



Achter elke reservering zit een investering

- Beantwoord (Outlook)uitnodigingen, zo weten de organisator en de cateraar waar ze aan toe zijn.
 - Geef het door wanneer je toch niet kan komen, ook last-minute!
 - Heb je al gegeten? Laat het weten als je niet mee-eet.
 - Is er toch wat over? Neem wat mee voor onderweg of thuis.
 - Geef feedback, over het eten en de hoeveelheid, door aan de organisator of de cateraar.
- Help mee dat te voorkomen!**

Meld jij je altijd af?
Onduidelijkheid over wie er komt, zorgt voor voedselverspilling.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Voedselverspilling bij lunchbijeenkomsten

Hoeveel blijft er gemiddeld over?

Uit onderzoek tijdens 391 lunches blijkt dat:

78% geconsumeerd
22% blijft over

Wat overblijft bestaat uit:

- 51%** broodjes, wraps, etc.
- 34%** dranken
- 10%** fruit
- 5%** andere producten



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

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, Appèl, Compass Group, Hutten, Sodexo, Food&i, Vermaat en Vitam.