

////////////////////////////////////

RESULTATEN
EVALUATIEMETING
VOEDSELVERLIES

**in de restaurants van de Vlaamse
overheid / 06.05.2015**

////////////////////////////////////

**Het Facilitair Bedrijf
Projectteam voedselverlies**

COLOFON

Het rapport 'Resultaten evaluatiemeting voedselverlies in de restaurants van de Vlaamse overheid' (voortaan: rapport evaluatiemeting) is een publicatie van Het Facilitair Bedrijf. Het rapport is opgesteld door het projectteam voedselverlies, opgericht door Het Facilitair Bedrijf. Voor meer informatie over dit project kan u terecht bij:

Lander Van den Heede (Het Facilitair Bedrijf)

lander.vandenheede@bz.vlaanderen.be

Tel.: 02 553 24 09

<http://www.bestuurszaken.be/facilitairbedrijf>.

Het projectteam bestaat uit:

Lander Van den Heede	Het Facilitair Bedrijf
Carl Wuyts	Het Facilitair Bedrijf
Valerie De Wulf	Departement Landbouw en Visserij
Kris Roels	Departement Landbouw en Visserij
Lore Vantomme	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie
Joke Van Cuyck	Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM)

Dit project kadert binnen de werkzaamheden van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid. Voor meer informatie kan u terecht op de website: <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies> waar u ook een digitale versie van de rapporten nulmeting en evaluatiemeting kan downloaden.

INHOUD

SAMENVATTING	1
SUMMARY	2
KADER EN PROJECTLIJNEN	3
STAND VAN ZAKEN ACTIES 2012-2014.....	1
PLAN VAN AANPAK EVALUATIEMETING	2
1 RESTAURANTS	2
2 FRACTIES	2
3 OPZET VAN DE MONITORING	3
3.1 Voedselverlies in de keuken	3
3.2 Voedselverlies bij de klant.....	3
RESULTATEN	4
1 RESTAURANT CONSCIENCE.....	4
1.1 Keuken	4
1.1.1 Vaste fracties exclusief saladbar	4
1.1.2 Saladbar en fruitbar	5
1.1.3 Vaste fracties inclusief saladbar.....	5
1.1.4 Soep.....	6
1.2 Klant	6
1.2.1 Vaste fracties.....	6
1.2.2 Soep.....	8
1.3 Extrapolatie.....	8
2 RESTAURANT VAC GENT	9
2.1 Keuken	9
2.1.1 Vaste fracties.....	9
2.1.2 Soep.....	10
2.2 Klant	10
2.2.1 Vaste fracties.....	10
2.2.2 Soep.....	11
2.3 Extrapolatie.....	11
3 OVERZICHT BELANGRIJKSTE RESULTATEN	12
4 IMPACT VAN ZELFBEDIENING: CONSCIENCE VERSUS VAC GENT	13
BESLUIT EN AANBEVELINGEN	14
1 BESLUIT	14
2 AANBEVELINGEN	14
TABELLENLIJST	15
BIJLAGEN	16
1 EXTRA TABELLEN CONSCIENCE	16
2 EXTRA TABELLEN VAC GENT	20

SAMENVATTING

Kader en probleemstelling

In het streven naar verduurzaming van de eigen werking startte Het Facilitair Bedrijf in 2012 een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering op, in samenwerking met het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie, de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en het Departement Landbouw en Visserij. Met het project levert Het Facilitair Bedrijf een bijdrage aan de uitvoering van de Ketenroadmap Voedselverlies 2020, een gezamenlijk plan van de Vlaamse overheid, haar ketenpartners en het OIVO om voedselverliezen in Vlaanderen terug te dringen.

In november 2012 werd een nulmeting gehouden. De belangrijkste verliezen waren koffie tijdens vergaderingen en saladbar en soep in de restaurants. Het Facilitair Bedrijf heeft verschillende acties uitgevoerd om het voedselverlies te reduceren.

Twee jaar na de nulmeting organiseerde het Facilitair Bedrijf een tweede meting (november 2014) om het effect van de uitgevoerde acties te bekijken.

Plan van aanpak

De evaluatiemeting in 2014 werd gehouden in 2 restaurants: Conscience in Brussel (cfr. 2012) en VAC Gent (nieuwe meting).

De resultaten in het restaurant van het Consciencegebouw kunnen vergeleken worden met de resultaten van de nulmeting in 2012 om het effect van de uitgevoerde acties te bekijken.

In het VAC Gent werd voor de eerste keer het principe 'freedom of choice' ingevoerd. Concreet betekent dit dat de klant zelf zijn warme groenten en aardappelen opschept en niet meer bediend wordt door de keukenmedewerker. Het VAC Gent werd in de meting opgenomen om de invloed van deze nieuwe aanpak op het voedselverlies te bepalen.

Resultaten

De resultaten in het restaurant van het Consciencegebouw gelden als referentie om de evolutie van het voedselverlies tussen 2012 en 2014 te bespreken. Het voedselverlies (klant + keuken) bij het vast voedsel is tussen 2012 en 2014 afgenomen met 18% (of 2.758 kg op jaarbasis) en met 38% bij de soep (of 2.058 liter op jaarbasis). Het voedselverlies in de keuken nam af met 21% (vast voedsel) en 43% (soep), het voedselverlies bij de klant bleef stabiel bij soep, maar nam af met 16% bij het vaste voedsel.

De resultaten van de meting in het VAC Gent bevestigen het aanvoelen dat zelfbediening het voedselverlies bij de 'uit te scheppen' fracties (in sterke mate) kan terugdringen. Het voedselverlies bij zelfbediening ligt ongeveer 60% lager dan bij bediening.

De resultaten worden uitgebreid besproken in dit rapport. We kunnen alvast besluiten dat de preventie-acties voor mooie resultaten hebben gezorgd. De aanpak om verlies nauwkeurig in kaart te brengen, acties uit te voeren en vervolgens opnieuw te monitoren, heeft duidelijk zijn vruchten afgeworpen.

Verdere actie

Op basis van de evaluatiemeting werden enkele nieuwe aanbevelingen opgesteld. De nadruk ligt vooral op het blijven inzetten op preventie van voedselverlies. Het Facilitair Bedrijf zal ook de komende jaren blijven zoeken naar verbeterpunten en onderschrijft de doelstelling van de Ketenroadmap Voedselverlies om het voedselverlies met 30% tegen 2025 te reduceren.

SUMMARY

Project framework and definition of the problem

In order to increase sustainability of its own functioning, the Facility Management Company (HFB) started in 2012 a project on food losses in its restaurants and catering, in collaboration with the Department of Environment, Nature and Energy, the Public Waste Agency of Flanders (OVAM) and the Department of Agriculture and Fisheries. Thus, they contribute to the execution of the Food Supply Chain Roadmap Food Losses 2020, a joint plan by the Flemish Government, its food supply chain partners and the Centre for Research and Information of the Consumer Organisations (OIVO) to reduce food losses in Flanders.

In November 2012 a zero measurement was conducted, revealing that coffee during meetings and items of the salad bar as well as soup in the restaurants were the main food losses. The Facility Management Company implemented different actions to reduce food losses.

Two years after the zero measurement, the Facility Management Company organised a second measurement (November 2014) to study the effect of the implemented actions.

Plan of Approach

The evaluation measurement of 2014 was conducted in 2 restaurants: Conscience in Brussels (cfr. 2012) and VAC Gent (new measurement).

The results of the Conscience restaurant can be compared to the results of the zero measuring of 2012 to study the effect of the implemented actions.

In the VAC Gent, the principle of 'freedom of choice' was introduced for the first time, meaning that the customer serves out warm vegetables and potatoes himself, instead of being served by the kitchen staff. The VAC Gent was incorporated into the measurements to define the influence of this new approach to food losses.

Results

The results of the restaurant of the Conscience building are provided as a reference to discuss the evolution of food losses between 2012 and 2014. The solid food losses (customer + kitchen) has decreased 18% (or 2758 kg on yearly basis) and the losses of soup 38% (or 2058 litres on a yearly basis). The food losses in the kitchen was reduced by 21% (solid food) and 43% (soup). Moreover, the customer's soup losses were stable, whereas the solid food losses decreased 16%.

The results of the measuring in the VAC Gent confirm the feeling that self service can (significantly) reduce food losses. Self service resulted in 60% less food losses.

The results are thoroughly discussed in this report. It can be already concluded that the preventive actions have translated into good results. The approach of mapping out food losses accurately, taking actions and again monitoring, has proved effectively.

Further actions

Some new recommendations are drawn up on the basis of the evaluation measuring, focussing mainly on continuing to prevent food losses. The Facility Management Company aims to keep looking for improvements and supports the objectives of the Food Supply Chain Roadmap to reduce the food losses by 30% by 2025.

