

Voedselverspilling horecagelegenheden Nijkerk

ADVIESRAPPORT

RAPPORTAGE OVER HET
ONDERZOEK MET ALLE
BEVINDINGEN EN
INTERVIEWS

INTERVIEWS

HOE GAAT HET IN DE
PRAKTIJK?

INFOGRAFIK

MENUKAART MET TIPS OM
VOEDSELVERSPIJLING TEGEN
TE GAAN



Voedselverspilling Horecagelegenheden Nijkerk

Auteurs: Corné Witte, Marianne Knuit, Mitchel Kamsteeg, Matthias Postma & Nard Sinke

Studentennummers: 192136, 180948, 191334, 190425 & 190547

Emailadressen: cfwitte@student.che.nl , mcaknuit@student.che.nl ,
mkamsteeg@student.che.nl , mpostma@student.che.nl , nsinke@student.che.nl

Onderzoek om voedselverspilling tegen te gaan bij horecagelegenheden Nijkerk

Opleiding: Bedrijfskunde

Organisatie: Christelijke Hogeschool Ede

Begeleider: R. van der Horst

Externe begeleider: S. Klein Gebbink & A. Meijerink

Periode: september tot en met oktober 2022

Ede, 12 oktober 2022

Inleiding

Een file van Utrecht tot aan Barcelona van vrachtwagens vol met voedsel. Dat is de hoeveelheid die er per jaar in Nederland verspild wordt. Deze gigantische berg van 2 miljard kilo voedsel verdwijnt elk jaar weer in de kloof, terwijl met dit eten zoveel meer gedaan kan worden. De wereldwijde hongersnood zou als sneeuw voor de zon verdwijnen wanneer alle landen massaal kritisch zouden kijken naar deze verspilling. Want kan dit nou echt niet anders? Heeft dit voedsel geen andere, betere bestemming?

Deze massale voedselverspilling is een gevolg van veel verschillende factoren. Consumenten kopen te veel voedsel in en gooien vervolgens veel weg wat over datum gaat of wat over blijft na hun maaltijd. Bij restaurants, die verantwoordelijk zijn voor 14% van de totale verspilling, blijft er veel over en zijn het met name de snijresten die weggegooid worden tijdens de bereiding van het eten.

In dit verslag wordt er ingezoomd op de verspilling van voedsel bij horecagelegenheden in Nijkerk. In samenwerking met Regio Foodvalley, gemeente Nijkerk en verschillende horecaondernemers (zie interviews in de bijlage) uit Nijkerk is gewerkt aan een rapport dat inzicht biedt in de voedselverspilling en met name gericht is op het verbeteren in de toekomst.

Wat wordt er nu precies bedoeld met voedselverspilling? We spreken van voedselverspilling als dit voor menselijke consumptie is geproduceerd en niet voor dit doeleinde wordt gebruikt. Met andere woorden: etens- of snijresten die worden weggegooid.

De hoofdvraag die in dit rapport beantwoord zal worden is:

Hoe kan ervoor worden gezorgd dat ondernemers van horecagelegenheden in Nijkerk voor het einde van oktober 2022 worden geactiveerd om actief bezig te gaan met het tegengaan van voedselverspilling maar dit ook over 5 jaar nog doen?

Inhoud

Inleiding.....	3
Inhoud	4
1 Deelvraag 1: Hoe groot is het voedselverspillingsprobleem in de horeca?.....	6
1.1 Voedselverspillingsprobleem	6
1.2 Voedselverspilling in de horeca	6
1.3 Voedselverspilling in de horeca van Nijkerk	6
1.4 Zonde van het eten, of toch erger?	7
1.5 Conclusie	7
2 Deelvraag 2: Waarom is het belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan?	8
2.1 Duurzaam omgaan met de natuur	8
2.2 Voedselarmoede	8
2.3 Reststromen.....	9
2.3.1 Ladder van Moerman.....	10
2.4 Vervolgstappen	11
3 Deelvraag 3: Waarom is het voor horecaondernemers aantrekkelijk om mee te doen?	12
3.1 Kostenreductie	12
3.1.1 Inkoopkosten	12
3.1.2 Uren die besteed zijn aan het eten	12
3.1.3 Kosten van opwarmen	12
3.1.4 Kosten van gekoeld bewaren	12
3.1.5 Kosten van ophalen afval.....	13
3.1.6 Collectief voordeel	13
3.2 Imagoverbetering.....	13
3.2.1 Associatie met onderneming	13
3.2.2 Generatie Z.....	13
3.2.3 Groene ster	14
4 Advies.....	15
4.1 Gemeente moet vertrouwen winnen	15
4.2 Gemeente moet horeca activeren.....	15
4.3 Derden partijen inschakelen	15
4.4 Menukaart.....	15
5 Conclusie	16
6 Bibliografie	17
7 Bijlagen.....	21
7.1 Samenvatting interviews	21

7.2	Infographic wat zit er in voor mij?	23
7.3	Infographic menukaart	24
8	Begeleidende brief.....	25
8.1	Welke voordelen haal ik uit het tegengaan van voedselverspilling?.....	25
8.2	Kostenreductie	25
8.2.1	Inkoopkosten	25
8.2.2	Uren die besteed zijn aan het eten	25
8.2.3	Kosten van opwarmen	25
8.2.4	Kosten van gekoeld bewaren	25
8.2.5	Kosten van ophalen afval.....	26
8.2.6	Collectief voordeel	26
8.3	Imagoverbetering.....	26
8.3.1	Associatie met onderneming	26
8.3.2	Generatie Z.....	26
8.3.3	Groene ster	27
8.4	"menukaart tegen voedselverspilling"	28
8.4.1	Hoe zorgen we ervoor dat er zo min mogelijk verspild wordt?.....	28
8.4.2	Wat doen we met het eten dat toch overblijft?	30
8.4.3	Wat doen we met eten dat echt niet meer gebruikt kan worden?	32

1 Deelvraag 1: Hoe groot is het voedselverspillingsprobleem in de horeca?

Hieronder wordt er gekeken hoe groot het voedselverspillingsprobleem in Nederland en de horeca is. Hoeveel procent neemt de horeca voor zijn rekening en wat betekent dit precies? Hoeveel winst valt er nog te behalen?

1.1 Voedselverspillingsprobleem

In Nederland wordt er ieder jaar ruim 2 miljard kilo voedsel weggegooid. Ondanks het feit dat er steeds vaker initiatieven en ideeën zijn om dit te verbeteren, blijft dit een gigantische hoeveelheid. Voedselverspilling vindt in verschillende onderdelen van de gehele voedselketen plaats. Zo gaat er vaak al veel voedsel verloren bij de boer of de producent. Ook bij het bereiden van het voedsel gaat er veel verloren. Daarnaast blijven er natuurlijk vaak bordresten over die ook hun weg naar de prullenbak vinden.

De voedselketen loopt vaak via de consument thuis of via een horecagelegenheid. Dit zijn namelijk de plaatsen waar de consument zijn voedsel nuttigt. Om te kijken naar de voedselverspilling in de horeca focussen we ons op de voedselketen die verloopt via de horecagelegenheden.

1.2 Voedselverspilling in de horeca

Alle horecagelegenheden zijn samen goed voor 14% van de totale voedselverspilling in Nederland. Dit komt neer op 280 miljoen kilo voedsel. Van deze 280 miljoen kilo wordt vaak ruim 70% al weggegooid nog voordat het de keuken heeft verlaten. Dit zou in concrete cijfers betekenen dat 196 miljoen kilo uiteindelijk nooit gebruikt wordt om te nuttigen. Van het voedsel dat uiteindelijk het buffet of het bord van de consument bereikt, gaat ruim 50% de prullenbak in (Orbisk, 4 tips om voedselverspilling tegen te gaan in de horeca, 2022).

Deze cijfers laten zien dat er veel voedsel verspild wordt in de Nederlandse horeca. De Food Waste Challenge van de Rabobank wees uit dat er met gemak 61 miljoen kilo minder weg kan worden gegooid (Rabobank, sd), via makkelijke aanpassingen die weinig tijd of moeite kosten. Alleen deze aanpassingen zouden al leiden tot bijna een kwart minder verspilling.

14% van de verspilling is afkomstig vanuit de horeca. Dit lijkt weinig maar als je inzoomt is het ruim 280 miljoen kilo, dus is er een ruime winst te behalen op dit gebied. Daarnaast zal er niet alleen naar de horeca gekeken moeten worden, maar ook naar de mensen thuis. De horeca kan daarbij als goed voorbeeld fungeren en moet er ook voor zorgen dat die 14% vele malen minder wordt. 30% van de Nederlandse bevolking gaat namelijk regelmatig uit eten (Spijker, 2017). Door open en transparant te zijn over de strijd tegen voedselverspilling kweek je begrip bij de bevolking. Dit stimuleert hen wellicht ook om thuis meer aan de slag te gaan met het tegengaan van voedselverspilling. Een goed voorbeeld doet immers goed volgen.

1.3 Voedselverspilling in de horeca van Nijkerk

Uit de gehouden interviews met horecaondernemers in Nijkerk blijkt dat er weinig inzicht is in de exacte hoeveelheid voedsel dat verspild wordt. De meeste horecagelegenheden praten over een container per week. Wanneer hen gevraagd wordt naar waar de resten vandaan komen, noemen ze verschillende voorbeelden op zonder exact te weten waar het grootste gedeelte vandaan komt. Wél geven zij aan dat een groot gedeelte bestaat uit snijresten. Hoe groot het voedselverspillingsprobleem in de horeca van Nijkerk is, kan dus niet concreet gezegd worden. De onwetendheid geeft echter wel aan dat veel horecaondernemingen nog niet actief bezig zijn met het inzichtelijk van hun verspilling.

1.4 Zonde van het eten, of toch erger?

Op zichzelf staand is het erg zonde om zoveel voedsel weg te moeten gooien. Vooral als men denkt aan het wereldwijde voedseltekort. Met dit eten zouden namelijk heel veel ondervoede mensen erg gelukkig zijn. Echter kent het verspillen van voedsel nog meer nadelige gevolgen.

Per weggegooid kilo voedsel wordt er bijvoorbeeld 3 kilo Co₂ uitgestoten. Dit zou bij de horeca alleen al neerkomen op een Co₂ uitstoot van 840.000.000 kilo. Ter vergelijking: Een gemiddelde benzineauto die 15.000 kilometer per jaar rijdt, stoot ruim 3300 kilo Co₂ uit (Coöperatief Dutch Renewergy, sd).

Minder voedsel verspillen betekent automatisch minder voedsel hoeven te produceren. Met deze verlaagde productie zou er veel energie bespaard kunnen worden. Denk hierbij aan stroom, gas of benzine. De afname van benzine en daarmee Co₂ uitstoot zou ook een boost krijgen, gezien het feit dat er minder voedsel getransporteerd hoeft te worden wanneer er minder verloren gaat.

Tijdens de Food Waste Challenge hebben de deelnemers in 6 weken tijd 21% minder voedsel verspild. Dit komt neer op een kostenreductie van €10,- per kilo verspilde voedsel. Maak daar een reken som van en dan zou je op een bedrag uitkomen van ruim €2,8 miljard. Dit maakt de ernst van de situatie alleen maar groter, omdat naast de factor duurzaamheid er ook veel geldwinst valt te behalen (Duurzaamheid.nl, 2020).

1.5 Conclusie

We kunnen concluderen dat de horeca een kleine, doch belangrijk rol speelt in het tegengaan van voedselverspilling. Hun aandeel is niet erg groot, maar alle factoren samen maken dat de horeca daadwerkelijk impact kan maken. Niet alleen kunnen zij het goede voorbeeld geven, ook kunnen zij ernaar streven om hun eigen deel van 14% te verminderen. Uiteindelijk zou de reductie van verspilling in de horeca niet alleen goed zijn voor het behoud van voedsel, maar dus ook helpen in het tegengaan van klimaatverandering.

