

HOUDBAARHEID VERSE GROENTEN EN FRUIT VERLENGEN

SLIMME OPLOSSING VAN PERFOTEC

In de keten wordt meer dan 40% van alle verse producten weggegooid. Voor alle partijen is dit een doorn in het oog en de vraag is: wie neemt het voortouw om deze verspilling terug te dringen? PerfoTec uit Mijdrecht heeft de koe bij de hoorns gevat en bedacht een slimme oplossing waarmee de houdbaarheid van verse groenten en fruit wordt verlengd. “Door het zuurstofgehalte in de verpakking omlaag te brengen, sussen we het product als het ware in slaap.”

PerfoTec is 10 jaar geleden opgericht door Bas Groeneweg. In zijn vorige baan ervoer hij wat een aangepaste verpakking kon doen voor spruitjes. Hij zag dat kleinere gaatjes veel beter waren voor het product; het ging minder snel achteruit in kwaliteit. Hij dook in de literatuur van groenten en fruit en maakte een plan. Bas ontdekte ook dat het mogelijk was om microperforaties direct op de verpakkingmachines te maken. Hij zocht naar samenwerking en vond het bij Mundi Technology. In 3 jaar ontwierpen zij een laser die past op elke verpakkingmachine. Samen met TOP BV ontwikkelde PerfoTec de respiatiemeter. De unieke houdbaarheid verlengende technologie van PerfoTec was geboren.

Respiatiemeter

“Groenten en fruit hebben zuurstof nodig om vers te blijven, maar de ademhaling – de zogeheten respiratie – varieert per soort en per seizoen waardoor het lastig is een uniforme verpakking te ontwerpen,” zegt Commercial Director



Ivo Hendriks van PerfoTec. “Met onze respiatiemeter kun je op een snelle manier de ademhaling van groente en fruit meten. Je neemt een monster uit een partij en legt deze in de machine. De bijbehorende software berekent vervolgens de benodigde lucht doorlaatbaarheid. Daarbij wordt rekening gehouden met variabelen als ras, weersomstandigheden waarin de groente of het fruit is gegroeid en land van herkomst. Op basis van de meetgegevens kun je de doorlaatbaarheid van de verpakking aanpassen met behulp van micro perforaties. Het effect is een aanzienlijke verlenging van de houdbaarheid.”

Win/win

Hendriks realiseert zich dat het terugdringen van voedselverspilling alleen effect sorteert als alle betrokken partijen hierbij samenwerken. “Pas dan ontstaat een win/winsituatie die voor iedereen voordelig is: de retailer heeft minder derving, de mate van betrouwbaarheid van de leverancier neemt toe en de consument koopt een product dat langer



Ivo Hendriks demonstreert de respiatiemeter

houdbaar is. Dit systeem kent dus alleen maar winnaars!” In 2012 won PerfoTec met de respiatiemeter de Groene Tulp op de Accenture Innovation Awards. De inzending werd als beste gewaardeerd op het gebied van duurzaamheid, innovatie, succes en potentie. Vlak voor de zomer is de respiatiemeter genomineerd voor de Nationale TV Succes Award. Dit is de grootste ondernemersprijs van ons land en wordt gedragen door De Telegraaf, BNR Radio, het Financiële Dagblad en RTL Televisie.

Pilot bij Marks & Spencer

Vorig jaar heeft Marks & Spencer in Engeland een pilot gedaan met het systeem dat PerfoTec heeft ontwikkeld. Het



Met PerfoTec

Zonder PerfoTec



werd in eerste instantie toegepast op witte druiven. Uit die proef bleek dat de houdbaarheid werd verlengd van 5 naar 7 dagen, dat de derving in de winkel met 50% werd gereduceerd en dat de verkopen in de winkel met

10% omhoog gingen. Angemoedigd door deze positieve resultaten heeft Marks & Spencer vervolgens intern testen gedaan met aardbeien en frambozen. Er is onder meer gekeken naar het effect van verschillende verpakkingen op de houdbaarheid en er is een depot test gedaan. Bij deze test werden vanuit het ene depot aardbeien en frambozen aangeleverd aan de winkels van Marks & Spencer waarbij het systeem van PerfoTec werd toegepast. Deze resultaten werden vergeleken met de leveringen vanuit andere depots die niet met het systeem werkten. Er is vervolgens gekeken naar glans, uitdroging en rijpheid. “Uit de test met de aardbeien kwamen de samples met PerfoTec als beste naar voren. De derving in de winkel werd gereduceerd met ruim 30%. De beschikbaarheid steeg van 82 naar 96%. Door de langere houdbaarheid kan en durft het depot meer voorraad aan te houden waardoor er vaker geleverd kan worden. Minder out of stock dus op de winkelvloer en dat heeft een positief effect op de verkoop.” Uit de depot test met de frambozen bleek de derving gereduceerd met maar liefst 90%. De retailer slaagde erin de houdbaarheid voor aardbeien te verlengen van 3-4 naar 5-7 dagen en voor frambozen van 4 naar 7-8 dagen.

Iedereen profiteert

Voor de producent en verpakker betekent de oplossing van PerfoTec:

- verhoging van de omzet
- vermindering van de transportkosten
- verhoging productieflexibiliteit

Voordelen voor de retailer:

- vermindering van de verspilling
- verlenging van de versheid van groenten en fruit
- vermindering distributiekosten

Ook de consument profiteert:

- de smaak blijft langer goed
- het uiterlijk van het product verbetert
- de voedingswaarde blijft beter behouden
- minder verspilling en kosten

Voor meer informatie: www.perfotec.com