KADER EN PROJECTLIJNEN

Het Facilitair Bedrijf verstrekt facilitaire dienstverlening aan de beleidsdomeinen van de Vlaamse overheid. Het Team Schoonmaak & Catering van de Afdeling Regionale Dienstverlening, staat in voor de catering van het overgrote deel van de restaurants en cafetaria in de gebouwen waar de Vlaamse overheid gehuisvest is.

In het streven naar de verduurzaming van de eigen werking, startte Het Facilitair Bedrijf in 2012 een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering op, in samenwerking met het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie, de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en het Departement Landbouw en Visserij. Dit project kadert in het Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014 en de werkzaamheden van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies (IWV). Het geeft eveneens uitvoering aan de ambitie van de Vlaamse overheid om een voortrekkersrol in de grootkeukensector te spelen op het vlak van voedselverlies. Hiermee levert ze een bijdrage aan de uitvoering van de Ketenroadmap Voedselverlies 2020, een gezamenlijk plan van de Vlaamse overheid, haar ketenpartners en het OIVO om voedselverliezen in Vlaanderen terug te dringen. De ambitie van de ketenroadmap is het voedselverlies terugdringen met 15% tegen 2020 en met 30% tegen 2025. Het Facilitair Bedrijf onderschrijft deze ambitie.

Tijdens een nulmeting in november 2012 werd het voedselverlies in kaart gebracht en werden zinvolle acties geïdentificeerd. De resultaten van de nulmeting zijn beschreven in het rapport 'Preventie van voedselverlies in de restaurants en catering van de Vlaamse Overheid' (voortaan: rapport nulmeting, zie <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies>). Verschillende van de geïdentificeerde acties werden reeds door Het Facilitair Bedrijf in de praktijk gebracht.

Twee jaar na de nulmeting (november 2014) organiseerde Het Facilitair Bedrijf een tweede meting van het voedselverlies in haar restaurants om de uitgevoerde maatregelen op hun effectiviteit te evalueren. Het rapport dat u in handen heeft, bespreekt de resultaten van de tweede meting.

Het Facilitair Bedrijf onderneemt volgende drie acties in het kader van de Ketenroadmap:

1. Het Agentschap Facilitair Bedrijf voerde eind 2014 een tweede meting uit en communiceert in 2015 over de resultaten van deze meting.
2. Op basis van de resultaten worden nieuwe acties opgezet om voedselverlies terug te dringen, waaronder sensibiliseringsacties naar leveranciers en klanten.
3. Het Agentschap Facilitair Bedrijf voert stapsgewijs de selectieve inzameling van organisch biologisch afval door in al haar restaurants.

STAND VAN ZAKEN ACTIES 2012-2014

Onderstaande tabel is een herneming uit het rapport nulmeting. De tabel geeft een overzicht van de knelpunten en de voedingsfracties waar deze knelpunten het sterkst merkbaar zijn. In de derde kolom staan verbeterpistes die de onderzoekers destijds beschreven om deze knelpunten weg te werken. De laatste kolom werd toegevoegd in aanloop naar de evaluatiemeting eind 2014 en geeft een stand van zaken van de uitgevoerde of geplande acties van Het Facilitair Bedrijf die een positieve impact hebben op de preventie van voedselverlies.

Tabel 1: Stand van zaken van de uitgevoerde acties van Het Facilitair Bedrijf

Knelpunten	Fracties	Verbeterpistes	Stand van zaken acties
Gebrekkige afstemming portiegewicht bestelde en aangeleverde hoeveelheid (levering)	Vlees, vis, vegetarisch	Controleren en bijstellen foutenmarge voor portiegewichten in bestekken	De bestellingen van vlees en vis verlopen via grote aanbestedingen. De toegestane foutenmarge werd aangepast in de bestekken en sindsdien werden er veel minder afwijkingen tussen de bestelde portiegewichten en de aangeleverde portiegewichten vastgesteld.
Onvoldoende afstemming vraag en aanbod	Soep, warme sauzen	Hoeveelheid beter afstemmen op: <ul style="list-style-type: none"> • verwachte drukte • populariteit van de soep/het gerecht waarbij de warme saus geserveerd wordt 	<ul style="list-style-type: none"> • In het verleden konden klanten die een tas soep kochten deze onbeperkt bijvullen. Deze bijvul-mogelijkheid werd geschrapt. Indien men een tweede tas soep wenst, dient men deze bij te betalen zodat er voor iedere tas een registratie is in het kassasysteem. Het kassarapport kan zo een exacte weergave geven van de hoeveelheid soep dat er verkocht geweest is. Hierdoor kan men beter inspelen op de verwachte hoeveelheden. • Vroeger werd er voor elke dag dezelfde hoeveelheid soep besteld. In restaurants Arenberg, Ferraris en Boudewijn wordt de soep niet meer aangeleverd maar ter plaatse geproduceerd. Hierdoor kan men beter inspelen op verwachte hoeveelheden. Er kan indien nodig de middag zelf extra soep geproduceerd worden, als verse bereiding of op basis van vers concentraat. • Van zodra er soep gemaakt wordt van hergebruikte ingrediënten moeten overschotten weggegooid worden ten gevolge van de regelgeving rond voedselveiligheid. Er zijn nieuwe menuafspraken om twee keer per week een soep op te starten met verse ingrediënten zodat de overschot volledig hergebruikt kan worden.

Knelpunten	Fracties	Verbeterpistes	Stand van zaken acties
Portionering	Groenten, aardappelgerechten, sauzen (fracties die door het keukenpersoneel worden uitgeschept)	<ul style="list-style-type: none"> • klant zelf laten scheppen serveren op maat van de klant (betere communicatie) • gestandaardiseerd schepmateriaal + duidelijke afspraken 	In VAC Gent kan de klant zelf uitscheppen. Om het effect hiervan op voedselverlies te bepalen, is er een nulmeting in VAC Gent gepland (nvdr: wordt behandeld in dit rapport). Ellips, VAC Brussel en Conscience zullen op termijn ook hun klanten zelf laten uitscheppen. Het keukenpersoneel houdt steeds rekening met de afruimband, wanneer er herhaaldelijk veel op de borden overblijft zal het keukenpersoneel de porties lichtjes aanpassen. De klanten hebben steeds de mogelijkheid om terug te keren wanneer ze niet genoeg hebben.
	Spaghetti	<ul style="list-style-type: none"> • 2 porties spaghetti invoeren of betere afstemming met de klant 	Om de porties aan te passen moeten nieuwe recipiënten voorzien worden. Geen wijzigingen ingevoerd wegens logistiek te moeilijk.
	Broodjes	<ul style="list-style-type: none"> • aanbieden kleiner broodje • duidelijke communicatie over de mogelijkheden bij broodjes (bv. selectie van groenten) 	Er is een nieuw broodjesaanbod en een duidelijker prijsbeleid. Men heeft nu 2 prijzen, een met groenten en een zonder groenten. Men heeft nu ook de mogelijkheid om één sandwich te kopen, waar deze vroeger standaard per 2 werden verkocht.
Hergebruik niet mogelijk	Saladbar	<ul style="list-style-type: none"> • minder keuze aanbieden • invoeren 'laatste kwartiertje' of anders systeem van aanbodvermindering naar het einde van de middagpauze toe. • bakken meer aanvullen i.p.v. verwisselen • kleinere bakken gebruiken • saladbar meer afstemmen op seizoen en de dagschotels (bv. minder saladbar voorzien wanneer spaghetti op de menu staat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Het Facilitair Bedrijf heeft nieuwe gastronormbakken aangekocht die kleiner en minder diep zijn. • Er wordt rekening gehouden met het menu. Als er een favoriete schotel is zoals spaghetti zal er van in het begin minder saladbar aangeboden worden. • Wanneer er een gastronormbak leeg is, werd die vroeger vervangen door een nieuwe. Nu wordt de oude bak gedeeltelijk aangevuld. De rest van de nieuwe gastronormbak kan dan terug naar de keuken zodat deze nog hergebruikt kan worden. Wegens hygiënische redenen mag een gastronormbak die in contact is geweest met klanten niet meer hergebruikt worden. • Het blijft moeilijk om voor de saladbar de correcte hoeveelheden in te schatten.
	Zout- en peperzakjes	<ul style="list-style-type: none"> • aanrekenen minimaal bedrag om 'gratis-effect' tegen te gaan • overschakelen op zout- en pepervaatjes 	In de toekomst zal er een kruidencorner geïnstalleerd worden met verschillende dressings, verse kruiden, pepermolen en zoutmolen. De installatie zal gepaard gaan met extra communicatie naar de klant. Hierbij kan men de klant erop wijzen dat hij zelf de mogelijkheid heeft om het voedselverlies van peper- en zoutzakjes terug te dringen. De traditionele peper- en zoutzakjes zullen blijven aangeboden worden.

