



Voedselverspilling in de horeca

19 november 2007

AFSG Wageningen UR

Henri Luitjes



Colofon

Titel Voedselverspilling in de horeca
Auteur(s) Henri Luitjes
AFSG nummer
ISBN-nummer
Publicatiedatum November 2007
Vertrouwelijk
OPD-code
Goedgekeurd door

Agrotechnology and Food Sciences Group
P.O. Box 17
NL-6700 AA Wageningen
Tel: +31 (0)317 475 024
E-mail: info.afsg@wur.nl
Internet: www.afsg.wur.nl

© Agrotechnology and Food Sciences Group

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, hetzij mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten of onvolkomenheden.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system of any nature, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher. The publisher does not accept any liability for inaccuracies in this report.



Het kwaliteitsmanagementsysteem van Agrotechnology and Food Sciences Group is gecertificeerd door SGS International Certification Services EESV op basis van ISO 9001:2000.

Inhoudsopgave

1 De opzet van het onderzoek	4
2 Omvang van de derving in de horeca	6
3 Oorzaken van Derving	9
4 Hotels en conferentieoorden	11

1 De opzet van het onderzoek

AFSG heeft eind 2006 een verkenning uitgevoerd naar de voedselverspilling in de horeca. Deze verkenning werd uitgevoerd om een inschatting te kunnen maken of de succesvolle aanpak bij retail ook kon worden toegepast in de horeca. Om dit te kunnen vaststellen was meer inzicht nodig in de omvang en oorzaken van voedselverspilling in de horeca.

De restaurantgids van dit jaar telt ruim 11.000 restaurants. We hebben een vijftigtal restaurants geïnterviewd veelal door een gesprek van 1 tot 2 uur op locatie. De restaurants die we hebben uitgekozen lagen door geheel Nederland en zijn onderverdeeld in de groepen:

1. Klein restaurant	minder dan 100 gasten per dag
2. Middelgroot restaurant	100-500 gasten per dag
3. Groot restaurant	meer dan 500 gasten per dag

Tijdens de gesprekken kwamen de volgende onderwerpen aan de orde:

- Ervaren de ondernemers in de horecabranche derving als een probleem?
- Buffet of menukaart?
- Hoe groot is de derving binnen diverse versproducten?
- Hoe groot is de derving in euro's?
- Hoe groot is de derving in kilogram?
- Wat is de oorzaak van de derving?
- Op welke manier is de derving te reduceren?

De selectie van de restaurants werd ook bepaald door wie het restafval kwam verzamelen. Een afvalverwerkingsbedrijf in Nederland heeft aan deze verkenning meegewerkt door gegevens te versrekken over de hoeveelheid afval dat werd ingezameld bij de restaurants die door ons zijn bezocht.

Zowel de restauranthouders als ook de afvalverwerker stelde de randvoorwaarde dat hun naam niet publiekelijk gemaakt mocht worden.

Wat is derving, voedselverspilling en voedselverliezen

Onder derving wordt verstaan; het waardeverlies van versproducten. In de meeste gevallen heeft derving te maken met bederf en of beschadiging van een product doordat het niet op tijd wordt verwerkt,

verkocht of geconsumeerd. Derving in de horeca komt vooral neer op het weggooien van voedsel dat niet meer geschikt is voor consumptie.

In dit rapport maken we tevens onderscheidt tussen voedselverspilling en voedselverliezen.

Voedselverspilling is aan de orde wanneer het had kunnen worden vermeden, zoals dit het geval is bij te veel kopen en koken. Van voedselverliezen is spraken wanneer het afval onvermijdbaar is, zoals bij pitten en schillen.

