

VOEDSELVERSPLLING BIJ PROFESSIONALS TEGENGAAN

WAT IS VOEDSELVERSPLLING?

“Elk voedingsproduct dat bestemd is voor menselijke consumptie en op een bepaald moment in de voedselketen verloren gaat, weggegooid wordt of bederft.” (Bron: *Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire*, juni 2013)



Reglementair kader: Sinds 2023 is het voor bedrijven in Brussel verplicht om voedingsafval aan de bron te sorteren. Zij moeten dus nieuwe richtlijnen en procedures invoeren die aangepast zijn aan de interne beperkingen van hun organisatie. In dezelfde context worden bedrijven geconfronteerd met de problematiek van voedselverspilling en de uitdaging om voedingsafval aan de bron te verminderen.



Financiële impact van voedselverspilling: Met een duurzaam en ambitieus plan ter bestrijding van voedselverspilling verkleint de hoeveelheid voedingsafval en krimpen ook verschillende kostenposten:

1. voedingstransport
2. voedingsopslag
3. aankoop van voedingsgrondstoffen die verloren gaan bij voedselverspilling
4. arbeidskrachten die de verloren voedingswaren klaarmaken
5. directe en indirecte beheerskosten van weggegooid voedingsafval (met name de ophaalkosten).

⇒ **Cijfervoorbeelden per sector zijn te vinden in deel 2 van deze fiche.**

Leefmilieu Brussel begeleidt u bij de vermindering van voedselverspilling. Neem gerust contact op met de dienst ‘**Facilitator Bedrijfsafval**’, die u kan helpen of doorverwijzen!

Contact: recyclepro@leefmilieu.brussels

1. DE GOUDEN REGELS OM VOEDSELVERSPILLING TE BEPERKEN

Gouden regel nr. 1 – Bereken uw direct en indirect verlies: schat en meet verspilling

U kunt voedselverspilling **inschatten** door u te baseren op tools of middelen specifiek voor uw sector. Maar om echt representatieve resultaten te krijgen, is het ten zeerste aanbevolen om voedselverspilling te meten aan de hand van **weegcampagnes** van minimaal twee weken, op regelmatige tijdstippen (minstens twee keer per jaar) en gedurende periodes die representatief zijn voor de activiteit van uw organisatie.



Meer informatie over de organisatie van uw weegcampagnes **vindt u in fiche 13: 'Afval kwantificeren'**.

Welke inschattingstools zijn er?

- [FOODWIN](#) (online tool voor kantines), [Orbisk](#), calculator 'Manger demain' (enkel in het Frans), ...
- Bestaande voedselverspillingsgemiddelden in uw sector (zie deel 4 van deze fiche) in verhouding tot het aantal maaltijden dat u klaarmaakt.

Welke meettools zijn er?

- Ontwerp uw eigen verspillingmeter! Op verschillende plaatsen verzamelt u verspilld voedsel in een transparante opvangbak met maataanduiding. Zo kunt u na elke maaltijd of minstens aan het eind van de dag zien hoe veel er verspilld werd en dit in een tabel noteren.
- Apps (bv.: [Leanpath](#), [Food Intel Tech of Winnow](#)), waarmee u voedselverspilling en de bijhorende kosten kunt nagaan, opvolgen en verminderen.



Voorbeeld van een
verspillingmeter
Bron : [La Voix du Nord](#)

Gouden regel nr. 2 – Betrek personeel en klanten erbij: sensibiliseer en motiveer met acties

Sensibiliseren en motiveren met acties is essentieel als u duurzame resultaten wilt boeken, en zorgt ervoor dat de verandering makkelijker aanvaard wordt. Via verschillende bronnen kunt u hier meer over te weten komen: bij [United Against Waste](#) (Zwitserland - enkel in het Frans en Duits) vindt u bijvoorbeeld concrete gevallen van ondernemingen die doeltreffende maatregelen genomen hebben.

Hoe pakt u het aan?	
Personeel 	Stel ecoteams samen met ambassadeurs in de strijd tegen verspilling.
	Interne communicatie: presenteer cijfers, mogelijke acties, ...
	Begeleid, omkader, ondersteun.
Klanten 	In grootkeukens: stel ecoteams samen met ambassadeurs in de strijd tegen verspilling.
	Informeel en communiceer over nieuwe maatregelen en initiatieven die u invoert.
	Opgelet! Het doel is niet om mensen aan te zetten tot meer eten, maar om hun gedrag te veranderen (zoals het nemen van te grote porties of het vermijden van onbekende voedingsmiddelen ...)

Gouden regel nr. 3– Een actieplan vastleggen

Investeren in de opmaak en de follow-up van een ambitieus en structureel actieplan om voedselverspilling te beperken, is **rendabel**. Op die manier kunt u **progressieve verbeteracties op korte en middellange termijn** doorvoeren die de directe en indirecte kosten als gevolg van verspilling (personeelskosten, afvalkosten enz.) naar beneden halen. Een plan waar iedereen baat bij heeft, stelt u samen met uw personeel op. Zij kunnen met constructieve voorstellen komen.



