



Vlaanderen
is materiaalbewust

Kookt u met overschot?

Inspiratiegids voor een afvalarme horecazaak zonder voedselverlies

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

WWW.OVAM.BE

Colofon

Initiatief van de Openbare Vlaamse
Afalstoffenmaatschappij in
samenwerking met Horeca Vlaanderen.

CONCEPT EN REDACTIE:
Pantarein Publishing

WETTELIJK DEPOTNUMMER:
D/2015/5024/14

Verantwoordelijke uitgever: Danny Wille,
Stationsstraat 110, 2800 Mechelen

- ▶ www.ovam.be
- ▶ www.horecavlaanderen.be
- ▶ www.vlaco.be
- ▶ www.nofoodtowaste.be
- ▶ www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies
- ▶ www.schenkingsbeurs.be
- ▶ www.unileverfoodsolutions.be/onze-services/uw-keuken/waste-portal/tools
- ▶ www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens
- ▶ www.favv-afsc.fgov.be/dagelijksleven/houdbaarheidsdata/vervaldata
- ▶ www.foodwastealliance.org
- ▶ www.thinkeatsave.org
- ▶ www.damnfoodwaste.com



Meer voedsel, minder kosten

In de Vlaamse horeca belanden dagelijks honderden kilo's nog eetbare voedingswaren in de vuilnisbak. Geef toe, dat zijn aardig wat couverts en – erger nog – het is een deuk in uw omzet. Op Vlaamse schaal gaan zelfs duizenden tonnen voedsel verloren. Een deel van dat verlies is moeilijk te vermijden maar een groot deel kunt u met enkele eenvoudige maatregelen zeker voorkomen.

Voedselverlies is niet alleen een verliespost voor u, het drukt ook zwaar op het leefmilieu. Daarom wil Vlaanderen er wat aan doen. In april 2015 werd de 'Ketenroadmap Voedselverlies' gelanceerd. Alle schakels in de voedingsketen, van landbouwers over voedingsindustrie tot distributie en consumenten, willen het voedselverlies met 15% verminderen tegen 2020. Natuurlijk doet ook de horeca mee. Daarom doen Horeca Vlaanderen en de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) u deze gids cadeau.

Tegelijk wil de overheid dat ook u er beter van wordt: door voedselverlies te vermijden kunt u uw kosten terugschroeven, al was het maar dat u minder hoeft te betalen voor de ophaling van uw afval.

Wat mag u van deze gids verwachten?

U hebt weinig tijd, daarom is dit een kort en bondig **doeboek**. In het eerste deel komt u alles te weten om uw voedseloverschotten terug te dringen. U krijgt een vat vol tips en tricks om zelf het goede voorbeeld te geven én om uw personeel en klanten meer in te zetten voor minder afval.

Maar wat als u toch nog met voedseloverschotten blijft zitten? Daarover gaat het tweede deel van deze gids. Want als voedselafval echt niet te vermijden is, is het handig om te weten hoe u het zo goed mogelijk kunt sorteren. De verwerking van gesorteerd afval vergt niet alleen minder CO₂-uitstoot, u vermindert ook de ecologische voetafdruk van uw zaak. Best meegenomen als u uw klanten kunt zeggen dat u een milieuvriendelijke zaak runt.

Aan de slag dus! Duurzamer en goedkoper, dat ziet u ongetwijfeld zitten. Doorblader dit doeboek, houd uw voedseloverschotten en afvalinzameling onder de loep en zet uw vooroordelen bij het grof vuil.



1. WAT IS VOEDSELVERLIES?

Iedereen gooit wel eens een restje in de vuilnisbak of op de composthoop. Maar wist u dat de gemiddelde Vlaming jaarlijks 18 tot 26 kilo aan voedselresten weggooit?¹ Het probleem van voedselverlies stelt zich niet alleen in uw eigen keuken, maar komt voor in alle schakels van de voedselketen, van de productie tot bij de consument.

1.1. Waarover gaat het?

We spreken van voedselverlies wanneer producten die voor menselijke consumptie bestemd zijn, verloren gaan of weggegooid worden vóór ze geconsumeerd worden. Geen bananenschillen en perzikpitten of zo, maar voedsel dat effectief nog eetbaar was.

WAT IS VOEDSELVERLIES?



Wat wel:
overschot van eten dat na enkele dagen in de koelkast wordt weggegooid, voedselresten die vrijkomen bij de bereiding maar wel consumeerbaar zijn (bv. broccolistengels, geblutste appels, te rechte bananen, oud brood ...).



Wat niet:
eierschalen, afgekloven kippenbouten, schelpen, pitten, wortelschillen, bananenschillen ...

¹ (Bron: Factsheet Voedselverlies 2015).

1.2. Een wereldwijd probleem

Voedselverlies is niet alleen een probleem van bij ons. Naar schatting gaat wereldwijd een derde van al het voedsel verloren. Vertaald naar de grond die nodig is om dit te produceren, wordt ruim 25 procent van de landbouwgrond gebruikt voor gewassen die uiteindelijk weggegooid worden. Om u een idee te geven hoeveel dat is: stel u een graanveld voor zo groot als een voetbalveld. Maai al het graan weg tot aan de eerste baklijn en smijt het in de vuilnisbak. Zonde, niet?

