

# INSPIRATIE

## VOOR DE HORECA EN CATERING



In de Verspillingsvrije Week stimuleren we Nederlanders om een extra stapje te zetten om voedselverspilling te voorkomen. Een simpele daad, voor een beter klimaat. Overal in het land is aandacht voor het voorkomen van voedselverspilling. Mensen krijgen tips en tools die helpen om meer verspillingvrij te worden tijdens het kopen, koken en bewaren van voedsel. Dit jaar is er extra aandacht voor de koelkast en vriezer en hoe deze je kunnen helpen in de strijd tegen voedselverspilling. Denk hierbij aan goed bewaren, de vriezer optimaal gebruiken en restjesinspiratie. De horeca kan hier ook actief aan meedoen! Bedenk een mooie activiteit en maak hierbij gebruik van deze [impactmakers](#) om de actie nog meer kracht bij te zetten.

Doe jij met jouw bedrijf of restaurant mee? Zo maken we met deze week Nederland een beetje meer #verspillingsvrij!

Om het makkelijk te maken helpen we je op weg met verschillende middelen en inspiratie.

### INSPIRATIE VOOR ACTIVITEITEN IN DE

#### VERSPILLINGSVRIJE WEEK:

- Bedenk een verspillingvrij menu. Kies voor een menu waarbij je niets overhoudt aan het eind van de week. Toch restjes? Die kunnen natuurlijk lekker in een soep, quiche, pizza, pasta, Spaanse tortilla, saus, stoofpot.
- Gebruik deze week geen menukaart! Kijk welke ingrediënten aanwezig zijn of op moeten en bedenk daar lekkere gerechten omheen. Je hebt zelf de vrije hand!
- Organiseer een verspillingvrije workshop in jouw restaurant.
- Bied de mogelijkheid om een kleine portie te bestellen of vestig daar extra de aandacht op. Bijgerechten kunnen op aanvraag aangevuld worden.
- Vraag gasten of er behoefte is aan bijgerechten (salade, friet, sauzen) voordat je ze standaard uitserveert.
- Heb je een buffetrestaurant? Zorg voor kleinere borden en geef aan dat gasten gerust nog een keer mogen lopen/opscheppen als ze nog trek hebben.
- Geef restjes actief mee in een mooie foodiebag. Laat gasten hun lef overs meenemen naar huis, zodat ze er daar weer van kunnen genieten.
- Doneer overgebleven eten aan een goed doel, zoals de Voedselbank, buurtkastjes of Foodsharing.
- Deel keukenhulpjes uit tegen verspilling: je kunt deze week tools zoals een Eetmaatje of Koelkaststicker uitdelen aan gasten/klanten zodat ze thuis ook aan de slag kunnen gaan. De tools zijn, tegen verzendkosten, [hier](#) te bestellen.
- Op alle tafels of in de kantine kun je bordjes neerzetten met wat jullie als organisatie doen om verspilling te voorkomen. Geef medewerkers tips hoe ze hiermee thuis aan de slag kunnen (kijk hiervoor op [www.verspillingsvrij.nl](http://www.verspillingsvrij.nl)).
- Deel restjesinspiratie, door bijvoorbeeld eigen receptideeën of [dit restjes receptenboekje](#) te delen (is online beschikbaar).
- Communiceer richting gasten/klanten over het belang van verspillingvrij.
- Kijk voor meer informatie op [www.verspillingsvrijeweek.nl](http://www.verspillingsvrijeweek.nl).

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING

## INSPIRATIE VOOR ONLINE AANDACHT IN DE

### VERSPILLINGSVRIJE WEEK:

- Laat zien wat je doet op social media onder #verspillingsvrij. Deze hashtag laat de beweging zien van iedereen die bezig is verspilling te verminderen.
- Gebruik kant-en-klare content die we in aanloop naar de week beschikbaar stellen op [www.verspillingsvrijeweek.nl](http://www.verspillingsvrijeweek.nl).
- Deel jouw initiatief (logo en je activiteit) via [week@samentegenvoedselverspilling.nl](mailto:week@samentegenvoedselverspilling.nl). Alle partners van de Verspillingsvrije Week krijgen een mooie plek op [www.verspillingsvrijeweek.nl](http://www.verspillingsvrijeweek.nl).

Heb je de smaak te pakken en wil je na de Verspillingsvrije Week doorgaan met minder verspillen? Check dan deze voorbeelden van onze stakeholders uit de praktijk: [samentegenvoedselverspilling.nl/bedrijven/horeca/](http://samentegenvoedselverspilling.nl/bedrijven/horeca/)

Nederlandse hotels en restaurants kunnen jaarlijks veel geld en voedsel besparen door minder voedsel te verspillen. Het online programma Food Waste Challenge laat zien dat besparingen van meer dan 50% haalbaar zijn. Nederlandse horeca ondernemers kunnen zich gratis aanmelden voor dit programma en krijgen acht weken online begeleiding. Aanmelden en meer informatie vind je hier: [Rabo Food Waste Challenge \(horecafoodwastechallenge.nl\)](http://RaboFoodWasteChallenge(horecafoodwastechallenge.nl))

## ALGEMENE ACTIVITEITEN OM

### MINDER VOEDSEL TE VERSPILLEN:

- Meet regelmatig hoeveel voedsel er wordt verspild en pas hierop het beleid aan.
- Vul richting sluitingstijd verse producten zoals broodjes, fruit en salades niet meer aan.
- Maak warme snacks alleen klaar op bestelling.
- Bied verse producten die niet zijn verkocht aan met minimaal 25% korting.
- Zet producten met een langere houdbaarheid achter de producten die eerder op moeten.
- Werk met een boodschappenlijst of bestellijst. Koop op maat, zodat alles binnen de houdbaarheids-termijn op gaat.
- Stem de aangeboden hoeveelheden af op de verwachte vraag per dag. Houd daarbij rekening met bijvoorbeeld weersverwachting en vakanties.
- Hebben jullie een bedrijfskantine? Laat personeel dat mee luncht zich inschrijven. Zo voorkom je dat er te veel op het buffet blijft liggen.
- Koop alleen aanbiedingen als je zeker weet dat die producten ook opgaan.
- Zet de koelkast op 4 °C. Zo blijven vlees, zuivel en groenten langer vers.
- Gooi producten over de THT-datum (ten minste houdbaar tot) niet zomaar weg. Producten die er nog goed uitzien, ruiken en smaken, zoals gedroogde pasta, koekjes, melk en kaas, kun je nog gebruiken. Twijfel je? Gooi het dan weg.
- Zoek samenwerkingen met andere organisaties of boeren in de buurt om verspilling te voorkomen, bijvoorbeeld [De Clique](#) in Utrecht.