

Begeleidende brief infographics

Inhoud

Welke voordelen haal ik uit het tegengaan van voedselverspilling?	3
Kostenreductie	3
Inkoopkosten	3
Uren die besteed zijn aan het eten	3
Kosten van opwarmen	3
Kosten van gekoeld bewaren	3
Kosten van ophalen afval	4
Collectief voordeel	4
Imagoverbetering.....	4
Associatie met onderneming	4
Generatie Z.....	4
Groene ster	5
Begeleidende brief.....	6
1. Hoe zorgen we ervoor dat er zo min mogelijk verspild wordt?	6
2. Wat doen we met het eten dat toch overblijft?	8
3. Wat doen we met eten dat echt niet meer gebruikt kan worden?	10
Bibliografie	12

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.

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, 2022).

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.

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.

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.

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.

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, 2022).

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, 2022).

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.

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).

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).

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).

Begeleidende brief

De "menukaart" is bedoeld om voedselverspilling zoveel mogelijk tegen te gaan. De oplossingen die op de menukaart worden gepresenteerd zijn oplossingen die kunnen worden geïmplementeerd zodat de voedselverspilling afneemt. 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.

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

Wanneer je streeft 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:

Inzicht creëren, inkoop aanpassen

Creëer inzicht 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 jou onderneming.

Inzicht creëren in de eigen voedselverspilling is niet makkelijk, maar kan het beste gedaan worden door te noteren waaruit het afval bestaat. Hierdoor 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 helpt het 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 d 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).

Inkoop aanpassen op piekmomenten

Door rekening te houden met de piekmomenten qua drukte wordt voedselverspilling 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)

Bewustwording creëren bij gasten

Creëer bewustwording bij je gasten. Hierdoor 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, zorg je ervoor 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).

Flexibele menukaart

Bied een dagmenu aan naast de gebruikelijke kaart. Hierin kunnen de producten met een korte houdbaarheidsdatum worden verwerkt (Duurzame Horeca Nederland, 2021). Pas dit toe 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.

Zorg er daarnaast voor dat de menukaarten op elkaar aansluiten. 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).

Portiegrootte

Bied verschillende portiegroottes aan op je menukaart. Een ruime meerderheid van de mensen die deelnamen aan een onderzoek van Natuur & Milieu, riepen 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 is hierbij de uitkomst. Ook kan ervoor worden gekozen om bijgerechten, zoals schaalmpjes friet en salade, apart aan te bieden. Voor veel gasten is het hoofdgerecht namelijk al meer dan genoeg waardoor schaalmpjes 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).

Taste before you waste

Kijk eens naar het principe van "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 moet gekeken worden naar hoe dit principe in de praktijk kan worden vormgegeven. Dit kan je leuk vormgeven 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.

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 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).

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 verschillende mogelijkheden aan.

Too Good To Go

Pas het "Too Good To Go" concept toe. 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 wordt er nog wat verdiend aan de producten die anders zouden worden weggegooid (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". 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.

Foodybag

Bied aan je gasten een foodybag aan. We zien namelijk 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 weggooien. 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 grote 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 belangrijk om dit goed 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 door duidelijke communicatie over de beschikbaarheid van foodybags, mensen sneller vragen om gebruik te maken van een foody bag. Dit kan ook door het gebruiken van het #verspillingvrij logo. Hiermee geef je als restaurant aan dat je je inzet tegen voedselverspilling (Samen tegen voedselverspilling, sd).

Personeelseten

Maak personeelseten van de (snij)resten. De vele resten 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 kan je producten die bijna over datum gaan, snijresten en andere overblijfselen meegeven aan het personeel. De producten kunnen ze thuis gebruiken om te koken.

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

Voedselbank of regionale initiatieven

Breng overgebleven voedsel naar de voedselbank. 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.

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.

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 worden gerecycled (Wastenet, 2019). Het scheiden van afval draagt 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).

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 1 Tarieven die verbonden zijn aan het ophalen van voedsel

Als de verschillende horecagelegenheden samenwerken, kan er worden 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.

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/>
- 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/>
- 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>
- Duurzame Horeca Nederland. (2021, mei 26). *10 tips tegen voedselverspilling*. Opgehaald van Duurzame Horeca Nederland: <https://duurzamehorecanederland.nl/10-tips-tegen-voedselverspilling/>
- 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 consumenten 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). *Hoeveel kost voedselverspilling jouw zaak per jaar?* Opgehaald van Unilever Food Solutions: <https://www.scribbr.nl/bronvermelding/generator/mappen/PCFlovZLV6oAUHbHpZ9ty/lijst/n/6OVX3hQTF4HEPTXcAgcEXD/>
- Orbisk. (sd). *Reduce your food waste.* Opgehaald van Orbisk: <https://orbisk.com/nl.html>
- 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/>
- SDG Impact. (sd). *Impact Kennis: Het belang van duurzaamheidsstrategie.* Opgehaald van SDG impact: <https://sdgimpact.nl/impactkennis/bedrijf-verduurzamen/het-belang-van-duurzaamheidsstrategie/>

- 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>
- 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/>
- Voedseloverschot. (sd). *Training Voedselveilig en verspillingsvrij koken*. Opgehaald van Voedseloverschot:
<https://voedseloverschot.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.>