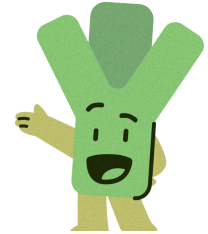


Voedselverlies is een gedeelde verantwoordelijkheid



Deze actiefiche is interessant voor bedrijven die in de Quickscan aangeduid hebben voedselverliezen te hebben door:

1. Menselijke fouten (vb. verkeerd stockeren van grondstoffen, verkeerde instellingen parameters in machinepark)
2. Onvoldoende samenwerking of miscommunicatie in het bedrijf

Wist je dat menselijke fouten de meest voorkomende oorzaak zijn van voedselverlies? Het slecht omgaan met voedsel door werknemers is vaak te wijten aan een gebrek aan kennis. Juiste training kan menselijke fouten drastisch verminderen en verliezen in bedrijven terugdringen.

Stel een multidisciplinair team samen om voedselverlies in jouw bedrijf tegen te gaan

Wil jij voedselverlies tegengaan in jouw bedrijf? Ga dan zeker niet alleen aan de slag, maar stel een team samen met mensen die nauw betrokken zijn bij het technisch proces van de productie, werknemers met kennis over het kwaliteitsmanagement, mensen die de doelstellingen rond duurzaamheid beheersen in het bedrijf en betrek er zeker ook de financiële dienst bij. Dit is de task-force in jouw bedrijf om acties op te pakken en te verantwoorden naar het hoger management.

Motiveer je medewerkers

Operatoren aan de lijn hebben vaak geen inzicht in het productieproces en hoe hun taak bijdraagt aan het groter geheel. Communiceer met duidelijke doelstellingen en visualisatie naar alle operatoren over de doelstellingen inzake voedselverlies reduceren. Visualiseer prestatie-indicatoren voor voedselverliescijfers en de bijhorende streefcijfers en hang ze op in de productieruimte. Organiseer een inspiratiesessie en maak van de streefcijfers een teamdoelstelling. Creëer hiermee bewustzijn en motivatie in het bedrijf om het steeds beter te doen en in kaart te brengen wat er werkelijk gebeurt in de werkomgeving: zorg dat je het werk ziet en kan nagaan waar het voedselverlies zich situeert. Een vaak gehoord argument: minder voedselverlies mag niet ten koste zijn van voedselveiligheid. Akkoord, heel concreet: ga aan de slag met de Food Safety Culture Improvement Tool Benchmarking Tool Food Safety Climate - Flanders' FOOD (flandersfood.com), vergelijk je met andere bedrijven en stel je eigen leerpad samen om voedselveiligheid naar een volgend niveau te tillen in samenwerking met alle medewerkers.

Voedselverlies is de verantwoordelijkheid van iedereen

Het innovatieproject WIFI2020 leert je slimme keuzes te maken bij je arbeidsorganisatie met meer betrokkenheid en eigenaarschap op de werkvloer. Dit project van Flanders' FOOD, Flanders Synergy en Alimento begeleidt zowel groei- als grote bedrijven om zich efficiënt, flexibel en 'innovatief' te organiseren. Het project is afgelopen sinds 31/03/2021. Het boek 'Samen op smaak gebracht - Over het organiseren van arbeid in voedingsfabrieken van de toekomst' is te verkrijgen via de webshop van Flanders' FOOD: <https://www.flandersfood.com/nl/publicaties>

Lees ook het verhaal van Delino, La vie est belle en Vandemoortele die met de inzichten van WIFI202 aan de slag gingen:

<https://www.flandersfood.com/nl/artikel/2018/04/24/aan-de-slag-met-innovatieve-arbeidsorganisatie-delino-la-vie-est-belle-en-vandemo>

Implementeer een inclusief personeelsbeleid dat rekening houdt met taaldiversiteit en taalvaardigheid van medewerkers.

