



Duurzaam Ondernemen: Het voorkomen van voedselverlies

Bij deze opdracht horen drie informatiebronnen. Informatiebron 1 geeft een overzicht van de voedselketen volgens onderzoek van PWC. In informatiebron 2 staat de ladder van Moerman weergegeven. Informatiebron 3 geeft aan waaruit ons voedselverlies bestaat.

In lesbrief “Massacommunicatie heb je kunnen lezen wat duurzaam ondernemen betekent. Ook de supermarktbranche houdt zich hiermee bezig. Op de website www.passievoorfood.nl zijn verschillende duurzaamheidsinitiatieven van de supermarktbranche verzameld. “Passie voor Food” is een slogan die wel past bij Nederland, zeker als je kijkt naar de hoeveelheid eten die men jaarlijks inslaat. Helaas wordt al dit voedsel niet volledig genuttigd, een groot gedeelte gaat verloren. In Nederland gooit men volgens het CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) jaarlijks 51 kilo aan boodschappen per persoon weg. Gezamenlijk komt dat neer op ongeveer 800 miljoen kilo. Soms is dit verlies onvermijdbaar, omdat bijvoorbeeld verse producten over de datum zijn. Vaak is het verlies echter wel te voorkomen, zodat er veel te besparen valt. Zoals je op de site www.passievoorfood.nl kunt zien, zijn er veel initiatieven genomen om de levensmiddelenbranche duurzamer te maken. Vaak gaan de plannen over de productiefase, zo wordt er gezocht naar diervriendelijke methodes in de vleesproductie. Uiteraard kan men in de productiefase ook besparen als er sowieso minder vlees gebruikt wordt. Daarom past een aanpak tegen voedselverspilling goed in het pakket van duurzame activiteiten die de levensmiddelenbranche toepast. Voor het beantwoorden van de volgende vragen kan je gebruik maken van de lesbrief “Massacommunicatie”.

A) Bedenk bij iedere M van het Maatschappelijk Ondernemen een bestaande activiteit uit het pakket van duurzame activiteiten in de levensmiddelenbranche die nog niet genoemd is in de tekst hierboven. Maak eventueel gebruik van de site www.passievoorfood.nl.

B) Geef een commerciële en een niet-commerciële reden voor de levensmiddelenbranche om te investeren in duurzame activiteiten.

Om een goed beeld te krijgen van het probleem van voedselverlies heeft de levensmiddelenbranche aan PWC (PriceWaterhouseCoopers) de opdracht gegeven om onderzoek te doen naar alle publicaties omtrent voedselverspilling. In informatiebron 1 zie je een klein fragment uit dit onderzoek. Maak bij het beantwoorden van de volgende vragen gebruik van de lesbrieven “Marketing” en “Distributie.”

C) Is het onderzoek van PWC desk- of fieldresearch? Motiveer je antwoord.

D) Hoort de bedrijfstak Out-of-Home tot de klein- of de groothandel? Motiveer je antwoord.

E) Beredeneer welke schakel in de keten eigenlijk niet hoort bij de bedrijfskolom van voedsel.

F) Is in deze voedselketen sprake van indirecte of directe distributie? Motiveer je antwoord.





Duurzaam Ondernemen: Het voorkomen van voedselverlies

De levensmiddelenbranche ziet de noodzaak om iets te doen aan het verspillen van voedsel. Er is bekend geworden dat in de supermarkten 2 tot 6 procent van alle voedselproducten uiteindelijk niet verkocht wordt. Producten waarvan de tbt-datum (tenminste houdbaar tot) is verstreken worden om voedselveiligheidsredenen uit het schap gehaald. Voor supermarkten heeft voedselveiligheid immers de hoogste prioriteit. Er zijn nog andere redenen waarom producten niet worden verkocht. Denk bijvoorbeeld aan een kapotte verpakking of dat een product niet goed verkoopt en uit het assortiment wordt gehaald. Om in de toekomst voedselverspilling terug te dringen, investeert het CBL (dat de supermarkten vertegenwoordigt) in kennis en technologieën om beter om te gaan met voedsel en zo de verspilling tegen te gaan. Een voorbeeld van een nieuwe techniek is de zogenaamde GS1 DataBar. Met deze nieuwe streepjescode kunnen supermarkten voorkomen dat producten buiten de tbt-datum nog in de winkelschappen liggen. Met de nieuwe barcodes kunnen ze namelijk precies bijhouden hoeveel producten ze op voorraad hebben en met welke houdbaarheidsdata. Hierdoor kunnen ze eerder met het afprijzen van versproducten beginnen, zodat de producten verkocht worden en niet overblijven als de houdbaarheidsdatum verstreken is.

G) Als leidraad voor het beleid tegen voedselverspilling maakt men gebruik van de ladder van Moerman (informatiebron 2). Hoe hoger op de trap, hoe duurzamer de oplossing. Leg uit bij welke trede het inzetten van de GS1 DataBar hoort.

H) In de film “Distributie” geeft de supermarktmanager een voorbeeld van een andere toepassing uit de trap van Moerman. Welk voorbeeld is dit?



I) Vaak spreekt men in de voedselketen over afval. Leg met behulp van de lesbrief “Distributie” uit dat dit niet de juiste term is voor supermarkten.

J) In de lesbrief “Logistiek Management” worden drie voorraadsystemen behandeld. Leg uit welk systeem het beste kan worden toegepast om voedselverspilling tegen te gaan.

