Hey chef! Jij gooit toch ook **liever geen eten weg?**

Het zijn mooie producten waar jij, je team en de producent veel liefde, energie, tijd en geld in hebben gestopt. Gelukkig gaat gastvrij, smaakvol én verspillingsvrij ondernemen in de catering prima samen, zolang je er maar met je héle team voor gaat.

Samen Tegen Voedselverspilling heeft verspillingsvrije cateringtips verzameld. Ga ermee aan de slag en doe er je voordeel mee!

Meten is weten

Hoeveel verspil je eigenlijk? Het begint allemaal met meten. Hierdoor krijg je inzicht in hoeveel, waar, wat en wanneer verspild wordt in jouw keuken(s). Weeg je groene bak of zak aan het einde van de dag en houd de hoeveelheden bij. Of kijk eens naar de oplossingen van: Greendish, Leanpath, Orbisk, Wastewatchers en Winnow Solutions.

Hoe je het ook aanpakt: maak de registratie en werken met data dagelijkse kost.

- **Tijd wordt geld**: het inregelen van accurate en procesmatige registratie kost tijd, maar levert uiteindelijk veel op. In kosten- en tijdbesparing.
- **Maak het makkelijk**: koppel het meten van verspilling aan bestaande routines. Voeg bijvoorbeeld de verspillingsregistratie toe aan het invullen van HACCP lijsten aan het einde van de dag en/of zorg dat kassasystemen hierop ingericht zijn.
- **Voorspel!** Met data kun je goed voorspellen wat er, wanneer gegeten gaat worden.

Betrek je team

Technologische oplossingen creëren inzichten, maar voor het reduceren van voedselverspilling maken collega's het échte verschil.

- **Laat het leven**: maak voedselverspilling en de hotspots inzichtelijk met een dashboard, wekelijks geprint overzicht, een aankondigingenbord of in whatsappgroepen. Beloon mooie verspillingsvrije prestaties.
- **Herhaling**: zorg voor een briefing bij elke shift, zo benut je de kracht van herhaling.
- **In gesprek**: deel kennis over voedselverspilling en ga in gesprek met je keukenploeg: hebben zij verspillingsvrije ideeën?
- **Maak tijd vrij**: geef medewerkers tijd om bezig te gaan met het verminderen van verspilling.
- **Op één lijn**: deel je verspillingsvrije beleid direct met nieuwe werknemers en laat weten dat er bij twijfelgevallen altijd dubbel gecheckt mag worden of iets weg kan.

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

De opdrachtgever weet meer

Jouw werk begint bij de opdrachtgever. Hier begint ook al de weg naar minder verspilling.

- **Invloed van opdrachtgever**: ga in gesprek om de opdrachtgever zich bewust te maken van zijn invloed op voedselverspilling en zoek samen naar manieren voor een verspillingsvrije samenwerking.
- **Kennis over gast**: vraag in de voorbereiding naar het profiel van de gast en pas daar je aanbod op aan.
- **Onregelmatigheden**: houd contact met facilitair management om een goede inschatting te kunnen maken van het aantal pandbewoners op een bepaalde dag.

Less is more

- **Buffet?** Buffetten veroorzaken doorgaans veel verspilling. Als het even kan; bied geen buffet aan, of check onze tips om voedsel-verspilling bij buffetten terug te dringen.
- **Minder serveren**: vaak is bij grote groepen 80% toereikend. Serveer bij een banqueting uitvraag dus minder uit en/of geef de laatste 20% on demand uit.

- **Portiegroottes**: bied de extra optie van een halve of kleinere portie bij de salades, soepen of broodjes.
- **Minder keuze**: als je een kleinere keuze aanbiedt, hoef je minder ingrediënten in te kopen.

Inkoop op maat

- **Genoeg is genoeg**: koop niet standaard 'iets te veel' in omdat je bang bent te weinig te hebben. Zorg voor lang houdbare of ingevroren producten die je last minute kunt inzetten.
- **Minder is vaak ook genoeg**: in de praktijk is vaak gebleken dat bij een grote bestelling 80% van de bestelde hoeveelheid lunch toereikend is. Houd hier bij de inkoop al rekening mee.

- **Kleinere inkoop**: bespreek met je leverancier of kleinere bestellingen mogelijk zijn van producten waarvan de grootverpakking niet op gaat.
- **Plan-B**: zorg dat je overgebleven gerechten nog kunt verkopen, bijvoorbeeld via Too Good To Go.
- **2e optie**: denk bij de menuplanning al na over een 2e optie voor je ingrediënten.

Wees creatief

- **Flexibel menu**: hanteer geen vast menu, zodat je flexibel kunt aanbieden uit je voorraad. Benoem garnituren niet specifiek, maar bied bijvoorbeeld 'seizoensgroente' aan.
- **2e optie**: bij de inkoop heb je hier al rekening mee gehouden, dus nu kun je iets anders maken van overgebleven, juist gekoelde ingrediënten.

Betrek je gasten

Je kunt veel begrip en enthousiasme creëren door te communiceren over jullie verspillingsvrije beleid. Dat kun je doen op verschillende plekken, zoals signing op het buffet, tafels, schermen, posters of in de banqueting map.

Hier kun je allemaal over communiceren:

- **Vers!** Vermeld dat broodjes on demand gemaakt kunnen worden of dat je op rustigere dagen alleen on demand bereidt.
- **Buffet**: leg uit waarom een buffet niet overvol staat, vooral niet tegen het eind van de shift.
- **Minder keuze**: beargumenteer wat de reden is van een kleiner assortiment.
- **2e ronde**: verwerk in de gerechttitel welk ingrediënt je van de verspilling hebt gered, zoals: ‘tapenade van leftover peterselie’.
- **Activiteiten**: vertel over de verspillingsvrije challenge waar jullie aan mee doen of over jullie activiteiten in de Verspillingsvrije Week.
- **Data**: deel de positieve impact die de veranderingen hebben gemaakt; bijvoorbeeld op een groot krijtbord.

Meer info

Heb je vragen over verspillingsvrije catering, neem vooral contact met ons op:
anneloes@samentegenvoedselverspilling.nl