

# Voorkom voedselverliezen tijdens productieprocessen

Vertaald uit [FoodDrinkEurope](#) - 'Avoid food loss during processing'



1. **Meet voedselverliezen en identificeer de oorzaken.** Stel als doel het terugbrengen van het verlies naar 0%.
2. **Train personeel** om alert en actief te zijn op het voorkomen van voedselverliezen, door o.a. regelmatig informatiesessies voor het personeel te organiseren en succesvolle acties te markeren. Gebruik beschikbare hulpmiddelen, zoals de gratis online training voor vertegenwoordigers in de voedselvoorziening: [Food Recovery Waste Reduction Project](#).
3. **Optimaliseer de productieprocessen.**
  - a. Identificeer hotspots en vind *quickwins* waardoor voedselverliezen verminderen en de productie efficiënter verloopt.
  - b. Zet systemen in die het mogelijk maken om 'uitgevallen producten' te verzamelen voor herbewerking, herinvoering of omzetting naar andere producten.
  - c. Vind oplossingen voor storingen in de productielijn.
    - Als er een probleem is op een productielijn, kunnen deze de volledige productielijn verstoren. Door het mogelijk te maken om de productielijn te kunnen splitsen, blijft productie optimaal. Afhankelijk van het productieproces, kunnen mogelijke oplossingen zowel van technologische aard zijn of zo simpel als een tafel voor het verzamelen van producten of koelen van producten in geval van storing.
    - Zorg voor de effectieve controle van de magazijnvoorraad, bijvoorbeeld met het 'first in first out' principe. Besteed aandacht aan houdbaarheidsdata en profiteer van alternatieve verkoopkanalen.
    - Gebruik ingrediënten die productieklaar verpakt kunnen worden.
    - Maak afspraken met klanten en leveranciers over hoe voedselverspilling eerder en verder in de keten kan worden voorkomen.
    - Werk samen om een optimale verkoopprognose voor een product te bepalen met behulp van historische verkoopgegevens of weersvoorspellingen.
    - Bepaal de houdbaarheidsdatum niet onnodig krap. Houd rekening met de verkoopmogelijkheden voor de detailhandel en andere commerciële relaties.
    - Optimaliseer logistieke processen door samen te werken met andere producenten en klanten.
    - Zoek partners voor afvalstromen die u kunt gebruiken in uw productieproces, of met wie u afvalstromen kunt combineren om recycling meer financieel haalbaar te maken.
4. Meld u aan als **Nowastenetworker!**



## Internationale enquête onder retailers

- 78% zegt geen voedselverliezen te hebben, echter 40% registreert dit niet. 33% houdt de data wel frequent bij.
- 46% voert geen beleid op voedselverspilling.
- 34% weet niet hoeveel geld/gewicht ze hiermee verspillen.

Bron: [Foodrecoveryproject EU nieuwsletter 3](#)