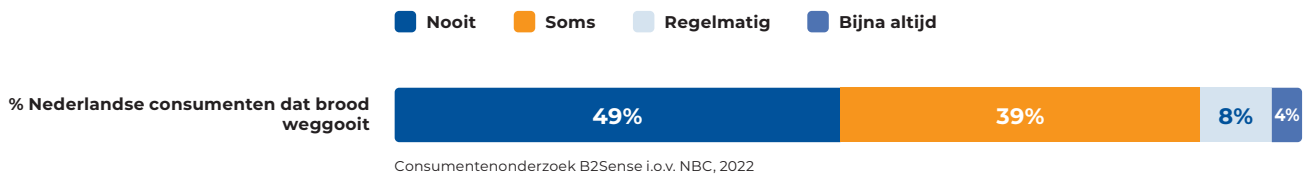


Factsheet verspilling

Jaarlijks verspillen we in Nederland ruim 200 miljoen kilo brood. Ongeveer de helft gaat verloren in de keten en de andere helft bij consumenten thuis. Die verspilling terugdringen draagt dus fors bij aan de verduurzaming van de broodketen. Er is ook een relatie tussen het verpakkingsmateriaal, de houdbaarheid van brood en de verspilling ervan. Oplossingen liggen in meer bewustwording, het slimmer afstemmen van vraag en aanbod, hoogwaardige recycling en het ontwikkelen van meer milieuvriendelijk en beter verpakkingsmateriaal.

Wat weet de consument?

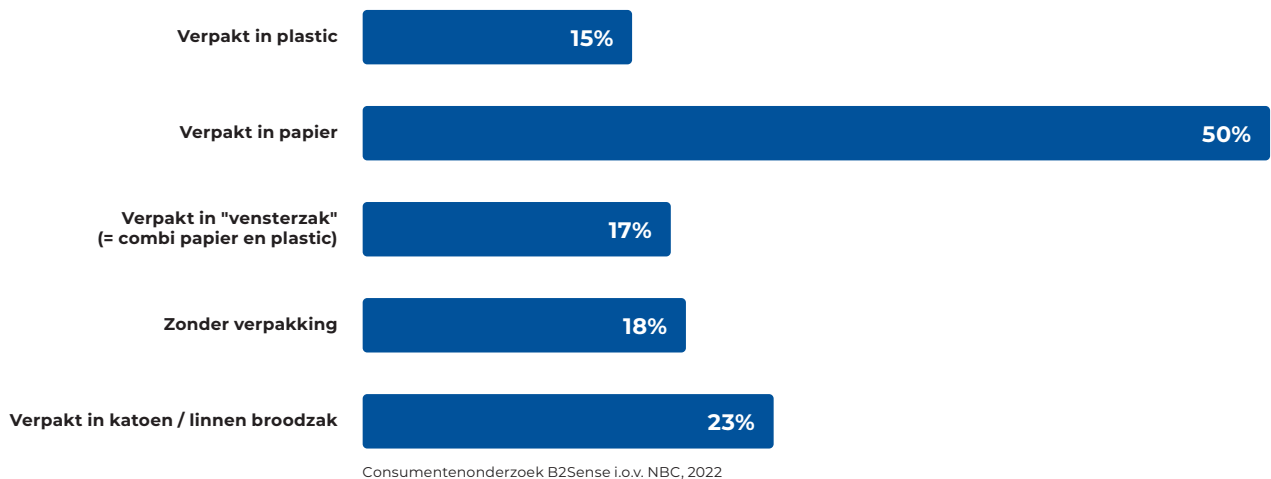
Met name jongeren en gezinnen met kinderen geven aan vaker brood weg te gooien dan andere groepen. Er zijn opvallend meer vrouwen (82%) dan mannen (66%) die brood weggooien een probleem vinden. De meest genoemde bezwaren zijn financieel en ethisch: zonde van het geld en niet te rijmen met de honger in de wereld. Het effect op het milieu komt pas op de derde plaats. Voor wie brood weggooit, voelt dat vaak niet onlogisch omdat een natuurlijk product in de gft-bak belandt. Over de relatie tussen soorten verpakkingen, houdbaarheid en verspilling van brood is de kennis van consumenten heel beperkt.



Wat wil de consument?

Consumenten zien verpakking en verspilling als de twee belangrijkste aspecten van duurzame voeding. Als duurzame oplossing voor verpakking is papier het meest genoemde alternatief. Alleen heel bewuste consumenten kennen het onderscheid tussen verschillende soorten plastics. Zij noemen biologisch afbreekbaar en recyclebaar plastic als beste opties. Oplossingen als het hergebruik van productie-uitval en retourbrood noemen consumenten als belangrijk aspect van verspilling tegengaan.