2 Deelvraag 2: Waarom is het belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan?

Zoals in het vorige hoofdstuk al werd verteld, neemt de horeca 14% (van de 2 miljard kilo) van de totale voedselverspilling in Nederland voor zijn rekening. De cijfers laten zien dat er veel voedsel wordt verspild in de Nederlandse horeca. De Rabobank laat zien dat er een stuk minder voedsel verspild kan worden, maar waarom is dat zo belangrijk?

2.1 Duurzaam omgaan met de natuur

Een belangrijke reden om voedselverspilling tegen te gaan is dat het een stuk beter is voor de natuur en het klimaat. Met het verspillen van voedsel verspil je ook grondstoffen en hulpbronnen die nodig zijn om voedsel te produceren, zoals vruchtbaar land, water, arbeid en energie. Als er geen voedsel verspild wordt, kan deze landbouwgrond en het benodigde water worden gebruikt voor andere voedselproductie of energie worden bespaard. Door het reduceren van voedselverspilling, kan er dus een stuk duurzamer worden omgegaan met de landbouwgrond, het water, de natuur en de energie. Een reductie van de voedselverspilling is hierdoor ook een belangrijk ontwikkelingsdoel van de Verenigde Naties (Eilers, 2021).

Daarnaast is het belangrijk voor de klimaatveranderingen. Per kilo voedsel dat wordt geproduceerd, wordt er ook CO₂ uitgestoten. Door minder voedsel te verspillen, wordt er dus ook minder CO₂ uitgestoten. Uiteindelijk zal er een kringloop moeten ontstaan. Dit houdt in dat de broeikasgassen die worden uitgestoten ook weer opgenomen moeten worden door de natuur. Wanneer er minder voedselverspilling plaatsvindt, is er minder energie nodig voor het produceren van het voedsel. Hierdoor is er minder compensatie vanuit de natuur nodig en is er meer ruimte voor het vrijlaten van de natuur (Samen tegen voedselverspilling, sd).

Om een circulaire economie te creëren is het essentieel om een circulair voedselsysteem te creëren. Dit kan mogelijk worden gemaakt door preventie van verlies en door voedsel een tweede leven te geven. Zoals eerder is aangegeven, wordt er voor de productie van voedsel gebruik gemaakt van grondstoffen en hulpbronnen. Op dit moment wordt veel voedsel weggegooid, terwijl voedselresten na consumptie nog uitstekend gebruikt kunnen worden voor andere doeleinden. Voedselresten kunnen volgens de Ladder van Moerman opnieuw worden verwerkt tot voedsel voor menselijke consumptie, worden gebruikt in veevoer, worden gebruikt in vergisting of als grondstof dienen voor de industrie. Door voedsel een tweede leven te geven, wordt er een circulair voedselsysteem gecreëerd. Hierdoor hoeft er uiteindelijk ook minder voedsel geproduceerd te worden, wat uiteindelijk weer positieve effecten heeft op de natuur en het klimaat (Boëkling, 2021).

2.2 Voedselarmoede

Het tegengaan van voedselverspilling heeft ook om sociale redenen een belangrijke rol. Wereldwijd zijn er steeds meer monden te voeden en is het dus belangrijk om efficiënt met de schaars wordende hulpmiddelen en bronnen om te gaan. Ook in Nederland leven er steeds meer mensen in armoede. Deze mensen zijn afhankelijk van anderen om te kunnen eten. In 2020 waren er in Nederland 160.500 mensen die voedselhulp kregen van de Voedselbank. Dit is een stijging van 6% ten opzichte van 2019 (Voedselbanken.nl, 2021). Voedsel op de tafel krijgen speelt een belangrijke rol in de levens van deze mensen. Dit is dan ook een belangrijke reden om voedselverspilling tegen te gaan. Een circulair voedselsysteem past goed bij het onderwerp voedselarmoede. Met voedselresten kunnen nieuwe producten worden gemaakt. Dit is ook uit de interviews gebleken. Zo maken horecagelegenheden jus of bouillon van bepaalde schillen of vissengraat, croutons of pudding van oud brood en gebruiken ze oude kersen voor het maken van kersensaus. Door het hergebruik van voedsel kunnen producten worden gemaakt die met de Voedselbank gedeeld kunnen worden, maar ook gebruikt kunnen worden door andere partijen. Met deze aanpak kan het

voedsel beter worden verdeeld onder de samenleving. Voor mensen die leven in armoede, kan het tegengaan van voedselverspilling dus een belangrijke rol spelen.

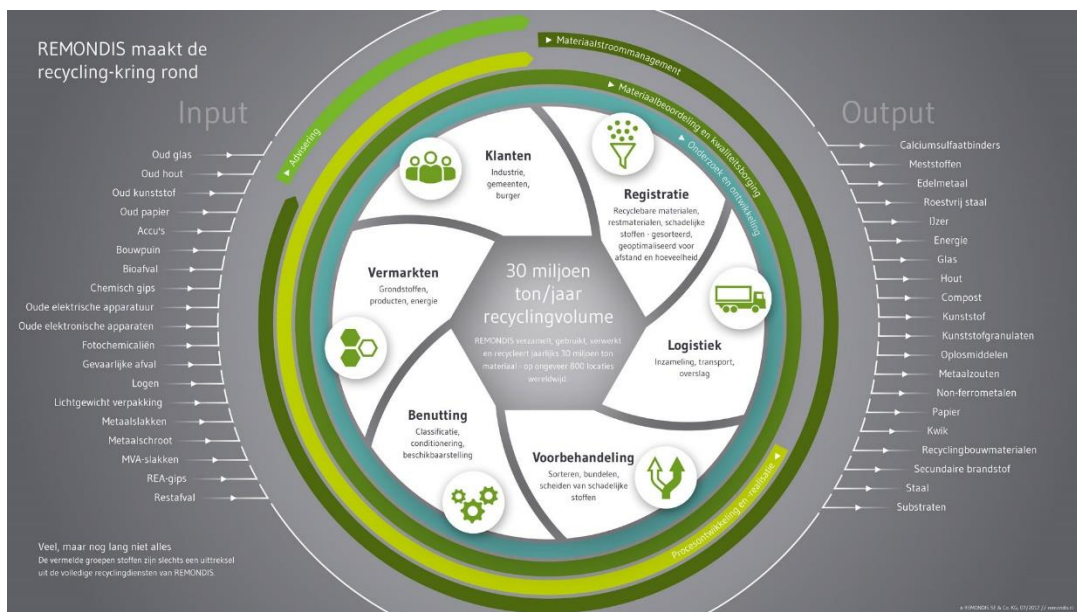
2.3 Reststromen

Op dit moment scheiden de horecaondernemers in Nijkerk hun afval in 4 verschillende reststromen, namelijk restafval, papier, glas en vet. Wat hierin opvalt, is dat voedselresten niet worden gescheiden en bij het restafval terecht komen. Hetzelfde geldt voor plastic afval. De horecaondernemers hebben wel benoemd dat er ruimte is voor bijvoorbeeld een extra gft-container, maar het probleem ligt vaak in de keuken. In de keuken moet ook extra ruimte zijn om dat gft-afval te verzamelen. Daarnaast wordt ook benoemd dat het financieel niet voordelig is om gft-afval apart te verzamelen. Hier worden voor horecagelegenheden vaak extra kosten in rekening gebracht.

Uit de afgenomen interviews blijkt dat er twee afvalverwerkingsbedrijven het afval ophalen in Nijkerk. Dit zijn Vink Holding B.V. en Remondis. Bij 80% van de geïnterviewde horecagelegenheden wordt het afval opgehaald door Remondis. Vink Holding B.V. regelt dit voor de overige horecagelegenheden. De horecagelegenheden gaven aan dat er geen gezamenlijk ophaalprogramma is. Dit betekent dat Remondis en Vink B.V. losse ritten maken om het afval op te halen. Deze losse ritten zijn schadelijker voor het milieu dan dat er bijvoorbeeld een gezamenlijk ophaalprogramma zou bestaan waar maar één rit zou hoeven zijn.

Ook blijkt er uit de gehouden interviews dat veel horecagelegenheden niet precies weten hoe groot hun voedselverspilling is en wat er met de reststromen gebeurt. Als horecagelegenheden niet weten waar reststromen heengaan en wat er mee gedaan wordt, is het ook lastig om te weten wat belangrijk is bij de afvalscheiding van voedselresten. Door inzichtelijk te maken welke weg reststromen afleggen en wat er met deze reststromen gebeurt, kan een bedrijf erachter komen wat de beste keuzes zijn om met voedselresten te doen.

Remondis recyclet allerlei grondstoffen op verschillende manieren. Zo recyclen ze 30 miljoen ton afval per jaar. Daarnaast hebben ze het doel dat ze continu hun recyclingoplossingen blijven verbeteren. Zo zijn er vele grondstoffen waar zij weer verschillende producten van kunnen maken (Remondis, 2022).



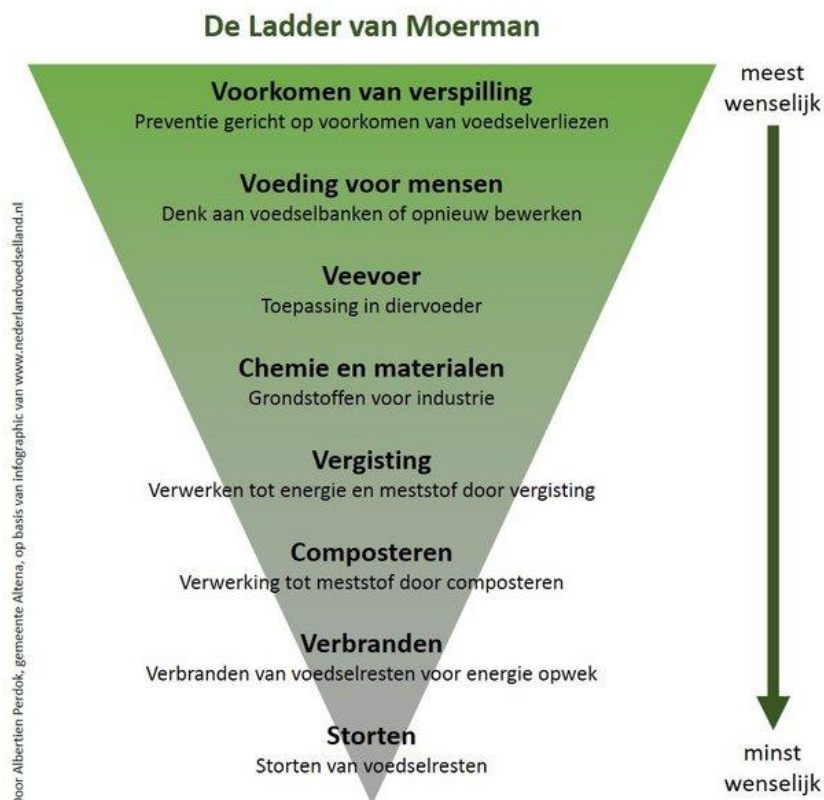
Figuur 1 Recycleproces van Remondis (Remondis, 2022).

Vink Holding BV recyclet zelf geen afvalstoffen tot een nieuw eindproduct. Wel maken ze de afvalstoffen gereed zodat derde partners die bij hen kunnen ophalen om dit vervolgens te recyclen. Oftewel de reststromen sorteren en/of bewerken zij waarnaar het weer vervoerd wordt naar een andere partij (Vink, 2022).

