

# Voedselverspilling

**D**e laatste tijd wordt steeds vaker aandacht gevraagd voor de vermindering van voedselverspilling. Terecht natuurlijk. Want feitelijk is de mate van voedselverspilling een indicator voor de efficiency van het productieproces. Voor een bakkerij geldt dat hoe beter deze is georganiseerd, hoe lager de uitval zal zijn en hoe minder er sprake is van stilstand.

In de publieke omgeving wordt brood vaak genoemd als het nummer 1-product van voedselverspilling. Want dan wordt gekeken naar het aantal kilogrammen product dat wordt verspild. Bakkers kijken anders. Zij hebben oog voor de indicatoren en KPI's uit hun eigen productieproces. En dan blijkt wel dat het interne productieproces meestentijds goed op de rit staat. De verbeterpunten in de bakkerijsector zitten mijns inziens met name in de afstemming van vraag en productie, en de aflevering/retourstroom.

Om hier verbetering in aan te brengen, is het noodzakelijk dat de afnemer van de bakker de bereidheid heeft om strategisch met de bakker aan de slag te gaan door (verkoop)data en out of stock-normeringen uit te wisselen.

Samen investeren in data, kennis en middelen zal ertoe leiden dat ook deze onderdelen verder geoptimaliseerd worden.

Daardoor zal ook zeker de retourstroom verminderen. Nu vindt die retourstroom nog veelal een weg naar de diervoederindustrie. Strikt genomen geen voedselverspilling, maar wel overbodige productie en onnodig gebruik van energiebronnen en menselijke inzet.

Ten slotte is er nog de voedselverspilling van de consument. Daar hebben bakkers de minste directe invloed op. Wel wordt via het NBC als branche gecommuniceerd naar de consument over methodes om voedselverspilling tegen te gaan. Desondanks kunnen bakkers in samenwerking met hun afnemers overleggen hoe in communicatie op verpakkingen en instore-communicatie meer aandacht gevraagd kan worden voor het beperken van voedselverspilling.

Ook hier geldt de slogan 'Samen maakt sterk'. Daarom zal de NVB de komende tijd met haar leden hier ook meer aandacht aan gaan geven. Want vermindering van voedselverspilling is op deze manier ook verbetering van het operationele resultaat. Dat zal iedere bakker aanspreken.

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



[nvbinfo@nedverbak.nl](mailto:nvbinfo@nedverbak.nl)



[wimkannegieter](#)



[@NVBBakkerijen](#)

