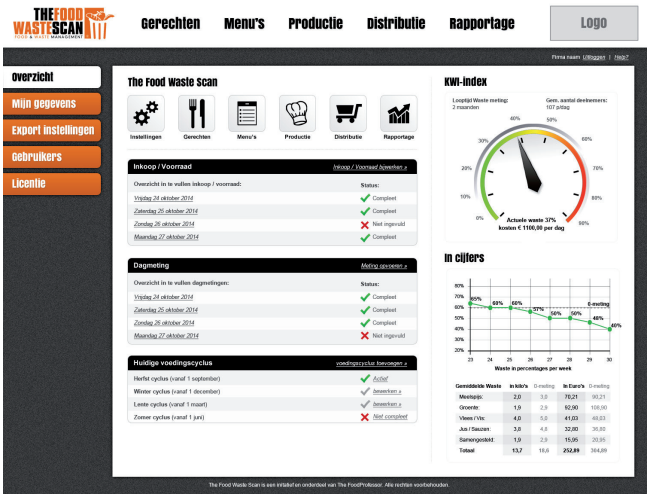
THE FOOD WASTE SCAN
FOOD & WASTE MANAGEMENT ®

Ontdek de Waste scan!

- ✓ Stuurinformatie m.b.t. Waste
- ✓ Kwaliteitsslag voedingsorganisatie
- ✓ Efficiëntie voedingsorganisatie
- ✓ Besparen voedingsorganisatie

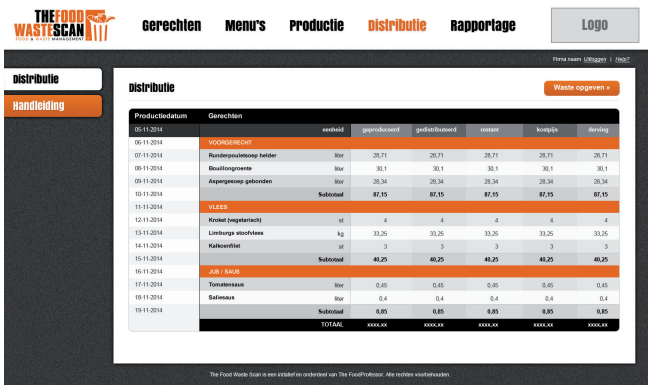
Dagelijks wordt er een grote hoeveelheid voedsel weggegooid. Niet alleen door particulieren, maar zeker ook bij bedrijven en organisaties. Exacte cijfers van de derving in Nederland zijn niet bekend, maar de schattingen liggen tussen de 4 tot 6 miljard euro per jaar. Een deel van deze derving is onvermijdelijk en wordt veroorzaakt door keuzes die gemaakt worden om bijvoorbeeld een keuze te bieden aan alle klanten. Het merendeel van de derving is echter te vermijden en kan zeker worden beperkt door het beter planning van de productie, door het optimalisatie van de inrichting van de menucyclus.

Om echter inzicht te krijgen in de derving die tijdens het proces van productie en distributie ontstaat is het noodzakelijk te meten waar de derving ontstaat, hoe deze verloopt en welke derving vermijdbaar is. Hiervoor biedt The Food Professor in de vorm van The Food & Waste Scan het optimale hulpmiddel.



