

Aanbevelingen voor partnerships verspillingsvrije Banqueting

Gemiddeld wordt meer dan een vijfde van het eten en drinken van banqueting verspild!

Deze verspilling is niet zo makkelijk op te lossen want er ligt vaak een complexe bestelketen en verwachtingen uit contractafspraken aan ten grondslag. Cateraar en opdrachtgever moeten het écht samen doen, maar hoe te beginnen? In deze one pager vind je een aantal aanbevelingen waarover vooruitstrevende cateraars én opdrachtgevers zich hebben gebogen.

1. **Partnerschappen in gunning.** Zomaar verspillingsvrij eisen in een aanbesteding werkt vaak niet. Meer impact bereik je door ruimte te maken voor samen leren tijdens de gunning. Maak dit onderdeel van het proces: de cateraar is transparant (open boek), de opdrachtgever biedt ruimte voor experiment. Voer hierover regelmatig het gesprek om draagvlak te creëren. Benader dit niet alleen bij nieuwe aanbestedingen, maar zet je verspillingaanpak ook op de agenda bij lopende contracten. Bepaal wie je daarbij nodig hebt.
2. **Hoeveel verspillen wij? Meten = weten!** Probeer boven tafel te krijgen of bekend is hoeveel voedselverspilling er is van de banqueting bij deze organisatie. Het is vaak meer dan je denkt! Er is een makkelijke manier om hier inzicht in te krijgen met behulp van het [invulformulier](#) dat is ontwikkeld door Samen Tegen Voedselverspilling en Wageningen University & Research. De gasten kunnen een handje helpen. Zo wordt deze uitdaging van iedereen.
3. **Gedragen ambitie en organisatiecultuur.** Zowel bij de opdrachtgever als de cateraar moet de hele organisatie, vanaf bestuur en partners, tot aan keukenmedewerker en directiesecretaresse, achter het verspillingsvrije doel staan. Gebruik hiervoor data-gedreven inzichten van de cateraar. Zoek naar gedeelde ambities en beleid op verspilling, beide partijen moeten goed van elkaar weten hoe zij erin staan: zo voorkom je weerstand tegen veranderingen die worden doorgevoerd. Deel niet alleen de ambitie maar vooral ook de successen van dit partnerschap!
4. **Benut de kennis van de cateraar.** De cateraar heeft expertise op het gebied van eten en drinken en wat er nodig is om de gast een goede service te bieden. Geef de cateraar ruimte in plaats van het aanbod te controleren. Ga als cateraar, bijvoorbeeld tijdens een lunchsessie, het gesprek aan op basis van (datagestuurde) inzichten zoals uit de factsheet [lunchbijeenkomsten](#) of [koffiebijeenkomsten](#). Durf ook nee te zeggen op verzoeken die tegen de missie indruisen.

Maar wat kunnen we nu doen?

Er zijn weinig 'one size fits all' oplossingen zijn voor banqueting. Maar denk eens aan:

- **Ga buitensporig bestellersgedrag tegen.** Zorg voor een idiot-proof bestelaanbod zodat te veel bestellen bijna onmogelijk wordt gemaakt. Denk aan bestellen voor een aantal personen in plaats van aantal broodjes en vermijd standaard arrangementen.
- **Bestel je eigen lunch.** Laat genodigden vooraf aangeven of en wat ze willen eten – zo beseffen ze beter de impact van een no-show.
- **Minder keuzes aanbieden.** Beschrijf in de aanbesteding wat jouw organisatie onder verantwoorde banqueting verstaat. Past een overdaad aan keuzemogelijkheden en beschrijvingen op ingrediëntniveau hierbij? Het is aan de cateraar om hier een realistische afweging in te maken.

Vragen? Neem contact op met [Anneloes](#) of [Rinke](#) van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.