

Innovation Across Borders – Forum VBO-FEB

Preparation Form Innovation Cases

WHO

- Welke onderneming(en) werd(en) hierbij betrokken? (grootte, bedrijfssector,...)?
- Met welke partner(s) (clusters, O&O-centrum, spin-offs, hubs,...)?

Voedingsbedrijven: Zowat iedere voedingsproducent en retailer hebben overschotten. En dit vormt een grote kost voor zulke bedrijven. De Food Waste Challenge wil bedrijven helpen voedselafval te reduceren of overschotten te herbestemmen en kosten te besparen.

FSE Network: FSE Network is het Europees Innovatienetwerk rond voedselverlies. Het verbindt en ondersteunt ongeveer 200 innovatoren en ondernemers overheen Europa die met overschotten aan de slag gaan of voedselafval reduceren.

Bij de Food Waste Challenge worden volgende partners betrokken:

- **Ondernemers en innovatoren rond voedselverlies**
Bij dit innovatieproces worden ondernemers en innovatoren uit FSE Network betrokken om de nodige innovaties te ontwikkelen. Denk aan sociale ondernemingen die nieuwe producten maken op basis van overschotten, restaurants die louter overschotten gebruiken of apps die overschotten verbinden met sociale organisaties.
- **Netwerken en bewegingen rond ondernemen**
Bij het innovatieproces worden netwerken betrokken om hun achterban te mobiliseren om mee te denken over de uitdaging van het bedrijf (bijvoorbeeld MakeSense, Act4Change, OuiShare,...)

WHAT

- Wat was de doelstelling van de innovatie?
- Waarin bestaat precies de innovatie (toepassing, soort innovatie – product/procedé/businessmodel/support diensten/management,...)?

De Food Waste Challenge is een innovatieproces dat bedrijven helpt met uitdagingen rond voedselverlies. Enerzijds helpt het bedrijven reststromen te valoriseren (bijvoorbeeld door een nieuw product te maken op basis van reststromen). Anderzijds helpt het voedselverlies te reduceren (bijvoorbeeld processen efficiënter maken). De uitkomst van de Food Waste Challenge is ofwel een start-up/spin-off, ofwel een business case voor het bedrijf. Dat beslist het bedrijf op voorhand.

Hieronder wordt het innovatieproces uitgelegd aan de hand van een casestudie van een cornflakesbedrijf waarmee we momenteel in gesprek mee zijn.

BedrijfX produceert cornflakes. Het heeft een heleboel overschotten, waarvan het zoveel mogelijk weggeeft aan sociale organisaties. Zo'n 30% wordt momenteel gedoneerd. De capaciteit van deze sociale organisaties is echter onvoldoende groot om al BedrijfX's overschotten aan te nemen. Momenteel heeft BedrijfX maandelijks zo'n 2-3 ton cornflakes over. Wat kan het hiermee doen?

BedrijfX ziet het binnen haar CSR-beleid als haar plicht om deze overschotten juist te bestemmen. Het bedrijf wil graag een sociale onderneming opzetten die deze overschotten tot een nieuw product verwerkt en deze zelfstandig op de markt zet. Dit in navolging van het inspirerende voorbeeld Bon et Bien (opgericht door McCain, LeClerc en Randstad in Frankrijk: <http://bonetbien.fr/>).

FSE Network en BedrijfX organiseren daarom een Food Waste Challenge rond deze uitdaging. Dit innovatieproces brengt volgende actoren samen:

- werknemers uit het bedrijf van allerlei departementen (productie, marketing, financiën,...)
- innovatoren rond voedselverlies
- sociale economiebedrijven met productiecapaciteit
- studenten en aspirerende ondernemers

FSE Network heeft het volgende innovatieproces ontwikkeld:

FASE 1: INNOVATIEWEEKEND

- Experiencing: Bedrijfsbezoek. Welke producten worden verspild bij BedrijfX? Wat is de kwaliteit? Wat zijn de oorzaken? Wat zijn de drivers?
- Inspiration. Ontmoetingen met bestaande ondernemers en innovatoren. Welke innovaties hebben hun succes bewezen in soortgelijke bedrijven of met soortgelijke producten om voedselverlies te reduceren? Wat zijn de business modellen/financiële modellen?
- Ideation. Deelnemers worden uitgedaagd om een idee te bedenken en voor te stellen. Teams worden gevormd rond de beste ideeën en gecoacht door ondernemers en experts van BedrijfX en daarbuiten.
- Pitching. Teams stellen hun businessconcept voor aan een jury van experts en aan kaderleden van BedrijfX. Zo wordt het meest beloftevolle idee gekozen.

