

Voedselverlies in de zorg: minder verspillen, meer zorg

Een praktische brochure voor zorginstellingen om voedselverlies
structureel aan te pakken.

Voorwoord

Deze brochure werd ontwikkeld in het kader van het Food INTake Ecosystem-project (FINE). Een project ondersteund door VLAIO, in samenwerking met Biovia en uitgevoerd door Flanders' FOOD, ILVO, Imec en VIVES Hogeschool. Het FINE-project focust zich op het monitoren van de individuele voedingsinname in een zorgsetting als opstap naar een data-ecosysteem voor voeding en zorg. Op deze manier willen we een beter afgestemde maaltijdvoorziening creëren die niet alleen de voedingsstatus verbetert, maar ook voedselverlies beperkt. FINE: Food INTake Ecosystem - Flanders' FOOD

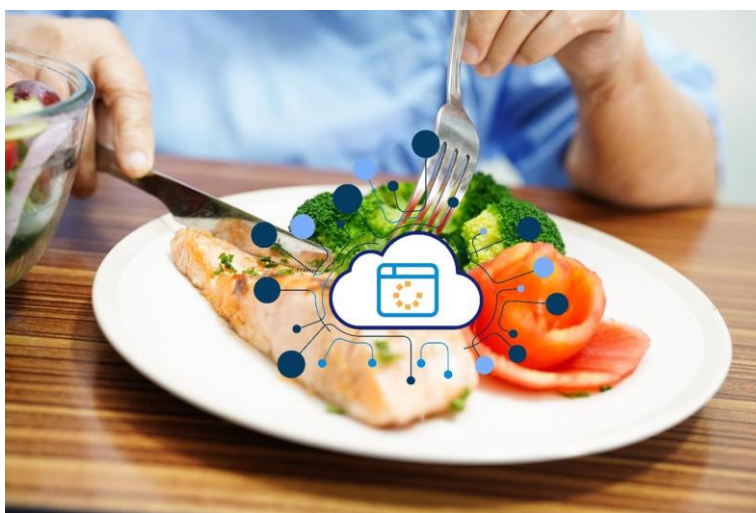


Table of Contents

Voorwoord	2
Situering	5
Wat verstaan we onder voedselverlies?	6
Wat is voedselverlies (in deze brochure)?	6
Waarom voedselverlies aanpakken in de zorg?	7
Waarom voedselverlies aanpakken in de zorgkeuken?	7
Voedselverlies in de praktijk – Kritische schakels in het zorgproces	8
1. Menuplanning en inkoop	8
2. Voorbereiding en productie	9
3. Logistieke keten, uitgifte en bediening	9
4. Consumptie (wat blijft op het bord?)	10
5. Restverwerking (wat doe je met overschotten?)	11
Strategische maatregelen om voedselverlies te beperken: de kracht van kleine aanpassingen	12
Inzicht creëren: meten is weten	12
Processen optimaliseren	13
Checklist: 10 procesafspraken die meteen verschil maken	13
Samenwerking versterken	14
Beleidsmatig kader scheppen	15
Gedragenheid creëren	16
Inspirerende voorbeelden uit de praktijk	16
Case 1 – Zorginstellingen in Brugge: van meten naar testen	16
Case 2 – WZC Yserheem (Diksmuide): beter scheppen, beter afstemmen	17
Case 3 – Refuge (Gent): van “zekerheid” naar “zo weinig mogelijk overschot”	17
Case 4 – UZA, cateringpartner en AZ Sint-Lucas: duurzamere eiwitten én minder verspilling	17
Projectkaart – FINE (Food INTake Ecosystem)	19

Projectkaart – Slimme weegschalen (AI food waste monitor)	19
Projectkaart – Smart meal planning (voorspellen van productie)	20
Projectkaart – Au bain perdu: minder verlies uit warmhoudkarren en opschepresten	20
Aan de slag! De Voedselverliesreis	21
Etappe 1 – Meten = weten	21
Etappe 2 – Strategie: kies je focus en maak een actieplan	21
Etappe 3 – Actie: test en maak het werkbaar	21
Etappe 4 – Impactmeting: wat leverde het op?	22
Wie te contacteren bij vragen	23

Situering

Ondervoeding en malnutritie blijven een prangend probleem bij patiënten en bewoners in de zorgsector – en in het bijzonder bij ouderen. Uit recent onderzoek blijkt dat één op de vijf ziekenhuispatiënten risico loopt op ondervoeding. Dit heeft ernstige gevolgen voor het herstel, de levenskwaliteit en het algemeen welzijn van bewoners en patiënten.

