



In Europa wordt er **179 kg** aan voedsel per persoon ieder jaar weggegooid.

De cateringsector heeft een aandeel van 14% in deze verspilling.

In de Belgische grootkeukens komt dit overeen met 18 kg voeding per jaar per werknemer.

Het huishoudelijk restafval bestaat voor 12% uit voedselafval
1.5% bestaat uit ongeopende verpakkingen

Vb actualiteit vb stad Gent: Restorestje

Kostprijs van voedselverlies/afval

Personeelskost: bestellen van grondstoffen die afval worden

Ontvangen vd grondstoffen

Verwerken van maaltijden die afval worden

Verwerken van afval

Energiekost: aanleveren van grondstoffen

Opslaan van grondstoffen

Verwerken van maaltijden die deels afval worden

Verwerken van afval bij ophalingsbedrijf

Wat kunnen we zelf doen?

- ✓ Bewustwording van de gevaren van voedselverspilling op economisch, sociaal en milieugebied
- ✓ De 'stromen' binnen de organisatie moeten gekend en gemeten worden: verbruikshistoriek.
Overschotten afwegen, dagelijkse vraag aanpassen, dosering van hoeveelheden en porties volgens het profiel van de gebruiker, Populariteit van gerechten.
Meten is weten
- ✓ Personeel opleiden met het oog op een verandering van gedrag en informeren naar logistieke medewerkers in de voedselketen.
Stimuleren om voedselverlies te voorkomen
- ✓ Gepaste maatregelen en acties ondernemen.
Gedeelde verantwoordelijkheid, personeel betrekken in beslissingen zoals eventueel ontbijtgebeuren anders organiseren meer bevragen, meer a la minute voorbereiden, keuze van de bewoners respecteren daaruit volgt aanbieden van meer kwaliteit

Stappen bereiding en verwerking, verdeling en opslag opvolgen

