

Dossier Restorestjes



29/11/2016

Lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies



Het lerend netwerk van Lokale besturen tegen voedselverlies

Voedselverlies is wereldwijd een probleem. In Vlaanderen komt er per persoon jaarlijks 17 kg voedsel in de vuilnisbak terecht. Een deel daarvan is nog perfect eetbaar. Dat er zelfs ongeopende verpakkingen worden aangetroffen maakt duidelijk dat er veel voedsel verloren gaat. De Vlaamse overheid en de actoren van de voedingsketen hebben zich met de “Roadmap voedselverlies” geëngageerd om dit tegen 2020 met 15% te doen dalen. Ook de lokale besturen in Vlaanderen willen er op inzetten. In heel wat gemeenten zijn organisaties al actief rond de verschillende aspecten van voedsel. Ze combineren aandacht voor duurzaamheid en afvalpreventie met het herverdelen van voedsel en de lokale productie ervan. Het thema voedselverlies werd daarom ook opgenomen in het nieuwe pas goedgekeurde “Uitvoeringsplan huishoudelijk afval en vergelijkbaar bedrijfsafval” (Actie 30).

Wat is het netwerk?

Het nieuw “Vlaams netwerk van lokale besturen tegen voedselverlies” wil lokale besturen ondersteunen en stimuleren bij het regisseren of coördineren van een beleid rond voedselverlies. Dit netwerk wordt getrokken door de OVAM en het departement LNE. Partners van het netwerk zijn de VVSG, Vlaco en Komosie. Het netwerk is complementair aan de lerende netwerken die Komosie op dit vlak reeds organiseert.

Wat doet het netwerk?

- 1) het organiseren van een **overlegstructuur** op Vlaams niveau (dLNE, OVAM, Komosie, VVSG, Vlaco).
- 2) het organiseren van **workshops** voor lokale besturen rond concrete thema’s om ervaring en praktijkvoorbeelden uit te wisselen.
- 3) de realisatie van een **praktijkboek**.

Een eerste thema dat werd bekeken is de problematiek van de voedseldistributie. Met dit verslag van workshop “Restorestjes” verkenden we de mogelijkheden en beperkingen om met de “restorestjes” de problematiek van de voedseloverschotten in de horeca aan te pakken.

Meer info hierover?

Wil je meewerken aan dit netwerk? Dat kan: voedselverlieslokaal@vlaanderen.be

Voor meer info over de ketenroadmap: www.voedselverlies.be

Je kan je er ook abonneren op het e-zine voedselverlies dat om de drie maanden verschijnt en je op de hoogte houdt van komende studiedagen, nieuwe onderzoeksresultaten en internationale ontwikkelingen.

Workshop Restorestjes

Inleiding

Een jaar geleden zijn we samengekomen naar aanleiding van een vraag van de stad Gent om te bekijken wat de mogelijkheden waren om het initiatief van de restorestjes te steunen.

De restorestjes waren in 2015 flink in de belangstelling komen staan door het initiatief van Gent en ook de actie van Test-Aankoop om een goede naam te bedenken voor de “doggy-bag”. De naam “restorestjes” kwam toen uit de bus als “beste keus” en onder die naam kwam het sindsdien vaak in de media. Zo werd het ook het “Woord van het jaar” in de Van Dale categorie lifestyle.

Een jaar geleden werden in eerste instantie de problemen besproken die een verdere verspreiding en gebruik van de restorestjes in de weg stonden: wat doe je met de doosjes nadien? Is de GFT-route wel zinvol? Maken we niet een bijkomend afvalproduct? Hoe communiceer je dit naar de burger? . Die waren duidelijk niet zo maar weg te werken op een jaar.

In de loop van 2016 is, in uitvoering van de Roadmap Voedselverlies en het nieuw uitvoeringsplan Huishoudelijke afval en vergelijkend bedrijfsafval, een lerend netwerk lokale besturen van start gegaan. Doel van dat netwerk is het ondersteunen van lokale besturen bij het regisseren of coördineren van een beleid rond voedselverlies.

Inmiddels waren er nogal wat lokale besturen die van start wilden gaan met de restorestjes en de vraag naar ondersteuningsmogelijkheden werd gesteld. Met het netwerk wilden we daar op inspelen en alle informatie verzamelen in een dossier zodanig dat een lokaal bestuur dat overweegt om er mee te beginnen meteen alle info kan terug vinden.

Een ander aspect van dit dossier is de (inter)nationale evolutie. In 2015/16 dook het restorestje in steeds meer landen op. In Vlaanderen staat het in de Roadmap Voedselverlies (zie bijlage) in Brussel staat het in het “Good Food-plan” en ook in Wallonië staat het in het “Plan wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires”. Daarnaast zijn er in Nederland, Duitsland, Italië ... (zie bijlage) gelijkaardige initiatieven die duidelijk maken dat het restorestje een blijver is. De bekroning van het Restorestje in de eerste Food Waste Awards bekleemtoonde dat nog. Er zal dus ook in Vlaanderen een blijvende vraag bestaan. Dat vergt een beleid. Dit dossier kan gebruikt worden bij het uitstippelen van dat beleid.

