijk binnen één (1) jaar na het einde van de Samenwerkingsovereenkomst te zijn ingediend, bij gebreke waaraan het recht op schadevergoeding vervalt.

Artikel 11. Wijzigingen

Aanpassingen aan, wijzigingen in en aanvullingen op deze Overeenkomst zijn alleen rechtsgeldig wanneer zij schriftelijk zijn vastgelegd en door Partijen voor akkoord zijn ondertekend.

Artikel 12. Overdracht

De Overeenkomst en de rechten en plichten zoals vastgelegd in deze Overeenkomst zijn niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de andere Partij(en), welke toestemming niet op onredelijke gronden zal worden weerhouden of vertraagd.

Artikel 13. Overmacht

In geval van overmacht kan de betreffende Partij zijn verplichtingen gedurende het bestaan van deze situatie opschorten, mits de andere Partijen, middels de Penvoerder, onmiddellijk na het intreden van de overmacht situatie expliciet schriftelijk op de hoogte is gesteld. Als overmacht gelden die situaties, welke uitvoering van het Onderzoek of de Overeenkomst verhinderen en die niet te wijten zijn aan schuld van de betreffende Partij, noch krachtens wet, rechtshandeling of in het verkeer geldende opvattingen voor zijn rekening komen en daardoor niet toerekenbaar aan de betreffende Partij zijn.

Artikel 14. Afscheidelijkheid der contractsbepalingen

Het ongeldig verklaren van een bepaling van deze Overeenkomst zal geen effect hebben op de geldigheid van de andere in de Overeenkomst staande bepalingen. De Overeenkomst zal uitgelegd worden alsof de niet geldige bepaling eruit gelaten was.

Artikel 15. Rechts- en forumkeuze

- 15.1 Op deze Overeenkomst is enkel het Nederlandse recht van toepassing.
- 15.2 Alle geschillen voortvloeiende uit deze Overeenkomst dan wel verband houdend met de uitvoering van deze Overeenkomst zullen in eerste aanleg bij uitsluiting worden beslecht door de daartoe bevoegde rechter in Nederland.

Artikel 16. Opschortende voorwaarde

Deze Overeenkomst wordt gesloten onder de opschortende voorwaarde van subsidieverlening voor het Onderzoek door het ministerie van VWS op grond van het subsidiebesluit.

Artikel 17. Algemene voorwaarden

Op deze Overeenkomst zijn geen algemene voorwaarden van toepassing.

Aldus overeengekomen en in viervoud getekend,

Voedingscentrum
.....*Den Haag, Nederland*.....
(plaats en land)

RIVM, namens de minister van VWS:
.....
(plaats en land)

art. 5.1 lid 2 sub e

.....
.....
(naam, functie en handtekening)

.....
.....
(naam, functie en handtekening)

.....*15/12/2015*.....
(datum)

.....
(datum)

Wageningen University
Departement Agrotechnologie en Voedingwetenschappen
Wageningen, Nederland

art. 5.1 lid 2 sub e

.....*19/12/2015*.....
(datum)

Bijlage 1 Memo 'Beschrijving van activiteiten in het kader van de update Maten en gewichten

Aan: art. 5.1 lid 2 sub e
Van: art. 5.1 lid 2 sub e
Datum: 3 april 2015
Betreft: Beschrijving van activiteiten in kader update database Maten & Gewichten

Beschrijving van activiteiten in kader update database Maten & Gewichten

Aanleiding

Onderdeel van de nieuwe Richtlijnen Voedselkeuze (RVK) en nieuwe Schijf van Vijf (SvV) zijn de aanbevolen hoeveelheden en uitwisselbare porties. Een actuele database met juiste porties c.q. verstrekkingseenheden zijn hiervoor van groot belang. Dit betreft de maten en gewichten zoals deze door de consument gebruikt worden (bijv. inhoud glas, eetlepel, schaalpje, handje, etc.) en die in de voorlichting gebruikt kunnen worden. Het Maten en Gewichten rapport uit 2003 is niet meer actueel. Organisaties WUR, RIVM en VCN (maar ook VU en HAS) gebruiken nu ieder een eigen database, en hanteren een eigen systeem om dit up-to-date te houden. Zo heeft vorig jaar VCN vrij veel tijd besteed aan het aanpassen van de door VCN gebruikte portiegroottes. Nadeel is dat organisaties ieder een eigen bestand hebben, waardoor er verschillen in gebruikte maten en gewichten ontstaan en er (drie)dubbel werk gedaan wordt.

