



Algemene gegevens	
PPS-nummer	AF-15291
Titel	Houdbaarheid Begrepen
Roadmap/Koepel	Consument en Keten
Uitvoerende kennisinstelling(en)	Wageningen Food & Biobased Research
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Anke Janssen (anke.janssen@wur.nl); Hilke Bos-Brouwers (hilke.bos-brouwers@wur.nl)
Penvoerder (namens private partijen)	Marieke Doolaard (CBL)
Contactpersoon overheid	Cor Wever
Startdatum	01-09-2016
Einddatum	01-09-2019
Korte omschrijving inhoud	Terugdringen van houdbaarheidsdatum gerelateerde derving op het retailchap/winkelvloer en verspilling door de consument in de thuisomgeving

Highlights
<p>Werkplannen met partners zijn in voorbereiding. Daartoe zijn met de partijen diverse gesprekken gevoerd.</p> <p>Met Vakcentrum is tweemaal een workshop geweest, waarin telkens 8-15 SSK ondernemers aan hebben deelgenomen. Hierbij is gewerkt aan het opstellen van concrete pilotactiviteiten, waarbij de eerste aandacht zal gaan naar verminderen van verspilling van broodproducten in de supermarkt. Hierbij zijn een aantal mogelijkheden verkend en voorzien van achtergrondinformatie door WFBR, waaronder hergebruik van niet-verkocht brood via nieuwe, commercieel verkoopbare producten. De focus-producten voor hergebruik zijn koekjes, roggebrood, pizza, bier en tosti's. Ook wordt gekeken naar eventuele samenwerking met lokale partners (brouwer, bakkerij e.d.). Vakcentrum heeft ook via een actie de 'Ja-Nee Koelkaststickers' met bewaaradvies beschikbaar gesteld (ca. 67.000 exemplaren), ontwikkeld door het Voedingscentrum. Deze stickers zijn verspreid onder 191 SSK-ondernemers. De actie ging vergezeld van een korte vragenlijst voor de ondernemers, waaraan WFBR een bijdrage heeft geleverd.</p> <p>Verder is er ook voor Vacuvita een workshop geweest. Hierin is een literatuurstudie over achtergronden en beschikbare kennis op het gebied van vacuüm bewaren van producten besproken. Ook zijn de microbiële risico's van bewaren van voedsel - met name onder vacuüm - toegelicht. Op basis van deze workshop worden de activiteiten voor 2017 voor Vacuvita verder ingericht.</p> <p>Een wetenschappelijk paper ('Fresh, frozen, or ambient food equivalents and their impact on food waste generation in Dutch households') is ingediend bij Waste Management. In dit paper zijn de resultaten van een online enquête van ongeveer 500 huishoudens representatief voor de Nederlandse bevolking beschreven, die ten minste eenmaal per jaar aangeven dat ze voedsel weggooien. De focus van het onderzoek (uitgevoerd in de PPS Carve; partner Iglo-Nomads Foods) lag op de verspilling door de consument van een aantal specifieke voedingsmiddelen in relatie tot de vorm van conservering op het moment van aankoop, nl. vers, bevroren en/of in blik/glas.</p> <p>Voor het werkpakket waarin de kennisontwikkeling plaats vindt, zijn een tweetal</p>

deskstudies uitgevoerd. Doel hiervan is om te komen tot een palet aan mogelijke interventies gericht op het verminderen van derving bij de retailer en bij de consument thuis. In kaart is gebracht welke factoren van belang zijn voor derving en hoe deze factoren met elkaar in verband staan. Op basis hiervan wordt duidelijk waar aangrijpingspunten liggen die tot daadwerkelijke vermindering van derving leiden. Voorstellen voor mogelijk interventies worden momenteel op basis van de deskstudies gedaan.

Acquisitietrajecten voor nieuwe partners in het project lopen.

Aantal opgeleverde producten in 2016			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
-	-	-	- 2x met Vakcentrum (en diverse retailers en andere bedrijven) - Met Vacuvita

Bijlage: Titels van de producten of een link naar de producten op een openbare website

Kennis Online: <http://www.wur.nl/nl/project/Houdbaarheid-Begrepen.htm>