Restorestje in Gent

Gent en een aantal andere steden en gemeenten zijn aan het zoeken op welke manier ze het Restorestje op een duurzame manier en lange termijn ingebed kunnen krijgen in hun stad/gemeente. Als ze dit samen kunnen doen, zou het veel goedkoper en efficiënter kunnen gebeuren en zou de boodschap nog veel meer ingang kunnen krijgen bij het grote publiek. De stad Gent kan geen campagne op Vlaams niveau trekken, maar wil uiteraard wel haar opgebouwde expertise ter beschikking stellen. Op vraag van Gent onderzocht Coduco de mogelijkheden tot het verzelfstandigen van het Restorestje.

Hieronder volgt de presentatie van de stad Gent

Stand van zaken

- Lancering: januari 2015
- Stand van zaken november 2016:
 - ✓ meer dan 100 deelnemende restaurants (van de 430)
 - ✓ 21.000 dozen verspreid over de deelnemende resto's
- Restaurants kunnen dozen gratis afhalen in Stadswinkel
- Nieuwe restaurants melden zich aan wanneer:
 - ✓ Hun klanten vragen om Restorestjes
 - ✓ Restorestjes in media komen
 - ✓ De restaurants rechtstreeks aangeschreven worden
 - ✓ Je langsgaat en hen een doos aanbiedt
- Kostprijs per doos : 0,35 € (incl.BTW) onder condities:
 - ✓ Oplage 12.000 stuks
 - ✓ Inhoud 1.000 ml
 - ✓ Eén kleur
 - ✓ Excl. distributie-, communicatie- en stockagekosten
- Gebruikte dozen bij GFT-ophaling IVAGO
- We kunnen zeker nog een jaar verder (13.000 dozen in stock)
- Doos verkleind van 1350 ml naar 1000 ml
- Er komt veel reactie op
- Veel vragen/interesse van andere steden/gemeenten/restaurants,...
- Al gekend, maar nog niet volledig ingeburgerd

Toekomst

- Doos gratis blijven aanbieden en kosten volledig dragen als stad is op lange termijn niet haalbaar.
- Distributiesysteem is niet optimaal (kan laagdrempeliger)
- Er is veel respons, maar nog niet ingeburgerd.

Voor Gent is het op termijn niet houdbaar om de dozen gratis te blijven aanbieden zowel als de organisatie te doen. Daarom werd Coduco gevraagd om de piste naar verzelfstandiging te onderzoeken

⇒ Onderzoek verzelfstandiging Restorestje door Coduco

Coduco

- Literatuurstudie
- Benchmark met gelijkaardige projecten in andere landen
- Bevraging sleutelactoren die kunnen helpen bij verzelfstandiging Restorestje:
 - ✓ Restaurants
 - ✓ Producenten van dozen
 - ✓ Distributeurs
 - ✓ Andere (o.a. vzw's i.v.m. coördinatie geheel)

Inkomsten genereren

- Restaurants betalen voor een stuk mee (0,10 € / doos). Maar een bijdrage van 10 cent is wel ongeveer het maximum dat eventueel aan resto's kan gevraagd worden
- Klanten doen een bijdrage => Niet wenselijk
- Sponsoring
 - ✓ Niet door producenten en vzw's
 - ✓ Logo op de doos? moeilijk – naam van het resto? gemeente?
 - ✓ Geen connotatie met resto's + ethisch en duurzaam
 - ✓ Duidelijke timing en communicatieplannen nodig

Prijs drukken

- Oplage vergroten
 - ✓ Enkel mogelijk bij samenwerking met andere steden / gemeenten
 - ✓ Iedereen moet dezelfde doos gebruiken.

- ✓ Werken via een bestaand distributiesysteem
- ✓ Incl. bestellingssysteem, administratiekosten, ...
- ✓ Bijvoorbeeld via Biopack / Solutions / ...
- ✓ Grote gemeenschappelijke communicatiecampagne

Andere partners

- FAVV blijft duidelijk i.v.m. voedselveiligheid: van zodra restjes bij consument, zijn zij verantwoordelijk (zie bijlage)
- Horeca Vlaanderen stond nooit negatief ten aanzien van het Restorestje , maar gaat het niet actief promoten omdat ze de restaurants niet willen opdringen om hiermee te werken. Het moet een vrije keuze blijven. Alle info werd, via o.a. het ledenblad, doorgegeven aan de leden en die zijn vrij om het al dan niet te gebruiken. De afdeling Kortrijk is het initiatief wel genegen.
- Test Aankoop wil blijven communiceren over het Restorestje.