Met welke tools werkt u uw actieplan uit?

➤ Strategische preventiemaatregelen

- ✓ **Herbekijk het gramgewicht per maaltijd dat in uw lastenboek staat:** dat is niet altijd goed afgestemd op de behoeften van de consumenten en kan leiden tot veel voedselverspilling wanneer de borden afgeruimd worden¹.
- ✓ **Voer flexibele ‘anti-verspillingsclausules’ in** zodat het gramgewicht per maaltijd kan worden aangepast aan bepaalde situaties (hoger of lager, afhankelijk van het voedingspatroon van de consumenten of hun gezondheidstoestand – bijvoorbeeld rusthuizen).

➤ Vóór de maaltijden worden klaargemaakt

- ✓ Laat de consumenten **reservatietools voor maaltijden** gebruiken, zodat u elke dag het juiste aantal maaltijden klaarmaakt. Er bestaat **gespecialiseerde software** waarmee maaltijden kunnen worden gereserveerd, ofwel online, ofwel met badges, bestelschermen (Skolengo (enkel in het Frans en Engels), Apschool, DMI System (enkel in het Frans), ...).
- ✓ Stel receptfiches op met de **producthoeveelheden** en gramgewichten zodat de **behoeften niet overschat worden** bij de leverancier.
- ✓ Let goed op de vervaldata! Pas het **FIFO**-principe (*First In First Out*) toe om eerst de producten op te gebruiken waarvan de vervaldatum het vroegst valt.
- ✓ Maak een duidelijk onderscheid tussen de **uiterste consumptiedatum “te gebruiken tot” (TGT)** (bederfbare producten die een gezondheidsrisico inhouden als ze na die datum worden geconsumeerd) en de **minimale houdbaarheidsdatum “ten minste houdbaar tot” (THT)** (producten die nog kunnen worden geconsumeerd en geen gezondheidsrisico inhouden als dat na die datum gebeurt, maar waarvan de kwaliteit of de smaak anders kan zijn).
Gebruik uw zintuigen: ruik en proef om na te gaan of een voedingsmiddel nog kan worden gebruikt!
- ✓ Kies voor **verpakkingsvrij**.
- ✓ **Onderhoud regelmatig** keukens, koelkasten en andere opslagvoorzieningen.
- ✓ Zet gerechten op het menu **met niet-gebruikte voedingsmiddelen**. Hergebruik in een nieuw gerecht wat minder succes had in een ander gerecht.



¹ “Insertion de clauses anti-gaspi dans les marchés de restauration collective dont la réduction des grammages” (enkel in het Frans), Grenoble Alpes Métropole, 2020. Beschikbaar via de volgende URL: <https://librairie.ademe.fr/7218-insertion-de-clauses-anti-gaspi-dans-les-marches-de-restauration-collective-dont-la-reduction-des-grammages.html>; zie ook [guide de l’ADEME sur les bonnes pratiques relatives à l’ajustement des grammages en restauration collective](#) (2020)



➤ Bij de bereiding van de maaltijden

- ✓ Geef de voorkeur aan **'huisbereid'** zodat u makkelijker kunt aanpassen en overschotten hergebruiken!
- ✓ Wend ook **beschadigde of weinig gebruikte producten** aan (blaadjes, steeltjes, zeste enz.) om er bouillon, soep, saus, ... mee te maken.
- ✓ In plaats van biologische producten te schillen, borstelt u ze gewoon af onder de kraan.



➤ Bij het opdienen

- ✓ Gebruik om op te dienen **borden in verschillende maten, aangepast** aan de gewenste porties, en aangepast keukengerei (pollepels enz.).
- ✓ **Geef onverkochte producten weg** als ze nog consumeerbaar zijn! Neem contact op met de Federatie van de Bicommunautaire Maatschappelijke Diensten (FdSS), het Loco-netwerk², samusocial.brussels³, de Resto's du cœur, het Rode Kruis, registreer u voor de schenkingsbeurs, ... Kortom, informeer u over de mogelijkheden bij u in de buurt!
- ✓ Verkoop **overschotten** door via apps zoals TooGoodToGo, Happy Hours Market.
- ✓ Leid personeel op zodat ze **gerechten aantrekkelijk presenteren**.
- ✓ **Vermijd de teruggave van volle of halfllege borden:** sensibiliseer consumenten over de strijd tegen voedselverspilling zodat ze hun gedrag gaan veranderen!



Op gewestelijk niveau

De **GoodFood**-strategie is een overheidsbeleid van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest dat gericht is op **Duurzame voeding in de stad** voor iedereen.

Hoe?

