

# FACTSHEET BROODVERLIES



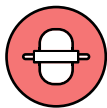
FOODWIN

## WAT IS DE UITDAGING?

Brood is een van's werelds favoriete voedingsmiddelen. De gemiddelde Vlaming eet thuis 38 kg brood per jaar<sup>1</sup>. Volgens een studie uit 2015 wordt in Vlaanderen naar schatting 270 miljoen kilogram brood en bakkerijproducten geproduceerd per jaar<sup>1</sup>. Maar brood is niet alleen heel populair, het staat ook in de top 3 van verspilde producten.

Een studie uit 2015 schat dat 25% van de totale brood- en bakkerijproductie in Vlaanderen verloren gaat in de keten<sup>1</sup>. Op basis van de geschatte totale productie komt dit overeen met 69 miljoen kilogram.

Broodverlies doorheen de toeleveringsketen gebeurt naar schatting als volgt:



**1%-2%** verlies op  
productieniveau\*  
(industriële bakkerijen)<sup>1</sup>



*\*Er zijn momenteel geen  
cijfers voor kleine bakkerijen.*



**3%-7%** verlies op  
distributieniveau  
(detailhandel)<sup>1</sup>



*Ongeveer 11 miljoen kg  
per jaar in totaal<sup>1</sup>.*



**18%** verlies bij  
consumenten<sup>1</sup>



*In totaal ongeveer 44  
miljoen kg per jaar<sup>1</sup>*

---

**Dit broodverlies heeft een grote economische impact. In Nederland is broodafval goed voor een economisch verlies van meer dan 400 miljoen euro<sup>4</sup>.**

---

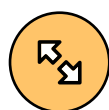
## WAT ZIJN DE REDENEN?

Er zijn verschillende redenen voor de verspilling van brood doorheen de productieketen:



### KWALITEITSSTANDAARDEN

Als brood niet de juiste grootte heeft of verontreinigd is met een ander deeg, kan het niet verkocht worden en gaat het verloren voor menselijke consumptie.



### ONGESCHIKTE INKOOPHOEVEELHEID

Brood wordt verkocht in standaard porties (400g, 600g of 800g). Dat is vaak meer dan mensen nodig hebben.



### VOORKEUR VOOR VERS BROOD

Mensen eten liever vers brood dan het brood van gisteren.



### ONJUISTE FORECASTING

De vraag naar brood schommelt elke dag. De juiste inschatting van het benodigde aanbod helpt dus broodafval te voorkomen. Vaak beschikken bakkerijen echter niet over de technologische middelen om gegevens te verzamelen of hebben ze geen toegang tot bestaande data. Supermarkten produceren steeds wat te veel om genoeg aanbod hebben tot de winkels sluiten.

## SPECIFIEKE UITDAGINGEN OM HET PROBLEEM OP TE LOSSEN



Er is spanning tussen de trend naar vers en 'puur' brood en het streven naar een **langere houdbaarheid**.

Het hergebruik van brood betekent vaak dat verschillende soorten brood gemengd worden, wat een probleem is bij **allergieën**.

Brood heeft minder waarde dan vlees of zuivelproducten, dus is het relatief **goedkoop** om brood weg te gooien. Dit geeft minder motivatie om broodoverschotten te hergebruiken.



## OPLOSSINGEN VOOR BROODAFVAL



VOORKOMEN



(HER)VERKOOP



HERGEBRUIK



VOORKOMEN

### VERPAKKING

Denk aan verpakken in kleinere porties, verpakking om in te vriezen, voorgebakken brood met langere houdbaarheid of afgebakken brood luchtdicht verpakt.

[#bakkerijen](#) [#consumenten](#)  
[#industriëlebakkerijen](#) [#supermarkten](#)  
[#groothandel](#)

### BROOD BESTELLEN

Met bestelsystemen wordt voorraadbeheer eenvoudiger en kan 's avonds overtollig brood vermeden worden. Voorbeeld de broodapp in Nederland: [bakkersinbedrijf.nl](#)

[#bakkerijen](#) [#consumenten](#) [#retail](#)

### SNIJ JE EIGEN BROOD!

Brood, dat niet gesneden is, droogt minder snel uit. [#consumenten](#)



(HER)VERKOOP

### SOLDEN BIJ SLUITINGSTIJD

Too Good To Go helpt om brood met korting te verkopen aan het eind van de dag. Via de app kun je brood kopen tegen 30-50% van de normale prijs.

[toogoodtogo.be](#)

[#bakkerijen](#) [#horeca](#) [#supermarkten](#)

### HET BROOD VAN GISTEREN

Äss-Bar verzamelt niet-verkochte bakkerijproducten en verkoopt ze de volgende dag tegen lagere prijzen. [aess-bar.ch](#) [#bakkerijen](#)

[#consumenten](#)



HERGEBRUIK

### VERGETEN RECEPTEN

Food waste changemakers als De Tweede Jeugd, Knödelkult en Recettes Évadées gebruiken broodoverschotten in heerlijke recepten. [knoedelkult.de](#), [detweedejeugd.nl](#), [pro.recettesevadees.fr](#)

[#bakkerijen](#) [#consumenten](#) [#horeca](#)

### DE CIRCULAIRE BAKKER

De Crumbler is een machine die oud brood verwerkt tot meel, dat vervolgens hergebruikt kan worden in nieuwe innovatieve recepten.

[expliceat.fr](#) [#bakkerijen](#) [#horeca](#)

[#industriëlebakkerijen](#)

### SUIKERSTROOP

Overtollig brood kan worden omgezet in suikerstroop door middel van hydrolyse van retourbrood. [#bakkerijen](#) [#horeca](#)

[#industriëlebakkerijen](#)

### BIER BROUWEN

Bier brouwen uit oud brood is een techniek die veel food waste changemakers nieuw leven inblazen: Brussels Beer Project (BE), Troggeling (BE), Toast Ale (UK) en Instock (NL).

[beerproject.be](#), [troggeling.be](#),

[instock.nl](#), [toastale.com](#)

[#bakkerijen](#) [#industriëlebakkerijen](#)

[#supermarkten](#) [#groothandel](#)

## BRONNEN

1. Sarlee, W. et al. (2015). Voedselverlies en verpakkingen. p.53-54-55  
Retrieved from OVAM
2. Velghe and Braem (2015).  
VOEDSELVERSPIJLING: BEWUSTZIJN,  
HOUDING EN GEDRAG VAN DE  
BELGISCHE CONSUMENT. P72-73. Brussels,  
Belgium, BV OECO
3. EOS Tracé (2017). Tracé Van Brood  
Retrieved from [eotraced.be](http://eotraced.be)
4. Snels, J. (2016). Voorkomen van voedselverspilling binnen de bakkerijketen door herverwerking van retourbrood.  
Retrieved from No Waste Network

*De Vlaamse overheid kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor de inhoud van deze publicatie.*