Uitdaging

- Enkel op Gents niveau bekeken kan er geen rendabel verhaal ontwikkeld worden.
- Op Vlaams niveau bekeken kan het al meer rendabel zijn.
- Grotere oplages moeten in één keer gedrukt worden: waar gebeurt opslag, hoe gebeurt voorfinanciering en wie neemt risico onvoldoende afname op zich?
- Garanties nodig dat er voldoende restaurants gebruik zullen van maken
- Garanties nodig dat er voldoende steden / gemeenten het Restorestje mee zullen promoten.
- Systeem moet op lange termijn kunnen blijven draaien zonder afhankelijk te zijn van subsidies

Vragen

- Een systeem van Restorestjes op stadsniveau op lange termijn in leven houden is niet realistisch en niet efficiënt.
 - Als alle steden en gemeenten hun eigen systeem uitwerken, is dat inefficiënt en duur. Bovendien kan een gezamenlijke communicatiecampagne veel meer effect hebben en kan het meenemen van restjes op restaurant sneller ingeburgerd raken.
- ⇒ Op welke manier kunnen we samenwerken?
- ⇒ Op welke manier kan de samenwerking gestimuleerd / ondersteund worden?

Bespreking restorestje

Een aantal thema's worden besproken, vragen worden gesteld, knelpunten geduid.

Interesse bij de restaurants ?

- Er is een grote interesse bij de restaurants. Ze vragen zelf naar het restorestje: vb. naar aanleiding van een vraag van de klant. Wanneer het in de media is gekomen of naar aanleiding van een brief die gestuurd wordt vanuit de stad.
- Er is een zekere bereidheid om mee te betalen aan het resto-restje (kostprijs moet dan vergelijkbaar zijn met andere doosjes).

Voedselveiligheid/afvalrecipiënt

- Wie is verantwoordelijk als iemand ziek wordt? Als iemand ziek wordt, is dat dan door het eten uit het restorestje? Dat is moeilijk te bewijzen en de vraag is ook wat de consument dan gaat doen: Klacht neerleggen? Melden? Maar bij wie? Is er een registratie? Vaak wordt er nog geschermd met de voedselveiligheid maar sinds de duidelijke informatie van het FAVV (<http://www.afsca.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/restorestjes/>) is dat geen issue meer (de consument is verantwoordelijk). Al duikt het af en toe nog wel op. In Gent is er nog geen weet van een dergelijk geval.
- Aandachtspunt is ook dat het voedsel op een kwalitatieve manier moet meegegeven worden. Niet alle voeding is even geschikt, niet alles mag op een hoopje gegooid worden.
- Het argument dat men met het produceren en op de markt brengen van Restorestjes ook meteen weer afval produceert moet gerelativeerd worden in die zin dat de studie "Voedselverlies en verpakkingen" al aantoonde dat de impact van de verpakking niet opweegt tegen de impact van de voeding die op die manier gered wordt en niet meer verloren gaat.
- Wordt het probleem niet gewoon verplaatst. Wat doet de consument met zijn restorestje? Wordt het opgegeten of weggegooid? Uit de Gentse bevraging blijkt dat het met uitzondering van een paar gevallen (ziekte, onverwachts naar buitenland), wel geconsumeerd wordt.
- Aandacht voor het voorkomen van voedseloverschotten.
 - het restorestje is een praktisch laagdrempelig instrument om de horeca te stimuleren om voedselverlies te voorkomen. Restaurants stappen er vooral in mee vanuit het standpunt van klantenservice eerder dan uit duurzaamheidsoverwegingen. Maar ondertussen heb je wel een voet in huis gezet.
 - Het restorestje is voor de consument een manier om zijn of haar voedselverspilling te voorkomen en kan voor het restaurant een stimulans zijn om beter te portioneren. De doelstelling voorkomen van verspilling wordt dus best altijd beschouwd vanuit het perspectief van beide schakels (restaurants én [DPK1]consument) als één geheel. In dit kader is nood aan bijkomende info/vorming.
 - Coduco geeft aan dat het voorkomen van voedseloverschotten geval per geval moet bekeken worden. Er zijn een aantal algemene richtlijnen maar toch vergt dit een traject op maat.
 - kan de Check-list van HorecaVlaanderen gebruikt worden? Kan dit gekoppeld worden aan een vorming voor restauranthouders? Er is nu al aandacht voor voedselverlies in de vormingen. Bv. hoe schil je een ananas met zo weinig mogelijk verlies.