Om de planning te halen heeft VCN in Q4 van 2015 geüpdatete porties nodig. Dan kan VCN berekeningen maken met de geüpdatete gegevens en deze data gebruiken voor de aanbevolen hoeveelheden en voor de uitwisselbare porties. Wanneer er in Q4 geen geüpdatete porties zijn, gaat het VCN verder met het bestand dat in 2014 is herzien. De aanbevolen hoeveelheden blijven dan in die maten. Als nadien de maten en gewichten nog aanpassen is het uit voorlichtingskundig oogpunt niet wenselijk om daarna andere aanbevelingen te maken. Het is daarom zeer wenselijk dit jaar nog de update van M&G door te voeren.

In het Akkoord Verbetering productsamenstelling is portiegrootte opgenomen als middel om de consument minder energie te laten consumeren. De huidige herformuleringsmonitor (HFM) voorziet niet in het monitoren van de portiegrootte. Daarvoor is een database nodig die uitgaande van de M&G database, nog ontwikkeld moet worden. De monitor in het kader van het Akkoord betreft het bepalen (en schatten?) van portiegroottes in productaanbod en gegeten door consument en veranderingen hiervan in de tijd.

Doelstelling

Een geüpdatete, universele database Maten en Gewichten, die door alle instanties in te zien en gebruiken is, en die in te zetten is bij de monitor portiegrootte

Voorgestelde activiteiten

1) Update Maten en Gewichten (M&G) database (2015)

Uit verschillende dataset bij VCN, WUR en RIVM één dataset maken. Dit betekent per organisatie de dataset vergelijken met eigen data (zal voor een groot deel hetzelfde zijn) en aanvullen met eigen data als ze ontbreken. Data die verschillen en controversieel zijn, worden in een aparte meeting besproken (zie punt 2). Resultaat is een universele dataset (in Excel) waarin de meest actuele data voor portiegrootte / verstrekkingseenheden staan.

Totaal aantal uren en kosten voor dit deel:

- RIVM art. 5.1 lid 2 sub f € art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR art. 5.1 lid 2 sub f € art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN 200 (x art. 5.1 lid 2 sub f) € art. 5.1 lid 2 sub f

Totaal art. 5.1 lid 2 sub f

2) Schrijven meerjarenvisie M&G, overleg en projectmanagement (2015)

In de meerjarenvisie wordt beschreven hoe we op basis van de geüpdatete dataset een relationele database willen maken. Er is omschreven waar de database aan moet voldoen (programma van eisen): wat kun je ermee, wie heeft toegang (op welk niveau) voor het inzien van data, hoe is het onderhoud en beheer ingericht etc. Ook zal dit plan beschreven worden welke koppelingen (bestanden VU en/of HAS) verkend moeten worden. Onderdeel van de meerjarenvisie is het traject om te komen tot een portiegrootte monitor. Verder zijn uren nodig voor overleggen (o.m. bedoeld voor het bespreken van controversiële data) en het projectmanagement van de update.

- RIVM art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN125 art. 5.1 lid 2 sub f

Totaal art. 5.1 lid 2 sub f

3) Voorbereiding i.v.m. de te ontwikkelen relationele database (2015)

Gesprekken met ontwikkelaar voor het maken van programma van eisen en aanzet tot of reeds ontwikkeld functioneel ontwerp. Er wordt een verkenning gedaan waar de database het beste kan worden ondergebracht, ofwel als onderdeel van LEDA ofwel als een database die bij RIVM wordt ondergebracht wordt en waarbij een koppeling gemaakt wordt met LEDA. Hier zijn vooral RIVM en VCN betrokken. WUR is dat slechts in beperkte mate, omdat het beheer straks bij RIVM (of VCN) zal komen.

In dit voorbereidende traject wordt de portiegrootte monitor betrokken.

- RIVM	art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR	art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN30	art. 5.1 lid 2 sub f
Totaal	art. 5.1 lid 2 sub f
Materiele kosten 2015	art. 5.1 lid 2 sub f
Totaal 2015	art. 5.1 lid 2 sub f

4) *Bouwen relationele database (2016)*

Schatting van de kosten voor relationele database: art. 5.1 lid 2 sub f (incl. btw)

5) *Aanvullen data en beheer database (2016 en verder)*

RIVM vult bij de update in 2015 alleen data aan over verstrekkingseenheden (maten en gewichten). De andere RIVM data (raw/cook, density) zijn in deze versie nog niet verwerkt. Dit om het aantal uren in 2015 beperkt te houden en fouten te voorkomen. De verwachting is dat het invoeren in een database sneller zal gaan. Daarom heeft het RIVM, zodra de database gebouwd is, in 2016 nog ongeveer art. 5.1 lid 2 sub f uur nodig voor het verder aanvullen van data (dus art. 5.1 lid 2 sub f in 2016). Daarna zal beheer en onderhoud minder tijd kosten.

