

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING

Internationaal onderzoek laat zien dat **50% van de buffetten** verspilld wordt.

Bron

VOEDSELVERSPLLING BIJ BUFFETTEN VERMINDEREN EN VOORKOMEN

Wereldwijd wordt een derde van het geproduceerde voedsel verspilld. **Internationaal onderzoek** laat zien dat de verspillng bij buffetten zelfs nog hoger ligt: rond de 50%.

Dat er meer verspilld wordt bij buffetten, is niet verwonderlijk. Mensen houden van een goed gevuld buffet dat overdaad uitstraalt. Als het buffet wordt leeggeruimd, 'mag' veel niet bewaard worden voor een volgende dag.

Nu is er geen restaurantmanager of kok die het leuk vindt om eten dat met liefde is bereid, weg te gooien. Het kost ecologisch veel, maar financieel ook. Voedselverspillng in Europa is verantwoordelijk voor **6% van de totale uitstoot van broeikasgassen** door menselijke activiteit.

In deze infographic zijn tips & tricks verzameld om voedselverspillng bij buffetten te verminderen en voorkomen. Zo kun je zelf met voedselverspillng aan de slag. Daarnaast kan het helpen om een externe partij in te schakelen.

VAN START

1. METEN: WAT IS DE SITUATIE BIJ JOU?

Door te meten weet je waar je het over hebt, maar minstens zo belangrijk; je creëert bewustzijn onder het personeel. Meet wat de huidige verspillng-situatie is. Waar wordt er in het proces voedsel verspilld, hoeveel precies en waar is de meeste impact te behalen?



2. STEL EEN DOEL

Nadat je van start bent gegaan met het meten van voedselverspillng in jouw organisatie is het belangrijk om een doel te stellen (bijv. met x% willen we voedselverspillng verminderen). Maak het doel niet meteen te groot; begin bij een dagdeel waarvan je denkt dat de meeste winst met de minste inspanning te behalen valt. Neem vanuit de organisatie het onderwerp voedselverspillng op als één van de pijlers waaraan gewerkt gaat worden. Maak 1 persoon verantwoordelijk voor het onderwerp (uiteindelijk is iedereen medeverantwoordelijk, maar deze persoon kan dan ook de voortgang en het resultaat monitoren en benodigde acties initiëren).

Tijdens de Food Waste Challenge 2019 bleek gemiddeld een **reductie van 21% voedselverspillng** bij de deelnemers haalbaar.

1.1. MEETMETHODEN

A. Do-it-yourself: als je je team wilt motiveren om aan de slag te gaan met het meten van de verspillng, maar er is geen budget om hierin ondersteund te worden, dan kun je gebruik maken van onderstaande documenten van de Wageningen University & Research om zelf de eerste stappen te zetten.

Download hier:

Invulformulier voor Producten
Invulformulier voor Restaurants
Powerpoint Voedselreststromen in Restaurants



B. Leanpath beschikt over verschillende intelligente weegschalen die keuken- en platewaste kunnen meten. Voor zowel grote als kleine keukens heeft Leanpath kostenefficiënte mogelijkheden. Voor meer informatie, zie www.leanpath.com.

C. Orbisk biedt een volledig automatische voedselafvalmonitor. Deze herkent wat er wordt weggegooid en maakt de afvalstroom inzichtelijk. Zo weet je precies wat er wordt weggegooid en wat je kunt doen om dit te voorkomen. Voor meer informatie, zie www.orbisk.com/nl/.

D. Wastewatchers ondersteunt organisaties bij het verminderen van voedselverspillng door samen de werkvloer op te gaan en te meten. Daarna analyseren zij de data en komen met oplossingen. Voor meer informatie, zie www.wastewatchers.eu.

E. Winnow Solutions biedt een AI-tool (AI = Artificial Intelligence). De machine weegt het afval, maakt foto's en traint zichzelf hiermee om te herkennen wat is weggegooid. Voor meer informatie, zie www.winnowsolutions.com.

TIPS SAMENGEVAT

ALGEMEEN



Ga meten

Begin met een eenvoudige meting die helpt bij de interne analyse. Zorg voor twee emmers bij het afvalpunt; één emmer voor eetbaar voedsel en één emmer voor oneetbaar voedsel. Weeg het gewicht van het eetbare afval aan het einde van een dag of shift en doe dit een week lang. Vervolgens kun je naar de inhoud van de emmer kijken en achterhalen welke producten het meest worden weggegooid.

Maak segmentatie en bijbehorend eetpatroon inzichtelijk

Probeer zo veel mogelijk informatie te verzamelen over de gasten die je gaat ontvangen. Is er een duidelijk segment te ontdekken? Ga dan na wat deze gasten graag eten.