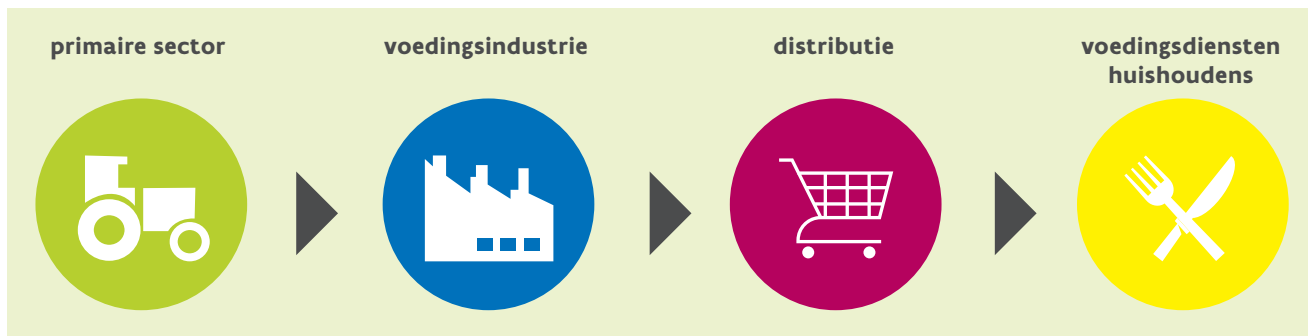


1.3. Overal in de voedselketen

Voedselverlies treedt op binnen alle schakels van de productieketen:

- ▶ de producenten van voedsel (bv. de landbouw)
- ▶ de voedingsindustrie (bv. verwerking van geproduceerde groenten)
- ▶ de distributie (bv. de supermarkt)
- ▶ de (diensten voor) voedingsconsumptie (bv. horeca, catering, en (traiteur)winkels)
- ▶ de eindverbruiker

Waarom gaat er zoveel voedsel verloren? Daar zijn verschillende redenen voor: technische tekortkomingen, menselijke fouten, nalatigheid ... Als de schakels binnen de voedselketen onvoldoende op elkaar afgestemd zijn, leidt dit tot fouten, met voedselverlies als gevolg. Een voorbeeld: bij de productie loopt er logistiek iets mis. Daardoor wordt een lading voedsel te laat opgehaald bij de producent. Als gevolg daarvan is een deel van de houdbaarheid verstreken en kan het voedsel niet zo lang in de winkelrekken liggen. Daardoor wordt niet alles verkocht en gaat een deel van het voedsel verloren ... Om voedselverlies tegen te gaan moet dus de volledige productieketen bekeken worden. De verschillende schakels in de keten kunnen elkaar helpen om verlies te voorkomen.



1.4. Voedselverlies in de horeca

In de horeca gaat veel meer voedsel verloren dan we denken. Het meeste afval ontstaat tijdens bereidingen of komt van bordresten na consumptie en van overschotten na de bereidingen of vervallen producten.

Oorzaken van voedselafval:

- ▶ De horeca-uitbater heeft geen plan voor het hergebruik van productgroepen die veel voedselafval met zich meebrengen.
- ▶ Uit vrees dat de klanten met honger zouden vertrekken, worden te grote porties opgediend.
- ▶ De buffetformule doet klanten meer op hun bord scheppen dan ze op kunnen.
- ▶ Restaurants (en in mindere mate ook grootkeukens) weten niet precies hoeveel maaltijden ze zullen serveren. Om te vermijden dat ze klanten moeten teleurstellen, kopen ze te veel in.
- ▶ In keukens van ziekenhuizen wordt dat probleem nog versterkt door de verscheidenheid aan eisen waaraan voeding moet voldoen, zowel qua porties als qua samenstelling.



2. VLAANDEREN PAKT VOEDSELVERLIES AAN

Veel Vlamingen kiezen nog te vaak voor de gemakkelijkste oplossing: alle voedseloverschotjes bij het restafval en recht naar de verbrandingsoven. Toch loont het zeer de moeite om voedselverlies zo goed mogelijk te voorkomen.

2.1. Waarom voedselverlies verminderen?

Een groot deel van het voedsel gaat nodeloos de vuilnisbak in. Het wordt geproduceerd, verhandeld, aangekocht en vervolgens niet efficiënt gebruikt. Dat kost bij elke stap handenvol geld, niet alleen voor de industrie, maar ook voor u en uw klanten als consument. Een ton weggegooid voedsel kost zowat 2.000 euro, als we rekening houden met de verwerking en de belastingen. Voedselverlies is ook slecht voor het imago van uw zaak. Volgens het World Menu Report 'Duurzaam koken: minder voedsel verspillen'² maakt 84% van de consumenten over de hele wereld zich zorgen over het afval na een restaurantbezoek. Niet duurzaam omspringen met voedseloverschotten kan u dus klanten kosten. Voedselverlies betekent niet alleen economisch verlies, het vreet ook aan de ecologische reserves van onze planeet. Voor de productie van ongebruikt voedsel worden heel wat natuurlijke hulpbronnen zoals akkerland, water of energie nodeloos verkwist.

2 (Bron: World Menu Report, 2011)

Met al het voedsel dat op deze manier verloren gaat, zouden we niet alleen het miljard mensen kunnen voeden dat honger lijdt in het Zuiden, maar ook de mensen die dicht bij huis afhangen van voedselhulp. In Brussel bijvoorbeeld lijden 200.000 mensen honger, terwijl per jaar in België duizenden tonnen voedsel wordt weggegooid. Voedsel weggooien hier en voedselschaarste elders vallen moeilijk met elkaar te rijmen. Een groeiende wereldbevolking en veranderende voedingspatronen maken deze tegenstelling alleen maar groter.