Elk instituut draagt bij aan het bijhouden van data op basis hun reguliere werkzaamheden met betrekking tot portiegrootte en zullen dat zelf bekostigen omdat dit in hun projecten zit. Bij VCN wordt het onderdeel van het takenpakket in het kader van LEDA, het RIVM houdt portiegrootte bij i.v.m. met de voedselconsumptiepeiling en WUR doet dat voor het voedselconsumptieonderzoek en onderwijs.

Voor het beheer van de database (controleren data etc.) en i.v.m. afschrijving en evt. aanpassingen van de software zal wel een jaarlijks bedrag gereserveerd moeten worden.

- Beheer art. 5.1 lid 2 sub f
- Software art. 5.1 lid 2 sub f

Door abonnement te vragen voor gebruik van de database (bijv. art. 5.1 lid 2 sub f), kan met dit bedrag het beheer kostendekkend gemaakt worden (in geval er 500 gebruikers zijn; als het er minder zijn wordt het abonnementsbedrag hoger).

Alternatief is dat de database, net als de NEVO online, gratis toegankelijk wordt. Dan moet daar een jaarlijks bedrag voor beheer en indien nodig voor software aanpassingen aangevraagd worden. Na 5 (?) jaar is de software waarschijnlijk verouderd en zal voor een update een aanvraag worden gedaan.

Bijlage 2 Begroting uren (kosten) voor update Maten & Gewichten

aantal uur

1. Invullen reeds verzamelde gegevens in 2015 in Excel bestand

		€
RIVM	art. 5.1 lid 2 s	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
WUR	art. 5.1 lid 2	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
VCN	art. 5.1 lid 2	art. 5.1 lid 2 sub f
	art. 5.1 lid 2	

2. Evaluatie ingevulde gegevens & overleg tussen organisaties. Schrijven meerjarenvisie en projectmanagement door d

RIVM	art. 5.1 lid 2	€	art. 5.1 lid 2 sub f
		€	
WUR	art. 5.1 lid	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€	
VCN	art. 5.1 lid 2 s	art. 5.1 lid 2 sub	
	art. 5.1 lid 2		

3. Functioneel ontwerp en voorbereiding ivm ontwikkeling database (incl opstellen eisen voor het ontwerp, overleg met Rekening houden met portiegroottemonitor, bouw 2016

		€
RIVM	art. 5.1 lid	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
WUR	art. 5.1 lid 2	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
VCN	art. 5.1 lid 2	art. 5.1 lid 2 sub
	art. 5.1 lid 2	

Totaal uur	art. 5.1 lid 2 sub	
		€
schatting kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€
materiele kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€
Totaal kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	

SAMENWERKINGSOVEREENKOMST MATEN en GEWICHTEN

DE ONDERGETEKENDEN:

1. De Stichting Voedingscentrum Nederland, gevestigd aan de Eisenhowerlaan 108 te Den Haag, te dezen rechtsgeldig vertegenwoordigd door haar directeur, de mevrouw dr. ir. G.I.J. Feunekes, hierna te noemen: "het Voedingscentrum"

en
2. De Staat der Nederlanden, waarvan de zetel is gevestigd te Den Haag, te dezen vertegenwoordigd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, voor deze de Directeur-Generaal van het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, de heer prof. dr. A.N. van der Zande, voor deze, de **art. 5.1 lid 2 sub e** van het RIVM, **art. 5.1 lid 2 sub e**, hierna te noemen: "het RIVM"

en
3. Wageningen University, Departement Agrotechnologie en Voedingwetenschappen gevestigd aan de Bomenweg 2, 6703 HD Wageningen, te dezen rechtsgeldig vertegenwoordigd door haar managing director, de heer **art. 5.1 lid 2 sub e** hierna te noemen: "WU".

Voornoemde contractanten individueel ook genoemd als "Partij" en gezamenlijk als "Partijen".

OVERWEGENDE DAT:

- Partijen wensen een update te maken van het Maten- en Gewichtenboek 2003;
- Partijen wensen deze update openbaar te publiceren zodat andere partijen er vrij gebruik van kunnen maken.
- Partijen hiervoor een voorstel met beschrijving van de activiteiten hebben ingediend bij WWS om het onderzoek uit te voeren;
- Partijen samen zullen werken bij de uitvoering van de activiteiten.

VERKLAREN ALS VOLGT TE ZIJN OVEREENGEKOMEN:

Artikel 1. Definities

Overeenkomst:

De "Overeenkomst" houdt in deze samenwerkingsovereenkomst alsmede de bijlagen, betreffende het memo projectplan en de projectbegroting.