Praktijkervaring toont aan dat een aanzienlijk deel van de bereide maaltijden niet wordt geconsumeerd en als voedselverlies verloren gaat. Gedetailleerde, recente metingen hiervan zijn beperkt, gefragmenteerd of contextgebonden (Brochure Voedselverlies Zorg NL, Monitoring plate and preparation food waste in residential facilities for elderly people). Dit heeft niet alleen een negatieve impact op het milieu en de beschikbare middelen, maar betekent ook een gemiste kans om tegemoet te komen aan de specifieke noden, behoeften en voorkeuren van bewoners en patiënten.

De strijd tegen voedselverlies en een adequate/volwaardige voedingsinname malnutritie is dus tweeledig én nauw met elkaar verbonden. Beide uitdagingen kaderen in het bredere kader van duurzaamheid, kwaliteitszorg en kostenefficiëntie, en vragen om meer bewustzijn, een vraaggestuurde aanpak en een gedeelde verantwoordelijkheid van alle betrokken actoren binnen de zorg.

Met deze brochure willen we bijdragen aan kennisdeling, bewustwording en vooral het aanzetten tot actie. Ze richt zich tot directies, beleidsmakers, facilitair verantwoordelijken en keukenteams – kortom, iedereen die betrokken is bij het plannen, bereiden, aanbieden of evalueren van maaltijden in de zorg. Door praktische inzichten en inspirerende voorbeelden te delen, willen we zorgorganisaties ondersteunen bij het zetten van concrete stappen richting meer gepersonaliseerde, duurzame en toekomstgerichte maaltijdzorg en minder voedselverlies.

- [BrochureVoedselVerliesZorgNL.pdf](#)

Wat verstaan we onder voedselverlies?

Voedselverlies komt voor in alle stappen van de voedselketen. Voor we verder gaan, is het belangrijk om eerst duidelijk af te bakenen wat we in deze brochure bedoelen met ‘voedselverlies’. Die definitie is niet altijd vanzelfsprekend: afhankelijk van de bron kunnen termen en afbakeningen verschillen.

Wat is voedselverlies (in deze brochure)?

Voedselverlies = eetbaar voedsel dat bedoeld was om gegeten te worden, maar als reststroom eindigt. In een zorgkeuken gaat het vooral om:

- **Bordresten** (wat terugkomt van de borden van patiënten en bewoners op de afdeling).
- **Uitgifte-/warmhoudresten** (wat in warmhoud/au-bain-mariekar/buffet/uitgifte overblijft na portioneren op het bord).
- **Keuken- of voorraadverlies** (te veel geproduceerd of producten die bederven/vervallen).

Wil je meer achtergrond en cijfers rond voedselverlies in de wereld en Vlaanderen? Meer info vind je via deze links:

- [*Food Loss and Food Waste | Policy Support and Governance Gateway | Food and Agriculture Organization of the United Nations*](#)
- [*Voedselverspilling | Rikolto*](#)
- [*Food Waste Policy | Food Waste Reduction Alliance*](#)
- [*Monitoring plate and preparation food waste in residential facilities for elderly people: A case study in Flanders \(Belgium\) - ScienceDirect*](#)

Waarom voedselverlies aanpakken in de zorg?

Voedselverlies is ook een stille kost die **elk jaar** weegt op de zorgsector – financieel, ecologisch en operationeel (OVAM monitor voedselverlies 2020). Daarnaast speelt voeding in de zorgsector een cruciale rol in herstel, welzijn en comfort. Een weggegooid product of maaltijd is een gemiste kans op een optimale voedingsinname, en betekent hiernaast ook vaak een verloren kost. **Er is zeker hoop:** met gerichte maatregelen kunnen grootkeukens van zorginstellingen voeding aanpassen op maat van de bewoner of patiënt en zo ook voedselverlies met ongeveer een derde reduceren.

Waarom voedselverlies aanpakken in de zorgkeuken?

3 redenen:

- **Zorg en voedingsinname:** minder bordresten betekenen vaak dat **bewoners en patiënten** beter eten, afgestemd op hun behoeften (zonder tekorten).
- **Kosten en werkdruk:** je betaalt dubbel (aankoop + tijd+ afvalverwerking) voor eten dat niet wordt gegeten.
- **Milieu en imago:** minder kg afval is een directe duurzaamheidswinst.

Waar begint je winst? Meestal bij de **warme maaltijd**, met focus op **bordresten** (vaak soep/groenten/zetmeel).



- [OVAM Monitor voedselverlies 2020.pdf](#)

Voedselverlies in de praktijk – Kritische schakels in het zorgproces

Voedselverlies ontstaat zelden op één moment. Het is het resultaat van een aaneenschakeling van beslissingen, gewoonten en beperkingen in de verschillende processen. In het zorgproces zijn er vijf cruciale schakels waar voedselverlies het meest voorkomt. Hieronder bespreken we de vijf schakels.

1. Menuplanning en inkoop

Probleem: Bestelling niet in lijn met de afname waardoor er overschotten zijn.

Kernboodschap: bestel wat je écht nodig hebt. Elke te grote bestelling duwt later in het proces naar overschotten (en dus verlies).

Oplossing:

- Werk met **historische afnames** en **slimme planningssoftware**.
- Gebruik **nauwkeurig voorraadbeheer**.
- Werk met **cyclische menu's** zodat volumes en inkoop voorspelbaarder worden.

Check: Kan je vandaag uitleggen *waarom* je bepaalde volumes bestelt (op basis van welke cijfers)? Als dat moeilijk is, ontbreekt er een eenvoudige meet- en bijstuurcyclus.

AI heeft veel potentieel om ingezet te worden bij het voorspellen van voedselhoeveelheden rekening houdend met laattijdige aanpassingen.

- Smart Meal Planning - Flanders' FOOD



2. Voorbereiding en productie

Probleem: Een overproductie uit angst om tekorten te hebben.

Kernboodschap: ‘Beter te veel dan te weinig’ kost geld. Met kleine afspraken en data kan je veilig verminderen zonder dat er stress aan te pas komt.

Oplossing:

- Gebruik **geïntegreerde consumptiedata**.
- Gebruik flexibele **productievolumes**.
- Standaardiseer **schepmateriaal/porties** (1 maat = 1 portie).
- Leg een **overschotprocedure** vast (koelen/labelen/wie beslist).

Check: Weet je welke twee componenten bij jullie het vaakst overblijven (bv. soep, groenten, aardappelen)?

3. Logistieke keten, uitgifte en bediening

Probleem: Onvoldoende kennis van logistieke processen die voedselverspilling bepalen, en van eetgedrag, voorkeuren/noden/behoefte van bewoners en patiënten.

Kernboodschap: De portie op het bord bepaalt de bordrest. Wie opschept, kan dus veel winst maken.

Oplossing:

- Leg **maaltijdkeuzes** vooraf vast.
- Betrek de **patiënt/bewoner** actief.
- Maak **kleine portie + bijvraag** de standaard.
- Gebruik **één duidelijk schepsysteem** (maat/kleur + zichtbare instructie).
- Stel een voorbeeldbord samen
- Zorg voor een goede communicatie tussen keuken en logistiek personeel (bv. maaltijddagboek, kok mee op de afdeling, ...)

Check: Weten de mensen die opscheppen exact welke portie ‘normaal’ is? Als je 3 collega’s vraagt en je krijgt 3 antwoorden, is standaardisatie nodig.

Hoe overschotten uit warmhoudkarren beperken? Dit was de focus van het project AU BAIN PERDU

- *AU BAIN-PERDU - Detail - Vlaanderen Circulair*

4. Consumptie (wat blijft op het bord?)

Probleem: Porties worden niet volledig geconsumeerd. Dit kan komen door een verkeerde portie-inschatting, verminderde eetlust, ziekte of medicatie.

Kernboodschap: bordresten zijn vaak de grootste verliespost. Ze vertellen je ook meteen of je aanbod en porties kloppen.

Oplossing:

- Voorzie **voeding op maat**.
- Indien mogelijk, voorzie hulp bij het eten.
- Voorzie **aangepaste porties**.
- Zorg voor een aangename presentatie van het bord (een te klein bord met een grote hoeveelheid componenten schrikt vaak af).
- **Registreer** de reden voor bordrest (te veel/niet lekker/te koud/te laat/medisch) via het zorgpersoneel.

