

Eco-Restaurants



Het concept van het Eco-Restaurant wil de prestaties van restaurants optimaliseren voor wat alle milieuaspecten aangaat. Denk maar aan afvalpreventie, beperking van energie- en waterverbruik en beperking van de uitstoot van broeikasgassen. In deze folder wordt enkel ingegaan op het aspect voedsel- en verpakkingsafval. **Minder voedselverspilling betekent meer winst!**

Wie aanspraak wil maken op de benoeming Eco-Restaurant kan een hele reeks ingrepen doen rond de preventie van voedselverspilling: een onderscheid aanbieden tussen kleine en middelgrote of middelgrote en grote porties, gewoonten veranderen bij het plannen, shoppen, opslaan en bereiden, klanten stimuleren om hun restjes mee naar huis te nemen in doggy bags, voedsel dat nog geschikt is voor verbruik naar tehuizen of voedselbanken sturen of er diervoeder van maken, voedselafval en voedsel dat niet meer eetbaar is composteren in plaats van het weg te gooien. De implementatie van die maatregelen heeft heel wat voordelen: want het restaurant geeft niet enkel voedselafval een tweede leven voor verbruik door mensen of dieren, het composteert niet enkel en roept op die manier verspilling een halt toe, het zal hiermee bovendien geld besparen door minder voedsel te verspillen en meteen ook zijn ecologische voetafdruk verbeteren.

Deze actie is ook van toepassing op kantines in scholen of bedrijven. Hoewel de situaties enigszins anders liggen, zijn de mogelijke te nemen maatregelen wel te vergelijken!

Algemene informatie



beperken



moeilijkheid

Afvalstroom



hergebruik



impact op het milieu



papier



verpakking



recycleren



kostprijs



WEEE



organisch

Doelstellingen

- ▶ De totale hoeveelheid weggegooid voedsel tijdens de lunch/avondmaal-dienst tot een minimum beperken
- ▶ De koks, het personeel en de restauranteigenaar bewust maken over hoe ze hun gewoonten bij het [plannen](#), [shoppen](#), [opslaan](#) en [bereiden](#) kunnen veranderen
- ▶ Het systeem optimaliseren zodat voedseloverschot aan voedselbanken en andere instellingen geleverd wordt voor mensen in nood. Het is ook bruikbaar om dieren te voederen of het kan ter plaatse gecomposteerd worden.
- ▶ Een klimaat van duurzaamheid creëren in het restaurant en bij de klanten
- ▶ Klanten stimuleren om deel te zijn van het initiatief door slim en bewust te bestellen
- ▶ Klanten bewust maken over de hoeveelheid voedsel die verspild wordt bij de maaltijd die ze geserveerd krijgen

Wat houdt het in?

- ▶ Het aannemen van duurzame gewoonten bij het [plannen](#), [shoppen](#), [opslaan](#) en [bereiden](#) van voedsel
- ▶ Klanten laten kiezen tussen **verschillende portiegroottes** (klein, middelgroot, groot)
- ▶ **Doggy bags** ter beschikking stellen voor restjes (papier/karton)
- ▶ Eén gerecht in uw menu aanbieden dat gemaakt is van restjes
- ▶ **Klanten informeren** over het nieuwe beleid door informatie op posters, in brochures of op tafelsets te plaatsen
- ▶ Olijfolie, zout, peper enz. in **glazen houders** aanbieden in plaats van plastic zakjes
- ▶ Herbruikbare **stoffen servetten** gebruiken in plaats van papieren servetten voor eenmalig gebruik

Wat u nodig heeft

- ▶ Een of meerdere **restaurant(s)** dat (die) wil(len) deelnemen
- ▶ **Informatie- en communicatiemateriaal:** Verzamel informatiemateriaal over de EWAV om het personeel en de klanten van het restaurant te informeren over [voedselverspilling](#) en maatregelen tegen voedselverspilling ([plannen & shoppen](#), [opslaan](#), [bereiden](#)); vraag de promotie-affiche aan om uw actie bekend te maken. Bereid specifiek materiaal voor om uw actie te promoten en klanten te informeren over genomen maatregelen.
- ▶ **Middelen:** Doggy bags, stoffen servetten, glazen houders voor zout, peper, olijfolie enz. Zie het deel over middelen hieronder.

Middelen om deze actie uit te voeren

Doggy bags om voedselrestjes mee te nemen

- ▶ Wat houdt het in? Doggy bags zijn papieren tasjes die klanten kunnen gebruiken om hun restjes mee te nemen voor later verbruik thuis.
- ▶ Hoe te maken/gebruiken?
 - Vraag uw personeel om de klanten te melden dat ze hun voedselresten kunnen meenemen.
 - Meld ze dat deze actie helpt om voedselverspilling te vermijden.
- ▶ Hoe beoordelen? Weeg de hoeveelheid organisch afval bij het indienen van de borden voor en tijdens de actie. Tel het aantal doggy bags die naar huis worden genomen en weeg ze.



