Vers-Pan

*Vers*nellen van *pan*klare producten

AKK project ACD-04.054

December, 2005

Dit rapport is openbaar

Colofon

Het project "Vers-Pan" is uitgevoerd in het kader van het AKK-co- innovatieprogramma 'Duurzame Agro Food Ketens'. Het co-innovatieprogramma wordt medegefinancierd door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselveiligheid en het ministerie van Verkeer en Waterstaat. Het project is een samenwerkingsverband van The Greenery, Hessing Groente, Bakker Logistiek Groep en CoopCodis. Als onderzoekspartners hebben Agrotechnology & Food Innovations (A&F) en het Landbouw Economisch Instituut (LEI) aan het project deelgenomen. Dit zijn twee onderdelen van Wageningen Universiteit en Researchcentrum.

1 SAMENVATTING 1

2 DOELSTELLINGEN 3

2.1 PROBLEEMSTELLING 3
2.2 DOELSTELLING 3

3 PROJECTOPZET 5

3.1 DE KETENPARTIJEN 5
3.2 PROJECTORGANISATIE 5
3.3 FASERING 5

4 SAMENVATTING RESULTATEN 7

4.1 HOUDBAARHEID 7
4.2 LOGISTIEK EN BESTELMANAGEMENT 7
4.3 KOSTEN EN BATEN 10

5 SAMENWERKING 11

5.1 SAMENWERKINGSCULTUUR 11
5.2 BESCHRIJVING TOTSTANDKOMING SAMENWERKING PARTICIPANTEN 11
5.3 BIJDRAGE PROJECT AAN SAMENWERKING IN DE KETEN 12
5.4 SUCCES- EN FAALFACTOREN VOOR SLAGEN PROJECT/SAMENWERKING 12

6 KENNISOVERDRACHT 13

6.1 PRESENTATIES 13
6.2 RAPPORTEN 13

7 CONTACTGEGEVENS DEELNEMENDE PARTIJEN 14

1 Samenvatting

The Greenery, Hessing Groente, Bakker Logistiek Groep en CoopCodis willen gezamenlijk derving in het schap voorkomen voor panklare producten. Onder derving wordt zowel prijsderving als fysieke derving verstaan. Prijsderving ontstaat door afprijzing op de laatste dag dat de houdbaarheid van het product verstrijkt. Fysieke derving ontstaat doordat een product wordt weggegooid zodra de houdbaarheidsdatum verstreken is.

Het belangrijkste na te streven resultaat van dit project is een vermindering van derving. Hiertoe zijn activiteiten verricht op het gebied van:

- Houdbaarheid
- Logistiek en bestelmanagement
- Kosten en baten

Houdbaarheid
In het houdbaarheidsonderzoek is gekeken naar de mogelijkheden van optimalisatie van de ketencondities, waardoor voor de producten mogelijk een langere houdbaarheid kan worden gerealiseerd. Hieruit is geconcludeerd dat de belangrijkste winst in houdbaarheid voor aardbei, ijsbergsla en de onderzochte gesneden versproducten kan worden behaald indien de temperatuur in de keten wordt verlaagd. Daarnaast zijn voor een aantal gesneden versproducten aanbevelingen gedaan voor de optimalisatie van het verpakkingsconcept. Echter, de verwachting is dat, binnen de huidige mogelijkheden, verdergaande optimalisatie van het verpakkingsconcept niet kan bijdragen aan houdbaarheidsverbetering van gesneden versproducten.

Logistiek en bestelmanagement
De centrale onderzoeksvraag is hoe in de keten derving van verse producten kan worden vermindert in combinatie met een hoog service niveau voor de klant. Door dit na te streven worden ook besparingen ten aanzien van transport en reststromen verwacht. Na de inventarisatie van de keten en huidige werkwijze, zijn verbeterscenario's opgesteld. Vervolgens zijn deze scenario's met behulp van een simulatie en een workshop beoordeeld op hun effect en haalbaarheid.