Memo projectplan:

Het projectplan is beschreven in het memo 'Beschrijving van activiteiten in het kader van de update Maten en gewichten en betreft de activiteiten overeengekomen tussen Partijen en opgenomen in bijlage 1. Onderdeel van het Projectplan is de projectbegroting welke de begroting is van de kosten voor het uitvoeren van de activiteiten en welke is opgenomen in bijlage 2.

Doel van de activiteiten:

Is om een geüpdatete, universele database Maten en Gewichten beschikbaar te maken, die door alle hierboven genoemde instanties in te zien en te gebruiken is, en die in te zetten is bij de monitor portiegrootte (nog nader in te vullen).

Penvoerder:

De "Penvoerder" is de Partij die door de andere Partijen gemachtigd is tot het optreden als coördinator van het project.

Artikel 2. Doel en uitvoering van de Overeenkomst

- 2.1 De activiteiten staan beschreven in de Memo Projectplan van het Voedingscentrum gericht aan VWS.
- 2.2 De activiteiten zullen worden uitgevoerd volgens het Memo Projectplan en de planning.
- 2.3 Partijen zullen zich conformeren aan de voorwaarden die door de subsidieverstrekker (VWS) zijn gesteld.
- 2.4 Een Partij zal de andere Partijen op de hoogte stellen van bij de activiteiten blijvende bijzonderheden, welke naar het oordeel van die Partij van belang is voor de andere Partijen.

Artikel 3. Organisatie van het Onderzoek

- 3.1 Het Voedingscentrum zal gedurende en aangaande het project optreden als Penvoerder.
- 3.2 De Penvoerder zal zorgdragen voor:
 - het onderhouden van de contacten en correspondentie met VWS;
 - voorzitterschap van de vergaderingen met Partijen;
 - toezicht op de voortgang van de activiteiten;
 - de coördinatie van het project;
 - het doen van voorstellen aan Partijen omtrent (i) wijziging van de activiteiten en (ii) ingebrekestelling van een Partij.
- 3.3 De communicatie tussen Partijen en de subsidieverstrekker zal plaatsvinden via de Penvoerder.
- 3.4 Partijen, met tenminste een vertegenwoordiger van elke partij, hebben regelmatig overleg over de voortgang van het project. Het overleg wordt voorgezeten door de Penvoerder. De Partijen bepalen in overleg de frequentie en de plaats van vergaderingen.
- 3.5 Iedere Partij heeft één stem. Besluiten inzake het project worden, in of buiten vergadering, genomen bij gewone meerderheid van stemmen van alle Partijen, met dien verstande dat besluiten de goedkeuring behoeven van de Partij wiens rechten en/of verplichtingen door het besluit worden gewijzigd, alles met uitzondering van een in gebreke zijnde Partij.

Artikel 4. Verdeling van kosten en subsidie en betalingsregeling

- 4.1 De kosten van het project bedragen **art. 5.1 lid 2 sub 1** (inclusief BTW). De verdeling van deze kosten alsmede de verdeling van de subsidie tussen Partijen is nader gespecificeerd in de projectbegroting (bijlage 2).
- 4.2 Voedingscentrum dient separaat een subsidie verzoek in voor eigen uren. RIVM dient een kennisvraag inclusief het bedrag voor de uren van de WU en WU declareert haar kosten aan RIVM volgens de aangeleverde offerte en overeenkomst met RIVM.

Artikel 5. Berichten en Rapportage

- 5.1 Correspondentie, nota's en alle rapportage zoals vereist of toegestaan onder deze overeenkomst zal door Partijen aan de hierna genoemde adressen worden gestuurd:

Voedingscentrum
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 85700
2508 CK Den Haag

RIVM
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 1
3720 BA Bilthoven

Wageningen universiteit
T.a.v. art. 5.1 lid 2 sub e
Postbus 8129
6700 EV Wageningen

Artikel 6. Kennisinbreng en rechten op kennis en Onderzoekresultaten

- 6.1 Partijen zullen in het kader van deze samenwerking kennis uitwisselen.
- 6.2 Die Partij aan wiens zijde kennis in het kader van de activiteiten worden gegenereerd, wordt aangemerkt als eigenaar van deze kennis.
- 6.3 Partijen hebben het recht gebruik te maken van de gegevens die door alle Partijen in het kader van de samenwerking worden gegenereerd, met het doel om de activiteiten uit te voeren.
- 6.4 Kennis die voor aanvang van de samenwerking reeds in eigendom was van een Partij alsmede kennis die is gegenereerd door een Partij buiten de strekking van de samenwerking, blijft onverminderd eigendom van die Partij.
- 6.5 Indien en voor zover voor de exploitatie van de kennis als bedoeld in artikel 6.2 kennis van een andere Partij, zoals hierboven in artikel 6.4 bedoeld, noodzakelijk is en slechts indien en voor zover die betreffende Partij voorafgaande toestemming heeft verleend voor gebruik van genoemde kennis, zal een aanvullende overeenkomst door Partijen worden opgesteld. De betreffende Partij zal een dergelijke toestemming niet op onredelijke gronden weerhouden of vertragen.

