

# Voorkom voedselverspilling met nieuwe aanpak van productie en distributie

In Nederland wordt jaarlijks een kwart van het voedsel verspild. In 2030 moet dit met de helft zijn teruggedrongen. In een Topsectorproject hebben verschillende bedrijven oplossingen gezocht. Met succes.

Voedselverspilling in de productieketen terugdringen is een ingewikkelde zaak,” stelt Joost Snels van Wageningen University & Research (WUR): “Niemand zit te wachten op verspilling. Behalve dat het zonde is van het eten, is het ook een enorme kostenpost. Het bedrijfsleven verliest jaarlijks zo’n 2,5 miljard euro aan verspilling. De hoogte van het bedrag geeft aan dat het heel lastig is om verspilling terug te dringen.”

“Niemand zit te wachten op verspilling. Behalve dat het zonde is van het eten, is het ook een enorme kostenpost.

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

## Retourstromen verwaarden

Lastig, maar niet onmogelijk, blijkt uit het Topsectorproject CARVE. In dit project gingen bedrijven uit verschillende branches aan de slag om oplossingen te ontwikkelen voor hun grootste verspillingsproblemen. Zo ging Sonneveld Group, een ingrediëntenleverancier voor bakkerijen, na hoe je onverkocht brood kunt benutten. Peter Weegels van Sonneveld Group: “Bijna een kwart van de broden haalt het winkelmandje niet en wordt uiteindelijk verwerkt tot veevoer of belandt in de verbrandingsoven. We hebben duurzaamheid hoog in het vaandel staan en wilden een meer hoogwaardige oplossing voor deze retourstroom vinden”.

## Concrete businesscase

Sonneveld ontwikkelde drie duurzamere alternatieven. Eén daarvan is het verwerken van het retourbrood tot nieuwe grondstoffen voor brood. Weegels: “In het proces breken enzymen het brood af tot suikers

die weer gebruikt kunnen worden bij de productie van ontbijtkoek of van gewoon brood. We kunnen het retourbrood op die manier weer inzetten in de productie van levensmiddelen.” Inmiddels heeft Sonneveld met een bakkerij een proefproductie op 1000 kg schaal uitgevoerd. Weegels: “We werken nu aan de uitwerking om de business case zo concreet te maken dat we investeerders kunnen aantrekken. Uiteindelijk denken we dat we 30% van het Nederlandse retourbrood kunnen verwerken.”

## Slimmer bestellen

Met het hergebruiken van producten wordt al een flinke stap in duurzaamheid gemaakt. Nog mooier is het als je kunt vóórkomen dat er verspilling ontstaat. In een deelproject binnen CARVE hebben een aantal supermarktketens en zuivelproducenten onderzocht of je de derving van toetjes kunt terugdringen door het bestelproces anders in te richten. Namens Jumbo nam Anne-Corine Vlaardingerbroek deel aan het project:

“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