2.2. Overheid en sectoren werken samen

De toestand is ernstig maar daarom niet hopeloos. Europa is van plan voedselverlies tegen 2025 met 30 procent te doen dalen en zo veel minder hulpbronnen te gebruiken. Maar vanzelf gaat dat niet. Er zijn een heleboel maatregelen voor nodig, van productie tot consumptie. En Vlaanderen doet mee. Onder de hoede van de interdepartementale werkgroep Voedselverlies heeft de Vlaamse Regering verschillende projecten lopen om voedselverlies en -verspilling tegen te gaan. Via deze werkgroep engageert de overheid zich om voedselverlies te verminderen, efficiënter om te gaan met hulpbronnen en het niet-eetbare gedeelte

van een voedselproduct, de nevenstromen, optimaal te benutten. Dit engagement staat ook op papier. Het werd in maart 2014 beklonken in de verklaring 'Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies'. In die verklaring nemen de overheid, de landbouwsector, de voedingsindustrie, de retail en de horeca een gezamenlijk standpunt in. Aan de hand van de 'Ketenroadmap Voedselverlies 2020' gaan zij de komende vijf jaar nog tientallen acties op de (politieke) agenda plaatsen. Dit doeboek opmaken en verspreiden is één van die acties.

2.3. Beter voorkomen dan genezen

Voedselverlies vindt in elke fase van de productieketen plaats. Voor elk van die fasen geldt: voorkomen is beter dan genezen. Om voedselverlies te beletten bestaan heel wat tips en tricks, u vindt ze hoofdstuk 3. Is er dan toch geen mogelijkheid om voedselverlies te vermijden, dan kunt u nog altijd teruggrijpen naar de cascade van waardebehoud (zie kader).

DE CASCADE VAN WAARDEBEHOUD

U kunt niet altijd verhinderen dat u met voedseloverschotten blijft zitten. Maar klap niet te snel het deksel van de vuilnisbak open! Met de cascade van waardebehoud vindt u betere en interessantere mogelijkheden. De cascade helpt u om op de meest duurzame manier voedselverlies tegen te gaan. Bovenaan prijkt preventie, het verlies voorkomen. Dat is altijd de eerste prioriteit. Is preventie niet mogelijk, dan zakt u een trapje lager: u geeft het voedseloverschot weg aan een voedselbank. Is het product niet meer geschikt voor menselijke consumptie, dan kan het nog nuttig zijn voor de landbouw als compost. Lukt ook dat niet, dan kan de energiewaarde van het overschot nog gebruikt worden (via vergisting of verbranding met warmterecuperatie). Pas onderaan de cascade staat de verbrandingsoven, dat is altijd de laatste optie want storten is verboden in Vlaanderen.

VOEDSELGRONDSTOFFEN EN -PRODUCTEN



KEUKENS VLAAMSE OVERHEID GEVEN HET GOEDE VOORBEELD

Zes ingrepen, vijftien procent minder voedselverlies

En hoe zit het met voedselverlies in de keukens van de Vlaamse overheid? Dat wou het Facilitair Bedrijf, dat de catering verzorgt van de Vlaamse overheid, graag weten. Tijdens onderzoek in 2011 en 2014 vond het zes grote haarden van verspilling. Met enkele slimme ingrepen ging het die te lijf.

Zes goede keukenvoorbeelden:

- 1 Koffieautomaten**
In 2012 werd door alle overheidsdiensten samen liefst 87.000 liter koffie niet opgedronken en weggegoten. Daarop werden aan vergaderzalen en in kitchenettes van overheidsgebouwen koffieautomaten geïnstalleerd waardoor verliezen minimaal zijn.
- 2 Lunchbroodjes**
Broodjes voor lunchvergaderingen worden sinds januari 2015 niet langer à volonté gesmeerd. Via een nieuw informaticasysteem kan men ingeven welke en hoeveel broodjes er nodig zijn.
- 3 Zelf opscheppen**
Door eters zelf hun warme maaltijd te laten opscheppen belandde bijna 20 procent minder vast voedsel in de vuilnisbak.
- 4 Verse soep**
Soep bereid met verse ingrediënten kan ook 's anderendaags nog geserveerd worden. Dat is niet het geval bij soep die gemaakt is met hergebruikte ingrediënten. Ook wordt soep nu zoveel mogelijk ter plaatse geproduceerd, om beter te kunnen inspelen op de te verwachten hoeveelheden. Deze maatregelen leidden tot bijna 40 procent minder verlies van soep in de restaurants van de Vlaamse overheid.
- 5 Kruidenhoek**
Zout- en peperzakjes die ongeopend blijven liggen op een eetplateau, mogen om hygiënische redenen niet hergebruikt worden. Daarom krijgt elk personeelsrestaurant op termijn een kruidenhoek. Daar staan peper, zout en kruiden in glazen potjes, klaar om te gebruiken.
- 6 In eigen bord kijken**
"Eet u uw bord altijd leeg in onze personeelsrestaurants?" Die vraag stelde het Facilitair Bedrijf in 2013 als pollvraag aan het overheidspersoneel. Van zij die antwoordden gaf 26 procent alvast aan van niet. Door op die manier de dialoog aan te gaan, wil de overheid haar medewerkers bewuster maken van voedselverlies.

(Bron: Resultaten evaluatiemeting Voedselverlies in de restaurants van de Vlaamse overheid, 2015).



3. ZELF AAN DE SLAG: Minder voedselverlies in drie simpele stappen

Minder voedseloverschotten overhouden lijkt een hele opgave, maar iedereen kan het. U hebt er zelfs alleen bij te winnen. De weg naar meer inkomsten en minder voedselverlies loopt via drie stappen. Die vindt u hieronder. Simpel besparen in de voorraadkamer, de keuken én aan tafel.