Logistiek

- Enkel in Gent kan het bij het gft-afval, elders in Vlaanderen moet het bij het restafval. De resten-van-het-restorestje op de thuiscomposthoop gooien is niet bepaald een aanrader. Voor Gent is het bespreekbaar om de gft-piste te vervangen door de restafval-piste. Elke piste moet afgewogen worden ten opzichte van de doelstellingen dat men met het Restorestje wil bereiken..
- Hoe komen de restorestjes bij de restaurants? In Gent moeten ze de dozen zelf ophalen in de stadswinkel. In Kortrijk brengt men ze rond in het kader van het Food Act project en er is ook een brief gestuurd.
- Portiegrootte: kan men dozen in verschillende formaten aanbieden zodat het restaurant kan kiezen – groot – klein ... ? Er is momenteel maar één formaat.
- Door middel van een certificaat, zoals OK-compost-home, zou naar de consument duidelijkheid kunnen verschaft worden over de vraag wat er moet/kan gebeuren met het doosje als de restjes zijn opgegeten. Het restorestje zoals gebruikt in Kortrijk en Gent voldoet aan de eisen "OK compost home", maar het label staat er niet op want de certificeringsprocedure kost 5000 à 6000 euro ...
- Indien er nog etensresten inzitten (vis, vlees, sausen) moet het eigenlijk bij het restafval en dat blijft een moeilijke boodschap.
- Zijn herbruikbare dozen een alternatief? De herbruikbare restorestjes bestaan (in de vorm van een herbruikbare luchbox in de Brusselse horeca <http://tiffin.be>) maar voor Gent is het nog te vroeg om hier op in te zetten. Bovendien zijn herbruikbare dozen een heel stuk duurder.
Eerst moeten de mensen de gewoonte hebben om restjes van op restaurant mee te nemen naar huis. Eens dat er ingebakken zit, kan je mensen beginnen stimuleren om altijd en overal hun eigen wegwerpdoosjes of herbruikbare doosjes mee te nemen. Dit wegwerprestorestje en is een opstapje richting meer duurzaamheid. Een concept lanceren vergt een aantal jaren een zelfde eenduidige communicatie.
- Vraag is ook hoe de evolutie van 'bio-plastics' en de 'roze vuilzak' hier relevant kan zijn. Men onderzoekt of een uitgebreidere selectieve inzameling van plastics en ook plastic verpakkingen zoals folies, botervlootjes, yoghurtpotjes (dwz de huidige niet-PMD verpakkingen) mogelijk is. Hiervoor lopen proefprojecten door FostPlus (met een paarse P+MD-zak). Een restorestje in plastic/bioplactic zou in de toekomst dan met deze roze zak kunnen worden ingezameld.

Opschaalmogelijkheden

- Er is grote mediabelangstelling en meer en meer lokale en internationale, initiatieven. In Vlaanderen is er interesse van Eeklo, Hasselt, Overpelt, Brugge, Antwerpen, Leuven en Turnhout

MAAR

- De opschalingsmogelijkheden blijven moeilijk. De problemen die er een jaar geleden waren zijn er nog steeds.
- Schaalvergroting is de uitdaging maar dat vergt ook:
 - (voor)financiering
 - opslag
 - distributie
 - een zekere uniformiteit

- In Brussel wordt er sterk op ingezet en wordt het restorestje geïntroduceerd met begeleiding door externen. Dat maakt het duur. In Brussel mag de doos bij het papier en karton als het wordt afgespoeld (staat ook zo op de doos)
- Gent kan het Restorestje niet alleen blijven trekken. Is er een instantie die mee wil trekken? Het oprichten van een 'aankoopcentrale' is een piste om de doos samen aan te kopen: één overheid schrijft de offerte uit en zoekt een leverancier op basis van een geschatte hoeveelheid en de overige overheden plaatsen een bestelling bij die ene overheid. Of kan door bijvoorbeeld een groepsaankoop te organiseren zodanig dat de prijs kan gedrukt worden? Zijn er naast de piste van de groepsaankoop, de kaderovereenkomst of een gezamenlijke mediacampagne nog andere pistes om de prijs te drukken?
- Om het op te schalen is in Vlaanderen wellicht 1 partner/instantie die dit trekt het meest wenselijke. Nu nemen (lokale) overheden los van elkaar initiatieven, of ze gaan bij elkaar te rade. Zo heeft Kortrijk zich gebaseerd op het concept van Gent. Om het verder op te schalen op Vlaams niveau (en zo de prijs te drukken) is meer afstemming nodig. Op Vlaams niveau is zeker nood aan een flankerend beleid waarbij de klemtoon moet liggen op preventie.
- Test-Aankoop overweegt om een bevraging te doen bij haar leden over het gebruik van het restorestje. Ook Horeca Vlaanderen zal haar leden bevragen: biedt u het aan? Waarom? De antwoorden op deze vragen zijn erg belangrijk om in te schatten wat het draagvlak voor de restorestjes momenteel is en hoe dit kan vergroot worden.

