

# PERSBERICHT



Berchem, 26 juni 2018

VIL – Koninklijkelaan 76, B-2600 Berchem

03/229.05.00 - info@vil.be – [www.vil.be](http://www.vil.be)

---

## **Samenwerking en transparantie cruciaal voor het aanpakken van voedselverlies**

**Er gaat nog te veel verse voeding verloren in de distributieketen. VIL bracht in het project 'Fresh Food Logistics' de knelpunten over alle schakels in de logistieke keten in kaart en werkte samen met elf deelnemende bedrijven oplossingsrichtingen uit. De belangrijkste knelpunten bleken silodenken, forecasting en het steeds uitgebreidere assortiment in de winkels.**

Silodenken is een gebrek aan ketendenken of het werken als partners in overleg met een zeker mate van transparantie, bv. het delen van data om samen te streven naar een maximale houdbaarheid in het winkelrek. Vandaag komt het er vaak op neer dat iedereen zijn eigen rekening maakt en zijn eigen KPI's nastreeft, zowel tussen bedrijven als intern in een bedrijf.

### **Efficiënte forecasting meer droom dan werkelijkheid**

Het voorspellen van de vraag gebeurt doorgaans op drie niveaus in de keten zonder veel onderling overleg waardoor er ook driemaal een risico op verlies (of tekorten) ontstaat, namelijk in het winkelpunt, bij de centrale aankoopdienst van de retailer die de bestellingen plaatst bij de leverancier en bij de leverancier zelf. Iedereen creëert zijn eigen forecasting en doet dit op basis van beperkte gegevens, wat leidt tot een optelsom van foutenmarges. Het gebruik van gespecialiseerde software kan voor een betere matching tussen de vraag en de bestellingen of productie zorgen.

### **Consument verwacht variatie**

Het assortiment van verse producten stijgt jaarlijks met 5 à 10 % en dat brengt ook heel wat verlies met zich mee. Hoe breder het assortiment, hoe moeilijker het beheer en hoe groter het risico op verlies, want het aantal traag lopende producten neemt toe. Retailers willen de consument verleiden met nieuwe producten en smaken en zich op die manier onderscheiden. Maar directies beseffen dat regelmatige evaluaties noodzakelijk zijn en ondernemen pogingen om het assortiment te reduceren.

### **Mind shift naar meer samenwerking**

Vooraf een mind shift naar meer overleg, samenwerking en datatransparantie binnen de keten kan leiden tot een win-win voor elk van de betrokkenen met meer efficiëntie en minder voedselverlies tot gevolg. Retail Partners Colruyt Group en Imperial Meat Products analyseerden in het kader van dit project in alle openheid de ganse logistieke keten op vlak van derving van bij productie tot in het winkelpunt, om samen de verliezen te kunnen

aanpakken. Daaruit bleek dat de voornaamste oorzaak van verliezen ligt bij de colligrootte, die gelijk is voor alle winkels. Zowel grote als kleine winkels bestellen allen dezelfde minimumhoeveelheid, wat voor de kleinere winkels vaak meer is dan wat zij binnen de houdbaarheidsperiode kunnen verkopen. Een oplossing hiervoor vinden vergt inspanningen van beide kanten. De fabrikant moet zijn secundaire verpakkingen aanpassen en in het distributiecentrum moet piece picking geïntroduceerd worden, zodat winkels per stuk kunnen bestellen.

*“Door deel te nemen aan dit project is het belang van samenwerking alleen maar toegenomen. Door het delen van informatie/data zijn we tot nieuwe inzichten gekomen wat leidde tot een betere relatie en een duurzamere supply chain. Dit project zorgde ook voor het nodige duwtje in de rug om verdere stappen te zetten in datasharing met onze leveranciers om zo bij te dragen aan een duurzame supply chain”, aldus Eddy Van Ostaeyen, Dienstchef besteldienst en inkomende logistieke planning bij Retail Partners Colruyt Group.*

Het bewustzijn rond voedselverlies groeit en vanuit maatschappelijk oogpunt zal het weggooien van nog eetbaar voedsel steeds minder geaccepteerd worden. Vandaag al vertaalt dit zich in een groeiend aantal giften vanuit de voedingsindustrie en -distributie aan sociale organisaties actief in de herverdeling van voedseloverschotten voor mensen in armoede. Dit is zowel vanuit sociaal oogpunt als vanuit afvalvermindering een positieve evolutie, maar lang niet alle voedselverlies vindt een afzet in de sociale economie.

**Deelnemende bedrijven:** Belgian New Fruit Wharf, Carrefour, Delhaize, Groupe Mestdagh, Imperial Meat Products, Kuehne+Nagel, La Lorraine Bakery Group, Retail Partners Colruyt Group, Special Fruit, Vleeswaren Depuydt en Willis Towers Watson (Belgium).

Dit project wordt gesteund door VLAIO, het Agentschap Innoveren en Ondernemen van de Vlaamse overheid.

## **EINDE VAN HET PERSBERICHT**

### **VIL**

VIL is het innovatieplatform voor de logistieke sector en sinds 1 januari 2017 erkend als Speerpuntcluster Logistiek. VIL helpt Vlaamse bedrijven om innovatieve logistieke projecten te realiseren en zo hun competitiviteit te verhogen en ontvangt hiervoor subsidies van de Vlaamse overheid. Als ledenorganisatie brengt VIL bedrijven en organisaties uit diverse sectoren bij elkaar, zowel verladers als logistieke dienstverleners maar ook kennisinstellingen, overheidsinstanties en bedrijven vanuit de IT-, engineering-, interim-, bouw en real estate wereld.

Meer informatie over VIL: [www.vil.be](http://www.vil.be)

### **CONTACTINFORMATIE**

#### **Ludo Sys**

Projectleider

Tel: 03/229.05.06

GSM: 0475/93.96.69

[ludo.sys@vil.be](mailto:ludo.sys@vil.be)

**Stephanie Florizoone**

Communicatieverantwoordelijke

Tel: 03/229.05.07

GSM: 0494/34.01.63

[stephanie.florizoone@vil.be](mailto:stephanie.florizoone@vil.be)

