



VOEDSELVERSPILLING? Het mes erin!



FOODWIN

Gerum Dujardin, FoodWIN



VOEDSELVERPILLING WAAROM DOET HET ER TOE?

VOEDSELVERSPILLING WAAROM DOET HET ER TOE?



1/3

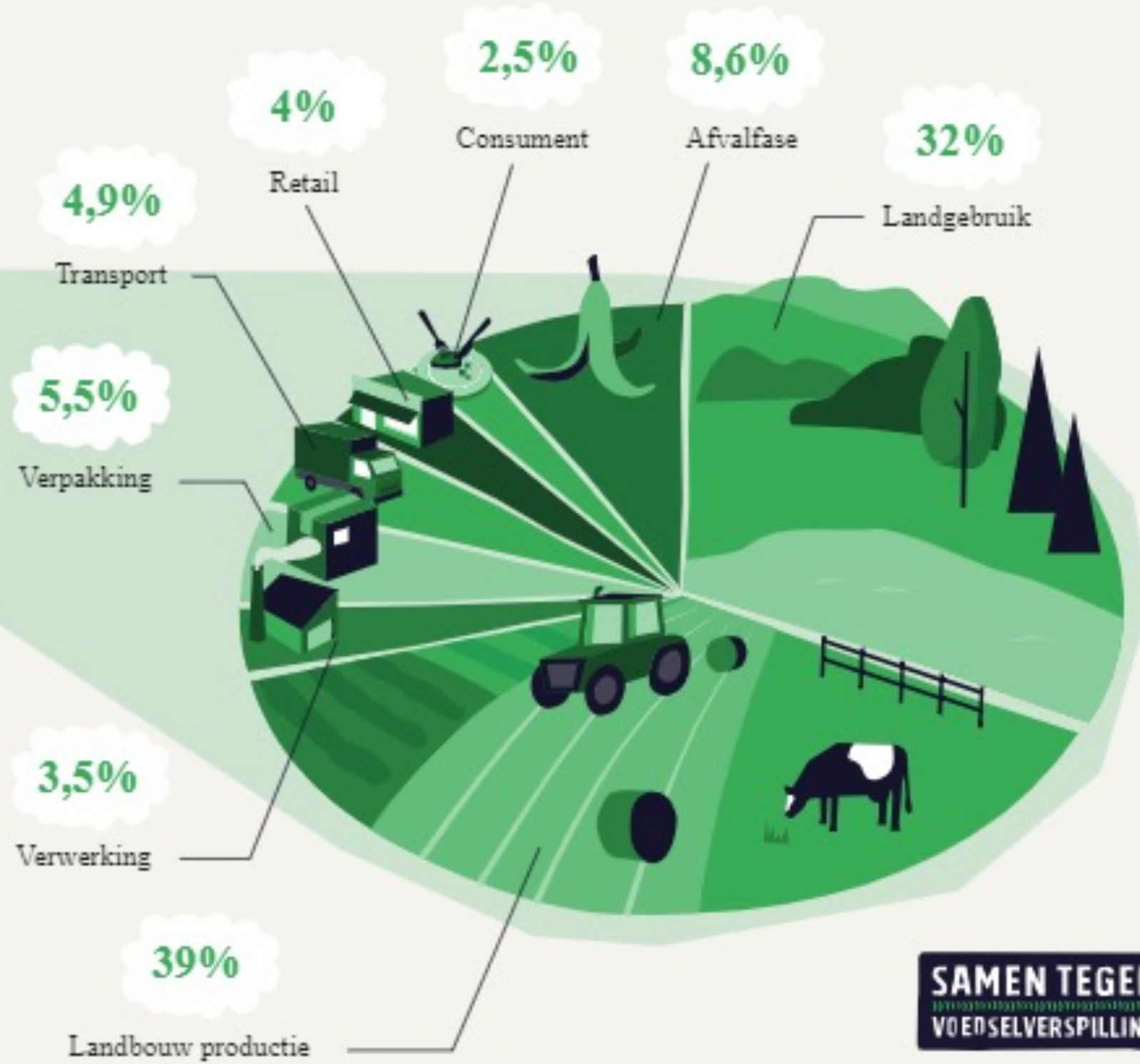
van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen* komt voort uit voedselsystemen



1/3

van al het voedsel wereldwijd wordt nu verspild

*De belangrijkste zijn CO₂, methaan (CH₄) en lachgas N₂O.



