

WAT ZIT ER IN VOOR MIJ?

Kostenreductie



Imagoverbetering



WAT ZIT ER IN VOOR MIJ?

Voordelen tegengaan voedselverspilling voor u als ondernemer

Het tegengaan van voedselverspilling draagt wereldwijd bij aan het oplossen van ecologische en maatschappelijke problemen. De Food Waste Challenge van de Rabobank wees bijvoorbeeld uit dat de horeca in Nederland met gemak 61 miljoen kilo minder voedsel kan verspillen. Hiermee kunnen niet alleen veel monden gevoed worden, ook zorgt dit voor een CO2-reductie van 121.000 ton en het besparen van 582 miljoen euro (Horecava, 2022).

1. KOSTENREDUCTIE

Het reduceren van voedselverspilling werkt kostenbesparend. Een horecaondernemer kan daarmee niet alleen op zijn of haar inkoopkosten besparen, maar ook op een aantal, vaak ongeziene, andere kosten (Orbisk, 2022).

Besparing op de inkoopkosten

Het eten wat weggegooid wordt is ingekocht voor een bepaalde prijs. Wanneer dit in de vuilnisbak verdwijnt, verdwijnen dus eigenlijk de euro's bij het afval. Door slimmer in te kopen, minder te verspillen en kritisch te kijken naar resten, kan er bespaard worden op de inkoopkosten.

Collectief voordeel

Horecaondernemers werken weinig samen als het gaat om het ophalen van afval, zij hebben dit individueel geregeld. Door collectief één afvalverwerkingsbedrijf te kiezen voor deze dienst kan bespaard worden op deze kosten.

Kosten van ophalen afval

De kosten voor afvalinzameling verschillen per bedrijf en gemeente. Gemiddeld liggen deze kosten op € 0,20 per kilo. Minder weggooien scheelt aanzienlijk.

Kosten van bewaren en opwarmen

Het koel bewaren en het klaarmaken van grote hoeveelheden eten kost veel energie en zorgt voor hoge kosten. Tussen het moment van inkopen en voorschotelen aan de klant zit vaak een lange tijd van opslag. Het is verstandig kritisch te kijken naar moment van inkopen en tevens naar de hoeveelheden die worden opgeslagen en worden bereid. Het is zonde voedsel te bewaren en te bereiden dat uiteindelijk wordt weggegooid.

Uren die besteed zijn aan het eten

Het voedsel dat wordt weggegooid is vaak eerst bewerkt en bereid. Wanneer een groot deel van bereid eten wordt weggegooid, kan bespaard worden op de tijd die aan eten besteed wordt.

2. IMAGOVERBETERING

Consumenten vinden duurzaamheid tegenwoordig erg belangrijk. Onder andere de coronatijd leidde tot een herwaardering voor gezondheid, natuur en milieu. Wanneer je als horecaondernemer richt op het verduurzamen van je bedrijf is er op verschillende manieren voordeel te behalen:

Generatie Z, belangrijk als consument en zeker als personeel

De nieuwe generaties zijn veel milieubewuster dan de generaties ervoor. Duurzaamheid is een belangrijk thema bij Generatie Z (geboren tussen 2000 en 2015) en de toekomstige generaties.

Hier op inspelen is niet alleen slim voor het aantrekken van consumenten, maar zeker ook voor het aantrekken en behouden van personeel. Uit onderzoek blijkt dat meer dan de helft van Generatie Z (Gen Z) het belangrijk vindt om bij een bedrijf te werken dat een steentje bijdraagt aan een betere wereld en waar de behoefte aan zingeving wordt vervuld. Als duurzame onderneming word je een plek waar mensen willen werken.

Groene ster

Het is van belang dat je bekendheid geeft aan duurzame ambities en inspanningen. Je kunt bijvoorbeeld deelnemen aan 'Groene Ster Nederland'. Als onderneming kan je maximaal 5 groene sterren verdienen. Dit gaat dan niet alleen op eten en drinken, waaronder het tegengaan van voedselverspilling, maar op de gehele bedrijfsvoering.

