




VOEDSELVERSPILLING BIJ PROFESSIONALS VOORKOMEN EN TEGENGAAN

1. DE UITDAGINGEN ROND VOEDSELVERSPILLING

Wat is de oorzaak van voedselverspilling (of kortweg 'verspilling' in deze fiche)?

-  resten op het bord (verbruik)
-  verspilling tijdens de bereiding (keuken en service)
-  verspilling in de voorraden



Wetgevende uitdagingen: tegen eind 2022 zullen ondernemingen bioafval aan de bron moeten sorteren. U zult zich dus intern moeten organiseren om dit afval te sorteren en verspilling tegen te gaan.

Het is een mooie kans om deze afvalfractie te proberen verkleinen.



Financiële uitdagingen: een duurzaam en ambitieus plan tegen verspilling kan de hoeveelheid voedingsafval verminderen, waardoor het volgende **goedkoper** wordt:

1. **grondstoffen** die verloren gaan door voedselverspilling: wat werd weggegooid, koopt u niet opnieuw.
2. **het personeel** dat die verloren voeding bereidt: wat het personeel klaarmaakt, moet worden verkocht en niet worden weggegooid.
3. de directe en indirecte **kosten** voor het beheer van het **voedingsafval**: minder afval betekent minder kosten voor de afvalverwerking.

Leefmilieu Brussel helpt u minder voedsel te verspillen. Neem gerust contact op met de 'Facilitator bioafval pro'. Hij kan u helpen of doorverwijzen!

Contact: biodechetspro@environnement.brussels



De regionale context

De strategie **Good Food** is een overheidsbeleid en een initiatief van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Het doel: **Duurzame Voeding (DV)** centraal stellen in de stadsdynamiek.

Hoe?

Door voeding in al haar dimensies te benaderen: **economisch, sociaal en ecologisch**:

- o **'beter produceren'**: lokaal gezonde voeding kweken en verwerken met respect voor het milieu
- o **'goed eten'**: smakelijke, evenwichtige voeding binnen ieders bereik

Good Food maakt ook van voedselverspilling een prioriteit en gebruikt daarvoor verschillende labels:



Voedselverspilling tegengaan is een van de streefdoelen van Good Food. Benieuwd hoe u dit label kunt krijgen? Lees er alles over op goodfood.brussels



2. WELKE ALGEMENE MAATREGELEN OF ACTIES KUNNEN ER WORDEN INGEVOERD?

Deze maatregelen zijn van toepassing op verschillende sectoren die maaltijden serveren. Ze gaan voedselverspilling op verschillende niveaus tegen.

Vóór de bereiding van de maaltijden



- ✓ Bereid de recepten goed voor, **met de juiste hoeveelheden** en gewichten, **om niet te veel te kopen** bij de leverancier.
- ✓ Plan **elke dag** het aangepaste aantal maaltijden, om niet te veel te maken.
- ✓ Let op de houdbaarheidsdatums! Pas het principe **FIFO** (First In First Out) toe om eerst de producten te gebruiken die het snelst gaan vervallen.
- ✓ Weet wel dat er een onderscheid is tussen de **Te Gebruiken Tot-datum (TGT)** (voedingsmiddelen die u maar kort kunt bewaren en die een risico voor de gezondheid vormen als ze na die datum worden gegeten) en de **Ten minste Houdbaar Tot-datum (THT)** (producten die nog eetbaar zijn en geen gezondheidsrisico vormen als ze na die datum worden gegeten, maar waarvan de kwaliteit of smaak wel kan verminderen).
- ✓ Ga voor **zero verpakkingen**: dit bespaart u heel wat tijd die u in de verwerking van verse producten kunt steken.
- ✓ Maak de keukens, koelkasten en andere opslagruimten regelmatig schoon.
- ✓ Zet op het menu gerechten met gemeenschappelijke ingrediënten. Gebruik in een nieuw gerecht de ingrediënten die minder succes hadden in het eerste.

Tijdens de bereiding van de maaltijden



- ✓ Volg de eerder berekende hoeveelheden en pas die aan uw publiek aan.
- ✓ Geef de voorkeur aan **'zelfgemaakt'** om u gemakkelijker te kunnen aanpassen en overschotten te gebruiken.
- ✓ Gebruik beschadigde of minder gebruikte producten (*bladeren, steeltjes, schillen enz.*) voor de bereiding van bouillons, soep, saus enz.
- ✓ Schil uw biologische groenten niet maar borstel ze onder de kraan.

