

Verspillingscijfers vergaderlunches en kantoorborrels

Veghel, 10 september 2024 – Bij banqueting (vooraf bestelde catering voor vergaderingen en evenementen) wordt 21% van het eten niet gegeten. Bij koffiebijeenkomsten en bedrijfsborrels wordt ruim 40% van de aangeboden dranken niet genuttigd.

Het onderzoek is onderdeel van het in kaart brengen van de totale verspilling in de catering en is geïnitieerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Veneca en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door acht cateraars.

Deelnemende cateraars zijn Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&I, Vermaat en Vitam. Met uitzondering van Vermaat en Food&I zijn zij lid van Veneca. Deze partijen hebben bij 575 evenementen metingen uitgevoerd op in totaal 39 locaties, daarbij kwam 7.500 kilo voedsel kijken voor circa 7.000 gasten.

Broodjes en dranken vaak over bij de lunch

Bij vooraf bestelde lunches worden met name broodjes en dranken veel verspild. In Nederland wordt nog steeds vooral brood besteld bij de lunch, dus het ligt voor de hand dat dit ook het meest overblijft: 20% van de broodjes wordt niet geconsumeerd. Van alle verspilde lunchproducten bestond 34% uit dranken. Opvallend hierbij is dat wanneer alleen koffie, thee en water geserveerd worden bij de lunch, daar bijna de helft van blijft staan.

In grammen betekent dit dat gemiddeld 127 gram per persoon aan eten werd verspild. Dat staat gelijk aan een pistoletje met kaas. Bij de dranken is dit 93 gram, zeg maar een klein kopje koffie.

Wel bitterballen over, geen taart

Logischerwijs bestaan de meest verspilde producten bij koffie- en borrelbijeenkomsten uit dranken. Bij koffiepauzes wordt 44% van de dranken verspild. Bij borrels circa 37%. Daarbij moet opgemerkt worden dat de dranken van de borrel voor een groot deel hergebruikt kunnen worden (bij afgesloten flesjes). Van de borrelhapjes blijft 8% over. Opvallend is dat bij specifieke gebaksmomenten geen verspilling van gebak is geconstateerd (terwijl dat wel het geval is bij algemene koffiepauzes waar taart en koek bij worden geserveerd).

Bij de koffiemomenten wordt gemiddeld 13 gram eten verspild en 168 gram drank per persoon: ongeveer een grote kop koffie met een koekje. Bij borrels is dit 19 gram eten en 318 gram drinken per persoon: een biertje en een bitterbal.

Werken aan oplossingen

Op maandag 9 september kwamen de cateraars samen om de uitkomsten van het onderzoek te bespreken en zich samen te buigen over mogelijke oplossingen. Veneca: "Onze cateraars besteden veel zorg aan de opgediende producten, het laatste wat ze willen is dat het wordt verspild. Een van de oorzaken is no show. Dat betekent dat wij nóg beter met onze klanten in gesprek moeten over wat ze verwachten aan aantal gasten, maar ook welk type gasten ze verwachten."

Noot voor de redactie:

Over Samen Tegen Voedselverspilling

De [stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingenvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties werken samen aan het Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, het Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.

Meer informatie

- Stichting Samen Tegen Voedselverspilling – Manon Ensink, 06-51028023
- Leaflet voedselverspilling catering