

Beperken voedselverspilling/voedselderving in de keten.

Doel: Een keten optimaliseren gericht op het verminderen van voedselverspilling/voedselderving.

- Breng de keten in beeld; zo volledig mogelijk. Beschrijf elke schakel kort: soort bedrijf, grootte van het bedrijf, vestigingsplaats, producten, markt. Bij voorkeur moet elke schakel een specifiek bestaand bedrijf zijn, maar een schakel kan ook bestaan uit een groep van gelijksoortige bedrijven, zoals bijv. melkveehouders als dat voor het onderzoek meer voor de hand ligt.

- Bestudeer literatuur op het gebied van voedselverspilling met betrekking tot de sectoren waar de schakels zich in bevinden; maak een samenvatting van vier artikelen en neem dit in je verslag op.

- Analyseer en beschrijf de logistiek van drie schakels uit de keten en de logistiek tussen de schakels voor zover deze invloed heeft op voedselverspilling c.q.-derving of het voorkomen daarvan. Neem hierbij ook mee het raakvlak logistiek/kwaliteit en logistiek/productie/techniek (*afhankelijk van de context van de opdracht zou ook kwaliteit, productontwikkeling, productie en marketing beschreven kunnen worden*).

Het volgende is hierbij van belang:

- Maak voor de drie gekozen schakels duidelijk:
 1. Op welke manieren voedselverspilling wordt voorkomen of verminderd.
 2. Waar vindt verspilling plaats; Maak daarbij onderscheid in te vermijden en niet te vermijden punten van verspilling. Werk voor één van deze punten uit: wat wordt verspild, hoeveel (schatting), wat is de oorzaak, oplossing om het te voorkomen. (Eventueel extra : bestudeer relevante literatuur voor het onderbouwen van de oplossing.)
 3. Op welke manieren worden reststromen c.q. afval benut voor andere doeleinden; pas hierbij de ladder van Moermans toe (zie PP-presentatie).

Literatuur.

Zie o.a. <http://www.groenkennisnet.nl/Pages/voedselverspilling.aspx>

Opmerking: Eventueel kan voedsel kan ook breder geïnterpreteerd worden in de zin van grondstoffen en veevoer.