



Voedselverliesforum Brussel, November 2017

Duurzame catering op
scholen en kinderdagverblijven

Stad Gent

Tamara Bruning
Afdelingshoofd Schoonmaak en Catering services

Strategische doelstellingen (2020)

**SOCIALE
DUURZAAMHEID**

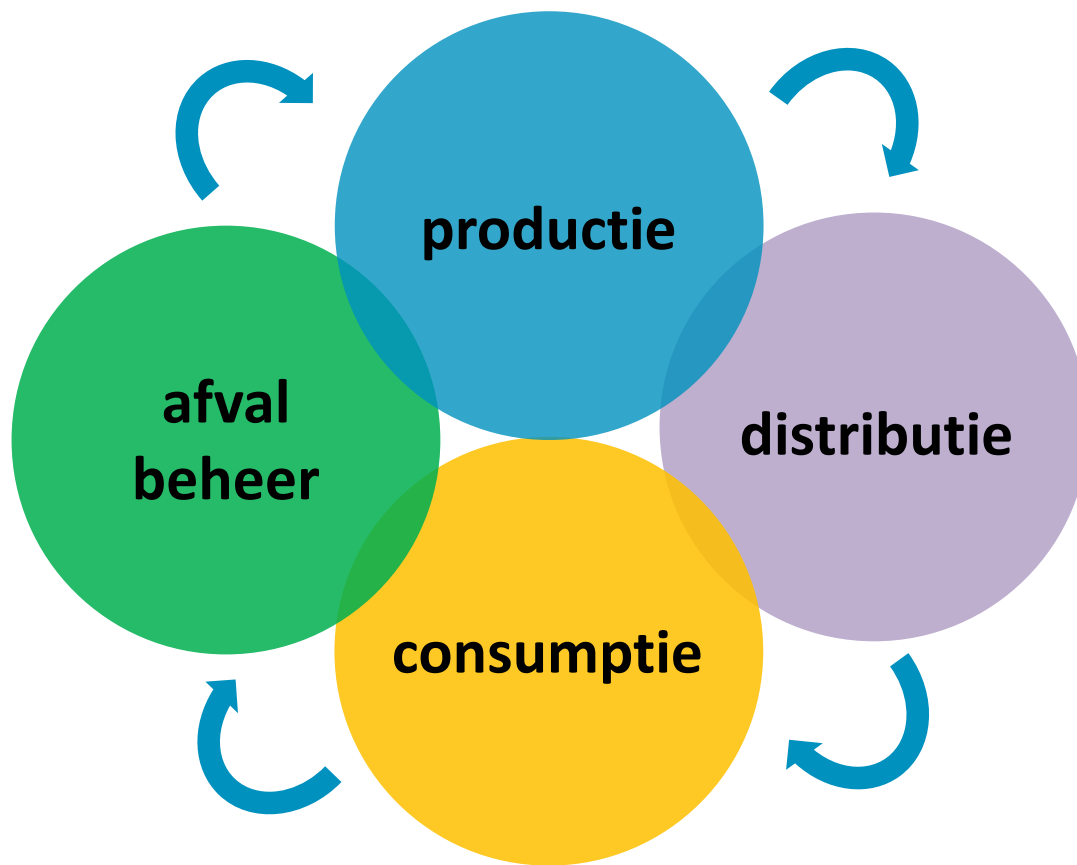
**COMMUNICATIE &
PARTICIPATIE**

**KENNIS
EN
INNOVATIE**

**ECOLOGISCHE
DUURZAAMHEID**

**ECONOMISCHE
DUURZAAMHEID**

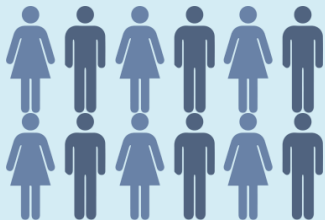




Cateringservices

200

Operationele mw



20

Administratie



(8 verantwoordelijken voor operationele mw)

110

Locaties



1 cateraar

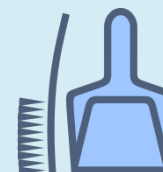


± 4500

School & KDV maaltijden



afwas, schoonmaak,...



Aankopen van voeding & catering:

Algemene principes



BIO



vegetarisch

Eerlijke
handel



dieren
welzijn



sociaal



duurzame vis

seizoen



voedselafval



Vandaag = Transitie



Sociale economie
Fair trade producten
Easy handling
Voedsel **veiligheid**
Traceerbaar
Lijst **E**-nummers
Professionele follow
up



Donderdag **veggiedag**

Duurzame **vis**

Minimum 15% **BIO**
(20/25%)

Seizoens fruit & groenten

Stad **transportplan**

Recyclage verpakking

Traceerbaar

Dalen **footprint**



Prijs **transparantie**

Steun bio leveranciers

Steun fair trade
leveranciers

Smart **menuplanning**

Duurzame catering: voedsel verspilling

1. **Cijfermateriaal**
2. Wat is er nu werkelijk **verspild**
3. Mogelijk **oorzaken**
4. **Adviezen**



1) Cijfermateriaal: wie en hoe



1) Cijfermateriaal: menu



2) Werkelijke verspilling? Afvalstromen.

