



Branchespelers maken vuist tegen voedselverspilling

Maatregelen voor een kleinere afvalberg

De MICE-branche zet elk jaar prachtige bijeenkomsten neer, maar produceert daarbij ook een grote hoeveelheid (voedsel)-afval. In Nederland zijn er gelukkig verschillende partijen die hun verantwoordelijkheid nemen en actief inzetten op afvalreductie en het tegengaan van voedselverspilling.

NO WASTE COÖRDINATOR

Hutten Catering heeft voor het tegengaan van voedselverspilling een No Waste Coördinator aangesteld. Deze functie wordt ingevuld door Edith Jansen. "Het initiatief hiervoor ontstond vijf jaar geleden, toen Hutten Catering samen met Wageningen University & Research onderzoek deed naar voedselverspilling. Met name de partycatering bleek een flink aandeel in dit fenomeen te hebben en dit was dan ook het eerste onderdeel waarmee de No Waste Coördinator aan de slag ging. Vervolgens is ook de business catering onder de loep genomen. Tegenwoordig opereer ik als No Waste Coördinator organisatiebreed en

heb ik een controlerende en adviserende rol."

Om te voorkomen dat na afloop van een event grote hoeveelheden voedsel moeten worden weggegooid, neemt Hutten Catering verschillende maatregelen. "Een deel van de verspilling gaan we tegen door goed te letten op de juiste grammages. Een deel van het voedsel wordt gekoeld bewaard zodat ingrediënten die overblijven kunnen worden hergebruikt. Versdecoraties zoals tomaten en peterselie verwerken we in maaltijden voor onze eigen samenwerkers (medewerkers, red). De presentatiewijze heeft ook invloed op de hoeveelheid voedselafval. Met een walking diner kun je gepast bereiden en serveren. Wanneer een buffetvorm de voorkeur heeft, kun je ervoor kiezen om niet alles meteen te presenteren en juist tussendoor te monitoren en aan te vullen. Natuurlijk ontkomen we er niet aan dat er na afloop delen van maaltijden overblijven. Deze worden verwerkt in onze composteermachine en uitgedeeld aan onze samenwerkers, die het kunnen verwerken in eigen tuin."

Naast de voedselreststromen wordt ook bij de andere afvalstromen gekeken hoe deze gereduceerd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van hergebruik. “We hantieren een streng disposablebeleid waarbij circulaire varianten de voorkeur hebben. Binnen de business catering maken we bijvoorbeeld gebruik van composteerbare servetjes. Plastic gebruiken we alleen als het ook echt een functie heeft. Het is en blijft echter een ketensamenwerking. Daarom nemen we steeds meer een adviserende rol aan richting de opdrachtgever en roepen we onze toeleveranciers op om anders of minder te verpakken.”

KOKEN TEGEN VERSPILLING

Naast cateraars zetten ook locaties volop in op het tegengaan van voedselverspilling. In de keukens van restaurant en cateringbedrijf Instock wordt gekookt met producten die er niet mooi uit zien, dagoud brood en producten in verkeerde verpakkingen. De gerechten worden ook via foodtrucks op locatie aangeboden. Het bedrijf brouwt zelfs eigen bieren van oud brood en aardappelen. “Door voedsel te redden, voorkomen we dat dit wordt weg-

gegooid”, vertelt mede-oprichter Freke van Nimwegen. “Onze chef-koks zorgen voor kwalitatief goede gerechten die mooi worden gepresenteerd. Op die manier laten we zien hoe goed het voedsel is dat wordt weggegooid. Wanneer we zelf te veel hebben gered en het niet kunnen verwerken, bieden we dit via een online webshop aan. Ook werken we samen met een groot-

“Naast cateraars zetten ook locaties volop in op het tegengaan van voedselverspilling.”

handel voor de horeca en doneren we aan de voedselbank.” Om te voorkomen dat de restaurants in Amsterdam, Den Haag en Utrecht zelf eten moeten weggooien, koken de chef-koks nauwkeurig op hoeveelheden en worden de geredde producten in zoveel mogelijk gerechten verwerkt. “Maar resten van gerechten die we niet

Afvalfacts

- Volgens ‘Wastewatcher’ Thomas Luttikold kost voedselverspilling een cateraar of restaurant minstens 7.000 euro per jaar.
- Via de app Transfarnation kunnen eventmanagers in New York overgebleven voedsel aanbieden, dat door vrijwilligers bij daklozen- en andere hulporganisaties wordt bezorgd. De app heeft sinds de lancering in 2013 al bijna 14.000 kilo voedsel gered.
- Meer dan 250.000 geregistreerde gebruikers kunnen in Nederland via de app Too Good To Go bij meer dan 1.000 restaurants kijken welke locaties tegen sluitingstijd nog maaltijden over hebben. Bestellen en betalen kan via de app. Too Good To Go is actief in negen Europese landen. Tijdens de Horecava in de RAI werden dit jaar overgebleven maaltijden via deze app aangeboden.
- De meest verspilde producten op basis van kilogram zijn melk en melkproducten, brood, groenten, fruit, sauzen, oliën en vetten.

Bron: easyparty.nl, Too Good To Go



kunnen verwerken, worden na het serveren vergast tot biogas." De bedrijfsvoering van Instock zelf is ook duurzaam. "Rietjes worden niet gebruikt en de gecaterde gerechten worden geserveerd in disposals van Natural Tableware. Verder vind je hier enkel duurzame schoonmaakmiddelen, koffie en thee en dragen we zelf bedrijfskleding van 100% gerecycled katoen. De restaurants zijn ingericht met kunst met een boodschap en tweedehands meubilair. Van oude materialen maken we bijzondere ornamenten zoals een oude ventilator als lamp, haakjes van oude winkelwagens als kapstok en een oude koelkastlade als wandrek. De hoeveelheid afval houden we zo klein mogelijk en wordt gescheiden afgevoerd." Alle drie de restaurants hebben elk een zaal die kan worden ingezet voor vergaderingen, trainingen en recepties. Sinds twee jaar maakt de verhuur van deze zalen een enorme groei door. "Mensen zijn op zoek naar een inspiratieve locatie met een verhaal en zijn nieuwsgierig naar het concept. De zaal bieden we bewust gratis aan, in de hoop dat gasten dan extra geld besteden aan het eten. Op die manier kunnen we zoveel mogelijk voedsel redden."