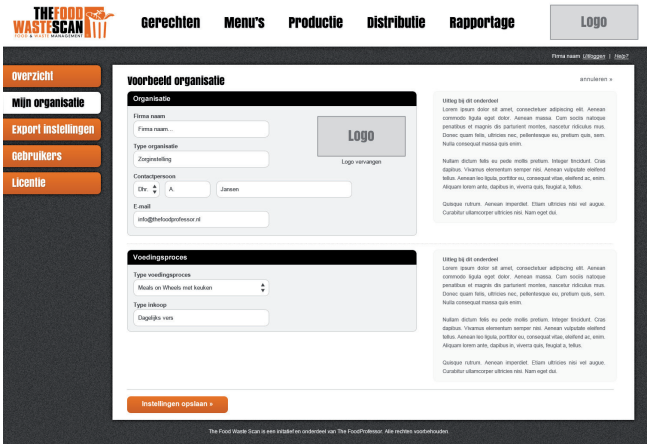
Inleiding

The FoodProfessor heeft the food & waste scan ontwikkeld, waarmee de waste van een organisatie op een eenvoudige maar duidelijke manier in kaart gebracht kan worden. Door de registratie van de derving tijdens de verschillende processtappen en de mogelijkheid om deze per locatie en in de tijd weer te geven, wordt inzicht gegeven in mogelijkheden tot besparing. De besparing wordt gerealiseerd door een beperking van de inkoop- en productiekosten, maar ook in de kosten voor de verwerking van het afval. Tevens levert de food & waste scan een positieve bijdrage aan de maatschappij en draagt bij aan kwaliteitsverbetering.



Doel en doelgroep
The food & waste scan heeft als doel organisatie inzicht te geven in de derving die ontstaat tijdens het productie- en distributieproces van de gerechten. The food & waste scan biedt de mogelijkheid om per processtap de derving en concept te registeren en in de tijd uit te zetten om verder te analyseren.

The food & waste scan kan worden gebruikt door diverse organisatie, organisatie in de zorg, zoals verpleeghuizen, ziekenhuizen, maar ook organisatie in de GGZ. Daarnaast zal de tool worden gebruikt door organisaties die maaltijden produceren voor derden.



Indeling
The food & waste scan bestaat uit verschillende stappen, die afhankelijk van de aard en de wensen van de organisatie kunnen worden ingezet.

Gestart wordt met een 0-meting (optie), gedurende de 0-meting wordt het proces van de organisatie beoordeeld en worden de meetpunten bepaald. Naar aanleiding van de 0-meting wordt een rapportage opgesteld en deze wordt besproken met de organisatie, dit betreft een optionele stap.

Stap drie is de installatie en implementatie van the food & waste scan programma. Samen met de organisatie wordt de scan ingericht en geïmplementeerd. Tijdens het gebruik van de the food & waste scan is ondersteuning vanuit The Foodprofessor mogelijk.

Na installatie en implementatie vindt de eerste daginvulling plaats, dat wil zeggen de menu's en gerechten van de eerste dag worden ingegeven, de productiegegevens worden geregistreerd, de derving wordt per processtap en per afdeling vastgelegd.

Na, de eerste week vindt een rapportage van de resultaten plaats. Deze resultaten worden met de organisatie besproken en de eerste conclusies kunnen worden getrokken.

Op basis van de eerste rapportages kunnen de kritische Waste Indicatoren worden bepaald. Periodiek kunnen deze indicatoren worden gemonitord en kunnen maatregelen worden getroffen. De monitoring en de analyse van de resultaten kunnen door de organisatie worden uitgevoerd. Ondersteuning op maand-jaarbasis door The Foodprofessor is tevens mogelijk.

Kosten
Voor het gebruik van de tool worden jaarlijks licentiekosten in rekening gebracht. Voor de begeleiding op locatie kunnen op maat gemaakte afspraken worden gemaakt.

Terugverdienmodel
Afhankelijk van de aard en de grootte van de voedings-organisatie zal de terugverdientijd van de tool tussen de 1 en 3 maanden liggen.

Naast het beperken van de kosten voor de maaltijdvoorziening zal het gebruik van the food & waste scan zorgen voor de volgende voordelen:

- Meer bewustwording bij de medewerkers en het management van de derving binnen de organisatie;
- Een vergroting van de maatschappelijke betrokkenheid;
- Een verbetering van het kwaliteitsimago;
- Bij het halen van kritische Waste Indicatoren zal een certificaat aan de organisatie worden toegekend.

Info
Mocht u meer over the food & waste scan willen weten, dan kunt u altijd contact opnemen met:

The Foodprofessor
E-mail: info@thefoodprofessor.nl
Telefoon: +31 (0)16 - 876 4004