In dit onderzoek is geconcludeerd dat derving varieert met de omloopsnelheid en dat omloopsnelheden per filiaal verschillen. Hierdoor verschilt het effect van een verbetermaatregel per filiaal. Verder komt uit de analyse naar voren dat een gedeelte van het assortiment panklaar niet bijdraagt aan de winst. Aan de hand hiervan adviseren wij het assortiment panklare groente nogmaals goed onder de loep te nemen. Middels rationalisatie van het assortiment zou CoopCodis derving kunnen reduceren en een betere margemix weten te realiseren. Onze conclusie is ook dat de prijs die wordt betaald voor het binnen de perken houden van out-of-stock hoog is. In plaats van te sturen op alleen out-of-stock (verleden) wordt sturing op out-of-stock én derving (toekomst) geadviseerd. Hierbij moet wel worden opgemerkt dat perceptie van de consument ten aanzien van out of stock en derving niet uit het oog moet worden verloren. In de loop van dit project hebben we gezien dat CoopCodis zijn sturing heeft bijgesteld.

Uit zowel de workshop als de simulatieresultaten zijn de scenario's doorlooptijd verkorting en kleinere besteleenheid als beste naar voren gekomen om derving te reduceren in het Hessing gesneden groente assortiment. Daarnaast is er met het

doorlooptijd scenario mogelijk om transportbesparing te realiseren. Om derving voor aardbeien te reduceren is het plaatsen van een Greencooler aan te bevelen.
De GreenCooler zorgt voor koeling in het winkelschap en is ontwikkeld voor zacht fruit producten. Normaliter liggen deze producten ongekoeld in het schap.

Kosten en baten
Naar aanleiding van de workshop en de simulatieresultaten zijn voor een tweetal scenario's de financiële implicaties in kaart gebracht. Hiervoor zijn de huidige ketenkosten geanalyseerd en de wijzigingen die door de scenario's optreden in beeld gebracht. Uit dit onderzoek is gebleken dat bij beide scenario's het kosten/baten plaatje positief is voor de gehele keten. De besluitvorming rondom toepassing van deze scenario's is nog gaande.

2 Doelstellingen

2.1 Probleemstelling

Het centrale probleem is dat de huidige keteninrichting resulteert in hoge kosten en een suboptimale service in het verse groente segment.

De huidige keten resulteert in hoge kostenposten, met name door:

- Derving. Verse producten met een beperkte houdbaarheid overschrijden de THT datum en dienen afgeprijsd en daarna weggegooid te worden. Derving heeft nadelige gevolgen ten aanzien van duurzaamheid: kosten van het product, reststromen en onnodig transport.
- Out-of stock waardoor afzet "gemist" wordt.
- Hoge transportkosten. Door onvoldoende inzicht in derving, out-of stock en bestelmanagement zijn beladinggraden te laag en ritfrequenties te hoog. Daarnaast worden mogelijkheden voor transportconsolidatie onvoldoende benut.
- Aanhouden van (hoge veiligheids-)voorraden om aan de fluctuerende vraag te kunnen voldoen.

De huidige sub-optimale service resulteert in:

- Onvoldoende "vers" uitstraling doordat veel producten de THT-datum naderen.
- Teveel out-of stock waardoor de beschikbaarheid van het productassortiment onvoldoende is.

2.2 Doelstelling

In dit project willen CoopCodis, Hessing Groente, the Greenery en Bakker Logistiek Groep gezamenlijk derving van verse producten verminderen en transport reduceren in combinatie met een hoog service niveau voor de klant. Om de doelstelling te realiseren zijn er activiteiten verricht op het gebied van houdbaarheid, logistiek & bestelmanagement.

1) Doelstelling houdbaarheid

Het in kaart brengen van de houdbaarheidsbepalende factoren van zowel panklare producten van Hessing Groente als van aardbeien en ijsbergsla van the Greenery.





2) Doelstelling logistiek en bestelmanagement

Een verbeterde logistieke afstemming tussen ketenpartijen waardoor reductie ontstaat in

- Derving en out-of-stock
- Transportkilometers

Door middel van het ontwikkelen van een monitoringsinstrument kan derving en out-of-stock in de tijd te kunnen volgen waardoor o.a. oorzaken en verbetermaatregelen in kaart kunnen worden gebracht.

3) Doelstelling kosten en baten
Het inzichtelijk maken van de financiële gevolgen van wijzigingen in de keten.

