



## MONITOR NVB: MINDER VERSPILLING VAN BROOD EN BANKET

Door het dagverse karakter van brood is verspilling een onderwerp dat aandacht verdient. Niet alleen bij consumenten thuis, maar ook in de keten. Daarom zet de NVB (Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij) zich in om de reststromen en verspilling in de keten inzichtelijk te maken, zodat ze gericht kunnen werken aan reductie. En met resultaat! Op basis van de aangeleverde registraties is het aandeel in reststromen (ten opzichte van productievolume) van banket met 27% afgenomen (2022 t.o.v. 2020) en het aantal retouren van brood is zelfs met 30% gedaald ten opzichte van 2020.

**D**oor monitoring krijgen de NVB-leden een beeld waar de reststromen en verspilling ontstaan, zodat ze gericht kunnen werken aan reductie. Daarnaast werkt de sectormeting als een benchmark; bedrijven krijgen daardoor ook inzicht in hoe ze presteren ten opzichte van het sectorgemiddelde. Dit werkt voor veel bedrijven motiverend.

### Monitoring

Van elkaar leren is de basisdoelstelling van de NVB. De meeste NVB-leden monitoren intern al jaren hun reststromen en verspilling. In 2021 hebben de aangesloten bedrijven afgesproken om op vrijwillige basis hun reststromen en verspilling te rapporteren via een sectorspecifieke template, ontwikkeld in samenwerking met Wageningen University & Research (WUR). Op dit moment zijn data beschikbaar van de jaren 2020-2022, waarop WUR een data-analyse heeft uitgevoerd.

“Verbouwen, verwerken, bakken en vervoeren. We stoppen veel energie in de productie van ons brood en banket. Het is dan ook zonde als dit voor niets is geweest”, aldus Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

Advertentie

# WAAR AMBACHT EN AUTOMATISERING SAMEN KOMEN

**EEN COMPACTE MACHINE VOOR DE AMBACHTELIJKE BAKKERIJ**  
**De minirex Multi**

Een flexibele opbolmachine met een enorm gewichtsbereik (8 tot 330 gram), uitbreidbaar met o.a. een langmaker of rustkastje met stempelinstallatie. We helpen u graag met de oplossing voor uw bedrijf.

Koenig Benelux | De Vort 2a | 4225SJ Noordeloos | +31.183.6828.68 | info\_nl@koenig-rex.com | www.koenig-rex.nl



“Het verminderen van voedselverspilling begint met inzicht door monitoring. Voorkomen van verspilling in een efficiënte brood- en banketketen is een effectieve stap naar een verantwoord en duurzaam voedselsysteem.”

#### **Minder verspilling van brood en banket**

De reststromen en verspilling in de categorie brood zijn gedaald in 2022, ten opzichte van 2020. Dit omvat bijvoorbeeld de verspilling in het productieproces, teveel in eindproduct of de retouren vanuit de retail. Het aantal retouren ten opzichte van het uitgaande productievolume van brood is gedaald van 8,0% in 2020 naar 5,6% in 2022 in de aangeleverde registraties. Dat is een reductie van 30%. In de categorie banket is het aandeel in reststromen (ten opzichte van productievolume) afgenomen met 27% ten opzichte van 2020.

#### **Van overgebleven brood naar diervoeder**

Vrijwel al het brood dat overblijft in de supermarkt en terug gaat naar de bakkerijen, gaat naar de diervoederindustrie. Daar verwerken ze het brood tot diervoeding. Diervoeder is een hoogwaardigere bestemming op de Ladder van Moerman dan bijvoorbeeld vergisting, compostering of verbranding. De verwerking tot diervoeder valt volgens de Europese definitie niet onder verspilling, maar het voorkomen van deze reststroom in de keten is beter.

#### **Optimalisatie productieprocessen**

De bedrijven werken aan de optimalisatie van productieprocessen. Ze blijven zich ook de komende jaren inzetten om de reststromen en verspilling verder te reduceren. Enerzijds wordt er ingezet op vermindering van deegverspilling in het proces en optimalisatie van de totale verspilling in de bakkerij. Daarnaast is de

“

**WE ZIJN BLIJ DAT WE ALS SECTOR GEZAMENLIJK  
DIT INITIATIEF HEBBEN GENOMEN EN DAT DE EERSTE  
RESULTATEN DUIDELIJK ZICHTBAAR ZIJN. WE ZETTEN  
FLINKE STAPPEN NAAR VERDUURZAMING VAN  
DE BAKKERIJ INDUSTRIE**

”

doelstelling dat de retourstromen van supermarkten verder worden verminderd en de producten die retour komen nog beter verwerkt kunnen worden tot diervoeding, in plaats van vergisting.

Wim Kannegieter, directeur van de NVB: “We zijn blij dat we als sector gezamenlijk dit initiatief hebben genomen en dat de eerste resultaten duidelijk zichtbaar zijn. We zetten flinke stappen naar verduurzaming van de bakkerij industrie.” De NVB en haar leden, uit een sector die al honderden jaren bestaat, maken zich nu verder klaar voor de toekomst. Dit jaar willen ze de retouren en de verspilling nog verder terugdringen en nog meer bedrijven mee laten doen met de monitoring om als sector nog beter inzicht te krijgen.

Advertentie

