Hé chef! Wil je geld besparen? **Ga aan de slag met voedselverspilling!**

Voedselverspilling terugdringen in de horeca is een prioriteit van **Samen Tegen Voedselverspilling**. Eén van de initiatieven waarbij we het afgelopen jaar betrokken zijn geweest, is 'Het Nieuwe Nassen' een programma van BlueCity uit Rotterdam.

HET NIEUWE NASSEN

Zestien horecaondernemers hebben voedselverspilling in hun onderneming aangepakt, met behulp van de slimme weegschaal van Orbisk en onder begeleiding van Greendish.

orbisk greendish. versneller van de voedseltransitie

Met resultaat! In zes maanden wisten de ondernemers tussen de 400 en 8.000 euro aan verspilling te voorkomen. En dit is slechts het begin: met een gemiddelde vermindering van 11% zijn de horecaondernemers goed op weg naar 50% minder voedselverspilling in 2030.

Deze lessen zijn waardevol voor alle ondernemers in de sector, dus kijk mee en doe er je voordeel mee!

"Er valt veel te winnen, voor de aarde en voor onze portemonnee."

Lennard Burggraaf
Stadion Feijenoord

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Betere voorbereiding

- Kijk kritisch naar je inkoopproces: Hoeveel extra marge is meegenomen in de bestelling? Wie plaatst bestellingen en is dit wel de juiste persoon? Hoe vaak wordt er geleverd?

Tip: Wees niet bang om alleen te bestellen wat je nodig hebt. Probeer het eens een week met één product dat veel verkocht wordt.

- Maak een inschatting van het aantal en type gast van volgende week met behulp van data over het verleden, reserveringen en aankomende evenementen. Bedenk ook wanneer bepaalde producten of gerechten het meeste worden verkocht. Pas je aanbod daarop aan.
- Denk van tevoren na over wat je kan doen met (ingrediënten van) gerechten als deze minder hard gaan dan verwacht. Maak voor ieder product een plan-B en bewaar ze goed!

> “Bij de nieuwe menukaart houden we rekening met welke ingrediënten we voor meerdere gerechten kunnen gebruiken.”

Linda Haak | *Heilige Boontjes*

Betere buffetten

- Gebruik kleinere schalen, kies voor vaker aanvullen en gebruik geen dienbladen.
- Bied gerechten geportioneerd aan, dan zal er minder snel te veel worden opgeschept. Kijk ook goed naar de hoeveelheid: 200 gram per persoon is vaak meer dan genoeg voor een lunch.
- Vertel het verhaal en help gasten begrijpen waarom bepaalde keuzes zijn gemaakt in het buffet, bijvoorbeeld met positieve buffetbordjes: ‘Wij maken graag à la minute’.

- Houd rekening met piektijden. Naarmate het einde van het buffet nadert, vul je gedoseerd bij. Zet minder klaar op het ontbijtbuffet en doe meer op bestelling.
- Experimenteer eens met het gebruik van ander servies! Door het veranderen naar kleinere, zwarte borden zagen deelnemers dat gasten minder gingen opscheppen. Zo hoefde er minder te worden klaargemaakt én werd er minder weggegooid.

Betere portionering

- Vraag de gasten of ze, met het oog op voedselverspilling, een bijgerecht willen in plaats van deze standaard te serveren.
- Pas de portionering aan of zet naast de standaardportie ook een iets kleinere variant op het menu, voor kleinere eters.

> “We hebben de porties van vlees en vis aangepast; we serveren nu halve porties bij het buffet. Gasten pakken op deze manier minder snel te veel, wat ze niet opeten.”

Erwin Roedolf | *Koninklijke Spido*

Dit is slechts een selectie, er zijn nog veel meer geleerde lessen. Wil je meer weten over wat je kan doen aan plate-waste, met snijafval en/ of voorraadmanagement?

Kijk bij out-of-home op: samentegenvoedselverspilling.nl/bedrijfsleven

JE TEAM BETREKKEN

“Een leidinggevende die het personeel motiveert en begeleidt, is essentieel. Ook is interne communicatie belangrijk, zodat iedereen meehelpt!”

Pascal Troost | *Rotterdam Marriott Hotel*

METEN!

“Het besef hoe enorm veel we eigenlijk weggooien, motiveert je personeel om te veranderen.”

Bernd Blom | *SS Rotterdam*

GEEF JE GAST UITLEG

“De klant is koning, maar een medewerker kan best een keer een nee verkopen om verspilling te voorkomen; mits je het de gast goed uitlegt.”

Leonie Staat | *Euromast*

Hoe verspillingsvrij **ben jij?**