Check: Is jullie grootste bordrest tegelijk een belangrijke voedingsbron (bv. eiwit)? Dan is de oplossing niet alleen “minder maken”, maar “beter laten eten” (aanpassing recept/consistentie/keuze/portie).

Het project FINE ontwikkelt een tool om voedselinname op individueel niveau te monitoren.

- *FINE: Food INTake Ecosystem - Flanders' FOOD*

Nexuzhealth Meal biedt oplossingen bij het voorzien van maaltijden op maat van de patiënt

- *Nexuzhealth Meal | Maaltijdbeheer voor zorginstellingen*



5. Restverwerking (wat doe je met overschotten?)

Probleem: Resten worden niet altijd hergebruikt of verwerkt wegens wetgeving, werkdruk of gebrek aan kennis.

Kernboodschap: de beste rest is de rest die je niet maakt. Maar wat je wél overhoudt, behandel je met duidelijke afspraken (veilig, simpel, haalbaar).

Oplossing:

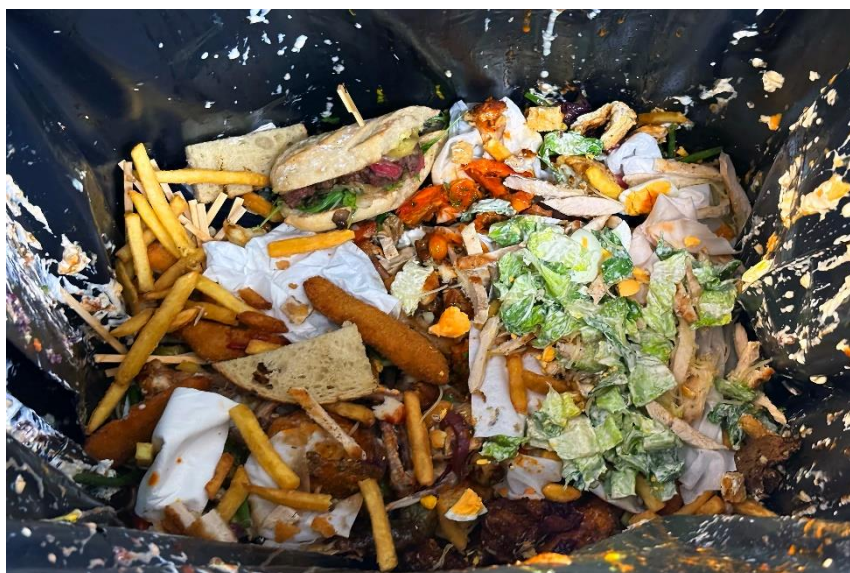
- Maak **heldere richtlijnen rond restverwerking** (wat mag, hoe koelen/labelen, tot wanneer).
- Onderzoek **creatief hergebruik** waar wettelijk mogelijk.

Check: Wie beslist er wat er met de overschotten gebeurt? Is het voor iedereen duidelijk wat er met een overschot gebeurt? Zo niet: duidelijke richtlijnen besparen elke week discussie én verlies.

Voorbeeld: Voeding die eenmaal is uitgegeven aan patiënten of gasten mag om voedselveiligheidsredenen niet opnieuw verwerkt worden in de keuken. Daarom is het belangrijk om hier al in de voorbereidingsfase op te anticiperen. Zo kan je bepaalde handelingen bewust in de keuken uitvoeren in plaats van aan de lijn. Denk bijvoorbeeld aan het ontkorsten van brood in de keuken wanneer nodig. De broodkorsten kunnen vervolgens apart worden verzameld en ingevroren, zodat ze later gebruikt kunnen worden voor andere toepassingen, zoals croutons of broodpudding. Door slim om te gaan met wat in de keuken blijft, beperk je voedselverlies en creëer je tegelijk nieuwe mogelijkheden voor hergebruik.

Meer inspiratie nodig rond de herbestemming van voedseloverschotten:

- *AU BAIN-PERDU - Detail - Vlaanderen Circulair*



Strategische maatregelen om voedselverlies te beperken: de kracht van kleine aanpassingen

In dit hoofdstuk vind je praktische maatregelen die je als grootkeukenchef meteen kan toepassen. Het gaat zelden om één grote ingreep. De meeste winst zit in **kleine, haalbare afspraken** die je volhoudt: meten, bijsturen, duidelijk communiceren en iedereen meekrijgen.