Een inclusief personeelsbeleid houdt rekening met taaldiversiteit en kan de communicatie verbeteren, de duidelijkheid vergroten en het begrip bevorderen. Dit draagt bij aan het verminderen van menselijke fouten en uiteindelijk tot minder voedselverspilling in de productie van voedsel.

Erken dat niet alle medewerkers dezelfde taalvaardigheid hebben. Zorg ervoor dat schriftelijke instructies en communicatie duidelijk en begrijpelijk zijn. Als dat haalbaar is, voorzie tolkdiensten of vertalingen voor belangrijke vergaderingen of instructies. Waar mogelijk biedt visuele ondersteuning. Gebruik visuele hulpmiddelen, zoals pictogrammen of symbolen, naast tekstuele instructies om taken en procedures te verduidelijken. Dit vermindert verwarring en de kans op fouten. Moedig medewerkers aan om vragen te stellen en feedback te geven als ze instructies niet volledig begrijpen. Dit voorkomt potentiële fouten die kunnen optreden als gevolg van miscommunicatie.

Tegenwoordig bestaan er heel wat digitale tools om anderstalige operatoren te ondersteunen. Vind hierover meer in de Flanders' FOOD inspiratiegids 'Samen digitaal': [Operator 4.0 inspiratiegids - Samen Digitaal - Flanders' FOOD \(flandersfood.com\)](#)

Train je medewerkers

Menselijke fouten kunnen geminimaliseerd worden door technieken te bedenken die het onmogelijk maken om fouten te maken. Stuur mensen hun gedrag waardoor het proces foutloos verloopt. Een voorbeeld is de USB-stick dat je maar op één manier in je computer kan steken. Andere voorbeelden:

- Beperkingen opleggen vb: microgolfoven werkt alleen als hij dicht is
- Zichtbaarheid van de volgende taak vb: Visuele Stroomdiagrammen: Maak gebruik van visuele stroomdiagrammen die de stappen in het productieproces illustreren. Dit helpt medewerkers te begrijpen waar hun taak past binnen het geheel en hoe fouten in hun stap tot verspilling kunnen leiden in latere stappen.
- Controlepunten voor Taken: Introduceer visuele herinneringen op kritieke punten in het productieproces. Een voorbeeld kan zijn een geplastificeerde kaart bij de installatie waar het productgewicht wordt ingesteld, met de vraag: "Heb je het juiste gewicht geïnstalleerd?" Dit stimuleert medewerkers om even te pauzeren en hun actie te verifiëren, waardoor de kans op fouten die tot verspilling leiden, vermindert.
- Kleurcodering: Implementeer een kleurcoderingssysteem voor verschillende soorten producten of processen. Dit kan medewerkers helpen om snel de juiste materialen of gereedschappen te identificeren voor een bepaalde taak.
- Consistente Plaatsing: Zorg ervoor dat alle visuele herinneringen consistent zijn in ontwerp en plaatsing door de hele productiefaciliteit. Dit zorgt voor herkenbaarheid en makkelijke interpretatie door alle medewerkers.
- Feedback op de uitgevoerde taak vb: foutmeldingen

Cobots?

Operatoren in de voedingsindustrie hebben vaak eentonig en fysiek zwaar werk. Bovendien wordt er vaak gewerkt met kleine, unieke batches, wat betekent dat de werknemers gedurende de dag tussen verschillende werkstations moeten bewegen. Hierdoor is de standaard automatisering vaak te duur en onvoldoende flexibel. Eén van de mogelijke oplossingen zijn 'cobots', dit zijn verplaatsbare samenwerkende robots. Deze cobots zijn in staat om specifieke taken op verschillende werklocaties uit te voeren. Door de integratie van sensoren in de cobots is het mogelijk om het productieproces te bewaken en te optimaliseren. Meer info op: <https://www.flandersfood.com/nl/artikel/2023/highfive-als-innovatieve-katalysator-digitale-investeringen-die-de-voedingsindustrie>

Meer weten?

Weet je toch niet waar en hoe te beginnen?
Laat je individueel ondersteunen door een
Flanders' FOOD adviseur: vraag@flandersfood.com



