**Aanvraagformulier voucherregeling Samen tegen voedselverspilling in de keten.**

Met dit formulier kunt u een aanvraag doen voor een voucher binnen de regeling ‘Samen tegen voedselverspilling in de keten’. De voucher regeling is gericht op het stimuleren van bedrijven om innovaties voor het voorkomen en reduceren van voedselverspilling en het tot waarde brengen van onvermijdbare reststromen in hun processen en/of keten toe te passen en zodoende bij te dragen aan het tegengaan van voedselverspilling. Deze regeling is onderdeel van de uitvoeringsagenda van de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV). Wageningen Food & Biobased Research (WFBR) voert deze regeling uit in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV). Binnen deze voucherregeling is de expertise van WFBR en eventueel derde partijen in te zetten voor het uitvoeren van advies- en onderzoeksprojecten. De informatie in deze aanvraag zal gebruikt worden om te bepalen of u in aanmerking komt voor een voucher. De informatie zal niet met anderen (ook niet met de potentiële andere deelnemende bedrijven in het project) worden gedeeld tenzij u daar expliciet toestemming voor geeft.

Contactgegevens:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Bedrijf |  | Contactpersoon |  |
| Adres |  | E-mail |  |
| Datum |  | Telefoon |  |

**Waarom vraagt u een voucher aan?**

|  |
| --- |
| 1. *Wat is het belangrijkste strategische doel voor uw bedrijf op gebied van het voorkomen / reduceren van voedselverspilling en of resstroomverwaarding?*
2. *Hoe sluit dit aan bij de visie en strategie van uw bedrijf?*
3. *Welke activiteiten onderneemt u momenteel al om voedselverspilling tegen te gaan en/of restromen optimaal te verwaarden?*
 |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |

**Advies- en/of onderzoeksvraag**

|  |
| --- |
| 1. *Welke stroom van verliezen / verspilling wilt u graag voorkomen, verminderen of verwaarden?*
2. *Wat is de (geschatte) omvang van deze stroom?*
3. *Is het mogelijk deze stroom te verwaarden?*
4. *Heeft u al een initiatieven ondernemen om deze stroom te voorkomen, te verminderen of te verwaarden?*
5. *Wat zou er voor nodig zijn om dit te realiseren in uw bedrijf?*
6. *Wat is uw doel (korte termijn van 1 jaar en langere termijn van 3 jaar)? Graag zo SMART mogelijk beantwoorden.*
 |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |

**Barrières anders dan product technisch**

|  |
| --- |
| 1. *Welke niet technische barrières ervaart u om deze voedselverspilling tegen te gaan?*
 |
| 1 |  |
|  |  |
|  |  |

**Randvoorwaarden met betrekking tot het proces**

|  |
| --- |
| 1. *Heeft u randvoorwaarden voor de uitvoering van het verminderen van de verspilling van voeding?*
2. *Wat mag en kan er niet gebruikt worden om de verspilling te verminderen?*
3. *Bent u bereid alternatieve processen te gaan gebruiken om de verspilling te verminderen?*
4. *Zo ja, is het mogelijk alternatieve processing toe te passen?*
5. *Wat mag er in uw bedrijfsvoering niet veranderen?*
6. *Kan de kostprijs dalen als dat ten goede komt aan de vermindering van verspilling?*
7. *Hebben uw concurrenten oplossingen voor hetzelfde proces?*
8. *Kunt u een voorbeeld noemen van een succesvolle vermindering van verspilling in uw productcategorie?*
 |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |

**Randvoorwaarden met betrekking tot het project:**

|  |
| --- |
| 1. *Welke expliciete andere randvoorwaarden zou u willen stellen?*
 |
| 1 |  |
| 2 |  |

**Projectomschrijving en werktitel**

|  |
| --- |
| 1. *Kunt u bovenstaande in een korte projectomschrijving samenvatten?*
2. *Wat kan een werktitel worden voor dit project binnen uw organisatie*
 |
| 1 |  |
| 2 |  |