

5x quick wins om voedselverspilling te verminderen

Hieronder vind je 5 quick wins die helpen om voedselverspilling op jouw locatie tegen te gaan. Voedselverspilling voorkomen levert duurzaamheidswinst op, is beter voor het milieu en het bespaart geld. Het doel in Nederland is om 50% minder voedsel te verspillen in 2030. Als aanbieder van eten en drinken kun je verschil maken.

Vink bij de quick wins die je al toepast 'Doen we al' aan. Pas je ze nu nog niet toe, maar misschien wel in de toekomst? Vink dan 'Willen we doen' aan. Bij de quick wins die niet aansluiten op jouw locatie kun je kiezen voor 'Niet van toepassing'.



	Doen we al	Willen we doen	N.v.t.
1 Voedselverspilling wordt gemeten en intern besproken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 De inkoop en/of hoeveelheid van verse producten wordt aangepast aan de omstandigheden, zoals het weer, vakanties en einde van de pauze of werkdag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Reststromen worden verwerkt in gerechten als soep, salade, quiche, omelet of croutons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Producten worden (zo veel mogelijk) gebruikt vóór het verstrijken van de houdbaarheidsdatum, door o.a. de voorraad regelmatig te checken en nieuwe producten achter oude te zetten. Bij producten met een 'tenminste houdbaar tot'-datum (THT), zoals zuivel, pasta, zoet beleg, wordt eventueel de 'kijk, ruik en proef'-methode gehanteerd.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna verstrijkt en/of beperkt houdbare verse producten worden richting sluitingstijd met minimaal 25% korting aangeboden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aan de slag

Heb je vinkjes gezet bij 'Willen we doen'? Beschrijf met welke quick wins je als eerst aan de slag wil en bespreek het binnen je organisatie.