Tijdens de service



- ✓ Gebruik **borden** die in formaat die zijn **afgestemd** op de gewenste porties.
- ✓ **Verkoop** de **overschotten** via apps zoals [TooGoodToGo](#), [Happy Hours Market](#) of [FoodWe](#).
- ✓ Leer het personeel hoe het **de gerechten op een aantrekkelijke manier kan presenteren**.



Voorkom dat er resten blijven liggen op het bord: sensibiliseer uw klanten voor de strijd tegen verspilling om ze aan te moedigen hun consumptiegedrag te veranderen.

- ✓ **Schenk onverkochte en nog eetbare producten weg!** Neem contact op met de *Federatie van de Maatschappelijke Diensten (FDSS)*, het *LOCO-netwerk*¹ of *samusocial.brussels*² om mensen in armoede te helpen, schrijf u in op bijvoorbeeld de [schenkingsbeurs](#) of op [TooMuch](#) ... Kortom, informeer u over de mogelijkheden in uw buurt!

3. GA NOG EEN STAPJE VERDER

Door voedselverspilling tegen te gaan, bespaart u ook geld. Drie stappen helpen u alles uit de kan te halen: inschatten en meten, uw personeel sensibiliseren, en een actieplan bepalen.

→ **STAP 1 - Bereken uw directe en indirecte verliezen: inschatten en meten**



Wat kan u helpen inschatten?

- [FOODWIN](#): online hulpmiddel voor kantines.
- Bestaande gemiddelden van voedselverspilling voor uw sector (zie onderdeel 4 van deze fiche!), gerelateerd tot het aantal maaltijden dat u bereidt.

Wat kan u helpen meten?

- Maak uw eigen verspillingmeter! Verzamel het verspillingafval op verschillende werkposten in een doorschijnende bak met maatstrepen erop. U kunt na elke maaltijd of minstens één keer per dag de verspilde hoeveelheid aanduiden en in een tabel noteren.
- Er zijn apps (bijv.: [Leanpath](#) of [Food Intel Tech](#)) waarmee u de voedselverspilling en de bijhorende kosten bepaalt, opvolgt en vermindert).

Om tot bruikbare resultaten te komen, zult u de voedselverspilling **frequent en regelmatig** moeten meten, afgestemd op de activiteit van uw onderneming.

→ **STAP 2 - Betrek het personeel en de klanten in uw aanpak: bewustmaking door actie**







Bewustmaking door actie is essentieel om een duurzaam resultaat te verkrijgen en de verandering aanvaardbaar te maken.

Er zijn verschillende bronnen die u hierover meer vertellen: [United Against Waste](#) (Zwitserland) biedt bijvoorbeeld casestudies van bedrijven die doeltreffende maatregelen invoerden.

U kunt ook opleidingen¹ of leerrijke filmpjes¹ aanbieden om uw personeel te motiveren.

¹ Het LOCO-netwerk: 02 526 03 08 | 0489 03 27 75 | arial.adrien@fdss.be

² 0800 993 40

Hoe begint u eraan ?		
Het personeel 	Vorm ecoteams: dit zijn uw ambassadeurs in de strijd tegen voedselverspilling.	
	Interne communicatie: leg cijfers voor, licht acties toe ...	
	Begeleiden, omkaderen, ondersteunen.	
De klanten 	Informeert en communiceert over de nieuwe maatregelen die u invoerde.	
	Opgelet !! Het is niet de bedoeling dat uw klanten meer gaan eten, maar wel op hun gedrag gaan letten (niet te veel bestellen, schrik voor onbekende ingrediënten, ...).	

→ STAP 3 - Bepaal een actieplan

Investeren in de **ontwikkeling en opvolging van een ambitieus plan** is **rendabel** en maakt het mogelijk **duurzame** acties te ondernemen. Via deze strategie kan een doel voor voedselverspilling worden bepaald en kunnen de directe en indirecte kosten (personeelskosten, kosten voor afvalverwerking enz.) ten gevolge van die voedselverspilling worden gedrukt.

Verderop in deze fiche staan voorbeelden met cijfers per sector.

Dit actieplan moet bepalen welke doelstellingen en algemene en specifieke maatregelen er zullen worden ingevoerd, welke opleidingen er worden voorzien en wie welke verantwoordelijkheden draagt voor de verschillende acties.

