

Veevoer van kantineresten

Wat in de catering aan voedsel overblijft kan mogelijk nog best als veevoer dienen. Maar hoe krijg je dat in de veevoerfabriek? Food and Biobased Research (FBR) onderzoekt de mogelijkheden.

De logistiek van een reststroom in catering kent verschillende stappen: je moet het verzamelen en bewaren op de cateringlocatie,

afvoeren en bij de verwerker krijgen. Daar komt veel bij kijken, vertelt Han Soethoudt van FBR. Vaak moet de reststroom gekoeld



Salade in de kantine.

blijven, en hoe organiseer je dat transport het slimst?

Onderzoekers hebben daarom om te beginnen bij een cateraar in kaart gebracht hoeveel kilo van welke producten er in de regel eigenlijk overblijft. Want niet alles is bruikbaar. Soethoudt: 'Het moet bijvoorbeeld wel voedingswaarde hebben. En vlees moet je nu altijd weggooien, ook een broodje rosbeef. Maar je zou kunnen kijken of je ook alleen het vlees kan weggooien en het broodje wel tot veevoer kunt verwerken.'

De vraag is ook of het economisch haalbaar is om resten, geschikt voor koeien enerzijds en varkens anderzijds apart in te zamelen. Dat de broodjes naar de koeien gaan en zuivel naar de varkens. Want scheiden moet zo min mogelijk inspanningen van de cateraar vergen en zo min mogelijk kosten in opslag. Eind dit jaar moet duidelijk zijn hoe de organisatie van de voedselreststroom er onder meer economisch, technisch en qua volumes uitziet.

Contact:

han.soethoudt@wur.nl
0317 - 48 01 69