nieuws

Nieuwe scan helpt bedrijven voedselverlies structureel aan te pakken

nieuws

De voedselverliesscan is een nieuwe tool die verwerkende bedrijven in de voedingsindustrie ondersteunt in hun strijd tegen voedselverlies. De scan brengt voedselverliezen in kaart en biedt concrete adviezen om verspilling in de productieprocessen terug te dringen. De meetresultaten zijn cruciaal voor onder meer de Europese CSRD-richtlijn, die (grote) bedrijven verplicht om te rapporteren over voedselverliezen.

15 NOVEMBER 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 NOVEMBER 2024 14:31

Joris Rigo

Lees meer over:
voedsel
voedselverlies



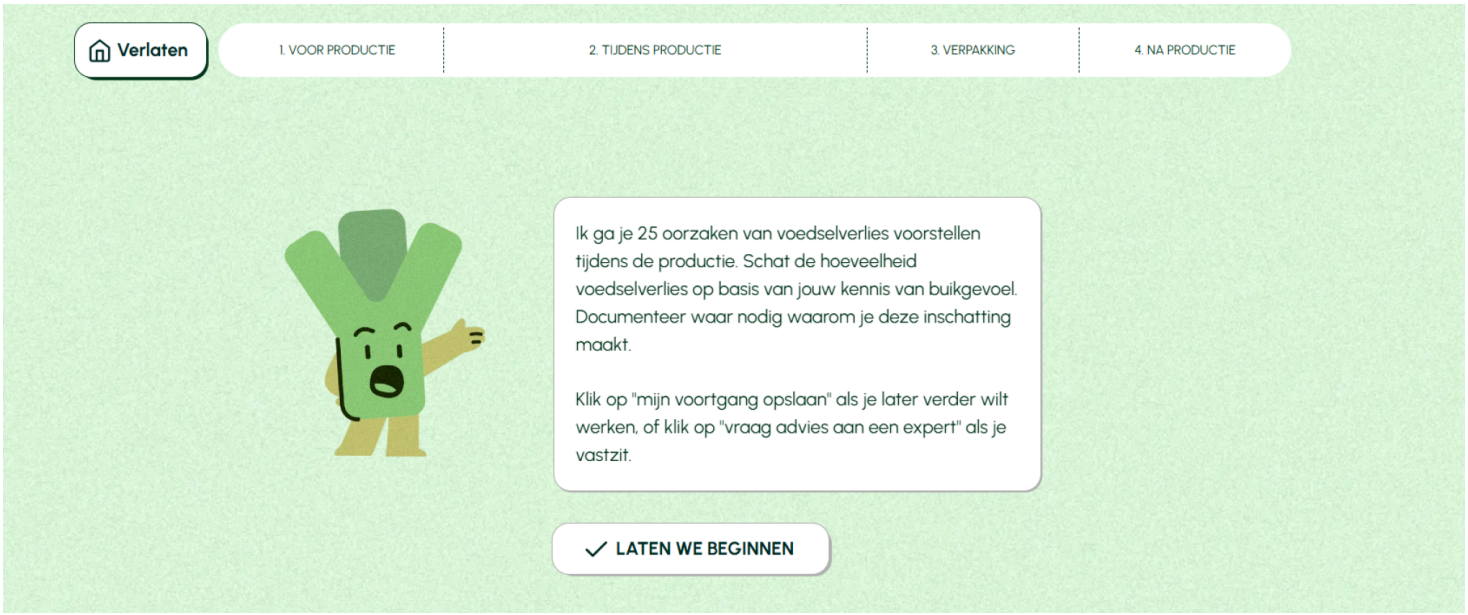
Jaarlijks gaat er in Vlaanderen 900.000 ton eetbaar voedsel verloren. In 2021 lanceerde de Vlaamse regering het actieplan 'Voedselverlies en biomassareststromen 2021-2025'. De hele keten streeft ernaar om tegen 2025 30 procent van de voedselverliezen te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren ten opzichte van 2015. Voedselverlies vindt plaats binnen alle schakels van de voedselketen, van primaire sector tot de huishoudens. De voedselverliesscan richt zich op de verwerkende bedrijven en helpt hen bij het identificeren en lokaliseren van voedselverliezen, nevenstromen, en voedselafval.

> **In een eenvoudige rekentool worden voedselverlies, nevenstromen en afval berekend op bedrijfsniveau**
>
> Marie Demarcke - Flanders' FOOD

Voedselverliesscans

Flanders' FOOD ontwikkelde de tool in samenwerking met FoodWIN, Fevia, Too Good To Go, ILVO en OVAM. Aan de hand van een vragenlijst en een rekentool krijgen bedrijven inzichten in welke processen de voedselverliezen binnen het bedrijf optreden. "Via een vragenlijst op voedselverliesscan.be maken bedrijven een eerste inschatting waar de meeste verliezen in hun bedrijf te situeren zijn", zegt Marie Demarcke van Flanders' FOOD. "In een eenvoudige rekentool worden voedselverlies, nevenstromen en afval

berekend op bedrijfsniveau. Afhankelijk van de antwoorden in de vragenlijst worden opvolgacties voorgesteld.” Daarbij kunnen bedrijven ook beroep doen op de expertise en dienstverlening van Flanders' FOOD.
De Europese richtlijn Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) verplicht grote bedrijven nog scherper hun duurzaamheidsrapportages op te stellen en te publiceren. Europa doelt daarbij op reductie van voedselvlies van tien procent tegen 2030. Het aanpakken van voedselverlies vereist echter meer dan technologische innovaties. “Het vraagt ook om een sterke bedrijfscultuur die gericht is op opleiding, betrokkenheid en communicatie met personeel”, benadrukt Demarcke. Acties dienen ook verder te gaan dan de bedrijfsmuren. “Meer samenwerking in de waardeketen is cruciaal. Door nauwer overleg met klanten en leveranciers kunnen processen beter worden afgestemd.” Ook Artificiële Intelligentie (AI) biedt nieuwe mogelijkheden om de marktvraag te voorspellen en het voorraadbeheer te optimaliseren, met minder voedselverlies als gevolg.
Om bedrijven kennis te laten maken met de mogelijkheden van de Voedselverliesscan, organiseert Flanders’ FOOD een webinar op 25 november om 13u. Meer info op de website van Flanders’s FOOD.





Uitgelicht

Horecamanagementbedrijf probeert platform voor landbouwoverschotten nieuw leven in te blazen

duiding

Horecamanagementbedrijf Growzer, dat transacties tussen horeca en groothandel faciliteert, heeft Get Wasted volledig overgenomen. Get Wasted is een online marktplaats waar boe...

6 NOVEMBER 2024

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving/ Flanders’ FOOD

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • 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
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

Crafted by Brigada