Door acties gericht op **economische, sociale en milieugerelateerde** problemen rond duurzame voeding:

- **'beter produceren'**: lokale productie, gezonde voeding, een milieuvriendelijk proces
- **'goed eten'**: smakelijke, evenwichtige voeding die voor iedereen bereikbaar is

De preventie van voedselverspilling maakt integraal deel uit van de acties van GoodFood, met verschillende labels:



De strijd tegen voedselverspilling is een van de doelstellingen van GoodFood. Voor meer info over de toekenning van de labels surft u naar de portaalsite goodfood.brussels.

² Loco-netwerk: info@loco.brussels, +32 (0) 4 88 912910

³ 0800 993 40

2. INFORMATIE EN SPECIFIEKE MAATREGELEN PER SECTOR

Informatie over kosten, specifieke maatregelen of inspirerende voorbeelden en goede praktijken is beschikbaar voor de volgende sectoren:

- A. Klassieke, commerciële restaurants
- B. Grootkeukens - bedrijven, scholen
- C. Grootkeukens - gezondheidszorg
- D. Restauratie in de hotelsector
- E. Voedingswinkels
- F. Markten
- G. Evenementensector
- H. Bakkerijen

Scrol gerust door naar het deel dat u voor u van toepassing is.



A. KLASSIEKE, COMMERCIEËLE RESTAURANTS



Verspilling **kost u duizenden euro's per jaar!** Verspilling vertegenwoordigt een materieel verlies van **€ 0,5 tot € 2 per maaltijd**, wat ongeveer overeenkomt met **gemiddeld 9% van de omzet**⁴.



Volgens de voornaamste cijfers van ADEME, het Franse Agentschap voor de Ecologische Transitie, werd er in 2024 in klassieke restaurants **180 g per couvert en per maaltijd verspild op 230 g voedingsafval**⁵.

Een studie van ADEME in 2023 (met de medewerking van 13 restauranthouders en traiteurs met een gevarieerd aanbod⁶) toonde aan dat 'huisbereid' in restaurants over het algemeen meer verspilling met zich meebrengt, want werken met vooraf bereide producten betekent dat het voedselafval grotendeels al voordien gegenereerd werd:

	Werken met bereide producten	Werken met eigen bereidingen
Verspilling	74 g/klant	229 g/klant
Financieel verlies	€ 0,34/klant	€ 1,94/klant
Bijvoorbeeld:	Voor een gemiddeld restaurant van 144 couverts per dag komt dit overeen met 2,7 ton bioafval per jaar ; een verlies van € 12.300 aan grondstofkosten!	Voor een gemiddeld restaurant van 70 couverts per dag komt dit overeen met 3,9 ton bioafval per jaar ; een verlies van € 33.000 aan grondstofkosten!

⁴ [Guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire](#) (enkel in het Frans)

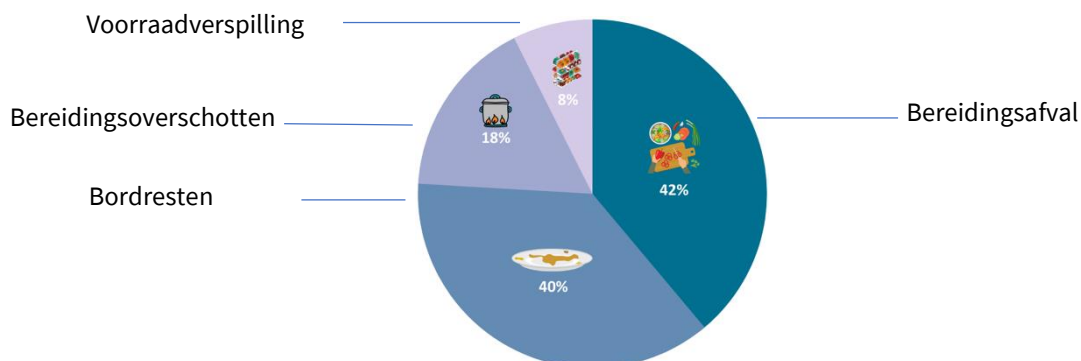
⁵ ["LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE - Chiffres clés 2024"](#), ADEME (enkel in het Frans)

⁶ <https://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/sud-ouest/10291-excellence-environnementale-dans-le-secteur-de-la-restauration.html> (enkel in het Frans)





Volgens een studie van Leefmilieu Brussel uit 2013⁷ is de voedselverspilling in Brussel, met een gemiddelde van 100 g/couvert, verdeeld over:



Volgens de cijfers van de [Fédération Horeca Wallonie](#) (2024 - enkel in het Frans) zorgt een buffetformule voor meer voedselverspilling dan bediening aan tafel.