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Bronnen: Crippa et al. (2021), UNEP (2021) en WWF-UK (2021).



WAAROM DOET HET ER TOE?

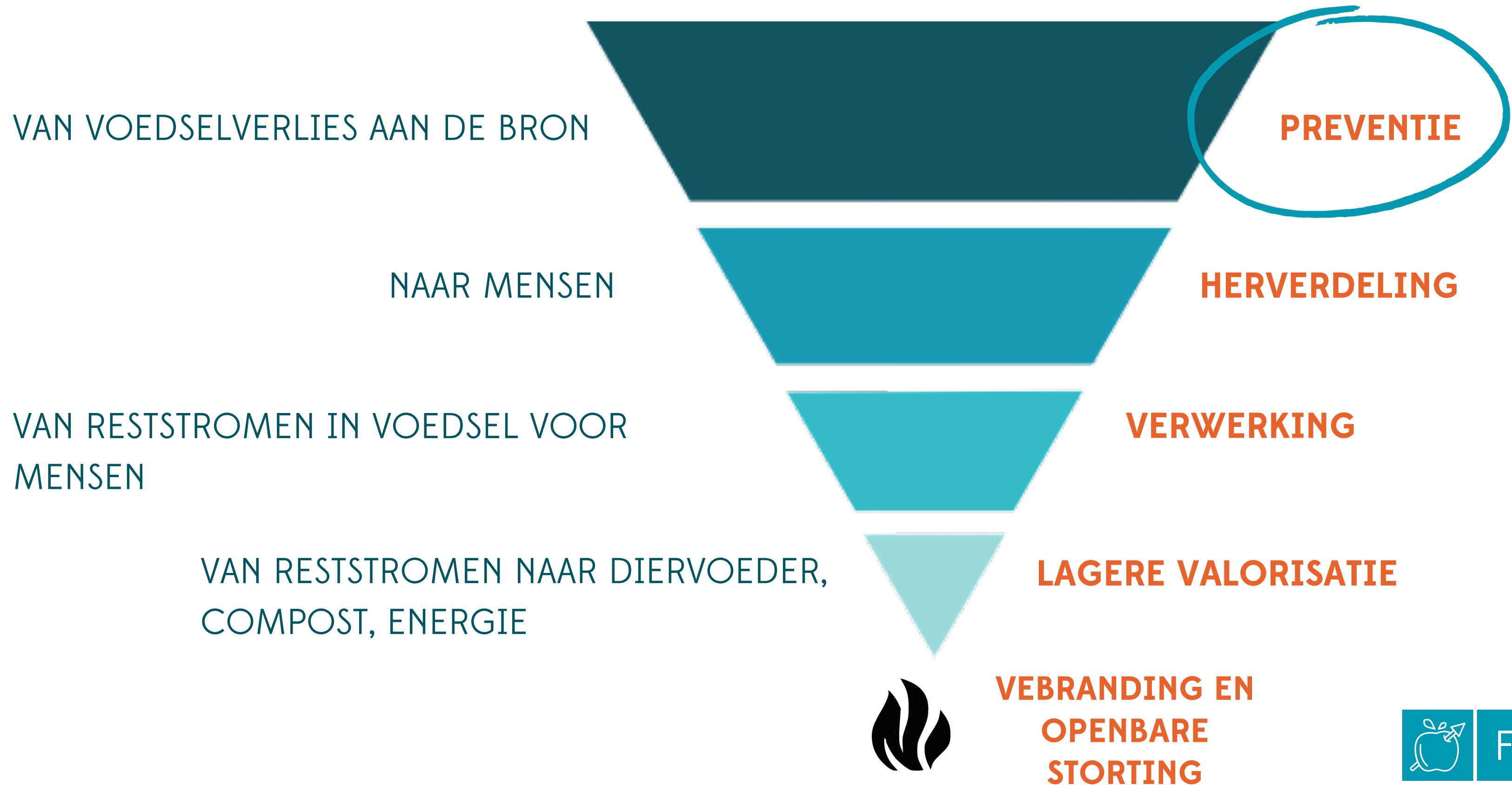
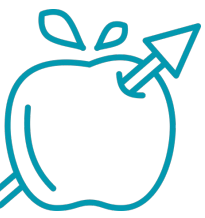


Nog steeds leven **820 miljoen mensen** op aarde in hongersnood.