Ook kunnen bedrijven meedoen aan de campagne #verspillingsvrij van het Voedingscentrum. Deze hashtag kunnen bedrijven op hun website plaatsen. Via de campagne ontvangen gasten tips om ook thuis voedselverspilling te verminderen, door bijvoorbeeld soep te maken met snijresten. Deelname maakt zichtbaar dat je als ondernemer belangrijk vindt om voedselverspilling tegen te gaan.

Associatie met onderneming

Consumenten willen zich graag associëren met ondernemingen die zich merkbaar inzetten voor verduurzaming. 76% van de consumenten beschouwen bedrijven die een maatschappelijk doel uitdragen en nastreven als sympathieker. Voor horecaondernemers zal het dus positief uitpakken als ze aan de buitenwereld kenbaar maakt dat ze daadwerkelijk actief aan de slag zijn gegaan om voedselverspilling tegen te gaan. Als duurzame onderneming word je een plek waar consumenten naartoe willen. Het draait voor hen niet meer alleen om het eten. Ook de beleving moet maatschappelijk verantwoord en milieuvriendelijk zijn. Dit zorgt voor behoud en toename van de gasttevredenheid.

MENUKAART

Tegen voedselverspilling

WEINIG VERSPILLEN

BEWUSTWORDING CREËREN L

Gasten informeren en bewuste keuzes laten maken

CURSUS VOOR KOKS M

Maak optimaal gebruik van je ingrediënten, dus ook van de restjes

FLEXIBELE MENUKAART L

Bied een dagmenu aan waarmee voedselresten worden voorkomen. Met een QR code kunnen klanten online de actuele menukaart zien

INKOOP AANPASSEN L

Pas de inkoop aan op de vraag en piekmomenten. Zo voorkom je voorraad overschot en restjes

INZICHT CREËREN M

Houd zelf zorgvuldig bij wat je weggooit of maak gebruik van derden partijen (GreenDish/Orbisk)

PORTIEGROOTTE M

Geef klanten de keus op kleinere of grotere porties

TASTE BEFORE YOU WASTE L

Eerst de klanten laten proeven voordat ze daadwerkelijk bestellen

WAT TOCH OVERBLIJFT

FOODYBAG K

Laat gasten hun restjes meenemen naar huis om verspilling tegen te gaan

PERSONEELSETEN K

Maak van de overgebleven resten voedsel voor het personeel

TOO GOOD TO GO K

Maak een mystery box van overgebleven voedsel waar klanten een klein bedrag voor betalen

VOEDSELBANK K

Breng het overgebleven voedsel naar de voedselbank voor mensen die eten nodig hebben

WAT WEG MOET

AFVALSCHEIDING M

Scheid je reststromen, waardoor er betere recycling kan plaatsvinden

SAMENWERKING OPHALEN REST L

AFVAL
Gezamenlijk afval ophalen om kosten te besparen

K	M	L
Korte termijn	Middellange termijn	Lange termijn

Zie begeleidende brief!

Gemaakt door studenten van de CHE in opdracht van Regio Foodvalley en gemeente Nijkerk
Meer informatie? Neem contact op met Suzan Klein Gebbink, Regio Foodvalley/werkplaats circulaire voedselketens. Tel: 06-52519691 Mail: post@suzankleingebbink.nl

MENUKAART

De menukaart is bedoeld om voedselverspilling zoveel mogelijk tegen te gaan.

Legenda

K = korte termijn

M = middellange termijn

L = lange termijn

1. WEINIG VERSPILLEN

Wanneer je streeft naar zo min mogelijk voedselverspilling is het belangrijk om eerst te kijken naar hoe we deze reststromen überhaupt kunnen voorkomen / verlagen. Door (kleine) veranderingen door te voeren, blijft er niet veel eten over. Onderstaande punten kunnen hierbij helpen:

Bewustwording creëren bij gasten

Consumenten zien steeds meer de urgentie van verantwoord consumeren. Uit de jaarlijkse Monitor Merk & Maatschappij blijkt dat de helft van de mensen vindt dat "een duurzame wereld bij jezelf begint". Als ondernemer kun je gasten laten inzien op welke manieren zij kunnen bijdragen aan het tegengaan van voedselverspilling en hen keuzes bieden.