Gewenste broodverpakkingen voor de toekomst



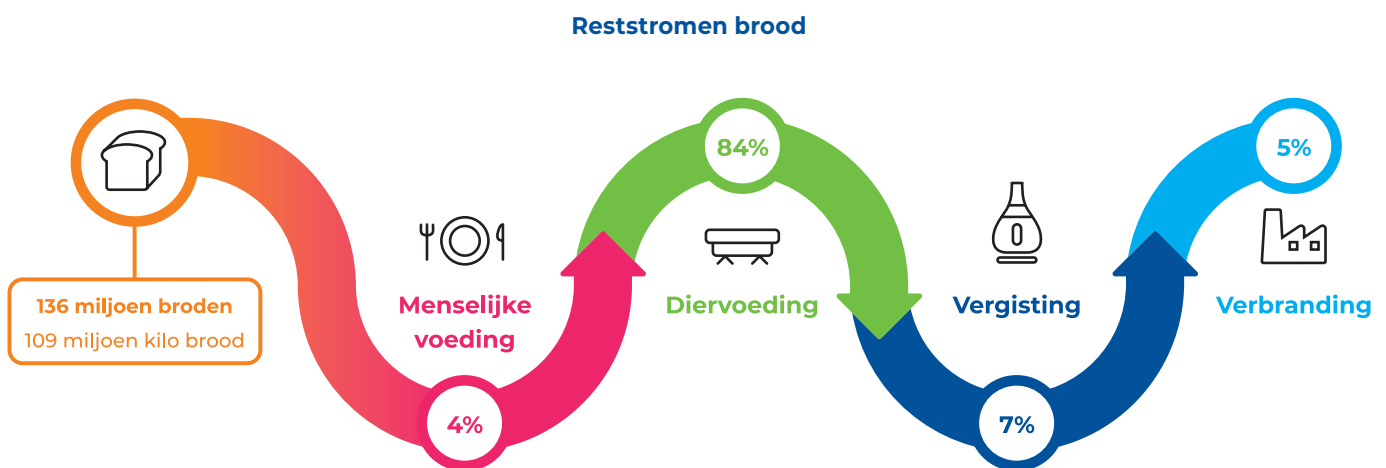
Wat zijn de feiten?

WETENSCHAP

Om de bakkerijsector en daarmee brood als product verder te verduurzamen, zijn er drie terreinen aan te wijzen waar vooral kansen liggen. Deze hotspots zijn het tegengaan van verspilling en het verduurzamen van het bakproces en de graanteelt. Het zetten van duurzame stappen op deze vlakken onderstreept en versterkt het duurzame imago van brood.

Van al het verspilde brood gaat 49% verloren bij de consument en 51% in de rest van de keten: met name bij de verkooppunten. De retourstroom van onverkocht brood is met 72% de grootste vorm van verspilling. Andere posten zijn productie-uitval (19%), overproductie (4%) en grondstofuitval (4%). Het leeuwendeel van de reststromen (84%) eindigt als voeding voor dieren en slechts 4% voor mensen. De rest wordt vergist of verbrand.

Het voorkomen van de retourstroom lijkt op verschillende manieren mogelijk: betere afstemming van productieplanning en winkelasortiment op basis van realtime data, langere houdbaarheid door aangepaste recepturen of verpakkingen en aanbodvarianten zoals andere porties of vries-vers. Ook afprijzen is een belangrijke strategie die in de praktijk verspilling voorkomt.



Huidige bestemmingen reststromen brood vanuit de ketenschakels, Milgro e.a. 2020.

Voor hoogwaardig hergebruik zijn ook verschillende opties. Directe restverwerking zoals in croutons of paneermeel lijkt alleen op kleine schaal haalbaar. Herverwerking van brood in nieuw brood via fermentatie of droogstap is ook op grotere schaal haalbaar. Net als bio-processing om vezels, suikers en andere waardevolle voedingsstoffen terug te winnen uit oud brood. Voor deze oplossingen geldt dat hoe minder bewerking en transport er nodig is, des te groter de milieuwinst is.

Een goede verpakking is van belang bij het voorkomen van verspilling. De verpakking zelf heeft relatief weinig invloed op de ecologische voetafdruk van brood: slechts 4 tot 5% van het totaal. De grootste winst zit in het gebruik van de juiste plastics, omdat Nederlands brood voornamelijk verpakt is in beperkt recyclebare plastic verpakking: PP en PE. Papier is qua milieubelasting vergelijkbaar met het gangbare PP. Een nadeel van papieren verpakkingen is wel dat brood daarin eerder uitdroogt, wat tot meer verspilling leidt. De duurzaamheid van katoen hangt erg samen met hoe vaak de verpakking wordt hergebruikt. Ook bij dit materiaal ligt vroegtijdige uitdroging op de loer.