	Buffetformule	Bediening aan tafel
Verspilling bij de bereiding	213 g/klant	157 g/klant
Verspilling door bordresten	114 g/klant	59 g/klant



Specifieke maatregelen voor restaurants en brasserieën

- ✓ Analyseer per seizoen de verkoopstatistieken van de verschillende gerechten en bepaal welke maaltijden in welk seizoen het meest worden gemaakt/gekocht.
- ✓ Pas de aankopen aan op basis van de ervaringen van eerdere jaren, per seizoen.
- ✓ Vermijd bereidingsoverschotten met **reservering** vooraf, online of telefonisch.
- ✓ Maak minder fouten bij bestellingen.
- ✓ Beperk de **menukeuzes** met originele en kwaliteitsvolle gerechten en producten.
- ✓ Pas de menu's aan aan **de seizoenen, de voorraad en onverkochte producten**.
- ✓ Vervang verpakte botertjes voor bij het brood door kleine potjes met olie.
- ✓ Bied **voeding per gewicht** aan: iedereen neemt en betaalt alleen het gewenste.
- ✓ **Bied meeneemdoosjes aan en informeer** klanten dat **restjes meenemen** mogelijk is.



In het kader van de GoodFood-strategie worden restaurants met een label gestimuleerd om 'restorestjes' (dozen voor restjes) aan te bieden om verspilling te beperken. [Hier](#) kunt u ook communicatie- en sensibiliseringsmateriaal bestellen voor uw klanten.



Specifieke maatregelen voor bars en cafés

- ✓ Ga de drankenstromen na om te vermijden dat vaten na aankoop te lang moeten worden opgeslagen.
- ✓ Gebruik witte kassa's om de bestellingen op te volgen en fouten te beperken.
- ✓ Optimaliseer het voorraadbeheer: FIFO-methode (*First In First Out*).

⁷ [Studie van Leefmilieu Brussel](#)





Goede praktijken

- Volgens de [FoodWasteAlliance](#) (info enkel in het Engels) loonde de investering in maatregelen ter bestrijding van voedselverspilling voor 99% van de 1200 begeleide bedrijven in België. **Gemiddeld leidt een investering van € 1 tot een opbrengst van € 14!**
- In 2009 kon **bij de keten Eurest** (Zweden - enkel in het Engels) de hoeveelheid afval verminderd worden met 25% dankzij een sensibiliseringsexperiment met informatie gebaseerd op het wegen van afval.
- In Brussel recupereren [Les Gastrosophes](#) (enkel in het Frans) voedseloverschotten van groothandelaars, tuinders, partnerverenigingen en -kruidenierszaken (minimum 50% van de grondstoffenbevoorrading). Gemiddeld recycleert deze vereniging **jaarlijks 18 tot 24 ton onverkochte producten**⁸. Het project omvat twee activiteiten: een restaurant op de [ferme du Chaudron](#) (enkel in het Frans) en een mobiele traiteurdienst. Daarbij wordt het sociale aspect niet vergeten (solidaire tarieven).



B. GROOTKEUKENS - BEDRIJVEN, SCHOLEN

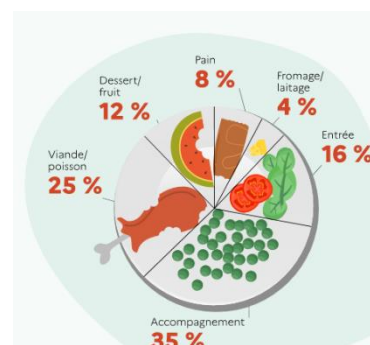


Volgens een studie die Leefmilieu Brussel in 2024 uitvoerde in het kader van de verplichte Europese rapportage zou de sector van de grootkeukens verantwoordelijk zijn voor **16% van de totale voedselverspilling in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest**⁹.

Uit een begeleidingsactie met als thema de strijd tegen voedselverspilling, waar kantines met het GoodFood-label op vrijwillige basis aan deelnamen, is gebleken dat naar schatting **15% tot 27% van de maaltijd verspild wordt**.



Een studie van ADEME uit 2024¹⁰ toonde aan dat in grootkeukens **jaarlijks naar schatting gemiddeld 100 g voedsel per couvert en per maaltijd verspild wordt**. Daarvan is 25% vlees of vis, dure grondstoffen die een grotere impact op het milieu hebben. Bordresten vertegenwoordigen 60% van de voedselverspilling, niet-geserveerde maaltijden 34%, en de bereiding van maaltijden is goed voor 5%. Deze studie verduidelijkt de voedselverspilling bij geserveerde maaltijden, afhankelijk van het gerecht:



De meest frequente oorzaken van voedselverspilling in grootkeukens:

✓ Vooraf

- Overschatting van de bereide hoeveelheden (eigen beheer)
- Overschatting van de bestelde en/of geserveerde hoeveelheden
- Niet-doorgegeven afwezigheden
- Te hoge gramgewichten die opgelegd worden in een lastenboek

⁸ <https://goodfood.brussels/nl/news/voedselverspilling-als-onverkochte-waren-de-smaak-vallen?domain=cit>

⁹ Studie in het kader van de verplichte Europese monitoring van bioafval.