Verbeterde houdbaarheid, logistiek en bestelmanagement leiden tot de volgende duurzaamheids voordelen:

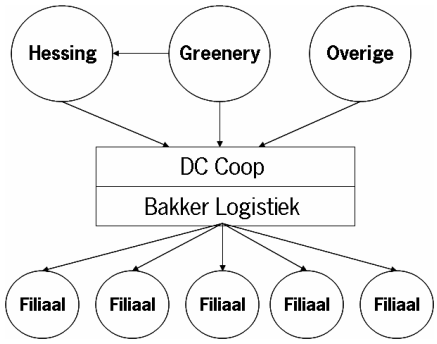
Planet	***People***	***Profit***
Minder transportkilomteters en minder nevenstromen door reductie derving	Verbeterde perceptie ten aanzien van versheid en voedselveiligheid	Kostenreductie (derving, transport, opslag) staat garant voor concurrentiekracht.

3 Projectopzet

3.1 De ketenpartijen

De betrokken keten partijen bij het project zijn hieronder kort beschreven:

- Supermarkt organisatie CoopCodis heeft ongeveer 150 filialen. De Coop-formule bestaat uit kleine buurtsupermarkten, CoopCompact, de grotere CoopFullservice en sinds kort ook een aantal SuperCoop filialen.
- Hessing Groente houdt zich bezig met het snijden, wassen en verpakken van groente voor supermarkten waaronder CoopCodis. Hessing Groente levert aan CoopCodis een breed assortiment gesneden groente en fruit.
- Bakker Logistiek Groep is gespecialiseerd op met name Food en daaraan te relateren producten en is de grootste logistieke dienstverlener op het terrein van geconditioneerde en gekoelde producten. Bakker Logistiek Groep verzorgt de logistiek van de distributiecentra's van CoopCodis naar de filialen.
- The Greenery is één van de grote internationaal opererende groente-, fruit- en paddestoelenconcerns in Europa. De belangrijkste activiteit is het jaarrond leveren van een volledig assortiment groente, fruit en paddestoelen aan het grootwinkelbedrijf.



3.2 Projectorganisatie

Het project wordt aangestuurd door een stuurgroep waarin alle partners vanuit het bedrijfsleven en kennisinstellingen zitting hebben. Het voorzitterschap is in handen van het bedrijfsleven; in dit geval CoopCodis. Een projectregisseur van AKK is vertegenwoordigd in de stuurgroep. De stuurgroep stuurt de twee taakgroepen houdbaarheid en logistiek aan waarin vanuit de deelnemende bedrijven en de kennisinstellingen vertegenwoordigers zijn betrokken. De stuurgroep stuurt, via de projectleider, verschillende taakgroepen aan die inzet vragen van vertegenwoordigers van zowel de betrokken kennisinstellingen als bedrijven.

De projectleider is het directe aanspreekpunt van het project en onderhoudt contact met alle betrokken bedrijven, coördineert de bedrijfsinspanningen in het project en onderhoudt contacten met AKK en de onderzoeksleider vanuit de kennisinstellingen. De onderzoeksleider coördineert de onderzoekstaken, rapportages, publicaties, etc.

3.3 Fasering

De hoofdfasen van het onderzoek zijn hieronder weergegeven.

Fase 0: Kick-off
- Opstarten en inregelen project

Fase 1: Monitoringsinstrument
- Belangrijke prestatie indicatoren
- Ontwerp en implementatie monitoringsinstrument

Fase 2: Inventarisatie
- Inventarisatie bestelmanagement
- Inventarisatie houdbaarheid
- Kwantificering duurzaamheid van logistieke scenario's

Fase 3: Ontwerp
- Opstellen bestelsystematiek
- Houdbaarheidsmodel
- Logistieke besturing
- Kosten en baten

Na Fase 3 is een go/no go beslismoment opgenomen

Fase 4: Praktijkpilot
- Voorbereiden en implementeren praktijkpilot

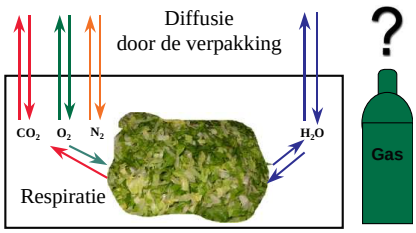
Fase 5: Projectmanagement
- Gedurende het hele project zal er kennisoverdracht en communicatie plaatsvinden

4 Samenvatting resultaten

4.1 Houdbaarheid

"Vers" heeft een belangrijke uitstralingsfunctie voor de filialen van CoopCodis. Zij ondersteunen de winkelformule en zijn trekpleister voor het totale winkelassortiment. Versproducten hebben echter (in vergelijking met droge kruideniers waren) een relatief korte houdbaarheid waardoor derving ontstaat.