Kneelpunten	Fracties	Verbeterpistes	Stand van zaken acties
<p>Onvoldoende communicatie tussen aanwezigen, bestellers en keuken (vergaderzalen)</p>	<p>Alle fracties</p>	<p>AFM kan de klant helpen door informatie toe te voegen aan het AFM-bestelsysteem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • informatie over annuleren • informatie over de noodzakelijke communicatie tussen de bestellers en de aanwezigen (aanwezigheid, specifieke wensen, ...) • digitale herinnering om aanwezigheidslijst up to date te houden • enz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vanaf januari 2015 is er een nieuw informaticasysteem om broodjes te bestellen voor vergaderingen. Met dit nieuwe systeem is het gemakkelijker om de bestelde hoeveelheden aan te passen, bv. als er wijzigingen gebeuren in de samenstelling van de vergadering. • Het Facilitair Bedrijf heeft waterdispensers en koffieautomaten geplaatst. Er worden niet langer grote thermossen koffie en grote flessen water verdeeld over de vergaderzalen. In het verleden werd heel wat niet-opgedronken koffie en water weggegooid, nu neemt elke gebruiker uit de automaat de hoeveelheid die hij nodig heeft.
<p>Slechte inschatting van benodigde hoeveelheid (vergaderzalen)</p>	<p>Vooraf dranken</p>	<p>AFM kan de klant helpen door informatie toe te voegen aan het AFM-bestelsysteem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • richtinggevende cijfer per persoon en andere tips over hoeveelheid: bv. 1 thermos = 16 tassen • mogelijkheden om kleine flesjes te bestellen (water) • geopende flessen kunnen meegenomen worden naar de werkplaats • extra drank kan gemakkelijk en snel worden afgehaald in de keuken • enz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vanaf januari 2015 is er een nieuw informaticasysteem om broodjes te bestellen voor vergaderingen. Met dit nieuwe systeem is het gemakkelijker om de bestelde hoeveelheden aan te passen, bv. als er wijzigingen gebeuren in de samenstelling van de vergadering. • Het Facilitair Bedrijf heeft waterdispensers en koffieautomaten geplaatst. • Drank voor vergaderingen wordt nu aangeboden in kleinere PET-flessen i.p.v. glazen 1-liter flessen, zodat de overschotten makkelijker kunnen worden meegenomen.

We tonen ter illustratie de communicatie die gepaard ging met een uitgevoerde actie (overschakeling op koffieautomaten):

ILLUSTRATIE INTRANET-BERICHT:

“ONZE KOFFIE KOMT VOORTAAN UIT EEN AUTOMAAT”

Zin in een espresso, cappuccino of warme chocolademelk? Binnenkort kiest u zelf de warme drank waar u zin in hebt. Vanaf volgende week plaatst Het Facilitair Bedrijf nieuwe koffieautomaten in alle grote kantoorgebouwen van de Vlaamse overheid. “Het Brusselse Arenberg- en Ellipsgebouw komen het eerst aan de beurt. De weken daarna worden de vertrouwde koffiezetapparaten in de andere gebouwen vervangen door automaten”, vertelt Martine Borgs van Het Facilitair Bedrijf. De automaten komen in de buurt van de publieke vergaderzalen of bij de kitchenettes.

*“Met de automaten bieden we niet alleen meer keuze voor onze medewerkers en bezoekers, we kunnen ook de enorme **verspilling** aan koffie tegengaan. Want nu wordt er nog te veel koffie gezet en niet opgedronken. Nog een voordeel is dat onze cateringmedewerkers niet langer koffie en kopjes moeten verdelen. Zij kunnen nu andere taken opnemen in onze restaurants of in het eventteam dat recepties verzorgt”, zegt Martine. Voor de koffieautomaten bij de vergaderzalen zijn er recycleerbare bekertjes. Neemt u koffie bij de kitchenette? Dan kunt u de porseleinen kopjes gebruiken die daar staan en afgewassen worden.*



PLAN VAN AANPAK EVALUATIEMETING

Het plan van aanpak werd in detail uitgewerkt in het rapport nulmeting en blijft grotendeels hetzelfde voor de evaluatiemeting. We bespreken hier de belangrijkste elementen alsook waar we afwijken van de aanpak bij de nulmeting.

1 RESTAURANTS

De nulmeting voedselverliezen vond plaats in de week van 19 tot 23 november 2012, en dit in volgende restaurants:

- Conscience (groot restaurant);
- VAC Leuven (middelgroot restaurant);
- Ferraris (cafeteria).

De evaluatiemeting werd uitgevoerd in de week van 17 tot 21 november 2014, in volgende restaurants:

- Conscience (groot restaurant);
- VAC Gent (middelgroot restaurant).

Uit de nulmeting bleek dat de conclusies voor de verschillende locaties zeer gelijklopend waren: in de verschillende restaurants waren het dezelfde fracties die het grootste aandeel voedselverlies vertegenwoordigden. Daarom werd besloten om niet in alle restaurants een evaluatiemeting te laten doorgaan. De evaluatiemeting in het Conscience restaurant laat ons toe na te gaan wat het effect is geweest van de verbeteracties die na de nulmeting werden doorgevoerd.

Naast het Conscience restaurant werd beslist om in 2014 een meting uit te voeren in het restaurant van het VAC Gent. Het VAC Gent werd begin 2014 in gebruik genomen. In het restaurant van dit gebouw werd voor de eerste keer het principe van 'self service' ingevoerd voor de warme maaltijden. Door een meting te laten doorgaan in dit restaurant kan deze werkwijze geëvalueerd worden op vlak van voedselverliezen.

In de week van 26 tot 30 november 2012 werd ook het voedselverlies in de vergaderzalen van het Ferrarisgebouw gemeten. De meting toonde een beperkt verlies van broodjes en een groot verlies van koffie en koude dranken. Het Facilitair bedrijf besloot in tussentijd om elk groot kantoorgebouw te voorzien van dranktoestellen voor zowel warme als koude dranken. Deze toestellen werden begin 2015 in enkele kantoorgebouwen geplaatst. Dit betekent een totaal andere aanpak van de catering in vergaderzalen. De resultaten van de nulmeting kunnen daarom onmogelijk vergeleken worden met de resultaten van een eventuele nieuwe meting in 2014. Daarom is er besloten geen evaluatiemeting in de vergaderzalen te laten doorgaan. De verwachting is dat het verlies aan dranken zeer sterk beperkt zal worden dankzij het invoeren van de drankautomaten.

2 FRACTIES

Bij de nieuwe meting werden dezelfde fracties als in 2012 gemeten.

- Soep
- Vlees/vis/vegetarisch: De fracties vlees, vis, vegetarisch zijn de hoofdcomponenten van de warme schotels, aangevuld met vlees, vis en vegetarische ingrediënten afkomstig van de

koude schotels. Deze laatste groep bleek slechts een klein aandeel in de fracties vlees, vis en vegetarisch te vertegenwoordigen.

- Frietten / aardappelen gekookt / aardappelen/deegwaren/rijst dagaanbod 1 en 2: Er worden in de 'warme' restaurants standaard frieten en gekookte aardappelen aangeboden. Dit kan verder nog aangevuld worden met één of twee aardappel-, rijst- of deegwarenproducten.
- Saus: Onder saus vallen zowel koude sauzen als warme sauzen. Bij de bordresten van de klant zijn koude (en soms ook warme) sauzen gemeten. Meestal kwamen warme sauzen bij de variafractie terecht. In de keukens zijn enkel de warme sauzen gemeten.
- Warme en koude groenten: Warme groenten zijn een component van een warme maaltijd. De koude groenten omvatten groenten van koude schotels, groenten van de saladbar of koude groenten die bij warme schotels worden gegeven.
- Brood onbelegd: Onbelegd brood werd apart gemeten, omdat dit gratis ter beschikking wordt gesteld bij de aankoop van soep.
- Zout en peper: Niet-gebruikte zakjes zout en peper werden gemeten bij de klant.
- Varia: Varia omvat al het overige voedsel, dat slechts in beperkt volume wordt geconsumeerd in de restaurants en cafetaria, met name desserts, koffiekeken, belegde broodjes, enz.

De weekmenu's vindt u terug in bijlage. De menu's tijdens de week van de evaluatiemeting werden zo gekozen dat ze vrij goed overeenkwamen met de menu's die geserveerd werden tijdens de nulmeting.

3 OPZET VAN DE MONITORING

Net zoals de vorige meting is er afgestemd met de keuken.

3.1 Voedselverlies in de keuken

Het keukenpersoneel houdt de voedselverliezen in de keukens bij en noteert dagelijks op een invulblad per product:

- de klaargemaakte hoeveelheid,
- het voedselverlies (tijdens de bereiding of overschotten die niet meer verwerkt kunnen worden) en
- de bereide hoeveelheden die nadien nog worden hergebruikt (bv. in de soep of saladbar van de volgende dag).

3.2 Voedselverlies bij de klant

De onderzoekers voeren hun sortering en meting uit in de afruimzone. De voedselresten worden per fractie in een gastronormbak apart gehouden en op het einde van de shift gewogen.

RESULTATEN

1 RESTAURANT CONSCIENCE

1.1 Keuken

1.1.1 Vaste fracties exclusief saladbar

Tabel 2: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2012-2014

FRACTIE	Weektotaal 2012	Weektotaal 2014
	kg	kg
vlees	7,36	0,00
vis	3,06	3,50
vegetarisch	17,87	1,68
aardappelen (gekookt)	0,00	2,00
aardappelen (dagaanbod 1)	4,00	3,00
aardappelen (dagaanbod 2)	0,00	0,96
warme saus	25,50	32,50
warme groenten	0,00	9,00
TOTAAL	57,79	52,64

Het weektotaal voedselverlies in de keuken (saladbar niet meegerekend) bedraagt 52,64 kg. In 2012 bedroeg dit nog 57,79 kg. Het weektotaal voedselverlies is afgenomen met iets meer dan 5 kilo, goed voor 9% minder voedselverlies. Er zijn wel verschuivingen in het voedselverlies waarneembaar: sommige voedsel fracties doen het beter, anderen scoren slechter dan in 2012.

Van de meeste fracties is er in 2014 amper verlies. Het weektotaal van de diverse fracties, uitgezonderd de fracties warme saus en warme groenten, is telkens volledig toe te schrijven aan één dag (zie tabel in bijlage). De overige dagen was er geen voedselverlies.

De warme saus blijft een knelpunt en heeft met 32,5 kg een aandeel van 62% in het totaal van alle fracties. De hoeveelheid verloren saus neemt met 27% toe ten opzichte van 2012. Binnen de saus fractie ligt het verlies voor 77% bij woensdag. Woensdag stond er hamrolletjes met witloof op het menu. De verhouding warme saus ten opzichte van hamrolletjes in het kant-en-klaar product staat nog niet op punt. De overschot aan kaassaus (25kg) kan momenteel niet op een kwalitatieve manier gerecupereerd worden.

Vlees en de vegetarische fractie doet het opvallend beter in vergelijking met de nulmeting. Het verlies bij warme groenten neemt dan weer toe, maar dit is bijna geheel te wijten aan vrijdag. Voor verlies op vrijdag is het belangrijk te vermelden dat hergebruik de volgende dag niet mogelijk is, wat mogelijks een verklaring kan zijn. Het verlies van 25 kg saus (kaassaus van hamrolletjes met witloof) op woensdag buiten beschouwing gelaten, gaat vrijdag het meeste voedsel verloren.

Conclusie: Het verlies in de keuken van het restaurant Conscience is minimaal en nog verder afgenomen (in totaal -9%), enkel het verlies bij de fractie warme saus en warme groenten is

gestegen. In het rapport nulmeting wordt er reeds gewezen op het feit dat vrijdag meer verlies met zich meebrengt.

Het knelpunt bij de warme saus tijdens de meting is de kant-en-klare aankoop van hamrolletjes. Het Facilitair Bedrijf is bezig met het uitwerken van recepturen waarbij er een ideale verhouding is tussen saus en andere componenten.

1.1.2 Saladbar en fruitbar

Tabel 3: Voedselverlies saladbar keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014

FRACTIE	Maandag		Dinsdag		Woensdag		Donderdag		Vrijdag		Weektotaal	Gemiddelde	
	kg	%	kg	%	kg	%	Kg	%	kg	%		kg	%
Salad bar 2012	8,24	13,73	27,42	49,85	26,50	53,00	18,20	36,40	12,92	32,30	93,28	18,66	37,06
Salad bar 2014	11,90	n/a	7,54	9,71	8,40	14,88	18,62	32,54	20,84	42,15	67,30	13,46	24,82
Fruitbar 2014	1,00	6,67	0,50	3,13	0,00	0,00	0,00	0,00	10,80	71,44	12,30	-	-

Het voedselverlies in de salad bar bedraagt op weektotaal 67,30 kg, dat is gemiddeld 13,46 kg per dag of bijna 25% van de bereide hoeveelheid. De verliespercentages liggen tussen de 9,71% (dinsdag) en de 42,15% (vrijdag). Het voedselverlies is afgenomen met 26 kg of 28% ten opzichte van 2012, toen er nog gemiddeld 18,66 kg of 37,06% van de salad bar verloren ging.

In de fruitbar gaat er op weekbasis 12,30 kg fruit verloren, het overgrote deel op vrijdag. De fruitbar is een recent ingevoerd concept, een vergelijking met de nulmeting is dus niet mogelijk. Door de grote impact op het voedselverlies, werd vanaf 2/3/2015 de fruitbar voorgeportioneerd aangeboden, en niet meer in een barmebel. Zo kan de overschot nog gerecupereerd worden, aangezien die niet in contact is gekomen met de klant.

Conclusie: het verlies in de salad bar ligt 28% lager dan in 2012, maar ligt absoluut gezien nog altijd hoog. Om verlies in saladbar verder terug te dringen, dienen bijkomende maatregelen genomen te worden.

1.1.3 Vaste fracties inclusief saladbar

Tabel 4 geeft een beeld van het totale verlies bij de vaste fracties in de keuken van het restaurant Conscience. De tabel geeft ook het aandeel van de saladbar in het totale verlies weer, net als het aandeel van de overige vaste fracties. De fruitbar werd niet opgenomen, om vergelijking met de nulmeting mogelijk te maken. Voor meer details, zie tabel in bijlage.

Het totale voedselverlies bij de vaste fracties bedraagt afgerond 120 kg per week, gemiddeld 24 kg per dag. In 2012 bedroeg dit nog afgerond 151 kg per week, gemiddeld 30 kg per dag. We tekenen een daling op van 21%, de belangrijkste verklaring hiervoor is de daling van het voedselverlies in de salad bar. In 2014 is het aandeel van de saladbar in dit totaal goed voor 70%. Op sommige dagen is het voedselverlies bijna uitsluitend te wijten aan de salad bar (bv. maandag: 96% - zie bijlage). In 2012 was de saladbar goed voor zo'n 62%.

Tabel 4: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014

FRACTIE	Weektotaal		Gemiddelde per dag	
	2012	2014	2012	2014
vaste fracties excl. saladbar (kg)	57,79kg	52,64 kg	11,56	10,53 kg
vaste fracties incl. saladbar (kg)	151,07kg	119,94 kg	30,21	23,99 kg
aandeel saladbar in totaal (%)	61,75%	69,89%		
aandeel overige vaste fracties in totaal (%)	38,25%	30,11%		

Conclusie: het voedselverlies bij totaal vaste fracties (dus inclusief saladbar) ligt meer dan een vijfde lager dan in 2012. Het aandeel van de saladbar in het totaal stijgt, ondanks een absolute daling in het voedselverlies (zowel totaal, als enkel salad bar).

1.1.4 Soep

Tabel 5: Voedselverlies soep keuken Conscience, per dag, in liter en percentage, 2012-2014

SOEP	Weektotaal		Gemiddelde per dag	
	2012	2014	2012	2014
bereide soep	790,00 liter	900,00 liter	158,00 liter	180,00 liter
verlies keuken (l)	97,00 liter	55,00 liter	19,40 liter	11,00 liter
verlies keuken (%)	12,28%	6,11%		

In totaal wordt er op weekbasis 900 liter bereid of 180 liter per dag. Het verlies aan soep op weekbasis bedraagt 55 liter. Het percentuele verlies ligt op 6,11%. In 2012 werd er minder soep geproduceerd (790 liter), maar er ging wel meer verloren: zowel in absolute termen (97 liter op weekbasis) als in relatieve termen (12,3% gemiddeld).

Conclusie: Ondanks het feit dat er meer soep wordt bereid, gaat er ruwweg de helft minder verloren (zowel absoluut als relatief) dan 2 jaar geleden. De acties om het aanbod beter af te stemmen op de vraag lijken hun vruchten af te werpen.

1.2 Klant

1.2.1 Vaste fracties

Tabel 6: Voedselverlies klant Conscience, per fractie, weektotaal en gemiddelde per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014
Tabel 6 toont het voedselverlies van alle fracties, behalve soep, bij de klant in het Conscience restaurant. Het verliespercentage drukt het verlies uit ten opzichte van de verkochte hoeveelheid van die fractie. Er is enkel een gemiddelde (in kg en %) berekend wanneer er voor elke dag een waarneming was. Meer cijfers vindt u in bijlage.

Tabel 6: Voedselverlies klant Conscience, per fractie, weektotaal en gemiddelde per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014

FRACTIE	Weektotaal (kg)		Gemiddelde (kg)		Gemiddelde %	
	2012	2014	2012	2014	2012	2014
vlees	11,52	20,94	2,30	4,19	4,31	11,17
vis	4,36	5,20	0,87	1,04	2,87	3,72
vegetarisch	4,72	4,27	0,94	0,85	9,55	6,23
frietten	17,16	7,80	3,43	1,56	-	-
aardappelen (gekookt)	14,58	9,06	2,92	1,81	18,22	9,31
aardappelen (dagaanbod 1)	13,22	25,12	2,64	5,02	10,92	-
aardappelen (dagaanbod 2)	10,34	2,08	-	-	-	-
saus**	7,26	8,30	1,45	1,66	-	-
warme groenten	25,32	22,28	5,06	4,46	9,13	4,19
koude groenten (salad bar)	21,44	15,56	4,29	3,11	-	-
brood onbelegd	3,52	4,40	0,70	0,88	-	-
varia	21,26	5,58	4,25	1,12	-	-
zout	0,31	0,03	0,06	0,01	-	-
peper	0,05	0,19	0,01	0,04	-	-
pasta spaghetti van	4,72	3,80	-	-	-	-
TOTAAL	159,78	134,61	37,11	25,75		-

**Voornamelijk, maar niet uitsluitend, koude sauzen. Overige sauzen zitten in variafractie.

Het totale voedselverlies bij de klant bedraagt op weekbasis, 134,61 kg, of 16% minder dan in 2012. Het dagtotaal schommelt tussen de 18,28 kg en 33,40 kg (zie bijlage). De belangrijkste fracties zijn vlees (20,94kg), aardappelen dagaanbod 1 (25,12kg), warme groenten (22,28 kg) en koude groenten (15,56kg). In 2012 waren daarnaast ook frieten, gekookte aardappelen en varia (inclusief warme sauzen) belangrijke categorieën in termen van gewicht. Dit is in 2014 een stuk minder het geval. Vlees en aardappelen dagaanbod 1 daarentegen zijn quasi verdubbeld ten opzichte van de vorige meting.

Het verschil tussen de twee metingen voor de fracties vlees en varia zijn grotendeels te verklaren door een andere toewijzing van het voedselverlies van de spaghetti. De fractie vlees in 2014 omvat onder meer de overschot van de spaghetti (sauce bestaande uit vlees en groenten, pasta is een aparte fractie) die geserveerd werd op dinsdag. Dit is goed voor 10,88 kg, ongeveer de helft van het weektotaal vlees. In 2012 is het overschot van de spaghetti opgesplitst naar vlees, groenten en saus en bij de afzonderlijke fracties opgeteld. Dit verklaart waarom varia groter en vlees kleiner was in 2012, en de situatie in 2014 omgedraaid is. Als we het verlies van spaghetti in 2014 uit de vleesfractie halen, komen we op 10,06kg, in dezelfde orde grootte als in 2012.

Conclusie: Het voedselverlies is in sommige fracties toegenomen en in andere fracties afgenomen. Het totale verlies is afgenomen met 16%.

1.2.2 Soep

Tabel 7: Voedselverlies soep klant Conscience, per dag, in liter en percentage, 2012-2014

SOEP	Weektotaal		Gemiddelde per dag	
	2012	2014	2012	2014
verkochte soep	643,00 liter	482,75 liter	128,60 liter	96,55 liter
verlies klant (l)	12,80 liter	12,80 liter	2,56 liter	2,56 liter
verlies klant (%)	1,99%	2,65%		

In totaal wordt er op weekbasis 482,75 liter verkocht aan de klant of 96,55 liter per dag. Het verlies aan soep op weekbasis bedraagt 12,8 liter. Het percentuele verlies ligt op 2,65%. In 2012 werd er een kwart meer soep verkocht en ging er in absolute termen evenveel, en in relatieve termen dus minder, soep verloren.

Conclusie: Voedselverlies bij soep bij de klant is in relatieve termen licht toegenomen. Ondanks het feit dat er minder soep wordt verkocht, gaat er toch evenveel verloren (relatief gezien zelfs meer) dan 2 jaar geleden.

1.3 Extrapolatie

We extrapoleren de weekcijfers voor Conscience, voor keuken en klant, naar cijfers op jaarbasis. We vermenigvuldigen hiertoe het weektotaal voedselverlies met 49 (weken) en bekomen zo het jaartotaal (zie 3^{de} en 5^{de} kolom). Vervolgens delen we het geraamde voedselverlies per jaar door het aantal klantenpassages (zie 2^{de} kolom) in Conscience in respectievelijk 2012 en 2014. Zo bekomen we een gemiddeld verlies in liter (zie 4^{de} kolom) en in kilogram (zie 6^{de} kolom) per klantenpassage.

Tabel 8: Raming jaarlijks voedselverlies klant en keuken Conscience, totaal en per klantenpassage, in kg en liter, 2012-2014

Keuken/ Klant	Passages	Verlies soep (l)	Verlies soep / passage (l)	Verlies vaste fracties (kg)	Verlies vaste fracties / passage (kg)
Keuken					
2012	237.563	4.753 liter	0,020	7.402 kg	0,031
2014	231.186	2.695 liter	0,012	5.877 kg	0,025
Klant					
2012	237.563	627 liter	0,003	7.829 kg	0,033
2014	231.186	627 liter	0,003	6.596 kg	0,029
Totaal					
2012	237.563	5.380 liter	0,023	15.231	0.064
2014	231.186	3.322 liter	0,014	12.473	0,054

Het geraamde voedselverlies op jaarbasis in de keuken van Conscience bedraagt 2.695 liter soep en 5.877 kg (vast) voedsel. Het verlies ligt 43% lager bij de soep en 21% lager bij de vaste

fracties ten opzichte van 2012. Relatief uitgedrukt spreken we in 2014 van een verlies van 0,012 liter en 0,025 kg per klantenpassage.

Het voedselverlies op jaarbasis bij de klant van Conscience bedraagt 627 liter soep en 6.596 kg (vast) voedsel. Het verlies ligt op hetzelfde niveau bij de soep en 16% lager bij de vaste fracties ten opzichte van 2012. Relatief uitgedrukt spreken we in 2014 van een voedselverlies van 0,003 liter en 0,029 kg per klantenpassage.

Het geraamde totale (keuken + klant) voedselverlies bij Conscience op jaarbasis in 2014 bedraagt 12.473 kg (vast) voedsel en 3.322 liter soep. In 2012 was dit nog 15.231 kg (vast) voedsel en 5.380 liter soep. We spreken van een daling van 18% en 38% voor respectievelijk vast voedsel en soep.

Een correct financieel beeld van dit voedselverlies weergegeven is niet mogelijk (zie ook rapport nulmeting), een grootteorde aangeven wel. Op basis van een fictieve prijs van 1 euro per kilo voedsel of liter soep (onderschatting reële waarde) komen we uit op een totaal van 15.795 euro financieel verlies of 4.816 euro minder dan in 2012.

Conclusie: Het geraamde voedselverlies bij Conscience op jaarbasis ligt 18% (vast voedsel) en 38% (soep) lager dan de raming voor 2012. Het financiële verlies neemt evenredig af.

2 RESTAURANT VAC GENT

2.1 Keuken

2.1.1 Vaste fracties

Tabel 9: Voedselverlies keuken VAC Gent, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2014

FRACTIE	Weektotaal (kg)
vlees	7,95
vis	1,25
vegetarisch	4,45
aardappelen (gekookt)	8,00
aardappelen (dagaanbod 1)	0,65
aardappelen (dagaanbod 2)	12,30
pasta (van spaghetti)	7,15
warme saus	7,40
warme groenten	11,55
koude groenten *	1,30
varia	11,60
TOTAAL (zonder soep)	73,60

* In VAC Gent is er geen saladbarmeubel. Er wordt soms eens koude salade gegeven bij een dagmenu, die wordt opgeschept aan de bedieningstoog door het personeel.

Het weektotaal voedselverlies in de keuken bedraagt 73,60 kg. Het dagtotaal schommelt tussen de 5,10 kg (woensdag) en 36,6 kg (vrijdag). Wanneer we naar de fracties kijken (weektotaal) dan is aardappelen dagaanbod 2 de belangrijkste verliespost met 12,30 kg voedselverlies, voornamelijk te wijten aan vrijdag (uitzonderlijk hoog verlies bij tarwekorrels met groentjes, bijna 80% van bereide hoeveelheid). Vervolgens komen de warme groenten (11,55kg), de variafractie (11,60 kg), de gekookte aardappelen (8 kg) en het vlees (7,95 kg). Het vrijdageffect is sterk voelbaar als je de verliespercentages bij de fracties bekijkt (ze tabel in bijlage).

2.1.2 Soep

Tabel 10: Voedselverlies soep keuken VAC Gent, per dag, in liter en percentage, 2014

SOEP	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Week totaal	Gemiddelde per dag
bereide soep	56,00 liter	48,00 liter	60,00 liter	72,00 liter	52,00 liter	288,00 liter	57,60 liter
verlies keuken (l)	1,00 liter	0,50 liter	0,00 liter	3,00 liter	5,50 liter	10,00 liter	2,00 liter
verlies keuken (%)	1,79%	1,04%	0,00%	4,17%	10,58%	3,51%	

Er wordt wekelijks 288 liter soep bereid, gemiddeld 57,6 liter per dag. Van die 288 liter gaat er 10 liter verloren. Dat geeft een gemiddeld verliespercentage van 3,51%. Het hoogste verliespercentage ligt op vrijdag, wanneer er 10,58% van de soep is weggegoten, goed voor zo'n 5,50 liter.

2.2 Klant

2.2.1 Vaste fracties

Tabel 11: Voedselverlies klant VAC Gent, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2014

FRACTIE	Week totaal
kg	
vlees	4,20
vis	0,11
vegetarisch	2,90
aardappelen (gekookt)	1,50
aardappelen (dagaanbod 1)	5,35
aardappelen (dagaanbod 2)	0,40
warme groenten	4,15
koude groenten	3,00
varia	2,95
zout (per week)	0,05
peper (per week)	0,01
TOTAAL	24,62

Het totale voedselverlies bij de klant bedraagt op weekbasis 24,62 kg of gemiddeld 4,23 kg per dag. Het verlies per dag schommelt tussen de 3,65 kg (maandag) en de 6,05 kg (woensdag). Er zijn geen fracties die er echt bovenuit steken. De belangrijkste verliesposten zijn aardappelen dagaanbod 1 (5,35 kg), vlees (4,20 kg) en warme groenten (4,15 kg).

2.2.2 Soep

Tabel 12: Voedselverlies soep klant VAC Gent, per dag, in liter en percentage, 2014

SOEP	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Week totaal	Gemiddelde per dag
verkochte soep	39,50 liter	33,75 liter	35,50 liter	37,25 liter	30,25 liter	176,25 liter	35,25 liter
verlies klant (l)	0,85 liter	0,40 liter	0,65 liter	0,70 liter	0,40 liter	3,00 liter	0,60 liter
verlies klant (%)	2,15%	1,19%	1,83%	1,88%	1,32%	1,70%	

Het voedselverlies bij de klant bedraagt 3 liter, dit is zo'n 1,70% van de 176,25 liter soep die op weekbasis is bereid (gemiddeld 32,25 liter per dag).

2.3 Extrapolatie

Tabel 13: Raming jaarlijks voedselverlies klant en keuken VAC Gent, totaal en per klantenpassage, in kg en liter, 2014

Keuken/ Klant	Passages	Verlies soep (l)	Verlies soep / passage (l)	Verlies vaste fracties (kg)	Verlies vaste fracties / passage (kg)
Keuken	95.660	490,00 liter	0,005	3.606,40 kg	0,038
Klant	95.660	147,00 liter	0,002	1.206,33 kg	0,013
TOTAAL	95.660	637,00 liter	0,007	4.812,73 kg	0,050

Het geraamde voedselverlies op jaarbasis in de keuken van VAC Gent bedraagt 490 liter soep en 3.606 kg (vast) voedsel, goed voor een verlies van 0,005 liter en 0,038 kg per klantenpassage. Het voedselverlies op jaarbasis bij de klant van VAC Gent bedraagt 147 liter soep en 1.206 kg (vast) voedsel, goed voor een verlies van 0,002 liter en 0,013 kg per klantenpassage.

Het geraamde totale (keuken + klant) voedselverlies bij VAC Gent op jaarbasis in 2014 bedraagt 4.813 kg (vast) voedsel en 637 liter soep. Op basis van een fictieve prijs van 1 euro per kilo voedsel of liter soep (onderschatting reële waarde) komen we uit op een totaal van 5.448 euro financieel verlies.

3 OVERZICHT BELANGRIJKSTE RESULTATEN

Tabel 14: Overzicht kerncijfers resultaten evaluatiemeting Conscience, 2014

Onderdeel	Evolutie 2014 vs. 2012	Toelichting
METING (één week)		
Keuken		
Vaste fracties	-9%	Voedselverlies is minimaal, knelpunten zijn moeilijk weg te werken.
Salad bar	-28%	Blijft grote fractie in kilo's. Bijkomende maatregelen dringen zich op voor terugdringen voedselverlies.
Vaste fracties + saladbar	-21%	Aandeel salad bar bedraagt tot 70%.
Soep	-50%*	Er wordt meer soep bereid, maar er gaat minder verloren.
Klant		
Vaste fracties	-16%	Het voedselverlies is in sommige fracties toegenomen en in andere fracties afgenomen.
Soep	+33%*	Relatief gezien (ten opzichte van verkochte hoeveelheid) heel klein verlies. Minder verkocht, evenveel verspild. Stijgende evolutie moet dus sterk genuanceerd worden.
EXTRAPOLATIE (op jaarbasis)		
Keuken		
Vast voedsel	-21%	0,025 kg per klantenpassage (2014)
Soep	-43%	0,012 liter per klantenpassage (2014)
Klant		
Vast voedsel	-16%	0,029 kg per klantenpassage (2014)
Soep	-0%	0,003 liter per klantenpassage (2014)
Totaal (keuken+klant)		
Vast voedsel	-18%	0,054 kg per klantenpassage (2014)
Soep	-38%	0,014 liter per klantenpassage (2014)

*verschil relatief verlies 2014-2012. Relatief verlies is het voedselverlies ten opzichte van bereide of verkochte hoeveelheid. Het gaat hier dus om het verschil van twee percentages.

Tabel 15: Overzicht kerncijfers resultaten evaluatiemeting VAC GENT, 2014

Onderdeel	Voedselverlies 2014	Toelichting
METING (één week)		
Keuken		
Vaste fracties	73,60 kg	Vrijdageffect is sterk voelbaar
Soep	10,00 liter	Gemiddeld verliespercentage van 3,51%
Klant		
Vaste fracties	24,62 kg	Geen uitschieters tussen de fracties.
Soep	3,00 liter	Verlies is zowel in liter als % zeer laag.
EXTRAPOLATIE (op jaarbasis)		
Keuken		
Vast voedsel	3606,40 kg	0,038 kg per klantenpassage
Soep	490,00 liter	0,005 liter per klantenpassage
Klant		
Vast voedsel	1206,33 kg	0,013 kg per klantenpassage
Soep	147,00 liter	0,002 liter per klantenpassage
Totaal (keuken + klant)		
Vast voedsel	4812,73 kg	0,050 kg per klantenpassage
Soep	637,00 liter	0,007 liter per klantenpassage

4 IMPACT VAN ZELFBEDIENING: CONSCIENCE VERSUS VAC GENT

Uit de nulmeting bleek dat portionering een knelpunt was bij de fracties die door het keukenpersoneel worden uitgeschept, met name de warme groenten en de aardappelfracties (aardappelen gekookt, dagaanbod 1, dagaanbod 2). Een maatregel die hieraan tegemoet kan komen is de klant zelf laten scheppen. Het idee is dat de klant de portie die hij opschept beter kan afstemmen op zijn eetlust waardoor er minder verlies optreedt.

In het recent opgestarte VAC Gent kan de klant zelf zijn warme groenten en aardappelfracties uitscheppen. In de restaurants Ellips, VAC Brussel en Conscience wordt dit op termijn ook ingevoerd, maar is dit momenteel nog niet het geval. We kunnen ons dus een beeld vormen van de impact van zelfbediening op voedselverlies door het voedselverlies bij de fracties warme groenten en aardappelfracties van Conscience en VAC Gent te vergelijken. Dit doen we door het weektotaal voedselverlies van deze fracties bij de klanten te delen door het aantal verkochte warme maaltijden (kassagegevens).

Tabel 16: Voedselverlies per warme maaltijd, klant Conscience en VAC Gent, in gram, 2014

Fractie	weektotaal voedselverlies	weektotaal warme maaltijden	voedselverlies/warme maaltijd
Conscience – klant			
warme groenten	22,28 kg	2608	8,5 g
aardappelen	36,26 kg	2608	13,9 g
VAC- Gent – klant			
warme groenten	4,15 kg	1222	3,4 g
aardappelen	7,25 kg	1222	5,9 g

Het voedselverlies per warme maaltijd voor de fractie warme groenten bedraagt in het Conscience 8,5 gram, in het VAC Gent is dit 3,4 gram. Het verlies bij zelfbediening ligt 60% lager dan bij bediening. Het voedselverlies per warme maaltijd voor de aardappelfracties bedraagt in het Conscience 13,9 gram, in het VAC Gent is dit 5,9 gram. Het verlies bij zelfbediening ligt 57% lager dan bij bediening.