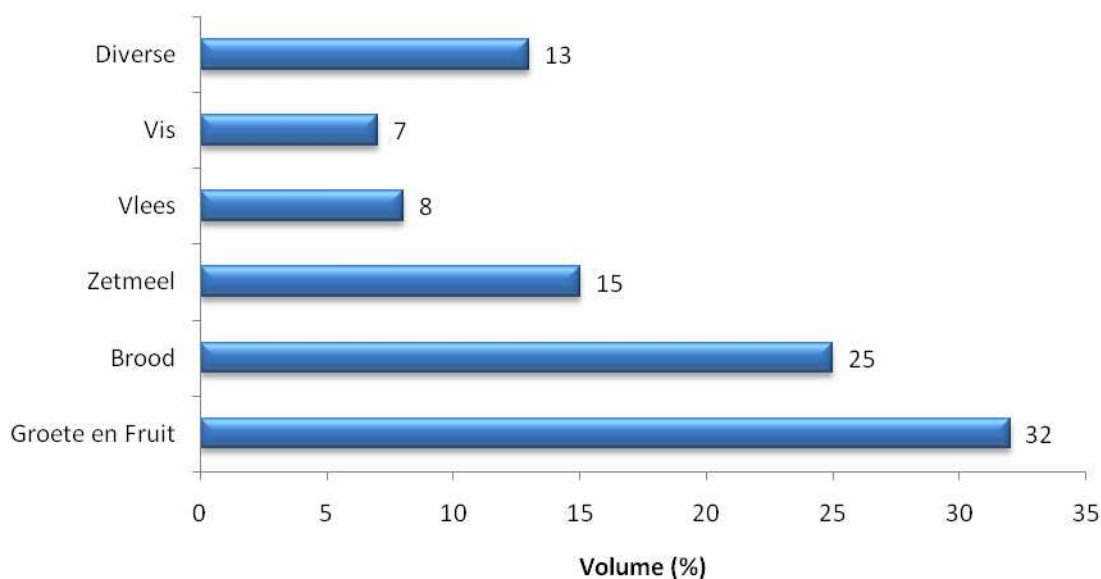
2 Omvang van de derving in de horeca

De omvang van voedselverliezen bij restaurants bedraagt 25-35 % van het volume dat aan voedsel wordt ingekocht en is als volgt opgebouwd:

- 5 – 10 % voedselverspilling in de keuken
- 10 – 15 % voedselverspilling via de klant
- 10 % voedselverliezen via de keuken, zoals schillen, pitten, etc.

De totale omvang is ca. 51.000 ton voedsel op jaarbasis. Dit volume is verdeeld over de categorieën vlees (8%), vis (7%), groente en fruit (32%), zetmeel (aardappels, rijst en pasta's, 15%), brood (25%) en diverse (13%). Duidelijk is dat van de verse producten groente en fruit het meest wordt weggegooid. Op de vraag welk van de genoemde producten het meest vatbaar is voor derving, werd de vis op eerste plaats genoemd. Vlees en groente waren volgens deze schatting goed voor de tweede plaats.

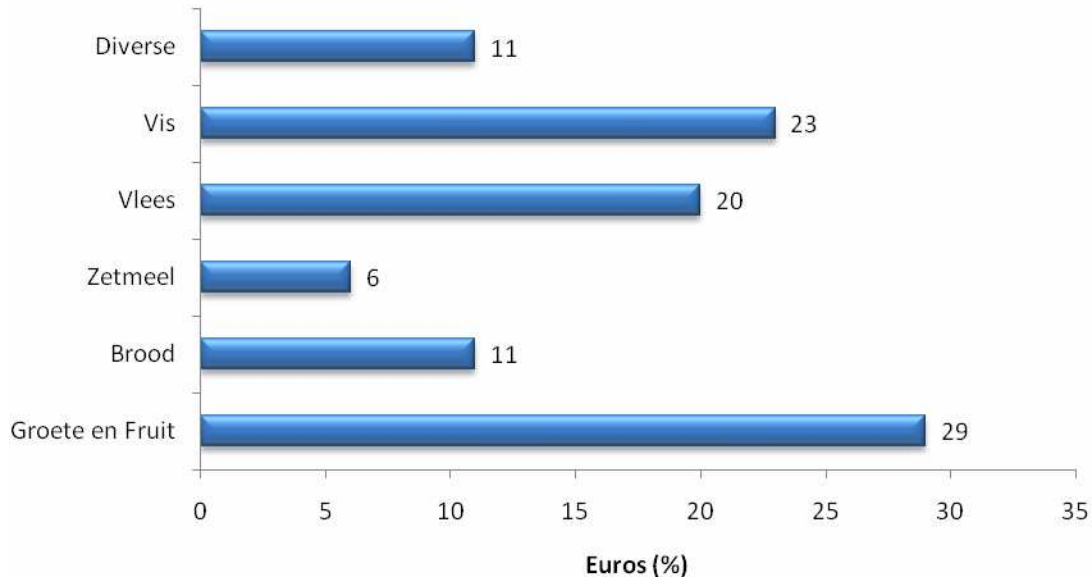
Groente en fruit wordt in de horeca het meest en vis en vlees het minst weggegooid



