

Toelichting infographic 'Voorkomen van voedselverspilling'



De gemeente Haarlem werkt intensief met ondernemers samen om een circulair voedselsysteem te stimuleren. In de Koplopersgroep Circulaire Restaurants werken 25 horecaondernemers gezamenlijk aan vermindering van voedselverspilling, een groen menu, meer (gezamenlijke) lokale inkoop, het reduceren van reststromen en minder gebruik van plastic, water en energie.

De groep is in 2019 gestart met vier bijeenkomsten, gericht op praktische handvatten in duurzaam ondernemerschap. Inmiddels functioneert de groep als een netwerk waar nieuwe circulaire initiatieven snel kunnen landen en worden opgepakt. De werkwijze is als volgt: de gemeente pitcht een circulair project aan de koplopersgroep. De koplopers besluiten zelf of ze mee doen aan een project of niet. Het kan dus zijn dat er 8 restaurants meedoen, of alle 25. Ook zijn er initiatieven waarbij horeca van buiten de koplopersgroep aansluit. Voor deze infographic is alleen gekeken naar projecten die door leden van de koplopersgroep zijn uitgevoerd. Omdat niet voor alle projecten data beschikbaar is, kwamen maar enkele initiatieven in aanmerking om daadwerkelijk behaalde resultaten te delen. De werkelijke impact van de koplopersgroep is dus groter dan deze infographic laat zien.

Voor alle projecten werkt de gemeente samen met lokale en regionale initiatieven, toeleveranciers en kennisinstellingen. De gemeente heeft de rol van initiatiefnemer, ontwikkelaar en matchmaker: ze zoekt samenwerking met lokale en regionale voedselinitiatieven en leveranciers, ontwikkelt pilots en koppelt deze aan de koplopersgroep. Ook heeft de gemeente in heel praktische zin ondersteunt door het ontwikkelen en verspreiden van een handleiding voor duurzame bedrijfsvoering (zoals lokale en duurzame inkoop), een afvalwijzer Swill, een keukenposter met daarop tips voor o.a. zuiniger omgaan met energie, water en reststromen en raamstickers. De gemeente richt zich hiermee op alle medewerkers in de horeca, van keukenpersoneel tot managers. Zij stimuleert ook het gebruik van herbruikbare koffiebekers, lokale inkoop en het ophalen van gft.

Van lang niet alle activiteiten in dit initiatief zijn data beschikbaar. Daarom richt de infographic zich op het voorkomen van voedselverspilling, het vermijden van CO2 en kostenbesparing voor horecaondernemers.

▲ Achtergrond bij gegevens

Voorkomen van voedselverspilling

Voor het tegengaan van voedselverspilling bestaan drie initiatieven. Van slechts één initiatief is data beschikbaar: de Rabobank Food Waste Challenge. Dit is een landelijke challenge waarbinnen 8 van de Haarlemse 25 koplopers hebben meegedaan. In dit programma doet een restaurant een nulmeting, gaat vervolgens 8 weken aan de slag met het team, keukeninrichting en menu-engineering om vervolgens de behaalde resultaten te meten. Voor deze infographic zijn de totale behaalde resultaten van de challenge zijn omgerekend naar behaalde resultaten gemiddeld per deelnemer (gegevens via Rabobank).

Alle 170 deelnemers van de Food Waste Challenge hebben samen:

- 75.240 kilo eetbaar afval bespaard;
- 150.480 kilo van de CO₂-uitstoot beperkt;
- € 757.775 financieel voordeel gecreëerd.

Dat is gemiddeld voor 1 deelnemer:

- 442,58 kilo voedselverspilling besparen;
- 885,17 kilo CO₂ beperken;
- 4457,50 euro financieel voordeel.

Dat is voor de 8 deelnemende restaurants in Haarlem:

- 3540 kilo voedselverspilling voorkomen;
- 7081,36 CO₂ vermeden;
- gemiddeld 4,457,50 euro financieel voordeel per horecaonderneming.

Potentieel in Nederland: Het potentieel voor Nederland is een extrapolatie van de behaalde resultaten van dit initiatief. In Nederland zouden we potentieel 510.000 kilo voedselverspilling kunnen voorkomen. De Koplopersgroep Haarlem voorkwam met deze 8 restaurants gezamenlijk 3540 kg voedselverspilling. Stel dat iedere gemeente een Koplopersgroep zou hebben dan zou 510.000 kilo voedselverspilling voorkomen kunnen worden.

De koplopersgroep vertegenwoordigt met 25 restaurants 5% van het totaal aantal horecazen in Haarlem (499 totaal, IndeBuurt Haarlem). Het CBS schat het totaal aantal horecazen in Nederland op ruim 72.000, 5% daarvan zijn 3600 zaken. Als net als in Haarlem $\frac{1}{3}$ van die horecazen (8 van de 25) meedoet met de challenge (1200 zaken), kunnen die samen afgerond 510.000 kilo voedselverspilling voorkomen ($3540 \times 3600 / 25 = 509.760$)

Dat is evenveel als 10.000 volle groene kliko's (uitgaande van 50kg per kliko).

CO₂ vermeden

Met verschillende initiatieven waar restaurants uit de koplopersgroep aan mee doen wordt CO₂ bespaard. Van twee initiatieven zijn behaalde resultaten bekend, dat zijn de Schillenfiets en de Food Waste Challenge. De deelnemende restaurants hebben gezamenlijk met deze twee initiatieven 20.184,96 CO₂ bespaard, afgerond 20.000 kg

De Schillenfiets is een pilot voor swill-inzameling die afvalinzamelaar Spaarnelanden samen met de gemeente Haarlem in de koplopersgroep heeft gehouden. Swill is al het organische afval dat vrijkomt in een keuken. De Schillenfiets heeft in 2021 13.500 kilo swill opgehaald, in 2022 23.160 kilo en begin 2023 nog eens 3290 kilo (gegevens gemeente Haarlem / Spaarnelanden). Dat is totaal 39.950 kilo ($13.500 + 23.160 + 3290 = 39.950$) Dit swill wordt omgezet in compost of biobrandstof. 1000 kg swill levert een besparing op van 328 kg CO₂ t.o.v. verbranding (Renewi). De koplopersgroep bespaart hiermee dus afgerond 13.104 CO₂ ($39,95 \times 328 = 13.103,6$)

De Food Waste Challenge is hierboven toegelicht. Hiermee hebben de deelnemende Haarlemse restaurants 7081,36 CO₂ bespaard. En $13.103,60 + 7081,36 = 20.184,96$, afgerond 20.000 kg CO₂.

Potentieel in Nederland: Het potentieel voor Nederland is een extrapolatie van de behaalde resultaten van dit initiatief. De groep deelnemende restaurants die samen ruim 20.000 CO₂ hebben bespaard, vertegenwoordigen 5% van het totaal aantal horecazen in Haarlem (499 totaal). Het CBS schat het totaal aantal horecazen in Nederland op ruim 72.000, 5% daarvan is 3600 zaken. Als net als in Haarlem 5% van de

horeca in Nederland meedoet met dit soort initiatieven, 3600 zaken dus, zou dat afgerond 2.907.000 kilo CO2 zijn ($20.184,96 \times 3600 / 25 = 2.906.634,24$) als alle gemeenten dit doen.

Dat is evenveel als 865 auto's uitstoten in een jaar. Ervanuitgaande dat een gemiddelde benzine personenauto die per jaar 15.000 kilometer rijdt een CO2-uitstoot van ca. 3.360 kg per jaar heeft. (Dutch Renewergy)

Kostenbesparing

Deelnemers van de Food Waste Challenge wisten gemiddeld per deelnemer 4,457.5 euro financieel voordeel te boeken. (Rabobank Food Waste Challenge)

Partijen in beweging

De gemeente Haarlem heeft nauw samengewerkt met de provincie Noord-Holland, VANG Buitenshuis van Rijkswaterstaat, Afvalinzamelaar Spaarnelanden en de Rabobank. Bij het opzetten van de koplopersgroep was ook CREM nauw betrokken. Het aantal deelnemende restaurants schommelt licht, maar 25 is een stabiel gemiddelde. Daarnaast is er samenwerking met ondernemers uit de voedselsector zoals WeCup, Orbisk en lokale voedselproducenten en leveranciers. Ook sluit het initiatief aan bij verschillende lokale voedselinitiatieven als Haarlem Food Future en Voedsel Verbindt en het nationale Dutch Cuisine.

▲ Bronnen

- Gesprekken met Christiana van Lammeren, beleidsadviseur Circulaire Economie van gemeente Haarlem
- [Restaurants - VANG Buitenshuis](#)
- ['Toename aantal horecavestigingen ondanks corona'](#) van CBS
- ['Van etensresten maken we compost of zelfs biobrandstof'](#) van Renewi
- ['Aantal horekazaken licht gestegen in Haarlem'](#) van IndeBuurt Haarlem
- ['Horecaondernemingen behalen beter rendement door minder verspilling'](#) van Rabobank Food Waste Challenge
- [Food Waste Challenge](#), van Rabobank
- ['Best practice Food waste challenge'](#) van van Rabobank Food Waste Challenge
- Rapportage enquête Koplopergroep duurzame horeca Haarlem (april 2021) van Gemeente Haarlem
- ['Hoeveel CO2 stoot een gemiddelde benzineauto per jaar uit'](#) van Dutch Renewergy