Conclusie

Restorestjes zijn een laagdrempelig instrument om de horeca en de consument te sensibiliseren om voedselverlies aan te pakken. Er zijn echter nog een aantal cruciale vragen en knelpunten die op tafel liggen:

- Wat doe je met de doosjes nadien?
- Is de GFT-route wel zinvol?
- Maken we niet een bijkomend afvalproduct? Met andere woorden: moet de klemtoon niet liggen op preventie?
- Hoe communiceer je dit naar de burger?
- Rol Vlaamse overheid of andere instantie?

BIJLAGEN:

Volgende bijlagen zijn toegevoegd aan het dossier Restorestje:

- Bijlage: Restorestjes in de Roadmap Voedselverlies (actie 35)
- Bijlage: Restorestje in Gent
- Bijlage: Kortrijk springt op trein van Restorestjes
- Bijlage: het Restorestje wint de Food Waste Award.
- Bijlage: FAVV - Overschotten op restaurant "Restorestjes" genoemd !
- Bijlage: Studie restorestjes in Nederland
- Bijlage: Restorestje in Frankrijk
- Bijlage: Restorestjes in Brussel
- Bijlage: Deelnemers workshop Restorestjes

Bijlage: Restorestjes in de Roadmap Voedselverlies (actie 35)

35. Horeca Vlaanderen en de Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) zorgen, in overleg met FAVV, voor correcte informatie over de voedselveiligheids-reglementering bij het meenemen van voedseloverschotten door de consument in de Vlaamse horecasector (de 'doggybag' of het 'restorestje').

35.1. Horeca Vlaanderen informeert haar leden hoe ze correct de 'doggybag' of het 'restorestje' kunnen introduceren als de leden die ter beschikking willen stellen aan hun klanten.

35.2. De Vlaamse overheid (Departement Leefmilieu, Natuur en Energie) hanteert en promoot de richtlijnen, opgesteld door FAVV, voor de consument over het correcte gebruik van de 'doggybag' of het 'restorestje'. Horeca Vlaanderen en de consumentenorganisaties worden hierbij betrokken.

Bijlage: Restorestje in Gent

<https://klimaat.stad.gent/nl/het-gentse-restorestje>

Bijlage: Kortrijk springt op trein van Restorestjes

25 oktober 2016

Kortrijk zal als eerste stad in West-Vlaanderen Restorestjes gaan gebruiken. 5000 doosjes voor overschotjes worden verdeeld over de restaurants in de stad, zoals eerder in Gent en Brussel. Het doel is om klanten toe te laten hun overschotjes makkelijk mee naar huis te nemen om geen voedsel te verspillen.

Volgens de Food and Agriculture Organization (FAO) wordt niet minder dan één derde van de wereldwijde voedselproductie weggegooid. Dit komt neer op een verspilling van € 555 miljard per jaar, zonder de enorme ecologische schade mee te rekenen.

De Belg gooit jaarlijks tussen de 15 en de 23 kg eten weg. Voor een gemiddeld gezin komt dit neer op zo'n 36 à 55 kg. Een verlies dat kan oplopen tot € 300. Opgeteld verkwisten de Belgische gezinnen samen ongeveer 200 000 ton voedsel. Een groot deel van deze

verspilling zou kunnen worden vermeden door ons consumptiegedrag een beetje aan te passen.

Na Gent, Brussel en Luik nu ook Kortrijk

Om die voedselverspilling tegen te gaan, worden er steeds meer projecten opgestart. Het Restorestje is daar een van: een doosje dat niet alleen erg praktisch is om een overschotje van op restaurant mee naar huis te nemen, maar het geeft vooral het positieve signaal dat er niets mis mee is om te vragen om de restjes op restaurant in te pakken om er nadien nog van te kunnen genieten.

Gent was de eerste stad in België die op de kar sprong, later werden ook 10 000 Restorestje-doosjes verdeeld over een vijftigtal Brusselse restaurants (www.leefmilieu.brussels). Nu is het dus de beurt aan Kortrijk, waar 5 000 doosjes zullen worden verdeeld. De stad wil, in het kader van Kortrijk Klimaatstad, werken aan een duurzame voedselstrategie, en de strijd tegen voedselverspilling is daar een onderdeel van.

Een nieuwe stap

De "Restorestjes"-campagne kadert in onze aanhoudende inzet om het negatieve beeld geassocieerd met de "doggy bag" om te buigen in een positief verhaal. In 2014 lanceerden wij een campagne om een nieuwe naam te kiezen met een meer positieve bijklank. Meer dan 6 000 personen namen deel en kozen de benaming "Restorestje". Wij spoorden vervolgens de restaurateurs aan om op het raam van hun eethuis de sticker "Vraag hier uw Restorestje" te kleven zodat klanten zonder schroom konden vragen naar een verpakking om de rest van hun maaltijd mee naar huis te nemen.