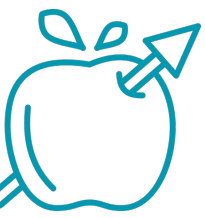
Als we geen voedsel verspillen, besparen we wereldwijd voedsel voor **1,26 miljard mensen**.



WAT WIJ WILLEN AANPAKKEN!



DOE MEE EN STRIJD TEGEN VOEDESELVERSPLLING



Als liefhebbers van voeding en horeca dragen we mee de verantwoordelijkheid om actie te ondernemen tegen voedselverspilling ten goed van:

- Mens
- Planeet
- Portemonnee
- Ambacht

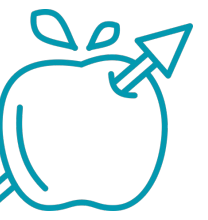
HORECA





WAAROM VINDT VOEDSELVERSPILLING PLAATS EN WAAR?

WAAR VERSPILLEN WE? OVERAL!





**TE WEINIG ETEN
=
DE GROOTSTE NACHTMERRIE
VAN ELKE CHEF
& RESTAURANTS & LOGIES
= LUXE & GENIETEN**



DIT LEIDT TOT

KEUKEN:

- **TE VEEL BESTELLEN**
- **OVERPRODUCTIE**
- **OVERVLOEDIG AANBOD**
- **TE GROTE PORTIES**
- **TE VEEL OP BUFFET VOORZIEN**

BIJ KLANT:

- **TE VEEL OPSCHEPPEN**
- **TE HOGE VERWACHTING**

BUISNES CASE HOTELS

16%

WEGGEGOOID
VAN DE
PRODUCTIE

35 ton

VOEDSEL
VERSPILD PER
JAAR

185 gram

VERSPILLING
PER PERSOON
PER DAG

GROTE POTENTIËLE IMPACT

REDUCTIE VAN GEMIDDELD 30%

BESPAAR ZO MEER DAN 25.000 EURO PER JAAR!



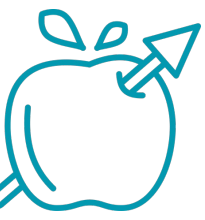
HOEVEEL VOEDINGSVERSPILLING KOST/BORD/GAST

AANBEVOLEN VERDEELSLEUTEL VAN 30%

Berkend op basis van 0,185g * 3 factor

Type horeca	Gemiddelde kost Voedselverspilling/ klant	Kost/ jaar(€)	Reductie van 30%
		100 klanten/ week	
Hotels	€ 0,555	€ 2886	€865,8

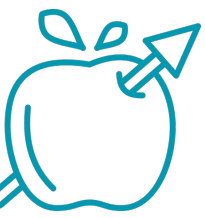
€ 1000 netto-omzet
- €300 Food & beveragecost
-€ 350 Personeelskosten
- €150 Variabele kosten
-€150 Vaste kosten
Net € 50



VAN KENNIS NAAR ACTIE

- 1. DUURZAME INKOOP STRATEGIEËN /
MENUPLANNING**
- 2. SLIM BUFFETBEHEER**
- 3. PORTIE PERFECTIE**
- 4. VERSPILLINGSVRIJE GASTEN**
- 5. METEN = WETEN**
- 6. VAN VERSPILLING NAAR WAARDERING**