De ladder van Moerman geeft duidelijk weer welke doeleinden er voor voedselresten bestaan. Zo kan voedsel worden weggegooid en weggewerkt, maar kunnen er ook nog nuttige dingen mee worden gedaan. Zoals eerder benoemd kunnen er nieuwe producten mee worden gemaakt of dienen als grondstof of veevoer. Op dit moment maken afvalverwerkingsbedrijven al gebruik van verschillende doeleinden voor voedselresten. Voedselresten worden gecomposteerd, gefermenteerd of het wordt omgezet naar biogas. Naast deze doeleinden blijft het verbranden van voedselresten de meeste gebruikte manier. Dit is juist iets wat voorkomen moet worden (Regio Foodvalley; Wageningen universiteit, 2021).

2.3.1 Ladder van Moerman

De ladder van Moerman, Figuur 2, geeft inzichtelijk weer wat er met voedselresten gedaan kan worden. Hoe hoger op de ladder hoe wenselijker het is. Bovenaan de ladder staat het voorkomen of stoppen van verspilling. Dit is de meeste wenselijke optie, maar nog niet altijd mogelijk. Is het niet mogelijk dan wordt er gekeken of voedselresten nog benut kunnen worden voor mensen of dieren. Lukt dat niet, kan het eventueel worden gebruikt als grondstof voor de industrie. Lukt dat ook niet dan kunnen voedselresten gebruikt worden voor meststoffen of compost. Als er geen andere mogelijke optie is, wordt het voedsel verbrand of gestort. Dit is iets wat niet wenselijk is (Gemeente Altena, 2021).



Figuur 2 Ladder van Moerman (Gemeente Altena, 2021)

2.4 Vervolgstappen

Uit de voorgaande stukken is gebleken dat het om verschillende redenen belangrijk is om voedselverspilling tegen te gaan. Uit de interviews blijkt dat horecagelegenheden hier het belang ook wel van inzien. Zij zijn daarom ook al bezig om voedselverspilling tegen te gaan. Hier volgen een paar praktijkvoorbeelden:

- Van de snijresten worden nieuwe producten gemaakt. Zo worden er bijvoorbeeld van overgebleven schillen en visgraten bouillon en jus gemaakt, van oud brood croutons en van oude kersen wordt er kersensaus gemaakt.
- Voedselresten worden gefermenteerd in weekpotten.
- Voedsel dat overblijft, wordt gebruikt voor personeelseten. Dit kunnen maaltijden zijn tijdens werktijd of ze krijgen het mee naar huis.
- Veel horecagelegenheden doen zorgvuldig inkopen. Veel bedrijven weten hoeveel voedsel ze nodig hebben en kopen het precies in. Zo ontstaan er geen tot weinig overblijfselen. Sommige horecagelegenheden hebben een geautomatiseerd systeem die de hoeveelheden en voorraden bijhoudt, waardoor op een zorgvuldige manier kan worden ingekocht.
- Sommige horecagelegenheden kopen voorgesneden voedsel in. Dit voorkomt een grote hoeveelheid verspilling aan snijresten.

Naast deze stappen die horecagelegenheden al genomen hebben, zijn ze veelal bereid om nog meer maatregelen te nemen om voedselverspilling tegen te gaan:

- Horecagelegenheden willen ook meer gebruik maken van foodie bags en het idee ook meer aanmoedigen bij hun gasten, om resten mee naar huis te nemen.
- Horecagelegenheden willen ook graag hun plastic scheiden. Op dit moment wordt het plastic bij het restafval gedaan.

Al met al zien de horecagelegenheden de belangen van het reduceren van voedselverspilling in. Horecagelegenheden zijn al druk bezig met verschillende initiatieven, maar zijn ook bereid om hier verdere stappen mee te zetten. Uit de interviews blijkt wel dat horecagelegenheden het fijn vinden als er vanuit een externe partij beginstappen worden gemaakt, zodat zij kunnen volgen. Zij zien namelijk niet voor zich dat ervan uit henzelf nog snel verdere stappen worden ondernomen.

3 Deelvraag 3: Waarom is het voor horecaondernemers aantrekkelijk om mee te doen?

Het tegengaan van voedselverspilling draagt wereldwijd bij aan het oplossen van ecologische en maatschappelijke problemen. De Food Waste Challenge van de Rabobank wees bijvoorbeeld uit dat de horeca in Nederland met gemak 61 miljoen kilo minder voedsel kan verspillen. Hiermee kunnen niet alleen enorm veel monden gevoed worden die te maken hebben met hongersnood, ook zorgt dit voor een CO₂-reductie van 121.000 ton en het besparen van 582 miljoen euro (Horecava, 2022).

Het bovenstaande geschetste plaatje ontstaat alleen wanneer alle horecaondernemers in Nederland meedoen. Het totaalplaatje levert zoals u kunt lezen een groot aantal voordelen op. Maar hoe zit het met elke ondernemer als individu? Zitten er voor horecaondernemers ook voordelen aan als zij zich inzetten om voedselverspilling tegen te gaan?

Uit verschillende onderzoeken blijkt dat horecaondernemers zeker baat hebben bij het verspillen van minder voedsel. We kunnen de voordelen in hoofdlijnen opsplitsen in 2 soorten: Kostenreductie en imagoverbetering.

3.1 Kostenreductie

Het reduceren van voedselverspilling heeft als positief effect dat het kostenbesparend is. Een horecaondernemer kan daarmee niet alleen op zijn of haar inkoopkosten besparen, maar ook op een aantal, vaak ongeziene, andere kosten (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

3.1.1 Inkoopkosten

Het eten wat weggegooid wordt is allemaal ingekocht voor een bepaalde prijs. Wanneer dit eten in de vuilnisbak verdwijnt, verdwijnen dus eigenlijk de euro's bij het afval. Door slimmer in te kopen, minder te verspillen en kritisch te kijken naar resten, kan er bespaard worden op de inkoopkosten.

3.1.2 Uren die besteed zijn aan het eten

Het voedsel dat wordt weggegooid is vaak eerst bewerkt, denk aan de restanten van een buffet. Wanneer een groot gedeelte van de bakken met eten worden weggegooid, verdwijnt er dus veel eten waaraan gewerkt is. Er kan dus bespaard worden op de tijd die aan eten besteed wordt als er kritischer gekeken wordt naar de hoeveelheid eten die daadwerkelijk nodig is voor de gasten. Minder eten klaarmaken zorgt voor minder verspilling en minder bereidingstijd.

3.1.3 Kosten van opwarmen

Het klaarmaken van grote hoeveelheden eten brengt een hoge elektriciteit- en gasrekening met zich mee. Zeker in deze tijden is het daarom verstandig kritisch te kijken naar hoeveel eten er bereid moet worden. Er wordt dan niet alleen minder weggegooid, maar ook minder lang gekookt. Dit zijn vaak kosten die ongezien hard oplopen.

3.1.4 Kosten van gekoeld bewaren

Eten wat uiteindelijk wordt weggegooid is vaak een redelijke tijd in de onderneming aanwezig geweest. Tussen het moment van inkopen en voorschotelen aan de klant zit een lange tijd van opslag. Het opslaan van voedsel gebeurt vaak in koelkasten of vriezers. Het is zonde om een koelkast of vriezer te laten draaien voor eten wat uiteindelijk weggegooid wordt. Ook hierom is het dus verstandig kritisch te kijken naar hoeveel eten er ingekocht wordt.

3.1.5 Kosten van ophalen afval

Het eten wat in de vuilnisbak verdwijnt, wordt uiteindelijk opgehaald door afvalverwerkingsbedrijven. Hiervoor moet een onderneming vaak betalen. De kosten verschillen per afvalverwerkingsbedrijf of gemeente. Gemiddeld liggen deze kosten op €0,20 per kilo. Wanneer er minder weggegooid wordt, scheelt dit dus een aanzienlijk bedrag (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

3.1.6 Collectief voordeel

Uit gesprekken met de gemeente Nijkerk kwam naar voren dat horecaondernemingen weinig samenwerken als het gaat om het laten ophalen van afval. De interviews wezen uit dat de horecaondernemingen dit individueel geregeld hebben. Door collectief één afvalverwerkingsbedrijf te benaderen voor deze dienst kan er bespaard worden op deze kosten. Op deze manier kan er een contract opgesteld worden met één verwerker die daarvoor een gunstiger kostenplaatje kan opmaken. Per gemeente en bedrijf zijn de kosten van afvalverwerking echter verschillend, dus hier zal door de ondernemingen zelf een goede keus in gemaakt moeten worden (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

3.2 Imagoverbetering

Consumenten vinden duurzaamheid tegenwoordig erg belangrijk. Door onder andere de coronatijd is er een herwaardering voor gezondheid, natuur en milieu gekomen. Dit zorgt ervoor dat een steeds groter deel van de bevolking als consumenten hun steentje bij willen dragen aan het behoud van een duurzame maatschappij. De vraag van duurzame producten neemt met een stijgende lijn flink toe. Stilstaan betekent dan ook achteruitgaan als het gaat om duurzaamheid.

Wanneer je als horecaondernemer je gaat richten op het verduurzamen van je bedrijf is er voordeel op commercieel gebied te behalen wat hieronder zal worden uitgewerkt.

3.2.1 Associatie met onderneming

Consumenten willen zich graag associëren met ondernemingen die zich merkbaar inzetten voor verduurzaming. 76% van de consumenten beschouwen bedrijven die een maatschappelijk doel uitdragen en nastreven als sympathieker (SDG Impact, sd). Voor horecaondernemers zal het dus positief uitpakken als ze aan de buitenwereld kenbaar maakt dat ze daadwerkelijk actief aan de slag zijn gegaan om voedselverspilling tegen te gaan. Als duurzame onderneming word je een plek waar consumenten naartoe willen gaan. Het geeft consumenten meer voldoening wanneer ze weten dat ze bij een onderneming zitten die zich inzet voor het klimaat en waar ze zelf ook een bijdrage kunnen leveren aan een duurzame maatschappij (Intermediair, 2018). Het draait voor consumenten namelijk niet alleen meer om het eten, maar ze kijken naar de totale ervaring. De beleving moet maatschappelijk verantwoord en milieuvriendelijk zijn (Hofman, 2019). Duurzaamheid is voor de mensen een soort gezamenlijke trots geworden. Dit zorgt voor behoud en toename van de gasttevredenheid (Greendish, 2022).

3.2.2 Generatie Z

Duurzaamheid is een belangrijk thema, al zeker bij generatie Z (geboren tussen 2000 en 2015) en de toekomstige generaties (Diversions, sd). Zo is de nieuwe generatie veel milieubewuster dan de generaties hiervoor. Voor hen is een duurzame bedrijfsvoering een hygiënefactor. Wanneer je je als onderneming hier niet mee bezighoudt, loop je al flink achter. Dit betekent dat inspelen op deze behoefte positief zal uitpakken voor horecaondernemingen. Niet alleen voor het aantrekken van consumenten, maar ook voor het aantrekken en behouden van personeel. Uit onderzoek blijkt dat iets meer dan de helft van Gen Z het belangrijk vindt om bij een bedrijf te werken dat een steentje

bijdraagt aan een betere wereld. 53% wil een baan waarmee zij iets kunnen betekenen voor de wereld, waarvan 55% het doel heeft om een maatschappelijke bijdrage te leveren (De grote vragen, 2018). Uit onderzoek blijkt namelijk dat iets meer dan de helft van Gen Z het belangrijk vindt om bij een bedrijf te werken dat een steentje bijdraagt aan een betere wereld. 53% wil een baan waarmee zij iets kunnen betekenen voor de wereld, waarvan 55% het doel heeft om een maatschappelijke bijdrage te leveren (De grote vragen, 2018).

Een duurzame bedrijfsvoering kan een belangrijke asset zijn om nieuw personeel te werven (Cekdemir, sd). Als duurzame onderneming word je een plek waar (potentiële) werknemers willen werken aangezien veel mensen tegenwoordig opzoek zijn naar een stukje zingeving in hun werk. Het geeft dan ook voldoening wanneer men weet dat ze ergens werken waar ze een bijdrage leveren aan een duurzame maatschappij (Intermediair, 2018).