1. Opgewarmde overschotten hoofdgerecht
2. Bordresten hoofdgerecht
3. Niet opgewarmde hoofdgerecht
4. Soepoverschotten (opgewarmd + bordresten)
5. Niet opgewarmde soep



2) Wat wordt nu werkelijk verspild?

OVERSCHOT SOEP (kg)	430	BESTELDE SOEP (kg)	1678,5	% VUILBAK	26%
------------------------	-----	-----------------------	--------	--------------	-----

OVERSCHOT ETEN (kg)	954	BESTELDE ETEN (kg)	2204,81	% VUILBAK	43%
------------------------	-----	-----------------------	---------	--------------	-----



OVERSCHOT TOTAAL (KG)	1384	BESTELD TOTAAL (KG)	3883,31	VERSPILLING TOTAAL: 36%	
----------------------------------	-------------	--------------------------------	----------------	------------------------------------	--

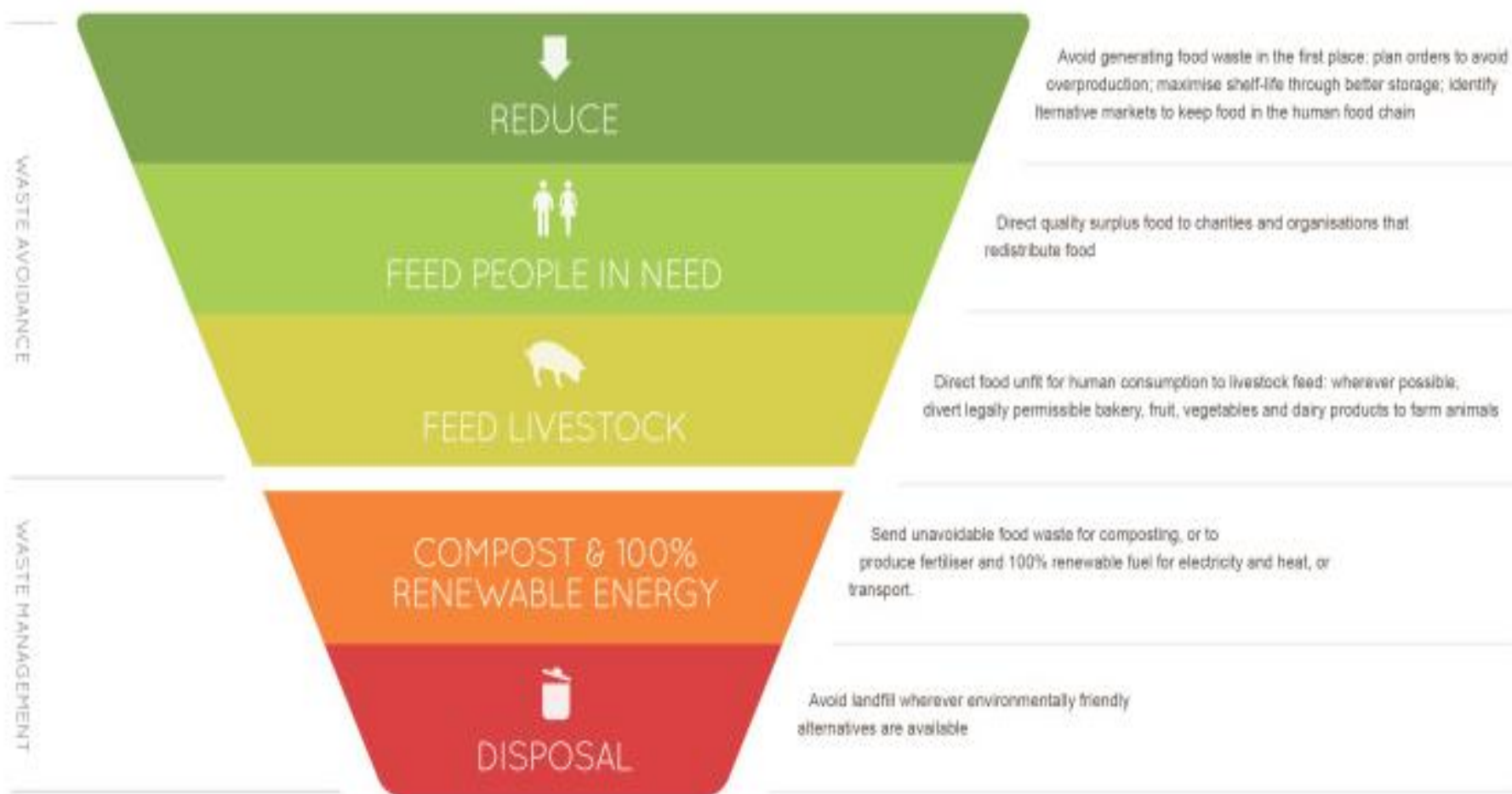
3) Mogelijke oorzaken: beïnvloedbaar

- Portiegrootte
- Onbekende maaltijdcomponenten
- Niet lekker ervaren
- Visuele aantrekkelijkheid
- Afleiding/omgeving
- Peer gedrag

