



Voedselverliesforum Brussel, November 2017

Duurzame catering op
scholen en kinderdagverblijven

Stad Gent

Tamara Bruning
Afdelingshoofd Schoonmaak en Catering services

Strategische doelstellingen (2020)

**SOCIALE
DUURZAAMHEID**

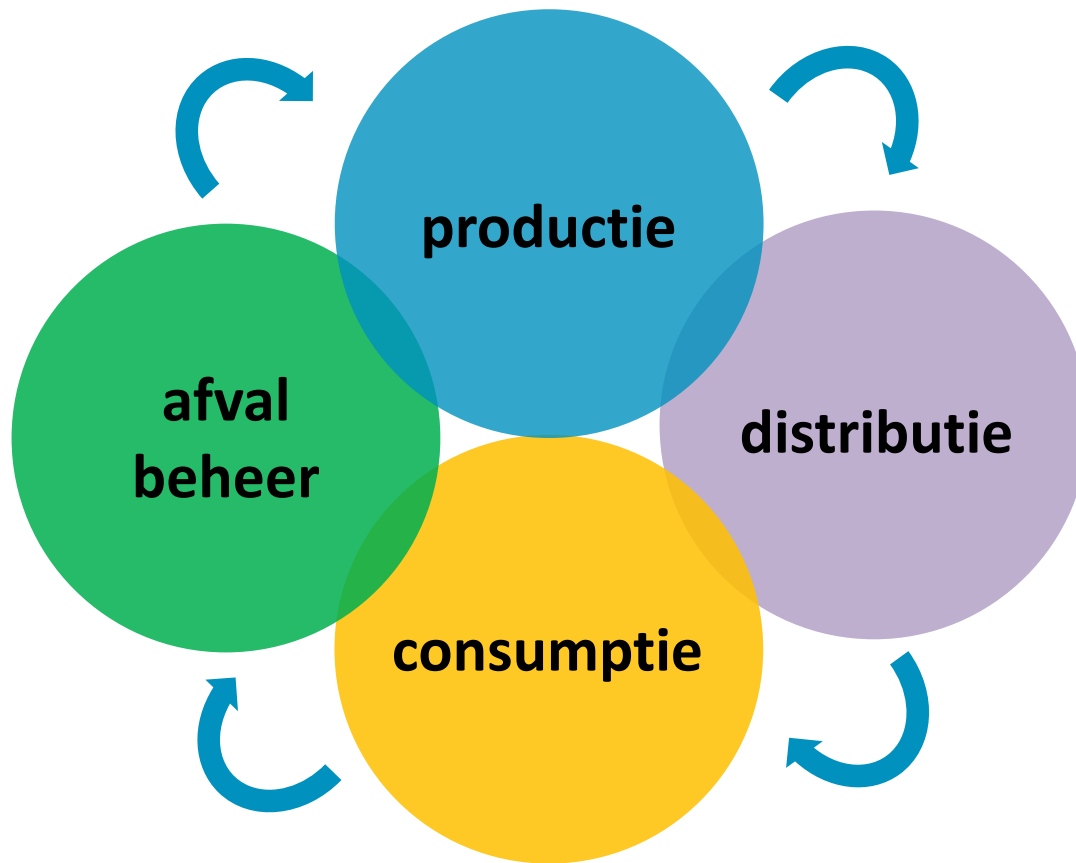
**COMMUNICATIE &
PARTICIPATIE**

**KENNIS
EN
INNOVATIE**

**ECOLOGISCHE
DUURZAAMHEID**

**ECONOMISCHE
DUURZAAMHEID**

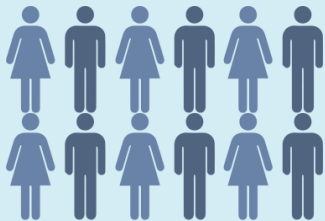




Cateringservices

200

Operationele mw



20

Administratie



(8 verantwoordelijken voor operationele mw)