Figuur 1: De bijdrage in volume van de productengroepen aan de totale voedselverliezen in de horeca.

Dit verlies aan voedsel staat voor 235 miljoen euro per jaar en is als volgt verdeeld over voorgenoemde categorieën:

De meeste euro's worden verspild door het weggooien van Groete/Fruit, vlees en vis.

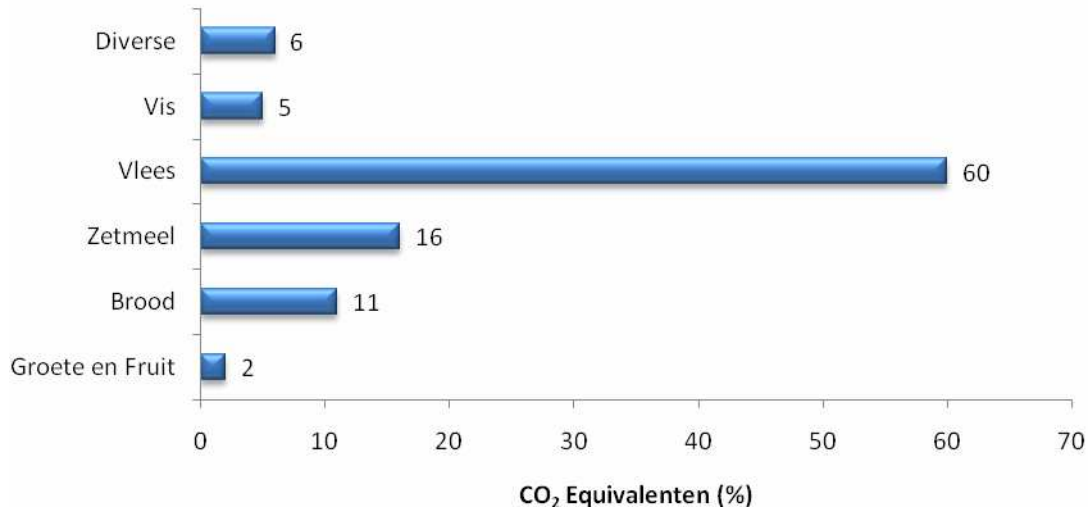


Figuur 2: De bijdrage in euro's van de productengroepen aan de totale voedselverliezen in de horeca.

Hoewel vlees en vis een klein gedeelte uitmaken van het verspilde volume is dit in euro-verlies niet het geval omdat de kiloprijs van deze producten relatief hoog zijn ten op zichten van de overige.

Om te bepalen wat dit afval betekend voor het milieu is het afvalvolume vanuit de horeca omgezet naar equivalenten CO₂. Het verlies aan voedsel staat dan voor jaarlijks 0,1 miljoen Ton CO₂ equivalent en wordt voor 60% bepaald door het aandeel vlees.

Het milieu wordt het meest belast door het weggooien van vlees.



Figuur 3: De bijdrage in CO2 equivalenten van de productengroepen aan de totale voedselverliezen in de horeca.

Derving bij horeca in perspectief

De 51.000 ton voedselverspilling in de horeca is een klein gedeelte van de totale voedselverspilling in Nederland. Deze bedragen 3 miljoen ton op jaarbasis. De totale CO2 equivalenten als gevolg van voedselverspilling in Nederland bedragen 6 miljoen ton waarvan dus 0,1 miljoen ton wordt veroorzaakt door de horeca.

