

# Infosystemen beperken verliezen in voedselproductie

nieuws

Voedselverliezen vragen steeds dringender om een oplossing. Manufacturing Execution Systems (MES's) bieden mogelijk een antwoord. Dit zijn automatische monitoringsystemen die het hele productieproces in de gaten houden, fouten opsporen, en bijsturen waar nodig. Zo laten zij afwijkende grondstoffen niet toe in de productielijn en beperken zij de kans op menselijke fouten waardoor ze dure terugroepingen en voedselverliezen vermijden. De komende jaren zou hun ontwikkeling nog een sterke vooruitgang moeten kennen.

🕒 19 DECEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:  
voedingsindustrie  
technologie  
voedselveiligheid



Voedselverliezen vragen steeds dringender om een oplossing. Manufacturing Execution Systems (MES's) bieden mogelijk een antwoord. Dit zijn automatische monitoringsystemen die het hele productieproces in de gaten houden, fouten opsporen, en bijsturen waar nodig. Zo laten zij afwijkende grondstoffen niet toe in de productielijn en beperken zij de kans op menselijke fouten waardoor ze dure terugroepingen en voedselverliezen vermijden. De komende jaren zou hun ontwikkeling nog een sterke vooruitgang moeten kennen.

Het reduceren van voedselverliezen in productieomgevingen start bij het meten en opvolgen van materiaalstromen, van grondstof tot afgewerkt product. Een handige tool die ons daarbij kan helpen is een MES, een automatisch informatiesysteem dat consequent de productieprocessen kan aansturen en monitoren, om zo voedselverliezen te beperken.

Een eerste verdienste van een MES is dat het de grondstoffen continue kan controleren op kwaliteit, waardoor afwijkende grondstoffen geen toegang krijgen tot de productie maar via een aparte bewerking toch nog tot een kwalitatief eindproduct kunnen verwerkt worden. Zo wordt vermeden dat de toevoeging van een afwijkende grondstof pas wordt opgemerkt bij de eindcontrole van een afgewerkt product. Op dat moment zijn alle andere ingrediënten ook verloren. Hierdoor zouden bovendien dure terugroepingen, en bijgevolg voedselverliezen, niet meer aan de orde zijn.

Bovendien kan een MES aanduiden waar verliezen vandaan komen en zo het bedrijf helpen acties te ondernemen om de verliezen terug te dringen. Door middel van een materiaalbalans kan bijvoorbeeld een antwoord gegeven worden op de vraag of de verbruikte grondstoffen overeenkomen met wat werd geproduceerd. In geval van afwijkingen kan het systeem op basis van de gemonitorde processtappen de oorzaak bepalen, zodat de productie kan bijgestuurd worden.

Een deel van het verlies tijdens voedselproductie is terug te brengen op menselijke fouten. Bij een optimaal automatisch proces, zullen die fouten in principe niet meer optreden. Als er toch iets misloopt met de automatisatie, valt de machine stil en is er een meting van de oorzaak van de fout. Hieruit kan de programmatie vervolgens aangepast worden zodat de fout zich niet meer zal voordoen in de toekomst.

De technologische industrie verwacht in de komende jaren nog een sterke vooruitgang te kunnen maken wat betreft de intelligentie van productieapparaten waardoor verliezen nog verder beperkt kunnen worden. Automatisatie- en computertechnologie zullen ook goedkoper worden en zo meer ingang vinden in voedselproductie. Al zijn er nog wel enkele kanttekeningen te maken. Momenteel is het bijvoorbeeld nog lastig om de balans op te maken tussen de kosten en opbrengsten van een MES-systeem. Een bedrijf kan ook afhankelijk worden van het systeem, zodat er bij een error-melding grote problemen kunnen ontstaan.

**Bron:** Flanders Food

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra