

ZO WORD JE VERSPILLINGSVRIJ IN DE HORECA



Hey ondernemer! Jij gooit toch ook liever geen eten weg? Eten dat is verbouwd, verwerkt, vervoerd, gekoeld en warm gemaakt. Mooie producten waar jij en de rest van de keten veel energie (én kosten) in hebben gestopt. Energie waardoor de aarde opwarmt.

Wist je dat gastvrij, smaakvol én verspillingvrij ondernemen in de horeca heel goed samen gaan? Sluit je aan bij **Samen Tegen Voedselverspilling** om kennis en netwerk uit te wisselen én structureel impact te maken voor een verspillingvrij voedselsysteem. Ga alvast zelf met onderstaande tips aan de slag en maak je gasten, je personeel, je onderneming en de wereld om je heen blij.

1. VAN START: METEN IS WETEN

Waar in het proces wordt voedsel verspild, hoeveel precies en waar kun je de meeste impact maken? Meet, weeg en krijg inzicht in welke acties je het beste kunt nemen. Zo creëer je ook bewustzijn onder je personeel. Met behulp van data kun je je menuplanning en inkoop optimaliseren. Kijk bijvoorbeeld eens naar de oplossingen van [Greendish](#), [Leanpath](#), [Orbisk](#), [Wastewatchers](#) en [Winnow Solutions](#). Ze hebben technologie en inzichten ontwikkeld om horecaondernemers op weg te helpen.

2. STEL EEN DOEL

Nu je inzicht in jouw verspilling hebt, kun je een doel stellen. Hoeveel procent minder wil jij verspillen en hoeveel kosten hoop je daarmee te besparen? Maak het doel niet meteen te groot. Begin bijvoorbeeld bij een dagdeel waarvan je denkt dat de meeste winst met de minste inspanning te behalen valt. Tip: omarm als bedrijf het onderwerp voedselverspilling. Betrek het hele team en maak één collega verantwoordelijk voor het initiëren van acties en het meten van voortgang.

Wereldwijd wordt 1/3 van het geproduceerde voedsel verspild. Dit komt neer op 1,3 miljard ton voedsel, waarvan 14% afkomstig is uit de foodservice markt (horeca, hotels en restaurants). Internationaal onderzoek laat zien dat de verspilling bij buffetten zelfs nog hoger ligt: rond de 50%.

bron: Orbisk

3. ONDERNEEM ACTIE

Welke tips kan jouw restaurant, hotel of café toepassen op weg naar verspillingvrij?

Tips voor: je menu



Voorspel je bestellingen met behulp van data. Ontdek hoeveel gerechten je verkoopt op een specifieke dag. Door beter te voorspellen, maak je een betere mise en place en gooi je minder weg. Stel jezelf vragen als: wat voor weer wordt het? Wat weet ik over mijn gasten (herken je een segment met bepaalde voorkeuren)? Welke gerechten lopen (niet) goed en op welke momenten van de week/dag?

Less is more

- Wees kritisch over portiegroottes. Hoeveel gram serveer je per gerecht en kan het eventueel kleiner?
- Als je een kleinere menukaart aanbiedt, hoef je minder ingrediënten in te kopen.
- Bied bijgerechten, zoals frietjes of salade, aan als betaalde optie. Het verbetert je marge en vergroot de kans dat gasten het daadwerkelijk opeten.

Buffetten veroorzaken doorgaans enorm veel verspilling. Als het even kan, bied geen buffet aan, of [check onze tips](#) om voedselverspilling bij buffetten terug te dringen.

Benoem garnituren niet specifiek op de menukaart, maar bied bijvoorbeeld seizoensgroente aan. Zo hoef je geen breed assortiment op voorraad te hebben.

Maak iets nieuws van overgebleven ingrediënten. Soep van groentes die de dag ervoor op het menu stonden, heerlijk! Een tosti van oud brood, fantastisch! Je hebt nog een mooi verhaal ook!



Tips voor: je ketenpartners

Maak voedselverspilling belangrijk! Voedselverspilling in je toeleverende keten verminderen én de footprint van je producten flink verlagen? En misschien word je zelfs een klimaatneutraal bedrijf? Koop dan circulaire, lokale en seizoensproducten in. Of bestel bij [InstockMarket](#).

Blijft er toch iets over? Misschien vinden je producten via [Phenix, Too Good To Go](#) of de [voedselbank](#) nog een goede bestemming.

Tips voor: je personeel



Betrek je team. Deel kennis over voedselverspilling en ga in gesprek met je personeel: hebben zij ideeën hoe het bedrijf verspillingvrij kan worden?

Zorg voor een briefing bij elke shift. Maak voedselverspilling onderdeel van de dagelijkse routine; zo benut je de kracht van herhaling.

Organiseer een competitie tussen verschillende locaties of verschillende shifts. Vergelijk de resultaten op verschillende momenten in het jaar en beloon de winnaar(s) van de maand/het kwartaal. Of doe mee aan de [Horeca Food Waste Challenge](#).

Tips voor: je gasten



Vertel (trots!) hoe jouw bedrijf voor verspillingvrij gaat. Bijvoorbeeld op je menukaart, website en social media. Je gasten zullen het waarderen.

Bel je reserveringen na of vraag om een aanbetaling. Zo wordt de drempel voor een no-show hoger en kun je beter inschatten hoeveel gasten er komen.

Een klimaatvriendelijk menu in restaurants met een Frans-Nederlandse keuken, levert samen met de aanpassing van de portiegrootte een besparing op van **134,9 miljoen kg CO2 per jaar.**

bron: Greendish

DIT KUN JE DOEN

MET OVERGEBLEVEN

PRODUCTEN

Alles dat onder de 7 graden is gebleven, kun je hergebruiken voor de volgende dag (in achtneming van HACCP-voorschriften m.b.t. houdbaarheid).

- Gebakken ei door een nasigerecht
- Gekookte eieren voor salade of eiersalade
- Gril tomaten voor een tomatensaus of soep (opsparen tot benodigde hoeveelheid)
- Brood verwerken tot een tosti, wentelteefjes of croutons
- Restanten brood drogen en verwerken tot paneermeel
- Fruitsalade verwerken tot een smoothie of een leuke cocktail in de bar
- Overgebleven groenten pureren voor soep/saus
- Belegde broodjes in een zakje mee voor thuis
- Warme items verwerken tot een personeelsmaaltijd
- Onbewerkte rauwe producten in bouillon/fond

Benut de creativiteit van je keukenpersoneel!

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging van bedrijven en publieke organisaties die hun krachten bundelen voor een gezamenlijk doel: samen verminderen we voedselverspilling met de helft voor 2030. Daarmee houden we in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo goed voedsel binnen de keten. En worden we koploper in het realiseren van Sustainable Development Goal 12.3. Samen maken we Nederland #verspillingvrij. Doe je ook mee?

[Bekijk hier nog meer voorbeelden en praktische oplossingen](#) van de stakeholders van Samen Tegen Voedselverspilling.

Meer weten over verspillingvrij ondernemen in de horeca?

NEEM CONTACT OP MET ONS VIA
OFFICE@SAMENTEGENVOEDSELVERSPILLING.NL

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING