

Ecorestaurants



Het ecorestaurant-concept helpt restaurants optimaal presteren op alle milieuvlakken. De doelstellingen zijn afvalpreventie, een lager water- en energieverbruik en minder broeikasgasuitstoot. Deze factsheet buigt zich echter alleen over het aspect voedsel- en verpakkingsafval. **Minder voedselverspilling betekent meer winst!**

Een brede waaier van maatregelen brengt het doel – een ecorestaurant worden dat voedselverspilling voorkomt – binnen handbereik. Zo kunt u klanten laten kiezen tussen kleine, middelgrote en grote porties, andere gewoonten aannemen op het vlak van plannen, inkopen, opslaan en koken, klanten aanmoedigen om hun restjes mee naar huis te nemen in “doggy bags”, voedsel dat nog geschikt is voor consumptie schenken aan daklozencentra of voedselbanken of verwerken tot dierenvoer, restjes en voedsel dat niet langer eetbaar is composteren in plaats van het zomaar weg te gooien. De voordelen van deze maatregelen zijn legio: voedsel dat voorheen werd verspild, wordt opnieuw gebruikt voor menselijke of dierlijke consumptie of wordt gecomposteerd, wat verspilling een halt toeroept. Het restaurant bespaart bovendien geld omdat het minder voedsel verspilt, en de ecologische voetafdruk gaat erop vooruit.

De actie kan ook worden toegepast op school- of bedrijfskantines. Zelfs in zeer uiteenlopende omstandigheden kunnen gelijkaardige maatregelen worden getroffen!

Algemene informatie



verminderen



moeilijkheidsgraad

Afvalstroom



hergebruiken



milieu-impact



papier



verpakkingen



recycleren



kostprijs



AEEA



organisch

Doelstellingen

- ▶ De totale hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid tijdens de maaltijd/service tot een minimum beperken
- ▶ De koks, het personeel en de eigenaar van het restaurant anders leren [plannen](#), [inkopen](#), [opslaan](#) en [koken](#)
- ▶ Het systeem optimaliseren, zodat de overtollige voedselproductie kan worden aangeboden aan voedselbanken en andere instanties die personen in nood bijstaan, gebruikt als dierenvoer of ter plaatse gecomposteerd.
- ▶ Een cultuur van duurzaamheid tot stand brengen in het restaurant en onder de klanten
- ▶ Klanten aanmoedigen om het initiatief te ondersteunen door slim en bewust te bestellen
- ▶ De klanten wijzen op de hoeveelheid voedselafval die hun maaltijd voortbrengt.

Wat houdt het in?

- ▶ Duurzame gewoonten aannemen op het vlak van [plannen](#), [inkopen](#), [opslaan](#) en [koken](#)
- ▶ Klanten de keuze bieden **tussen verschillende porties** (klein, gewoon, groot)
- ▶ “**Doggy bags**” aanbieden voor restjes (papier/karton)
- ▶ Een klikjesmaaltijd aanbieden, bereid van restjes van uw menu
- ▶ **De klanten** via posters, folders of tafelonderleggers **informer**en over het nieuwe beleid
- ▶ Olijfolie, peper, zout, ... aanbieden in **glazen vaatjes en potjes**, in de plaats van plastic zakjes
- ▶ Herbruikbare **stoffen servetten** gebruiken, in de plaats van wegwerpservetten

Wat hebt u nodig

- ▶ Een of meer **restaurants** die willen deelnemen
- ▶ **Informatie- en communicatiemateriaal**: vraag EWAV-materiaal aan om het personeel en de klanten van het restaurant te informeren over [voedselverspilling](#) en maatregelen ter preventie van voedselverspilling ([plannen & inkopen](#), [opslaan](#), [koken](#)); haal de campagneposter in huis om uw actie onder de aandacht te brengen. Bereid specifiek materiaal voor om uw actie in de kijker te zetten en uw klanten te informeren over de getroffen maatregelen.
- ▶ **Hulpmiddelen**: Doggy bags, stoffen servetten, glazen zout- en pepervaatjes en olijfolieflesjes, ... Zie de paragraaf over de hulpmiddelen hieronder.

Hulpmiddelen voor de actie

Doggy bags om restjes mee te nemen

- ▶ Wat is het? Doggy bags zijn papieren zakken waarin de klanten hun restjes mee naar huis kunnen nemen.
- ▶ Hoe gaat u te werk/ hoe gaat het in zijn werk?
 - Vraag uw personeel om uw klanten mee te delen dat ze de restjes uit hun bord mee naar huis mogen nemen.
 - Wijs hen erop dat deze actie helpt voedselverspilling tegen te gaan.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Weeg de hoeveelheid organisch afval op de borden die terugkomen naar de keuken, voor en tijdens de actie. Tel het aantal doggy bags dat mee naar huis wordt genomen, en weeg ze.



Een banner of sticker om broodoverschotten te voorkomen

- ▶ Wat is het? Een banner of sticker op de menukaart wijst de klanten erop dat brood alleen op aanvraag op tafel komt, in de gevraagde hoeveelheid, om voedselverspilling tegen te gaan.
- ▶ Hoe gaat u te werk/ hoe gaat het in zijn werk?
 - Breng deze banner of sticker aan op uw menu's.
 - Vraag uw personeel om de klanten erop te wijzen dat deze actie voedselverspilling tegengaat.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Weeg de hoeveelheid brood die wordt weggegooid voor en tijdens de actie.



Een banner of sticker op de menukaart of een nieuwe menukaart om de klanten te informeren over verschillende portiegroottes.

- ▶ Wat is het? Sommige restaurants bieden grote hoeveelheden eten aan in hun gangen. Door porties van verschillende grootte aan te bieden, kunnen klanten hun gerechten bestellen afhankelijk van hun honger, en zo voedselverspilling tegengaan.
- ▶ Hoe gaat u te werk?
 - Breng een banner of sticker aan op uw menukaart of druk een nieuwe menukaart af om de klanten erop te wijzen dat ze porties van verschillende grootte kunnen bestellen.
 - Wijs erop dat deze actie voedselverspilling helpt tegengaan.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Weeg de hoeveelheid organisch afval op de borden die terugkomen naar de keuken, voor en na de actie. Tel het aantal kleine, gewone en grote porties dat werd besteld.



Een waterkan om kraantjeswater te promoten

- ▶ Wat is het? Een waterkan om kraantjeswater te promoten bij de klanten.
- ▶ Hoe gaat u te werk?
 - Zet een kan kraantjeswater op elke tafel.
 - Moedig de klanten aan om kraantjeswater te drinken in de plaats van flessenwater, om verpakkingsafval te vermijden.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Weeg het drankverpakkingsafval voor en na de invoering van de waterkannen.



Communicatiehulpmiddelen

Een bordje met de beste afvalpreventiepraktijken

- ▶ Wat is het? Dit bordje toont een checklist met alle verbintenissen van uw zaak op het vlak van afvalpreventie, opgevat als lijst van doelstellingen. Dit moedigt het personeel aan, en onrechtstreeks ook de leveranciers en de klanten, om op de ingeslagen weg door te gaan.
- ▶ Hoe gaat u te werk?
 - Ga verbintenissen aan, formuleer doelstellingen en noteer ze op het bordje
 - Vink alle bereikte doelstellingen aan
 - Hang het bordje op een strategische plek in uw restaurant en zet het op uw website.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Aantal bereikte doelstellingen. Evolutie van de bereikte resultaten op het vlak van de preventie van voedselverspilling over een bepaalde periode.



Een kenmerkende sticker / poster

- ▶ Wat is het? Een sticker en een poster die de klanten erop wijzen dat uw zaak de beste afvalpreventiepraktijken toepast.
- ▶ Hoe gaat u te werk?
 - Kleef de sticker op een strategische plek.
 - Hang de poster op een strategische plek.
- ▶ Hoe kunnen we dit evalueren? Aantal deelnemende restaurants en voedselverspilling die door de deelnemende restaurants kon worden vermeden.



Vorbereiding van de actie

Voorafgaand aan de EWAV (een maand op voorhand)

- ▶ Bereid het informatie- en communicatiemateriaal voor, en verspreid het onder het personeel van het restaurant
- ▶ Hang posters op om uw EWAV-actie onder de aandacht te brengen
- ▶ Voer een eerste audit uit naar voedselverspilling in het restaurant om na te gaan waar (plannen/inkopen/opslaan/ koken) en hoeveel voedselverspilling wordt gegenereerd. Maak ook een analyse van de bestemming van het voedselafval (compost, dierenvoer, energie, stort).
- ▶ Maak een raming van de hoeveelheid weggegooid drankverpakkingen: tel en weeg de flesjes
- ▶ Voer indien nodig een logistiek en transportnetwerk in, bijvoorbeeld om de gesorteerde afvalstroom naar de juiste kanalen te geleiden
- ▶ Nodig mensen uit om mee te doen



- ▶ Ga na of uw gemeentebestuur dergelijke initiatieven ondersteunt, in de vorm van gratis afhaaldiensten (voor restjes die bestemd zijn voor voedselbanken) of herbruikbare bakken voor deze transporten
- ▶ Beslis welke acties zullen worden ingevoerd, en koop of print de hulpmiddelen die u nodig hebt (doggy bags, herbruikbare potten, ...), laat uw keukenpersoneel porties van verschillende grootte serveren op vraag, of laat uw obers alleen brood op tafel zetten als de klanten erom vragen.