We hopen dat het feit dat steeds meer steden zich aansluiten ook steeds meer mensen over de streep kan trekken. Strijden tegen voedselverspilling heeft immers helemaal niets te maken met gierigheid of slechte opvoeding. Aarzel dus niet om uw Restorestje te vragen!

Bijlage: het Restorestje wint de Food Waste Award.

Op 9 februari 2017 bekroonde [The Food Waste Awards](#) vier projecten die voedselverlies voorkomen. Eerst werden uit de inzendingen 12 kandidaten in vier categorieën genomineerd. Vervolgens kon online gestemd worden en de winnaars zijn ...

Voor de lokale besturen kaapte [Stad Gent](#) de prijs voor 'lokale overheden' weg met het 'Restorestje'. Gent zette de campagne in januari 2015 samen met Test-Aankoop op touw en wil de restaurants wil overtuigen om de voedseloverschotten mee te geven met de klant. Gent is de eerste stad waar meer dan 100 restaurants hun medewerking verlenen aan een dergelijk initiatief

<https://klimaat.stad.gent/nl/gents-restorestje-wint-eerste-food-saver-award>

<http://www.ovam.be/the-food-waste-awards>

<http://foodwasteawards.be/>

Bijlage: FAVV - Overschotten op restaurant “Restorestjes” genoemd !

<http://www.afsca.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/restorestjes/>

De laatste tijd wordt terecht meer en meer aandacht besteed aan voedselverspilling. Zo geven Horeca-uitbaters hun klanten bijvoorbeeld de kans om overschotten mee te nemen naar huis. Het FAVV steunt dit initiatief en is ervan overtuigd dat iedereen baat heeft bij minder voedselverspilling!

Het is natuurlijk wel belangrijk dat de voedselveiligheid gegarandeerd blijft...

Risico's

Maaltijden geserveerd in restaurants worden normaal gezien bereid voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en niet om verder bewaard en/of heropgewarmd te worden.

Temperaturen

Restorestjes die in overschotdozen of zogenaamde ‘doggy bags’ meegegeven worden aan de consument, kunnen mogelijks aan een aantal microbiologische gevaren worden blootgesteld. Dit voornamelijk ten gevolge van het niet respecteren van de vereiste temperatuur en het optreden van kruisbesmetting tussen rauwe en gekookte levensmiddelen. Zo kan een verkeerde bewaring van voedingsmiddelen leiden tot voedselvergiftigingen.

Om dit te vermijden, schrijft de regelgeving voor dat voedingsmiddelen gekoeld of warm moeten worden bewaard. Daarom is het belangrijk dat dergelijke resten zo snel mogelijk in de koelkast geplaatst worden en, indien deze nadien warm geconsumeerd worden, voldoende opgewarmd worden voor consumptie.

Het waarborgen van de correcte temperaturen van de maaltijden in de horecazaak valt onder de verantwoordelijkheid van de uitbater. **Indien de consument er echter voor kiest de resten van zijn maaltijd mee te nemen, dan wordt de consument zelf verantwoordelijk.**

Verpakking

De doos of verpakking waarin de restorestjes verpakt worden, dient uiteraard geschikt te zijn om met voeding in contact te komen. Hou er wel rekening mee dat niet alle verpakkingsmaterialen geschikt zijn voor alle soorten levensmiddelen (vb. zure of vette levensmiddelen). De keuze van de verpakking is dus niet alleen afhankelijk van de soort maaltijden die geserveerd werden, maar ook van het gebruik nadien bij de consument. Zo mogen vb. niet alle verpakkingen opgewarmd worden in de microgolfoven.

De consument kan ook gebruik maken van een eigen doos of verpakking voor het restorestje. De restaurateur moet er dan wel op letten dat deze verpakkingen geen aanleiding geven tot besmetting door ze vb. uit de keuken te houden.

Informatie aan de consument

De horeca-uitbater moet correcte informatie verschaffen aan de consument over de

bewaring, het opwarmen en de houdbaarheid van het restorestje. Bijvoorbeeld:

- Plaats het restorestje zo snel mogelijk in de koelkast (max. 7°C), uiterlijk binnen de 2 uur.
- Zorg voor een voldoende opwarming (minstens tot 60°C) van het restorestje voor consumptie.
- Bewaar het restorestje bij voorkeur maximum 24 à 48u, afhankelijk van het type product.
- Vries het restorestje niet in.

Geef als uitbater ook steeds correcte informatie mee over het gebruik van de verpakking van het restorestje als u deze zelf voorziet, bijvoorbeeld indien de verpakking niet geschikt is om in de microgolfoven of koelkast geplaatst te worden.