3.2.3 Groene ster

Met alleen duurzame keuzes is het lastig om je volledig te onderscheiden van concurrenten. Het is van belang dat je consumenten weet te prikkelen op het thema duurzaamheid. Zo is er bijvoorbeeld de mogelijkheid om lid te worden van de 'Groene Ster Nederland'. Hier wordt een podium geboden aan ondernemers die duurzaam bezig zijn. Als onderneming kan je maximaal 5 groene sterren verdienen. Dit gaat dan niet alleen op eten en drinken, maar juist op de gehele bedrijfsvoering waaronder het tegengaan van voedselverspilling (Groene Ster Nederland, sd).

Uit onderzoek blijkt dat 61% van de consumenten het belangrijk vindt dat een organisatie een duurzaamheidsstrategie heeft (Duurzaambedrijfsleven.nl, 2020).

Ook kunnen ondernemingen meedoen aan de campagne #verspillingsvrij. Deze hashtag kunnen ze op hun webpagina plaatsen en ze kunnen tips en trics delen over hoe onder andere gasten thuis ook een bijdrage kunnen leveren aan het verminderen van voedselverspilling (Voedingscentrum.nl, 2019). Zo kunnen ze bijvoorbeeld delen wat je met snijresten kan doen, zoals het onder andere maken van een bouillon. Door het plaatsen van de hashtag op je website, maken ondernemingen nog meer zichtbaar hoe belangrijk het tegengaan van voedselverspilling volgens hen is.

Door er als onderneming bovenuit te springen, wordt de onderneming beter op de markt neergezet doordat ze meerwaarde levert aan haar consument en zich daardoor onderscheidt (Moors, 2021).

4 Advies

4.1 Gemeente moet vertrouwen winnen

Uit de gehouden interviews blijkt dat het vertrouwen in de overheid weg is. Dit heeft betrekking op de landelijke, maar ook de lokale overheid. Om vertrouwen terug te krijgen in de landelijke overheid zal eerst het vertrouwen lokaal teruggewonnen moeten worden. Hierin speelt de gemeente een grote rol.

Stap 1: In de gemeente iemand aanstellen die contact opneemt met de horecaondernemers. Naast het opnemen van contact zal ook het contact onderhouden kunnen worden. De aangestelde persoon zorgt voor vertrouwen.

Stap 2: Gebruik het vertrouwen om horecaondernemers samen te laten werken op het gebied van voedselverspilling. Op deze manier zullen horecaondernemers niet op zichzelf opereren, maar als een eenheid. Hierdoor is het mogelijk meer te bewerkstelligen dan dat de horecaondernemers op zichzelf blijven opereren.

4.2 Gemeente moet horeca activeren

Ondernemers vallen niet onder de gemeente als het gaat over voedselverspilling, terwijl de burgers hier wel onder vallen. Hierdoor worden horecaondernemers niet betrokken bij campagnes over voedselverspilling.

Als vervolg op het eerste advies zal de gemeente horecaondernemers moeten activeren op het gebied van voedselverspilling. Op deze manier zal er meer bewustwording worden gecreëerd bij de horecaondernemers wat een positief effect zal hebben op de totale voedselverspilling.

4.3 Derden partijen inschakelen

Gemeente Nijkerk en Regio Foodvalley hebben meer mogelijkheden en middelen dan de horecaondernemers zelf. Het is daarom voor gemeente Nijkerk en Regio Foodvalley van belang om derden partijen in te schakelen. Denk bij derden partijen onder andere aan Orbisk en Greendish.

Orbisk: Orbisk heeft een product dat inzicht biedt in de afvalstromen. Volgens Orbisk levert deze geld en inzicht op bij meer dan 1 afvalbak per week. Niet voor elke horecaondernemer is dit rendabel, daarom kan de gemeente of Regio Foodvalley deze aanschaffen en laten rouleren onder de horecaondernemers.

Greendish: Met Greendish kan worden samengewerkt om te zoeken naar mogelijkheden om voedselverspilling tegen te kunnen gaan. Als de gemeente of Regio Foodvalley deze samenwerking initieert, kunnen de bevindingen gedeeld worden met andere horecaondernemers waardoor de krachten worden gebundeld.

4.4 Menukaart

Naast deze adviezen aan de gemeente en Regio Foodvalley, is het ook belangrijk om de horecaondernemers direct te activeren. Daarvoor is een menukaart gemaakt met verschillende initiatieven om actief aan de gang te gaan om voedselverspilling te verminderen. Deze initiatieven zijn vormgegeven als een menukaart om aan te sluiten bij de horeca.

De menukaart is voornamelijk gericht op de horecaondernemers zelf. Binnen deze menukaart staan praktische punten welke kunnen bijdragen aan het verminderen van de voedselverspilling. De menukaart zelf is visueel weergegeven, maar de onderdelen van de menu kaart zijn verder uitgewerkt in de begeleidende brief.

5 Conclusie

De afgelopen tijd is er gekeken naar het voedselverspillingsprobleem in de horeca van Nijkerk. Aan de hand van verschillende deelvragen is er gekeken naar de grootte van het voedselverspillingsprobleem, waarom het een probleem is en waarom het voor horecaondernemers aantrekkelijk is om zich aan te sluiten in de strijd tegen voedselverspilling.

Dat voedselverspilling een probleem is, is de laatste jaren steeds vaker benadrukt. De horeca speelt met 14% een belangrijke rol in de totale verspilling in Nederland. Naast dat het voor de wereldwijde voedseltekorten en de reductie van CO₂ uitstoot belangrijk is om mee te doen, kan iedere horecaondernemer flink besparen op zijn eigen kosten. Ook kan hun inzet leiden tot een verbetering van het imago.

Om de horeca te activeren hiermee aan de slag te gaan is het belangrijk dat de gemeente vertrouwen wint bij de horecaondernemers. Zij voelen zich vaak in de steek gelaten of hebben nog nooit écht contact gehad met de gemeente. Wanneer het vertrouwen in de gemeente terug is, kunnen de horecaondernemers en de gemeente een eenheid vormen in de strijd tegen voedselverspilling. Daarin zal de gemeente een actieve rol moeten spelen om horecaondernemers bewust te maken van het feit dat ze veel minder kunnen verspillen. Daarbij is een actieve begeleiding gewenst. Deze begeleiding kan ook verzorgd worden door instanties zoals Greendish of Orbisk. Zij hebben de kennis om mee te kijken bij horecagelegenheden en daadwerkelijke verbeterpunten voor te stellen.

Daarnaast is het aan te raden om de "menukaart" tegen voedselverspilling te gaan distribueren onder de ondernemers. Hierop staan tips die zij kunnen toepassen in de dagelijkse bedrijfsvoering. Met deze menukaart hopen we het eerste concrete hulpmiddel te bieden aan horecaondernemingen. De gemeente Nijkerk en Regio Foodvalley zullen deze ingeslagen weg een goed vervolg moeten geven.

Door met deze adviezen aan de slag te gaan denken wij, projectteam CHE, dat het voedselverspillingsprobleem kan worden teruggedrongen. Uiteraard kunnen deze adviezen ook worden geïmplementeerd buiten de gemeente Nijkerk of Regio Foodvalley.

Het implementeren van deze adviezen is daarmee ook het antwoord op de hoofdvraag:

Hoe kan ervoor worden gezorgd dat ondernemers van horecagelegenheden in Nijkerk voor het einde van oktober 2022 worden geactiveerd om actief bezig te gaan met het tegengaan van voedselverspilling, maar dit ook over 5 jaar nog doen?

6 Bibliografie

- 50 jaar natuur & milieu. (2020, januari 13). *Steeds meer restaurants bieden doggybag aan*. Opgehaald van 50 jaar natuur en milieu: <https://natuurenmilieu.nl/nieuws-artikel/steeds-meer-restaurants-bieden-doggybag-aan/>
- Bedrijfsafval ophalen. (sd). *Tarieven*. Opgehaald van Bedrijfsafval ophalen: <https://bedrijfsafvalophalen.nl/tarieven/>
- Boëkling. (2021, november 25). *Circulair voedselsysteem is essentieel voor een circulaire economie*. Opgehaald van Greendish: https://greendish.com/circulair-voedselsysteem-is-essentieel-voor-een-circulaire-economie/?gclid=Cj0KCQjwhY-aBhCUARIsALNIC06rM_q4it7BpRKVJEU8dP_cOAYJB-EFJMsw4KTET2cLlJenA5boP7MaAq-SEALw_wcB
- Cekdemir, N. (sd). *Liefde voor duurzaamheid omzetten naar 'Love for Talent'*. Opgehaald van planonsoftware: <https://planonsoftware.com/nl/resources/blogs/liefde-voor-duurzaamheid-omzetten-naar-love-for-talent/>
- Coöperatief Dutch Renewergy. (sd). *HOEVEEL CO2 STOOT EEN GEMIDDELDE BENZINE PERSONENAUTO PER JAAR UIT?* Opgehaald van Coöperatief Dutch Renewergy: <https://dutchrenewergy.nl/ufaqs/hoeveel-co2-stoot-een-gemiddelde-benzine-personenauto-per-jaar-uit/>
- De grote vragen. (2018, april 12). *Generatie Z meer bezig met duurzaamheid dan millennials?* Opgehaald van <https://degrotevragen.nl/genz-bezig-duurzaamheid-millennials/>
- Diversions. (sd). *GENERATIE Z: Kenmerken & onderzoek*. Opgehaald van Generation journey: <https://generationjourney.nl/generatie-z/>
- Duurzaam ondernemen. (2019, juli 1). *Tips verminderen voedselverspilling in de horeca*. Opgehaald van Duurzaam ondernemen: <https://www.duurzaam-ondernemen.nl/tips-verminderen-voedselverspilling-in-de-horeca/>
- Duurzaam ondernemen. (2021, december 9). *Trend verantwoord consumeren zet steeds verder door*. Opgehaald van Duurzaamondernemen: <https://www.duurzaam-ondernemen.nl/trend-verantwoord-consumeren-zet-steeds-verder-door/>
- Duurzaambedrijfsleven.nl. (2020, juni 04). *Duurzaamheid belangrijk voor meerderheid van de consumenten*. Opgehaald van Change.inc: <https://www.change.inc/finance/duurzaamheid-belangrijk-voor-meerderheid-van-de-consumenten-33929>
- Duurzaamheid.nl. (2020, januari 30). *Minder voedselverspilling in horeca mogelijk*. Opgehaald van duurzaamheid.nl: <https://duurzaamheid.nl/artikelen/forse-vermindering-voedselverspilling-in-horeca-mogelijk/>
- Duurzame Horeca Nederland. (2021, mei 26). *10 tips tegen voedselverspilling*. Opgehaald van Duurzame Horeca Nederland: <https://duurzamehorecanederland.nl/10-tips-tegen-voedselverspilling/>
- Eilers, K. (2021, juni 30). *Hoe erg is voedselverspilling?* Opgehaald van Natuurenmilieu: <https://natuurenmilieu.nl/publicatie/hoe-erg-is-voedselverspilling/>
- FoodService Instituut Nederland (FSIN). (2022). *Beleidsmonitor 2030*. FSIN.

