



Workshop KMKV
Jubileumfestival

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Hoe ga jij voor
verspillingsvrij?

Workshop KMKV
Jubileumfestival

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Hoe ga jij voor
verspillingsvrij?



Workshop KMKV
Jubileumfestival

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Hoe ga jij voor
verspillingsvrij?

Wat we vandaag gaan doen

1. Introductie voedselverspilling
2. Voedselverspillingscheck
3. Actieplan
4. Bespreken
5. De rest van het jaar heel veel voedsel besparen

Wie zijn wij?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Anneloes Hodes
Projectmanager
foodservice



Leander van der Veer
Marketing- en
communicatiespecialist



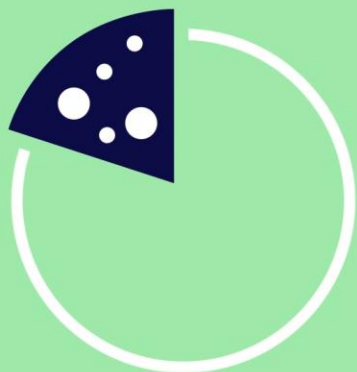
Rinke Bossink
Projectmanager
foodservice



Waarom **Samen Tegen Voedselverspilling**?

2015 - 2030

**Voedselverspilling
50% verminderen**



1/5

Een vijfde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.*



5%

Voedselverspilling in Nederland is verantwoordelijk voor 5% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.*



92 kg

Dat is circa 92 kilo voedsel per capita per jaar in Nederland.*

Onze ambities

Binnen Samen Tegen Voedselverspilling bundelen bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties hun krachten voor één gezamenlijk doel: voedselverspilling met 50% verminderen in 2030, ten opzichte van 2015 (Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties).

DOE JE OOK MEE?

* Bron: Samen Tegen Voedselverspilling

+ Bron: 'Climate footprint of food waste in the Netherlands', 2024, Wageningen Food & Biobased Research

Van 2 miljard kilo
voedselverspilling
per jaar in Nederland...



... naar **50% MINDER** in 2030!

Voedselverspilling in foodservice: hoeveel?

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

14%

Van de totale
voedselverspilling
is afkomstig uit de
foodservice

22%

Blijft gemiddeld over
bij
lunchbijeenkomsten

42%

Blijft gemiddeld over
bij
koffiebijeenkomsten

22 gram

Blijft per gast over in
de bedrijfscatering op
het buffet

Voedselverspilling in de horeca



Waar je misschien
niet direct aan
denkt

Verspillingsscan – wat is jouw verspilling?

10 min

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Inkoop & voorraadbeheer

Koop je wel eens te veel in?

Gaan er wel eens producten over datum?

Stem je je inkoop af op je verkoop/derving?

Keuken & bereiding

Gooien jullie veel snijresten weg? Waar bestaan de snijresten uit?

Wat gooi je daarnaast weg in de keuken?

Buffet & uitgifte

Welke gerechten zijn minder populair?

Hoeveel keuze is er?

Gasten & medewerkers

Wat blijft er vaak liggen op het bord?

Worden er standaard bijgerechten geserveerd?

Nemen jullie al maatregelen tegen voedselverspilling?



1 min

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPLLING

Wat viel er op?

Eerst: meten!

Restanten van het ontbijtbuffet

- Een paar weken lang iedere dag alle resten meten
- Onderverdeeld in 7 productcategorieën
- Afzetten tegen het aantal gasten bij het ontbijt

Of: turf een paar dagen wat er overblijft en deel het met je keukenpersoneel en bediening

Banqueting-resten

- Bij een x-aantal events alle resten meten
- Geleverde en teruggekomen producten
- Afzetten tegen het aantal gasten bij het event

Of: turf een paar dagen wat er overblijft en deel het met je keukenpersoneel en bediening

Via een systeem

- Orbisk/Winnow/Leanpath

Inkoop & voorraadbeheer

- Inkopen op basis van (historische) data
- Communicatie over het te verwachten aantal gasten



Keuken & bereiding

- A-la-minute maken ipv een buffet gebruiken
- Snijtechnieken
- Gebruik van reststromen (ouder brood, snijresten, etc.)



Buffet & uitgifte

- Buffetopstelling → kleinere schalen
- Producten op het buffet → minder variëteit (richting het einde)
- Presenteren van producten op het buffet: gekoeld/afgedekt



Gasten & medewerkers

- Signing voor het buffet
- Tafelkaartjes: bewustwording rondom banqueting-verspilling
- Doggy bags
- Achter elke reservering zit een investering



En nu – actie!

10 min

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Welke inzichten uit de voedselverspillingscheck neem je mee?

Waar ga je mee aan de slag?

Wie in je organisatie ga je hierbij betrekken?

Denk aan: medewerkers op locatie, het management team, ICT collega's

Vind onze toolbox via de QR-code op de handout!



Enkele voorbeelden

Eerst: meten!

Inkoop & voorraadbeheer

- Datagedreven inkopen
- Communicatie over # gasten

Keuken & bereiding

- A-la-minute maken ipv een buffet gebruiken
- Snijtechnieken
- Gebruik van reststromen (ouder brood, snijresten, etc.)

Buffet & uitgifte

- Meten buffetresten
- Meten bordresten
- Kleinere schalen
- # verschillende producten
- Product presentatie: gekoeld/afgedekt

Gasten & medewerkers

- Signing buffet
- Tafelkaartjes

1 min

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Waar liggen bij jou de kansen?

Bedankt voor jullie aandacht

Voedsel is te kostbaar om te verspillen. Wat ga jij morgen anders doen?



Download de presentatie hier



Tips tegengaan voedselverspilling in de foodservice



Algemene tips voedselverspilling tegengaan

Hoe ga jij voor verspillingsvrij?

www.samentegenvoedselverspilling.nl