DUURZAME INKOOPT STRATEGIEËN / MENUPLANNING

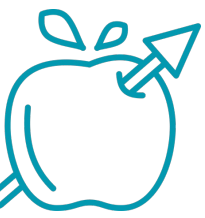


- Evalueer de kaart regelmatig. Schrap gerechten die niet populair zijn en die u geen marge opleveren.
- Hoe meer gerechten op de kaart hoe meer ingrediënten en dus voorraad je nodig hebt.
- Doe aan slimme menu-opbouw met oog op verwerking
- Geef genoeg uitleg op de kaart

→ NOS VIANDES	
* <u>steak Rachi</u>	8,00€
* <u>steak de Taureau</u>	10,50€
* <u>Brochettes Taureau "Maison"</u>	13,00€
* <u>Entrecôte de boeuf</u>	14,50€
→ NOS POISSONS	
* <u>seiches à la Plancha</u>	12,50€
* <u>filets de Rougets</u>	14,50€
→ COTÉ SNACKING	
* <u>Cheeseburger</u>	→ SEUL 4,50€ → AVEC FRITES 7,00€
* <u>Paninis</u>	FROMAGE ou JAMBON FROMAGE ou TOMATE MOZZA 4,50€

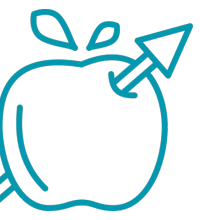
Bon Appetit!

SLIM BUFFETBEHEER



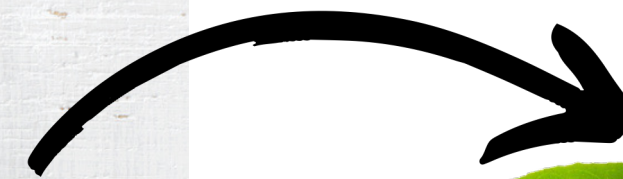
- Zorg dat je buffet er goed uitziet
- Zet geen brood/dessert aan het begin van het buffet
- Omschrijf duidelijk de gerechten en ingrediënten
- Personeel is aanspreekbaar voor uitleg
- Houd zo veel mogelijk ingrediënten apart zodat de klant zelf de keuze heeft en je tegelijkertijd de houdbaarheid verhoogt
- Garnituur voor de show? Verwijderen!

