

A man in a white lab coat and hairnet is shown in profile, looking down at a small piece of cheese he is holding in his hands. He is in a cheese cellar, with shelves of large, round, orange cheese wheels visible in the background. The lighting is warm and focused on the man and the cheese he is examining.

CARVE Pilot: Definiëren, meten & verbeteren

Vermindering voedselverspilling door
definiëren, meten en verbeteren in de
kaasketen



De vraag

“Hoe definieer ik voedselverspilling? En als ik dat weet hoe kan ik deze dan helder en eenduidig meten?”

Verwerker en producent van kaas Royal A-ware wil weten op welke momenten in de productieketen van Goudse kaas grondstoffen en gereed product worden verspild. Hierbij is het belangrijk dat er overeenstemming is over wat er onder voedselverspilling wordt verstaan. En dat de wijze van meten eenduidig en robuust is, zodat deze op de verschillende productielocaties op uniforme wijze kan worden toegepast. Inzicht in de verspilling kan vervolgens worden gebruikt om mogelijkheden te identificeren, die zullen leiden tot vermindering van verspilling in de bedrijfsprocessen.

De aanpak

Om dit inzichtelijk te maken is een aanpak geformuleerd waarin de volgende vier stappen zijn doorlopen:

1. In kaart brengen van productstromen op basis van een interactieve workshop met lijnmanagers en experts uit de verschillende bedrijfsonderdelen, en analyse van de beschikbare data;
2. Samen met betrokkenen vaststellen waar zich in het proces reststromen voordoen (= hotspot analyse);
3. Op basis van de toegepaste definitie van voedselverspilling bepalen of de reststromen ook leiden tot voedselverspilling;
4. Op basis van expert knowledge en judgement, zowel intern als extern de eigen organisatie, inventariseren van verbeterkansen voor vermindering van voedselverspilling in de productieprocessen.

De resultaten

Binnen de pilot met Royal A-ware is een methodiek ontwikkeld om reststromen in kaart te brengen. Vervolgens wordt bepaald welk deel van deze stromen onder voedselverspilling valt en welke mogelijkheden er zijn om deze stromen op een alternatieve manier te verwaarden. Deze voor Royal A-ware ontwikkelde methodiek kan in algemene vorm ook in andere bedrijven worden toegepast.

De methodiek bevat een rekenmodel dat ondersteunend is bij de bepaling van de omvang van uitvalstromen en voedselverspilling. De verliezen worden per processtap en bestemming ingevuld waardoor automatisch de hoeveelheid voedselverspilling bepaald wordt.

CARVE

Het project CARVE (*Across supply Chain Action program Reduction of food waste, improved Valorisation & Resource Efficiency*) is een samenwerking tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Wageningen UR Food & Biobased Research om voedselverspilling in de agrifoodketen te verminderen. Gedurende vier jaar gaan bedrijven in de voedselketen, in de vorm van pilots, aan de slag met kennis, instrumenten en beslismodellen. Vanuit de pilots wordt binnen CARVE een toolbox ontwikkeld waarmee bedrijven de preventie en reductie van voedselverspilling als doelstelling kunnen integreren in hun bedrijfsvoering, organisatie en supply chain.

Looptijd en Budget

1 jaar (januari 2015- december 2015)
€80.000,-

Bedrijfspartijen

- Royal A-ware

Meer informatie is ook te vinden op:
<http://www.nowastennetwork.nl/carve/>

Contactinformatie

Joost Snels
T +31 (0)317 48 11 55
E joost.snels@wur.nl

Floor Uitterhoeve
T +31 (0)70 336 51 50
E fuitterhoeve@fnli.nl