Wees kritisch over portiegroottes

Vaak wordt 400-500 gram aangehouden als portiegrootte voor een lunch, maar 200 gram blijkt meer dan genoeg te zijn. *Bron*

Beperk no-shows

Elke dag van de week heeft een eigen 'cateringkarakter'. Zo blijkt bijv. dat de donderdag vaak de dag is met de meeste no-shows. Wanneer je zoiets weet, is het de moeite waard om de dag ervoor even na te bellen wie er wel/niet gaan komen. Daarnaast zie je ook vaak dat op maandag veel mensen de minder gezonde keuzes van het weekend willen compenseren door een gezonde keuze te maken. Vrijdag zie je vaak dat mensen minder gezonde keuzes maken. Pas je aanbod daarop aan.



Zet big-data in om verkoop en het aantal verwachte gasten te voorspellen

Zet beschikbare data in om verkoop te voorspellen. Uit data kun je vaak opmaken welke hoeveelheid gerechten je verkoopt op een specifieke dag. Door beter te voorspellen, kun je een betere mise en place maken. Hierdoor hoeft je minder weg te gooien.

Recycle bijv. ontbijt naar lunch of hergebruik producten (croutons, soep etc.)

Afhankelijk van het assortiment kun je alle items van het ontbijtbuffet doorschuiven naar een lunch of diner. Bijvoorbeeld:

- Vruchtensappen voor opstart van de volgende dag of voor gebruik bij de lunch en breaks
- Brood, kaas, vleeswaren, salade, zuivel en warme items ter vervanging van bijv. een snack bij de lunch of later in de middag

Alles dat onder de 7 graden is gebleven, kun je, mits recent aangevuld, hergebruiken voor de volgende dag (in achtneming van HACCP voorschriften m.b.t. houdbaarheid).

Gebruik data op maat

Veel cateraars kijken naar nationale gemiddelden. Deze zijn vaak te algemeen. Er zijn namelijk grote verschillen in het soort en de hoeveelheid eten en drinken waar vraag naar is. Dit is afhankelijk van regio, stad en sector.



Enkele tips voor het verwerken van overgebleven producten van het ontbijtbuffet:

- Gebakken eieren (dubbelgebakken) kun je gebruiken voor op een hamburger mits dit op de kaart staat. Hetzelfde geldt voor bacon
- Roerei kan door een nasigerecht
- Gekookte eieren voor salade (Caesar) of eiersalade (clubsandwich)
- Gril tomaten voor een tomatensaus of soep (opsparen tot benodigde hoeveelheid)
- Toastbrood met ham en kaas verwerken tot een tosti
- Toastbrood verwerken tot croutons voor op een salade
- Restanten brood drogen en verwerken tot paneermeel
- Brood verwerken tot wentelteefjes met overgebleven roereimengsel voor het ontbijt
- Zoete broodjes zoals donuts en muffins gebruiken voor koffiebrea's
- Fruitsalade verwerken tot een smoothie voor breaks of een leuke cocktail in de bar

Enkele tips voor het verwerken van overgebleven producten van het lunch- en dinerbuffet:

- Overgebleven groenten pureren voor soep/saus
- Belegde broodjes in een zakje mee voor thuis
- Warme items verwerken naar een personeelsmaaltijd
- Verkoop van producten op meerdere dagen
- Standaard items hergebruiken (in achtneming van HACCP)
- Onbewerkte rauwe producten gebruiken in bouillon/fond



Voedselverspilling in Europa is verantwoordelijk voor 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit. *Bron*

TIPS SAMENGEVAT

PERSONEEL



Maak het personeel bewust van voedselverspilling en leid het personeel op

Deel kennis en feiten over het onderwerp en ga in gesprek met het personeel over hun visie op het onderwerp. Onderzoek ook wat een beweegreden kan zijn voor elke individuele medewerker. Is dat de negatieve impact op het klimaat, het menselijke aspect, de potentiële kostenbesparing of wellicht een competitie willen winnen?

Zorg voor een briefing bij elke shift

Maak voedselverspilling onderdeel van de dagelijkse routine; zo benut je de kracht van herhaling. Zorg dat het onderwerp steeds terug komt, wellicht ook in beoordelingsgesprekken.

Maak er een competitie van en beloon verbetering



Organiseer een competitie tussen verschillende locaties of verschillende shifts. Vergelijk de resultaten op verschillende momenten in het jaar en zorg voor een beloning voor de winnaar van de maand/het kwartaal.

Laat het personeel een commitment brief ondertekenen

Zorg bij in dienst treding voor een formulier waarop de toewijding aan het onderwerp voedselverspilling wordt beschreven. Bespreek dit onderwerp en vraag de medewerker zich te committeren aan een doelstelling door een handtekening onder de commitment brief.

BUFFET

Stuur door gebruik te maken van front cooking. Bij front cooking bereiden koks het eten ter plekke op maat

Gebruik set-up in porties (1-persoons). Wees wel kritisch over portiegroottes

Vul aan het einde van het buffet zakjes met producten die over zijn zodat gasten die zakjes mee kunnen nemen

Houd rekening met pektijden. Naarmate het einde van het buffet nadert, gedoseerd bijvullen

Gebruik kleinere schalen, kies voor vaker aanvullen en gebruik geen dienbladen

Gebruik kleinere borden voor gasten. Bij kleinere borden schept de gast over het algemeen minder op. Dit zorgt ervoor dat er uiteindelijk minder weggegooid hoeft te worden

Bewaar wat over is in GN bakken (gastronorm) in de koeling als eerste batch voor de volgende dag

Pas de opstelling van het buffet aan naar het aantal gasten

Tip voor tekst op het buffet bij meeneemzakjes

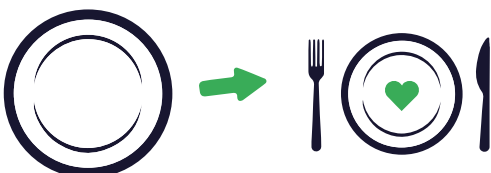


"Heeft u genoten van dit evenement?"

