

Van het landbouwweld

Voedselverspilling is een van de grootste uitdagingen in grootkeukens: duurzaam beheer van de bestellingen, de menu's en het afval, het beperken van de milieu-impact en kostenvermindering voor het bedrijf en de hele economie. Oplossingen zijn er genoeg. Een overzicht.



Bénédicte Delloye
Milieu Consultant

Kunt u zich voorstellen wat het resultaat zou zijn wanneer drie miljoen vrachtwagens achter elkaar zouden rijden? Ze zouden de aarde kunnen omarmen en zoveel uitstoot produceren als wanneer ze een ganse maand op onze Belgische wegen zouden circuleren. Maar het is ook het aantal vrachtwagens dat nodig is om de 90 miljoen ton voedsel te vervoeren die ieder jaar in Europa weggegooid wordt. Dat is 179 kg per persoon en een derde van wat er geproduceerd wordt. Waarom wordt er dan zoveel voedsel weggegooid? Overproductie, onaangepaste verpakkingshoeveelheden of vorm, visuele aspecten, maar ook bepaling en beheer van de vervaldata door de voedingsmiddelenindustrie en de grootdistributie, verpakking- en voorraadproblemen, marketingstrategieën, consumptiegewoonten, levensstijl,...Er zijn talrijke oorzaken. De producenten, de levensmiddelensector, de verwerkende industrie, de cateringsector, de grootdistributie en de consumenten... allemaal zijn ze medeverantwoordelijk voor deze verspilling. In elke fase van de voedselketen worden tonnen voeding weggegooid.

Uit een onderzoek van de Europese Commissie in 2010 is gebleken dat de cateringsector een aandeel van 14% heeft in deze verspilling. In de Belgische grootkeukens komt dit overeen met zo'n 18 kg voeding die ieder jaar per werknemer weggegooid wordt.

Daarbij worden niet alleen geproduceerde en verwerkte levensmiddelen verspild, maar ook energie, water, verpakking en grondstoffen die voor niets aangewend werden, zonder de CO₂-uitstoot, de lozingen in het water en in de lucht en de gevolgen en kosten van de productie en het gebruik van pesticiden, meststoffen en andere fytosanitaire producten te vergeten. De impact op het milieu mag niet onderschat worden, want de sector van de productie en de consumptie van voedingsmiddelen is in Europa goed voor 20 tot 30% van de hele milieu-impact (waarvan 17% van de broeikasgassen). We hebben het hier dus over een immense verspilling van natuurlijke, menselijke en economische middelen en vooral een enorme absurditeit in een wereld waarin de voedselbanken steeds meer monden moeten voeden en twee miljard mensen honger lijden.

Verschiedende oplossingen

Veel voedselafval zou gewoonweg niet als dusdanig beschouwd mogen worden. De hiërarchie van de afvalverwerking beschrijft uitvoerig de verschillende opties: van voorkomen (de beste optie) - geen afval creëren - tot naar het stort brengen, wat absoluut vermeden moet worden. Tussen deze twee uitersten bestaan een hele reeks mogelijkheden voor hergebruik, recycling en zelfs valorisatie van het afval dat dan een 'product' wordt.

Er moet met verschillende sleutelementen rekening gehouden worden om voedselverspilling in grootkeukens te begrijpen en aan te pakken:

- De voornaamste belanghebbenden moeten zich bewust zijn van de gevaren van voedselverspilling op economisch, sociaal en milieugebied.
- De 'stromen' in de organisatie moeten gekend zijn en gemeten worden: verbruikshistoriek, afwegen van de overschotten en verliezen om de dagelijkse vraag beter in te schatten, aangepaste dosering van de hoeveelheden en porties volgens het profiel van de gebruikers (kinderen, volwassenen, zieken, bejaarden,...), populariteit van de gerechten,...
- De keukenmanagers en medewerkers moeten een opleiding krijgen met het oog op een verandering van gedrag en een nieuwe manier van koken.
- De best practices moeten verspreid worden door het beter informeren van de belanghebbenden in de voedselvoorzieningsketen.
- Er moeten gepaste maatregelen en acties geïmplementeerd worden.

De Facility Manager, of de leverancier aan wie hij het management van de grootkeuken toevertrouwt, speelt een sleutelrol om voedselverspilling in de organisatie van deze activiteit te beperken en zelfs te voorkomen. Er werden de voorbije jaren verschillende initiatieven en projecten gelanceerd om deze managers meer inzicht te geven in het probleem.

