

# Verspilling banqueting aanpakken

Het is een beeld dat iedereen op de campus wel kent: broodjes die overblijven na bijeenkomsten met lunches of buffetten. Goed eten dat ligt te verpieteren en meestal wordt weggegooid. In de Verspillingsvrije Week bogen de betrokkenen zich vorige week over het probleem.

Die betrokkenen zijn de cateraars op de campus en de wetenschappers die zich met voedselverspilling bezighouden, zegt Sanne Stroosnijder, programma-manager Voedselverspilling en Afvalpreventie. Het was tevens een eerste live ontmoeting. 'Elke cateraar is op zijn eigen manier met het onderwerp bezig. Los van elkaar dus. Het is goed om dit samen aan te pakken.'

Bij groeps catering of banqueting gaat het om eten dat wordt besteld. En daar zit 'm volgens Stroosnijder precies de crux: wat eenmaal is besteld, wordt geleverd. 'Maar de opgegeven aantallen

**'De opgegeven aantallen kloppen vaak niet met het aantal personen dat echt op komt dagen'**

af of is online aanwezig en dan blijft er echt veel over.'

Eten dat overblijft wordt soms uitgedeeld aan anderen of door de deelnemers meegenomen. Stroosnijder: 'Maar dan moet er wel een zakje of bakje

kloppen vaak niet met het aantal personen dat echt op komt dagen. Een deel zegt

voorhanden zijn. En uitdelen kan lang niet altijd. Daar spelen ook de regels voor voedselveiligheid een rol bij.'

## Afbestellen

De beste oplossing is voorkomen dat er te veel is. In de praktijk betekent dit volgens Stroosnijder dat er flexibiliteit in de bestelling nodig is. 'Je moet kunnen afbestellen als bijvoorbeeld twee dagen van tevoren duidelijk wordt dat er geen honderd maar tachtig mensen komen. Maar dat stuit weer op problemen met leveranciers of contracten die getekend zijn.'

Een eerste stap wordt nu gezet door het hele proces van bestellen tot consumeren in kaart te brengen. Stroosnijder: 'En alles wat daartussen gebeurt. Wie zijn daarbij betrokken en kunnen we dat proces standaardiseren voor alle cateraars? Daar gaan we mee beginnen.' RK