Stap 1: Meet uw voedselverliezen

Hoeveel voedsel gaat er jaarlijks in uw zaak verloren? Dat weet u binnen de week, als u het volgende doet:

- ▶ Houd al uw voedseloverschotten een gemiddelde werkweek apart. Sorteer uw voedseloverschotten en uw restafval in twee aparte vuilnisbakken. Houd goed bij waar het afval vandaan komt (productie-overschotten, bordresten, uit de voorraadkast) en noteer welke productgroepen en gerechten de grote oorzaak zijn.
- ▶ Weeg aan het einde van elke dag het gewicht van uw voedseloverschot, tel dit op voor de hele week en vermenigvuldig het weektotaal met het aantal werkweken in een jaar.
- ▶ Schrijf naast dit cijfer de kostprijs om een kilo organisch-biologisch³ afval te laten ophalen.

3 (OBA = gft + vlees- en visresten – zie verder hoofdstuk 4 'sorteren')

Dit cijfer kunt u zelf becijferen op basis van de rekening van de afvalophaler. Het Vlaamse gemiddelde ligt rond de 2 euro per kilo OBA.

- ▶ Zo komt u uiteindelijk tot de werkelijke kostprijs van uw voedseloverschot.
- ▶ Maak daarbij zelf de notitie dat de totale kostprijs niet alleen uw afval is maar ook de aankoop van de voedingswaren, kosten van de opslag- en koelruimte en het ging meestal ook al door de handen van het keukenpersoneel. Dat alles kost uiteraard ook geld.
- ▶ Stel een actieplan op en voer het uit. Dit staat uitgelegd in stappen 2 en 3.
- ▶ Herhaal bovenstaande stappen na een maand of zes. Gaat er al minder eetbaars de vuilnisbak in?

PRAKTISCH?

Werk zelf een tabel op maat uit om de gegevens gemakkelijk en overzichtelijk bij te houden. Of gemakkelijker nog: onder andere Unilever Food Solutions deed het voor u. Hun tabel kunt u downloaden op: www.unileverfoodsolutions.be/onze-services/uw-keuken/waste-portal/tools.

Stap 2: Stel een actieplan op

Weet wat u wil. Welke voedseloverschotten kunt u verminderen, wilt u verminderen, zouden u het meeste winst opleveren als u ze hergebruikt? Betrek uw keukenpersoneel bij deze discussie. Zij hebben immers dagelijks met voedselverlies te maken. Stel samen een lijstje van prioriteiten op. Maak daar uw actieplan van, met duidelijke richtlijnen, bv. minder brood op tafel, kleinere porties en de mogelijkheid tot bijvragen, minder afval tijdens de bereiding. Dit doeboek levert u alle elementen om uw actieplan uit te tekenen. Hang de richtlijnen uit in de keuken. Maak eventueel iemand verantwoordelijk om ze op te volgen. Met duidelijke regels, heldere communicatie en een consequente aanpak komt u al een heel eind!

Stap 3: Beter voorkomen in 50 tips

Bij het opstellen van uw menukaart

- 1 **1** Evalueer regelmatig. Schrap gerechten die niet populair zijn.
- 2 **2** Zet minder gerechten op uw kaart. Teveel gerechten zorgen voor een grote voorraad.
- 3 **3** Voorzie in verschillende portiegroottes, zodat de klant kan kiezen op basis van zijn grote of kleine honger.

- 4 **4** Of bied de mogelijkheid aan grote eters om tegen een bepaalde prijs een tweede portie te bestellen.
- 5 **5** Maak aangepaste porties voor kinderen.
- 6 **6** Of voorzie een 'dievenbord'. Kinderen met een kleine honger kunnen met dit lege bord eten 'stelen' van hun ouders.
- 7 **7** Vermeld op uw menukaart de belangrijkste ingrediënten van elk gerecht. Zo vermijdt u dat de klant een gerecht terugstuurt omdat hij/zij het niet lust. Besteed hierbij speciale aandacht aan kinderen: vermijd té warme of pittige gerechten, en wees zuinig met look.
- 8 **8** Als u een nieuw gerecht voorschotelt, organiseer dan een proefmoment met enkele van uw medewerkers. Oordeel kritisch naar smaak, lay-out, porties, ingrediënten ...

Bij het aankopen van producten

- 9 Stem uw hoeveelheden af op het aantal (verwachte) gasten.
- 10 Voorzie koekjes voor bij de koffie waarvan de verpakking duidelijk het soort koekje vermeldt, of kies voor een doorzichtige verpakking.
- 11 Koop uw vlees of vis eventueel geportioneerd in. Groenten zijn ook voorgesneden beschikbaar.
- 12 Kies als dat kan voor lokaal geteeld, en liefst ook seizoensgebonden fruit en groenten. Is er ook plaats voor vergeten groenten op uw menukaart?
- 13 Bestel voedingswaren in bulk, maar ga ook telkens na of u niet te veel bestelt.
- 14 Spreid uw aankopen zo mogelijk over verschillende dagen van de week.

- 15 Wees voorzichtig bij het uitpakken van kwetsbare producten, zoals groenten en fruit. Zo blijven ze langer vers.
- 16 Laat u niet te gauw verleiden door aanbiedingen van leveranciers.
- 17 Controleer wat er geleverd wordt. Zijn de verpakkingen intact, hoe zit het met de houdbaarheid?
- 18 Teel uw eigen kruiden: in een (stads)tuin, op de vensterbank of in een vierkante moestuinbak.