¹⁰ ADEME, 'LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE' - Voornaamste cijfers - update 2024 (enkel in het Frans)



✓ Bordresten

- Bepaalde evenwichtige gerechten 'verkopen' moeilijk (vegetarische gerechten, bepaalde groenten zoals selder, schorseneren, enz.)
- Er is onvoldoende kennis over voedingsmiddelen; er zijn misverstanden over het menu
- Er wordt een te groot gramgewicht aan zetmeelhoudende voedingsmiddelen geserveerd
- Er wordt een uniforme portie geserveerd die niet is afgestemd op de eetlust van elke consument
- De omgeving is te lawaaiig, niet comfortabel, slecht uitgerust
- Er is te weinig tijd om te eten
- Het voedsel is overgaar



Specifieke maatregelen

- ✓ Voorzie de nodige producthoeveelheden voor de bereiding¹¹.
- ✓ Behaal het '[Good Food Kantine'-label](#), waarmee u maatregelen ter bestrijding van voedselverspilling kunt invoeren en uw inspanningen beloofd worden.
- ✓ Streef naar volledig verorberde maaltijden:
 - Laat gebruikers zelf hun portie bepalen.
 - Serveer het dessert pas aan het einde van de maaltijd, en brood enkel op verzoek.
- ✓ Na elke maaltijd vult het keukenteam een weekschema in om de resten bij te houden, met informatie over de geschatte hoeveelheid overblijvende voedingsmiddelen. Dat schema gaat dan naar de persoon die de bestellingen plaatst, zodat die de hoeveelheden kan aanpassen voor de daaropvolgende week.



Goede praktijken

- In Brussel is de grootkeuken van de secundaire school van het *Institut Redouté Peiffer* (site Marius Renard) erin geslaagd om de voedselverspilling met **44,6 g per maaltijd** terug te dringen omdat het interne keukenteam de GoodFood-opleidingen gevolgd heeft, de gerechten uitstekend smaken en ze het dagelijkse aantal maaltijden zo nauwkeurig mogelijk berekenen¹².
- **Sodexo België**: sinds 2019 is het bedrijf erin geslaagd om de voedselverspilling vóór consumptie met 45% te verminderen dankzij een innovatieve digitale oplossing: [Waste Watch](#).
- In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest werd in 2020 een evaluatie uitgevoerd van de begeleiding ter vermindering van verspilling bij de kantines met het GoodFood-label: er werd een **verbetering vastgesteld voor alle aspecten van GoodFood** en 29% minderverspilling.



Voor gedetailleerde informatie over voeding en voedselverspilling in scholen **raadpleegt u fiche 36: 'Op school – Voedings- en verpakingsafval beperken'**.

¹¹ EMApp.fr is een gratis open source IT tool (enkel in het Frans) waarmee grootkeukens voor minstens 20 dagen evenwichtige menu's kunnen uitwerken.

¹² Studie van de Facilitator Bedrijfsafval in 2024.





C. GROOTKEUKENS - GEZONDHEIDSZORG



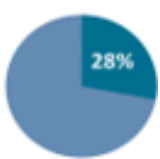
Een studie van ADEME in 2024 toonde aan dat in de gezondheidszorg naar schatting **jaarlijks gemiddeld 120 g voedsel verspild wordt per couvert en per maaltijd**¹³.



Dankzij een **GoodFood-projectoproep met als thema verspilling** in 2018 kregen verschillende grootkeukens begeleiding. Uit een studie in een ziekenhuis, een rusthuis en een productiecentrum in Brussel kwamen de volgende cijfers naar voren:

- Brussels ziekenhuis: **26% van de bereide voedingswaren wordt weggegooid** als bordresten. Dat is **69.390 kg/jaar**, ofwel een financieel verlies van **€ 100.000**.
- Brussels rusthuis: **42% van de bereide voedingswaren wordt weggegooid**. Dat is **12.033 kg/jaar** (bord-, buffet- en keukenresten). ofwel een financieel verlies van **€ 16.800**.

Studies¹⁴ over verspilling in verschillende instellingen van de gezondheidszorg toonden in het algemeen het volgende aan:

	 Ziekenhuizen	 Rusthuizen
Gemiddelde hoeveelheid verspild voedsel per jaar	150.000 kg/jaar 	12.000 kg/jaar 
Per investering van 1 € in maatregelen ter bestrijding van voedselverspilling over 3 jaar gespreid	Terugverdieneffect in ziekenhuizen: 19 €	Terugverdieneffect in rusthuizen: 1,50 €



Specifieke maatregelen in ziekenhuizen

- ✓ Voer een opleidingsplan in voor het keuken- maar ook het zorgpersoneel.
- ✓ Bepaal de behoeften in functie van de pathologieën van de patiënten, en pas aankopen en recepten aan.
- ✓ Hang een lexicon uit van de gerechten en geef een definitie van de benamingen die in de menu's gebruikt worden.
- ✓ Richt een multidisciplinaire menucommissie voeding op (catering, dieetkundige diensten, aankoopdienst), die voedselverspilling moet aanpakken.
- ✓ Voer **lunchoverleg** in voor professionals uit de gezondheidszorg, om hun standpunt en analyse te horen over voeding, waarbij ook voedselverspilling aan bod komt.