Inzicht creëren: meten is weten

Een belangrijke stap naar minder verlies is objectieve en systematische dataverzameling. Dat helpt zorginstellingen om **onderbouwd** te handelen, bij te sturen en impact zichtbaar te maken. Je kan enkel bijsturen als je weet waar het probleem zit. Bovendien creëert meten transparantie naar het beleid.

Kernboodschap: meet consequent in de verschillende schakels, dan kan je gericht bijsturen.

Doen:

- Breng de hoeveelheid **verloren voedsel** in kaart, opgesplitst **per maaltijdcomponent, per afdeling en per stroom** (brood-, buffet- en keukenresten)
- Meet op **verschillende punten in het proces**.
- Analyseer de **verkregen** waarden: zijn er trends of variaties tussen afdelingen?

Check: Kan je vandaag zeggen *wat* jullie grootste verlies is (welke component) en *waar* het ontstaat (keuken/uitgifte/bord)?

Processen optimaliseren

De kritische schakels tonen *waar* voedselverlies ontstaat. In dit onderdeel vertalen we dat inzicht naar **één duidelijke manier van werken**: een beperkt aantal procesafspraken die je elke dag consequent toepast. Zo vermijd je discussie en variatie, en maak je bijsturen makkelijker.

Checklist: 10 procesafspraken die meteen verschil maken

Planning

1. **Leg één cut-off moment vast** voor wijzigingen in aantallen/diëten (wie, hoe en tegen wanneer).
2. **Gebruik FIFO en duidelijke labels** in voorraad en koeling (op te gebruiken-lijst).
3. **Voorzie één vaste informatielijn** tussen zorg en keuken (aantallen, voorkeuren, diëten): één kanaal, één format.

Productie

4. **Start kleiner en maak gecontroleerd bij**: spreek af wanneer je bijmaakt en wie beslist.
5. **Hanteer één overschotprocedure**: koelen, labelen, bewaren en beslismoment (veilig en haalbaar).

Uitgifte

6. **Werk met vaste portiestandaarden** (schepmateriaal/maat/kleur) en maak die zichtbaar op de werkplek.
7. **Maak “kleine portie + bijvraag” de standaard** (zeker voor componenten met hoge bordrest).
8. **Plan een beslismoment voor de uitgifte** (T-60: ± 60 min voor service:
 - vergelijk wat geproduceerd is met wat verwacht wordt

- kies bewust: bijsturen/minder uitzetten/koelen of invriezen/doneren
- vermijd overschot aan de lijn of op het buffet (nadien meestal niet meer herbruikbaar of doneerbaar).

Opvolging & borging

9. **Registreer één reden bij bordrest** (te veel/niet lekker/te koud/te laat/medisch) zodat bijsturen gericht kan.
10. **Plan een wekelijks mini-feedbackmoment** (10 min): wat bleef over, waarom, en één **bijsturing** voor de volgende week.
11. **Maak afspraken zichtbaar**: één zin “dit is de standaard” (bv. kleine portie + bijvraag) op een plek waar iedereen het ziet.

Tip: werk in korte rondes van **2–3 weken**. Kies telkens **1 afspraak** (bv. een cut-off uur, kleine portie + bijvraag, of een vaste overschotprocedure), maak die strak standaard en check na 2–3 weken het effect. Kies daarna **de volgende afspraak** (liefst uit een andere categorie) tot alle afspraken zijn ingevoerd. **Zo blijft verandering behapbaar en motiveert zichtbare vooruitgang het team.**

Samenwerking versterken

Kernboodschap: minder voedselverlies lukt alleen als keuken, zorg en (waar relevant) logistiek **één gezamenlijk ritme** en **duidelijke rollen** afspreken. De checklist met 10 procesafspraken is het startpunt; samenwerking zorgt dat ze ook écht uitgevoerd worden.

Doen:

- **Maak een RACI-afspraak**: wie is *eigenaar* van de gekozen procesafspraken, wie voert uit, wie wordt geraadpleegd en wie wordt geïnformeerd?
- **Leg één overlegstructuur vast**: (1) dagstart/briefing (2–5 min) en (2) wekelijks verbetermoment (10–15 min) met 1–2 afdelingen.
- **Maak communicatie voorspelbaar**: vaste kanalen en formats voor wijzigingen (aantallen/diëten/afwezigheden) + wie ‘aftekent’.
- **Maak afspraken robuust** voor weekend/invalid: **één** pagina ‘zo werken wij’ op de afdeling en in de keuken.
- **Sluit de feedbacklus**: spreek af hoe bord-/uitgifteresten kort teruggekoppeld worden (bv. 1 code/reden), en wat er met die info gebeurt.

Check: Als je morgen **één** procesafspraken uit de checklist invoert, is dan voor iedereen duidelijk *wie* beslist, *wie* uitvoert en *wanneer* je samen evalueert? Zo niet: maak rollen en overleg eerst expliciet.



Beleidsmatig kader scheppen

Kernboodschap: procesafspraken houden pas stand als er een **beleidskader** is dat duidelijkheid geeft over wat mag (voedselveiligheid), wat verwacht wordt (standaarden) en hoe je opvolgt (meten en rapporteren). Gebruik de 10 procesafspraken als menukaart; het beleid kiest, bekrachtigt en borgt.

Doen:

- **Geef mandaat:** wijs een verantwoordelijke aan (bv. facilitair/voeding) die keuzes maakt en knelpunten kan oplossen.
- **Leg procedures vast** in eenvoudige werkinstructies (1 pagina): wat is de standaard, wat is de uitzondering, en wie keurt uitzonderingen goed?
- **Vertaal HACCP naar praktische regels:** niet alleen “wat mag”, maar ook “hoe doen we het hier” (incl. registratie/labels/temperaturen waar relevant).
- **Kies 2–3 KPI’s** (bv. kg bordrest per 100 maaltijden, % overschot, % bewoners met aangepaste portie) en bepaal wie wanneer rapporteert.
- **Voorzie opleiding en onboarding:** nieuwe collega’s krijgen dezelfde ‘zo werken wij’-afspraken (keuken én afdeling).

- **Voorkom escalatie:** wat doen we bij twijfel of conflict (bv. voedselveiligheid vs. hergebruik), en wie beslist binnen 24 uur?

Check: Is er een korte, schriftelijke beslisboom waarop iedereen kan terugvallen bij uitzonderingen of twijfel (bv. voedselveiligheid, hergebruik, afwijkende aantallen)? Als medewerkers moeten gokken, kiezen ze sneller voor weggooien.

Gedragenheid creëren

Kernboodschap: maak het een vaste gewoonte: meten → **één afspraak** → opnieuw meten.

Doen:

- Formuleer één **meetbaar resultaat** (bv. -10% bordrest op groenten).
- Kies **één afspraak** (actie) die dit resultaat ondersteunt en maak die strak standaard.
- Plan een vast **ritme**: wekelijks 10 min cijfers + check of de afspraak consequent wordt toegepast.
- Maak het zichtbaar: **één zin resultaat** (wat willen jullie bereiken) + **één zin afspraak** (wat doen jullie anders).

Check: Kan iedereen in je team in één zin zeggen wat jullie **huidige afspraak** is om verlies te verminderen (bv. “cut-off om 10u” of “kleine portie standaard + bijvraag”)? Zo niet, is de afspraak nog niet geland.

Inspirerende voorbeelden uit de praktijk

Cases uit de praktijk (kort en actiegericht)

Onderstaande voorbeelden tonen wat andere zorgorganisaties deden om voedselverlies te verminderen. Elk voorbeeld is herwerkt als een korte **case**: wat was de situatie, wat hebben ze veranderd, wat leverde het op, en vooral: **wat kan jij als grootkeukenchef meteen kopiëren?**

Case 1 – Zorginstellingen in Brugge: van meten naar testen

Kernboodschap: starten met meten + 1 testactie werkte: bij één organisatie daalde het verlies bij de warme maaltijd met **43%**.

Doen:

- Doe een **nulmeting** (5–10 dagen) van bordresten.
- Kies 1 prioriteit en **test 2 weken** (bv. kleinere portie + bijvraag).
- Meet opnieuw en **maak de afspraak standaard**.