4. INFORMATIE EN SPECIFIEKE MAATREGELEN PER SECTOR

Informatie over de kosten, specifieke maatregelen of inspirerende voorbeelden en best practices worden aangeboden voor de volgende sectoren:

- A. Traditionele horeca – commercieel
- B. Catering – ondernemingen, scholen
- C. Catering – gezondheidszorg
- D. Horeca in hotels
- E. Voedingswinkels
- F. Markten
- G. Evenementen
- H. Bakkers

Lees dus snel het onderdeel dat van toepassing is op uw bedrijf!



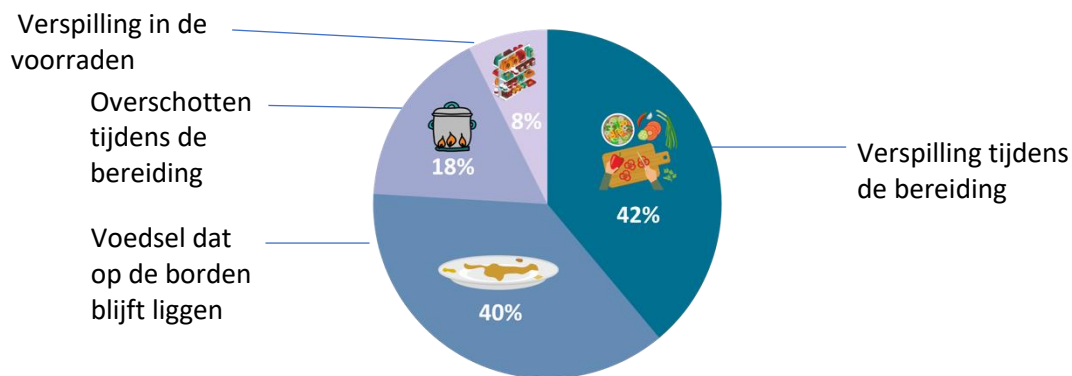
A. TRADITIONELE HORECA – COMMERCIEEL

€ Verspilling kost u duizenden euro's! Verspild voedsel is goed voor een verlies van 0,5 tot 2 euro/maaltijd. Dat is gemiddeld zo'n 9% van de omzet.³

Volgens de [FoodWasteAlliance](#) heeft 99% van de 1200 ondernemingen die in België worden begeleid een positieve return on investment van de maatregelen die ze namen om voedselverspilling tegen te gaan.

Per geïnvesteerde € 1 is de gemiddelde return € 14!

De voedselverspilling in Brussel, die gemiddeld 100 g/bord⁴ bedraagt, kan als volgt worden ingedeeld:



Specifieke maatregelen voor restaurants en brasserieën

- Laat klanten vooraf **reserveren** om geen overschotten te hebben in de keuken.
- Beperk fouten tijdens de bestelling.
- Beperk de keuze op de menukaart** en zet in op originaliteit en de kwaliteit van de gerechten en producten.
- Stem de menu's af op **de seizoenen, voorraden en onverkochte producten**.
- Vervang de verpakte boter bij het brood door herbruikbare oliedispensers.
- Laat uw klanten weten dat ze hun **restjes mee kunnen nemen**.



In het kader van de Good Food-strategie worden restaurants met het label aangespoord om een '**Rest-o-pack**' (doos voor restjes) aan te bieden om verspilling te beperken.

U kunt [hier](#) ook materiaal voor de communicatie met uw klanten bestellen.

³ [Gids bij de strijd tegen voedselverspilling \(in het Frans\)](#)

⁴ [Studie van Leefmilieu Brussel](#)





Specifieke maatregelen voor bars en cafés

- ✓ Volg de consumptie van drank op om te vermijden dat u vaten koopt die te lang blijven liggen.
- ✓ Gebruik kassa's om de bestellingen op te volgen en fouten te vermijden.
- ✓ Optimaliseer het voorraadbeheer: FIFO-methode (First In First Out).



Best practices

- In 2009 kon de hoeveelheid afval dankzij een experiment voor bewustmaking op basis van informatie over gewogen afval met 25% worden teruggedrongen voor **de hele keten** [Eurest](#) (Zweden).
- Het Deense restaurant Rub&Stub haalt zijn producten bij supermarkten in Kopenhagen en het menu verschilt **naargelang de vervaldatum!**
- [Auparager](#) is een gastronomische 'no waste' foodtruck bedacht door studenten van een hotelschool in Parijs. Ze gebruiken producten die hun vervaldatum naderen of die in gewicht of uitzicht niet voldoen aan de eisen van de klassieke handel.



