

Kostenbesparing drijvende reden achter voorkomen van food waste

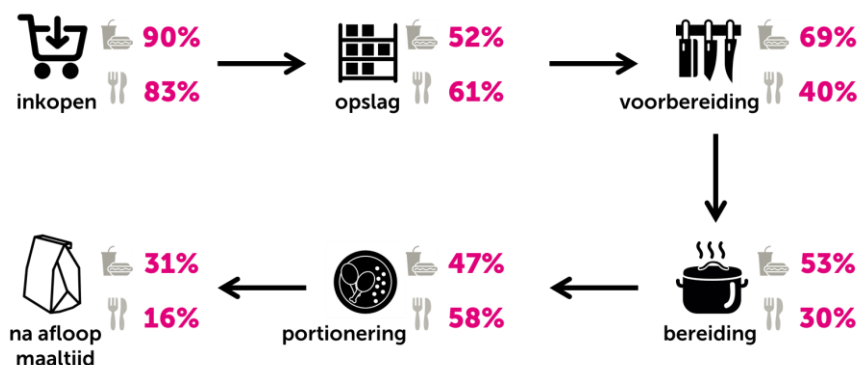
14% van alle voedselverspilling in Nederland wordt veroorzaakt door de horeca. Omgerekend hebben we het over maar liefst 51 miljoen kilo aan voedsel dat jaarlijks in de kloko beland! Wat vinden het restaurant- en cafetariasegment hier zelf eigenlijk van? Wij vroegen via de Foodservice Denktank beslissers uit het restaurant- en cafetariasegment naar hun visie en gedrag omtrent food waste.

Zowel binnen restaurants (98%) als cafetaria's (95%) wordt een groot belang gehecht aan het voorkomen van voedselverspilling. Ruim een derde van de beslissers verwacht dat voedselverspilling in de komende drie jaar belangrijker gaat worden. Voor zowel restaurants als cafetaria's geldt dat kostenbesparing het belangrijkste motief is, gevolgd door het belang voor het milieu. Beslissers binnen restaurants zien daarnaast een voorbeeldfunctie voor de horeca en een uitdaging in het gebruik van producten in zijn geheel, terwijl binnen cafetaria's met name de uitdaging in zo strak mogelijk inkopen daarnaast nog wordt genoemd.

restaurant	cafetaria
1. kostenbesparing (79%)	1. kostenbesparing (84%)
2. belang voor het milieu (43%)	2. belang voor het milieu (51%)
3. voorbeeldfunctie vanuit horeca (35%)	3. uitdaging: strak inkopen (40%)
4. uitdaging: geheel gebruik producten (33%)	4. hoort bij deze tijd (25%)
5. hoort bij deze tijd (19%)	5. voorbeeldfunctie vanuit horeca (21%)
6. uitdaging: strak inkopen (19%)	6. uitdaging: juiste portionering (19%)
7. uitdaging: juiste portionering (16%)	7. wereld goed achterlaten voor volgende generatie (14%)
8. hoort bij mijn concept (14%)	8. uitdaging: geheel gebruik producten (7%)
9. wereld goed achterlaten voor volgende generatie (10%)	9. hoort bij mijn concept (5%)
10. de gast vindt het belangrijk (10%)	10. de gast vindt het belangrijk (2%)

Voorkomen van verspilling in het gehele bedrijfsproces

Bijna alle outlets (95%) zijn actief bezig zijn met het voorkomen van voedselverspilling. Het percentage outlets dat hier mee bezig is verschilt echter per fase in het bedrijfsproces tussen de segmenten.



Restaurants gaan voedselverspilling vaker tegen tijdens de voorbereiding- en bereiding van een maaltijd. Voor cafetaria's is dit percentage juist iets hoger tijdens de opslag van producten en de portionering van maaltijden. Maar wat dóén beslissers dan per fase in het bedrijfsproces om waste te voorkomen?

Inkoop: vooral niet teveel bestellen!

Zowel restaurant- als cafetariabeslissers gaan verspilling met name tegen door niet teveel in te kopen en zo strak mogelijk te bestellen. Restaurants kijken hiervoor naar de voorraden en het aantal reserveringen om per dag de juiste hoeveelheid (verse) producten te bestellen. Daarnaast wordt bekeken welke verdere bewerking er mogelijk is om alle onderdelen van een product te gebruiken en waar mogelijk worden er kleine(re) verpakkingen ingekocht. Cafeteria's gebruiken verkoopdata en piekmomenten om een inschatting te kunnen maken van de verkopen voor de komende dag(en). Bij verse producten wordt goed gelet op de THT en worden er kleine verpakkingen ingekocht.

"Liever vers uit de vriezer dan oud uit de koelkast!" (cafeteria)

Opslag: first-in-first-out

Tijdens de opslag wordt zowel binnen restaurants als cafeteria's gewerkt met het zogeheten FIFO-systeem. Daarnaast is een systematische manier van werken leidend om derving te voorkomen: apart portioneren, goed verpakken, stickeren, een vaste plaats voor producten in de koeling en zorgen dat alles op de juiste temperatuur wordt opgeslagen.