¹³ ADEME, 'LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE' - Voornaamste cijfers - update 2024 (enkel in het Frans)

¹⁴ Foodwin-studies



**Specifieke maatregelen in rusthuizen.**

Hier gelden specifieke beperkingen voor de catering: specifieke diëten, een gebrek aan eetlust en smaakverlies bij ouderen, ... Dit veroorzaakt ondervoeding en veel verspilling. Een van de richtsnoeren voor deze specifieke maatregelen is dus de bereiding van gerechten die de eetlust opwekken en een goede voedingswaarde hebben.

- ✓ Vergemakkelijk de inname van voedingsmiddelen en maak maaltijden aangenamer met vooral fingerfood (gerechten en voedingsmiddelen worden gepresenteerd in de vorm van hapjes, zodat zonder bestek kan worden gegeten).
- ✓ Presenteer de gerechten op een verzorgde en originele manier.
- ✓ Serveer 's avonds rijkere voeding maar in kleinere porties, aangezien de bewoners op dat moment van de dag meestal minder eetlust hebben.
- ✓ Betrek de bewoners bij de keuze van de maaltijden en de hoeveelheden, en breid de teams uit die bewoners helpen als ze niet alleen kunnen eten.

**Goede praktijken**

- In Brussel is de keuken van rusthuis *Résidence la Val des Fleurs* (OCMW van Sint-Agatha-Berchem) erin geslaagd om de voedselverspilling te herleiden tot **31 g per maaltijd** dankzij een globale strategie tegen voedselverspilling (GoodFood).¹⁵
- In Brussel is de keuken van het rusthuis *Résidence Palace* (EMEIS) erin geslaagd om de voedselverspilling te herleiden tot **27 g per maaltijd** door goede praktijken (bv. fingerfood) toe te passen en de maaltijden af te stemmen op de individuele behoeften van de bewoners.¹⁶

**D. RESTAURATIE IN DE HOTELSECTOR**

Volgens de voornaamste cijfers van ADEME, het Franse Agentschap voor de Ecologische Transitie, werd er in klassieke restaurants in 2024 **115 g voedsel per couvert en per maaltijd verspild**.¹⁷



Een Zwitserse studie heeft aangetoond dat er per klant en per maaltijd gemiddeld ongeveer **191 g voedingsafval** geproduceerd werd, **wat neerkomt op € 0,90 per klant en per maaltijd**. Met simpele maatregelen zouden deze cijfers 30% lager kunnen liggen.¹⁸

**Specifieke maatregelen**

- ✓ Sensibiliseer klanten met **affiches in de eetzaal**.
- ✓ Werk met **bestellingen vooraf**, de avond voordien (vooral voor het ontbijt).
- ✓ **Bedien aan tafel** in de plaats van een buffet.
- ✓ Bak bakkerijproducten af **wanneer ze nodig zijn**.
- ✓ **Maak** bij een lage opkomst **de warme gerechten op verzoek klaar**.

¹⁵Studie van de Facilitator Bedrijfsafval in 2024.

¹⁶Studie van de Facilitator Bedrijfsafval in 2023.

¹⁷'LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE - Chiffres clés 2024', ADEME (enkel in het Frans)

¹⁸Studie van *Hôtellerie Suisse* (enkel in het Frans en Duits)



- ✓ Plaats het brood ergens waar **klanten zelf de gewenste hoeveelheid kunnen afsnijden** en **hergebruik restjes** voor andere bereidingen (wentelteefjes, broodpudding, croutons, paneermeel). Plaats de broodmandjes aan het eind van de buffettafel.
- ✓ **Gebruik kleinere borden, zodat er eens vaker teruggegaan wordt naar het buffet.**
- ✓ **Leg de schotels op het buffet niet meer volledig vol wanneer de ontbijtservice er bijna op zit** (bv. 15 minuten vóór het einde).



Goede praktijken

- In 2024 verminderde **hotelgroep Mandarin** in vier hotels de voedselverspilling met 36% dankzij een proefproject met een AI-weegschaal, Winnow (die het weggegooid voedingsproduct herkent en de financiële kost van het verlies berekent).¹⁹
- Door de hoeveelheden beter te berekenen en de porties te verkleinen, verminderde **Lounge Bar Plan B** (Zwitserland) in 2017 **de verspilling met 75%**.