B. CATERING – ONDERNEMINGEN/ SCHOLEN



De thematische en vrijwillige begeleiding 'strijd tegen voedselverspilling' van kantines met het label van Good Food onthulde dat 15 tot 27% van de maaltijd wordt verspild.



Een studie van ADEME schatte dat er in catering gemiddeld 120 g voedsel per klant en per maaltijd wordt verspild. Daarvan is 26% vlees of vis, wat duurdere ingrediënten zijn die een grotere impact hebben op het milieu.



Specifieke maatregelen om in te voeren

- ✓ Koop de precieze hoeveelheden in die u nodig hebt voor de bereiding:
 - **EMApp.fr** is een vrij toegankelijke en gratis webtool waarmee cateringbedrijven evenwichtige menu's voor minstens 20 dagen kunnen uitwerken.
 - Gebruik een verplicht reserveringssysteem.
 - Deel elke maand een menu zodat klanten kunnen reserveren op basis van hun dieet of eetgewoonten.
- ✓ Maak van de strijd tegen voedselverspilling een gemeenschappelijk project.
- ✓ Vraag het [label 'Good Food Kantine'](#) aan om maatregelen tegen voedselverspilling in te voeren en erkenning te krijgen voor uw inspanningen.
- ✓ Bied **voedsel per gewicht** aan: iedereen neemt en betaalt wat hij wil eten.
- ✓ Moedig uw klanten aan om hun bord leeg te eten:
 - Bied ze de mogelijkheid om hun portie te kiezen.
 - Breng het nagerecht pas na de maaltijd en brood enkel op verzoek.
 - Geef kinderen in de kleuter- en basisschool meer tijd om te eten.



Best practices

- Sodexo België wil voedselverspilling tegen 2022 met 50% verminderen dankzij een vernieuwende digitale oplossing: [Waste Watch](#).
Eind 2020 namen zo'n vijftien restaurants deel aan het proefproject. Ze **verminderden hun verspilling met gemiddeld 36%, goed voor 147.000 kg voedsel, in 14 maanden tijd**.
- In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest werd in 2020 de impact van de begeleiding rond de vermindering van voedselverspilling in kantines met het Good Food-label gemeten. De vaststelling: een **verbetering in alle aspecten van Good Food** en 29% minder verspilling.
- In Bretagne verminderde een [kleuter- en basisschool](#) haar verspilling in 2 jaar tijd met 38%, wat een besparing van € 10.500/jaar opleverde.





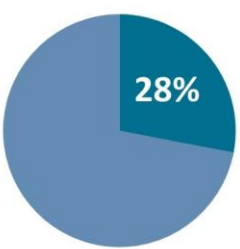
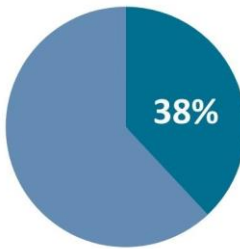
C. CATERING – GEZONDHEIDSZORG

Via een Good Food-projectoproep rond voedselverspilling in 2018 werden verschillende cateringbedrijven begeleid in hun bewustmaking rond verspilling. Een studie in een ziekenhuis en een rusthuis leverde de volgende cijfers op:



- Een ziekenhuis in Brussel: **26% van de bereidingen wordt weggegooid** omdat het op de borden blijft liggen. Dat is **69.390 kg/jaar**, ofwel een relatief financieel verlies van **€ 100.000**.
- Een rusthuis in Brussel: **42% van de bereidingen wordt weggegooid**. Dat is **12.033 kg/jaar** (resten op borden, in het buffet en de keuken), ofwel een relatief financieel verlies van **€ 16.800**.

Uit diverse onderzoeken⁵ naar verspilling in verschillende zorginstellingen blijkt dat:

	 Ziekenhuis	 Rusthuis
Gemiddelde hoeveelheid verspild voedsel per jaar	 28% 150.000 kg/jaar	 38% 12.000 kg/jaar
Per € 1 die werd geïnvesteerd in maatregelen tegen verspilling over 3 jaar	De return on investment bedraagt € 19 voor de ziekenhuizen.	De return on investment bedraagt € 1,5 voor de rusthuizen.