Naast de levensmiddelenhandel ligt er een grote verantwoordelijkheid bij de eindconsument. Uit onderzoek van de Universiteit Wageningen (zie informatiebron 3) blijkt hier echter nog een grote slag te slaan. Er zal dan wel een gedragsverandering moeten gebeuren bij consumenten. Dit blijkt wel uit de meest genoemde redenen voor voedselverspilling. Uit onderzoek blijken dit de volgende redenen te zijn:

- Bewustzijn van consument van voedselverspilling is laag
- Teveel voedsel kopen
- Gemak
- Verkeerd omgaan met voedsel
- Onjuiste planning van het eetgedrag
- Luxe gedrag
- Informatietekort
- Gezinsamenstelling

K) Hoe komt het dat het CBL op een ander landelijk gemiddelde verspilde kilo's per persoon uitkomt dan het onderzoek van de Universiteit Wageningen.

L) Van de bovenstaande redenen van verspilling is een aantal te beïnvloeden door de levensmiddelenbranche. Geef van twee redenen aan met welk(e) instrument(en) uit de marketingmix ze te beïnvloeden zijn (zie lesbrief “Marketing”).

M) Haal uit informatiebron 3 de zeven onvermijdbare voedselverliezen.

N) Waarom kan men uit tabel 1 niet concluderen dat schillen en stronken de grootste bron van voedselverlies zijn?

O) Ook consumenten kunnen de trap van Moerman toepassen. Geef met brood als voorbeeld alle treden aan die door consumenten toegepast kunnen worden.

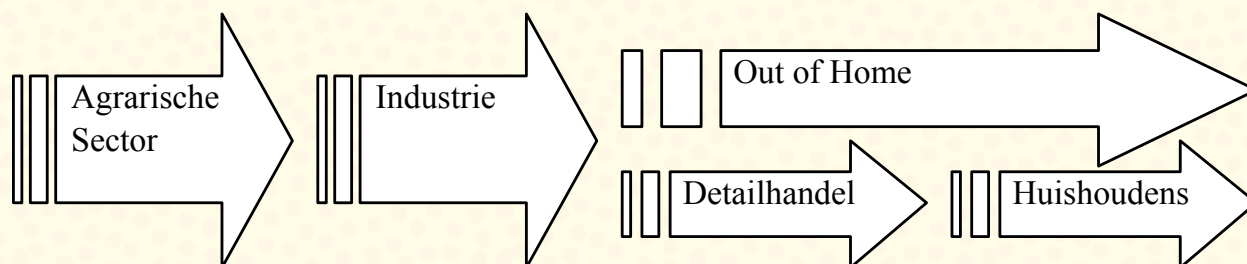


Duurzaam Ondernemen: Het voorkomen van voedselverlies

INFORMATIEBRON 1

In opdracht van de levensmiddelenbranche heeft PWC (PriceWaterhouseCoopers) een literatuuronderzoek gedaan naar voedselverspilling. In dit onderzoek is gekeken naar de gehele keten van voedsel. Volgens PWC ziet deze voedselketen er als volgt uit:

Figuur 1: Schematische weergave Voedselketen



1. De agrarische sector betreft voornamelijk de landbouw
2. Onder industrie wordt uitsluitend de voedsel- en drankenindustrie verstaan. Zowel verwerkende industrie, verpakkende industrie en tussenliggende vormen worden hierin meegenomen.
3. Onder detailhandel worden supermarkten en andere winkels in de voedingsindustrie verstaan, met name voedselspecialzaken
4. Onder out-of-home worden restaurants, cafés en catering verstaan
5. Huishoudens betreffen de eindconsument van voedsel

Bron: (PWC, 2011)

INFORMATIEBRON 2

Figuur 2: Ladder van Moerman





Duurzaam Ondernemen: Het voorkomen van voedselverlies

INFORMATIEBRON 3

Hieronder vind je een fragment uit het onderzoek van de Universiteit Wageningen naar voedselverspilling. Zij verdelen voedselverspilling in onvermijdbaar en vermijdbaar. Onvermijdbare voedselverspilling bestaat uit voedselproducten die niet eetbaar of bruikbaar zijn (bijvoorbeeld pitten en schillen), dit gedeelte van het voedselafval wordt niet onder de huidige definitie van voedselverspilling of voedselverliezen gerekend. Onder vermijdbare voedselverspilling worden alle voedselproducten verstaan die geconsumeerd hadden kunnen worden en onnodig worden weggegooid. Uit onderzoek van de Universiteit Wageningen komt het landelijk gemiddelde uit op 38 kg exclusief voedselverspilling via het riool. Inclusief komt dit gemiddelde uit op 44 kg. Tabel 1 geeft in gewichtsprocenten een overzicht van de samenstelling van de onvermijdbare en vermijdbare voedselverliezen per voedselcategorie.

Tabel 1:

Categorie	Onvermijdbaar	Vermijdbaar	Percentage
Aardappelen			13,0%
Boterhambeleg			0,5%
Brood			20,0%
Dranken			1,8%
Eieren			0,2%
Eierschalen			1,9%
Fruit			11,0%
Groente			13,0%
Kaas			1,0%
Kaaskorsten			0,6%
Koffiedik			28,0%
Overig onvermijdbaar			3,1%
Overig vermijdbaar			3,3%
Pasta's			6,0%
Rijst			8,0%
Sauzen en vetten			6,0%
Schillen en stronken			60,0%
Snoep en snacks			1,0%
Theeresten			1,4%
Vis			0,2%
Vlees			6,0%
Vlees- en visresten			5,0%
Zuivel			9,0%
Totaal	100%	100%	

Bron: (Wageningen UR Food & Biobased Research, 2011, Bewerkt)

Deze lesbrief is samengesteld door E.J. Pegels MSc.