Het onderzoek in het projectonderdeel houdbaarheid heeft zich gericht op de vraag in hoeverre aanpassingen in verpakking en ketencondities (doorlooptijd, temperatuur) kunnen bijdragen aan houdbaarheidsverlenging van versproducten. Hiervoor zijn de producten aardbei en ijsbergsla van The Greenery en diverse gesneden versproducten van Hessing Groente onderzocht. Uit dit onderzoek is gebleken dat de belangrijkste winst in houdbaarheid voor aardbei, ijsbergsla en de onderzochte gesneden versproducten kan worden behaald indien de temperatuur in de keten wordt verlaagd. Daarnaast zijn voor een aantal gesneden versproducten aanbevelingen gedaan voor de optimalisatie van het verpakkingsconcept. Echter, de verwachting is dat, binnen de huidige mogelijkheden, verdergaande optimalisatie van het verpakkingsconcept niet kan bijdragen aan houdbaarheidsverbetering van gesneden versproducten.



4.2 Logistiek en bestelmanagement

De centrale onderzoeksvraag is hoe in de keten derving van verse producten kan worden vermindert en transport kan worden gereduceerd in combinatie met een hoog service niveau voor de klant. Om het optimum van minimale ketenkosten en hoge servicegraad te vinden zijn de volgende activiteiten ontplooid:

- Inventariseren van de keten en huidige werkwijze.
- Opstellen van logistieke verbeterscenario's.
- Bepalen van haalbaarheid en effect op dervingreductie van scenario's d.m.v. simulatie (theorie) en workshop (praktijk).

De belangrijkste conclusies zijn:

- De gemiddelde omloopsnelheid van panklare producten is laag. Dit valt deels te verklaren door het brede assortiment en doordat CoopCodis relatief veel (kleinere) buurtwinkels bezit.

- Derving varieert met de omloopsnelheid en omloopsnelheden per filiaal verschillen. Hierdoor verschilt het effect van een verbetermaatregel per filiaal. Om te komen tot werkbare oplossingen in de praktijk is het daarom noodzakelijk om te clusteren. Oftewel om één oplosssingsrichting door te voeren voor een groep van filialen en/of een deel van het assortiment.

- Een gedeelte het assortiment panklaar draagt niet bij aan de winst. Aan de hand hiervan adviseren wij het assortiment panklare groente nogmaals goed onder de loep ten nemen. Middels rationalisatie van het assortiment zou CoopCodis derving kunnen reduceren en een betere margemix weten te realiseren.

- Uit zowel de workshop als de simulatieresultaten zijn de scenario's doorlooptijd verkorting en kleinere besteleenheid als beste naar voren gekomen om derving te reduceren in het Hessing gesneden groente assortiment.

  Doorlooptijdverkorting

  - Minder derving door extra schapleven doordat Hessing Groente de producten op een later tijdstip kan produceren. Dit betekent een kortere doorlooptijd tussen productie en uitstalling in het schap.
  - Derving van panklare groente kan worden gereduceerd door filialen de mogelijkheid te geven later op de dag te bestellen. Doordat de besteller zijn verkopen over een kortere periode in hoeft te schatten kan hij nauwkeuriger bestellen.
  - Door het later bestellen van de filialen kan Hessing Groente (een gedeelte van) de middaglevering combineren met de ochtendlevering waardoor transportbesparing kan worden gerealiseerd.
  - Consequentie van de drie bovenstaande punten is wel dat het DC van CoopCodis 's nachts open moet zijn voor ontvangst en uitsorteren van de Hessing Groente producten.

  Kleinere besteleenheid

  - Voor panklare producten met een lage omloopsnelheid kan derving (ook) worden gereduceerd door de besteleenheid te verlagen. Tijdens dit project is er een kleinere besteleenheid doorgevoerd. Filialen hebben de keuze voor een grotere of kleinere besteleenheid.

- Bij een lage omloopsnelheid heeft het plaatsen van een GreenCooler het grootste effect op de verlaging van derving van aardbeien. De GreenCooler zorgt voor koeling in het winkelschap en is ontwikkeld voor zacht fruit producten. Normaliter liggen deze producten ongekoeld in het schap. Door te koelen met de Greencooler kan de houdbaarheid worden verlengd. Bovendien is het mogelijk het meubel zodanig in de winkel te plaatsen dat hiermee impulsaankopen worden bevorderd.