⁵ [Foodwin-studies](#)



Specifieke maatregelen voor ziekenhuizen

- Werk een opleidingsplan uit voor niet alleen het keukenpersoon maar ook het zorgpersoneel.
- Bepaal de noden naargelang de aandoeningen van de patiënten en pas de aankopen en gerechten aan.
- Bied een woordenlijst aan bij de gerechten om de ingrediënten op de menukaart toe te lichten.
- Stel een multidisciplinair voedings-menucomité samen (catering, voedingsdeskundigen, aankoopdienst) met een vooropgesteld doel om voedselverspilling tegen te gaan.
- Organiseer een **lunchoverleg** onder professionals in de gezondheidszorg om een professionele visie en analyse te hebben van voeding en de problematiek van voedselverspilling te bespreken.



Specifieke maatregelen voor rusthuizen

De catering botst hier op specifieke hindernissen, zoals speciale diëten, gebrek aan eetlust of het verlies van smaak bij de bejaarden. Ze zijn een bron van ondervoeding en enorme verspillingen. Het is hier dus belangrijk om aantrekkelijke gerechten met een grote voedingswaarde te serveren.

- Serveer fingerfood om het eten te vergemakkelijken en weer plezier te scheppen in de maaltijd.
- Presenteer de gerechten op een verzorgde, originele manier.
- Bied 's avonds rijkere voeding in kleinere hoeveelheden, want bejaarden hebben op dat moment van de dag doorgaans minder eetlust.
- Laat de bewoners hun maaltijden en hoeveelheden kiezen.



Best practices

- De keuken van het Franse [ziekenhuis van Embrun](#) bereidt elke dag gemiddeld 1000 maaltijden. In 2010 bleef aan het eind van de service gemiddeld 7 tot 8 kg voedsel niet-geserveerd. Ondertussen is dat minder dan 2 kg.
- Het **project [Finger Food](#) in de rusthuizen van het OCMW van Namen**: de koks volgden opleidingen over fingerfood. Samen met een voedingsdeskundige werken ze evenwichtige menu's uit. Het is intussen een gewoonte geworden om voedsel in kleine porties te serveren aan bewoners die moeilijk of minder zelfstandig kunnen eten. Zo vinden de bewoners weer een evenwicht en kunnen ze zelfstandiger eten.
- Rusthuis **Notre Dame du Bourg** verminderde zijn globale verspilling met 23%.
- Ziekenhuis Onze-Lieve-Vrouw van Lourdes in Waregem bracht zijn voedingsafval in drie jaar tijd terug met 60%.⁶

⁶ [Studie van HoReCa platform](#)



D. HORECA IN HOTELS

We stellen gemiddeld 191 g voedingsafval vast, goed voor € 0,90 per klant en per maaltijd. Met eenvoudige maatregelen kunnen die cijfers met 30% worden verminderd.⁷



Specifieke maatregelen om in te voeren

- Sensibiliseer klanten met **affiches in de eetruimten**.
- Vraag klanten de dag voordien hun **bestelling** door te geven (vooral voor het ontbijt).
- Bied een **bediening aan tafel** in plaats van een buffet.
- Bak bakkerijproducten met mondjesmaat, **op basis van de vraag**.
- Bereid warme gerechten op verzoek** als er weinig klanten zijn.
- Leg het brood zo dat **klanten zelf de gewenste hoeveelheid kunnen afsnijden** en **gebruik de resten** in andere bereidingen (wentelteefjes, bruschetta, croutons, paneermeel, ...).



Best practices

- Door de hoeveelheden beter te berekenen en de porties te verkleinen, moest **Lounge Bar Plan B** (Zwitserland) in 2017 maar liefst **75% minder weggooien**.
- In Canada biedt de organisatie [Rethink2gether](#) een app die de verspilling meet. In 2 maanden tijd konden hotels hun kosten zo met gemiddeld 3 tot 5% drukken.



E. VOEDINGSWINKELS (KRUIDENIERSZAKEN, BUURTWINKELS, SUPERMARKTEN)

De verspilling in deze sector kan 200 ton/jaar en 1 tot 3% van de omzet bedragen.⁸



Specifieke maatregelen om in te voeren

- Geef kortingen** in alle afdelingen 4 dagen vóór de vervaldatum of geef de producten weg.
- Verwerk** een deel tot nieuwe producten (bijv. smoothies, broodpudding, bananenbrood, soep of ratatouille).
- Bied **meer keuze tussen verschillende porties** zodat klanten geen te grote hoeveelheden moeten kopen.
- Herverpak** onverkochte groenten in **groentepakketten** om soep, stoemp of ratatouille mee te maken.
- Leid het personeel op in **afdelings- en voorraadbeheer**.
- Garandeer de koude keten maximaal door de versafdelingen dicht bij de kassa's te plaatsen en koeltassen aan te bieden.
- Doe een beroep op een firma die is gespecialiseerd in de inzameling en het hergebruik van onverkochte producten.

