

VOEDSELVERLIES,  
EEN PROBLEEM VAN IEDEREEN



# VOEDSELVERLIES, EEN PROBLEEM VAN IEDEREEN

We gooien met z'n allen teveel voedsel weg. De cijfers zijn frappant. In België alleen wordt het totale gewicht aan voedsel dat jaarlijks verloren gaat op 3,6 miljoen ton geschat. Daarmee haalt ons land een trieste achtste plaats in de Europese rangschikking.

De voedingsindustrie speelt hierbij een belangrijke rol. Om een zicht te krijgen op de problematiek in Vlaanderen is daarom gevraagd aan de UGent om een grootschalige studie te ondernemen. Bij 23 voedselverwerkende bedrijven werden audits uitgevoerd.

Daarnaast verzamelde FEVIA Vlaanderen ook cijfers en informatie aan de hand van 68 ingevulde vragenlijsten door voedselbedrijven. Op die manier krijgen we een goed beeld van de omvang van het voedselverlies in de voedingsindustrie in Vlaanderen.

## Wat is nu eigenlijk voedselverlies?

Alle voedsel dat bedoeld is voor menselijke consumptie en uiteindelijk niet door de mens wordt opgegeten, wordt volgens de definitie beschouwd als voedselverlies. Toch is er soms nog twijfel en is het belangrijk om op te merken dat niet alle organische stromen in de voedingsindustrie gelijk zijn aan voedselverlies.

VOEDSELVERLIES	GEEN VOEDSELVERLIES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Onderdelen van grondstoffen of producten die eetbaar zijn, maar op één of andere manier verloren gaan door menselijke consumptie. Dat kan heel breed gaan: de schil van een appel die wordt weggegooid, een rechte banaan wordt niet verkocht, maar een kromme wel, producten die vervallen zijn, ...</li><li>• Verlies van water indien dit toegevoegd was als ingrediënt, bijvoorbeeld in gekookte pasta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Onderdelen van grondstoffen of producten die <b>niet</b> eetbaar zijn voor mensen, zoals kiwischillen, beenderen, bietenpulp.</li><li>• Producten die herwerkt worden in andere voedingsproducten, bijvoorbeeld: deegresten</li><li>• Afgewerkte producten die weggeschonken worden zoals aan de Voedselbanken</li><li>• Financiële verliezen voor de voedingsindustrie: zoals bijvoorbeeld een fles die te veel gevuld is, het verkopen aan lagere prijzen omdat de kwaliteit iets minder is, ...</li><li>• Gewichtsverlies door water dat tijdens het proces onttrokken wordt, bijvoorbeeld bakprocessen, gedroogde producten, ...</li></ul>

# HOEVEEL VOEDSELVERLIES IS ER IN DE VOEDINGSINDUSTRIE ?

Tot op vandaag waren er geen betrouwbare cijfers over het voedselverlies in de Vlaamse voedingsbedrijven voor handen. Dankzij de studie van de Ugent in opdracht van FEVIA Vlaanderen beschikken we nu voor het eerst over een duidelijke schatting.

Voedselverlies vindt plaats in de verschillende fases van de voedselketen. Zowel bij de productie van voedsel (zoals bij de groenteboeren zelf), de verwerking van de producten, de verpakking en de distributie (bijvoorbeeld in een warenhuis). **Het gemiddeld voedselverlies bij voedingsbedrijven bedraagt ongeveer 2,4 %.**

Hierbij valt vooral op dat voedingsbedrijven met een *continu* productieproces (+/- 1,1 %) beduidend minder te kampen hebben met voedselverlies dan bedrijven met een *discontinu* proces waardoor er meer afgewerkte producten worden geproduceerd (+/- 3,2 %).

De audits en vragenlijst tonen aan dat er, ondanks een duidelijke definitie van voedselverlies, nog veel ruimte is voor interpretatie. Zo rijst de vraag of tarwezemel, die in grote mate in dierlijke voeding terecht komt, als voedselverlies beschouwd moet worden? Het antwoord ligt nog niet meteen voor de hand.



# WAAR EN HOE WORDT VOEDSELVERLIES VEROORZAAKT?

Voedingsbedrijven zijn machines, mensen en organisaties. Alles loopt niet altijd perfect. In de top 10 van de oorzaken van voedselverlies komen volgende zaken terug:

## Oorzaak

1	Menselijke fouten
2	Vorm / uitzicht / kleur van de afgewerkte producten
3	Slecht afgesteld / ontworpen transportsysteem
4	Productwijzigingen op dezelfde productlijn
5	Contract met de kopers
6	Onderbreking in het productieproces
7	Mentaliteit van de werknemers
8	Staat van het machinepark, graad van onderhoud
9	Grootte / gewicht eindproduct
10	Beschadigde verpakkingen / Niet gesloten verpakkingen / labelfouten

Uit de studie blijkt dat er grote verschillen bestaan tussen de bedrijven, afhankelijk van het verwerkte product. Bedrijven moeten investeren in geavanceerde machines en systemen om voedselverliezen te vermijden, wat op financieel vlak vaak een grote uitdaging is. Voor bedrijven waar het niet mogelijk is om meteen grote investeringen te doen aan het machinepark, is vooral de betrokkenheid van het personeel van groot belang. Menselijke fouten zijn de grootste oorzaak van voedselverlies. Dankzij opleiding en bewustmaking kan al heel wat voedselverlies worden voorkomen.