**Vorbereiding: gewoonweg niet teveel voorbereiden**

In deze fase wordt verspilling voorkomen door zo minimaal mogelijk voor te bereiden. Hiervoor geldt dat er liever gedurende dag wordt bijgemaakt dan dat er voedsel moet worden weggegooid. Daarnaast letten beslissers op het minimaliseren van snijafval. Voor restaurants geldt dat zij zoveel mogelijk van het product willen gebruiken en dat tijdens de mise-en-place producten gescheiden worden bereid en opgeslagen, zodat deze ook in andere gerechten gebruikt kunnen worden.

"Niet teveel gerechten volledig voorbereiden, zodat ingrediënten ook nog voor een andere toepassing geschikt zijn." - restaurant

Bereiding: volgen van richtlijnen voorkomt waste

Restaurants gaan verspilling tijdens het koken tegen door zich aan strikte instructies te houden: recepturen worden gevolgd, portiegroottes afgemeten en er wordt gestreefd naar een perfecte bereidingswijze (niet aanbranden, te lang opstaan, etc.). Cafeteria's richten zich voornamelijk op het zeer strikt portioneren van hun maaltijden. Producten die over zijn worden (indien mogelijk) direct ingevroren of gebruikt in een (ander) gerecht.

“Ook dat laatste bosje bosui gebruiken. Anders kunnen we dat weggooien en dat is alleen maar zonde.” (cafeteria)

Portionering: meten is weten!

Voor zowel restaurants als cafeteria's geldt dat porties worden afgewogen (in sommige gevallen zelfs met weegschaal). Daarnaast wordt gekeken wat er terugkomt op de borden (restaurant) of wat er in de prullenbak beland (cafeteria). Op basis hiervan en feedback vanuit de gast wordt waar nodig de portiegrootte aangepast. Voor restaurants geldt dat vooral porties van garnituren in kleine hoeveelheden worden aangeboden. Indien gewenst kan de gast altijd bijbestellen.



“Garnituren als friet en groente kunnen altijd kosteloos worden bijbesteld. Liever een keer extra vragen dan teveel moeten weggooien.” - restaurant

Na afloop van de maaltijd: ook de hond mag meegenieten (doggy bag)

Alle restaurants en cafeteria's die na afloop van de maaltijd iets doen aan voedselverspilling bieden een doggy bag aan. Een enkel restaurant geeft aan dat voedsel en non-food (zoals servetten of disposables) worden gescheiden (al is hier niet specifiek naar gevraagd, dus dit gaat wellicht voor meer outlets op).

Restaurants staan meer open voor hulp dan cafeteria's

40% van de restaurants geeft aan open te staan voor meer hulp omtrent het voorkomen van voedselverspilling. Zij willen namelijk blijven leren en alle hulp daarvoor is welkom. De beslisser wil deze hulp ontvangen vanuit Koninklijke Horeca Nederland, de grossier en bedrijven als de Verspillingsfabriek. De meeste cafeteria's (85%) hebben juist geen behoefte aan meer hulp omtrent het voorkomen van waste. De beslissers geven aan dat zij dit al voldoende doen en dit onder controle hebben.

Naast hulp vanuit andere partijen zijn er diverse opties die beslissers hebben en nieuwe initiatieven die inspelen op de vraag naar het voorkomen van voedselverspilling. We vroegen beslissers in welke mate zij hier nu al gebruik van maken en in hoeverre ze verwachten dit over drie jaar te zullen doen:

Segment	Optie/initiatief	Doet dit nu al	Verwacht dit over 2 jaar ook te doen
Cafeteria	Gereduceerde prijs voor producten die over de datum dreigen te gaan	8%	33%
Cafeteria	Verschillende portiegroottes aanbieden in de zaak	27%	65%
Restaurant	Apps zoals ResQ	0%	25%
Restaurant	Verschillende portiegroottes aanbieden in de zaak	18%	52%
Restaurant	Aanbieden van doggy bag	31%	33%

Samenvatting: wat kun/moet je doen om verspilling in de horeca te voorkomen?

- Koop zo strak mogelijk in: vooral niet teveel bestellen! Liever een keer extra laten bezorgen in de week dan groot inslaan.
- Zorg ervoor dat de opslag gestructureerd is en werk met het FIFO-systeem.
- Maak niet teveel vooraf: je kunt beter wat extra moeten bijmaken dan aan het einde weggooien.
- Communiceer met je gast: vraag vooraf of de gast behoefte heeft aan sauzen of bijgerechten.
- Check de borden: check regelmatig wat er terug komt. Pas hierop constant je portionering aan zodat er niks wordt verspild.
- Weeg porties af zodat er niet teveel wordt geserveerd.
- Koop dagelijks in: vooral voor verse producten draagt een dagelijkse inkoop bij aan een minimale derving.
- Gebruik je creativiteit! Gebruik bijvoorbeeld het gehele product of verwerk ingrediënten die over zijn in andere gerechten.