Pre-EWAV (een of twee weken op voorhand)

- ▶ Voer uw reclamecampagne op
- ▶ Herinner mensen aan de activiteit
- ▶ Geef personeel en klanten duidelijke informatie over het initiatief en over hoe ze erbij kunnen aansluiten
- ▶ Informeer uw klanten en leveranciers over de verbintenissen die u hiermee wil nakomen

Implementatie van de actie = dag van de actie

- ▶ Hang/leg het informatiemateriaal op een goed zichtbare plaats
- ▶ Voer uw initiatief uit
- ▶ Informeer uw klanten en leveranciers over de verbintenissen die u hiermee wil nakomen
- ▶ Vraag uw personeel om de klanten aan te moedigen om kraantjeswater te drinken
- ▶ Vraag uw personeel om de klanten te wijzen op de mogelijkheid restjes mee naar huis te nemen in een doggy bag
- ▶ Maak foto's en videobeelden om positieve feedback te geven
- ▶ Promoot het gebruik van doggy bags door de schaal en de impact van de voedselverspilling uit te leggen
- ▶ Gebruik deze actie om te informeren over de problemen die [voedselverspilling](#) meebrengt, en om de klanten tips te geven om voedselverspilling in hun dagelijkse leven te voorkomen
- ▶ Denk eraan de ingevoerde maatregelen op te volgen en de kwantitatieve monitoring van het geproduceerde voedselafval voort te zetten

Evaluatie en feedback

Na de EWAV

- ▶ Maak een evaluatie van de gebruikte hulpmiddelen:
 - Doggy bags, broodsticker en porties van verschillende grootte:
 - Weeg de restjes in de doggy bags. Vergelijk deze hoeveelheid met de hoeveelheid weggegooid voedsel. De actie is een succes indien de hoeveelheid restjes in de doggy bags toeneemt terwijl de totale hoeveelheid voedselafval afneemt.
 - Weeg het weggegooid brood. Vergelijk dit met de totale hoeveelheid weggegooid voedsel. De actie is een succes als de hoeveelheid weggegooid brood blijft afnemen in verhouding tot de voedselafvalstroom.
 - Weeg de etensresten op de borden die terugkomen naar de keuken. Vergelijk deze hoeveelheid met de totale hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid. De actie is een succes als de hoeveelheid weggegooid restjes blijft afnemen in verhouding tot de voedselafvalstroom.
 - Voor deze evaluatie kunt u ook de voedselverspillingscalculator van de EWAV gebruiken
 - Waterkan voor kraantjeswater: weeg het weggegooid verpakkingsafval van drinkwaterflessen. Meet de evolutie van dit gewicht sinds u bent begonnen met kunnen kraantjeswater op tafel te zetten. Denk eraan dat de klant vrij is om mineraalwater te bestellen. De actie mag als een succes worden beschouwd als de hoeveelheid verpakkingsafval van mineraalwater afneemt in de tijd.





Toolkit doelgerichte communicatie | Bedrijven/Industrie

- ▶ Voer opnieuw een afvalaudit uit, om te vergelijken met de toestand voor en na de invoering van het initiatief.
- ▶ Geef feedback aan uw coördinator: aantal deelnemers (klanten die een van de tools gebruikten), vermeden hoeveelheid afval, enz.

- ▶ Bezorg uw coördinator foto's en videobeelden van uw actie
- ▶ Een opvolging na afloop van de week is altijd zinvol wanneer moet worden beoordeeld in welke mate de voorgestelde maatregelen werden aanvaard

Meer informatie

- ▶ Informatiemateriaal
 - Voedselafval en impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips om voedselverspilling te verminderen:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
 - Recepten voor klikjesmaaltijden: www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste
- ▶ Voorbeelden van acties
 - Campagne voor bewustmaking van voedselverspilling op een landbouwhogeschool (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 – Together, let's reduce waste (FR) 2012: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
 - New Appetite for Change at schools (UK) 2010: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
 - Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE) 2009: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf
- ▶ Website/contactgegevens van de EWAV-coördinator: www.ewwr.eu/list-organisers
- ▶ Europese Week van de Afvalvermindering: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu
- ▶ Belangrijke stakeholders
 - [Sustainable Restaurant Association](#)
 - Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
 - [Sustainable Canteens Brussels](#)
 - [Food Waste Reduction Alliance](#)
- ▶ Interessante links
 - [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):



With the support of
the European Commission





Toolkit doelgerichte communicatie | Bedrijven/Industrie

- [European Environmental Bureau \(EEB\)](#):
- Slow Food Movement: www.slowfood.com
- Too good to waste campaign: [tips for restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Council hall of Reus (Catalonia): EWWR action: “[Regala't aigua](#)”
- Leefmilieu Brussel (BIM): [Duurzame voeding](#)
- 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) Ireland: [Less food waste, more profit](#).
- Intertek/ rdc/ Brussels Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Leefmilieu Brussel / Wallonië: [Praktische handleiding duurzame grootkeuken](#)



With the support of
the European Commission

