

A large, semi-transparent green circular graphic on the left side of the page, partially overlapping the main image and the text.

Van boer tot bord. Voedselverspilling is verleden tijd



THE BEST OF ICT WITH A HUMAN TOUCH

Het is een schrijnend contrast. In deze wereld gaan dagelijks mensen met honger naar bed en kinderen zonder eten naar school. En tegelijkertijd weten we dat bijna een derde van het geproduceerde voedsel wereldwijd wordt verspild.

Terwijl we ons inzetten voor een duurzamere toekomst, blijft voedselverspilling een groot maatschappelijk probleem dat niet alleen ethisch verwerpelijk is, maar ook een enorme impact heeft op ons milieu en de economie. Wereldwijd verspillen we een derde van al het geproduceerde voedsel, en in Nederland alleen al komt dit neer op zo'n 2 miljard kilo per jaar (Bron: [Samen Tegen Voedselverspilling](#)). Dat is niet alleen een enorme

verspilling van voedsel, maar ook van de grondstoffen, energie en arbeid die nodig waren om dat voedsel te produceren. In een maatschappij die steeds verstandiger moet omgaan met haar hulpbronnen, kan dit simpelweg niet langer.

Voedselbedrijven staan voor complexe uitdagingen: van het nauwkeurig voorspellen van vraag en aanbod tot inefficiënte logistieke processen en hoge esthetische normen die leiden tot onnodig afval.

Hoe kunnen we deze verspilling terugdringen? De sleutel ligt in technologie en om met die inzichten het gedrag positief te beïnvloeden.



De uitdaging voor voedselbedrijven

Voor voedselbedrijven vormt dit een enorme uitdaging. Versheid is essentieel, maar de praktijk is weerbarstig. Schommelingen in vraag, onvoorziene weersomstandigheden en veranderende marktomstandigheden zorgen ervoor dat bedrijven vaak met voedseloverschotten blijven zitten die te goed zijn om weg te gooien, maar die niet meer voldoen aan de normen voor verkoop. Neem bijvoorbeeld appels die door hagel of regen beschadigd raken: niet mooi genoeg voor in de supermarkt, maar nog perfect geschikt voor appelsap, appelmoes of andere producten.

Voor veel bedrijven ontbreekt de juiste infrastructuur om deze "tweedehands" producten naar waarde te benutten. Hier komt de kracht van technologie naar voren.

Onvoorspelbare vraag en aanbod

Bedrijven hebben vaak moeite om precies te voorspellen hoeveel voedsel er nodig is. Dit leidt tot overschotten die uiteindelijk worden weggegooid. Traditionele methoden van vraagprognose zijn vaak ontoereikend, vooral met de complexiteit van consumentenvoorkeuren en seizoensinvloeden.

Voedselbedrijven die geen gebruik maken van geavanceerde data-analysetools, zoals machine learning, lopen een groter risico op verspilling (Bron: [GreyB](#)).

Logistieke uitdagingen

Een andere grote uitdaging is de logistiek. Vers voedsel moet snel van de boerderij naar de supermarkt, en problemen in deze keten leiden vaak tot bedorven voedsel voordat het zelfs maar de consument bereikt.

Esthetische normen en kwaliteitsvereisten

Supermarkten hanteren strenge esthetische normen voor voedsel. Dit leidt ertoe dat perfect eetbare producten worden weggegooid vanwege cosmetische afwijkingen, zoals een appel met een kleine deuk.

De oplossing: een marktplaats voor voedseloverschotten

Axians heeft de innovatieve IT-oplossing FoodSource ontwikkeld die voedselbedrijven helpt deze verspilling tegen te gaan. Het FoodSource platform fungeert als een marktplaats waar telers hun niet-verkoopbare producten kunnen aanbieden

aan andere bedrijven die deze ingrediënten nog prima kunnen gebruiken om te verwerken tot sap, jam of andere voedingsmiddelen. Door vraag en aanbod op een slimme manier te koppelen, wordt de levenscyclus van voedsel verlengd en verspilling voorkomen.

Dankzij een initiatief als dit krijgen voedselproducenten niet alleen de kans om verspilling te verminderen, maar ook om nieuwe inkomstenstromen te genereren door hun overschotten aan te bieden aan producenten van bijvoorbeeld sappen, sauzen of bakproducten. Dit is niet alleen gunstig voor de economie van het bedrijf, maar draagt ook bij aan het behalen van klimaatdoelen door de CO₂-uitstoot te verminderen die gepaard gaat met voedselproductie.

“Door vraag en aanbod op een slimme manier te koppelen, wordt de levenscyclus van voedsel verlengd en verspilling voorkomen.”



De rol van innovatieve technologie

Met geavanceerde technologie kunnen voedselbedrijven niet alleen verspilling voorkomen, maar ook verspilde producten een tweede leven geven. Axians' marktplaats FoodSource voor overtollig voedsel stelt bedrijven in staat om hun beschadigde of overtollige producten een tweede leven te geven. Zodat ze nog steeds gebruikt worden in nieuwe, hoogwaardige voedingsproducten (Bron: [FoodDocs](#)).

Een andere belangrijke ontwikkeling is het gebruik van kunstmatige intelligentie (AI) voor een betere vraagvoorspelling. Dit helpt bedrijven om nauwkeuriger te produceren en in te kopen, wat resulteert in minder verspilling.

De maatschappelijke urgentie

Terwijl voedselbedrijven hun processen aanpassen om duurzamer te worden, is het belangrijk te beseffen dat dit niet alleen een kwestie van bedrijfswinst is, maar ook een morele verantwoordelijkheid. Hoe kunnen we accepteren dat kinderen zonder ontbijt naar school gaan, terwijl tonnen voedsel dagelijks worden weggegooid?

Technologie biedt een kans om dit probleem aan te pakken. Maar technologie is slechts een deel van de oplossing: bewustwording, training en samenwerking binnen de hele voedselketen zijn cruciaal om de impact te maximaliseren.

Neem je verantwoordelijkheid en zet de stap

De wereld verandert en onze verantwoordelijkheid tegenover voedselverspilling verandert mee. Met slimme technologie zoals i-Fresh en FoodSource kunnen bedrijven verspilling omzetten in waarde. Dit is geen toekomstvisie meer,

maar een noodzakelijke stap in de richting van een veerkrachtige en duurzame voedselketen.

Wanneer bedrijven hun steentje bijdragen door technologie te omarmen, creëren we een gezamenlijk krachtig signaal dat verspilling niet langer acceptabel is. Het resultaat? Een toekomst waarin goed voedsel zijn ware potentieel bereikt, of het nu op ons bord ligt of in een ander product verwerkt wordt.

Samen kunnen we voedselverspilling stoppen.

Samen kunnen we voedselverspilling stoppen. Wil je weten hoe jouw bedrijf kan bijdragen? Neem contact op met client manager Errol Phefferkorn via info.nl@axians.com en ontdek hoe technologie verspilling omzet in waarde. Of ga nog een stap verder en sluit je aan bij FoodSource. Een eenvoudige app die jou als teler en verwerker van voedsel de kans geeft om bij te dragen aan een duurzame toekomst.