Artikel 7. Publicatie van (Onderzoek)resultaten

Partijen hebben het recht de eigen gegevens te publiceren na daartoe toestemming van de andere Partijen te hebben verkregen. Deze toestemming kan slechts gedurende een periode van ten hoogste drie (3) maanden na de datum van het eerste verzoek om toestemming worden onthouden met het oog op het aanvragen van Intellectuele Eigendomsrechten voor de Onderzoekresultaten waarop de publicatie betrekking heeft. De andere Partijen dienen binnen dertig (30) dagen na de datum van toezending van een conceptpublicatie of openbaarmaking schriftelijk te antwoorden of zij de conceptpublicatie goedkeurt of opgehouden wenst te zien, bij gebreke waarvan de conceptpublicatie wordt geacht geaccepteerd te zijn door Partijen.

Artikel 8. Geheimhouding

- 8.1 Partijen komen overeen dat alle informatie - welke gedurende de duur van deze Overeenkomst op welke wijze dan ook verstrekt - zal worden aangemerkt als vertrouwelijk indien de aard van die informatie vertrouwelijk is en waarvan de andere Partijen redelijkerwijs kunnen weten of behoren te weten dat die informatie vertrouwelijk is (waaronder, maar niet limitatief, technische gegevens, commerciële, financiële en juridische informatie). Partijen verplichten zich ertoe de vertrouwelijke informatie, vertrouwelijk te behandelen en deze informatie niet te zullen gebruiken voor een ander doel dan uitvoering van de Overeenkomst, noch te openbaren aan derden, zonder voorafgaande toestemming van de betreffende Partij. Deze verplichting blijft gelden tot drie (3) jaar na het einde van deze Overeenkomst.
- 8.2 De verplichting tot geheimhouding als in voorgaand artikel gesteld, is niet van toepassing op kennis waarvan een Partij kan aantonen dat:
- hij daarover reeds beschikte voor aanvang van de Overeenkomst;
 - deze publiekelijk bekend is of is geraakt, na aanvang van de Overeenkomst buiten toedoen van de betrokken Partij;
 - hij deze onafhankelijk van de ontvangen informatie heeft ontwikkeld;
 - hij deze van een derde heeft ontvangen en naar beste weten mocht aannemen dat deze kennis niet van de andere Partij afkomstig is;
 - hij deze heeft moeten openbaren in het kader van bescherming van intellectuele eigendomsrechten;
 - hij deze dient te openbaren op bevel van een gerechtelijk instituut, administratief orgaan dan wel een overheidsinstelling, met dien verstande dat de betrokken Partij de andere Partij daarvan onverwijld in kennis stelt weshalve laatste Partij in de gelegenheid wordt gesteld om hierin te interveniëren en mogelijkkerwijs de openbaring te voorkomen.

Artikel 9. Duur en beëindiging van de Overeenkomst

- 9.1 De duur van de Overeenkomst is 12 kalendermaanden vanaf 1 januari 2015
- 9.2 Indien één der Partijen een uit deze Overeenkomst voortvloeiende verplichting niet nakomt, zal de betreffende Partij, na in gebreke stelling, de mogelijkheid hebben om binnen een redelijke termijn alsnog deze verplichting na te komen. Bij uitblijven hiervan binnen deze gestelde termijn is de Penvoerder bevoegd de Overeenkomst ten opzichte van de in gebreke blijvende Partij te ontbinden door middel van aangetekend schrijven, zonder inachtneming van een opzegtermijn, onverminderd het recht op schadevergoeding van de betrokken Partijen. Tevens zullen alle vorderingen van de overige Partijen op de tekortkomende partij direct opeisbaar zijn.
- 9.3 Onverminderd het recht op schadevergoeding van de overige Partijen en/of VWS is de tekortkomende Partij ten aanzien van wie de Overeenkomst is ontbonden verplicht tot betaling van alle door de overige Partijen redelijkerwijs te maken extra kosten ten gevolge van het overnemen van taken welke aan de tekortkomende Partij waren toebedeeld.
- 9.4 Partijen hebben het recht deze Overeenkomst door middel van aangetekend schrijven schriftelijk met onmiddellijke ingang te beëindigen jegens die Partij:
- a. indien die Partij in staat van faillissement wordt verklaard of aan hem surséance van betaling wordt verleend, dan wel een verzoek daartoe bij de rechtbank wordt ingediend;
 - b. indien het bedrijf van die Partij wordt geliquideerd of stil wordt gelegd;
 - c. indien sprake is van overmacht - zoals bepaald in artikel 13 – en de overmacht situatie langer dan negentig (90) dagen heeft geduurd.
- 9.5 In geval de Overeenkomst ten opzichte van de in gebreke blijvende Partij is ontbonden conform