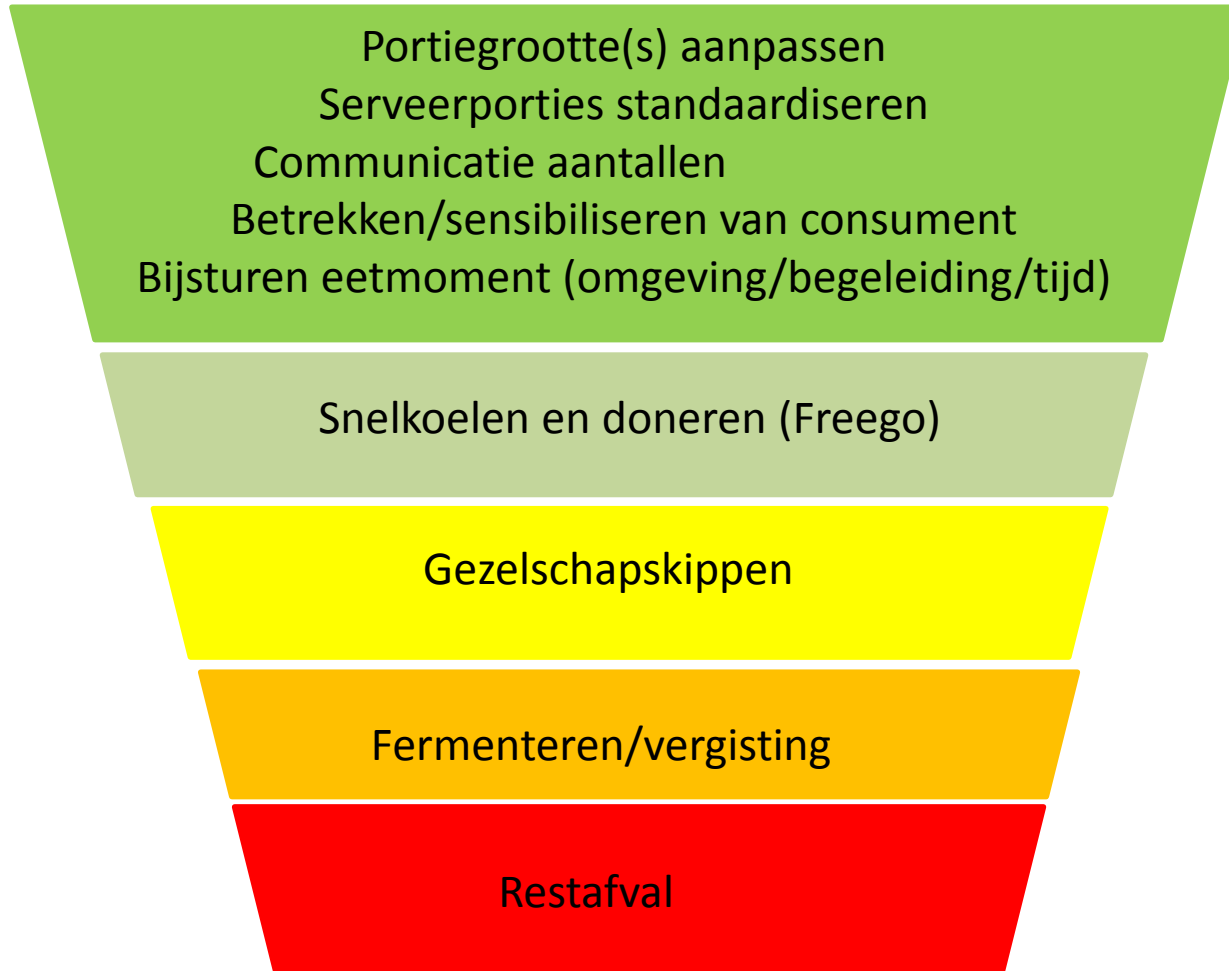
3) Mogelijke oorzaken: moeilijk beïnvloedbaar

- Afwezigheid door vb ziekte
- Ontwikkelingsfase
- Eetgewoonte
- Differentiatie

4) Adviezen: ladder van Lansink



4) Adviezen: actie



Bedankt!



Stad Gent

Dienst Service en Logistiek, Department FM

Tamara Bruning

Afdelingshoofd Schoonmaak & Catering services

✉ Tamara.bruning@stad.gent

✉ Service.logistiek@stad.gent