© IPV-IFP/ Lies Willaert

# OPLOSSINGEN

Op basis van de audits en een analyse van de oorzaken van voedselverlies in de Vlaamse voedingsbedrijven stellen we een aantal algemene en specifieke maatregelen voor die bedrijven in staat moeten stellen om het voedselverlies te minimaliseren. Deze maatregelen houden rekening met de verscheidenheid binnen de voedingssector en de aanwezigheid van een aantal problemen die zijn ontstaan door de verschillende ontwikkelingen in de voedingsindustrie en de werking van het systeem (zogenaamde 'hotspots'):

1

Opstarten van een doorlopend verbeterprogramma

2

Verbeteren en afstellen van de communicatie met de stakeholders in de keten

3

Optimalisatie van de productieplanning

4

Introductie van "mistake-proofing" methode in het productieproces zodat het onmogelijk wordt om nog fouten te maken.

5

Identificatie van een stapsgewijs proces voor de omschakeling van productiestappen

6

Oprichten van productieve onderhoudsprogramma's

7

Lanceren van kernindicatoren om een beter zicht te krijgen op het voedselverlies

8

Installeren van een visueel management programma

9

Standaardisatie van het productieproces

10

Optimaliseren van het voorraadbeheer

11

Verkennen van business opportuniteiten tussen bedrijven om afvalstromen te valoriseren

# STAPPENPLAN VOOR DE IMPLEMENTATIE VAN METHODEN OM VOEDSELVERLIES TE VERMINDEREN

## Stap 1: Stel een multi-functioneel team samen

- Zoek naar mensen die nauw betrokken zijn bij het technisch proces van de productie
- Werknemers met kennis over kwaliteitsmanagement technieken
- Mensen die bewust bezig zijn met duurzame voedselproductie

## Stap 2: Identificeer hotspots aan de hand van een schema

Maak gebruik van een zogenaamde 'Pareto-analyse'. De Italiaanse wetenschapper Vilfredo Pareto stelde dat de meerderheid van de problemen (80%) ter herleiden zijn naar een paar belangrijke oorzaken (20%). Ga er vanuit dat 20% van de gebreken in de voedingsindustrie 80% van het voedselverlies veroorzaakt. Zet dat daarna allemaal in duidelijke grafieken en histogrammen.

## Stap 3: Bepaal je prioriteiten, doe een haalbaarheidsanalyse en voer verbeteringen uit

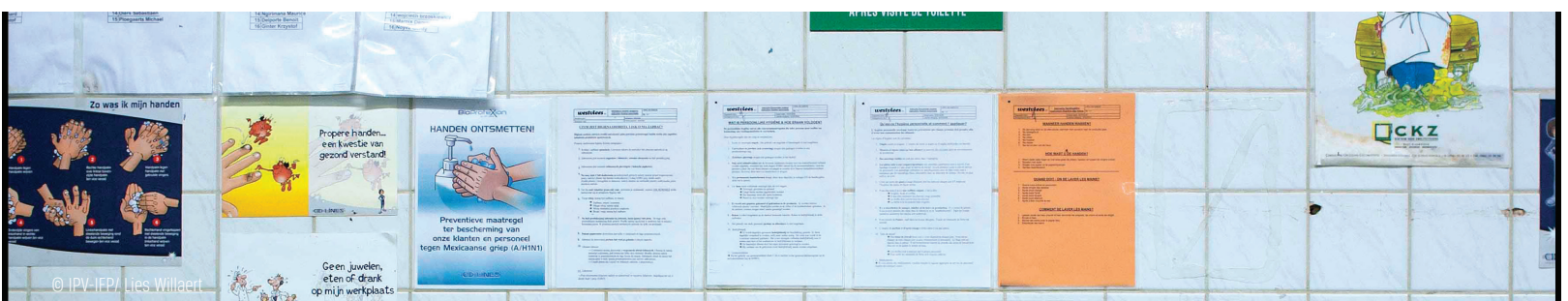
Richt je op de zogenaamde 'low hanging fruits'. Met andere woorden op activiteiten of veranderingen die relatief gemakkelijk en snel te realiseren zijn. En motiveer op een duurzame wijze de medewerkers en het management.

