

Tips & tricks voor een verspillingsvrije broodafdeling van de supermarkt

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Zaaien, oogsten, malen, kneden, bakken, verpakken, vervoeren; we stoppen veel energie in ons brood. Toch produceren we in Nederland circa 700.000 broden per dag teveel. Broodzonde! Met deze tips & tricks kun je als supermarkt direct aan de slag.

[Lees meer over de verspillingsvrije brood- en banketketen.](#)



Data & forecasting

Metten is weten!

Uit de **retailmonitor** blijkt dat brood het meest verspilde product is in de supermarkt. Door te **monitoren** hoe de verspilling op jullie afdeling eruit ziet, kun je gericht analyseren welke producten goed verkopen en welke aan het eind van de dag overblijven. Met deze data krijg je ook inzicht in welke besparingen je met gerichte acties kunt realiseren.

Forecasting

Door middel van geavanceerde data-analysetechnieken kun je nauwkeurig inschatten hoeveel brood en andere verse producten verkocht zullen worden, rekening houdend met factoren zoals seizoensinvloeden, weersomstandigheden, feestdagen en promoties. Een goede afstemming tussen inkoop en verkoop is daarbij essentieel!

Extra levering

Stem af met de bakkerij die aan jouw supermarkt levert of dat zij overdag extra kunnen leveren. Door een deel van het brood overdag afnamegestuurd bij te laten bakken, voorkom je retourstromen. Dit vraagt om goede afstemming met de bakkerij, in samenwerking met meerdere winkels. Anders kan overdag bijbakken leiden tot teveel extra personeelskosten, verbruik van extra energie om ovens opnieuw te verhitten en inefficiënte extra ritten om brood te bezorgen.

Assortiment

Kies voor een assortiment met langer vers brood

Door brood aan te bieden dat langer vers blijft, speel je in op de behoefte aan gemak voor de consument en je hebt minder verspilling. Denk aan varianten op basis van desem of met natuurlijke ingrediënten die de houdbaarheid verlengen.

Dit levert voordelen op voor de supermarkt:

- Beschikbaarheid van vers brood voor de klant.
- Efficiënter voorraadbeheer, minder derving en minder retouren.

Maak keuzes in je assortiment

Kijk kritisch, in samenspraak met jouw bakkerij, naar wat wel of niet goed verkoopt. Neem verspilling mee in de ontwikkeling van nieuwe producten. Denk bijvoorbeeld aan dat producten met zaden en pitten erop tot meer verspilling leiden (eerder in de keten) dan als de zaden en pitten in het deeg verwerkt zijn.

Vers ingevroren brood

Verkoop i.s.m. de bakkerij vers ingevroren brood. Door vers ingevroren brood aan te bieden, grijpen klanten nooit mis en blijft er aanzienlijk minder brood over einde dag. Verreweg de meeste Nederlanders (83%) vriezen brood thuis in. Hoe eerder ingevroren, hoe verser.

Portiegroottes

Zorg voor verschillende portiegroottes van je producten. Hierdoor verminder je de kans op verspilling bij klanten thuis. Hanteer bijvoorbeeld voor snackbroodjes een portie van één stuk per verpakking.

“Brood is een product waar veel passie en energie in wordt gestopt door verschillende ketenschakels. Zonde om te verspillen want je kunt er eindeloos mee variëren! We moeten consumenten vooral de waarde en inspanningen in de keten laten zien.”

- Klaas Fuite, Bakkerij Fuite



Betrek je personeel en klanten

Train je personeel en deel inzichten. Maak bijvoorbeeld een wekelijkse analyse van de data van de broodafdeling en deel dit met je team. Combineer slim omgaan met bijbakken en leegverkopen einde dag met heldere uitleg aan klanten waarom dit belangrijk is. Als een product uitverkocht is, geef dan advies over alternatieven.

Afprijzen richting einde dag

Prijs producten die tegen de houdbaarheidsdatum lopen tijdig af. Maak bijvoorbeeld gebruik van opvallende kortingsstickers. Maak een samengestelde zak met klein brood dat aan het eind van de dag over is. Zo voorkom je dat er producten overblijven en maak je klanten blij.

Inspireer je klanten

Inspireer je klanten om verspillingenvrij met hun brood om te gaan. Geef tips om brood goed te bewaren en deel recepten om van oud brood iets lekkers te maken. Kijk voor inspiratie op www.samentegenvoedselverspilling.nl/brood. Of vraag drukwerkbestanden van flyers, posters of de broodsticker aan via week@samentegenvoedselverspilling.nl. De Verspillingsvrije Week of feestdagen zoals Pasen zijn mooie momenten om hier extra aandacht aan te besteden.



Verpakkingssluiting

Gebruik als sluiting voor je broodzakken een 'knip' in plaats van tape. Zo kan een klant thuis de zak met overgebleven brood makkelijker sluiten en blijft het brood langer vers.

Thuis afbakken

Stuur einde dag minder op vers, maar geef dan meer aandacht aan deels afgebakken brood dat mensen thuis kunnen afbakken. Zo bied je klanten nog steeds een brede keuze.

Tweede kans

Invriezen

Vries brood dat aan het eind van de dag over is in. Verkoop dit brood de dagen erna afgeprijsd in de winkel of kijk of er zakelijke klanten in de omgeving zijn die het ingevroren brood willen afnemen.

Voedselbanken

Doneer je producten aan de voedselbanken of andere sociale initiatieven. Op die manier komt het terecht bij mensen in Nederland die het tijdelijk zelf niet redden.



Voordelige pakketten of producten

Biedt via een eigen pakket of aparte service producten aan die aan het einde van de dag overblijven voor een kortingsprijs. Klanten rijden er voor om en kopen vaak nog wat extra bij.

Vers van gisteren

Een dag later smaakt brood nog steeds heerlijk. Verkoop 'vers van gisteren' tegen een gereduceerde prijs. Bijkomend voordeel is dat dit voor klanten met een kleine beurs een kans is om ook duurdere broodsoorten te proberen.

Veevoer

Blijft er toch brood over, zonder bestemming voor humane consumptie? Dan kan het verwerkt worden tot veevoer. Houdt de retourstroom schoon en van hoge kwaliteit. Maak hierover afspraken zodat dit zo hoog mogelijk kan worden verwaard.