- Gemeente Altena. (2021, oktober 22). *Hoe kunnen we voedselverspilling tegengaan?* Opgehaald van Gemeente Altena: <https://www.gemeentealtena.nl/nieuws/nieuwsbericht/artikel/hoe-kunnen-we-voedselverspilling-tegengaan>
- Greendish. (2022). *Factsheet toekomstbestendig*. Utrecht: Greendish. Opgehaald van Greendish.
- Greendish. (sd). *Over ons*. Opgehaald van Greendish: <https://greendish.com/over-greendish/>
- Greendish. (sd). *Verduurzaam je voedselaanbod met Gelderland van Morgen*. Opgehaald van Greendish: https://greendish.com/cases/verduurzaam-je-voedselaanbod-met-gelderland-van-morgen/?gclid=CjwKCAjwKmaBhBMEiwAyINuwCQS8p_u10SByJWrY5hZrzuNnXg07UqMPHDuXp0LuRP2ithNP5yYSRoC6r0QAvD_BwE
- Groene Ster Nederland. (sd). *Groene Ster Nederland*. Opgehaald van Groene Ster Nederland: <https://groenesternederland.nl>
- Hofman, F. (2019, oktober 25). *Generatie Z als gast: hoe restaurants zich kunnen voorbereiden*. Opgehaald van Lightspeedhq: <https://www.lightspeedhq.nl/blog/generatie-z-als-gast-hoe-restaurants-zich-kunnen-voorbereiden/>
- Horecava. (2022, augustus 5). *Een groene menukaart: hoe doe je dat?* Opgehaald van Horecava: <https://www.horecava.nl/nieuws/een-groene-terraskaart-hoe-doe-je-dat-dhn/>
- Horecava. (2022, februari 8). *Food Waste Challenge: besparing van 582 miljoen euro haalbaar*. Opgehaald van Horecava: <https://www.horecava.nl/nieuws/food-waste-challenge-besparing-van-582-miljoen-euro-haalbaar/>
- Intermediair. (2018, april 9). *'Alleen duurzame bedrijven gaan overleven'*. Opgehaald van Intermediair: <https://www.intermediair.nl/archief/duurzaamheid/alleen-duurzame-bedrijven-gaan-overleven?referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>
- Intrakoop. (2021, maart 3). *Hoeveel CO2-uitstoot scheelt het, als je afval scheidt?* Opgehaald van Intrakoop: <https://www.intrakoop.nl/nieuws/details/2021/03/30/hoeveel-co2-uitstoot-scheelt-het-als-je-afval-scheidt>
- Kenniscentrum Europa Decentraal. (sd). *Bioafval*. Opgehaald van Kenniscentrum Europa Decentraal : <https://europadecentraal.nl/onderwerp/afval/bioafvalbeheer/>
- Marketing 4 Results. (2019, december 16). *foodservice denktank: kostenbesparing drijvende reden achter voorkomen van food waste*. Opgehaald van Marketing 4 results: <https://www.marketing4results.eu/waste/>
- Monitor Merk & Maatschappij van bopen en MarketResponse. (2021, december 9). *Trend verantwoord consumeren zet steeds verder door* . Opgehaald van Monitor Merk & Maatschappij van bopen en MarketResponse: <https://b-open.nl/wp-content/uploads/2021/12/Persbericht-2021-Monitor-Merk-Maatschappij.pdf>
- Moors, R. (2021, maart 24). *Duurzaamheid is in toenemende mate de onderscheidende factor*. Opgehaald van Customertalk.nl: <https://www.customertalk.nl/artikelen/onderzoek/duurzaamheid-is-in-toenemende-mate-de-onderscheidende-factor/>

- Orbisk. (2022, juni 24). *4 tips om voedselverspilling tegen te gaan in de horeca*. Opgehaald van Unilever Food Solutions: <https://www.unileverfoodsolutions.nl/inspiratie-voor-chefs/orbisk/5-tips-tegen-voedselverspilling.html>
- Orbisk. (2022, juni 24). *Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?* Opgehaald van Unilever Food Solutions: <https://www.scribbr.nl/bronvermelding/generator/mappen/PCFlovZLV6oAUHbHpZ9ty/lijsteln/6OVX3hQTF4HEPTXcAgcEXD/>
- Orbisk. (sd). *Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?* Opgehaald van Unilever Food Solutions: <https://www.unileverfoodsolutions.nl/inspiratie-voor-chefs/orbisk/wat-kost-voedselverspilling.html>
- Orbisk. (sd). *Reduce your food waste*. Opgehaald van Orbisk: <https://orbisk.com/nl.html>
- Rabobank. (sd). *Horecaondernemers behalen een beter rendement door minder verspilling*. Opgehaald van Food Waste Challenge: <https://horecafoodwastechallenge.nl/>
- Regio Foodvalley; Wageningen universiteit. (2021). *Food Waste onder kleinschalige ondernemers in de Foodvalley*.
- Remondis. (2022). *Grondstofbronnen kennen grenzen*. Opgehaald van Remondis: <https://www.remondis.nl/nl/businesssegmenten/recycling/>
- Rijksoverheid. (sd). *Samen tegen voedselverspilling*. Opgehaald van Rijksoverheid: <https://www.groeiennaarmorgen.nl/initiatieven-en-inspiratie/too-good-to-go>
- Rijksoverheid. (sd). *Wat moet ik doen met mijn bedrijfsafval?* Opgehaald van Rijksoverheid: <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/afval/vraag-en-antwoord/wat-moet-ik-doen-met-mijn-bedrijfsafval>
- Samen tegen voedselverspilling. (sd). *Hoe #verspillingsvrij ben jij?* Opgehaald van Samen tegen voedselverspilling: <https://samentegenvoedselverspilling.nl/>
- Samen tegen voedselverspilling. (sd). *HOEVEEL IMPACT HEEFT ONS VOEDSELSYSTEEM OP HET KLIMAAT?* Opgehaald van Samentegenvoedselverspilling: <https://samentegenvoedselverspilling.nl/voedselverspilling-feiten-en-cijfers/>
- SDG Impact. (sd). *Impact Kennis: Het belang van duurzaamheidsstrategie*. Opgehaald van SDG impact: <https://sdgimpact.nl/impactkennis/bedrijf-verduurzamen/het-belang-van-duurzaamheidsstrategie/>
- Spijker, R. (2017, juni 22). *Onderzoek: 30 procent van Nederlanders gaat twee keer per jaar uit eten*. Opgehaald van De restaurantkrant: <https://www.derestaurantkrant.nl/onderzoek-30-procent-van-nederlanders-gaat-twee-keer-per-jaar-uit-eten>
- Taste before you waste. (sd). *Wat we doen*. Opgehaald van Taste before you waste: <https://www.tastebeforeyouwaste.org/?lang=nl>
- Too Good To Go. (sd). *Voedselverspilling in restaurants*. Opgehaald van Too Good To Go: <https://toogoodtogo.nl/nl/movement/businesses/restaurants>
- Vink. (2022). *Op- en overslag van afval voor bedrijven en overheden*. Opgehaald van Vink: <https://vink.nl/op-en-overslag/>

Vlaanderen Circulair. (sd). *Too Good To Go*. Opgehaald van Vlaanderen circulair: <https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail-2/too-good-to-go>

Voedingscentrum.nl. (2019, maart 4). *Hoe #verspillingsvrij ben jij?: strijd mee tegen voedselverspilling*. Opgehaald van Voedingscentrum.nl: <https://www.voedingscentrum.nl/nl/nieuws/hoe-verspillingsvrij-ben-jij-strijd-mee-tegen-voedselverspilling.aspx>

Voedselbanken. (sd). *Ik hoor dat de horeca veel eten doneert. Is dit voldoende?* Opgehaald van Voedselbanken: <https://voedselbankennederland.nl/ufaqs/ik-hoor-dat-de-horeca-veel-eten-doneert-is-dit-voldoende/>

Voedselbanken.nl. (2021). *Feiten en cijfers Voedselbanken Nederland - 2020*. Voedselbanken.nl.

Voedselurplus. (sd). *Training Voedselveilig en verspillingsvrij koken*. Opgehaald van Voedselurplus: <https://voedselurplus.nl/trainingen-en-workshops/>

Wastenet. (2019, juli 3). *Afvalmanagement in de horeca*. Opgehaald van Wastenet: <https://www.wastenet.nl/afvalmanagement-in-de-horeca/#:~:text=jouw%20heerlijke%20eten!-,Afval%20scheiden,daarom%20voor%20een%20goede%20afvalscheiding.>

7 Bijlagen

7.1 Samenvatting interviews

Interviewresultaten horecagelegenheden

Betekenis voedselverspilling volgens horecaondernemers Nijkerk

Onder voedselverspilling verstaan ze alles wat niet wordt opgegeten. Dus het product wat je overhoudt na waar je het product voor hebt willen gebruiken. Denk hierbij aan oud voedsel en niet bruikbare resten.

Hoe scheiden de horecaondernemers in Nijkerk hun afval?

Horecaondernemers scheiden met drie verschillende containers hun afval:

- Restafval;
- Papier;
- Glas;
- Sommige maken gebruik van een emmer voor vet.

Ze hebben geen groenafval container en het plastic wordt bij het restafval gedaan.

Welke partijen halen het afval op in de gemeente Nijkerk?

Remondis

Vink Holding B.V.

Remondis wordt voornamelijk genoemd bij de horecaondernemers. De horecaondernemers laten niet gezamenlijk het afval ophalen.

Hebben de horecaondernemers weet van wat er met de reststromen gebeurt?

Ze geven aan dat ze geen inzicht hebben in wat er met de reststromen gebeurt. Ze gaan ervanuit dat de stromen op locatie verder worden gescheiden.

Weten de horecaondernemers hoeveel voedselverspilling ze hebben?

Dit verschilt heel erg per horecagelegenheid. Het verschil van twee grote containers per week, naar een kleine vuilnisbak per maand, naar 1 vuilniszak per dag. Wel geven de meeste ondernemers aan dat dit een schatting is en ze het niet duidelijk inzichtelijk hebben.

Op welke manieren zijn de horecaondernemers bezig om voedselverspilling tegen te gaan?

Dit doen ze doormiddel van:

- Het hergebruiken van snijresten. Zo maken ze bijvoorbeeld bouillon en jus van overgebleven schillen of vissengraat.
- Oud brood gebruiken voor het maken van croutons of pudding.
- Oude kersen gebruiken voor het maken van kersensaus.
- Voedselresten fermenteren in weekpotten
- Het verwerken van voedselresten in personeelseten.
- Veel restaurants zijn bezig met het zorgvuldig inkopen doen van voedsel. Dit doen sommige restaurants door het gebruik van een geautomatiseerd systeem die de voorraden bijhouden en die precies weten hoeveel er wordt geserveerd. Hierbij geldt dan ook het op = op principe.
- Door het grotendeels inkopen van voorgesneden voedsel. Dit zorgt voor geen tot weinig snijresten. Nadeel is dat het in veel plastic zakjes binnenkomt. Het is dan volgens de ondernemer die dit doet ook de vraag wat meer schade aanricht.

Zijn er volgens de horecaondernemers dingen die anders kunnen wat betreft hun aanpak bij het tegengaan van voedselverspilling?

Het plastic ook gaan scheiden. De vraag is wel volgens de ondernemers of dit een realistisch plan is in een draaiende keuken. Maar dit zou iets zijn om uit te testen. Wanneer dit verplicht zou worden, moeten ze het sowieso doen.

Het maken van goodie bags en het daarbij meer aanmoedigen van het gebruik maken van goodie bags bij gasten. De vraag is of die bakjes milieuvriendelijker zijn dan de voedselresten. Het kan wel milieuvriendelijk geproduceerd worden, maar weegt dat dan weer op tegen de kosten.

Welke voorwaarde stellen de horecaondernemers om aan de slag te gaan met voedselverspilling?

- Het mag niet te duur zijn. Het moet aantrekkelijk zijn zoals het recyclen van vet, daar krijg je geld voor;
- Er moet ruimte zijn voor containers;
- Gratis plastic bakken voor horecagelegenheden;
- Er moet meer bewustwording worden gecreëerd in de maatschappij. Hierdoor kan een drempel worden verlaagd om aan de slag te gaan met scheiden (vooral onder de jongere generatie).