Bij de opslag van producten

- 19 Kent u het FEFO-principe? Het is een Engelse afkorting voor first expired, first out. Gebruik eerst die producten die het langst in de voorraadkamer liggen of waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum het dichtstbij is.
- 20 Markeer uw producten. Noteer op een etiket de datum van aankoop van de niet-

verpakte voedingswaren en houd de uiterste houdbaarheidsdatum van de verpakte goederen goed bij.

21 Bewaar goederen in de juiste omstandigheden, op maat van elk product. Tomaten horen bijvoorbeeld niet in de koelkast thuis. Tomaten en sla bewaart u best niet samen: ze versnellen het bederf.

22 Investeer in een vacuüm- of MAP-verpakkingstoestel. Daarmee kunt u vers gemaakte bereidingen veel langer bewaren.

23 Of gebruik een koelcel voor al uw bereide gerechten.

Bij het bereiden

24 Onderschat het belang van een goede mise-en-place niet. Veel voedselverliezen treden tijdens de mise-en-place op. Een voorbeeld: wordt er niet te veel bruikbaar van de ananas weggegooid?

25 Kook niet in functie van een vast menu, maar stem het menu af op uw voorraad.

26 Werk hygiënisch en schil groenten en fruit dun genoeg.

27 Tracht meer en meer álles te verwerken van een product. Gebruik bijvoorbeeld overgebleven groenten, blad en wortel inclusief, voor het bereiden van een bouillon of een soep.

28 Frituurolie moet regelmatig ververs worden voor een optimaal en gezond gebruik. De baktechniek veranderen (wokken) of het recept aanpassen kan het verschil maken. Giet het gebruikte frietvet zeker niet weg in de gootsteen. Bewaar het apart want het moet selectief worden ingezameld (zie hoofdstuk 5). Afgedankte frituurvetten en -oliën kunnen veel geld opbrengen als u ze selectief laat inzamelen.

29 Gebruik overschotjes van bereid voedsel in dagverse schotels. Plan na elke maaltijd hoe u de restjes zult verwerken. Groenten of fruit kunt u bijvoorbeeld “wecken” (opleggen of inmaken) of er chutney, confituur of smaakstoffen van maken.

30 Maak gebruik van verschillende kooktechnieken voor dezelfde groente, waardoor u één ingrediënt/groente op zoveel verschillende wijzen kunt aanbieden. Bijvoorbeeld: gebruik tomaat zowel in sauzen, als in soepen, salades en broodjes.

31 De schillen van aardappelen worden in andere werelddelen gebruikt om te frituren en te serveren bij een aperitief.

32 Vermijd overbodige garnituren. Vertrek steeds van het principe: alles wat op het bord ligt, moet opgegeten worden.

Bij buffetten

33 Laat de klant zelf opscheppen, in plaats van hem te bedienen.

34 Plaats geen borden aan het buffet, maar enkel op de tafels in de eetzaal. Op die manier worden klanten er niet toe verleid om zich van meerdere borden te bedienen. Als ze meerdere keren van het buffet willen gebruikmaken, moeten ze hun bord hergebruiken.

35 Leg het brood pas aan het einde van het buffet. Dit leidt ertoe dat klanten zich niet van een te grote hoeveelheid voorzien, die ze vervolgens niet opeten.

36 Peper, zout, olie en sauzen zoals ketchup smaken even lekker uit een vaatje of glazen fles. Een voorverpakte variant is dus zeker geen must.

37 Voer het “laatste kwartiertje” in. Dit wil zeggen dat het buffet niet meer wordt bijgevuuld tijdens het laatste kwartier.

Bij dranken

- 38 Tap volgens de regels van de kunst. Volg indien nodig een tapcursus. Correct tappen vermindert het bierverlies.
- 39 Kies bewust voldoende houdbare dranken. Zo kan het zijn dat een drank in een glazen flesje minder lang houdbaar is dan diezelfde drank in een blikje. Houd dus bij uw keuze van dranken rekening met de meest geschikte verpakking.
- 40 Voorzie geen thermos(sen) koffie en grote flessen water bij vergaderingen, maar een koffieautomaat, een waterdispenser of kleine flesjes water.

Bij het 'recycleren' van voedselverliezen

- 41 Gebruik keukenoverschotten zoveel als mogelijk in andere gerechten, zoals fonds of soepen, zonder uw personeelskost uit het oog te verliezen.

- 42 Probeer koken met overschotten als methode aan te leren aan personeelsleden in opleiding.
- 43 Vervaardig een dagschotel of suggestiemenu aan de hand van keukenoverschotjes. Of maak er een verrassingsmenu of amuses mee.
- 44 In een hotel: koekjes of gebakjes die over zijn van het ontbijt, zijn een lekkere versnapering in de bar.

Altijd en overal

- 45 Respecteer de voedselveiligheidsregels: controleer de temperaturen tijdens de levering, opslag en bereiding, beschadig niet onnodig verpakkingen en vermijd kruisbesmetting.
- 46 Leid uw personeel op om zoveel mogelijk voedseloverschotten en voedselverlies te vermijden, en creatief te hergebruiken. Bied een gerecht met overschotjes als suggestie aan.

47 Probeer de voedselresten die op de borden van de klanten of op het buffet blijven liggen, te analyseren: Waarom zijn ze blijven liggen? Waren ze niet lekker? Was het te veel? Was het te warm, te koud? Trek hier vervolgens de nodige lessen uit om dit te vermijden.

48 Doe hetzelfde met de voedselresten in de keuken. Probeer ook deze resten te analyseren: worden niet de juiste technieken gebruikt? Wordt het aanbod niet voldoende afgestemd op de vraag?