Over de effectiviteit van voorlichting om consumenten bewuster te maken van hun broodverspilling is weinig bekend. Consumenten zelf geloven vooral dat minder verspilling mogelijk is door hun boodschappen en maaltijden beter te plannen.

PRAKTIJK

Bij de verdere verduurzaming van brood is veel winst te halen door verspilling terug te dringen. In de praktijk zijn daarvoor zowel barrières als kansen te zien:

- Er zijn veel projecten en initiatieven, maar het urgentiegevoel en de samenhang ontbreekt.
- De EU en sectorpartijen zien veevoer niet als verspilling, de Nederlandse overheid voornamelijk wel.
- Voor bakkerijondernemers en retailers is een vol broodschap nog steeds een belangrijk middel om consumenten aan te trekken en verleiden.
- Bakkerijondernemers en retailers zijn terughoudend transparant over verspilling uit vrees voor imagoschade.
- De angst bestaat dat minder verspilling bij de consument leidt tot minder broodverkoop.
- Technisch zijn er voldoende oplossingen voorhanden, ook binnen de huidige regelgeving.
- Van belang is: urgentie creëren, bestaande initiatieven opschalen en met creativiteit nieuwe concepten en verdienmodellen ontwikkelen. En investeren in het meten wat effectief is en wat niet.
- Toekomstige wet- en regelgeving rond duurzaam verpakken zal van grote invloed zijn.



Wat werkt in de praktijk?

Albert Heijn

Albert Heijn heeft voortdurend projecten en pilots om verspilling zo veel mogelijk terug te dringen. Vooral op het gebied van logistiek management, waarbij het aanbod beter wordt afgestemd op de vraag. En door introducties als Brood van Gisteren, waarbij klanten de volgende ochtend brood voor een lagere prijs kunnen kopen.

“We werken op diverse manieren om verspilling te voorkomen. Zo hebben we voor brood dat we zelf afbakken een dynamisch bakplan, waarbij een slim algoritme het aanbod voortdurend zo goed mogelijk afstemt op de vraag. We proberen daarmee te voorkomen dat we aan het eind van de dag te veel brood overhouden.”

Nathalie Lopez – Quality Manager Ahold



Bakery Sweets Center

Retourbrood omvormen tot zoete broodpasta als grondstof voor nieuwe producten: die oplossing onderzoeken mbo- en hbo-studenten op initiatief van Bakkerij Faber met de hulp van Bakery Sweets Center – het regionale samenwerkingsverband in Noord-Nederland voor de bakkerij- en zoetwarenketen – en het European Bakery Innovation Centre. Toepassing, haalbaarheid, houdbaarheid, etikettering, traceability, voedingswaarde, logistiek: alles komt aan bod.

“Jaarlijks hebben we te maken met zesduizend ton aan broodretouren. We mikken erop om dat getal met 30% te verminderen. Het gezamenlijke onderzoek naar mogelijkheden met zo'n versuikerde broodpasta lijkt veelbelovend. Het zou mooi zijn als we hiermee een product kunnen ontwikkelen dat massa heeft. Bier, ijs, schenkstroop of snoepjes bijvoorbeeld. De studenten en wij zijn daar erg optimistisch over!”

Sjoerd Jellema – Bakkerij Faber

Wat kun je zelf doen?



Sluit je aan bij een initiatief als [Too Good To Go](#) en gebruik ook de data daaruit om op productie te sturen.

Laat je inspireren door en sluit je aan bij initiatieven zoals [Monitoring Voedselresten](#) van de NVB en de [verspillingsvrije broodketen](#) van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

Werk aan de bewustwording binnen je bedrijf met de [checklist voor gedragsverandering](#) van de WUR en stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

Maak consumenten bewust van het effect van verschillende typen verpakkingen op de houdbaarheid en daarmee op de verspilling van brood. Maak hierbij gebruik van de [informatie en tips](#) van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

Maak via het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken gebruik van de [informatie over verpakkingstechnologie en wetgeving](#) en tools zoals de [recyclecheck](#).

LEES ALLE FACTSHEETS OVER BROOD & DUURZAAMHEID

Duurzaamheid is een veelgehoord, maar ook een veelomvattend begrip. Bij duurzaam voedsel draait het om allerlei aspecten: van herkomst tot samenstelling en van voedingswaarde tot CO₂-voetafdruk. Brood en vooral volkorenbrood scoort goed op duurzaamheid.

Bakkers én de rest van de broodketen kunnen die duurzame kracht van brood verder vergroten. Op het terrein van de graanteelt, het bakproces en verspilling liggen kansen voor de toekomst. Kansen die het duurzaam imago van brood verder versterken. Vier factsheets over deze onderwerpen geven ambitieuze bakkers actuele informatie en praktische tips. Lees ze alle vier!

