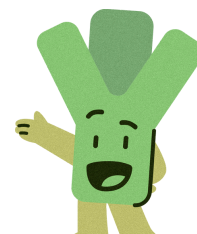


Beheer voedselverlies in de waardeketen in overleg met klanten en toeleveranciers



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

1. Een verkeerd bestelde hoeveelheid grondstoffen
2. Een suboptimaal voorraadbeheer (vb. grondstoffen niet tijdig verbruikt)
3. Een suboptimaal beheer van de voorraad afgewerkte producten

Voorraadbeheer

Een routinematige voorraadcontrole is cruciaal. Hoewel veel bedrijven hun voorraadbeheer hebben gedigitaliseerd met een Warehouse Management System (WMS), blijft het van belang om de database met de werkelijkheid te toetsen door fysieke inventarisaties. Dit helpt niet alleen verliezen of schade te identificeren maar maakt ook donatie mogelijk door het monitoren van vervaldatum. Meer tips vind je hier: [6 manieren om voorraadbeheer in de voedingsindustrie te optimaliseren](#)

Zoek je een technologieleverancier of ondersteuning, contacteer dan vraag@flandersfood.com.

FIFO of FEFO?

De First In – First Out (FIFO) methode is populair, maar voor verse producten zoals groente en fruit kan First Expired – First Out (FEFO) beter geschikt zijn om de kwaliteit van de geleverde producten te waarborgen. Hier kan je meer informatie vinden over de beste strategie: [whitepaper-testo-Saveris-Retail-Chains-FeFo-NL.pdf](#)

Praat met toeleveranciers en klanten

Communicatie en samenwerking zijn cruciale factoren in het verminderen van voedselverlies binnen de voedingsketen. Door open dialoog en uitwisseling van inzichten met alle schakels in de keten kunnen we niet alleen nieuwe oplossingen ontdekken maar ook onze relaties versterken. Concreet gaat het over leveringsmethoden, manier van verpakken om kwaliteit te waarborgen, gegevensuitwisselingen om nauwkeuriger de vraag en het aanbod in te schatten en overproductie tegen te gaan.

Een verschuiving naar meer overleg, samenwerking, en transparantie van data binnen de voedingsketen kan aanzienlijke voordelen opleveren voor alle betrokken partijen. Dit leidt niet alleen tot efficiëntere processen, maar ook tot aanzienlijke reducties in voedselverlies. Door gezamenlijk te werken aan deze doelen, creëren we een situatie waarin iedereen wint: van producent tot consument.

Deel veilig data met jouw leverancier

Sommige voedingsbedrijven maken al gebruik van een Application Programming Interface (API) om de connectie te leggen tussen hun eigen informaticasysteem en dat van de leverancier. Data kan op een veilige manier worden uitgewisseld, waardoor je de toeleverancier een overzicht kunt geven van jouw voorraad. Op deze manier kan de toeleverancier sneller leveren en een betere service bieden.

Wil je nog meer data gedreven zijn, lees dan hier verder:

<https://www.flandersfood.com/nl/artikel/2023/impact-van-digitalisering-deel-3>

Laat AI jouw voorraad beheren

Het integreren van Artificiële Intelligentie (AI) biedt voedingsbedrijven krachtige tools voor het verbeteren van hun voorraadbeheer. Door gebruik te maken van vraagvoorspellingsmodellen, kunnen bedrijven hun inkoop van grondstoffen nauwkeuriger afstemmen op de verwachte verkoopvolumes. Deze modellen benutten gegevens uit het verleden om toekomstige behoeften te voorspellen, waardoor bedrijven beter inzicht krijgen in klantgedrag en markttrends.

Het delen van gegevens met klanten versterkt de voorspellingskracht van het model en helpt je bij het nemen van de juiste beslissingen. Geavanceerde voorraadbeheersoftware, aangedreven door AI, maakt het mogelijk om preciezer te bepalen welke producten nodig zijn, waardoor zowel onder- als overstocking wordt verminderd. Dit resulteert in een gestroomlijnde supply chain, hogere tevredenheid bij alle betrokken partijen, zoals gebleken uit de test cases in het project [AI4CAST](#).

Een succesvolle toepassing van AI vereist echter een solide basis van data governance om te garanderen dat de data accuraat, compleet, relevant, en toegankelijk is. De daadwerkelijke waarde van AI komt naar voren wanneer algoritmen worden toegepast op deze betrouwbare historische data, wat duidelijk maakt welke economische meerwaarde de inzet van deze technologieën kan opleveren.

Brouwerij De Brabandere, Pomuni en Jazzoom zijn alvast overtuigd, lees hier hun verhaal: <https://www.flandersfood.com/nl/artikel/2023/highfive-als-innovatieve-katalysator-digitale-investeringen-die-de-voedingsindustrie>

Meer lezen over AI: [De wat, hoe en waarom van AI in de voedingsindustrie - Flanders' FOOD \(flandersfood.com\)](#)

De implementatie van AI in de waardeketen, staat echter nog in de kinderschoenen. De komende jaren wordt hier wel een vlucht vooruit verwacht. Dit wetenschappelijk artikel belicht de kritische succesfactoren waar rekening mee moet gehouden worden: [Critical success factors influencing artificial intelligence adoption in food supply chains: International Journal of Production Research: Vol 60 , No 14 - Get Access \(tandfonline.com\)](#)



Meer weten?

Als bedrijf stappen zetten in digitalisatie? Neem er de gids 'samen digitaal' bij. Deze gids reikt een aantal inzichten en voorbeelden aan rond het digitaliseren op een mensgerichte manier. In het eerste hoofdstuk van deze gids geven we mee hoe je op verschillende manieren de impact van een digitaliseringsactie kan bekijken en evalueren. Het tweede hoofdstuk beschrijft acht cases uit Vlaamse voedingsbedrijven: wat waren voor hen de aanleidingen om op zoek te gaan naar digitale oplossingen, wat waren die oplossingen, hoe werden ze geïmplementeerd, en wat leverden ze op? In een laatste hoofdstuk geven we dan praktische informatie mee: bij wie kan je terecht als je als bedrijf zelf digitale stappen wil zetten? Publicatie te koop op de webshop van Flanders' FOOD: <https://www.flandersfood.com/nl/operator-40-inspiratiegids-samen-digitaal> of laat je individueel ondersteunen door een Flanders' FOOD adviseur: vraag@flandersfood.com