Zorgt de consument zelf voor een verpakking, dan valt dit onder zijn verantwoordelijkheid en zeker voor wat betreft de geschiktheid van de verpakking om met levensmiddelen in contact te komen.

Men kan ervoor kiezen de nuttige informatie voor de klant ter beschikking te stellen onder de vorm van een flyer die meegegeven wordt met restorestje of door alle informatie op de doos zelf aan te brengen. Een geïnformeerde consument is er twee waard.

Bijlage: Studie restorestjes in Nederland

Restaurants moeten meer doen tegen voedverspilling'

Nederlanders vragen in restaurants steeds vaker om een doggybag, ondanks dat er nog steeds een taboe rust op 'het zakje voor thuis'.

De doggybag breekt langzaam door in Nederland. Bijna 1 op de 5 Nederlanders heeft dit jaar vaker dan andere jaren om een doggybag gevraagd. De helft van alle Nederlanders is zich het afgelopen jaar bewuster geworden van de hoeveelheid eten die zij weggooien. Ruim een derde vindt een doggybag steeds normaler worden in Nederland.

Dat blijkt uit vandaag (20150826) gepubliceerd **onderzoek** van Natuur & Milieu en Depa, in samenwerking met Panelwizard. Exact een jaar geleden startte Natuur & Milieu haar eerste doggybag-campagne om voedselverspilling tegen te gaan. Vandaag start een nieuwe doggybag-actie: Natuur & Milieu deelt 50.000 gratis doggybags uit aan restaurants, in samenwerking met Depa en de Rabobank.

Nog steeds taboe

Hoewel meer Nederlanders om een doggybag vragen, rust er nog steeds een taboe op de doggybag. 47 procent vindt het gênant om een doggybag te vragen in een restaurant, vorig jaar was dat 52 procent. Ruim 1 op de 3 schaamt zich om met een herkenbare doggybag over straat te lopen. 74 procent neemt nooit eten mee naar huis. 44 procent zou vaker om een doggybag vragen als deze bekender zou zijn in Nederland.

“Nog steeds heerst er een taboe. Een valse schaamte, hoewel de cijfers aantonen dat deze minder wordt,” aldus Olof van der Gaag, directeur Campagnes bij Natuur & Milieu. “Als de huidige trend zich voortzet, is het taboe op de doggybag over vijf jaar verdwenen. Om die reden starten we vandaag een nieuwe actie.”

Doggybag typisch Hollands

Een doggybag past uitstekend in de Nederlandse cultuur, vindt Natuur & Milieu. 68 procent is opgevoed met de regel dat je altijd je bord moet leegeten. 82 procent heeft een hekel aan voedselverspilling. Een lichte toename ten opzichte van vorig jaar. Daar komt bij dat 68 procent uit eten gaan in Nederland duur vindt. 'Vreemd dus, dat we nog niet massaal om een doggybag vragen als zuinige Nederlanders. Wel veel geld uitgeven, maar weinig eten mee naar huis nemen,' zegt Olof van der Gaag.

De helft van alle Nederlanders is zich dit jaar bewuster geworden van hoeveel eten hij weggooit. 56 procent merkt dat er in Nederland steeds meer aandacht is voor voedselverspilling. Olof van der Gaag: "Ons belangrijkste doel van de campagne, voedselverspilling op de kaart zetten, is hiermee gelukt." Bijna 4 miljoen Nederlanders zijn bekend met het doggybag-initiatief van Natuur & Milieu.

Rol restaurants

77 procent van de ondervraagden vindt dat restaurants meer moeten doen tegen voedselverspilling. 27 procent gaat ook eerder naar een restaurant dat iets doet tegen voedselverspilling. 63 procent vindt dat restaurants altijd een doggybag moeten aanbieden als er eten blijft staan. Een flinke stijging: vorig jaar vond nog maar 54 procent dit. Een meerderheid vindt dat een restaurant per gerecht de keuze moet bieden tussen een kleine en een grote portie (69 procent); in 2014 vond slechts 55 procent dit. "Als restaurants zelf doggybags aanbieden, verkleint dit de gêne bij gasten en vergroot dit de acceptatie van de doggybag. Uit de cijfers blijkt dat gasten dit ook verwachten," stelt Olof van der Gaag.

Start nieuwe actie

Natuur & Milieu start vandaag een nieuwe actie met Depa en de Rabobank: opnieuw krijgen restaurants 50.000 gratis doggybags aangeboden. Alle horecaondernemers die bij de Rabobank zijn aangesloten, kunnen een gratis doggybag-pakket krijgen. Restaurants die een setje doggybags kopen, ontvangen nu een gratis promotiepakket van Depa, bestaande uit een raamsticker, stickers voor op de menukaart en actievouchers die restaurants in kunnen zetten.