- Om derving te reduceren is binnen dit project ook gekeken naar "matching". Het koppelen van de omloopsnelheid van filialen aan de houdbaarheid van de producten. First Expired First Out (FEFO) besturing is een onderdeel van matching.

  "Matching" houdt in dat producten met een kortere THT (First Expired) worden gestuurd naar filialen met een hoge omloopsnelheid en vice-versa producten met een langere THT naar filialen met een lagere omloopsnelheid. Derving in de kleinere filialen (CoopCompact) kan hierdoor dalen omdat zij producten met een langere THT ontvangen. De derving voor de grote filialen met een hoge omloopsnelheid zal nagenoeg gelijk blijven. Het netto effect voor alle CoopCodis filialen samen geeft derving reductie. Echter in deze studie bleek



"matching" niet haalbaar voornamelijk doordat de omloopsnelheid van de grotere CoopCodis filialen relatief laag is.

FEFO besturing kan ook worden toegepast in het winkelfiliaal. Dit houdt in dat er door optimaal schapmanagement gekomen kan worden tot het terugdringen van het selectieve gedrag van de consument. Het betreft dan het wegnemen van selectie op basis van houdbaarheidsdata zodat de consument het kortst houdbare product (First Expired) kiest (First Out) in plaats van momenteel de langst houdbare. Echter vanwege een grotere haalbaarheid en effect van de andere scenario's is dit niet verder bestudeerd.

- Vanuit de retailer bekeken zijn de kosten van derving onevenredig hoog ten opzichte van de kosten van out-of-stock. De kosten voor derving vertegenwoordigen 100% van de inkoopwaarde. Bij out-of-stock verliest het filiaal de marge welke het product had kunnen maken als het wel in het schap lag. Dit impliceert dat de besteller meer zou moeten sturen op derving én out of stock dan alleen op out of stock. Echter deze balans kan per filiaal verschillen. Een meer service gericht filiaal zal misschien meer belang hechten aan weinig out of stock terwijl een meer prijs gericht filiaal misschien meer belang zal hechten aan weinig derving. Hoewel de focus in dit onderzoek niet bij de consument lag, speelt de perceptie van de consument ten aanzien van out of stock en derving hierbij wel een grote rol.
  - De perceptie van out of stock is die van lege schappen waardoor nee-verkoop ontstaat en de klant mogelijk uitwijkt naar een concurrerende retailer. Aan de andere kant kan er echter ook substitutie optreden. In dat geval koopt de klant bij out of stock een ander vergelijkbaar product. Hierdoor kan het gevolg van out of stock op één product grotendeels worden gecompenseerd. In dit geval is het van belang out of stock van alle producten binnen een productgroep (bijv. bami-pakketen, nasi-pakketen, etc) te voorkomen.
  - Tegenover de perceptie van out of stock staat die ten aanzien van derving. Wanneer de winkelschappen zijn gevuld met producten die de uiterste houdbaarheidsdatum naderen kan dit de perceptie ten aanzien van versheid en kwaliteit beïnvloeden. Bijvoorbeeld wanneer een schap vol ligt met veel afgeprijsde artikelen met een afprijssticker.

- Het beoogde doel om in samenwerking met CoopCodis een monitoringsinstrument te ontwikkelen om de derving en out-of-stock in de tijd te kunnen volgen is niet gehaald. Doordat CoopCodis overweegt een geheel nieuw softwarepakket aan te schaffen is het ontwerp en implementatie van een monitoringsinstrument binnen het huidige softwarepakket buiten de scope van dit project geraakt.

4.3 Kosten en baten

Naar aanleiding van de workshop en simulatieresultaten zijn voor een tweetal scenario's de financiële implicaties in kaart gebracht. Hiervoor zijn de huidige ketenkosten geanalyseerd en de wijzigingen die door de scenario's optreden in beeld gebracht. Uit dit onderzoek is gebleken dat bij beide scenario's het kosten/baten plaatje positief is voor de gehele keten. De besluitvorming rondom toepassing van deze scenario's is nog gaande.

