

Verliezen in de voedingsindustrie: oorzaken en opportuniteiten

Liesje De Schamphelaire
FEVIA Vlaanderen
19 juni 2014

- Voedselverlies, een veelbesproken topic
- Engagement FEVIA
- Raakt rechtstreeks aan voedingsbedrijven
- Te weinig relevante kennis/cijfers

=> Project Voedselverlies van FEVIA Vlaanderen

- **Doel:**
 - Kennis opbouwen (omvang, oorzaken, maatregelen)
 - Voedingsbedrijven hulpmiddelen aanreiken
 - Wisselwerking met andere schakels in de keten



NIB Project Voedselverlies - praktisch

Wie?

FEVIA Vlaanderen trekt



Hulp van:



voedingsbedrijven

Financiële steun:



Agentschap
Ondernemen



Nieuw
Industrieel
Beleid

Wanneer?

September 2012 – februari 2014

Verloop?

Audits – vragenlijsten – workshops – themadag – brochure

Voedselverlies:

....bestemd en beschikbaar voor humane consumptie, maar verloren...

Geen voedselverlies:

- Nevenstromen: niet consumeerbaar
- Naar voedselbanken, herwerking,...
- Financiële verliezen zoals teveel gevuld,...

Inventarisatie:

Audits bij 23 bedrijven

Bereide maaltijden	5
Bakkerijproducten	3
Verse groenten en fruit	2
Diepgevroren groenten en fruit	3
Chocolade en ijs	3
Dranken en zuivel	5
Slachthuizen	2

Vlees en vis	4	Koffie	3
Groenten en aardappelen	7	Chocolade	5
Oliën en vetten	2	Suikerwaren	3
Zuivel	6	Dranken – waters, frisdranken,...	6
Meel	2	Dranken – bier	4
Bakkerijen	12	Andere	7
Bereide maaltijden	3	Distributie	4

+ 68
ingevulde
vragenlijsten

- **Auditschema en ingekorte vragenlijst**
- **Steekproef bij Vlaamse bedrijven**
 - Divers qua sectoren, divers qua grootte (VTE 2- 985)

CONCLUSIES Inventarisatie

- **2,4% voedselverlies (tov productie) bij voedingsbedrijven**
- **0,26% verlies van afgewerkte producten**
- **Meer verlies bij batch ($\pm 3,2\%$) dan continu ($\pm 1,1\%$) proces**
- **Geen aantoonbaar verband tussen % voedselverlies en aantal VTE, omzet of houdbaarheid**



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



- **Verliezen tijdens opstart en productwissels**
 - Duur stilstand, design, parameters
- **Verliezen omwille van machinestoringen en menselijke fouten**
 - Betrouwbaarheid verbeteren, ongeplande stops vermijden
 - Onopzettelijke menselijke fouten en vergetelheden uitsluiten
- **Ketenintegratie**
 - Afstemming in de keten, verhogen van volume/mix flexibiliteit (pull principe)
 - Overleg met vertegenwoordigers uit de voedingsketen





• **Stappenplan om voedselverlies aan te pakken**

- Stel een multi-functioneel team samen
- Identificeer hotspots adhv een schema
- Bepaal prioriteiten, doe een haalbaarheidsanalyse en voer verbeteringen uit
- Introduceer kernindicatoren voor performantie en monitoring
- Oprichting van corrigerende maatregelen
 - Waaronder 5S:
 - Sorteren
 - Schikken
 - Schoonmaken
 - Standaardiseren
 - Systematiseren of in stand houden

• Te onthouden

- Bewust worden van de verliezen is een eerste stap
 - Meten is weten
- Betrokkenheid van alle types werknemers, zeker ook deze op de werkvloer
- Via een goed beheer kan al veel worden aangepakt
- Blijvende aandacht

- **Verdere acties FEVIA Vlaanderen rond voedselverlies**
 - Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies (engagement, roadmap,...)
 - Verder praktisch overleg met actoren uit de keten
 - Overleg met het IPV - opleidingsaanbod
 - Betrokken bij diverse Vlaamse projecten
 - Betrokken bij werkzaamheden FoodDrinkEurope
 - ...

- Meer info? Brochure van het project?

lds@fevia.be

