

A photograph of two chefs in a modern kitchen. The chef on the left is a man with a beard, wearing a white shirt and a black apron, leaning over a stainless steel counter. The chef on the right is a Black man wearing a white chef's coat, a black hat, and a black apron, holding a small bowl. They are both smiling and looking at each other. The counter is filled with various small bowls containing different ingredients. In the background, there are large arched windows and kitchen equipment.

Workshop Foodwaste

Vandemoortele

Johan Carron, Leen Van den Eede

25/03/2025

Introductie Vandemoortele





Duurzaamheid bij Vandemoortele

SHAPING A TASTY FUTURE SUSTAINABLY

Duurzaam en verantwoord werken, dat vormt de kern van ons bedrijf.

Als voedingsbedrijf lopen we voorop in de wereldwijde transformatie naar een andere, **meer duurzame voedselvoorziening**.

Het is onze ambitie om trendsetter te zijn, een leider in onze branche. We zijn vastbesloten en trots om **vorm te geven aan een toekomst die zowel smaakvol als duurzaam is**.

OUR SUSTAINABILITY STRATEGY IS DIRECTED BY THREE STRATEGIC GOALS

Balanced
nutrition



Protecting
nature



Enhancing
lives



Externe erkenning bevestigt ons leiderschap binnen duurzaamheid



We behoren tot de **top 1%** van bedrijven over alle industrieën heen, beoordeeld door EcoVadis.



3 DOELSTELLINGEN & 12 ENGAGEMENTEN



EVENWICHTIGE VOEDING

- Het voedingsprofiel van onze producten verbeteren
- Clean Label-producten aanbieden
- Plantaardige alternatieven aanbieden
- Een leider zijn in voedselveiligheid



NATUUR BESCHERMEN

- Verantwoord inkopen
- Streven naar zero koolstofemissie
- Streven naar zero voedselverspilling
- Bijdragen aan circulaire verpakkingen



LEVENSKWALITEIT VERBETEREN

- Aanbieden van een boeiend professioneel traject
- Aanbieden van een diverse en inclusieve werkplek
- Zorgen voor veiligheid en welzijn
- Samenwerken voor een positieve sociale impact





FOODWASTE

Vandemoortele – algemeen



Hoe ontstaat Food Waste?

- 1. Inefficiëntie tijdens productie**
= Onderhoud & omschakelingen van de productielijn
- 2. Niet-goedgekeurde producten door kwaliteitscontrole**
- 3. Commerciële overschotten**
= producten die niet tijdig worden verkocht



ONZE DOELSTELLINGEN VOOR 2025

TARGETS 2025

1. % vermindering van afval

- Plant Based Food Solutions
-10%
- Bakery Products
-30%



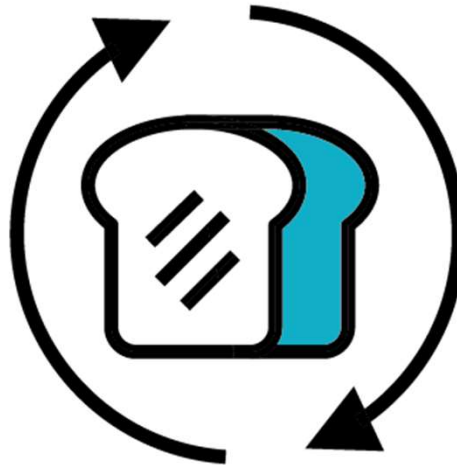
ZERO Food Waste – Day To Day

PRODUCTIE

Onderhoud & omschakelingen zo efficiënt mogelijk.
1kg = 1€

PRODUCT ONTWIKKELING

Rekening houden met: Hoe meer specifieke ingrediënten per recept, hoe meer omschakelingen op de productielijn.



PLANNING & FORECASTING

Hoe beter de verkopen worden ingeschat, hoe beter de productie wordt ingepland

AUTOMATISERING & RAPPORTERING

Dit helpt om de productie lijnen zo efficient mogelijk te laten draaien & om bij te sturen waar nodig

ENGINEERING

Optimalisatie van productielijnen



FOODWASTE – in de praktijk

Workshop