

Help ons minder voedsel te verspillen

Zo bestel je verspillingenvrij

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Wist je dat bij bijeenkomsten gemiddeld **42% koffie en thee** overblijft en bij vergaderlunches **22% eten en drinken** ongebruikt blijft? Reden te meer om verspilling bij zakelijke bijeenkomsten te verminderen.

Voor lunches, borrels en andere banqueting vragen we je ons een handje te helpen.

5 tips:

- Geef een zo accuraat mogelijk gastenaantal door
- Vertel ons bij de bestelling over het gezelschap en programma
- Weet wat je bestelt en maak gebruik van de cateraars' expertise
- Is alles (bijna) op? Dan hebben jouw gasten van het eten en drinken genoten
- Verzamel inzichten over no-show en retouren

1. Laat ons weten hoe veel gasten er precies komen

No show, of het verschil in het verwachte en werkelijke aantal gasten, is de belangrijkste oorzaak van voedselverspilling.

- ✓ Laat gasten in de uitnodiging weten dat er **eten voor hen** zal zijn.
- ✓ Stuur 3 dagen voor de deadline een reminder, of verzoek om **herbevestiging**, naar de organisator of genodigden.
- ✓ Maak genodigden bewust van het belang van tijdig **aan- en afmelden** en gebruik: *Achter elke reservering, zit een investering.*
- ✓ Check bij **afmeldingen** of hier allergieën of dieetwensen bij hoorden!



'We zorgen voor lunch gebaseerd op het aantal aanmeldingen'

'We gaan morgen inkopen, laat je weten of je er bent?'

2. Vertel ons bij de bestelling over het gezelschap en programma

De activiteit voorafgaand aan de bijeenkomst, wat voor werk mensen doen, waar zij vandaan komen of onder welke leeftijdsgroep zij vallen kan hun eetlust en voorkeuren beïnvloeden. Ook de samenstelling vrouwen en mannen in de groep heeft invloed op hoeveel er gegeten wordt.

3. Weet wat je bestelt en maak gebruik van de cateraars' expertise

Kijk goed naar de inhoud van het arrangement en bedenk of ieder item er voor iedereen moet zijn. Bestel je een "extraatje", overweeg dan minder broodjes te bestellen. Overleg hierover altijd met jouw cateringcontactpersoon.

4. Is alles (bijna) op? Dan hebben jouw gasten van het eten en drinken genoten.

In de gastvrijheidssector zijn we eraan gewend geraakt dat teveel eten staat voor goede service. Eigenlijk zou het juist omgedraaid moeten zijn! Wanneer jij je bord leeg hebt betekent dit dat het lekker was, toch?

- Bestel dus niet standaard te ruim onder het mom van 'beter teveel, dan te weinig'.
- Laat met positieve communicatie zien dat er scherp wordt besteld om voedselverspilling te voorkomen.

5. Verzamel inzichten over no show en retouren

Vraag een organisator eens hoe de bijeenkomst is verlopen: was er eten over? Waren er afwezigen? Dit kan ook met behulp van een tevredenheidsonderzoek door de cateraar.

De cateraar monitort regelmatig de voedselverspilling bij jouw organisatie in het project *Verspillingenvrije Catering*, in samenwerking met de cateringsector, Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research. <https://samentegenvoedselverspilling.nl/foodservice/catering>