artikel 9.2, of de Overeenkomst is beëindigd jegens een Partij conform artikel 9.4, en deze Partij zodoende geen Partij meer is van deze Overeenkomst, blijft deze Partij verplicht om de andere Partijen toegang en zonodig licentie(s) te verschaffen tot zijn kennis en Onderzoekresultaten, in zoverre de overige Partijen dit nodig hebben om het Onderzoek uit te voeren.

- 9.6 Bij (tussentijdse) beëindiging of ontbinding zullen Partijen gebonden blijven aan de artikelen 6, 7, 8, 10 en 15 van deze Overeenkomst, welke gelimiteerd zijn - indien van toepassing - aan de periode bepaald in het betreffende artikel.

Artikel 10. Aansprakelijkheid

- 10.1 De aansprakelijkheid van Partijen voor schade onderling is in elk geval beperkt tot directe schade met een maximum voor de prijs van dat deel van het Onderzoek waarvoor die Partij deelneemt in het Onderzoek.
- 10.2 Partijen zijn jegens elkaar nimmer aansprakelijk voor enige indirecte schade, gevolgschade of enige andere bijkomstige schade (waaronder, maar niet gelimiteerd tot gedeerde omzet of winst, verlies van data, verlies van het gebruik van apparatuur).
- 10.3 Een Partij is jegens de andere Partijen nimmer aansprakelijk voor schade ten gevolge van of in verband met door haar verricht Onderzoek en/of het gebruik van daaruit voortvloeiende Onderzoekresultaten, tenzij en voor zover de schade veroorzaakt is door grove schuld en/of opzet door die Partij.
- 10.4 Eventuele aanspraken van een Partij als bedoeld in dit artikel dienen zo spoedig mogelijk, doch uiterlijk binnen één (1) jaar na het einde van de Samenwerkingsovereenkomst te zijn ingediend, bij gebreke waaraan het recht op schadevergoeding vervalft.

Artikel 11. Wijzigingen

Aanpassingen aan, wijzigingen in en aanvullingen op deze Overeenkomst zijn alleen rechtsgeldig wanneer zij schriftelijk zijn vastgelegd en door Partijen voor akkoord zijn ondertekend.

Artikel 12. Overdracht

De Overeenkomst en de rechten en plichten zoals vastgelegd in deze Overeenkomst zijn niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de andere Partij(en), welke toestemming niet op onredelijke gronden zal worden weerhouden of vertraagd.

Artikel 13. Overmacht

In geval van overmacht kan de betreffende Partij zijn verplichtingen gedurende het bestaan van deze situatie opschorten, mits de andere Partijen, middels de Penvoerder, onmiddellijk na het intreden van de overmacht situatie expliciet schriftelijk op de hoogte is gesteld. Als overmacht gelden die situaties, welke uitvoering van het Onderzoek of de Overeenkomst verhinderen en die niet te wijten zijn aan schuld van de betreffende Partij, noch krachtens wet, rechtshandeling of in het verkeer geldende opvattingen voor zijn rekening komen en daardoor niet toerekenbaar aan de betreffende Partij zijn.

Artikel 14. Afscheidelijkheid der contractsbepalingen

Het ongeldig verklaren van een bepaling van deze Overeenkomst zal geen effect hebben op de geldigheid van de andere in de Overeenkomst staande bepalingen. De Overeenkomst zal uitgelegd worden alsof de niet geldige bepaling eruit gelaten was.

Artikel 15. Rechts- en forumkeuze

15.1 Op deze Overeenkomst is enkel het Nederlandse recht van toepassing.

15.2 Alle geschillen voortvloeiende uit deze Overeenkomst dan wel verband houdend met de uitvoering van deze Overeenkomst zullen in eerste aanleg bij uitsluiting worden beslecht door de daartoe bevoegde rechter in Nederland.

Artikel 16. Opschortende voorwaarde

Deze Overeenkomst wordt gesloten onder de opschortende voorwaarde van subsidieverlening voor het Onderzoek door het ministerie van VWS op grond van het subsidiebesluit.

Artikel 17. Algemene voorwaarden

Op deze Overeenkomst zijn geen algemene voorwaarden van toepassing.