SLIM BUFFETBEHEER



VERVANG DE GROTE SCHALEN DOOR KLEINERE NAAR HET
EINDE VAN HET BUFFET

SLIM BUFFETBEHEER

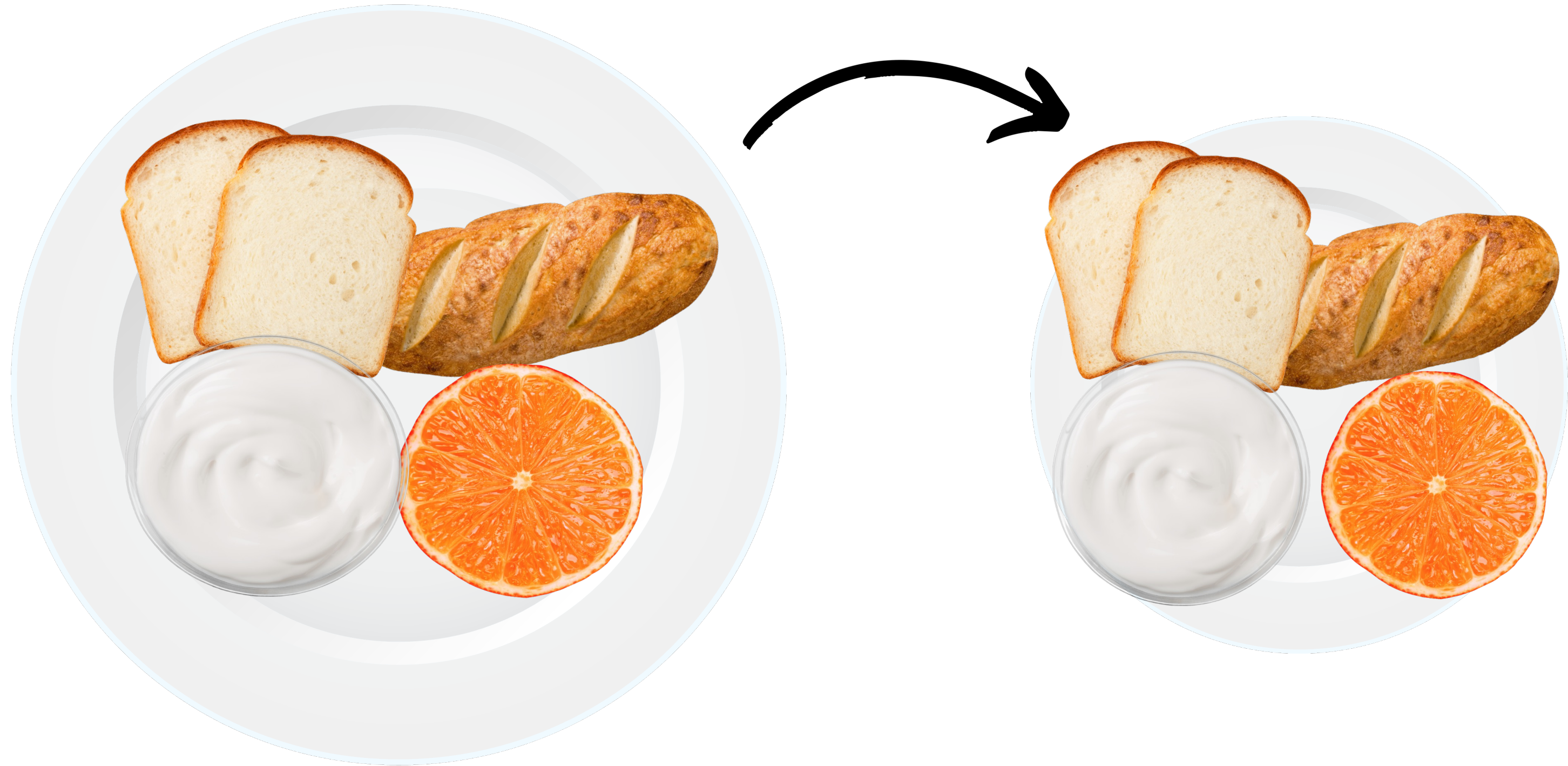


GOED VOOR MINDER BORDRESTEN, MEER RECUP EN LANGERE HOUDBAARHEID



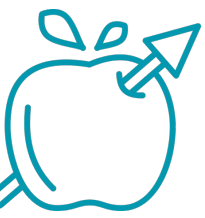
FOODWIN

SLIM BUFFETBEHEER



KLEINERE BORDEN = MINDER VERSPILLING

PORTIE PERFECTIE



Wie zijn onze klanten? Hoe, wat en wanneer eten ze?

- Hoeveel klanten verwacht je?
- Welke klanten (kinderen - volwassenen - grote/kleine eters)?
- Welke keuze bieden we? Hoe uitgebreid is het aanbod?
- Hoeveel maak ik gebaseerd op welke portiegroottes?



PORTIE PERFECTIE



68%

of food wasters say they leave food on their plate because they are served portions that are too big.



