

Sessie 1: Voedselverliezen detecteren in uw cateringopdrachten

Global FoodCare - Veerle Schatteman
Stad Gent – Tamara Bruning & Daisy Schellinck

Verloop sessie

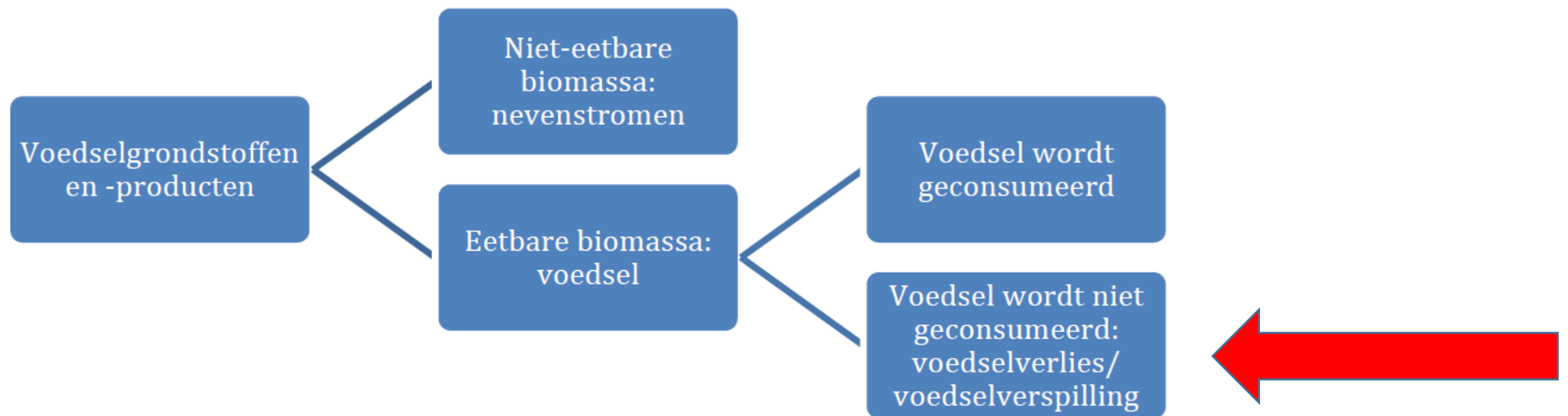
- Voedselverlies - verspilling?
- Courante uitbestedingsmodellen & afvalstromen
- Wat zijn de oorzaken
- Hoe vermijden
- Hoe vertalen – specificeren naar overheidsopdrachten

Doel

- Erkennen en herkennen van verspilling binnen eigen cateringmodel
- Via duurzaam partnerschap tussen opdrachtgever en opdrachtnemer, acties vastleggen om voedselverspilling tot een minimum te herleiden
- Besparingen realiseren en meerwaarde creëren in de keten

Voedselverlies - Voedselverspilling?

- Definitie:
 - Is **bruikbaar voedsel** bestemd voor **menselijk consumptie** dat op een bepaald moment in de voedselketen **weggegooid of verloren** gaat.



- Er zullen altijd resten zijn! Hoe **deskundig aanpakken?**

Voedselverlies - Voedselverspilling?

- **Beleidmakers**
 - Acties – initiatieven - uitdagingen op \neq niveaus inzake afvalpreventie en daling voedselverspilling
 - Uniformiteit
- **Opdrachtgevers: ACT NOW**
 - Eigen processen onder de loep!
 - Partnership
 - Preventie & Waste watching
- **Opdrachtnemers: cateraars: ACT NOW**
 - Meer concrete aanpak
 - Real facts & figures gelijkaardige referenties
 - Partnership
 - Preventie & Waste watching