5 Samenwerking

5.1 Samenwerkingscultuur

In dit project werken bedrijven samen, die verschillende schakels vormen in de productie en afzet van gesneden groente. Het projectconsortium bestaat uit de volgende leden:

Naam	**Type**	**Rol**
A&F	Kennisinstelling	Projectleiding kennisinstellingen expertise o.a. logistiek kwaliteitsmodellen, verpakking
LEI	Kennisinstelling	Inbreng ten aanzien kosten/baten
The Greenery	Bedrijf	Aanleveren grondstoffen voor Hessing Groente & rechtstreekse levering CoopCodis
Hessing Groente	Bedrijf	Groentesnijder en verpakker
Bakker Logistiek Groep	Bedrijf	Logistiek dienstverlener
CoopCodis	Bedrijf	Retailer; projectleiding bedrijfsleven

Agrotechnology & Food Innovationsv (A&F) is de organisatie voor kennisontwikkeling en kennisoverdracht op het gebied van duurzame toepassingen van agrogrondstoffen voor veilige en gezonde food & non-food producten. Door slimme combinaties van expertise creëert A&F inspirerende opties en concrete oplossingen in samenwerking met overheid en bedrijfsleven. Het Landbouw Economisch Instituut (LEI) doet economisch en aanverwant maatschappijwetenschappelijk onderzoek op het gebied van voedsel en groene ruimte. Beiden organisaties zijn onderdeel van WageningenUR.

Het gezamenlijke doel van The Greenery, Hessing Groente, Bakker Logistiek Groep en CoopCodis is het voorkomen/minimaliseren van derving in de panklare groente keten. Dit vraagt om aanpassingen en investeringen van alle ketenpartners en waar tegelijkertijd alle ketenpartners baat bij hebben. De bedrijven hebben elkaar nodig om onderzoek te doen en om verbeteringen door te voeren. Elke schakel levert immers een belangrijke bijdrage aan de eindkwaliteit van het product. De meerwaarde van samenwerking en interactie tussen bedrijven en kennisinstellingen is voor de bedrijven in dit project vooral dat er aan hen een onafhankelijke spiegel wordt voorgehouden in relatie met hun eigen werkwijze en ketensamenwerking. Er worden nieuwe inzichten geboden, alternatieve werkwijzen voorgedragen en er wordt kennis overgedragen die vraagt om reflectie. Tijdens het project is er gewerkt in drie werkgroepen; houdbaarheid, logistiek en kosten/baten.

De samenwerking binnen het project is door zowel de bedrijfspartijen als de kennisinstellingen succesvol beoordeeld. Er was sprake van open communicatie en uitwisseling van kennis en informatie. Dit heeft de resultaten ten positieve beïnvloed. Kortom, een succesvol project op basis van zowel de samenwerking als de verkregen resultaten. Dat een aantal aanbevelingen nog niet daadwerkelijk zijn doorgevoerd heeft onder andere te maken met prioriteitsstelling en afstemming met andere bedrijfsonderdelen.

5.2 Beschrijving totstandkoming samenwerking participanten

Supermarktorganisatie CoopCodis heeft voor haar gesneden groente assortiment Hessing Groente als toeleverancier. The Greenery levert groente en fruit aan Hessing Groente maar ook rechtstreeks (zacht) fruit en groente aan CoopCodis. Bakker Logistiek Groep verzorgt voor CoopCodis het transport van het DC naar de filialen. Tussen de bedrijven

en kennisinstellingen waren voor de start van dit project alleen bilaterale relaties. Door het bij elkaar brengen van de ketenpartijen in één project kan het gezamenlijke doel, reductie van derving, worden onderzocht. AKK bood in haar co-innovatieprogramma Duurzame Agro Food Ketens mogelijkheden voor ondersteuning.

5.3 Bijdrage project aan samenwerking in de keten

Door de open communicatie en uitwisseling van informatie hebben de ketenpartijen nog beter inzicht gekregen in elkaars processen. Zij hebben concrete aanbevelingen gekregen om hun eigen proces en dat van de gehele keten te verbeteren.

5.4 Succes- en faalfactoren voor slagen project/samenwerking

In dit project is sprake van openheid, persoonlijke betrokkenheid en het enthousiasme van bedrijven voor kennisontwikkeling en samenwerking met kennisinstellingen. Daarnaast is een belangrijke succesfactor het grote draagvlak binnen alle betrokken organisaties.

Faalfactoren liggen in de moeilijkheid om informatie (juist, tijdig, volledig) te verkrijgen uit de filialen voor de logistieke simulaties. Hoewel de medewerking en betrokkenheid van de deelnemende filialen erg positief was, blijkt het in de praktijk niet eenvoudig een sluitende administratie te verkrijgen. Op geautomatiseerde wijze zijn de cijfers rondom derving en verkoop vaak niet goed beschikbaar.