Natuur & Milieu voert de doggybag-campagne om voedselverspilling in de horeca tegen te gaan. Jaarlijks verspilt de horeca 51.000 ton voedsel. Dit staat gelijk aan 77 miljoen warme maaltijden. Depa biedt de horeca daarom de mogelijkheid om op een kwalitatieve en stijlvolle manier de doggybag in te zetten richting hun gasten.

Meer informatie:

https://www.natuurenmilieu.nl/wp-content/uploads/2015/09/onderzoek_doggybag_2015.pdf

Bijlage: Restorestje in Frankrijk

<http://gourmetbag.fr/>

Bijlage: restorestjes in Duitsland

http://www.save-food.org/cipp/md_ip/lib/pub/tt.oid.49466/lang.2/ticket.g_u_e_s_t/~Best_Rests.html

Bijlage: restorestjes in Schotland

<http://www.zerowastescotland.org.uk/content/good-go-pilot-report-0>

Bijlage: restorestjes in Wallonië

[Le Rest-O-Pack débarque en Wallonie !](#)



La Wallonie souhaite décomplexer chaque citoyen sur le fait d'emporter ce qu'il reste dans son assiette à la fin du repas. Beaucoup n'ose pas le demander au restaurateur, contrairement à d'autres pays où il s'agit d'une véritable habitude !

Pour le lancement du Rest-O-Pack, la Wallonie soutiendra le secteur HoReCa en mettant à disposition des 120 premiers établissements inscrits via [ce formulaire](#), un kit de démarrage !

Ce kit comprendra des boîtes Rest-o-Pack livrées directement à l'établissement ainsi qu'une série d'outils de promotion [téléchargeables ici](#).

Une pastille sera également à la disposition des restaurateurs qui souhaitent emballer les restes demandés dans leurs propres boîtes. Elle reprend clairement les consignes relatives

à la bonne conservation de la nourriture emportée par le client. Il suffit de la commander lors de [votre inscription](#).

La pastille comme la boîte reprennent les mentions légales et recommandations sanitaires relatives au transfert de responsabilité et à la conservation des restes emportés par les clients.

En 2017, emporter ses restes sera un nouveau réflexe pour les Wallons, et proposer de les emporter un engagement responsable pour les professionnels de l'HORECA.

<http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

Bijlage: Restorestjes in Brussel



Yvan Glavie

Sinds februari 2016 bieden sommige Brusselse restaurants Restorestjes aan: u hoeft zich niet langer meer vol te stoppen, geniet gewoon van uw bord tot u genoeg heeft!

Het Restorestje wordt momenteel aangeboden door een 100 restaurants in de Hoofdstad, en is een initiatief dat bijdraagt tot de vermindering van de voedselverspilling. Een belangrijke aanpak wanneer men weet dat de Brusselse horecasector per jaar bij de 12.000 ton voedselafval produceert. Kleine eters hoeven zich voortaan niet meer ongemakkelijk te voelen wanneer ze vragen om hun restjes mee naar huis te mogen nemen!

De klant is koning ... in de strijd tegen de voedselverspilling!

De restauranthouder wikt ... en de klant beschikt! Iedereen kan voortaan zijn steentje bijdragen tot het bestrijden van de voedselverspilling: u hoeft niet langer te verlegen te zijn of schrik te hebben om als gierigaard te worden aanzien, want uw restjes meenemen naar huis is nu de gewoonste zaak van de wereld geworden! Op die manier helpt u van dit gebaar een echte gewoonte te maken, zoals trouwens in de rest van de wereld al het geval is!

Praktisch

De [kaart met restaurants die werken met Restorestjes](#) is een zeer handig instrument. Maar aarzelt u vooral ook niet om uw geliefkoosde restaurant er toe aan te zetten om dit voorbeeld te volgen!

Meer info: <http://www.goodfood.brussels/nl/contributions/restorestje>

Bijlage: Deelnemers workshop Restorestjes

Arnout Vercruysse - Arnout.Vercruysse@ocmwkortrijk.be

Jonathan Martens - jonathan@coduco.be

Piet Coopman - piet.coopman@vvsq.be

Eve Diels - E.Diels@horeca.be

Gwedolyn Maertens - gmaertens@test-aankoop.be

Jan Velghe jan.velghe@oeco.be

Stijn De Roo - stijn.de.roo@landelijkegilden.be

Sofie Verhoeven - Sofie.Verhoeven@stad.gent

Elfriede Anthonissen - elfriede.anthonissen@vlaco.be

Annelies Scholaert - annelies.scholaert@ovam.be

Katleen De Paepe - katleen.depaepe@lne.vlaanderen.be

Willy Sarlee – willy.sarlee@ovam.be

Verontschuldigd

Kristel Vandenbroek - kristel.vandenbroek@vlaco.be

Joke Van Cuyck - joke.van.cuyck@ovam.be

Simon November - snovember@test-aankoop.be