3 Oorzaken van Derving

Restaurants met buffet

Uit de resultaten blijkt dat restaurants, hotels en conferentieoordn die werken met een buffet aanzienlijk meer derving kennen dan restaurants die werken met een kaart. De derving bij een buffet is minimaal 15 %. De oorzaken zijn tweeledig namelijk een buffet moet toonbaar zijn en daarom wordt een buffet continue aangevuld waardoor uiteindelijk veel wordt weggegooid. En voor de klant geldt dat deze vaak meer opschept dan nodig is met andere woorden de ogen eten mee. Er is weinig drang om hier wat aan te doen omdat de ondernemer aangeeft dat het voedsel, bijvoorbeeld in het geval van conferentieoordn, reeds betaald is. De opdrachtgever vindt veelal schaarste een groter probleem dan verspilling.

In Singapore maar ook in de VS kom je steeds vaker de situatie tegen dat klanten bij een buffer een vast bedrag betalen en dan onbeperkt mogen eten. Indien het bord na afloop niet leeg is betaald men een klein bedrag bij. Op deze wijze wordt de klant gevraagd om opmaat op te scheppen waardoor verspilling wordt gereduceerd. Deze aanpak wordt ook door een Rotterdamse horecaondernemer in praktijk gebracht.

Wat laat de klant staan

Veel klanten eten niet hun bord leeg maar eten selectief. Wat schuiven klanten bij voorkeur opzij?

Zetmeel, waaronder aardappelen pasta staan op de eerste plaats met als reden:

1. Te veel.
2. Het is niet het luxe product op het bord. Als de gast, voorzien van een vol bord, al genoeg heeft zal hij er eerder voor kiezen het zetmeel te laten staan dan ander meer “luxe” producten, zoals vlees en vis.

Op de tweede plaats staat groente. Bij de groente gaat het dan vaak om de sla. De klant eet de meest lekkere gedeeltes en de rest blijft vaak liggen. In sommige gevallen blijft de sla liggen omdat deze gezien wordt als versiering.

Oorzaken van Derving in de keuken

In de meeste gevallen wordt HACCP & voedselveiligheidsregels als belangrijkste factor genoemd voor de derving in de keuken.

De redenen waarvoor HACCP als belangrijkste factor wordt genoemd zijn:

- onoplettendheid van het personeel.
- nieuwe producten pakken en oudere laten staan (Producten die al uit de

- verpakking zijn en voor later gebruik weggezet zijn)
- producten die te lang staan en daardoor weggegooid moeten worden.
 - producten die geen stikker hebben moeten weggegooid worden. (door de medewerkers vergeten).
 - bereide producten bij rauwe producten plaatsten, kruisbesmetting.

Op de tweede plaats staat de korte THT van producten. De THT-datum. Het gaat hierbij om de gevoelige producten zoals vis, zuivel en vlees.

Op de derde plaats staat de gevoeligheid van externe factoren zoals het weer. Hierbij gaat het om de producten die niet verkocht worden of omdat de klanten ontbreken. Het weer speelt vooral een belangrijke rol bij horeca gelegenheden die een terras hebben.

De vierde reden ligt bij de klant. Klanten die reserveren en niet op komen dagen of niet compleet aanwezig zijn kunnen een belangrijke factor voor derving zijn, omdat de ondernemer met de producten blijft zitten. Vooral bij grote groepen blijft de ondernemer met extra producten zitten die niet altijd te verwerken zijn.

4 Hotels en conferentieoorden

In deze verkenning zijn niet specifiek hotels meegenomen echter zaten in het bestand wel restaurants die beschikte over een aantal kamers. Voor hotels geldt dat vaak het restaurantgedeelte niet hun primaire inkomsten bron zijn, dit in tegenstelling tot de restaurants die wij in de verkenning hebben meegenomen. In de verkenning hebben we wel grote conferentieoorden meegenomen. Conferentieoorden kunnen goed worden vergeleken met restaurants die buffet serveren. De derving zijn bij conferentieoorden en restaurants met een buffet relatief het hoogst daarna bij restaurants met een terras. De derving is het kleinst bij grote restaurants. De samenstelling van het afval is niet onderscheidend van het type horeca.