6 Kennisoverdracht

Hieronder is een overzicht gegeven van de rapporten en project presentaties.

6.1 Presentaties

- Kick off presentatie aan stuurgroep in juni 2004
- Voortgangspresentatie A&F/LEI aan stuurgroep in oktober 2004
- Voortgangspresentatie en workshop A&F/LEI aan stuurgroep in januari 2005
- Voortgangspresentatie A&F/LEI aan stuurgroep in april 2005
- Presentatie A&F bij directie CoopCodis mei 2005
- Prestatie gedurende bestuursvergadering AKK in mei 2005
- Presentatie/workshop LEI bij CoopCodis intern in juni 2005
- Voortgangspresentatie A&F/LEI aan stuurgroep in september 2005
- Diverse bilaterale overleggen binnen de werkgroepen

6.2 Rapporten

- Tussenrapportage voor stuurgroep derving-reductie april 2005
- Eindrapportage logistiek en kosten/baten voor stuurgroep in december 2005
- Eindrapportage houdbaarheid voor stuurgroep in december 2005
- Openbaar eindrapport AKK december 2005
  Titel: Vers-Pan
  Subtitel: ***Vers***nellen van ***pan***klare producten
  AKK code: ACD-04.054
  Contactpersoon: Frans-Peter Scheer (A&F)

7 Contactgegevens deelnemende partijen

Bedrijfsnaam:	**CoopCodis**		
Adres:	Markweg 8		
Postcode:	6883 JM	Plaats: Velp	Tel.nr. 026 7999718
Contactpersoon:	P. Kok		Fax.nr. 026 7999774
Website:	www.coopcodis.nl		
E-mail:	peter.kok@coop.nl		

Bedrijfsnaam:	**Hessing Groente**		
Adres:	Nieuwmarkt 8		
Postcode:	1681 NP	Plaats: Zwaagdijk	Tel.nr. 022 8561224
Contactpersoon:	F. Hessing		Fax.nr. 022 8563844
Website:			
E-mail:	frankhessing@hessing-groente.nl		

Bedrijfsnaam:	**The Greenery**		
Adres:	Spoorwegemplacement 1		
Postcode:	2991 VT	Plaats: Barendrecht	Tel.nr. 0180 648041
Contactpersoon:	J. Roodenburg		Fax.nr. 0180 648824
Website:	www.thegreenery.nl		
E-mail:	j.roodenburg@thegreenery.com		
Contactpersoon:	M. van den Heuvel		
e-mail:	m.vandenheuvel@thegreenery.com		
Contactpersoon:	G. Rasing		
e-mail:	g.rasing@thegreenery.com		



Bedrijfsnaam: **Bakker Logistiek Groep**
Adres: Handelsweg 26
Postcode: 3899 AB Plaats: Zeewolde Tel.nr. 036 5219521
Contactpersoon: H. Voorbach. Fax.nr. 036 5219589
Website: www.bakker-logistiek.nl
E-mail: hvh@bakker-logistiek.nl



Bedrijfsnaam: **Agrotechnology & Food Innovations (A&F)**
Adres: Postbus 17
Postcode: 6700 AA Plaats: Wageningen Tel.nr. 0317 478552
Contactpersoon: F.P. Scheer (projectleider) Fax.nr. 0317 475347
Website: www.agrotechnologyandfood.nl
e-mail: frans-peter.scheer@wur.nl
Contactpersoon: H. Luitjes (stuurgroeplid) Tel.nr. 0317 475309
e-mail: henri.luitjes@wur.nl

Bedrijfsnaam: **Landbouw Economisch Instituut (LEI)**
Adres: Burgemeester Patijnlaan 19
Postcode: 2585 BE Plaats: Den Haag Tel.nr. 070 3358330
Contactpersoon: M. Stallen Fax.nr. 070 3615624
Website: www.lei.nl
e-mail: marcel.stallen@wur.nl



Bedrijfsnaam: **Stichting Agro Keten Kennis**
Adres: Rompertsebaan 50
Postcode: 5203 DB Plaats: Den Bosch Tel.nr. 073 5286657
Contactpersoon: R. van der Arend Fax.nr. 073 5229850
Website: www.akk.nl
e-mail: vanderarend@akk.nl