Aldus overeengekomen en in viervoud getekend,

Voedingscentrum

.....
(plaats en land)

RIVM, namens de minister van VWS:

..... art. 5.1 lid 2 sub e
(plaats en land)

.....
.....
(naam, functie en handtekening)

art. 5.1 lid 2 sub e

.....
(datum)

art. 5.1 lid 2 sub e

15-12-15

Wageningen University
Departement Agrotechnologie en Voedingwetenschappen
Wageningen, Nederland

art. 5.1 lid 2 sub e

.....
(datum)

Bijlage 1 Memo 'Beschrijving van activiteiten in het kader van de update Maten en gewichten

Aan: art. 5.1 lid 2 sub e
Van: art. 5.1 lid 2 sub e
Datum: 3 april 2015
Betreft: Beschrijving van activiteiten in kader update database Maten & Gewichten

Beschrijving van activiteiten in kader update database Maten & Gewichten

Aanleiding

Onderdeel van de nieuwe Richtlijnen Voedselkeuze (RVK) en nieuwe Schijf van Vijf (SvV) zijn de aanbevolen hoeveelheden en uitwisselbare porties. Een actuele database met juiste porties c.q. verstrekkingseenheden zijn hiervoor van groot belang. Dit betreft de maten en gewichten zoals deze door de consument gebruikt worden (bijv. inhoud glas, eetlepel, schaalte, handje, etc.) en die in de voorlichting gebruikt kunnen worden. Het Maten en Gewichten rapport uit 2003 is niet meer actueel. Organisaties WUR, RIVM en VCN (maar ook VU en HAS) gebruiken nu ieder een eigen database, en hanteren een eigen systeem om dit up-to-date te houden. Zo heeft vorig jaar VCN vrij veel tijd besteed aan het aanpassen van de door VCN gebruikte portiegroottes. Nadeel is dat organisaties ieder een eigen bestand hebben, waardoor er verschillen in gebruikte maten en gewichten ontstaan en er (drie)dubbel werk gedaan wordt.

Om de planning te halen heeft VCN in Q4 van 2015 geüpdatete porties nodig. Dan kan VCN berekeningen maken met de geüpdatete gegevens en deze data gebruiken voor de aanbevolen hoeveelheden en voor de uitwisselbare porties. Wanneer er in Q4 geen geüpdatete porties zijn, gaat het VCN verder met het bestand dat in 2014 is herzien. De aanbevolen hoeveelheden blijven dan in die maten. Als nadien de maten en gewichten nog aanpassen is het uit voorlichtingskundig oogpunt niet wenselijk om daarna andere aanbevelingen te maken. Het is daarom zeer wenselijk dit jaar nog de update van M&G door te voeren.

In het Akkoord Verbetering productsamenstelling is portiegrootte opgenomen als middel om de consument minder energie te laten consumeren. De huidige herformuleringsmonitor (HFM) voorziet niet in het monitoren van de portiegrootte. Daarvoor is een database nodig die uitgaande van de M&G database, nog ontwikkeld moet worden. De monitor in het kader van het Akkoord betreft het bepalen (en schatten?) van portiegroottes in productaanbod en gegeten door consument en veranderingen hiervan in de tijd.

Doelstelling

Een geüpdatete, universele database Maten en Gewichten, die door alle instanties in te zien en gebruiken is, en die in te zetten is bij de monitor portiegrootte

Voorgestelde activiteiten

1) *Update Maten en Gewichten (M&G) database (2015)*

Uit verschillende dataset bij VCN, WUR en RIVM één dataset maken. Dit betekent per organisatie de dataset vergelijken met eigen data (zal voor een groot deel hetzelfde zijn) en aanvullen met eigen data als ze ontbreken. Data die verschillen en controversieel zijn, worden in een aparte meeting besproken (zie punt 2). Resultaat is een universele dataset (in Excel) waarin de meest actuele data voor portiegrotte / verstrekkingseenheden staan.

Totaal aantal uren en kosten voor dit deel:

- RIVM art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN200 art. 5.1 lid 2 sub f

Totaal art. 5.1 lid 2 sub f

2) *Schrijven meerjarenvisie M&G, overleg en projectmanagement (2015)*

In de meerjarenvisie wordt beschreven hoe we op basis van de geüpdatete dataset een relationele database willen maken. Er is omschreven waar de database aan moet voldoen (programma van eisen): wat kun je ermee, wie heeft toegang (op welk niveau) voor het inzien van data, hoe is het onderhoud en beheer ingericht etc. Ook zal dit plan beschreven worden welke koppelingen (bestanden VU en/of HAS) verkend moeten worden. Onderdeel van de meerjarenvisie is het traject om te komen tot een portiegrotte monitor. Verder zijn uren nodig voor overleggen (o.m. bedoeld voor het bespreken van controversiële data) en het projectmanagement van de update.

