

Voedselverspilling bij koffiebijeenkomsten

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Bij koffiebijeenkomsten wordt **gemiddeld 42% van het eten en drinken verspild**. Door processen en data te monitoren, wordt duidelijk waardoor dit gebeurt, zodat opdrachtgevers en cateraars gerichter verspilling kunnen tegengaan.

[Lees hier meer over verspillingcijfers bij banqueting.](#)

Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 96 koffiebijeenkomsten blijkt dat:

58% geconsumeerd
42% blijft over

Wat overblijft bestaat uit:

76% koffie en thee
10% (smaak)water
7% overige dranken
2% koeken en gebak
4% overig

Belangrijkste oorzaken:

- Gestandaardiseerde arrangementen en nabijgelegen koffieautomaten zorgen ervoor dat meer koffie en thee wordt geleverd dan gedronken.
- No-shows leiden tot overaanbod, omdat het aantal ingekochte consumpties hoger is dan het aantal aanwezige gasten.

Hoe kun je dit voorkomen?

- 1 Werk samen:** Werk als opdrachtgever en cateraar structureel samen om voedselverspilling tegen te gaan. Denk bijvoorbeeld aan:
 - **Inzichten in wie er komt:** Zorg voor een duidelijk aan- en afmeldproces en stuur een geautomatiseerde herinnering om no-shows te beperken.
 - **Serveer koffie en thee alleen in kannen bij grotere bijeenkomsten.** Zorg dat kleinere groepen weten waar ze een koffieautomaat of koffiebar kunnen vinden.
- 2 Spread the word:** Zorg dat alle collega's bekend zijn met de doelen op voedselverspilling en hiervoor verantwoordelijkheid dragen. Van bestuur tot medewerkers!

Bron cijfers:

Het onderzoek (in 2024) is onderdeel van het in kaart brengen van de totale verspilling in de catering en is geïnitieerd door de stichting Samen Tegen Voedselverspilling en Veneca en uitgevoerd door Wageningen University & Research (WUR) op basis van zelfrapportage door acht cateraars. Deelnemende cateraars zijn Albron, Appél, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam.

[Lees meer tips en voorbeelden](#) tegen verspilling in de out-of-home-sector