E. VOEDINGSWINKELS (KRUIDENIERSZAKEN, DETAILHANDELS, SUPERMARKTEN)



Volgens een studie die Leefmilieu Brussel in 2024 uitvoerde in het kader van de verplichte Europese rapportage zou de sector van de grootdistributie verantwoordelijk zijn voor **9% van de voedselverspilling in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest**.²⁰



Volgens ADEME zou de verspilling **200 ton/jaar en 1 tot 3%** van de omzet van de supermarkten uitmaken.²¹



Specifieke maatregelen

- ✓ **Geef korting** in alle afdelingen 4 dagen vóór de vervaldatum.
- ✓ Vorm een deel om tot **nieuwe producten** (bv. fruit-/groentesmoothies, brood- of bananenpudding, soep, ratatouille, ...).
- ✓ **Bied meer keuze aan** tussen verschillende porties zodat klanten niet te veel kopen.
- ✓ **Herverpak onverkochte groenten** als groentepakket voor soep, puree of ratatouille.
- ✓ **Leid het personeel op** voor een goed beheer van de afdelingen en de voorraden.
- ✓ Garandeer **de koudeketen** zo veel mogelijk door de versafdelingen zo dicht mogelijk bij de kassa's in te richten en koelzakken aan te bieden.
- ✓ Werk samen met instanties uit de **voedselhulp**, zoals de Federatie van de Bicommunautaire Maatschappelijke Diensten (**FdSS**), het **Loco-netwerk**²², **samusocial.brussels**²³, de **Resto's du coeur**, het **Rode Kruis**, ...)
- ✓ Deel **beschadigde producten uit** aan het personeel of de klanten in de vorm van degustaties.
- ✓ **Informeer de consument** over verspilling door hier duidelijk over te communiceren in uw winkels.

¹⁹ <https://blog.winnowsolutions.com/mandarin-oriental-embraces-ai-for-food-waste-reduction> (enkel in het Engels)

²⁰ Studie in het kader van de verplichte Europese monitoring van bioafval.

²¹ **ADEME: diminution du gaspillage alimentaire dans les supermarchés** (enkel in het Frans)

²² Loco-netwerk: info@loco.brussels, +32 (0) 4 88 912910

²³ 0800 993 40





Goede praktijken

- De [Colruyt Group](#) gaat [voedselverspilling tegen](#) met de verkoop van soep, cake, sorbet en sappen op basis onverkochte of beschadigde vruchten en groenten, maar ook met [schenkingen aan de voedselbanken](#) en sensibilisering van de klanten.
- [Carrefour België](#) geeft met een specifiek etiket korting op producten die bijna vervallen. Ze bieden ook 'anti-verspillingsboxen' met fruit en groenten aan.
- Sinds de lancering van 'Good Taste Zero Waste' in 2018 voorkwam [Lidl](#) de verspilling van 8.000 ton voedsel.
- Sinds eind 2017 recupereert [de Gemeente Schaarbeek de onverkochte producten van partnersupermarkten](#), die geschonken worden aan het Rode Kruis, de sociale kruidenierswinkel Episol, sociaal restaurant Poverello en het Maison Biloba Huis. Zo rondten ze onlangs de kaap van **100 ton herverdeelde onverkochte producten**.



F. MARKTEN

Volgens de cijfers van ADEME produceren kleinere markten gemiddeld **250 kg bioafval per marktdag**. Grote en middelgrote markten met een frequentie van twee à drie keer per week produceren gemiddeld **2,4 ton bioafval** per handelaar per jaar.²⁴



Specifieke maatregelen



Werk samen met de OCMW's, liefdadigheidsorganisaties, de concessiehouder van de markt of de gemeenten voor de recuperatie van onverkochte producten.



Goede praktijken

- Het [DREAM](#) -project recupereert onverkochte producten op de vroegmarkt MaBru.
- Dankzij het project **DreamKitchen** en [Collectmet](#) van Cultureghem worden elke zondag onverkochte vruchten en groenten gerecupereerd op de markt aan het slachthuis van Anderlecht, om ze te verwerken tot producten die verdeeld worden via het slachthuis of partners.
- Het project '[Collect Jette](#)' gaat verspilling op markten tegen met de inzameling en herverdeling van de onverkochte producten op de markt op het Koningin Astridplein in Jette. Het is een initiatief van een groep bewoners in het kader van de beweging Jette in transitie.
- In Brussel recupereert [Collectactif](#) onverkochte producten om er maaltijden mee te bereiden voor € 2.

²⁴ ADEME – Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs





G. EVENEMENTENSECTOR



Specifieke maatregelen

De kost van voedselverspilling in de evenementensector kan oplopen tot een aanzienlijk deel van het totale budget voor een evenement, **soms tot wel 30% van het voedingsbudget**²⁵.

Uit de [gids 'Meetings go green' met goede praktijken \(2016\)](#):

Twee maanden vóór het evenement, wanneer u bestelt bij de traiteurdienst:

- ✓ Vraag een offerte op basis van een deelnamepercentage van 40%.
- ✓ Vraag de uiterste datum om het aantal deelnemers door te geven.
- ✓ Voorzie een vakje 'deelname aan de maaltijd' op de uitnodiging voor het evenement en vraag aan de deelnemers om te verwittigen als ze niet aanwezig kunnen zijn.
- ✓ Pas het menu aan aan de voorkeuren van de deelnemers (vragen naar vlees/vegetarisch, allergieën, ...).
- ✓ Voorzie een bepaling voor laattijdige annulatie, bv. no shows aanrekenen.