Cursus voor koks

In deze cursussen voor chef-koks leren zij over het tegengaan van voedselverspilling en doen ze ideeën op en krijgen ze tips over het gebruiken van reststromen in de keuken. Deze kennis kan bijdragen aan het creatief omgaan met voedsel. Er bestaan verschillende programma's en cursussen, zoals het programma Gelderland voor Morgen.

Flexibele menukaart en slimme aansluiting

Een flexibele kaart of bijvoorbeeld dagmenu is zeer geschikt om producten met een korte houdbaarheidsdatum te verwerken (Duurzame Horeca Nederland, 2021). Een online menukaart (met QR code) geeft vervolgens veel flexibiliteit, aangezien opties snel kunnen worden aangepast. Dit kan ook met een krijtbord. Zorg er verder voor dat de menukaarten op elkaar aansluiten. Wanneer de terras-lunch- en dinerkaart aansluiten, kunnen restjes van bijvoorbeeld de lunchkaart gebruikt worden bij de dinerkaart of wellicht bij de borrelkaart. Ook kan er met de resten van de dag een 'Chef's surprise plank' aangeboden worden.

Inkoop aanpassen op piekmomenten

Door rekening te houden met piekmomenten qua drukte, wordt voedselverspilling voorkomen. Koop zorgvuldig en strak in zodat de resten beperkt zijn en er minder weggegooid hoeft te worden.

Inzicht creëren

Misschien wel de allerbelangrijkste tip! Inzicht in eigen stromen levert een enorme verbetering op van onder meer inkoop, menukeuze, hergebruik en bewustwording. Door een tijdje te monitoren ontstaat overzicht van welk product of welk ingrediënt vaak wordt weggegooid. Vervolgens kan een product mogelijk minder worden ingekocht of ergens anders voor gebruikt.

Inzicht creëren in de eigen voedselstromen kan gedaan worden door te wegen / inschatten en noteren waaruit het afval bestaat. Ook zijn er mogelijkheden om hierbij de juiste kennis, expertise en technologie in te zetten. Twee voorbeelden:

- **Orbisk:** voedselafval-monitor met een weegschaal en camera-technologie. Plaats een groencontainer op de weegschaal en ontvang inzicht in de voedselstromen. Zo kunnen horecaondernemers precies zien welke hoeveelheid en welke ingrediënten worden weggegooid. Orbisk verwerkt de gegevens en biedt praktische tips en adviezen aan om deze verspillingen tegen te gaan en begeleidt horecaondernemers van A tot Z.
- **Greendish:** Greendish begeleidt ondernemers om op verschillende factoren voedselverspilling tegen te gaan. Ze ondersteunen en motiveren om de beste voedselkeuzes te maken. Bij het programma Gelderland van Morgen kunnen ondernemers zich aanmelden.

Keuze in portiegrootte

Een ruime meerderheid van deelnemers aan een onderzoek van Natuur & Milieu, riep op om keuzemogelijkheid aan te bieden voor kleine en grotere porties op de menukaart. Veel gasten, met name vrouwen, vinden de porties vaak te groot waardoor ze (soms) eten laten staan. Keuze bieden in portiegrootte is hierbij de uitkomst. Ook kan ervoor worden gekozen om bijgerechten apart aan te bieden.

Taste before you waste

Door gasten de mogelijkheid te bieden om eerst te proeven voordat ze iets bestellen, wordt voorkomen dat perfect voedsel besteld wordt en vervolgens niet in de smaak valt. Het principe is afgekeken bij proeverijen en bij het bestellen van een fles wijn, waarbij de ober eerst laat proeven. Dit kun je leuk vormgeven door

bijvoorbeeld een proefplankje voor het hoofdgerecht te serveren, of in plaats van een brood een creatie van de kok aan te bieden om te proeven.

2. WAT TOCH OVERBLIJFT

Hoewel u flink uw reststromen reduceert, is het een illusie dat er niks overblijft. Daarom is het belangrijk om te kijken wat er gedaan kan worden met het voedsel dat overblijft:

Too Good To Go

Met het "Too Good To Go" concept kunnen overgebleven maaltijden en producten aan het einde van de dag worden opgehaald tegen een lagere prijs. Op deze manier heeft de consument een leuk verrassingspakketje en de ondernemer verdient de gemaakte kosten terug. Wereldwijd maken er inmiddels meer dan 48 miljoen mensen gebruik van de bijbehorende app. Sinds 2016 zijn zo'n 100 miljoen maaltijden gered.

