

# Voorkom voedselverspilling met nieuwe aanpak van productie en distributie

“We denken dat we 30% van het retourbrood kunnen inzetten in de productie van levensmiddelen.”

“We hebben gekeken of het invoeren van flexibele besteleenheden derving kan verminderen. Het bleek dat kleinere besteleenheden soms wel, maar soms ook niet effectief te zijn in de bestrijding van derving. Stel dat je de besteleenheid van zes naar vier toetjes verlaagt, dan komt een filiaalmanager die gewoonlijk zes toetjes bestelt voor de vraag: ‘Bestel ik er vier, met de kans om uitverkocht te raken of bestel ik er zes met de kans op derving van twee toetjes?’ Elk filiaal heeft een andere omloopsnelheid, dus het is lastig een optimale bestelhoeveelheid te bepalen. Met dit inzicht hebben we besloten om vanuit onze eigen distributiecentra de verpakkinghoeveelheden van de fabrikanten zoveel mogelijk in lijn te brengen met de omloopsnelheid in de filialen. Zo weten we toch de derving te verkleinen.”

In CARVE werden in totaal zeven van deze deelprojecten uitgevoerd, elk met een ander dervingprobleem als onderwerp. Snels: “De

deelprojecten hebben voor de deelnemers geleid tot aanzienlijke vermindering van de hoeveelheid verspild voedsel. Maar we zijn er nog niet. Als bedrijven over hun eigen sector heen gaan kijken, zijn er nog grote slagen te maken. Denk bijvoorbeeld aan het combineren van reststromen van brood en zuivel tot hoogwaardige nieuwe producten. Dankzij CARVE weten we precies welke grondstoffen er uit welke ketens komen en kunnen we slimme verbindingen leggen waarmee we niet alleen derving voorkomen,

*Het project CARVE is uitgevoerd door Albert Heijn, Aldi, Alliantie Verduurzaming Voedsel, Arla Foods, Duynie Group, Iglo Nederland, Jumbo, LambWeston, Plus, Royal A-Ware, FrieslandCampina, Sonneveld Group en Wageningen University & Research.*

Meer informatie