



Verminder verspilling in uw keuken

Kijk hier hoe u
eenvoudig bespaart!



**Unilever
Food
Solutions**

Inspiration every day

Waarom afval meten?

Weet u eigenlijk hoeveel etensafval u weggooit? En wat dat kost? U kunt veel besparen door **uw verspilling te meten en vervolgens terug te brengen**.

Om uit te vinden waar het meeste afval vandaan komt in uw keuken gebruikt u

3 verschillende vuilnisbakken



De **OPSLAG VUILNISBAK** voor het afval uit inkoop en opslag van uw producten

De **BEREIDING VUILNISBAK** voor het afval van mise en place en bereiding van het eten

De **CONSUMPTIE VUILNISBAK** voor het afval van portionering en wat terugkomt op de borden

De Afval Monitor helpt voedselafval op een simpele manier bij te houden en te meten en zo **onnodige verspillingen tegen te gaan**. Aan de binnenzijde vindt u de meest voorkomende oorzaken van verspilling en de adviezen hoe u dit kunt terugbrengen.

Download het pakket Wise up on Waste op www.unileverfoodsolutions.nl



- Verse producten worden ongebruikt weggegooid.
- Producten zijn over de houdbaarheidsdatum.

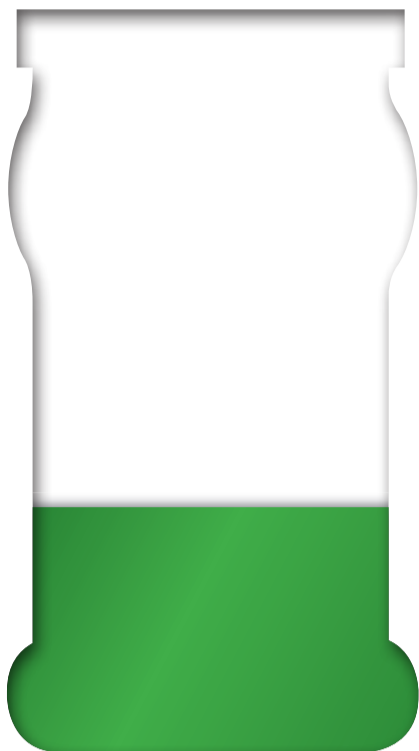
5 Koop enkel bulk van niet-verse producten tenzij een zeer hoge vraag wordt verwacht.

3 Gebruik houdbare producten met een vergelijkbare kwaliteit i.p.v. verse producten.

1 Werk intensiever samen met leveranciers, eventueel met behulp van inkoopsoftware. Wijs een primaire bestelverantwoordelijke aan die alle orders samenstelt.

4 Kies voor een duidelijke vaste indeling van de opslag op basis van type & frequentie van gebruik.

2 Verwerk verse producten in meerdere gerechten of op meerdere achtereenvolgende dagen.



- Ontdoide diepvriesproducten worden niet gebruikt.
- Bij de bereiding van verse producten blijven restanten over.
- Bereid product - vaak vloeibaar - wordt niet gebruikt.
- Onvoldoende inzicht in de vraag vanwege wisselende bezetting. Specifiek in het geval van buffetuitgifte.
- De omloopsnelheid van het product/gerecht verschilt per dag.

11 Schrap slechtlopende gerechten van het menu. Ze kosten te veel tijd, energie en ingrediënten!

9 Maak bepaalde omschrijvingen op de kaart minder specifiek. (o.a. van garnituur of sauzen)

7 Maak een analyse van de bezetting over meerdere typische weken. Stel relevante externe invloeden vast (weer, vakanties enz.). = Het accuraat bijhouden van de bezetting en het verbruik is essentieel voor een beter inzicht.

5 Werk op rustigere momenten niet te veel vooruit. Te vaak bereidt men zaken voor die niet gebruikt worden.

3 Verwerk restproducten in andere gerechten, o.a. in amuses of als garnituur.

1 Vries bereide componenten in kleinere volumes in en ontdooi vervolgens op vraag.

10 Kies voor variatie met producten of gerechten in plaats van (te) veel afwisseling.

8 Ga voor een actieve en dus sturende verkoop vanwege de mogelijkheid van het personeel om de keuze van de gast te beïnvloeden.

6 Gebruik producten met een kortere bereidingstijd en zodat men beter op vraag kan werken en bv later kan gaan ontdooien.

4 Werk accurater op basis van de receptuur en niet op dat van het volume. Meten/wegen werkt!

2 Werk met vaste maten bij het opscheppen van de gerechten (spatels, lepels enz.).



- De porties zijn te groot voor de klanten (veel bordafval).
- De geserveerde bereiding bevat de gast minder.

5 Bied de klant aan dat wat hij niet heeft opgegeten mee te nemen naar huis.

3 Bied bijgerechten/garnituur in diverse maten en soorten aan.

1 Pick & Mix is de trend! Bied kleinere varianten van gerechten voor meer keuze aan. Dit geldt ook voor kindermenu's; bied bijvoorbeeld halve porties van de topgerechten aan.

6 Vraag na bij uw klanten waarom eten overblijft.

4 Start met kleinere hoeveelheden en geef de garantie van gratis aanvulling.

2 Verleg de focus naar de groenten. Verklein de porties vlees/vis maar verbeter de presentatie.



**Unilever
Food
Solutions**

Inspiration every day