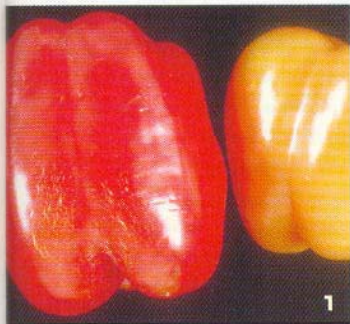


Baten van kwaliteitsgerichte logistiek

Vers belandt minder vaak in VUILNISBAK

Supermarkten gooien jaarlijks 5 tot 10 procent van hun omzet aan verse producten weg. Volgens de divisie Agrotechnology & Food Innovations van Wageningen UR kan kwaliteitsgerichte logistiek deze derving fors reduceren.



Seth Tromp sprak op 9 maart namens de universiteit tijdens de AIDC-dagen in Arnhem, een initiatief van het Mikrocentrum uit Eindhoven. Met kwaliteitsgerichte logistiek bedoelt hij dat het product dat het dichtst bij de uiterste houdbaarheidsdatum zit als

eerste naar de afnemer gaat. Zo verlaat niet automatisch het product dat als eerste bij het distributiecentrum is binnen gekomen de magazijndeuren. Zoals Tromp het verwoordde: 'kwaliteitsgerichte logistiek betekent een verschuiving van first in first out naar first expire first out.'

Ook korter houdbare producten of producten met een hoge omloopsnelheid gaan volgens dit principe eerder dan langer houdbare producten naar de afnemer. Langer houdbare producten kunnen ook het beste voor de export worden bewaard.

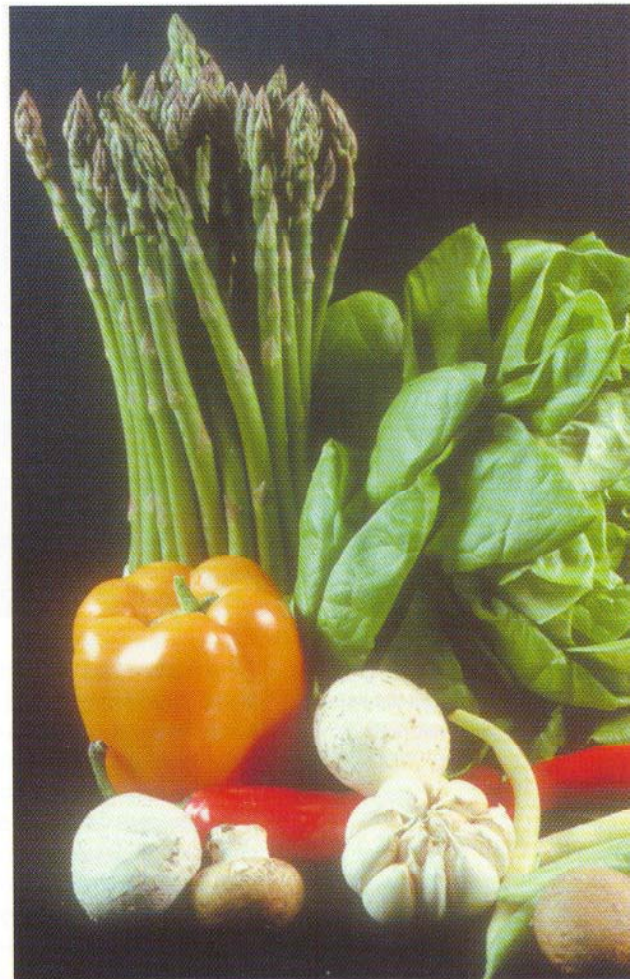
Baten Het softwareprogramma Aladin rekent uit wat kwaliteitsgerichte logistiek oplevert. Het dervingpercentage kan fors worden teruggebracht wanneer met behulp van sensoren de temperatuur en luchtvochtigheid van de producten op peil worden gehouden en niet het first in first out-principe wordt gehanteerd. De kostenreductie in het geval van paprika's bedraagt volgens de rekensom van Aladin 5 eurocent per kg en in het geval van aardbeien 3 eurocent per kg. De temperatuursom is een redelijk betrouwbaar meetinstrument voor het toepassen van kwaliteitsgerichte logistiek. Verpakkers moeten daarbij wel nagaan of de afnemers op palletniveau of op kratniveau keuren en of er sprake is van temperatuurfluctuatie binnen een pallet en als dit het geval is de mate van fluctuatie bepalen. Door biodiversiteit kunnen fouten bij het gebruik-

maken van de temperatuursom nog wel voorkomen. De beginkwaliteit van elke aardbei is namelijk niet gelijk. Het principe van kwaliteitsgerichte logistiek is overigens nog niet in de praktijk getoetst.

Kosten Na de baten besprak Ulphard Thoden van Velzen, ook verbonden aan de universiteit, de kosten. Investeren in RFID-technologie op palletniveau levert een kostenreductie van 27.000 euro per maand op. De kosten ervan bedragen voor telers en handel circa 3000 euro per maand. Dat is minder dan 0,01 eurocent per kg aardbeien. Het gebruikmaken van RFID op kratniveau kost minder dan 0,05 eurocent per kg. In dit geval komen de kosten voornamelijk voor rekening van de teler. Volgens de spreker moet er of een goede batenverdeling zijn over alle spelers in de supply chain of de teler moet compensatie krijgen voor de kosten die hij maakt. Anders komt de kwaliteitsgerichte logistiek niet van de grond.

Na afloop van de lezing vroeg één van de toehoorders of RFID-tags ook in biologisch afbreekbare vorm beschikbaar komen. Zover is de stand van de techniek echter nog lang niet. 'Jammer', aldus de toehoorder.

Tekst: Ingrid Essenburg



1 Het dervingpercentage van paprika's kan met het softwareprogramma Aladin fors worden teruggebracht. Volgens de rekensom van Aladin met 5 eurocent per kg.

'Kwaliteitsgerichte logistiek betekent een verschuiving van first in first out naar first expire first out.'