De resultaten bevestigen het aanvoelen dat zelfbediening het voedselverlies bij de 'uit te scheppen' fracties (in sterke mate) kan terugdringen.

BESLUIT EN AANBEVELINGEN

1 BESLUIT

De Ketenroadmap Voedselverlies 2020 is een gezamenlijk plan van de Vlaamse overheid, haar ketenpartners en het OIVO om voedselverliezen in Vlaanderen terug te dringen. De ambitie van de ketenroadmap is het voedselverlies terugdringen met 15% tegen 2020 en met 30% tegen 2025. Het Facilitair Bedrijf onderschrijft deze ambitie.

Uit de evaluatiemeting blijkt dat Het Facilitair Bedrijf de 15% reductiedoelstelling op twee jaar tijd ruimschoots gehaald heeft. Het restaurant Conscience (totaal keuken+klant) is de referentie.

Tussen de nulmeting in 2012 en de evaluatiemeting in 2014 nam het voedselverlies bij het vast voedsel af met 18% (of 2.758 kg op jaarbasis), het voedselverlies bij de soep nam af met 38% (of 2.058 liter op jaarbasis).

Het voedselverlies op vergaderingen (grootste knelpunt=dranken) is niet opnieuw gemeten, de verwachting is dat het verlies door de doorgevoerde acties (worden in rapport besproken) zeer sterk beperkt is (zeker meer dan een reductie van 15%).

We kunnen besluiten dat Het Facilitair Bedrijf door het uitvoeren van preventie-acties het voedselverlies op twee jaar tijd met meer dan 15% heeft kunnen beperken. De aanpak om verlies nauwkeurig in kaart te brengen, acties uit te voeren en vervolgens opnieuw te monitoren, heeft duidelijk zijn vruchten afgeworpen.

2 AANBEVELINGEN

Op basis van de evaluatiemeting kunnen volgende aanbevelingen opgesteld worden:

- Blijven inzetten op preventie om het voedselverlies in de keuken terug te dringen, de resultaten tonen aan dat blijvende aandacht resultaten oplevert.
- Veranderingen in de organisatie van de keuken/catering blijven aanwenden om preventiemaatregelen van een hoger niveau door te voeren (zoals bv. introductie van koffieautomaten of de zelfbediening van warme groenten en aardappelen in VAC Gent).
- Op zoek gaan naar geschikte maatregelen (van een hogere orde?) om het nog steeds hoge voedselverlies in de salad bar verder terug te dringen.
- Inzetten op sensibilisering om de fractie van voedselverlies bij de klant, waar de keuken geen of weinig vat op heeft, terug te dringen.
- Blijven monitoren om vooruitgang in kaart te brengen.
- Een luik valorisatie van voedseloverschotten/afval toevoegen aan de inspanningen op het vlak van preventie.
- Mogelijkheden van "sociaal aan de slag met voedseloverschotten" verkennen: voor wat intern niet hergebruikt wordt, maar nog wel geschikt is voor consumptie.
- Actief communiceren over de opgezette acties en bereikte resultaten inzake voedselverlies (minder voedselverlies, minder milieu-impact, kostenbesparing, enz.)
- De boer op gaan met resultaten en de casus 'Het Facilitair Bedrijf' promoten als best practice inzake
 - Verduurzaming werking overheid/overheidsopdrachten
 - Voedselverliespreventie in de catering sector

TABELLENLIJST

Tabel 1: Stand van zaken van de uitgevoerde acties van Het Facilitair Bedrijf	1
Tabel 2: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2012-2014	4
Tabel 3: Voedselverlies saladbar keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014.....	5
Tabel 4: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014.....	6
Tabel 5: Voedselverlies soep keuken Conscience, per dag, in liter en percentage, 2012-2014	6
Tabel 6: Voedselverlies klant Conscience, per fractie, weektotaal en gemiddelde per dag, in kilogram en percentage, 2012-2014	7
Tabel 7: Voedselverlies soep klant Conscience, per dag, in liter en percentage, 2012-2014	8
Tabel 8: Raming jaarlijks voedselverlies klant en keuken Conscience, totaal en per klantenpassage, in kg en liter, 2012-2014.....	8
Tabel 9: Voedselverlies keuken VAC Gent, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2014.....	9
Tabel 10: Voedselverlies soep keuken VAC Gent, per dag, in liter en percentage, 2014	10
Tabel 11: Voedselverlies klant VAC Gent, per fractie, weektotaal, in kilogram, 2014	10
Tabel 12: Voedselverlies soep klant VAC Gent, per dag, in liter en percentage, 2014	11
Tabel 13: Raming jaarlijks voedselverlies klant en keuken VAC Gent, totaal en per klantenpassage, in kg en liter, 2014	11
Tabel 14: Overzicht kerncijfers resultaten evaluatiemeting Conscience, 2014.....	12
Tabel 15: Overzicht kerncijfers resultaten evaluatiemeting VAC GENT, 2014.....	12
Tabel 16: Voedselverlies per warme maaltijd, klant Conscience en VAC Gent, in gram, 2014	13
Tabel 17: Menu Conscience van maandag 17 t.e.m. vrijdag 21 november 2014	16
Tabel 18: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014	17
Tabel 19: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014	17
Tabel 20: Voedselverlies soep keuken Conscience, per dag, in liter en percentage, 2014.....	18
Tabel 21: Voedselverlies klant Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014	18
Tabel 22: Voedselverlies soep klant Conscience, per dag, in liter en percentage, 2014	19
Tabel 23: Menu VAC Gent van maandag 17 t.e.m. vrijdag 21 november 2014	20
Tabel 24: Voedselverlies keuken VAC Gent, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014.....	21
Tabel 25: Voedselverlies klant VAC Gent, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014.....	22

BIJLAGEN

1 EXTRA TABELLEN CONSCIENCE

Tabel 17: Menu Conscience van maandag 17 t.e.m. vrijdag 21 november 2014

Aanbod	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
soep	courgettesoep	landbouwerssoep	seldersoep	tomatensoep	franse ajuinsoep
dagschotel vlees	rundsbrochette met dragonsaus	spaghetti bolognese	gegratineerde hamrolletjes met wiltoof	vol au vent met bladerdeeggebakje	varkenshaasje op grootmoeders wijze
dagschotel vis	garnaalkroketten met citrusdressing	gestoomde kabeljauw met peterseliesaus	lengfilet met tomaat uit de oven	gebakken roodbaars met dillesaus	gefrituurde inktvisringen met huisgemaakte tartaar
dagschotel veggie	vegetarische worstjes met mosterdsaus	spaghetti veganaise	geitenkaas met honing uit de oven	vegetarisch gevulde courgette met groenten en quorn	vegetarische quiche
groenten 1	couscousgroenten	gestoofde erwten en wortelen	gebakken witloof	gebakken champignons	gestoofde knolselderblokjes met wortel
groenten 2	groentensuggestie	groentensuggestie	groentensuggestie	groentensuggestie	groentensuggestie
groenten 3	kleine saladbar	kleine saladbar	kleine saladbar	kleine saladbar	kleine saladbar
aardappel (gekookt)	natuuraardappelen	natuuraardappelen	natuuraardappelen	natuuraardappelen	natuuraardappelen
aardappelen ... (dagaanbod 1)	couscous	spaghetti	puree	kroketten	aardappelen met spekjes
aardappelen ... (dagaanbod 2)	frietten	wedges	broodjes	rijst	tarwekorrels met groentjes
	Grillgerecht – salad bar – belegde broodjes – koude schotels				

Tabel 18: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014

FRACTIE	Maandag		Dinsdag		Woensdag		Donderdag		Vrijdag		Weektotaal
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	
vlees	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
vis	0.00	0.00	0.00	0.00	3.50	16.67	0.00	0.00	0.00	0.00	3.50
vegetarisch	0.00	0.00	0.00	0.00	1.68	13.46	0.00	0.00	0.00	0.00	1.68
aardappelen (gekookt)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	10.00	2.00
aardappelen (dagaanbod 1)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	12.50	3.00
aardappelen (dagaanbod 2)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.96	15.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.96
warme saus	0.50	1.72	1.00	6.25	25.00	14.88	1.00	12.50	5.00	16.67	32.50
warme groenten	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.83	8.00	7.27	9.00
TOTAAL (kg)	0.50		1.00		31.14		2.00		18.00		52.64

Tabel 19: Voedselverlies keuken Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014