Overige opmerkingen

- Het is aantrekkelijk als iemand langskomt met één of meerdere initiatieven. Vanuit de horeca zelf zien ze niet zo snel verandering komen.
- Ze staan open om voedselverspilling tegen te gaan en een bijdrage te leveren aan het verbeteren van het milieu.
- Het is te duur om alle soorten afval te scheiden. Als dat wordt gedaan, zijn ze het dubbele kwijt. Als restafval wordt gescheiden, krijg je daar geen lager tarief voor, maar het wordt alleen maar duurder. Dat voelt voor de ondernemers niet eerlijk.
- Het idee bestaat dat de gemeentes te weinig doen.
- Sommige restaurants zijn al bezig met duurzaam te ondernemen. Bijvoorbeeld door een restaurant steeds verder te automatiseren. Een restaurant heeft zelfs een keuken die volledig is geautomatiseerd, wat betekent dat deze keuken los van het gas staat.
- Een restaurant werkt met cliënten met het Syndroom van Down. Toepassingen tot het overgaan op voedsel verspillende maatregelen moet wel inpassen bij het werken met deze mensen.

WAT ZIT ER IN VOOR MIJ?

Kostenreductie



Besparing op de inkoopkosten



Samenwerken voor lagere afvalprijzen



Kosten besparen voor koel bewaren en verwarmen

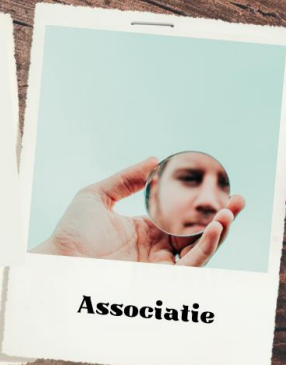
Imagoverbetering



Spreek deze nieuwe generatie aan door duurzaam te ondernemen. Laat dit zien!



Publiciteit en naamsbekendheid



Zorg dat de klant zichzelf herkent in jouw organisatie. Duurzaam handelen.

MENUKAART

Tegen voedselverspilling

WEINIG VERSPILLEN

BEWUSTWORDING CREËREN L

Gasten informeren en bewuste keuzes laten maken

CURSUS VOOR KOKS M

Maak optimaal gebruik van je ingrediënten, dus ook van de restjes

FLEXIBELE MENUKAART L

Biedt een dagmenu aan waarmee voedselresten worden voorkomen. Met een QR code kunnen klanten online de actuele menukaart zien

INKOOP AANPASSEN L

Pas de inkoop aan op de vraag en piekmomenten. Zo voorkom je voorraad overschot en restjes

INZICHT CREËREN M

Houdt zelf zorgvuldig bij wat je weggooit of maak gebruik van derden partijen (Greendish/Orbisk)

PORTIEGROOTTE M

Geef klanten de keus op kleinere of grotere porties

TASTE BEFORE YOU WASTE L

Eerst de klanten laten proeven voordat ze daadwerkelijk bestellen

WAT TOCH OVERBLIJFT

FOODYBAG K

Laat gasten hun restjes meenemen naar huis om verspilling tegen te gaan

PERSONEELSETEN K

Maak van de overgebleven resten voedsel voor het personeel

TOO GOOD TO GO K

Maak een mystery box van overgebleven voedsel waar klanten een klein bedrag voor betalen

VOEDSELBANK K

Breng het overgebleven voedsel naar de voedselbank voor mensen die eten nodig hebben

WAT WEG MOET

AFVALSCHEIDING M

Scheidt je reststromen, waardoor er betere recycling kan plaatsvinden

SAMENWERKING OPHALEN REST AFVAL L

Gezamenlijk afval ophalen om kosten te besparen

K	M	L
Korte termijn	Middellange termijn	Lange termijn

Zie begeleidende brief!

Gemaakt door studenten van de CHE in opdracht van Regio Foodvalley en gemeente Nijkerk
 Meer informatie? Neem contact op met Suzan Klein Gebbink, Regio Foodvalley/werkplaats circulaire voedselketens. Tel: 06-52519691 Mail: post@suzankleingebbink.nl

8 Begeleidende brief

8.1 Welke voordelen haal ik uit het tegengaan van voedselverspilling?

Het tegengaan van voedselverspilling draagt wereldwijd bij aan het oplossen van ecologische en maatschappelijke problemen. De Food Waste Challenge van de Rabobank wees bijvoorbeeld uit dat de horeca in Nederland met gemak 61 miljoen kilo minder voedsel kan verspillen. Hiermee kunnen niet alleen enorm veel monden gevoed worden die te maken hebben met hongersnood, ook zorgt dit voor een CO₂-reductie van 121.000 ton en het besparen van 582 miljoen euro (Horecava, 2022).

Het bovenstaande geschetste plaatje ontstaat alleen wanneer alle horecaondernemers in Nederland meedoen. Het totaalplaatje levert zoals u kunt lezen een groot aantal voordelen op. Maar hoe zit het met elke ondernemer als individu? Zitten er voor horecaondernemers ook voordelen aan als zij zich inzetten om voedselverspilling tegen te gaan?

Uit verschillende onderzoeken blijkt dat horecaondernemers zeker baat hebben bij het verspillen van minder voedsel. We kunnen de voordelen in hoofdlijnen opsplitsen in 2 soorten: Kostenreductie en imagoverbetering.

8.2 Kostenreductie

Het reduceren van voedselverspilling heeft als positief effect dat het kostenbesparend is. Een horecaondernemer kan daarmee niet alleen op zijn of haar inkoopkosten besparen, maar ook op een aantal, vaak ongeziene, andere kosten (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

8.2.1 Inkoopkosten

Het eten wat weggegooid wordt is allemaal ingekocht voor een bepaalde prijs. Wanneer dit eten in de vuilnisbak verdwijnt, verdwijnen dus eigenlijk de euro's bij het afval. Door slimmer in te kopen, minder te verspillen en kritisch te kijken naar resten, kan er bespaard worden op de inkoopkosten.

8.2.2 Uren die besteed zijn aan het eten

Het voedsel dat wordt weggegooid is vaak eerst bewerkt, denk aan de restanten van een buffet. Wanneer een groot gedeelte van de bakken met eten worden weggegooid, verdwijnt er dus veel eten waaraan gewerkt is. Er kan dus bespaard worden op de tijd die aan eten besteed wordt als er kritischer gekeken wordt naar de hoeveelheid eten die daadwerkelijk nodig is voor de gasten. Minder eten klaarmaken zorgt voor minder verspilling en minder bereidingstijd.

8.2.3 Kosten van opwarmen

Het klaarmaken van grote hoeveelheden eten brengt een hoge elektriciteit- en gasrekening met zich mee. Zeker in deze tijden is het daarom verstandig kritisch te kijken naar hoeveel eten er bereid moet worden. Er wordt dan niet alleen minder weggegooid, maar ook minder lang gekookt. Dit zijn vaak kosten die ongezien hard oplopen.

8.2.4 Kosten van gekoeld bewaren

Eten wat uiteindelijk wordt weggegooid is vaak een redelijke tijd in de onderneming aanwezig geweest. Tussen het moment van inkopen en voorschotelen aan de klant zit een lange tijd van opslag. Het opslaan van voedsel gebeurt vaak in koelkasten of vriezers. Het is zonde om een koelkast of vriezer te laten draaien voor eten wat uiteindelijk weggegooid wordt. Ook hierom is het dus verstandig kritisch te kijken naar hoeveel eten er ingekocht wordt.

8.2.5 Kosten van ophalen afval

Het eten wat in de vuilnisbak verdwijnt, wordt uiteindelijk opgehaald door afvalverwerkingsbedrijven. Hiervoor moet een onderneming vaak betalen. De kosten verschillen per afvalverwerkingsbedrijf of gemeente. Gemiddeld liggen deze kosten op €0,20 per kilo. Wanneer er minder weggegooid wordt, scheelt dit dus een aanzienlijk bedrag (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

8.2.6 Collectief voordeel

Uit gesprekken met de gemeente Nijkerk kwam naar voren dat horecaondernemingen weinig samenwerken als het gaat om het laten ophalen van afval. De interviews wezen uit dat de horecaondernemingen dit individueel geregeld hebben. Door collectief één afvalverwerkingsbedrijf te benaderen voor deze dienst kan er bespaard worden op deze kosten. Op deze manier kan er een contract opgesteld worden met één verwerker die daarvoor een gunstiger kostenplaatje kan opmaken. Per gemeente en bedrijf zijn de kosten van afvalverwerking echter verschillend, dus hier zal door de ondernemingen zelf een goede keus in gemaakt moeten worden (Orbisk, Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?, 2022).

8.3 Imagoverbetering

Consumenten vinden duurzaamheid tegenwoordig erg belangrijk. Door onder andere de coronatijd is er een herwaardering voor gezondheid, natuur en milieu gekomen. Dit zorgt ervoor dat een steeds groter deel van de bevolking als consumenten hun steentje bij willen dragen aan het behoud van een duurzame maatschappij. De vraag van duurzame producten neemt met een stijgende lijn flink toe. Stilstaan betekent dan ook achteruitgaan als het gaat om duurzaamheid.

Wanneer je als horecaondernemer je gaat richten op het verduurzamen van je bedrijf is er voordeel op commercieel gebied te behalen wat hieronder zal worden uitgewerkt.

8.3.1 Associatie met onderneming

Consumenten willen zich graag associëren met ondernemingen die zich merkbaar inzetten voor verduurzaming. 76% van de consumenten beschouwen bedrijven die een maatschappelijk doel uitdragen en nastreven als sympathieker (SDG Impact, sd). Voor horecaondernemers zal het dus positief uitpakken als ze aan de buitenwereld kenbaar maakt dat ze daadwerkelijk actief aan de slag zijn gegaan om voedselverspilling tegen te gaan. Als duurzame onderneming word je een plek waar consumenten naartoe willen gaan. Het geeft consumenten meer voldoening wanneer ze weten dat ze bij een onderneming zitten die zich inzet voor het klimaat en waar ze zelf ook een bijdrage kunnen leveren aan een duurzame maatschappij (Intermediair, 2018). Het draait voor consumenten namelijk niet alleen meer om het eten, maar ze kijken naar de totale ervaring. De beleving moet maatschappelijk verantwoord en milieuvriendelijk zijn (Hofman, 2019). Duurzaamheid is voor de mensen een soort gezamenlijke trots geworden. Dit zorgt voor behoud en toename van de gasttevredenheid (Greendish, 2022).

8.3.2 Generatie Z

Duurzaamheid is een belangrijk thema, al zeker bij generatie Z (geboren tussen 2000 en 2015) en de toekomstige generaties (Diversions, sd). Zo is de nieuwe generatie veel milieubewuster dan de generaties hiervoor. Voor hen is een duurzame bedrijfsvoering een hygiënefactor. Wanneer je je als onderneming hier niet mee bezighoudt, loop je al flink achter. Dit betekent dat inspelen op deze behoefte positief zal uitpakken voor horecaondernemingen.

Niet alleen voor het aantrekken van consumenten, maar ook voor het aantrekken en behouden van personeel. Uit onderzoek blijkt dat iets meer dan de helft van Gen Z het belangrijk vindt om bij een

bedrijf te werken dat een steentje bijdraagt aan een betere wereld. 53% wil een baan waarmee zij iets kunnen betekenen voor de wereld, waarvan 55% het doel heeft om een maatschappelijke bijdrage te leveren (De grote vragen, 2018). Uit onderzoek blijkt namelijk dat iets meer dan de helft van Gen Z het belangrijk vindt om bij een bedrijf te werken dat een steentje bijdraagt aan een betere wereld. 53% wil een baan waarmee zij iets kunnen betekenen voor de wereld, waarvan 55% het doel heeft om een maatschappelijke bijdrage te leveren (De grote vragen, 2018).