Een banner of sticker om broodrestjes te voorkomen

- ▶ Wat houdt het in? Een banner of sticker op het menu die klanten informeert dat het brood dat als begeleiding op tafel staat op vraag is en met de gewenste hoeveelheid, om voedselverspilling te vermijden.
- ▶ Hoe te maken/gebruiken?
 - Bevestig deze banner of sticker op uw menu's.
 - Vraag uw personeel om de klanten te informeren dat deze actie bedoeld is om voedselverspilling te bestrijden.
- ▶ Hoe beoordelen? Weeg de hoeveelheid brood die wordt weggegooid voor en tijdens de actie.



Een banner of sticker op het menu of een nieuw menu om te informeren over gerechten in verschillende porties

- ▶ Wat houdt het in? Sommige restaurants bieden grote hoeveelheden voedsel bij elke gang van hun menu. Door verschillende portiegroottes aan te bieden kunnen klanten gerechten kiezen in functie van hun honger en op die manier voedselverspilling vermijden.
- ▶ Hoe te maken?
 - Maak een banner of een sticker vast aan uw menu's of druk een nieuw menu af waarop u de klanten meldt dat ze gerechten met verschillende groottes kunnen bestellen.
 - Meld ze dat deze actie voedselverspilling zal vermijden.
- ▶ Hoe beoordelen? Weeg de hoeveelheid organisch afval bij het indienen van de borden voor en na de actie. Tel het aantal kleine, middelgrote en grote porties die besteld werden.



Een kan om het gebruik van kraantjeswater te promoten

- ▶ Wat houdt het in? Een kan om het gebruik van kraantjeswater te promoten bij klanten.
- ▶ Hoe te gebruiken?
 - Zet een kan vol met kraantjeswater op elke tafel.
 - Stimuleer klanten om kraantjeswater te drinken in plaats van flessenwater om verpakkingsafval te voorkomen.
- ▶ Hoe beoordelen? Weeg de hoeveelheid drankverpakking die wordt weggegooid voor en na het invoeren van de kannen.



Ondersteunende tools bij communicatie

Een bord om de beste praktijken te tonen die werden doorgevoerd inzake afvalpreventie

- ▶ Wat houdt het in? Op dit bord is een controlelijst te zien met alle verbintenissen die uw zaak maakte in het domein van afvalpreventie, een soort lijst met doelstellingen. Dit zal het personeel en indirect ook de leveranciers en klanten stimuleren om de juiste keuzes te maken.
- ▶ Hoe te gebruiken?
 - Ga verbintenissen aan, formuleer doelstellingen en noteer ze op een bord.
 - Vink alle bereikte doelstellingen aan.
 - Plaats het bord op een strategische plek in uw restaurant en op uw website.
- ▶ Hoe beoordelen? Aantal bereikte doelstellingen. Evolutie van de bereikte resultaten rond preventie van voedselverspilling op langere termijn.



Een opvallende sticker / affiche

- ▶ Wat houdt het in? Een sticker en een affiche om klanten te informeren dat uw etablissement beste praktijken toepast inzake afvalpreventie.
- ▶ Hoe te gebruiken?
 - Toon de sticker op een strategische plek.
 - Hang de affiche op aan een strategisch punt.
- ▶ Hoe beoordelen? Aantal deelnemende restaurants en hoeveelheid voedselverspilling vermeden door de deelnemende restaurants.



Voorbereiding van de actie

Voor de EWAV (een maand voordien)

- ▶ Informatie- en communicatiemateriaal voorbereiden en uitdelen aan het personeel in het restaurant
- ▶ Affiches ophangen om uw EWAV-actie te promoten
- ▶ Een audit uitvoeren over de initiële voedselverspilling in het restaurant om te evalueren waar (plannen/ shoppen/ opslaan/bereiden) en hoeveel voedselverspilling gegenereerd wordt. Voeg ook een analyse toe over waar het voedseloverschot nu naartoe gaat (compost, dierenvoeder, energiewinning, afval).
- ▶ Maak een evaluatie van hoeveel drinkverpakking wordt weggegooid: tel het aantal flessen en weeg ze
- ▶ Organiseer een logistiek en transportnetwerk indien nodig; bv. om een gesorteerde voedselafvalstroom naar de juiste bestemmingen te loodsen
- ▶ Nodig mensen uit om deel te nemen
- ▶ Controleer met de lokale autoriteiten of zij dit soort initiatieven ondersteunen, in de vorm van gratis ophaaldiensten (voor restjes bestemd voor voedselbanken) of herbruikbare containers voor dit vervoer
- ▶ Beslis welke acties ingevoerd zullen worden, en koop of druk de vereiste tools (doggy bags, herbruikbare kannen, ...), brengt het keukenpersoneel op de hoogte dat ze verschillende portiegroottes opdienen op aanvraag, of vraag uw kelners om geen brood te serveren tenzij de klanten erom vragen.