## Stap 4: Introduceer samen met de operatoren kernindicatoren voor de performantie en monitoring van voedselverlies

Al te vaak wordt voedselverlies niet als een indicator gezien om de winst van een bedrijf te maximaliseren. Hou daar wel rekening mee en bespreek en beoordeel dit tijdens vergaderingen. Laat de operatoren de parameters voor een efficiënter aanpak mee opstellen.

## Stap 5: Oprichting van corrigerende maatregelen

- Train je medewerkers
- Voer de zogenaamde '5S-methode' in om de werplek proper te houden.
  - **S**orteren: hou enkel datgene wat nodig is
  - **S**chikken: ruim je spullen op, zodat je snel terugvindt wat je nodig hebt
  - **S**choonmaken: houd alles proper
  - **S**tandaardiseren: doe de goede dingen op dezelfde wijze
  - **S**ystematiseren of in stand houden: hou de vorige stappen vol
- Doe aan 'Total Productive Maintenance', met andere woorden: zorg voor productiviteitsverbetering door een optimalisatie van de machinebeschikbaarheid.



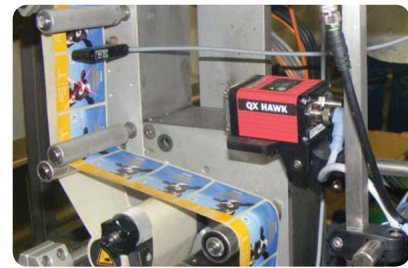
# SPECIFIEKE MAATREGELEN OM VOEDSELVERLIES TE VERMIJDEN

In dit deel komen enkele maatregelen aan bod om voedselverlies beter aan te pakken. In sommige bedrijven worden enkele van deze inspanningen al toegepast, in andere niet. Vandaar een globaal overzicht.

## 1. Mistake-proofing om menselijke fouten aan te pakken

- Vermijd de oorzaak van een fout meteen bij de bron
- Detecteer een fout voordat ze wordt gemaakt
- En als er dan toch een fout wordt gemaakt, ga na wat er aan de hand is.

Deze methode helpt mensen om meteen juist te werken en zorgt voor een betere kwaliteit en betrouwbaarheid van producten.



## 2. Voedselverlies beperken door een efficiënte productomschakeling

Met deze aanpak kan een installatie veranderd worden van het ene product naar het andere op de meest efficiënte manier met minder verlies.

- Gebruik kleinere batches, dan heb je minder verliezen als er een batch misloopt
- Kortere doorlooptijden = lagere voorraadniveaus
- Beter reactie op veranderingen door de eisen van de klant / markt

## 3. Zorg voor een onderhoudsprogramma om machineproblemen op te lossen die voedselverlies genereren

- Ga na hoe je de betrouwbaarheid van de apparatuur kan verbeteren en onderbrekingen kan verminderen
- Betrek je operatoren bij dit proces. Verhoog hun betrokkenheid bij het productieproces
- Zet een preventief en voorspellend onderhoud van het machinepark op
- Breng elke stap van het productieproces in kaart, identificeer de oorzaak van een probleem en pak meteen de basis aan



## 4. Installeer een geavanceerde planning van de productie

Een verkeerde combinatie van orders naar afgewerkte producten kan soms leiden tot voedselverlies. Zorg voor een logische en efficiënte planning.

## 5. Doe aan visueel management gericht op voedselverlies

Duid visuele prestatie-indicatoren aan voor voedselverlies. Deze indicatoren helpen bij het creëren van bewustzijn, het aanpakken en monitoren van voedselverlies. Het stelt je bedrijf in staat om op een heel effectieve manier aan te duiden wat er werkelijk gebeurt in de werkomgeving: zorg dat je het werk ziet en kan nagaan waar het voedselverlies zich situeert.



## 6. Organiseer de werkplaats

Pas het 5S-systeem toe. Organiseer de werkplek op een ordelijke manier en handel alle routinetaken af op een efficiënte manier.





Agentschap  
Ondernemen



Nieuw  
Industrieel  
Beleid

**Meer informatie :**

**FEVIA Vlaanderen**

Liesje De Schamphelaire

lds@fevia.be

Tel. +32 (0)2 550 17 66

**Prof. Dr. Xavier Gellynck**

Universiteit Gent

Tel. +32 (0)9 264 59 23

**Dirk Van Goubergen**

VAN GOUBERGEN P&M

Tel. +32 (0)14 61 77 67

[www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies](http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies)

[www.fevia.be](http://www.fevia.be)

[www.nieuwindustrieelbeleid.be](http://www.nieuwindustrieelbeleid.be)

[www.vlaandereninactie.be](http://www.vlaandereninactie.be)

[www.agentschapondernemen.be](http://www.agentschapondernemen.be)



Vlaanderen  
Federatie Voedingsindustrie

FEVIA, PARTNER VAN HET NIEUW INDUSTRIEEL ONDERNEMEN