



Houdbaarheid Begrepen

Publiek-private samenwerking



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Ongeveer eenderde van het voedsel, dat bestemd is voor menselijke consumptie, wordt weggegooid. Niet alleen bij de consument; dat gebeurt door de hele voedselketen heen. Zo komt 1,7% van al het voedsel, dat supermarkten in Nederland aanbieden, niet bij de consument terecht. Met de publiek private samenwerking 'Houdbaarheid Begrepen' hebben we meer inzichten en handvatten gecreëerd om houdbaarheidsdatum gerelateerde voedselverspilling op het snijvlak van supermarkt en consument terug te dringen.

Relatief de meeste derving vindt plaats in de versgroepen, namelijk AFG en bakkerijproducten, gevolgd door zuivel, eieren en kant-en-klaar gekoelde producten. Over de hele keten gezien hebben consumenten een aanzienlijk aandeel in de hoeveelheid verspild voedsel, circa 30%. Er zijn hiervoor meerdere oorzaken aan te geven. Een belangrijk deel is gerelateerd aan houdbaarheidsdata. 'Houdbaarheid Begrepen' speelde – samen met de projectpartners - in op diverse kennisvragen rondom het verbeteren van productkwaliteit, hergebruik van reststromen, het inzetten van vernevelingstechniek, de relatie tussen verpakking en houdbaarheid en welke invloed informatie heeft rondom houdbaarheid op het weggegoiedrag van consumenten.

1. Meer kwaliteit en minder derving in de supermarkt

Voor acht voorbeeldproducten uit geselecteerde verscategorieën, waaronder fruit, koelverse groenten en vers vlees, is onderzocht welke maatregelen genomen kunnen worden om de kwaliteit van versproducten te verhogen en tegelijkertijd derving te verminderen. Op basis van data- en procesanalyse is in kaart gebracht welke factoren een rol spelen en hoe onder andere het verlengen van resterende houdbaarheid en aanpassingen in de bestelroutine invloed hebben op het ontstaan en voorkomen van derving. Door bijvoorbeeld een gerichte koelstrategie tijdens opslag en transport, kwaliteitstrainingen van personeel, verbeteren van (transport)verpakkingen en kleinere besteleenheden, kunnen besparingen worden gerealiseerd. Hoewel derving reeds wordt gemonitord, valt er ook verbetering te behalen bij verdere automatisering en een fijnmaziger monitoringsysteem. Daarnaast kan veel

winst worden behaald door het gezamenlijk optrekken en overleggen met toeleveranciers om kwaliteit en houdbaarheid te vergroten. Deze mogelijkheden zijn vastgelegd in een 'kansen roadmap' en verdeeld in maatregelen voor de korte en lange(re) termijn.

2. Hergebruik reststromen in de supermarkt

Een grote reststroom bij supermarkten bestaat uit onverkocht brood. Er zijn diverse mogelijkheden om het voor menselijke consumptie geschikt te houden. Een interessante optie is het inzetten van 'retourbrood' voor het produceren van bier. Om tegelijkertijd lokale samenwerking te bevorderen, is voor het Vakcentrum een handleiding uitgewerkt met daarin een stappenplan om supermarkt-ondernemers, in samenwerking met lokale brouwerijen, bier te laten brouwen en te verkopen. Dit stappenplan en de receptuur voor het bier zijn uitgewerkt met een voorbeeldcase van een SSK-ondernemer in Oost-Nederland. Het smakelijke bier van brood werd onder andere geserveerd op de nieuwjaarsbijeenkomst 2019 van het Vakcentrum.

