

Kantines tegen voedselverspilling



Principe: zowel klanten als kantinepersoneel aansporen om voedselverspilling te verminderen

Kantines van administraties, ngo's, scholen of bedrijven zijn plekken waar grote hoeveelheden voedsel verbruikt worden. Spijtig genoeg zijn zowel het personeel als de consumenten en klanten van de kantine niet altijd geneigd tot duurzame consumptie. Vaak is het probleem dat de maaltijden in vaste porties aangeboden worden of dat de consumenten hun keuzes enkel maken op basis van de prijzen.

De actie "kantines tegen voedselverspilling" wil voedselverspilling in kantines beperken en het bewustzijn van de klant over zijn voedselkeuzes aanwakkeren: keuzes die een rechtstreekse impact hebben op zijn lunch en die tegelijk nuttig kunnen zijn voor preventie, ook bij voedselconsumptie thuis.

Daarom verwijst een deel van de tool naar de planning van keuzes rond voedselconsumptie en wil die ook bewust maken om voedselverspilling te beperken en restjes te verwerken.

Algemene informatie



Doelstellingen

- ▶ Voedselverspilling beperken door een duurzaam "voedselbeheer" in publieke kantines te promoten
- ▶ Duurzame consumptiepatronen van werknemers stimuleren
- ▶ Bewustzijn van klanten en leveranciers rond preventie van voedselverspilling aanwakkeren
- ▶ Klanten informeren over de correcte voedselstrategie om voedselverspilling te vermijden
- ▶ Mensen aansporen om restjes te bereiden thuis

Uw tools om deze actie uit te voeren

Tafellakens om afval te voorkomen

► Wat houdt het in? Deze tafellakens zullen klanten bewust maken om een duurzame hoeveelheid voedsel te verbruiken: "Als u het lekker vindt, dan kunt u beter nog eens opscheppen". De juiste voedselconsumptie is de eerste stap om voedselverspilling te vermijden: tafellakens met nuttige suggesties kunnen klanten bewust maken over voedselverspilling in overheidskantines en tips aanbrengen om voedselverspilling te vermijden. Tafellakens zijn de eerste dingen die een klant ziet onder zijn plateau. Tijdens het wachten heeft hij de tijd om suggesties te lezen over hoe voedselverspilling te vermijden.

► Hoe te gebruiken?

- Gebruik deze tafellakens op tafel onder de dienbladen
- Informeer uw klanten over het voorkomen van afval
- Sensibiliseer om een duurzame hoeveelheid voedsel te verbruiken met cijfers, foto's en eenvoudige tips om voedselverspilling te vermijden.

► Wat beoordelen? Aantal gebruikte tafellakens.



Doggy bags

► Wat houdt het in? Doggy bags voorzien zodat klant hun restjes kunnen meenemen om voedselverspilling te vermijden. Wanneer een klant niet al het bestelde voedsel heeft opgegeten, kan zij/hij aangezet worden om restjes mee te nemen met doggy bags te vinden bij het begin en het einde van de rij waar het dienblad wordt ingediend: het personeel van de kantine kan ze aansporen een doggy bag te gebruiken om voedselverspilling te vermijden, zelfs wanneer de klanten hun dienblad terugbrengen.

► Hoe te maken/gebruiken?

- Leer het kantinepersoneel hoe doggy bags te gebruiken
- Meld ze dat deze actie helpt om voedselverspilling te vermijden.
- Moedig klanten op verschillende plekken in de kantine aan om doggy bags te gebruiken

► Wat beoordelen? Aantal meegenomen doggy bags.



Borden om te tonen hoe een correcte voedselstrategie te ontwikkelen om afval te voorkomen

- ▶ Wat houdt het in? Dit bord toont klanten hoe voedselverspilling te vermijden (plan uw maaltijd goed op voorhand, gebruik alle ingrediënten, als er restjes zijn, composteer ze dan enz.). De borden worden op verschillende plekken in de kantine geplaatst en zijn aangepast aan de plek: het bord bij de ingang zal focussen op de planning van de maaltijd, de borden rond de tafels zullen aandacht vragen voor de correcte consumptie van alle voedsel en het belang van de doggy bag, op het bord aan de uitgang zal het belang om voedselverspilling te vermijden nog eens aan bod komen.
- ▶ Hoe te maken/gebruiken? Klanten informeren over de correcte voedselstrategie om voedselverspilling te vermijden.
- ▶ Wat beoordelen? Aantal borden



Algemeen informatiemateriaal

Receptenboek: "Koken met restjes"

- ▶ Wat houdt het in? Met deze boeken leren klanten hoe te koken met restjes en zo voedselverspilling te vermijden. Worden verspreid in de kantines om die goede praktijken te stimuleren en voedselverspilling te beperken. De boeken zullen mensen informeren en aansporen om voedselverspilling te vermijden, zelfs thuis. Tegelijk sensibiliseren ze mensen om voedselverspilling te voorkomen als klant in kantines.
- ▶ Hoe te maken/gebruiken? Deze boeken zullen uitgedeeld worden in eco-kantines om mensen aan te sporen restjes thuis te bereiden.
- ▶ Wat beoordelen? Aantal boeken uitgedeeld



