

BAKKERIJEN HALVEREN RETOURSTROMEN EN INNEN DE STRIJD TEGEN VERSPILLING

Nieuws voor de bakkersbranche. Uit de Voedselverspillingmonitor van 2024 blijkt dat aantal retouren vanuit supermarkten is gedaald naar 4,4%, een stuk minder dan in 2020. Dat betekent een flinke winst van 45% minder reststromen nauwkeurig in kaart. Daagverlies, niet verkochte eindproducten en de retouren vanuit de supermarkt worden allemaal bijgehouden. De gegevens worden gebruikt in een template en de WUR analyseert de data en maakt zichtbaar waar in de keten er nog verbetering nodig is.



Halvering is in zicht

Dankzij initiatieven als 'brood van gistere', een langere houdbaarheid en verbeterde vraagvoorspelling is het aantal retouren uit de supermarkt spectaculair gedaald. Volgens Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling, is dat een sluitend bewijs dat structurele samenwerking werkt. "Brood is nog steeds één van de meest verspilde producten, maar we zien nu precies waar de verliezen ontstaan en kunnen gericht ingrijpen. De retouren zijn nu al voor het vijfde jaar op rij gedaald, bijna tot de helft."

Van meetmoment tot meetbaar succes

Ook in de bakkerijen worden stappen gezet. Deegverspilling tijdens het productieproces daalde licht naar 1,5% van het totaalgewicht. Bij banket ligt het percentage verspilling op 4,5%, wat aantoont dat er nog winst te behalen valt in deze productgroep. Door nauwkeurig afstemmen van vraag en aanbod en innovaties in productontwerp, zoals het beperken van snijafval of het verbeteren van verpakkingen, wordt het gehele proces verder geoptimaliseerd. Een bijzondere mijlpaal in deze editie van de monitor is dat voor het eerst de leden van zowel de NVB als de Vereniging voor Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) gezamenlijk deelnamen. Omdat productieprocessen van brood en banket vaak overlappen, is kennisuitwisseling een logische volgende stap. Volgens NVB-directeur Wim Kanneijter werpt dat zijn vruchten af: "We zien een stabiele, neergaande lijn in het aantal retouren. Door de handen ineen te slaan, vergroten we de slagkracht en kunnen we onze ambitie waarmaken: 50% minder voedselverspilling in 2030."

Optimistische sector

De Nederlandse bakkerijsector laat zien dat verduurzaming niet ten koste hoeft te gaan van rendement. Uit cijfers van het Nederlands Bakkerij Centrum blijkt dat de daling van retourstromen geen negatieve invloed heeft op omzet of marktaandeel. Integendeel: door efficiënt produceren, goed voorspellen en slim samenwerken wordt er gebouwd aan een toekomstbestendige sector. Met 2030 als stip op de horizon richting een verspillingsvrije sector die verantwoordelijkheid neemt én vooruitkijkt.

