

Kantine tegen voedselverspilling



Principe: kantineklanten en -personeel inzetten in de strijd tegen voedselverspilling

Openbare kantines zijn drukbezochte eetgelegenheden. Vaak liggen de medewerkers van de overheidsinstanties/ngo's die hun maaltijden hier nuttigen echter niet echt wakker van duurzame consumptie. Ze hebben een algemene kijk op het voedsel dat over de toonbank gaat en over de gesubsidieerde prijzen, en denken niet aan verspilling wanneer ze hun maaltijd plannen.

Deze actie is erop gericht voedselverspilling in openbare kantines te verminderen en de klanten bewust te maken van hun voedselkeuzes: keuzes die rechtstreeks gevolgen hebben voor hun lunch, maar die ook een nuttig preventie-instrument kunnen blijken, ook voor de consumptie van voedsel thuis.

Om die reden heeft een deel van de tool betrekking op de planning van hun keuzes op het vlak van voedselconsumptie, en mogelijkheden om voedselverspilling te verminderen en restjes te "hergebruiken".

Algemene informatie



verminderen



moeilijkheidsgraad

Afvalstroom



hergebruiken



milieu- impact



papier



verpakkingen



recycleren



kostprijs



AEEA



organisch

Doelstellingen

- ▶ Voedselverspilling verminderen door een duurzaam "voedselbeheer" in openbare kantines te promoten
- ▶ Klanten en leveranciers beter vertrouwd maken met manieren om voedselverspilling te voorkomen.
- ▶ Klanten informeren over de juiste strategie om voedselverspilling tegen te gaan.
- ▶ Mensen aanmoedigen om thuis te koken met overschotjes.

Uw tools voor deze actie

Onderleggers voor afvalpreventie

▶ Wat is het? De onderleggers moedigen klanten aan om een duurzame hoeveelheid voedsel te nuttigen: "als wat u eet u bevalt, kunt het u het gerust twee keer eten". De juiste consumptie van voedsel is een eerste stap in de strijd tegen voedselverspilling: nuttige tips op de onderleggers maken de klanten bewust van voedselverspilling in openbare kantines en van de tools om voedselverspilling tegen te gaan. De onderleggers zijn het eerste wat de klant ziet onder zijn bord. Terwijl hij aanschuift voor zijn eten, heeft hij de tijd om de tips voor het vermijden van voedselverspilling te lezen.

▶ Hoe gaat u te werk?

- Leg de onderleggers op de tafel, onder de borden
- Informeer uw klanten over voedselpreventie
- Nodig uit om een duurzame hoeveelheid voedsel te consumeren, met cijfers, afbeeldingen en eenvoudige tips om voedselafval te vermijden.

▶ Wat evalueren? Aantal gebruikte onderleggers.



Doggy bags (restorestje)

▶ Wat is het? Doggy bags zijn bakjes waarin de klanten hun overschotjes mee kunnen nemen. Op deze manier wordt voedselverspilling tegengegaan. Wanneer een klant niet al zijn bestelde eten op krijgt, kan hij worden aangemoedigd om de restjes mee naar huis te nemen in de doggy bags die worden uitgedeeld in het begin en op het einde van de wachtrij voor de gerechten. Het personeel van de kantine moedigt aan om doggy bags te gebruiken om afvalverspilling tegen te gaan

▶ Hoe gaat u te werk/hoe gaat het in zijn werk?

- leer het personeel van de kantine hoe ze de doggy bags moeten gebruiken
- wijs hen erop dat deze actie voedselverspilling helpt bestrijden
- moedig klanten aan om de doggy bags die ze op verschillende plaatsen in de kantine kunnen nemen, te gebruiken

▶ Wat evalueren? Aantal gebruikte doggy bags.



Bordjes met uitleg over een correcte voedselstrategie die verspilling tegengaat

▶ Wat is het? Deze bordjes tonen de klanten hoe ze voedselverspilling kunnen vermijden (plan uw maaltijd vooraf, gebruik alles wat u hebt, composteer restjes enz.). De bordjes komen op verschillende plaatsen in de kantine, met een andere boodschap naargelang van de plaats waar ze hangen: het bordje aan de ingang gaat over de planning van de maaltijd, die rond de tafels gaan over de juiste consumptie van alle voedsel en het nut van een doggy bag, het bordje aan de uitgang legt de klemtoon op het vermijden van voedselverspilling.

▶ Hoe gaat u te werk/hoe gaat het in zijn werk? Klanten informeren over de juiste strategie om voedselverspilling tegen te gaan

▶ Wat evalueren? Aantal bordjes



Receptenboek: "Koken met restjes"

- ▶ Wat is het? Deze boeken leren de klanten koken met restjes, om zo verspilling tegen te gaan. Ze worden verdeeld in de kantines met het doel deze praktijken ingang te doen vinden en voedselverspilling te verminderen. De boeken informeren mensen en moedigen hen aan om ook thuis de strijd tegen voedselverspilling aan te gaan. Ze maken de klanten alert en moedigen hen aan ook verspilling te vermijden tijdens hun lunch in de kantine.
- ▶ Hoe gaat u te werk/hoe gaat het in zijn werk? Deze boeken zullen worden verdeeld in ecologische kantines om mensen aan te moedigen hun restjes thuis nog te verwerken.
- ▶ Wat evalueren? Aantal verdeelde boeken



Informatie materiaal

Infobord

Dit infobord toont de klanten hoe ze voedselverspilling kunnen vermijden (plan je maaltijd goed op voorhand, gebruik alles wat je hebt, composteer het organisch afval, enz)



Onderleggers

Onderleggers kunnen de klanten sensibiliseren om de juiste hoeveelheid voedsel te consumeren: "als je het lust, bedien je dan twee keer". De juiste hoeveelheid voedselconsumptie is de eerste stap richting het vermijden van voedselverspilling: met nuttige suggesties zullen de onderleggers de klanten bewust maken over voedselverspilling in publieke kantines en de manieren om de verspilling te vermijden.