Check: Welke 1 testactie kan jij de komende 2 weken uitvoeren?

Case 2 – WZC Yserheem (Diksmuide): beter scheppen, beter afstemmen

Kernboodschap: portiestandaarden + betere afstemming tussen keuken en zorg verminderen verlies.

Doen:

- Standaardiseer **schepmateriaal** (1 maat = 1 portie).
- Maak **kleine portie + bijvraag** de standaard.
- Plan 1 vast **feedbackmoment** per week met een afdeling.

Check: Kan iedereen die opschept de ‘standaardportie’ tonen zonder te twijfelen?

Case 3 – Refuge (Gent): van “zekerheid” naar “zo weinig mogelijk overschot”

Kernboodschap: maak “kleiner starten en bijmaken” een teamafspraken, dan daalt structureel overschot.

Doen:

- Spreek één **bijmaakmoment** af (wie beslist en tegen wanneer).
- Verminder 1 component met **10–15%** en meet het effect.
- Maak verlies bespreekbaar met **kg resten** (zonder schuldvraag).

Check: Hebben jullie een vaste afspraak voor “stoppen” en “bijmaken”?

Case 4 – UZA, cateringpartner en AZ Sint-Lucas: duurzamere eiwitten én minder verspilling

Kernboodschap: combineer menu-aanpassingen met meten, anders zie je het effect niet.

In samenwerking met



FOODWIN
by rikolto

Doen:

- Meet bordresten **voor/na** een menu-aanpassing.
- Test nieuw aanbod met **kleine portie + bijvraag**.
- Vraag 1 snelle feedback: **lekker / ok / niet lekker**.

Check: Meet je bij vernieuwing ook per component (soep/groenten/zetmeel/eiwit)?

PRESTATIE6 TOOLKIT-BROCHURE Lekker en duurzaam eten zonder verspilling in de
zorg 2024

Projecten in 1 minuut (ter inspiratie)

Projectkaart – FINE (Food INTake Ecosystem)

Kernboodschap: betere data over wat écht gegeten wordt helpt je preciezer koken.

- Kies 1 moment per week om **bordresten** te meten.
- Gebruik die info om **1 portie** of **1 recept** bij te sturen.

FINE: Food INTake Ecosystem - Flanders' FOOD



Projectkaart – Slimme weegschalen (AI food waste monitor)

Kernboodschap: technologie kan tonen wat je weggooit, zodat je sneller kan bijsturen.

- Start met 1 reststroom (bv. **bordresten**) en maak die zichtbaar.
- Koppel elke week 1 observatie aan 1 actie (bv. portie aanpassen).

Slimme AI-gedreven weegschalen tegen voedselverspilling | Arteveldehogeschool Gent

Projectkaart – Smart meal planning (voorspellen van productie)

Kernboodschap: beter voorspellen van aantallen helpt om ‘voor de zekerheid’ minder te veel te maken.

- Leg een vast **cut-off uur** vast voor wijzigingen vanuit afdelingen.
- Gebruik die info om je productie **kleiner te starten** en bij te maken op vraag.

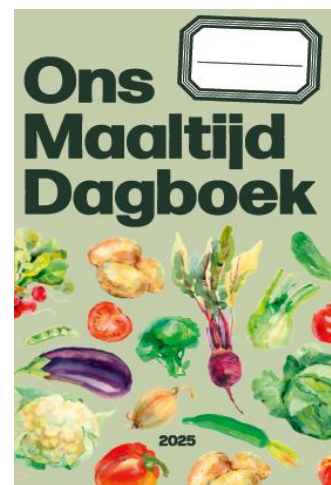
Smart Meal Planning - Flanders' FOOD

Projectkaart – Au bain perdu: minder verlies uit warmhoudkarren en opschepresten

Kernboodschap: warmhoud- en opschepresten zijn vaak snelle “kg-winst” als je ze apart opvolgt.

- Meet apart: **warmhoudkar** vs. **opscheprest**.
- Kies 1 procesaanpassing (portie/bijmaakmoment/uitgifte) en test 2 weken.

AU BAIN-PERDU - Detail - Vlaanderen Circulair



Aan de slag! De Voedselverliesreis

De **Voedselverliesreis** zet de bouwstenen van hierboven om in één eenvoudig ritme: **meet kort**, kies een focus, voer **één afspraak** in en doe een **impactmeting** (zelfde afdeling, zelfde reststroom, zelfde meetopzet). Zo werk je stap voor stap, zonder overal tegelijk aan te sleutelen.