3. Vernevelingstechniek bij het versschap

Een belangrijke oorzaak van kwaliteitsverlies voor (onverpakte) versproducten is vochtverlies. Gedurende de tijd op het schap verliezen producten vocht en worden slapper en minder aantrekkelijk voor de consument. Een mogelijke oplossing is het inzetten van vernevelingstechniek, dat met een natte of droge mist het vochtgehalte van het product op peil kan houden. Binnen het project is een literatuurstudie verricht om de laatste wetenschappelijke kennis op dit onderwerp voor kwaliteitsbehoud en kwaliteitsperceptie door de

"Dit onderzoek heeft wetenschappelijk aangetoond dat de Magic Box een effectief middel is in de strijd tegen voedselverspilling"

Joost Rietveld, Too Good To Go Nederland

consument bijeen te brengen. Op dit moment is het wetenschappelijk bewijs nog te beperkt om de relatie tussen verneveling en kwaliteitsbehoud onomstotelijk vast te leggen. Meer onderzoek is gewenst om aan te kunnen tonen welke rol deze techniek kan vervullen bij het verminderen van voedselverspilling.

4. Verpakkingen en houdbaarheid voor de supermarktondernemer

Supermarkten krijgen regelmatig vragen over de functie en wenselijkheid van met name plastic verpakkingen. Zou het voor het milieu niet veel beter zijn als we minder verpakkingen gebruiken? Om op basis van wetenschappelijke inzichten antwoorden te kunnen geven op dit soort vragen, is een 'Vraag- en Antwoord' document voor het Vakcentrum opgesteld om de relatie tussen verpakkingskeuzes, voedselverspilling en verduurzaming te verduidelijken. Daarbij wordt ook ingegaan op overwegingen rondom productkwaliteit, -houdbaarheid en informatie. Conclusie: het hangt van de functie af. Verpakkingen spelen een belangrijke rol bij vervoer, bescherming en informatie, en door de juiste verpakking bij het juiste product te kiezen kan het bijdragen aan een betere houdbaarheid en minder verspilling. Overdimensionering en een verkeerde materiaalkeuze kunnen juist leiden tot een hogere milieudruk. Het document laat zien welke overwegingen gemaakt kunnen worden.

5. Too Good To Go: Magic Box effectief tegen voedselverspilling

Met de 'Too Good To Go' app kunnen consumenten een 'magic box' kopen met voedsel dat anders verloren zou zijn gegaan. Dit verkoopconcept biedt onder andere supermarkten en horecazaken de mogelijkheid om niet-verkochte en nog houdbare producten voor een gereduceerde prijs te verkopen. Dit zou echter verloren moeite zijn als de consument het vervolgens thuis grotendeels weer

weggooit. Uit onderzoek blijkt echter dat het grootste deel uit deze magic boxes wordt geconsumeerd en daarmee kan met dit concept een significante reductie van verspilling worden bereikt.

6. Bevroren of vers, hoeveel gaat er thuis weg

De verspilling van een aantal specifieke voedingsmiddelen in relatie tot de vorm van conservering op het moment van aankoop - namelijk vers, bevroren of in blik/glas - is in een online vragenlijst onder ruim 500 huishoudens onderzocht. Een reductie van de voedselverspilling zou mogelijk bereikt kunnen worden door consumenten te stimuleren om (bepaalde) voedingsmiddelen vaker in bevroren vorm te kopen in plaats van vers of uit blik/glas.

7. Voordeelvolume, afprijsticker en smart sensor

Een vragenlijst onder 1.500 huishoudens onderzocht weggooiedrag op het snijvlak van aankoopmoment en de omgang met voedsel thuis. Hoe wordt voedselverspilling door de consument beïnvloed door verpakkingskarakteristieken, waaronder voordeelvolume, afprijstickers en een smart sensor die de consument extra informatie kan geven over de resterende houdbaarheid van een product. Uit de resultaten kwam naar voren dat het aantal dagen resterende houdbaarheid de grootste invloed heeft op de verwachte hoeveelheid voedselverspilling. Daar bovenop kan extra informatie over houdbaarheid, met name via een smart sensor, bijdragen aan de beslissing van de consument om een product nog te gebruiken of niet.

Partijen: CBL, Vakcentrum, Nomad Foods, Aldi, Jumbo, Too Good To Go, Voedingscentrum

Start project: 1-jan-2016

Einde project: 1-april-2020

Opdrachtgever(s): Ministerie LNV



Voor meer informatie

A.M. Janssen
anke.janssen@wur.nl
0317 48 00 93