We nodigen u uit om een zakje te vullen en op een later moment nog eens te genieten. Hiermee helpen we samen voedselverspilling tegen te gaan!"

Stem het aanbod af op het aantal reserveringen

In een hotel is goede communicatie tussen receptie en keuken belangrijk, bijv. over het aantal ontbijtgasten. Dit aantal is de basis voor de opbouw van een buffet. Vervolgens moet het buffet ook worden aangevuld op basis van dit aantal en niet op gevoel. Je kunt daarvoor een maatstaf maken voor alle productgroepen: bijv. het aantal af te bakken croissants per 25 gasten, het aantal gekookte eieren per 25 gasten etc. Dit op basis van wat er gemiddeld per persoon wordt gegeten.



TIPS SAMENGEVAT

GAST

Zet nudges in bij het buffet

Maak de gast bewust van voedselverspilling en communiceer erover. Doe dit op de plaats waar de gast zijn keuze maakt. Zet bijvoorbeeld een bordje neer met de tekst 'We zien u graag vaker terug bij het buffet'.



Investeringen om verspilling binnen hotels tegen te gaan hebben een **ROI van 1:7**. Bron

SALES

Bied een passend no waste buffet aan

Een voorbeeld van een passend buffet is het aanbieden van een 50% buffet lunch/50% to go lunch bij conferenties. Na een conferentie willen veel mensen snel door naar de volgende afspraak. Niet iedereen heeft de tijd om aan tafel te gaan voor een lunch.

Maak samen met de klant een buffet op maat

Stel met de opdrachtgever het juiste type buffet/menu samen voor de juiste doelgroep. Dat voorkomt onnodige verspilling. Sales kan ondersteunen door te sturen op een bepaald buffet bij de verkoop.

Pas minimale besteleenheden aan voor producten waar dat de oorzaak van derving is (bijv. boterkuipjes)

Beloon verkoop van een verspillingvrij menu

Vaak krijgen cateringmanagers een bonus als ze magerlijke producten verkopen. Dat houdt vaak in: veel voor weinig en van slechte kwaliteit. Daardoor wordt meer verspild. Verander de positieve prikkel voor cateringmanagers. Beloon ze bijvoorbeeld voor de verkoop van een verspillingvrij menu. Zo zorg je ook voor een financiële prikkel om de juiste keuzes te maken.

Beperk keuzes voor uit te serveren diners

Bied bijvoorbeeld 4 voorgerechten, 4 tussengerechten, 4 hoofdgerechten en 4 nagerechten waaruit de opdrachtgever één keuze maakt voor iedere gang voor het gehele gezelschap. Hiermee voorkom je foutmarges en creëer je minder platewaste.



Bied als keuken actieve ondersteuning aan sales

Je kunt bijv. een presentatiemap maken met afbeeldingen en specificaties van alle buffetten en gerechten (hiervoor kun je bijv. gebruik maken van Horeko). Op die manier kan de klant direct een juiste inschatting maken van het volume van de gerechten. En het geeft salesmedewerkers inzicht in wat ze verkopen. Daarnaast helpt het als iemand van de keuken (bijvoorbeeld de chef-kok) aan het verkoopgesprek deelneemt. Zo kan een menu samengesteld worden dat qua hoeveelheden beter aansluit bij de behoefte van de klant én verspilling zo veel mogelijk voorkomt.

Pas slim timemanagement toe

Kies het juiste tijdstip voor onderdelen van een evenement. Plan bijv. het moment van de bittergarnituur niet te kort op het eetmoment en plan een dessertbuffet niet te laat in.



Pas de aansturing van sales aan

Maak duidelijke afspraken met de salesmanager zodat salesmensen niet alleen maar gestuurd worden om te verkopen/verdiene. Een stap verder is dat de salesmedewerkers juist beloofd worden om voedselverspilling te beperken. Zie het voorbeeld hiernaast.

Benoem garnituren niet specifiek op de menukaart

Noem geen specifieke groentes op de kaart. Zo kun je de groente van het seizoen aangeven als de klant ernaar vraagt. Zo hoef je geen breed assortiment op voorraad te hebben en voorkom je verspilling.



Combineer productgebruik

Ook tijdens congressen kunnen producten gebruikt worden die elders in je bedrijf verkocht worden. Zo kun je bijvoorbeeld een snack bij een vergadering serveren die in andere restaurants ook verkocht wordt. Dit resulteert in minder verspilling.