49 Leg voedselverlies op een heldere manier uit aan uw klanten en breng het creatief aan. Deze tips in de praktijk omzetten vraagt soms een ingrijpende reorganisatie.

50 Vraag tenslotte uw klanten wat zij ervan vinden. Doe bijvoorbeeld een (online) enquête.

HORECA VLAANDEREN EN TOPCHEFS LANCEREN 'NO FOOD TO WASTE'

De beroepsvereniging Horeca Vlaanderen lanceerde in september 2015 de campagne 'No Food To Waste'. Met dit project en bijhorende website www.nofoodtowaste.be willen Horeca Vlaanderen en enkele topchefs het voedselverlies in de horeca aankaarten. Chefs kunnen zich inschrijven. Daarmee engageren ze zich om bewust om te gaan met voedsel. Hoe dit concreet kan, staat in een checklist op dezelfde website. Chefs die zich engageren en het 'Chefs Charter' ondertekenen, worden beloond met publiciteit op de website en mogen het engagementscharter ophangen in hun zaak. Tal van preventieve tips uit deze campagne hebben we opgenomen in de lijst op de vorige pagina's.

NEDERLANDSE CHEF-KOKS MAKEN VUIST TEGEN VOEDSELVERLIES

In het voorjaar van 2015 lanceerde de coalitieorganisatie Damn Food Waste het 'Chefs Manifest'. Daarin spreken verschillende bekende Nederlandse chef-koks zich uit tegen voedselverlies en -verspilling. Onder meer via sociale media worden andere chefs

uitgenodigd om mee te doen. Damn Food Waste geeft via haar website www.damnfoodwaste.com allerlei handige tips om hier werk van te maken.

STEUN EEN GOED DOEL!

Wist u dat u uw voedseloverschotten kunt wegschenken? Sociale restaurants, voedselbanken en andere sociale organisaties ontvangen uw giften graag: ongebruikte ingrediënten, verse producten en zelfs bereidingen die de keuken niet verlaten hebben.

KENT U DE SCHENKINGSBEURS?

Met deze onlinetool kunt u zien wie met uw voedseloverschotten aan de slag kan. Heeft u zelf veel overschot? Via de Schenkingsbeurs kunt u dit bekendmaken: www.schenkingsbeurs.be

Wil u hier meer over weten? Inspiratie, tips en concrete contactgegevens vindt u in het doeboek 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten' of in het inspiratieboek 'Voedseloverschotten en opportuniteiten voor de sociale economie' van Komosie.

OPGELET: voedselschenken moeten voldoen aan strenge veiligheidsvoorschriften. Voor meer informatie over deze regelgeving kunt u terecht bij het FAVV (download het overzicht van het FAVV: <http://www.favv-afsc.fgov.be/dagelijksleven/houdbaarheidsdata/vervaldata/>).

DOGGYBAG' WORDT 'RESTORESTJE'

In landen zoals de VS en Canada is het meegeven van voedseloverschotten op restaurant al jarenlang 'dagelijkse kost', maar in Vlaanderen moet de 'doggybag' nog doorbreken. Veel restaurantgangers vinden het nog wat ongemakkelijk er zelf naar te moeten vragen of struikelen volgens Test-Aankoop over de benaming. Daarom lanceerde de consumentenorganisatie in januari 2015 samen met de stad Gent het 'restorestje'. Ze verspreidden in een vijftigtal Gentse restaurants 5.000 kartonnen bewaardozen voor voedselrestjes, die geschikt zijn voor de microgolf en de diepvriezer. In deze restaurants, herkenbaar aan een sticker op de ruit, mag de klant ook zijn eigen doosje meenemen. In Gent is de respons alvast groot én positief.

LAAT ZIEN WAT U VERSPILT

Toegegeven, zonder een creatief hulpmiddel is het moeilijk om een concreet beeld te vormen van de hoeveelheid voedsel die in uw zaak dagelijks of wekelijks wordt verspild. Plaats daarom een doorzichtige bak in uw keuken, waarin u alle nog eetbare/bruikbare voedseloverschotten deponeert. Zo sensibiliseert u niet alleen uzelf en uw personeel, u hebt meteen ook een startgewicht als u de exacte afvalkost wilt berekenen.

Vooraan in dit doeboek vindt u een lijst met inspirerende websites.

‘HOUDBAAR TOT’ OF ‘TE GEBRUIKEN TOT’?

Zuivel is een van de grootste voedseloverschotten in onze vuilnisbak. De reden? Heel wat mensen zijn in de war door de houdbaarheidsdata ‘tenminste houdbaar tot’ (THT) en ‘te gebruiken tot’ (TGT). Producten die heel snel bederven, dragen het label TGT. Na deze houdbaarheidsdatum is het niet langer aangeraden ze te gebruiken. Op zuivelproducten, zoals uw melkpak,

prijkt een THT-datum. Maar bij het overschrijden van die datum hoeft het product niet te worden weggegooid. Ze kunnen nog zonder probleem geconsumeerd worden op voorwaarde dat ze goed bewaard worden.

(Extra info: www.favv-afsc.fgov.be/dagelijksleven/houdbaarheidsdata/vervaldata/).

NUTTIGE TIPS OP HET INTERNET

Verschillende nationale en internationale organisaties bieden op hun website een schat aan informatie om meteen iets aan voedselverlies te doen. Unilever Food Solutions ontwikkelde verschillende tools, zoals een app en een auditformulier, brochures en zelfs filmpjes met tips van topchefs ... Ook Leefmilieu Brussel brengt op haar website talloze tips en tricks via brochures, receptenlijsten ... Op internationaal vlak zijn er een aantal nuttige pakketten als ‘The Best Practices and Emerging Solutions Toolkit’ van de Amerikaanse Food Waste Reduction Alliance en ‘Think.Eat.Save Guidance Version 1.0’ van de Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO), het VN-Milieuprogramma (UNEP) en het Britse actieprogramma afval en hulpbronnen (WRAP).