Preventie- en sensibiliseringsacties

In het kader van het Europese partnership 'Pre Waste' dat drie jaar geleden van start ging en eind 2012 ten einde loopt, werden uit meer dan 100 case study's inzake preventie voor de verkleining van de afvalberg, 27 initiatieven geselecteerd en bestudeerd om de best practices en de innovaties op dit vlak in de kijker

naar de vuilnisbak



Ieder jaar wordt er in Europa 90 miljoen ton voedsel weggegooid. Overproductie, onaangepaste verpakkingsof vorm, visuele aspecten, beheer van de vervaldatum door de voedingsmiddelenindustrie en de grootdistributie, voorraadproblemen, marketingstrategieën, consumptiegevoonten,... Er zijn talrijke oorzaken.

te zetten. Sommige van deze casestudy's houden verband met voedselverspilling in grootkeukens. Een concreet voorbeeld: door ieder jaar te wegen hoeveel voedsel er in de scholen van het Zweedse dorp Halmstad weggegooid werd, in combinatie met een sensibiliseringscampagne voor kinderen, kon de jaarlijkse voedselverspilling met bijna zeven ton verminderd worden, goed voor zo'n 17.000 euro. Deze positieve ervaring vond al weerklank in andere Europese landen.

Ook de Europese Commissie heeft besloten om het probleem grondig aan te pakken. Zij bereidt

momenteel tal van maatregelen voor die de strijd met de voedselverspilling moeten aanbinden, en roept alle EU-landen op om de voedselverspilling tegen 2025 met 50% te verminderen. In 2013 zal er een mededeling over duurzame voeding gepubliceerd worden. Deze roept de lidstaten op om deze aspecten op te nemen in hun nationale programma's voor afvalpreventie en dit in het kader van de 'Kaderrichtlijn Afvalstoffen'. Begin dit jaar hebben de Europese parlementsleden opgeroepen om 2014 uit te roepen tot 'Jaar van de strijd tegen voedselverspilling'.

Bénédicte DELLOYE, Milieu Consultant ■

Tools en uitwisseling van ervaringen

Your Choice promoot lokale, biologische en fairtrade producten

Het forum 'Your Choice' wil managers van bedrijfsrestaurants en leveranciers van producten uit de biolandbouw en de eerlijke handel met elkaar in contact brengen. Het evenement wordt georganiseerd in samenwerking met Vredeseilanden, Max Havelaar en Bioforum Vlaanderen en Wallonië.

Eén van de rondetafelgesprekken van dit jaar ging over voedselverspilling in grootkeukens. Het bedrijf TCO Service, dat diensten rond voeding levert aan bedrijven, scholen en bejaardentehuizen, deelde zijn ervaring op dit gebied. De directrice, Jeanne Collard, gaf meer uitleg over een audit en een meer dan geslaagd actieplan: «Ons bedrijf heeft in het schooljaar 2010-2011 over een geheel van 500 maaltijden die dagelijks aan de scholen in Ottignies geleverd werden, een onderzoek gevoerd naar de kwantificering van het voedselafval in elke fase van de keten: productie in de keuken, aanbidding op het buffet en terugkeer van de borden. Uit deze studie is gebleken dat er zich problemen voordoen op verschillende niveaus: beheer van de bestellingen, doeltreffendheid van de bediening en aantrekkelijkheid van de menu's.

Na een analyse van de resultaten werden praktische en specifieke sensibiliserings- en opleidingsmaatregelen getroffen voor het dienstpersoneel. En de resultaten bleven niet uit: op het einde van het schooljaar was het afval gedaald van 29% naar 16%, terwijl de kwaliteit en de gevarieerdheid van het eten behouden bleef. Op het einde van het schooljaar 2012 was dit percentage nog eens verminderd tot 13%».

📄 www.salonyourchoice.be

Green Cook: naar een geïntegreerd en duurzaam voedselbeheer

Green Cook is een Europees project dat hulpmiddelen ter beschikking stelt van beheerders van bedrijfsrestaurants en schoolkantine, zoals opleidingen, software voor voorraadbeheer, gidsen, methodologieën en best practices op het gebied van aankoop en voorraad.

📄 www.green-cook.org

Referentie

Op de website www.prewaste.eu vindt u fiches met gedetailleerde informatie over alle best practices en innovaties op het gebied van afvalpreventie, vooral wat voedselverspilling betreft. U vindt er ook haalbaarheidsstudies en controlemiddelen.