FASE 2: COACHINGPROCES

- Action. Na het innovatieweekend gaat het gekozen team aan de slag. Met begeleiding van FSE Network doorlopen ze een coachingproces van 3 maand.

Gedurende deze 3 maand testen ze hun idee aan de hand van de Lean Start-up Methodologie (prototype-feedback-verbetering-prototype...). Tijdens dit coachingproces krijgt het team ook thematische vormingen op basis van de ervaringen van FSE Network: communicatie en marketing rond voedseloverschotten, logistiek en overschotten en hygiëneregelgeving.

IMPACT

- Voor de business/ de onderneming (verwerving van een nieuwe markt, groei, kostenvermindering,...)
- Op de markt (eindafnemers, tussenpersonen)
- Over het geheel genomen, ten aanzien van de maatschappelijke thematiek

Voor het voedingsbedrijf:

- Ontwikkeling van een nieuw product op basis van overschotten (al dan niet in-house of via spin-off of aparte onderneming).
- Of kostenbesparing door reductie van overschotten.
- CO2 besparen door reductie van overschotten.
- Positionering in de markt als bedrijf dat
 - Zich iets aantrekt van voedselverlies.
 - Luistert naar zijn werknemers door ze te betrekken in het innovatieproces.
- Creatie van (sociale) tewerkstelling.
- Sensibilisering rond voedselverlies naar de eindconsument via een nieuw product.

Voor de sociale economiebedrijven en innovatoren:

- Mogelijke uitwerking van de innovatie samen met het bedrijf of als onderdeel van hun eigen onderneming.
- Directe contacten met een voedingsbedrijf of retailer en mogelijkheid tot samenwerking.

Voor de deelnemende studenten en aspirerende ondernemers

- Mogelijke uitwerking van de innovatie samen met het voedingsbedrijf of met de ondernemer/innovator.

KATALYSATOREN & OBSTAKELS

- Hoe verloopt / verliep de ontwikkeling van het project (duur, algemene indruk)?
- Wat vergemakkelijkt / vergemakkelijkt het verloop van het project (katalysatoren)?
- Wat zijn / waren de moeilijkheden en uitdagingen waaraan het hoofd moet /moest worden geboden (hinderpalen)?

Katalysatoren:

- Buy-in. De Food Waste Challenge is een publiek proces dat een aantal departementen van het bedrijf betreft. Daarom is het belangrijk om iemand in het hoger kader te hebben die het project mee trekt en die de verschillende departementen betreft.
- Strak innovatieframework. Een voedingsbedrijf is steeds bezig met het ontwikkelen van nieuwe producten. Het is dan ook belangrijk om op voorhand boundaries te zetten, zodat de nieuwe concepten/ideeën die uit de Food Waste Challenge komen geen concurrentie zullen zijn voor toekomstige nieuwe producten. Op die manier wordt de tijd en energie tijdens de Food Waste Challenge optimaal gebruikt.

Obstakels:

- Houdbaarheid. Voedseloverschotten hebben een beperkte houdbaarheid. Daarom is het noodzakelijk dat er reeds in het designproces van de Food Waste Challenge wordt stilgestaan hoe deze overschotten zo snel mogelijk door de nieuwe start-up kunnen worden gebruikt.
- Geografische spreiding overschotten. Supermarkten hebben in totaal een grote hoeveelheid overschotten. Elke supermarkt apart heeft echter een kleine hoeveelheid van verschillende producten. Logistiek is dikwijls dan ook een beperkende factor om overschotten te valoriseren. In dit opzicht, moeten synergiën worden gezocht met bestaande logistieke systemen.

LESSONS LEARNT

Wat kon er / had er kunnen verbeterd worden om deze innovatie te vergemakkelijken? (enkel invullen indien van toepassing)

- Organisatie/management van het project
- Samenwerking/partnerschap
- Beheer van de intellectuele eigendom
- Lancering van de innovatie op de markt
- Financiering van het innovatieproject (fiscaal beleid, beschikbaarheid van kapitaal, investeringsubsidies, enz.)
- Andere beleidsaspecten /regelgevingsaspecten

FSE Network is momenteel in gesprek met verschillende bedrijven om de eerste Food Waste Challenge te organiseren.