Een optie kan zijn om iets te creëren uit hergebruikt materiaal dat in het midden van de tafel gezet kan worden.



Receptenboek: "Koken met restjes"

Dit boek leert klanten hoe ze kunnen koken met restjes en op die manier voedselverspilling kunnen vermijden. Het informeert en moedigt de klant aan om ook thuis voedselverspilling te vermijden.



Vorbereiding van de actie: eerste stand van zaken

1 maand voor de EWAV

Voer een audit uit om een kijk te krijgen op de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid en het totale aantal klanten dat wordt bediend in de kantine. De audit is een technisch document dat een stand van zaken geeft van de afvalstromen, met gegevens over de afvalproductie en een territoriale analyse van gelijkaardige bestaande events of initiatieven. De audit buigt zich ook over het voedseldistributiesysteem dat het personeel van de kantine toepast. Hieruit kan worden afgeleid waar het bordje moet worden opgehangen, waar de dispenser van de doggy bags moet staan, enz.

Om goede resultaten te bereiken is het heel belangrijk dat het kantinepersoneel betrokken is bij de activiteit. Een overleg met het kantinepersoneel kan voorzien worden, met het oog op:

- het toelichten van de nood van de voedselverspillingsactie
- het illustreren van de activiteiten die uitgevoerd zullen worden
- het uitdelen van de communicatietools die tijdens de actie gebruikt zullen worden
- het overeen komen van de informatie die het kantinepersoneel zal delen met de studenten/klanten om voedselverspilling tegen te gaan (bv. het gebruik van doggy bags en receptenboekjes)

Vorbereiding van de actie: ontwikkeling en productie

3 weken voor de EWAV

Alle communicatiemateriaal wordt opgesteld en gedrukt, en ook de doggy bags worden voorbereid om uitgedeeld te worden.

Enkele dagen voor de EWAV

De materialen worden uitgedeeld in de kantine: de bordjes, de receptenboeken en de doggy bags worden op verschillende plekken opgesteld. De klanten worden door het kantinepersoneel geïnformeerd over de campagne. Mensen worden aangemoedigd om mee te doen en een beperkte audit over de dagelijkse hoeveelheid voedselafval (berekend op basis van het volume of het gewicht van de vuilnisbakken) wordt uitgevoerd.

Implementatie van de actie

Tijdens de EWAV

Het initiatief loopt de hele week, wanneer de communicatiematerialen worden gebruikt, en mensen worden erbij betrokken en aangemoedigd om de weergegeven maatregelen te treffen en de doggy bags te gebruiken. Alle tools worden opgevolgd en de materialen worden dagelijks aangevuld, zodat er altijd voldoende doggy bags en receptenboeken ter beschikking liggen.

Het kantinepersoneel moedigt mensen aan om de doggy bags en receptenboeken te gebruiken.

Evaluatiemethode

Na de EWAV

De audit die tijdens de beoordeling werd voorbereid, is de referentie voor de hoeveelheid verspild voedsel en het totale aantal klanten. De eindbeoordeling meet hetzelfde op dezelfde manier na de EWAV.

Om de resultaten van deze actie te beoordelen, moet u kijken naar :

- ▶ Het gebruikte aantal onderleggers.
- ▶ Het aantal doggy bags dat wordt meegenomen.
- ▶ Het aantal bordjes
- ▶ Het aantal boeken
- ▶ Het aantal personen dat betrokken is bij de opleidingen
- ▶ De hoeveelheid voedsel die wordt verspild

U kunt de verspilde hoeveelheid voedsel meten aan de hand van het volume of het gewicht, op dezelfde manier als voor de oorspronkelijke beoordeling. Het is heel belangrijk dat een laatste briefing plaatsvindt met het kantinepersoneel om tips te geven, indrukken uit te wisselen en van gedachte te wisselen over de resultaten van de tools.

Het aantal doggy bags hangt nauw samen met de verspilde hoeveelheden: indien veel doggy bags worden gebruikt, kan dit wijzen op een vermindering van de voedselverspilling!

Meer informatie

▶ Voorbeelden van acties

- Covar 14 Eco-kantine, winnende actie in de categorie Overheidsinstantie EWAV 2012: www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers: De keukens die niets verspilt, Frankrijk, 2010 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf
- Waste Watchers Cookoff, Playbusters, Verenigd Koninkrijk, 2012 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf
- BARCELONA FOOD BANK FOUNDATION: Restjes van gemeentelijke markten en supermarktketens worden hulpbronnen voor lokale solidariteit, Catalonië, Spanje, 2011 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Ecoscience Provence: Lancering van de "ecomangement"-actie voor ambulante markten, Frankrijk, winnende actie van editie 2013 van de EWAV www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf

▶ Interessante links

- Last Minute Market: www.lastminutemarket.it
- Eco Ristorazione Trentino: www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/

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