GEMEENGOED

Eric van Veluwen is biologisch kok en mede-eigenaar van cultuur- en congrescentrum Antropia. Deze groene locatie opereert al sinds 1998 duurzaam. Het restaurant is 100% biologisch en heeft een Gouden EKO certificering. In de keuken wordt volgens de 80/20 regel gekookt

waarbij groenten de hoofdrol spelen. "Mensen willen weten waar hun eten vandaan komt, dat zie je onder andere terug in de opmars van lokale producten. Zo gebruiken wij de honing van het landgoed. Op een gemiddelde cateringlijst voor een zakelijke bijeenkomst geeft tegenwoordig zeker 30% van de deelnemers een voorkeur voor bepaalde gerechten aan, zoals vegeta-

"Mensen willen weten waar hun eten vandaan komt, dat zie je onder andere terug in de opmars van lokale producten."

risch. Bewust eten begint steeds meer gemeengoed te worden." Om zelf voedselverspilling tegen te gaan, worden de hoeveelheden op de buffetten in het restaurant gedoseerd aangeboden en wordt alles op kleinere schalen gepresenteerd en naar behoefte aangevuld. Ook de borden zijn kleiner. Van Veluwen: "Als locatie zit je altijd in een spagaat tussen gastvrijheid en het tegengaan van voedselverspilling. Bij catering zijn we van oudsher gewend aan overdaad, maar inmiddels heeft ook de gast moeite met een buffet waarvan de helft in de container belandt." Wat betreft het afval heeft Van Veluwen





als uitdaging gesteld om zo min mogelijk grondstoffen het landgoed af te laten gaan. "Groenafval gaat naar Stichting De Wederkerigheid die hier op het landgoed een zorgboerderij runt en het aan de dieren voert. Het vlees en de eieren komen uiteindelijk bij ons in de keuken terecht. Bij verpakte producten kijken we of de verpakking retour kan, zoals glas en tetra. Soms kan een andere manier van verpakken voor een reductie van de hoeveelheid afval zorgen. We blijven innoveren op het gebied van duurzame oplossingen, niet in de laatste plaats omdat het ook gewoon financieel loont. Wel is het zaak om binnen je bedrijf iedereen te motiveren om een bijdrage te leveren."

PILOTS DRAAIEN

In de afgelopen twintig jaar zijn de eisen van het duurzaamheidskeurmerk Green Key steeds verder aangescherpt en dat geldt ook zeker op het gebied van voedsel en het managen van de afvalstromen. "Waar we eerst vooral keken naar het gebruik van biologische-, fair trade- en streekproducten kijken we nu ook kritisch naar proportionering en het tegengaan van voedselverspilling", vertelt directeur Erik van Dijk. "We merken dat er veel aandacht aan wordt besteed in de branche en stimuleren dit ook met onze criteria. Zo worden gerechten steeds vaker in een grote en een kleine portie aangeboden en is de keuze aan vegetarische gerechten veel groter geworden. We stimuleren ondernemers ook om hier zelf meer over te vertellen op de website en op de menukaart." Volgens Van Dijk kunnen locaties op eenvoudige wijze

"We blijven innoveren op het gebied van duurzame oplossingen, niet in de laatste plaats omdat het ook gewoon financieel loont."

de hoeveelheid voedselafval tegengaan. "Bied voedsel in kleinere porties aan en zet actief in op buffetmanagement. Door niet alles in één keer op het buffet te zetten maar juist tussendoor aan te vullen heb je meer controle op de hoeveelheid, de versheid en de uitstraling van het buffet. Wil je

echt weten wat je per maand aan voedsel verspilt, houd dan eens een maand lang bij wat je inkoop en wat je weggooit. Neem bij het noteren van de hoeveelheden ook de inhoud van de swill ton mee (alle weg te gooien bereide etensresten. Deze resten worden gegist tot biogas, red). Op basis van die bevindingen kun je scherper inkopen." Voor het reduceren van afvalstromen bieden de eisen van de Green Key handige tips. "Vervang mono-verpakkingen jam bij het ontbijtbuffet bijvoorbeeld door gelabelde potten en laat de gast zelf een hoeveelheid opscheppen in een glazen schaal. Bied geen flesjes water aan maar kraanwater in glazen flessen. Koffiemelk, suiker en koekjes kun je op roomstelletjes presenteren. Uiteraard staat hygiëne altijd voorop, maar binnen de kaders zijn er volop creatieve mogelijkheden te bedenken." Een andere ontwikkeling die Van Dijk noemt is dat hotelcosmetica steeds vaker in een hervulbare knijpflacon wordt aangeboden. "Wil je toch graag kleinverpakkingen aanbieden, kies dan voor recyclebare verpakkingen en leg deze alleen neer als de gast hier expliciet om vraagt. Halflege verpakkingen kun je apart inzamelen en aan het goede doel schenken. En let erop dat alles zo veel mogelijk gescheiden wordt ingezameld en afgevoerd. Koffiedrab kan bijvoorbeeld gebruikt worden voor het kweken van champignons. Je kunt zelfs porselein apart verzamelen en twee keer per jaar op laten halen door je afvalverwerker."



Gerecht uit de keuken van Instock