



Voedselverspilling Horecagelegenheden Nijkerk

Marianne Knuit, Mitchel Kamsteeg, Nard Sinke, Corné Witte, Matthias Postma

Even voorstellen



Corné Witte



Nard Sinke



Marianne Knuit



Mitchel Kamsteeg



Matthias Postma

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?



Agenda

- **Hoe groot is het voedselverspillingsprobleem?**
- **Waarom is het belangrijk om in actie te komen?**
- **Aantrekkelijk voor ondernemers?**
- **Advies**
- **Menukaart**

Hoe groot is het voedselverspillingsprobleem in de horeca?

Nederland

- 2 miljard kilo

Horeca

- 280 miljoen kilo
- €2,8 miljard
- 840 miljoen kilo Co₂

Nijkerk

- Geen inzicht



Waarom is het belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan?

- Duurzaam omgaan natuur & voedselarmoede
- Reststromen & ladder van Moerman

A dramatic landscape with rolling hills, a sunset sky with sunbeams, and a list of sustainability topics. The sky is filled with large, dark clouds, and sunbeams radiate from behind them. The hills are covered in green grass and small yellow flowers. The text is overlaid on the image.

Duurzaam met de natuur

- Duurzaam langbouwgrond
- Co₂ uitstoot
- Circulaire economie



Voedselarmoede

Voedselarmoede



Voedselarmoede

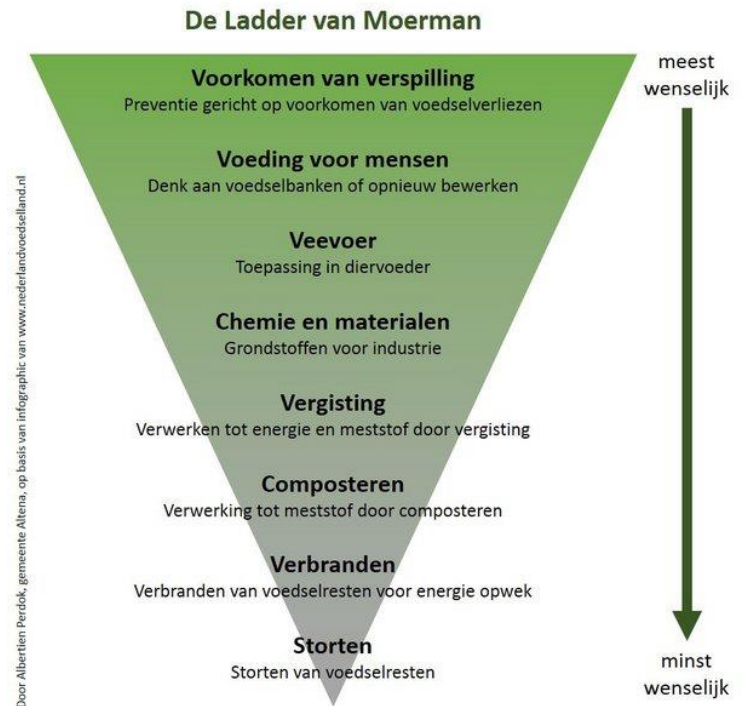


VOEDSELBANKEN.NL

Reststromen



- Recyclet 30 miljoen ton per jaar



- Vele doeleinde
- Bereid tot nemen van stappen

A top-down view of various fresh ingredients including vegetables, seafood, and kitchen tools on a wooden surface. The ingredients include wooden spoons, lemons, tomatoes, cucumbers, parsley, shrimp, lettuce, salmon, corn, eggplant, green onions, garlic, and dill. The text is overlaid on the left side of the image.

Waarom is het voor horecaondernemers aantrekkelijk om mee te doen?

- Kostenreductie
- Imagoverbetering



Kostenreductie

- Inkoop
- Bereiding
- Bewaren
- Afval



Imagoverbetering

Advies

- Vertrouwen winnen
- Horeca activeren
- Derden partijen inschakelen
- Menukaart voor horecagelegenheden

Name _____

Signature _____

Date _____

WAT ZIT ER IN VOOR MIJ?

Kostenreductie



Inkoopkosten

Besparing op de inkoopkosten



Collectieve afvalverzameling

Samenwerken voor lagere afvalprijzen



Afvalkosten



Kosten opwarmen/koel bewaren

Kosten besparen voor koel bewaren en verwarmen

Imagoverbetering



Generatie Z

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



Groene ster

Publiciteit en naamsbekendheid



Associatie

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

PERSENEELSETEN 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

Conclusie

- 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?