Het concept is succesvol, in Europa zijn ruim 85.000 restaurants aangesloten bij Too Good To Go.

Foodybag

80% van de gasten vindt dat restaurants meer moeten doen tegen voedselverspilling, waarvan 74% vindt dat restaurants meer foodybags moeten aanbieden. Hoe jonger mensen zijn, hoe vaker ze om een foodybag vragen. De schaamte om een foodybag te vragen neemt ieder jaar af. Bordresten zijn omwille van hygiëne niet geschikt voor verder gebruik, behalve door de gast zelf. Een foodybag is dus een prima oplossing. Om het gebruik van een foodybag te stimuleren is het belangrijk om dit goed te communiceren. Door bijvoorbeeld het plaatsen van een foodybag logo op de menukaart vraagt 51% sneller om een foodybag. Dit kan ook door het gebruiken van het #verspillingvrij logo. Hiermee geef je als restaurant aan dat je je inzet tegen voedselverspilling.

Personeelseten

Veel resten kunnen vaak nog gebruikt worden om een gerecht te maken, bijvoorbeeld voor personeel. Ook kunt u producten die bijna over datum gaan, snijresten en andere overblijfselen meegeven aan het personeel. De producten kunnen ze thuis gebruiken om te koken.

Dit is een laagdrempelige oplossing die een bijdrage levert aan het terugdringen van het verspillen van met name snijresten. Deze oplossing vraagt alleen een stukje creativiteit van de koks en het overige personeel.

Voedselbank of regionale initiatieven

Wekelijks geeft de voedselbank meer dan 90.000 mensen te eten. Bij de voedselbank kunnen ze overgebleven voedsel goed gebruiken. Het is voor hen van belang dat er een continuïteit is om het voedselaanbod te kunnen waarborgen. De voedselbank in Nederland is afhankelijk van vrijgevigheid van burgers, bedrijven en andere instanties. Hiermee gaat er minder voedsel verloren en wordt er bijgedragen aan het nobele en maatschappelijke doel om te zorgen dat ook de minderbedeelden in ons land, aan het einde van de dag niet met een hongergevoel naar bed gaan. Naast de Voedselbank zijn diverse regionale initiatieven in opkomst.

3. WAT WEG MOET

Ondanks de vele mogelijkheden zal er uiteindelijk altijd voedsel overblijven dat geen betere bestemming meer heeft dan de container. Echter is het ook belangrijk om hier goed naar te kijken. Afval speelt namelijk een grote rol in de vervuiling van onze aarde. Door onderstaande punten mee te nemen kan vervuiling tegen worden gegaan, kan de CO₂ uitstoot verminderd worden én kan er wellicht nog kosten reducerend gewerkt worden.

Afval scheiden

Wanneer niks meer met de overgebleven resten gedaan kan worden, is het van belang om dit zorgvuldig te scheiden. Veel afvalstromen die vrijkomen, kunnen worden gerecycled. Het scheiden van afval draagt bij aan een betere recycling, maar ook aan het terugdringen van vervuiling en CO₂ uitstoot. Elke ton restafval die voorkomen wordt, bespaart een uitstoot van minimaal 1060 kg CO₂. Vanaf uiterlijk 31 december 2023 is het verplicht om afval te scheiden. Dit wordt verplicht gesteld om de negatieve gevolgen van afvalstorten voor het milieu en de risico's daarvan te voorkomen en zoveel mogelijk te verminderen.

Samenwerking ophalen restafval

Als de verschillende horecagelegenheden samenwerken, kan er worden bespaard worden op deze kosten. Uit de gehouden interviews blijkt dat Remondis en Vink Holding B.V. vaak het afval ophalen binnen Nijkerk. Wellicht kan er met deze

organisaties contact opgenomen worden om te zorgen dat zij al het afval van alle horeca in één keer ophalen. Wanneer horeca zich gezamenlijk aansluiten bij één partij kunnen er daarmee kosten worden bespaard voor de ophaler en daarmee voor alle horecagelegenheden.