- RIVM art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR art. 5.1 lid 2 sub f art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN125 art. 5.1 lid 2 sub f

Totaal art. 5.1 lid 2 sub f

3) *Vorbereiding i.v.m. de te ontwikkelen relationele database (2015)*

Gesprekken met ontwikkelaar voor het maken van programma van eisen en aanzet tot of reeds ontwikkeld functioneel ontwerp. Er wordt een verkenning gedaan waar de database het beste kan worden ondergebracht, ofwel als onderdeel van LEDA ofwel als een database die bij RIVM wordt ondergebracht wordt en waarbij een koppeling gemaakt wordt met LEDA. Hier zijn vooral RIVM en VCN betrokken. WUR is dat slechts in beperkte mate, omdat het beheer straks bij RIVM (of VCN) zal komen.

In dit voorbereidende traject wordt de portiegrotte monitor betrokken.

- RIVM	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
- WUR	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
- VCN30	art. 5.1 lid 2 sub f	
Totaal		art. 5.1 lid 2 sub f
Materiele kosten 2015		art. 5.1 lid 2 sub f
Totaal 2015		art. 5.1 lid 2 sub f

4) *Bouwen relationele database (2016)*

Schatting van de kosten voor relationele database: art. 5.1 lid 2 sub f (incl. btw)

5) *Aanvullen data en beheer database (2016 en verder)*

RIVM vult bij de update in 2015 alleen data aan over verstrekkingseenheden (maten en gewichten). De andere RIVM data (raw/cook, density) zijn in deze versie nog niet verwerkt. Dit om het aantal uren in 2015 beperkt te houden en fouten te voorkomen. De verwachting is dat het invoeren in een database sneller zal gaan. Daarom heeft het RIVM, zodra de database gebouwd is, in 2016 nog ongeveer art. 5.1 lid 2 uur nodig voor het verder aanvullen van data (dus art. 5.1 lid 2 sub f in 2016). Daarna zal beheer en onderhoud minder tijd kosten.

Elk instituut draagt bij aan het bijhouden van data op basis hun reguliere werkzaamheden met betrekking tot portiegrootte en zullen dat zelf bekostigen omdat dit in hun projecten zit. Bij VCN wordt het onderdeel van het takenpakket in het kader van LEDA, het RIVM houdt portiegrootte bij i.v.m. met de voedselconsumptiepeiling en WUR doet dat voor het voedselconsumptieonderzoek en onderwijs.

Voor het beheer van de database (controleren data etc.) en i.v.m. afschrijving en evt. aanpassingen van de software zal wel een jaarlijks bedrag gereserveerd moeten worden.

- Beheer art. 5.1 lid 2 sub f
- Software art. 5.1 lid 2 sub f

Door abonnement te vragen voor gebruik van de database (bijv. art. 5.1 lid 2 per jaar), kan met dit bedrag het beheer kostendekkend gemaakt worden (in geval er 500 gebruikers zijn; als het er minder zijn wordt het abonnementsbedrag hoger).

Alternatief is dat de database, net als de NEVO online, gratis toegankelijk wordt. Dan moet daar een jaarlijks bedrag voor beheer en indien nodig voor software aanpassingen aangevraagd worden. Na 5 (?) jaar is de software waarschijnlijk verouderd en zal voor een update een aanvraag worden gedaan.

Bijlage 2 Begroting uren (kosten) voor update Maten & Gewichten

aantal uur

1. Invullen reeds verzamelde gegevens in 2015 in Excel bestand

		€
RIVM	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
WUR	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
VCN	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
	art. 5.1 lid 2 sub f	

2. Evaluatie ingevulde gegevens & overleg tussen organisaties. Schrijven meerjarenvisie en projectmanagement door de

RIVM	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
WUR	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
VCN	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
	art. 5.1 lid 2 sub f	

3. Functioneel ontwerp en voorbereiding ivm ontwikkeling database (incl opstellen eisen voor het ontwerp, overleg met Rekening houden met portiegroottemonitor, bouw 2016

		€
RIVM	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
WUR	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
		€
VCN	art. 5.1 lid 2 sub f	art. 5.1 lid 2 sub f
	art. 5.1 lid 2 sub f	

Totaal uur	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€
schatting kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€
materiele kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	
		€
Totaal kosten	art. 5.1 lid 2 sub f	



art. 5.1 lid 2 sub e

art. 5.1 lid 2 sub e

2 sub e

Postbus 85700, 2508 CK Den Haag

De [gedragscode](#) van het Voedingscentrum is onverkort van toepassing.