4. WAT MET ONVERMIJDBAAR VOEDSELAFVAL: SORTEREN

Ondanks alle mogelijke inspanningen om voedselverlies te voorkomen, produceert elke horecazaak onvermijdelijk organisch-biologisch afval (OBA). Hoe beter u deze afvalstroom scheidt van het restafval, hoe beter voor het leefmilieu. De kunst van het sorteren.

4.1. Wat is organisch-biologisch afval?

Onder organisch-biologisch afval of OBA rekenen we **verschillende afvalfracties**: gft-afval zoals maaltijdoverschotjes of schillen van groenten en fruit, koffiedik of keukenrol; maar ook zaken die niet bij het gft-afval thuishoren: dierlijk afval, beenderen en visresten. Voor de horecasector is OBA de grootste afvalstroom. Afval dat tijdens bereidingen ontstaat vormt de grootste brok. Dan volgen maaltijdresten, overschotten na bereidingen en out-of-date-overschotten. Ter illustratie: uit een onderzoek van de OVAM uit 2011 blijkt dat horecazaken die minder dan 100 maaltijden per dag serveren gemiddeld 26 kilo OBA produceren. Dient een zaak meer dan 100 maaltijden per dag op, dan loopt het afvalgewicht gemiddeld zelfs op tot 68 kilo per dag.

4.2. Houd OBA uit het restafval

Niet alleen is OBA de grootste afvalstroom, het is ook de restfractie die door horecazaken het **minst vaak** wordt **gescheiden**. Uit een steekproef van de OVAM uit 2012 blijkt dat slechts 38 procent van de ondervraagde horecazaken zijn OBA gescheiden aanbiedt. Ze hebben daar verschillende redenen voor: gebrek aan ruimte, geurhinder en de regelgeving over inzameling. Volgens VLAREMA (het Vlaams Reglement voor het duurzaam beheer van materiaalkringlopen en afvalstoffen) is de selectieve inzameling van OBA niet verplicht. Daardoor belandt het al te vaak bij het restafval. Dat mag dan wel een gemakkelijke oplossing zijn, ze staat de duurzame verwerking van OBA in de weg. **Daarom overweegt de OVAM om de selectieve inzameling van OBA te verplichten voor bepaalde bedrijven en instellingen, als ze voldoen aan nog nader te bepalen criteria zoals bedrijfsgrootte en de hoeveelheid aangeboden maaltijden.**

Als restafval wordt OBA verbrand in een verbrandingsoven en blijft er niets nuttigs van over. Maar in gescheiden vorm kan OBA **gecomposteerd** en **vergist** worden. Het resultaat zijn duurzame producten zoals compost, bodemverbeteraars of biogas. 1 ton OBA vergisten in plaats van het te verbranden levert een CO₂-besparing van liefst 537 kilo op.

HET COMPOSTVAT

Wat als u ondanks alle inspanningen toch nog met voedselresten blijft zitten? Hebt u al eens gedacht aan een compostvat? Daarin wordt uw gft-afval op een natuurlijke manier afgebroken tot compost, een ideale voedingsstof voor uw groentetuin. Een compostvat of -bak van (idealiter) een kubieke meter neemt bovendien amper ruimte in. Het helpt wel om groene vingers te hebben. Wil het compostvat goed zijn werk doen, dan moet u het geregeld verluchten en de verschillende lagen onder elkaar mengen. Na 9 maanden kunt u de compost oogsten en zelf gebruiken in uw groenaanplantingen.

Op de website van Vlaco vindt u alles over **thuiscomposter**: www.vlaco.be.

OBA BETER INZAMELEN

Geurhinder, ruimtegebrek, een te kleine restfractie ... Bent u van goede wil maar houden praktische bezwaren u tegen om uw OBA gescheiden te houden en selectief te laten inzamelen? Overleg met een geregistreerde inzamelaar voor verwerking in een vergunde installatie. Hij zoekt

met u aangepaste oplossingen, zoals de ideale grootte van uw afvalcontainer of de frequentie van ophaling. Lees hierover verder in hoofdstuk 5. Daarnaast kunt u zelf alvast schoon schip maken in uw keuken, werkplaats en afvalopslagplaats. Zes richtlijnen:

1

Plaats afwasbare afvalbakken.

2

Gebruik vuilnisbakken en staanders met een voetpedaal.

3

Verwijder minstens één keer per dag alle afval uit de keuken.

4

Werk per afvalstroom met een kleur, om verwarring te vermijden.

5

Reinig regelmatig de afvalopslagplaats.

6

Tref maatregelen om ongedierte uit de keuken of de afvalopslagplaats te houden.



5. AFVALOPHALING

Net zoals huishoudens zijn bedrijven en horeca-kmo's bij wet verplicht om bepaalde afvalstromen te sorteren. Het doel? De materiaalkringlopen zo volledig mogelijk sluiten.

5.1. Acht afvalstromen

Van de achttien verplicht in te zamelen afvalfracties in Vlaanderen, komen er acht veel voor in de horeca:

- 1** Glasafval
- 2** Papier- en kartonafval
- 3** Gebruikte dierlijke en plantaardige oliën en vetten
- 4** Groenafval
- 5** Gevaarlijke afvalstoffen
- 6** Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)
- 7** Metaalafval
- 8** Pmd-afval

MOSSELSCHELPEN GFT OF NIET?