Vorbereiding van de actie: aanvankelijke evaluatie van de situatie

1 maand vóór de EWAV

Een audit uitvoeren ([EWWR food waste calculator for restaurants](#)) om een idee te hebben over de hoeveelheid weggegooid voedsel en het totale aantal klanten bediend door de kantine. De audit is een technisch document waarmee u de bestaande situatie rond de afvalstromen kunt begrijpen met gegevens over afvalproductie, analyse per gebied met gelijkaardige bestaande evenementen of initiatieven. De audit zal ook het systeem voor voedseldistributie blootleggen dat de kantine gebruikt om beter te begrijpen hoe de borden te plaatsen, de doggy bags aan te bieden enz.

Breng het kantinepersoneel op de hoogte van de tools en train ze over het belang om voedselverspilling te vermijden: het personeel zal de klanten dan graag informeren over het gebruik van de doggy bags en receptenboeken via een workshop van een halve dag. De betrokkenheid van het kantinepersoneel is bijzonder nuttig om duurzaam voedselverbruik voor werknemers aan te wakkeren.

Vorbereitung van de actie: ontwikkeling en productie

3 weken vóór de EWAV

Alle communicatiemateriaal moet gemaakt en gedrukt worden: ook de doggy bags moeten voorzien worden om uit te delen.

Enkele dagen vóór de EWAV

Het materiaal wordt in de kantine voorzien; de borden, de receptenboeken en de doggy bags worden op verschillende plekken gelegd. Bovendien brengt het kantinepersoneel alle klanten op de hoogte van de campagne. Werknemers en, indien van toepassing, externe gasten van de kantine, wordt gevraagd om deel te nemen aan een kleine audit om de dagelijkse hoeveelheid voedselverspilling te meten (berekend per volume of gewicht van de vuilnisbakken).

Implementatie van de actie

Tijdens de EWAV

Het initiatief zal tijdens die week voortgezet worden met gebruik van het communicatiemateriaal. Mensen zullen betrokken en gestimuleerd worden om de aangegeven maatregelen te nemen en, zo niet, om doggy bags te gebruiken. Alle tools zullen gecontroleerd worden en de materialen dagelijks vervangen en aangevuld met doggy bags en receptenboekjes.

Het kantinepersoneel zal mensen aansporen om doggy bags en receptenboeken te gebruiken.

Methodologie voor de evaluatie

Na de EWAV

De audit uitgevoerd tijdens de evaluatie zal het oriëntatiepunt zijn voor de hoeveelheid voedselverspilling en het totale aantal klanten. De uiteindelijke evaluatie zal met dezelfde metingen en aan dezelfde meetvoorwaarden gebeuren na de EWAV.

Om de resultaten van deze actie te beoordelen kunt u volgende zaken bekijken:

- ▶ Aantal gebruikte tafellakens.
- ▶ Aantal meegenomen doggy bags.
- ▶ Aantal borden
- ▶ Aantal boeken
- ▶ Aantal mensen betrokken bij training
- ▶ Hoeveelheid voorkomen voedselverspilling

U kunt de hoeveelheid voedselverspilling per gewichtsvolume meten aan dezelfde meetvoorwaarden als bij de eerste beoordeling. Het is bijzonder belangrijk om een afsluitende sessie te organiseren met het kantinepersoneel voor suggesties, indrukken en gevoelens over de cijfers en de tools.

Het aantal doggy bags is strikt verbonden met de hoeveelheid voedselverspilling: als er veel doggy bags gebruikt zijn, kan dit wijzen op een vermindering van de voedselverspilling!

U kunt interne werknemers via e-mail op de hoogte brengen van de verminderde voedselverspilling en van nuttige zaken.

Meer informatie

► Voorbeelden van acties

- ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers, De anti-verspilling keuken, Frankrijk, 2010
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf
- BARCELONA FOOD BANK FOUNDATION, Restjes van lokale markt en supermarktketen omvormen tot lokale bronnen van solidariteit, Catalonië, Spanje, 2011
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Covar 14 Eco-restaurant, winnende actie in categorie administratie EWAV 2012:
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ecoscience Provence, Lancering van de actie "Eco-Management" voor de reizende markt, Frankrijk, winnende actie in editie EWAV 2013
www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf
- Kookwedstrijd Waste Watchers, Playbusters, United Kingdom, 2012
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

► Europese Week van de Afvalvermindering: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

► Andere interessante koppelingen:

- Green Cook: www.green-cook.org
- Last Minute Market: www.lastminutemarket.it
- Eco Ristorazione Trentino: www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/