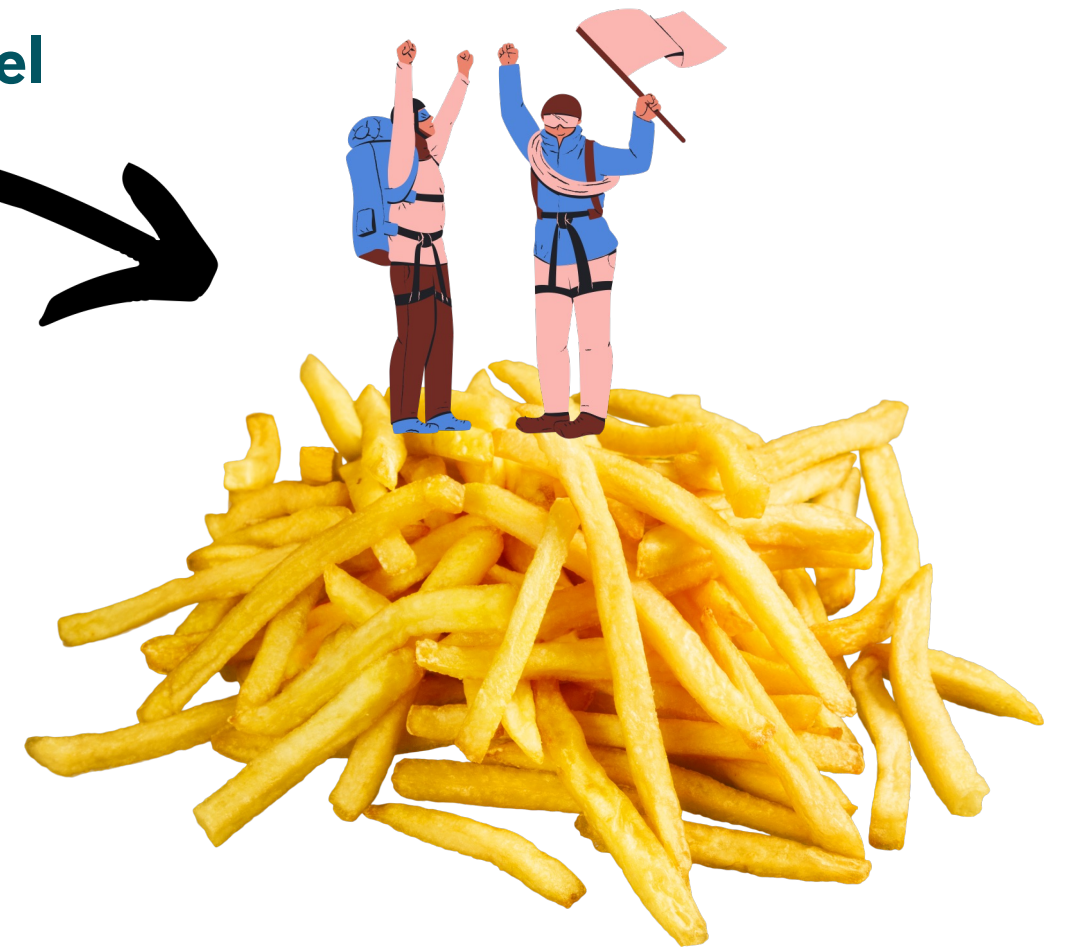
INTERNATIONAL
FOOD
WASTE
COALITION

Engaging with consumers to cut plate waste - an experiment conducted across 5 corporate restaurants in France

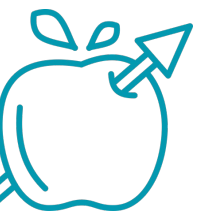
PORTIE PERFECTIE



Trop is te veel



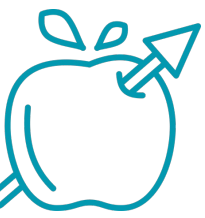
PORTIE PERFECTIE



MINIKOFFIEKOEKEN



VERSPILLINGSVRIJE GASTEN



WEET WAT JE KLANT EET

Communicatie met de klant is belangrijk

- “Kan de salade zonder koriander?”
- Melk & suiker bij de koffie?
- Wil je brood? En boter?
- ...

VERSPILLINGSVRIJE GASTEN

INFORMEER JE KLANT



Think.

Serve.

Eat.

Think about how hungry you are.
Serve only what you need.
Eat enough and waste nothing.

Help reduce food waste

An initiative by
SPI CINEMAS

**LET'S DO OUR PART TO
REDUCE FOOD WASTE AT
EVERY MEAL.**




Keep our planet happy by taking
only as much as you can eat. You're
always welcome back for seconds.

**MOUNTAINS ARE
GREAT, BUT NOT
ON YOUR PLATE**

Every day we throw away
mountains of food.

You can change that -
take only as much as
you are going to eat.

Still hungry? Come
back for more.