FRACTIE	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Weektotaal	Gemiddelde per dag
kg							
vaste fracties excl saladbar	0.50 kg	1.00 kg	31.14 kg	2.00 kg	18.00 kg	52.64 kg	10.53 kg
vaste fracties incl saladbar	12.40 kg	8.54 kg	39.54 kg	20.62 kg	38.84 kg	119.94 kg	23.99 kg
%							
aandeel saladbar in totaal	95.97%	88.29%	21.24%	90.30%	53.66%	69.89%	
aandeel overige vaste fracties in totaal	4.03%	11.71%	78.76%	9.70%	46.34%	30.11%	

Tabel 20: Voedselverlies soep keuken Conscience, per dag, in liter en percentage, 2014

SOEP	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Weektotaal	Gemiddelde per dag
bereide soep	180.00 liter	180.00 liter	180.00 liter	180.00 liter	180.00 liter	900.00 liter	180.00 liter
verlies keuken (l)	20.00 liter	0.00 liter	0.00 liter	10.00 liter	25.00 liter	55.00 liter	11.00 liter
verlies keuken (%)	11.11%	0.00%	0.00%	5.56%	13.89%	6.11%	

Tabel 21: Voedselverlies klant Conscience, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014

FRACTIE	Maandag		Dinsdag		Woensdag		Donderdag		Vrijdag		Weektotaal	Gemiddelde	
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%		kg	%
vlees	2.44	5.48	10.88	31.54	0.20	0.12	6.46	3.38	0.96	15.36	20.94	4.19	11.17
vis	0.94	2.05	0.60	2.14	0.92	5.26	0.64	3.32	2.10	5.83	5.20	1.04	3.72
vegetarisch	1.11	7.34	1.24	3.31	0.56	5.19	0.32	6.67	1.04	8.67	4.27	0.85	6.23
frietten	4.76	-	1.20	-	0.66	-	0.68	-	0.50	-	7.80	1.56	-
aardappelen (gekookt)	4.06	19.33	1.52	8.44	1.50	8.33	1.04	5.20	0.94	5.22	9.06	1.81	9.31
aardappelen (dagaanbod 1)	2.68	20.62	2.24	-	6.38	6.65	9.20	10.22	4.62	9.63	25.12	5.02	-
aardappelen (dagaanbod 2)	-	-	-	-	-	-	1.30	5.20	0.78	3.71	2.08	-	-
warme saus	2.36	8.28	0.66	4.40	0.16	-	1.00	14.29	4.12	16.48	8.30	1.66	-
warme groenten	6.12	4.90	2.32	2.15	3.60	4.62	5.94	5.06	4.30	4.22	22.28	4.46	4.19
koude groenten (salad bar)	2.96	-	3.28	4.68	1.94	4.04	3.52	9.12	3.86	13.49	15.56	3.11	-
brood ongelegd	1.18	-	0.78	-	0.80	-	0.98	-	0.66	-	4.40	0.88	-
varia	0.58	-	0.34	-	1.56	-	2.32	-	0.78	-	5.58	1.12	-
zout	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.01	-
peper	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.19	0.04	-
pasta van spaghetti	-	-	3.80	11.00	-	-	-	-	-	-	3.80	-	-
TOTAAL	29.19	-	28.86	-	18.28	-	33.40	-	24.66	-	134.61	25.75	-

Tabel 22: Voedselverlies soep klant Conscience, per dag, in liter en percentage, 2014

SOEP	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Weektotaal	Gemiddelde per dag
verkochte soep	114.00 liter	94.50 liter	86.50 liter	114.75 liter	73.00 liter	482.75 liter	96.55 liter
verlies klant (l)	1.80 liter	2.00 liter	1.80 liter	5.00 liter	2.20 liter	12.80 liter	2.56 liter
verlies klant (%)	1.58%	2.12%	2.08%	4.36%	3.01%	2.65%	

2 EXTRA TABELLEN VAC GENT

Tabel 23: Menu VAC Gent van maandag 17 t.e.m. vrijdag 21 november 2014

Aanbod	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
soep	erwtensoepp	landbouwersoepp	courgettesoepp	Tomatensoepp met balletjes	Pastinaak-wortelsoepp
dagschotel vlees	rundsbrochtte met dragonsaus	spaghetti bolognaise	gegratineerde hamrolletjes met witloof en kaassaus	vol-au-vent	Varkenshaasje met saus op grootmoeders wijze
dagschotel vis	garnaalkroketten met citrusdressing	spaghetti veganaise		vegetarische vol-au-vent	
dagschotel veggie		kabeljauw met peterseliesaus	Geitekaasje	Gefrituurde inktvisringen met tartaarsaus	Vege quiche
groenten 1	couscousgroenten	gestoofde erwten en wortelen	gebakken witloof	gebakken champignons	Gestoofde knolselderblokjes met wortel
groenten 2	juliennegroenten			suggestie 2	Warme rode kool
groenten 3	kleine salad bar		kleine salad bar	kleine salad bar	komkommersalade
aardappel (gekookt)	natuuraardappelen	natuuraardappelen	natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
aardappelen/... (dagaanbod 1)	couscous	spaghetti	puree	frietjes	Tarwekorrels met groentjes
aardappelen/... (dagaanbod 2)		couscous			Gratin
	belegde broodjes				

Tabel 24: Voedselverlies keuken VAC Gent, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014

FRACTIE	Maandag		Dinsdag		Woensdag		Donderdag		Vrijdag		Weektotaal
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	
vlees	0.60	6.41	3.25	6.77	0.00	0.00	3.05	4.45	1.05	7.00	7.95
vis	0.45	1.59	0.00	0.00	-	-	0.80	13.33	-	-	1.25
vegetarisch	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	4.45	49.44	0.00	0.00	4.45
aardappelen (gekookt)	0.90	7.50	0.70	5.83	2.25	12.38	2.35	29.38	1.80	18.00	8.00
aardappelen (dagaanbod 1)	-	-	0.00	0.00	-	-	0.65	0.87	0.00	0.00	0.65
aardappelen (dagaanbod 2)	1.70	22.67	-	-	1.10	2.20	-	-	9.50	79.17	12.30
pasta	-	-	7.15	9.53	-	-	-	-	-	-	7.15
warme saus	2.00	33.33	1.00	50.00	0.90	1.64	0.00	0.00	3.50	-	7.40
warme groenten	0.75	2.14	0.00	0.00	0.45	15.00	0.35	0.76	10.00	21.05	11.55
koude groenten	0.00	0.00	-	-	0.40	11.76	0.05	0.83	0.85	9.44	1.30
varia	1.00	-	0.20	-	-	-	0.50	-	9.90	-	11.60
TOTAAL (zonder soep) (kg)	7.40		12.30		5.10		12.20		36.60		73.60

Tabel 25: Voedselverlies klant VAC Gent, per fractie, per dag, in kilogram en percentage, 2014

FRACTIE	Maandag		Dinsdag		Woensdag		Donderdag		Vrijdag		Week totaal	Gemiddelde	
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%		kg	%
vlees	0,20 kg	2,28%	2,55 kg	5,70%	0,10 kg	0,18%	0,80 kg	1,22%	0,55 kg	3,94%	4,20 kg	0,84 kg	2,67%
vis	0,05 kg	0,18%	0,01 kg	0,07%	-	-	0,05 kg	0,96%	-	-	0,11 kg	-	-
vegetarisch	-	-	0,75 kg	8,33%	-	-	-	-	2,15 kg	7,10%	2,90 kg	-	-
frietten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
aardappelen (gekookt)	0,50 kg	4,50%	0,10 kg	0,88%	0,35 kg	2,20%	0,30 kg	5,31%	0,25 kg	3,05%	1,50 kg	0,30 kg	3,19%
aardappelen (dagaanbod 1)	0,65 kg	11,21%	0,55 kg	18,33%	2,95 kg	6,03%	0,75 kg	1,01%	0,45 kg	18,00%	5,35 kg	1,07 kg	10,92%
aardappelen (dagaanbod 2)	-	-	-	-	-	-	-	-	0,40 kg	2,00%	0,40 kg	-	-
koude saus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
warme groenten	1,40 kg	4,09%	0,10 kg	0,40%	1,30 kg	50,98%	0,55 kg	1,20%	0,80 kg	2,13%	4,15 kg	0,83 kg	11,76%
koude groenten	0,55 kg	5,64%	0,30 kg	-	0,50 kg	-	1,10 kg	-	0,55 kg	6,75%	3,00 kg	0,60 kg	-
brood onbelegd	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
varia	0,30 kg	-	0,20 kg	-	0,85 kg	-	0,85 kg	-	0,75 kg	-	2,95 kg	0,59 kg	-
zout (per week)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,05 kg	-	-
peper (per week)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,01 kg	-	-
TOTAAL	3,65 kg	-	4,56 kg	-	6,05 kg	-	4,40 kg	-	5,90 kg	-	24,62 kg	4,23 kg	-