⁷ [Studie van Hôtellerie Suisse](#)

⁸ [Leefmilieu Brussel: voedselverspilling in de distributiesector verminderen](#) en [ADEME: vermindering van voedselverspilling in de supermarkten](#)

- ✓ Werk samen met organisaties voor voedselhulp.
- ✓ Bied beschadigde producten in de vorm van een degustatie aan het personeel of de klanten aan.
- ✓ Informeer de consument over verspilling via duidelijke communicatie in uw winkel.



Best practices

- De **groep Colruyt** gaat verspilling tegen via de verkoop van [soep](#) bereid met onverkochte producten, schenkingen aan de voedselbanken en een bewustmaking van de klanten.
- Om haar doel in te lossen – namelijk haar verspilling terugbrengen van 4% naar minder dan 1% – analyseert kruidenierszaak [Roots Store](#) in Brussel haar statistieken om zo te anticiperen op **schommelingen tussen de weken en de seizoenen** en haar **inkoopstrategie** af te stemmen op de **werkelijke vraag van haar klanten**.
- Bij **Carrefour België** hergebruikt de start-up [Freshr](#) beschadigde voedingsmiddelen in sap, smoothies en soep.
- In de streek van Rijsel namen ook de hypermarkten van [E. Leclerc](#) maatregelen:
 - dankzij een regelmatige opvolging van de afdeling gevogelte konden de kosten door verspilling worden gehalveerd.
 - in 2012 werd meer dan 6 ton fruit en groenten opnieuw verkocht in pakketten.
 - de ontwikkeling van een nieuw aanbod (pakketten, nagerechten, bruschetta's,...) trekt een nieuw cliënteel aan.
 - zoete broodjes worden in de kantine uitgedeeld onder het personeel.
- Sinds eind 2017 neemt de **gemeente Schaarbeek** de [onverkochte producten van partner-supermarkten](#) over om ze te schenken aan het Rode Kruis, sociale kruidenier Episol, sociaal restaurant Poverello en Maison Biloba Huis.
Ze behaalde zopas de kaap van **100 ton herverdeelde voedingsmiddelen**.
- Dankzij de campagne 'Good Taste, Zero Waste', waarbij producten die hun vervaldatum naderen tegen lage prijzen worden verkocht, verminderde Lidl zijn voedselverspilling in 1 jaar tijd met 24%.⁹



F. MARKTEN

De grote en middelgrote markten met een frequentie van twee tot drie keer per week produceren gemiddeld **2,4 ton bioafval** per handelaar en per jaar.¹⁰



Specifieke maatregelen om in te voeren

- ✓ Samenwerken met de OCMW's, liefdadigheidsinstellingen, de marktconcessiehouder of de gemeenten om onverkochte producten op te halen.



Best practices

- Project [DREAM](#), dat onverkochte goederen ophaalt op de ochtendmarkt MaBru.

⁹ [Lidl – Good Taste, Zero Waste](#) en [Lidl atteint son objectif !](#)

¹⁰ [ADEME – Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs](#)

- De projecten **DreamKitchen** en [Collectmet](#) van Cultureghem verzamelen elke zondag onverkochte groenten en fruit op de markt aan het slachthuis van Anderlecht om die te verwerken tot producten die daarna worden gedeeld aan het slachthuis of via partners.
- Project '[Collect Jette](#)' bindt de strijd tegen verspilling op markten aan door onverkochte producten van de markt op het Koningin Astridplein in Jette op te halen en te verdelen. Het is een initiatief van een groep bewoners in het kader van de beweging 'Jette in transitie'.
- In Brussel haalt [Collectactif](#) onverkochte producten op om maaltijden voor € 2 te bereiden voor bijvoorbeeld migranten of mensen zonder papieren.