Etappe 1 – Meten = weten

Kernboodschap: een korte nulmeting toont je grootste verliescomponent. Dat is je eerste focus.

Doen:

- Meet bordresten bij de warme maaltijd gedurende **5–10 dagen** (zelfde meetmethode als later).
- Noteer **aantal eters** en **geproduceerde porties/liters**.
- Kies je **focus**: welke component/reststroom springt eruit?

Check: Kan je je focus in één zin benoemen (bv. “groenten op afdeling X”)?

Etappe 2 – Strategie: kies je focus en maak een actieplan

Kernboodschap: maak het concreet. Eén ronde = **één focus + één meetbaar resultaat + één afspraak + één eigenaar + evaluatie na 2–3 weken**.

Doen:

- Kies **één focus** op basis van je meting (component/reststroom + afdeling).
- Bepaal één **meetbaar resultaat** voor 2–3 weken (bv. -10% bordrest op groenten).
- Kies **één afspraak** voor morgen, wijs een **eigenaar** toe en plan de **evaluatiedatum**.

Check: Kan iedereen de afspraak benoemen én weet iedereen wie de eigenaar is?

Etappe 3 – Actie: test en maak het werkbaar

Kernboodschap: test klein, los drempels op en maak de afspraak daarna standaard.

Doen:

- Test de afspraak **kleinschalig** (1 afdeling of 1 week) en noteer wat stroef loopt.
- Stuur bij tot het werkt (wie, wanneer, welk hulpmiddel).

- Leg de werkwijze vast voor **het hele team** (ook weekend/inval) en ga door naar **Etappe 4** voor de impactmeting.

Check: Is de werkwijze ook duidelijk voor weekend- en invalkrachten?

Etappe 4 – Impactmeting: wat leverde het op?

Kernboodschap: zonder herhaling weet je niet of je actie werkte. Een impactmeting maakt je resultaten zichtbaar (voor je team én je directie).

Doen:

- Herhaal de meting na **2–3 weken** (zelfde afdeling, zelfde reststroom, zelfde meetopzet).
- Vergelijk **voor/na** en corrigeer voor schommelingen door ook te kijken **per eter** of **per 100 maaltijden**.
- Deel **één** conclusie met het team en kies daarna de **volgende** focus + **één** **nieuwe afspraak** voor de volgende ronde.

Check: Kan je aantonen dat de daling niet komt door ‘toeval’ (bv. minder eters), maar door jullie maatregel? Daarom is “zelfde meetopzet” zo belangrijk.

Tot slot:

Knap dat je de volledige brochure hebt doorgenomen. Elke maaltijd die wél wordt gegeten, elke kilo die níét wordt weggegooid, is een winst voor de portemonnee, de zorg, het klimaat en de samenleving. Voedselverlies verminderen is **geen eenmalig** project, maar een proces van bewustwording, meten, verbeteren en samenwerken. Met deze brochure hopen we je **handvatten** te bieden om zelf aan de slag te gaan, in kleine of grotere stappen. Begin vandaag!

Hulp nodig: **FoodWin kan je begeleiden tijdens je voedselverliesreis!** [Grootkeukens](#)

FoodWIN heeft een toegankelijke en gebruiksvriendelijke online meettool ontwikkeld om grootkeukens te motiveren om te (blijven) meten. De voordelen van het meten met deze tool zijn:

- Het behouden en/of vergroten van de ecologische en financiële besparingen. Het tegengaan van voedselverspilling is immers een werk van lange adem. Om blijvende winsten te genereren is het van belang om te (blijven) meten.
- Het ontzorgen van de grootkeukens door een deel van het werk voor hen te doen;
- De vinger aan de pols houden doordat FoodWIN proactief communiceert en meekijkt over hun schouder;
- Het vergelijken met anderen opdat grootkeukens zicht krijgen hoe zij presteren ten opzichte van het gemiddelde binnen hun sector (benchmark).

Wie te contacteren bij vragen

-[Flanders' FOOD - Speerpuntcluster voor de agrovoedingsindustrie](#)

-[FoodWIN](#)

-[ILVO](#)