Vijf tot tien dagen vóór het evenement:

- ✓ Bevestig het aantal deelnemers (-15 tot 20% in vergelijking met het aantal inschrijvingen).
- ✓ Voorzie als het om een gratis evenement gaat 30 tot 40% minder in vergelijking met het aantal inschrijvingen.
- ✓ Neem contact op met voedselhulporganisaties om overschotten te schenken.
- ✓ Doe een beroep op degelijke evenemententraiteurs met een flexibel en aangepast aanbod. Zie gids [GoodFood – handelszaken en traiteurs voor evenementen](#).
Suggereer aan gasten om na het evenement voedselresten mee naar huis te nemen.



Goede praktijken

- In Brussel schreef [visit.brussels](#) een [Gids met goede praktijken voor duurzame evenementen](#) om eventorganisatoren (bedrijven, instellingen, verenigingen enz.) te helpen duurzame evenementen uit te werken en te organiseren. In de gids vindt u een lijst van beschikbare diensten, goede praktijken (mobiliteit, catering, locaties, accommodatie, bereikbaarheid enz.) en ondersteunende checklists in elke fase van het project.
- In Brussel maakte Leefmilieu Brussel een [webpagina aan met de voornaamste organisatorische aspecten voor duurzame evenementen](#), met name verplaatsingen, voeding en duurzame producten, sorteren en afvalvermindering, een lager water- en energieverbruik, ... Er worden ook heel wat informatiebronnen vermeld om het onderwerp uit te diepen.

²⁵ <https://www.beevent.fr/fr/page/limiter-le-gaspillage-alimentaire-cest-possible> (enkel in het Frans)





H. BAKKERIJEN

Volgens een studie van ADEME uit 2023²⁶, zijn **onverkochte producten** de voornaamste verliespost in bakkerijen (met name brood, dat goed is voor 37% van de totale voedselverspilling). Er wordt ongeveer 1.200 kg/jaar verspild, wat neerkomt op 11.140 euro per jaar per vestiging.



Goede praktijken

- **Hergebruik broodresten** als paneermeel, stukken cake in een pudding of vorm kleine briochebroodjes van croissantdeeg. Er bestaan broodvermalers om paneermeel en bloem te produceren.²⁷ In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest gebruikt de vereniging [Refresh](#) dit hulpmiddel.
- **Verkoop tegen verlaagde prijzen** en bied 'antiverspillingsboxen' aan.
- Geef onverkochte producten aan het personeel.
- **Werk op bestelling**, met name voor gebak. Zo hoeft u geen koelcellen te gebruiken, want die verbruiken veel energie²⁸.
- **Anticipeer op de productie** met gegevens die u verzamelt via uw kassasoftware. Analyseer de verkoop per product en per moment, maar ook de meest frequente aankoopcombinaties.
- **Onderhoud uw materiaal goed** en volg de onderhoudsgids van fabrikanten van schoonmaak-, opslag- en bereidingsmateriaal. Een slecht gekalibreerde oven kan bijvoorbeeld leiden tot niet goed gebakken of verbrande producten.
- In Brussel gebruiken [La Miche](#), het [Brussels Beer Project](#) en bakkerij-brouwerij [Janine](#) gerecupereerd of onverkocht brood om bier te produceren.

KLAAR OM ERIN TE VLIEGEN?



Als u een actieplan wilt invoeren tegen voedselverspilling in uw bedrijf maar nog vragen heeft, neem dan zeker contact om met de dienst '**Facilitator Bedrijfsafval**', die u kan helpen of doorverwijzen!

Contact: recyclepro@leefmilieu.brussels

²⁶ Evaluatie van voedselverspilling in de voedingssector, ADEME, 2023. Overzichtsfiche *Boulangeries Pâtisseries* (enkel in het Frans).

²⁷ Een gids met gezondheidsmaatregelen is beschikbaar op aanvraag: <https://www.crumbler.fr/nos-broyeurs-crumbler/> (enkel in het Frans)

²⁸ <https://menlog.fr/actualites/gaspillage-alimentaire-devenez-exemplaire> (enkel in het Frans)



Om het onderwerp uit te diepen:

- Brochure GoodFood 'Goed eten, minder weggooien'
- Anti-verspillingsbibliotheek Ademe (gidsen, nota's, tips & tricks - enkel in het Frans)
- Adviezen tegen verspilling [Good Food Brussel](#).
- [Praktische gids voor de hotelsector](#) (Brussels Hotels Association)
- Bijlagen bij de [Guide de réduction du gaspillage alimentaire](#) in commerciële restaurants, van het departement Maine et Loire. (enkel in het Frans)
- Begeleidende gids voor lokale overheden [La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets dans la restauration collective](#). (enkel in het Frans)
- [The PLEDGE on Food Waste](#): standaard voor de preventie van voedselverspilling in 9 punten. (enkel in het Engels)
- [Praktische fiches tegen verspilling](#) van Trivalis voor scholen (enkel in het Frans)
- Minder [voedselverspilling in rusthuizen](#). (enkel in het Frans)