110

Locaties



1 cateraar

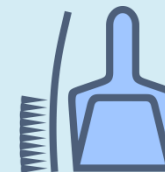


± 4500

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

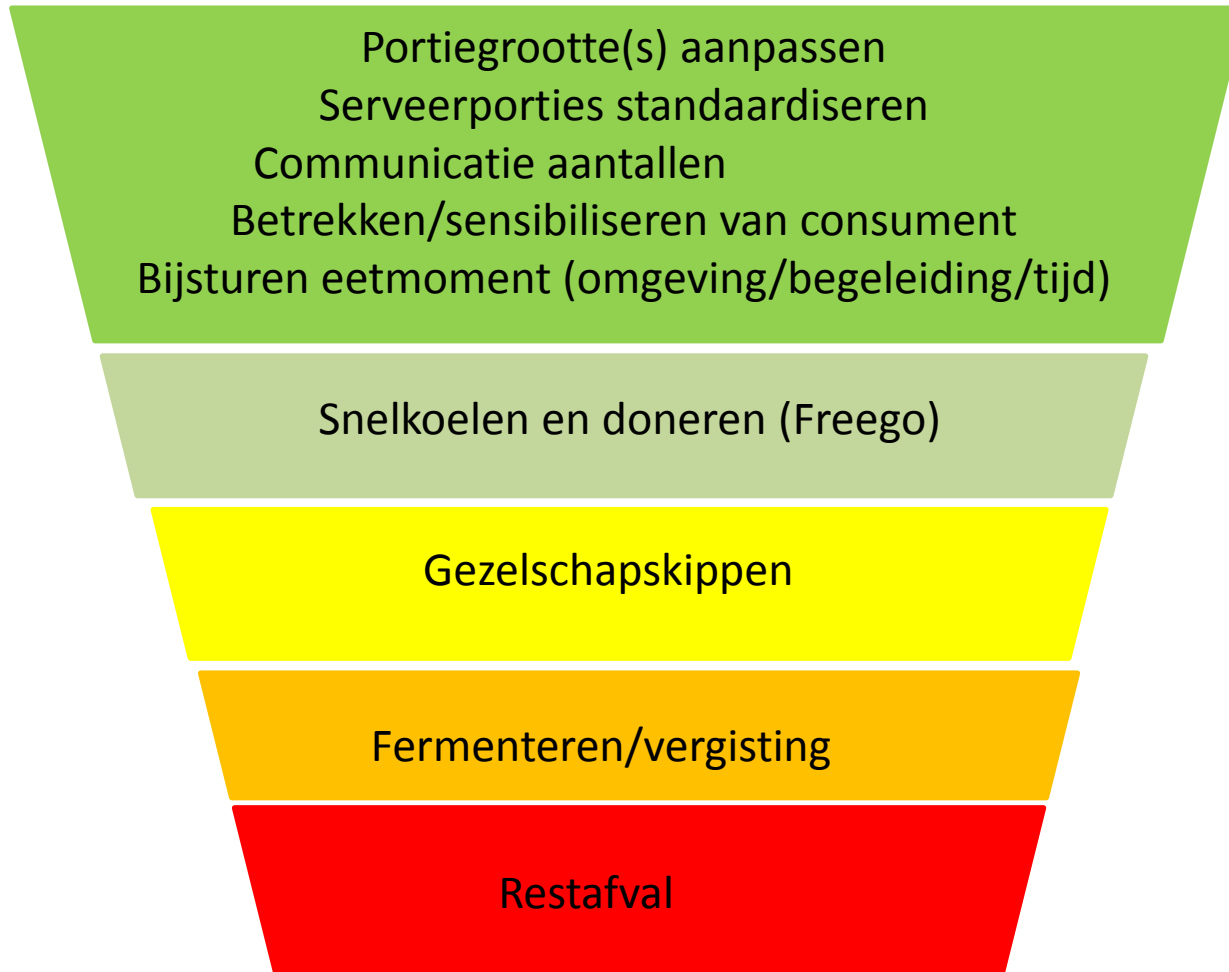
3) Mogelijke oorzaken: moeilijk beïnvloedbaar

- 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