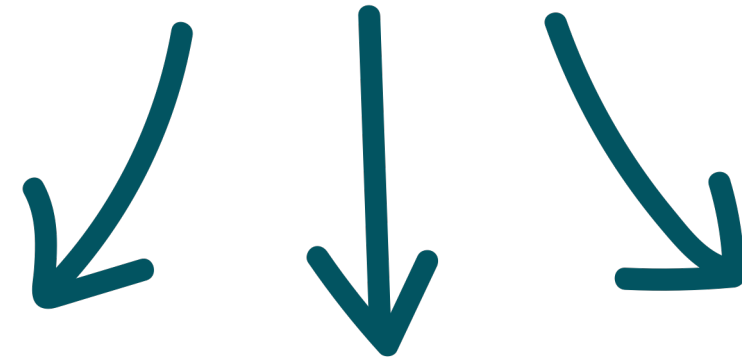


DFDS

Meten = Weten



EN ONTDEK DE KNELPUNTEN




orbisk



METEN = WETEN!

Wat?

- Ontbijt - lunch - avond // warme maaltijd
- Keuken-, buffet- en bordresten
- Welke componenten?

Hoe?

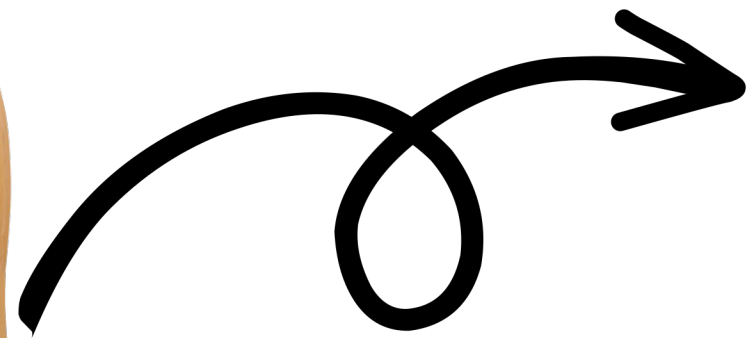
- Voorzie een tafel, weegschaal en emmers en maak het praktisch mogelijk
- Noteer de gewichten per dag, per rest, per component

Hoelang?

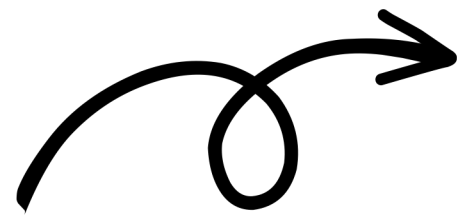
- 1 à 2 weken



VAN VERSPILLING NAAR WAARDERING

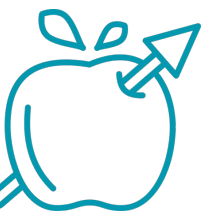


VAN VERSPILLING NAAR WAARDERING



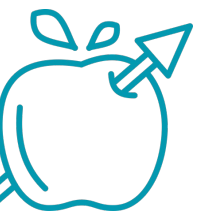
(Vojtech Vegh, linktr.ee/vojtechvegh)

TRAINING VAN PERSONEEL



- Neem je personeel mee in het no waste-verhaal
- Voorzie een korte training voor starters, interims en jobstudenten
- Herhaal de training jaarlijks!

TOCH OVERSCHOTTEN?



Too Good To Go

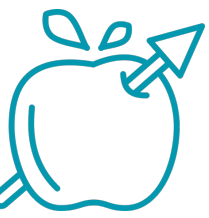


midwest

VOEDSELDISTRIBUTIEPLATFOR

M

VAYAMUNDO OOSTENDE



GEMEENTE
VOOR DE
TOEKOMST



"Met de ondersteuning van FoodWIN konden we voedselverspilling drastisch terugdringen. Door de portiegroottes te herzien, kleinere schalen op het buffet te gebruiken en de communicatie tussen keuken- en restaurantpersoneel te verbeteren." - chef Jeremy

55%

reductie tov
start

18.8 ton

voedsel gered!

€35.000

bespaard



GA ERVOOR!

- Blijf op de hoogte via De Winnende Keukens
- Schrijf je in via onze website: www.foodwin.org/de-winnende-keukens/

VRAGEN?

Gerum dujardin, gerum@foodwin.org