De schelpen van mosselen horen níet bij het keukenafval en de etensresten. Sorteert ze bij het restafval.

Verbrijzelaars verboden

Natte voedselverbrijzelaars of vergruizers die etensresten fijnmalen en afvoeren via de riolering zijn in Vlaanderen verboden.

5.2. Optimaal afvalbeheer

Anders dan huishoudelijk afval wordt bedrijfsafval slechts in uitzonderlijke gevallen opgehaald door de gemeenten of afvalintercommunales. U staat zelf in voor de organisatie en de bekostiging van uw afvalophaling. Daarvoor kunt u wel terecht bij **gespecialiseerde privébedrijven**. Zowel gft-afval als OBA behoort tot de mogelijke afvalfracties die in aanmerking komen voor selectieve inzameling. OBA kan enkel opgehaald en verwerkt worden door instanties met de nodige erkenning en vergunning conform de richtlijn 1069 dierlijke bijproducten.

Inzamelfirma gezocht

De meeste inzamelfirma's zijn privébedrijven. Op www.ovam.be vindt u geactualiseerde lijsten van geregistreerde vervoerders, inzamelaars, handelaars en makelaars in afvalstoffen in uw regio. Sommige beroepsfederaties maken overkoepelende afspraken met een privébedrijf om afval op te halen bij hun leden.

Afvalfracties die qua aard, samenstelling en gewicht vergelijkbaar zijn met huishoudelijk afval mag u meegeven met de gemeentelijke ophaaldienst. Voor rest- of pmd-afval is deze hoeveelheid beperkt tot 4 zakken van 60 liter of een afvalcontainer van 240 liter. OPGELET: de gemeente is niet verplicht om de ophaling van bedrijfsafval te organiseren. Neem hierover contact op met de milieudienst van uw gemeente.

Hoe sluit u een contract met een geregistreerde afvalinzamelaar?

Volgens VLAREMA, het reglement dat het beheer van afvalstoffen en materialen regelt, bent u verplicht een contract af te sluiten met de afvalinzamelaar die uw bedrijfsrestafval ophaalt.

Wat staat er in het contract?

In dit contract moeten alle verplicht in te zamelen afvalstoffen die bij u vrijkomen opgesomd worden, samen met hun vooropgestelde inzamelwijze. Een standaardcontract bestaat niet, de inzamelaar zal u een contract voorstellen. Op www.ovam.be vindt u enkele modelparagrafen die u in het contract zou moeten terugvinden.

Via een groepsaankoop kunnen verschillende horecazaken samen hun OBA laten inzamelen. Dit gebeurt bij voorkeur door horecazaken die dicht bij elkaar gelegen zijn, bijvoorbeeld binnen lokale divisies van Horeca Vlaanderen. Groepsinzameling verlaagt de kostprijs voor elke horecazaak en vermindert de administratieve last.

Identificatieformulier verplicht

Elke afvalpartij die u laat ophalen moet geïdentificeerd worden met een identificatieformulier. Een modelformulier kunt u downloaden via www.ovam.be of opvragen bij uw geregistreerde afvalstoffeninzamelaar, -handelaar of -makelaar. Werkt u samen met een privébedrijf, dan zorgt het bedrijf voor de identificatieformulieren.

OPGELET: bij de inzameling van OBA moet de inzamelaar in de plaats van een identificatieformulier een handelsdocument gebruiken zoals voorzien in het besluit dierlijke bijproducten. OBA is immers een dierlijk bijproduct aangezien het dierlijke etensresten bevat

WAT IS EEN AFVALSTOFFENREGISTER?

Alle Vlaamse bedrijven en horecazaken moeten jaarlijks een afvalstoffenregister bijhouden. Daarmee wil de OVAM een zo exact en volledig mogelijk beeld krijgen van alle afvalstromen in Vlaanderen. Per sector is bepaald welke gegevens hierin moet staan, gaande van de hoeveelheid afval tot hun verwerkingwijze.

Een afvalstoffenregister is redelijk eenvoudig. Het bestaat uit uw identificatieformulieren, aangevuld met gegevens van afvalfracties waarvoor geen formulier vereist is: huishoudelijk afval of een fractie die u zelf naar het containerpark brengt bijvoorbeeld. Vroeger moest elk bedrijf een jaarlijkse melding van zijn bedrijfsafval doen aan de overheid. Dat hoeft nu niet meer. Jaarlijks kiest de overheid via steekproeven zelf een aantal bedrijven uit voor zo'n melding. De bedrijven in kwestie krijgen daarover vooraf een brief.

HOE DOET U HET?

Hebt u nuttige sorteer- en recycleertips? Hebt u leuke recepten om broccolistronken te verwerken of schalen van scampi nuttig te gebruiken? Of hebt u vragen die u hier niet beantwoord ziet? Laat het ons dan weten via info@nofoodtowaste.be.

Bronnen:

Factsheet Voedselverlies 2015

Global food losses and food waste. FAO, 2011

Resultaten evaluatiemeting voedselverlies in de restaurants van de Vlaamse overheid. Agentschap Facilitair Bedrijf, 2015

Sociaal aan de slag met voedseloverschotten. L. Vandevort, 2013

Voedseloverschotten en opportuniteiten voor de sociale economie. Komosie, 2015

World Menu Report. Sustainable kitchens: reducing food waste. Unilever Food Solutions, 2011

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

OVAM:
TEAM BIO
secretariaatkbl@ovam.be
015 284 532
HORECA VLAANDEREN:
info@horeca.be
info@nofoodtowaste.be