Een duurzame bedrijfsvoering kan een belangrijke asset zijn om nieuw personeel te werven (Cekdemir, sd). Als duurzame onderneming word je een plek waar (potentiële) werknemers willen werken aangezien veel mensen tegenwoordig opzoek zijn naar een stukje zingeving in hun werk. Het geeft dan ook voldoening wanneer men weet dat ze ergens werken waar ze een bijdrage leveren aan een duurzame maatschappij (Intermediair, 2018).

8.3.3 Groene ster

Met alleen duurzame keuzes is het lastig om je volledig te onderscheiden van concurrenten. Het is van belang dat je consumenten weet te prikkelen op het thema duurzaamheid. Zo is er bijvoorbeeld de mogelijkheid om lid te worden van de 'Groene Ster Nederland'. Hier wordt een podium geboden aan ondernemers die duurzaam bezig zijn. Als onderneming kan je maximaal 5 groene sterren verdienen. Dit gaat dan niet alleen op eten en drinken, maar juist op de gehele bedrijfsvoering waaronder het tegengaan van voedselverspilling (Groene Ster Nederland, sd).

Uit onderzoek blijkt dat 61% van de consumenten het belangrijk vindt dat een organisatie een duurzaamheidsstrategie heeft (Duurzaambedrijfsleven.nl, 2020).

Ook kunnen ondernemingen meedoen aan de campagne #verspillingsvrij. Deze hashtag kunnen ze op hun webpagina plaatsen en ze kunnen tips en trics delen over hoe onder andere gasten thuis ook een bijdrage kunnen leveren aan het verminderen van voedselverspilling (Voedingscentrum.nl, 2019). Zo kunnen ze bijvoorbeeld delen wat je met snijresten kan doen, zoals het onder andere maken van een bouillon. Door het plaatsen van de hashtag op je website, maken ondernemingen nog meer zichtbaar hoe belangrijk het tegengaan van voedselverspilling volgens hen is.

Door er als onderneming bovenuit te springen, wordt de onderneming beter op de markt neergezet doordat ze meerwaarde levert aan haar consument en zich daardoor onderscheidt (Moors, 2021).

8.4 "menukaart tegen voedselverspilling"

De "menukaart" is bedoeld om voedselverspilling zoveel mogelijk tegen te gaan. Door de oplossingen die op de menukaart worden gepresenteerd, wordt geprobeerd om zoveel mogelijk door horecaondernemers uit voedsel te halen voordat het wordt weggegooid. Deze begeleidende brief legt de punten op de grafische vormgegeven "menukaart" nader uit.

In de menukaart staan er achter de punten de volgende letters: K, M en L.

Hiermee wordt aangeduid of de punten verwerkt kunnen worden op korte termijn, middellange termijn of lange termijn. Dit geeft overzicht in welke stapjes er snel en makkelijk gezet kunnen worden en welke stappen meer tijd zullen kosten.

8.4.1 Hoe zorgen we ervoor dat er zo min mogelijk verspild wordt?

Wanneer we streven naar zo min mogelijk voedselverspilling is het belangrijk om eerst te kijken naar hoe we deze verspilling kunnen verminderen. Door (kleine) veranderingen door te voeren, kan ervoor worden gezorgd dat er niet veel eten overblijft. Onderstaande punten kunnen hierbij helpen:

8.4.1.1 *Inzicht creëren, inkoop aanpassen*

Het is verstandig om inzicht te creëren in de afvalstromen binnen de eigen horecaonderneming. Wanneer dit inzichtelijk is, kan de inkoop van (vers) producten worden verbeterd waardoor er minder voedselverspilling kan plaatsvinden. Het inzichtelijk maken van de verspilling en het daarop aanpassen van de inkoop is een verbeterproces wat tijd in beslag zal nemen, maar uiteindelijk heel rendabel zal zijn voor de onderneming.

Inzicht creëren in de eigen voedselverspilling is niet makkelijk, maar kan het beste gedaan worden door te noteren waaruit het afval bestaat. Uiteindelijk ontstaat er een overzicht van welk product of welk ingrediënt vaak wordt weggegooid. Vervolgens kan gekeken worden of dit product minder kan worden ingekocht of dat het bijvoorbeeld mogelijk is om dit ergens anders voor te gebruiken.

Om een duidelijk inzicht te krijgen in de verspilling kan het helpen om professionele en gespecialiseerde instanties om hulp te vragen. Zij bieden mogelijkheden om eenvoudig inzicht te creëren en hebben de kennis en expertise om bij te dragen aan concrete verbetervoorstellen.

Twee voorbeelden van deze instanties zijn:

1. **Orbisk**

Orbisk is een jong bedrijf dat doormiddel van een voedselafvalmonitor horecaondernemingen inzicht biedt in de verspillingen die binnen in de onderneming plaatsvinden. Zij gebruiken hierbij een container met een weegschaal. Doormiddel van dit systeem kunnen horecaondernemers precies zien welke hoeveelheid en welke ingrediënten worden weggegooid. Orbisk biedt praktische tips en adviezen aan om deze verspillingen tegen te gaan en begeleidt horecaondernemers van A tot Z (Orbisk, sd).

2. **Greendish**

Bij Greendish kan er een samenwerking worden gestart, waarnaar zij onderzoek doen bij de desbetreffende horecaondernemer naar de huidige voedselverspilling binnen de onderneming. Ze begeleiden om op verschillende factoren voedselverspilling tegen te gaan (Greendish, sd). Ze ondersteunen en motiveren om de beste voedselkeuzes te maken. Bij het programma Gelderland van morgen kunnen ondernemers zich aanmelden (Greendish, sd).

8.4.1.2 Inkoop aanpassen op piekmomenten

Over het algemeen kan er gesteld worden dat de piekmomenten qua drukte in de horeca vooral in het weekend plaatsvinden. Door rekening te houden met deze piekmomenten kan voedselverspilling worden voorkomen. Wordt er in het weekend of in een bepaald seizoen minder salade gegeten, houd hier dan rekening mee bij de inkopen (Duurzame Horeca Nederland, 2021). Koop zorgvuldig en strak in zodat de resten beperkt zijn en er minder weggegooid hoeft te worden. Kijk hierbij bijvoorbeeld naar de voorraden maar ook naar de weers- en opkomstverwachtingen, zodat de juiste hoeveelheid (verse) producten besteld kunnen worden (Duurzaam ondernemen, 2019).

Koop in de toekomst in bij partijen die ook de voedselresten netjes ophalen en dit duurzaam verwerken. Een prachtig voorbeeld hiervan is de Groenerie. Zo ontvangt u heerlijke en verse groente die op een duurzame manier zijn geteeld en waarvan de snij of bordresten ook weer duurzaam verwerkt. Zo wordt dit of in de keuken daar gebruikt of worden de resten aan het vee gegeven in ruil voor bijvoorbeeld eieren van de kippen.

8.4.1.3 Bewustwording creëren bij gasten

Door middel van het creëren van bewustwording bij gasten wat betreft voedselverspilling, zullen zij inzien op wat voor manieren zij kunnen bijdragen aan het tegengaan van voedselverspilling. Door bijvoorbeeld op de website kenbaar te maken dat er verschillende mogelijkheden worden aangeboden om voedselverspilling tegen te gaan en wat hun bijdrage daarbij kan zijn tijdens het restaurantbezoek, kan je ervoor zorgen dat ze sneller geneigd zijn om voor de voedselverspillingvrije keuze te gaan. Dit komt doordat consumenten de urgentie van het verantwoord consumeren steeds meer inzien (Duurzaam ondernemen, 2021). Zo blijkt uit de editie 2021 van het gezamenlijke jaarlijkse Multiclient- onderzoek Monitor Merk & Maatschappij dat ongeveer de helft van de respondenten vindt dat als het gaat om verantwoord consumeren, een duurzame wereld bij jezelf begint (Monitor Merk & Maatschappij van bopen en MarketResponse, 2021).

8.4.1.4 Flexibele menukaart

Door het aanbieden van een dagmenu naast de gebruikelijke kaart, kunnen de producten met een korte houdbaarheidsdatum hierin verwerkt worden (Duurzame Horeca Nederland, 2021). Dit kan worden toegepast door onder andere gebruik te maken van een QR-code waarmee gasten automatisch naar een actuele online menukaart worden gestuurd. Op deze manier wordt er een adaptieve menukaart gecreëerd. De online menukaart geeft veel flexibiliteit aangezien opties snel kunnen worden aangepast en doorgevoerd op de menukaart. Op deze manier kan het Op=Op principe worden toegepast. Wanneer de producten op zijn, kan het van de kaart worden gehaald en is verspilling voorkomen. Voor een oudere doelgroep, die wellicht geen smartphone heeft, kan er worden nagedacht om het op een andere manier zichtbaar te maken in het restaurant. Dit kan bijvoorbeeld door een krijtbord te plaatsen waarop het dagmenu kan worden opgeschreven.

Daarnaast is het ook verstandig om de menukaarten op elkaar aan te laten sluiten. Wanneer de terras-, lunch- en dinerkaart aansluiten, kunnen restjes van de ene kaart bij de andere kaart gebruikt worden. Zo kunnen bijvoorbeeld de restjes van de lunchkaart gebruikt worden bij de dinerkaart of wellicht bij de borrelkaart. Ook kan er met de resten van de dag een 'Chef's surprise plank' aangeboden worden. Hierbij worden de resten gebruikt om vervolgens een verrassend plank aan te bieden aan gasten, zodat verspilling wordt tegengegaan (Horecava, 2022).

8.4.1.5 Portiegrootte

Een ruime meerderheid die deelnam aan een onderzoek van Natuur & Milieu, roept op om een keuzemogelijkheid aan te bieden voor kleine en grotere porties op de menukaart (50 jaar natuur & milieu, 2020). Veel gasten vinden de porties vaak te groot waardoor ze (soms) eten laten staan. Met

name vrouwen geven aan vaak een gedeelte van het gerecht te laten staan. Een keuze met betrekking tot de portiegrootte kan hierin een uitkomst bieden. Ook kan ervoor worden gekozen om bijgerechten, zoals schaalpjes friet en salade, apart aan te bieden. Voor veel gasten is het hoofdgerecht namelijk al meer dan genoeg waardoor schaalpjes met friet, groenten of salades vaak nog half vol naar de keuken worden teruggestuurd. Door een keuzemogelijkheid aan te bieden kan je verspilling al eerder in het proces tegengaan (Duurzame Horeca Nederland, 2021).

8.4.1.6 *Taste before you waste*

Het principe van 'taste before you waste' is een mooie manier om voedselverspilling tegen te gaan. Door gasten de mogelijkheid te bieden om eerst te proeven voordat ze iets bestellen, wordt voorkomen dat perfect voedsel besteld wordt en vervolgens niet in de smaak valt (Taste before you waste, sd). Het "taste before you waste" principe is afgekeken bij het principe van een proeverij. Ook bij het bestellen van een fles wijn, zal de ober over het algemeen eerst de vraag stellen of hij naar wens is.

Per horecaonderneming zal gekeken moeten worden naar hoe dit principe in de praktijk kan worden vormgegeven. Wellicht kan dit leuk worden vormgegeven door bijvoorbeeld bij het voorgerecht een proefplankje voor het hoofdgerecht te serveren, of in plaats van een brood met smeersel vooraf een creatie van de kok om te proeven aan te bieden.