G. EVENEMENTEN

Specifieke maatregelen om in te voeren

Volgens [de gids met best practices 'Meetings go green' uit 2016](#):

Aan te denken twee maanden vóór het evenement plaatsvindt, wanneer de bestelling bij de traiteur wordt geplaatst:

- Vraag een offerte op basis van een deelname van 40%.
- Vraag naar de uiterste datum voor de bevestiging van het aantal deelnemers.
- Voorzie een vakje 'neemt deel aan de maaltijd' op de uitnodiging voor het evenement en vraag de deelnemers te verwittigen indien ze toch verhinderd zijn.
- Vraag de deelnemers naar hun voorkeuren (vegetarisch, allergieën, ...) en pas het menu aan.
- Voorzie een clause bij laattijdig annuleren (bijv. reken een no show aan).

Vijf dagen vóór het event:

- Bevestig het aantal deelnemers (trek 15 tot 20% af van het aantal ingeschreven personen).
- Als het een gratis evenement is, trekt u 30 tot 40% af.
- Neem contact op met organisaties voor voedselhulp om afspraken te maken over de schenking van eventuele overschotten.
- Doe een beroep op hoogwaardige traiteurs die een flexibele en aangepaste formule kunnen aanbieden. Raadpleeg de gids [Good Food-verkooppunten, -restaurants en -kantines](#).



Best practices

- Vzw The Promise ontwikkelde de campagne '[Don't Spoil the Party](#)' om voedselverspilling tegen te gaan.
- BECI introduceerde een annuleringsclausule die het mogelijk maakt om een vergoeding te eisen in het geval van annulering voor gratis evenementen waar voeding wordt geserveerd (annulering enkel schriftelijk geldig, 4 werkdagen vóór het evenement).



H. BAKKERS



Specifieke maatregelen om in te voeren

- ✓ **Verkoop de overschotten** via apps zoals [TooGoodToGo](#), [Happy Hours Market](#) of [FoodWe](#).
- ✓ **Schenk onverkochte en nog eetbare producten weg!** Neem contact op met de *Federatie van de Maatschappelijke Diensten (FDSS)*, het *LOCO-netwerk*¹¹ of *samusocial.brussels*¹² om mensen in armoede te helpen, schrijf u in op bijvoorbeeld de [schenkingsbeurs](#) of op [TooMuch](#) ... Kortom, informeer u over de mogelijkheden in uw buurt!
- ✓ Bied een verkoop per sneetje aan.
- ✓ Gebruik **de resten** in andere bereidingen (wentelteefjes, bruschetta's, croissants met amandelen enz.).
- ✓ Bied kortingen aan het eind van de dag.



Best practices

- Er bestaan broodvermalers om paneermeel en bloem te maken¹³. In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest maakt de organisatie [Refresh](#) gebruik van zo'n toestel.
- La Miche, het Brussels Beer Project en brouwerij [Jeanine](#) gebruiken oud brood in hun bier.

KLAAR OM ZELF AAN DE SLAG TE GAAN?



U wilt zelf een actieplan tegen voedselverspilling in uw bedrijf uitwerken maar zit nog met vragen? Neem dan voor hulp of verdere informatie contact op met de 'Facilitator bioafval pro'!

Contact: biodechetspro@environnement.brussels

Meer info:

- Tips tegen verspilling van [Good Food Brussels](#).
- [Afvalbeheer: praktische gids voor de hotelsector](#) (Brussels Hotels Association)
- Bijlagen van de [Guide de réduction du gaspillage alimentaire](#) in de horeca van Maine-et-Loire.
- Gids voor groepskeukens '[La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets dans la restauration collective](#)'.
- [The pledge on Food Waste](#): norm voor de preventie van voedselverspilling in 9 punten.
- [Fiches pratiques anti-gaspi](#) van Trivalis voor scholen.
- Charter '[Mieux manger, moins jeter en maison de repos](#)', ontwikkeld in Frankrijk in 2015.
- Vermindering van [voedselverspilling in rusthuizen](#).
- [Food Intel Tech](#): een app voor de berekening en vermindering van voedselverspilling en de bijhorende kosten in professionele keukens.
- [FoodWasteAlliance](#): Belgische actoren die strijden tegen voedselverspilling.

¹¹ Het LOCO-netwerk: 02 526 03 08 | 0489 03 27 75 | arial.adrien@fdss.be

¹² 0800 993 40

¹³ Op vraag is een gids voor gezondheidsbeheer beschikbaar (in het Frans): <https://www.crumbler.fr/le-pack-crumbler/>