Pre-EWAV (een of twee weken voordien)

- ▶ Drijf uw promotiecampagne op
- ▶ Herinner mensen aan de activiteit
- ▶ Geef het personeel en de klanten duidelijke informatie over het initiatief en hoe eraan deel te nemen
- ▶ Breng uw klanten en leveranciers op de hoogte van de verbintenissen die u gaat doorvoeren

Implementatie van de actie = dag van de actie

- ▶ Breng het informatiemateriaal aan op een zichtbare plek
- ▶ Implementeer uw initiatief
- ▶ Breng uw klanten en leveranciers op de hoogte van de verbintenissen die u gaat doorvoeren
- ▶ Vraag uw personeel om de klanten te stimuleren om kraantjeswater te drinken
- ▶ Vraag uw personeel om de klanten aan te spreken over de mogelijkheid om hun restjes mee te nemen in een doggy bag
- ▶ Neem foto's en video's om positieve feedback te kunnen geven
- ▶ Promoot het gebruik van doggy bags door de omvang en de impact van voedselverspilling uit te leggen



Toolkit voor gerichte communicatie |

Administraties/NGO's

- ▶ Gebruik dit evenement om te spreken over de problemen veroorzaakt door [voedselverspilling](#) en om tips te geven over hoe voedselverspilling te beperken in het dagelijkse leven van de klanten
- ▶ Denk eraan de geïmplementeerde maatregelen en de kwantitatieve controle van de gegenereerde voedselverspilling op te volgen

Evaluatie en feedback

Na de EWAV

- ▶ Evalueer de gebruikte middelen:
 - Doggy bags, broodsticker en porties van verschillende omvang:
 - Weeg de hoeveelheid restjesvoedsel meegenomen met de doggy bags. Vergelijk het met de hoeveelheid weggegooid voedselverspilling. De actie is een succes als de hoeveelheid voedseloverschot meegenomen in de doggy bags toeneemt terwijl de totale hoeveelheid voedselverspilling afneemt.
 - Weeg de hoeveelheid weggegooid brood. Vergelijk dit met de totale hoeveelheid weggegooid voedselverspilling. De actie is een succes als de hoeveelheid weggegooid brood mettertijd afneemt in vergelijking met de voedselafvalstroom.
 - Weeg de hoeveelheid restjes die worden weggegooid in restaurants. Vergelijk het met de totale hoeveelheid weggegooid voedselverspilling. De actie is een succes als de hoeveelheid weggegooid restjes mettertijd afneemt in vergelijking met de voedselafvalstroom.
 - Voor deze evaluatie kunt u ook gebruik maken van de EWAV beoordelaar van voedselverspilling
 - Kan voor verbruik van kraantjeswater: Weeg de hoeveelheid weggegooid verpakking voor mineraalwater. Vergelijk de evolutie ervan doorheen de tijd sinds u gestart bent met het serveren van water in herbruikbare kannen. Noteer dat het de keuze van de klant is om al dan niet mineraalwater te vragen. U kunt de actie als een succes beschouwen als de hoeveelheid verpakking voor mineraalwater mettertijd vermindert.
- ▶ Voer nog een audit rond voedselverspilling uit om te vergelijken met de situatie voor en na de implementatie van het initiatief.
- ▶ Geef feedback aan uw coördinator: aantal deelnemers (klanten die een van de middelen gebruikten), hoeveelheid vermeden afval enz.
- ▶ Stuur ondersteunende foto's en filmpjes van uw actie naar uw Coördinator
- ▶ Opvolging na afloop van de EWAV blijkt steeds nuttig om de mate te meten waarin de voorgestelde maatregelen aanvaard werden

Meer informatie

- ▶ Informatief materiaal
 - Voedselverspilling en de impact ervan: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips om voedselverspilling te beperken:
 - [Shoppen & Plannen](#)
 - [Opslaan](#)
 - [Bereiden & eten](#)
 - [Houdbaar tot / Best voor data](#)
 - Recepten om te koken met restjes: www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste



Met de steun van
de Europese Commissie





Toolkit voor gerichte communicatie | Administraties/NGO's

► Voorbeelden van acties

- Sensibiliseringscampagne rond voedselverspilling op een landbouwschool (FR) 2013:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
- "...di meno in Meglio" Project (IT) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ensemble, réduisons nos déchets – Laten we samen afval beperken (FR) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
- Nieuwe goesting om te veranderen op school (UK) 2010:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
- Afval minimaliseren - Beter productie en verwerking van voedselafval (SE) 2009:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf

► Betrokken stakeholders

- [Sustainable Restaurant Association](#)
- Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
- [Sustainable Canteens Brussels](#)
- [Food Waste Reduction Alliance](#)

► Interessante koppelingen

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- Europese Commissie: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- Slow Food-beweging: www.slowfood.com
- Campagne "Too good to waste": [tips voor restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Stadhuis Reus (Catalonië): Actie EWAV: "[Regala't aigua](#)"
- Leefmilieu Brussel (LB): [Duurzame kantine](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (gratis APP)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service.](#)

Publicaties

- International Solid Waste Association (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Environmental Protection Agency (EPA) Ierland: [Less food waste, more profit.](#)
- Intertek/ rdc/ Leefmilieu Brussel / EcoRes: [Vermindering van organisch afval in de horecasector](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie: [Praktische gids duurzame kantine](#)

► Europese Week van de Afvalvermindering: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Met de steun van
de Europese Commissie