8.4.1.7 *Cursus voor koks*

Om het bewustzijn en de kennis over voedselverspilling te vergroten bij chef-koks, is het goed om hen cursussen te laten volgen. In deze cursussen leren zij van alles over het tegengaan van voedselverspilling en doen ze nieuwe kennis op. Zo doen ze wellicht nieuwe ideeën op en krijgen ze tips over wat ze van verschillende snijresten kunnen maken. Deze kennis kan bijdragen aan het creatief omgaan met voedsel. Zo hoeft bijvoorbeeld oud brood niet weggegooid te worden, maar kunnen er toastjes of croutons van worden gemaakt. Snijresten of schillen kunnen gebruikt worden om bouillon van te maken en van oud fruit kan vaak wel een jam, gelei of dessertsaus gemaakt worden.

Er zijn verschillende cursussen die worden aangeboden, onder andere een training bij Voedsel surplus. Er is tijdens deze training aandacht voor het gebruiken en verwerven van voedseloverschotten, voedselveilig koken en verspillingvrij koken (Voedsel surplus, sd).

Ook is het naast cursussen goed om personeel in te lichten over voedselverspilling. Zo worden zij zich steeds beter bewust van het probleem. Stimuleer vervolgens dat personeel meedenkt in het bedenken van verbeteringen en beloon ze voor het doorvoeren (Duurzame Horeca Nederland, 2021).

8.4.2 *Wat doen we met het eten dat toch overblijft?*

Bovenstaande punten zorgen ervoor dat er zo min mogelijk voedsel overblijft. Echter is het een illusie dat er niks overblijft. Daarom is het belangrijk om te kijken wat er gedaan kan worden met het voedsel dat overblijft. Dit hoeft namelijk niet allemaal meteen weggegooid te worden.

Onderstaande punten geven de mogelijkheden aan:

8.4.2.1 *Too Good To Go*

Door middel van het toepassen van het "Too Good To Go" concept, kan voedselverspilling worden tegengegaan. Aan het einde van de dag kunnen maaltijden en voedselproducten die over zijn gebleven en anders zouden worden weggegooid, worden opgehaald tegen een lagere prijs. Op deze manier verdienen ondernemers nog wat aan de producten die anders zouden worden weggegooid en voorkomen ze voedselverspilling (Vlaanderen Circulair, sd). Dit systeem kan worden toegepast

door de app 'Too Good to Go'. Wereldwijd maken er meer dan 48 miljoen mensen gebruik van deze app en zijn er sinds 2016 zo'n 100 miljoen maaltijden gered. In de app worden gebruikers ook geïnformeerd over voedselverspilling.

Hoe gaat het in z'n werk:

Gebruikers openen de app rond sluitingstijd en kijken naar "handelaars" bij hen in de omgeving of ze nog voedsel over hebben. Wanneer ze eenmaal hebben gekozen, gaan ze naar de winkel of het restaurant en nemen een doosje eten of een 'magic box' mee naar huis (Rijksoverheid, sd). Een 'magic box' is een verrassend concept aangezien de koper nog niet weet wat er in de doos zit.

Dit is een win-win situatie aangezien de ondernemingen nog iets verdienen aan de producten die anders zouden zijn weggegooid en de koper voor een voordelig prijsje eten koopt (Vlaanderen Circulair, sd).

In Europa zijn ruim 85.267 restaurants aangesloten bij de Too Good To Go (Too Good To Go, sd). Dit grote aantal geeft aan dat het een succesvol concept is dat voor zowel de "koper" als "verkoper" erg aantrekkelijk is. Uiteraard moet er per horecaonderneming gekeken worden in welke mate zij hieraan mee kunnen doen. Zo zal een sushirestaurant wellicht makkelijker mee kunnen doen dan een pizzeria. Dit als gevolg van het feit dat koude gerechten makkelijker achteraf afgehaald kunnen worden. Echter kunnen veel restaurants meedoen wanneer ze koude gerechten maken of bereid zijn het even op te warmen wanneer de gast zijn (verrassing)pakketje komt halen.

8.4.2.2 Foodybag

Wanneer het gaat om voedselverspilling in de horeca kunnen we zeggen dat er een positieve ontwikkeling zichtbaar gaande is: hoe jonger mensen zijn, hoe vaker ze om een foodybag vragen (50 jaar natuur & milieu, 2020). De foodybag wordt dan ook steeds normaler in Nederland. Met name jonge mensen zijn zich meer en meer bewust van de hoeveelheid eten die ze weggoeien. De schaamte om een foodybag te vragen neemt dan ook ieder jaar af. Uit onderzoek blijkt dat 80% vindt dat restaurants meer moeten doen tegen voedselverspilling, waarvan 74% vindt dat restaurants meer foodybags moeten aanbieden wanneer er eten overblijft (50 jaar natuur & milieu, 2020).

Met het aanbieden van een foodybag kan er een behoorlijk stap gezet worden in het tegengaan van voedselverspilling. Bordresten zijn namelijk omwille van hygiëne niet geschikt voor verder gebruik en hebben daardoor maar twee mogelijke bestemmingen: De gast of de container. Het aanbieden van een foodybag is daarmee één van de weinige oplossingen als het gaat om bordrestverspilling.

Om het gebruik van een foodybag te stimuleren is het verstandig om dit te communiceren naar de gast. Door bijvoorbeeld het plaatsen van een foodybag logo op de menukaart vraagt 51% sneller om een foodybag. Dit geeft aan dat duidelijke communicatie over de beschikbaarheid van foodybags, mensen sneller doet vragen om het gebruiken ervan. Dit kan bijvoorbeeld ook door het gebruiken van het #verspillingvrij logo. Hiermee geef je als restaurant aan dat je je inzet tegen voedselverspilling (Samen tegen voedselverspilling, sd).

8.4.2.3 Personeelseten

Een andere manier om de verspilling van met name snijresten tegen te gaan is het maken van personeelseten. De vele snijresten die overblijven kunnen vaak nog wel gebruikt worden om een gerecht te maken. Wanneer het personeel vervolgens moet eten, gaan deze resten, gevormd tot maaltijd, naar het personeel in plaats van naar de afvalcontainer.

Ook is het mogelijk om producten die bijna over datum gaan, snijresten en andere overblijfselen mee te geven aan het personeel. Wellicht kunnen zij het product thuis gebruiken of koken met de resten uit de keuken.

Dit is een laagdrempelige oplossing die een enorme bijdrage kan leveren aan het terugdringen van het verspillen van met name snijresten. Deze oplossing vraagt alleen een stukje creativiteit van de koks en het overige personeel.

8.4.2.4 Voedselbank of regionale initiatieven

Wekelijks geeft de voedselbank meer dan 90.000 mensen te eten. Gezien de economische ontwikkelingen, zal dit de komende tijd waarschijnlijk alleen maar toenemen. Bij de voedselbank kunnen ze ook alle overgebleven resten van de horecaondernemers goed gebruiken. Het is voor hen van belang dat er een continuïteit is om het voedselaanbod te kunnen waarborgen (Voedselbanken, sd).

De voedselbank in Nederland is afhankelijk van vrijgevigheid van burgers, bedrijven en andere instanties. Als horecaondernemer zou het ontzettend mooi en nobel zijn om ook te denken aan de voedselbank. Hiermee gaat er minder voedsel verloren en wordt er bijgedragen aan het nobele en maatschappelijke doel om te zorgen dat ook de minderbedeelden in ons land, aan het einde van de dag niet met een hongergevoel naar bed gaan. De dankbaarheid van de voedselbank en de eindgebruikers van het voedsel zal dan ook erg groot zijn. Met de voedselbank kan vrijblijvend contact opgenomen worden om te kijken wat de mogelijkheden zijn.

Over het land verspreid zijn de laatste jaren, zeker in economisch moeilijke tijden, verschillende regionale initiatieven opgericht met hetzelfde doel als de voedselbank. Wanneer een regionaal initiatief beter en laagdrempeliger voelt, kan ook dat een mooie bestemming zijn voor producten die niet meer gebruikt worden.

In Nijkerk zit er een voedselbank gevestigd op de volgende locatie Nachtegaalsteeg 2, 3862WH Nijkerk. Als eerst is het handig om contact op te nemen.

8.4.3 Wat doen we met eten dat echt niet meer gebruikt kan worden?

Ondanks de vele mogelijkheden zal er uiteindelijk altijd voedsel overblijven dat geen betere bestemming meer heeft dan de container. Echter is het ook belangrijk om hier goed naar te kijken. Afval speelt namelijk een grote rol in de vervuiling van onze aarde. Door onderstaande punten mee te nemen kan vervuiling tegen worden gegaan, kan de CO2 uitstoot verminderd worden én kan er wellicht nog kosten reducerend gewerkt worden.

8.4.3.1 Afval scheiden

Wanneer er niks meer met de overgebleven resten gedaan kan worden, is het van belang om dit zorgvuldig te scheiden. Veel afvalstromen die vrijkomen, kunnen namelijk worden gerecycled (Wastenet, 2019). Het scheiden van afval draagt dus bij aan een betere recycling, maar ook aan het terugdringen van vervuiling en CO2 uitstoot. Wanneer al het afval netjes gescheiden wordt, gaat niet alles bij het restafval. Hoe minder restafval er verbrand wordt, hoe minder CO2 uitstoot. Elke ton restafval die voorkomen wordt, bespaart een uitstoot van minimaal 1060 kg CO2 (Intrakoop, 2021).

Ook is het vanaf uiterlijk 31 december 2023 verplicht om afval te scheiden. Dit wordt verplicht gesteld om de negatieve gevolgen van afvalstorten voor het milieu en de risico's daarvan te voorkomen en zoveel mogelijk te verminderen (Kenniscentrum Europa Decentraal, sd).

8.4.3.2 Samenwerking ophalen restafval

Als bedrijf is het verstandig om een contract af te sluiten met een particuliere inzamelaar om uw afval op te laten halen. Zij zullen dit vervolgens afvoeren naar de verwerkers van het afval (Rijksoverheid, sd).

Aan het laten ophalen van restafval is een bepaald tarief verbonden. De bedragen in onderstaande tabel laten de gemiddelde prijzen van het laten ophalen van restafval zien per hoeveelheid, tijdsperiode en abonnementsduur (Bedrijfsafval ophalen, sd).

	1x per 4 weken	1x per 2 weken	1x per week	2x per week
240 liter 4 x 	€ 15,75 € 14,96 (12 maanden) € 13,86 (24 maanden)	€ 30,00 € 28,50 (12 maanden) € 26,40 (24 maanden)	€ 52,50 € 49,88 (12 maanden) € 46,20 (24 maanden)	€ 99,50 € 94,53 (12 maanden) € 87,56 (24 maanden)
660 liter 11 x 	€ 23,66 € 22,48 (12 maanden) € 20,82 (24 maanden)	€ 43,83 € 41,64 (12 maanden) € 38,57 (24 maanden)	€ 97,13 € 92,27 (12 maanden) € 85,47 (24 maanden)	€ 163,78 € 155,59 (12 maanden) € 144,13 (24 maanden)
1100 liter 19 x 	€ 39,85 € 37,86 (12 maanden) € 35,07 (24 maanden)	€ 72,56 € 68,93 (12 maanden) € 63,85 (24 maanden)	€ 138,55 € 131,62 (12 maanden) € 121,92 (24 maanden)	€ 247,75 € 235,36 (12 maanden) € 218,02 (24 maanden)

Figuur 3 Tarieven die verbonden zijn aan het ophalen van voedsel

Als de verschillende horecagelegenheden samenwerken, kan er wellicht bespaard worden op deze kosten. Uit de gehouden interviews blijkt dat Remondis en Vink Holding B.V. vaak het afval ophalen binnen Nijkerk. Wellicht kan er met deze organisaties contact opgenomen worden om te zorgen dat zij al het afval van alle horeca in één keer ophalen. Wanneer alle horeca zich aansluit bij één partij kunnen er daarmee wellicht kosten worden bespaard voor de ophaler en daarmee voor alle horecagelegenheden.