



CARVE Pilot: Slimmer Bestellen

Verminderen van voedselverspilling
binnen de zuivelketen door aanpassing
besteleenheden



De vraag

“Heeft de besteleenheid van zuivelproducten invloed op de derving hiervan in de supermarkt, en is een aanpassing van de besteleenheid nuttig om voedselverspilling in de zuivelketen te voorkomen?”

De inrichting van voedselketens wordt bepaald door meerdere parameters en variabelen. Een belangrijk uitgangspunt voor producenten is efficiency en kostenbeheersing. Zo worden bestelhoeveelheden afgestemd op productie efficiency in relatie tot houdbaarheid, omloopsnelheden bij producenten en afnemers, beladingsgraden van de transportmiddelen, et cetera. Het betreft dus een integrale afweging, waarbij het beperken van derving van producten in de keten een deelaspect is. Binnen deze pilot wordt de hypothese uitgewerkt dat derving van zuivelproducten bij supermarkten verminderd kan worden door een verlaging van de minimale besteleenheid.

De aanpak

In deze pilot zijn meerdere zuivelproducenten en supermarkten betrokken. Om te kunnen generaliseren is in overleg met die partijen gekozen voor die producten die het uitwerken van enkele representatieve voorbeeldketens mogelijk maken. Op basis van reële data is voor 7 zuivelproducten bij 3 verschillende supermarktketens het effect van een verlaging van de besteleenheid op de derving, in die supermarkten, gesimuleerd.

De resultaten

In algemeenheid laat deze pilot zien dat een verlaging van de besteleenheid tot minder derving in de supermarkt leidt. Maar het risico op out-of-stock kan daarbij toenemen. En het is zelfs mogelijk dat de derving stijgt bij kleinere besteleenheden. Simulaties leren dat naast de bekende factoren -zoals omloopsnelheid van een product, het aantal producten in het schap, bestelregels, de tijd tussen bestelling en levering- ook het selectiegedrag van consumenten bij het doorzoeken van het winkelschap van invloed is op derving in de winkels. Een aanpassing van besteleenheden zou tot grote investeringen en aanpassingen in het productieproces en de logistieke keten leiden, zonder eenduidig effect op derving. Daarom verdient het juist bij de introductie van nieuwe producten voor specifieke doelgroepen (dus met een verwachte lagere doorstroming) aanbeveling om stil te staan bij die optimale besteleenheid waarmee de derving zoveel mogelijk geminimaliseerd kan worden.

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 4 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 (juni 2015- juni 2016)
€80.000,-

Bedrijfspartijen

- Albert Heijn
- Plus Retail
- Jumbo Supermarkten
- Arla Foods
- Royal FrieslandCampina

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