

'Tenminste Houdbaar Tot' gaat digitaal

15-10-2019 14:00



Door Ger Boersma
Initiatiefnemer Future Store Arnhem

Veel supermarkten doen experimenten met dynamisch prijzen van versproducten waarvan het einde van de houdbaarheidsdatum 'tenminste houdbaar tot' - THT - in zicht komt. Om verspilling van voedsel tegen te gaan wordt in de Future Store Arnhem een model getoond hoe de prijs van het THT-product digitaal wordt aangepast aan de naderende onverkoopbaarheid van dat versproduct. Voor de supermarkt volledig geautomatiseerd op basis van een aantal variabelen. Voor de klant duidelijk herkenbaar via digitale signing.

Voedselverspilling is gigantisch, jaarlijks gooit iedere Nederlander 50 kilogram 'vers' weg, producenten, supermarkten en handel gooien nog eens dezelfde hoeveelheid per Nederlander weg. Wageningen University heeft berekend dat mondiaal 1/3 van het totaal geproduceerde voedsel wordt weggegooid, een kwart van dit totaalvolume van 1.5 miljoen ton aan voedsel is al voldoende om 795 miljoen hongerslijdende mensen op onze aardbol te voeden. Het voelt onethisch zo veel voedsel weg te gooien. Ook draagt de verspilling enorm bij aan de CO2-voetafdruk. Genoeg redenen om te proberen voedselverspilling terug te dringen.

Begin en einde van de keten

In de westerse landen vindt de voedselverspilling vooral plaats aan het einde van de keten, vooral bij retailer en

consument. AH doneerde in 2018 vier miljoen producten aan de voedselbanken, Lidl gaf in de laatste drie jaar 460 duizend ton groente en fruit aan deze instellingen. Franse wetgeving zorgt ervoor dat supermarkten in Frankrijk gedwongen zijn alle verlopen THT-producten beschikbaar te stellen aan voedselbanken. In minder ontwikkelde landen vindt de verspilling aan het begin van de keten bij de boer plaats. Oorzaak in die landen is veelal een lage mechanisatiegraad en een gebrekkige infrastructuur. Maersk berekende dat het ontbreken van de logistieke koelketen in India ervoor zorgt dat er in plaats van 190 duizend containers slechts drieduizend containers met bananen voor export kunnen worden verscheept.

Technologie biedt verschillende mogelijkheden voedselverspilling tegen te gaan, zo is er de Too Good To Go-app die ervoor zorgt dat bakkerijen, supermarkten, restaurant en hotels overtollig voedsel via de 'Magic Box' aan de consument beschikbaar stelt. Verder zijn er diverse andere apps als Nofoodwasted, Thuisafgehaald of het Engelse Olio.

Manuele handelingen overbodig

Naast diverse soorten dynamic- personal- en weersafhankelijke pricing kennen we ondertussen ook de dynamische THT-pricing. Het doel van deze laatste is voedselverspilling tegen te gaan en tegelijkertijd het verdienmodel voor de supermarkten te verbeteren. De inkoopprijs wordt per product in de PIM (Product Information Management) vastgelegd. Het systeem 'kijkt' naar een aantal variabelen als verkoopprijs, gewicht, verpakkingsdatum, locatie, THT-datum en start de digitale afprijsprocedure zoals de supermarkt deze in haar businessrules heeft vastgelegd. De afprijzing kan per uur of ander tijdsvenster plaatsvinden en kan ook met 25 cent eindigen als bij Lidl, dan is het zo goed als zeker dat uiteindelijk ook het laatste product wordt verkocht.

De point of sale - PoS - herkent de prijs van het THT-product op basis van de intelligentie van het systeem dat wordt gevoed door een innovatieve barcode op de prijssticker. De consument herkent de prijs van het THT-product op de digitale schapsignering (zie foto boven). Geen uitzoekerij voor het personeel, geen manuele handelingen, de afprijsprocedure is volledig geautomatiseerd.

Uiteindelijk leidt dit tot een hogere efficiency en een betere marge. Het dynamisch prijzen zorgt voor een dertig tot negentig procent lagere verspilling van voedsel aan het einde van de keten. Minister Carola Schouten van landbouw, natuur en voedselkwaliteit heeft geld uitgetrokken de verspilling in ons land in vier jaar te halveren, een nobel streven. Een goede stap naar minder voedselverspilling is snel gezet door ingebruikname van dynamic THT-pricing.

Ger Boersma