

Voedselverspilling bij lunchbijeenkomsten

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Bij vooraf bestelde lunches wordt **gemiddeld 22% van het eten en drinken verspild**. Door het monitoren van processen en data wordt duidelijk waardoor deze verspilling plaatsvindt, zodat opdrachtgevers en cateraars gerichte maatregelen kunnen nemen om dit te voorkomen.

[Lees hier meer over de inzichten in de verspillingscijfers bij banqueting.](#)

Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 391 lunches blijkt dat:

78% geconsumeerd **22%** blijft over



Wat overblijft bestaat uit:

51% broodjes, wraps, etc.
34% dranken
10% fruit
5% andere producten

Belangrijkste oorzaken:

- **No-shows:** Gasten melden zich niet tijdig af, waardoor het aantal aanwezigen lager is dan waarvoor is ingekocht.
- **Te grote porties:** Er wordt per gast meer eten en drinken gerekend dan nodig, zoals een broodje, soep, salade en twee drankjes, terwijl minder vaak genoeg is.
- **Gebrek aan inzicht in gastwensen:** Cateraars en bestellers hebben geen informatie over dieetvoorkeuren of gewenste portiegroottes, waardoor standaardarrangementen niet altijd aansluiten.



Hoe kun je dit voorkomen?

- 1 Werk samen:** Werk als opdrachtgever en cateraar structureel samen om voedselverspilling tegen te gaan. Denk bijvoorbeeld aan:
 - **Weet wie er komt:** zorg voor een duidelijk aan- en afmeldproces en stuur een geautomatiseerde herinnering om no-shows te beperken.
 - **Weet wat je bestelt:** bespreek met elkaar wat de (gewenste) portiegroottes en aantallen zijn n.a.v. ervaringen uit het verleden. Vraag/bied de optie om later bij te bestellen.
 - **The right fit:** verdiep je in het gezelschap en vraag (waar mogelijk) door naar eetvoorkeuren.
- 2 Spread the word:** Zorg dat alle collega's bekend zijn met de doelen op voedselverspilling en hiervoor verantwoordelijkheid dragen. Van bestuur tot medewerkers!

Bron cijfers:

Het onderzoek (in 2024) 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.

[Lees meer tips en voorbeelden](#) tegen verspilling in de out-of-home-sector