Digitale Toolkit om Voedselverspilling tegen te gaan

Werknemers helpen om gasten minder voedselverspilling te laten produceren

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Rabobank

Growing a better world together.

Dear Voedselverspilling Promoter,

Het doel van deze digitale Toolkit is om jou te helpen om samen met je gasten voedselverspilling tegen te gaan.

Het is verbazingwekkend hoe makkelijk het soms kan zijn om *voedselverspilling* te vermijden, alleen al met een paar kleine veranderingen in houding. Om dit te bereiken, is een goede samenwerking met je gasten cruciaal, met succes als gevolg.

Op de volgende pagina's zijn handige tips en trucs te vinden op gebied van *minimalisering van voedselverspilling*, het geven van persoonlijke service, het tevredenstellen van je gasten en het duurzamer te werk gaan op je werkplaats.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Het hosten en serveren van je gasten

Als een host is het belangrijk om de behoeften van je gasten te weten. Deze kun je te weten te komen door het stellen van vragen of door het maken van een klein praatje. Op basis hiervan kun je de gasten voorzien van uitgebreide aanbevelingen bij het kiezen van een gerecht.

Dit is niet alleen handig om je gasten terug te laten komen, maar het zal ook helpen om een gerecht te serveren die op maat gemaakt is voor de voorkeuren en behoeften van je gasten. Dit verhoogt de kansen dat er minder voedsel verspild wordt.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Subtiele herinneringen kunnen ook tot duurzame keuzes leiden.

Een goed voorbeeld is om tijdig een “Doggy Bag” aan te bieden tijdens het eten. Mocht de gast niet in staat zijn om het gerecht volledig op te eten, kunnen ze het eten meenemen naar huis.

Naast het feit dat gasten een fijn en ontspannen diner willen hebben, willen ze ook een etentje zonder enig schuldgevoel of spijt. Met de optie om het overgebleven voedsel mee te geven naar huis, geef je de gast de kans om nogmaals van het eten te genieten, maar nog belangrijker: het vermindert voedselverspilling.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Handige zinnen voor gasten om voedselverspilling te verminderen:

1. Wat zijn uw favoriete gerechten en wat vindt u lekker ? Op basis hiervan kan ik u zeker wat aanbevelingen geven,

2. Heeft u ons " Gerecht van de Dag" al geprobeerd ?

3. Mag ik u herinneren dat we u graag een " Doggy Bag" aanbieden?

Mochten gasten niet weten wat ze willen bestellen:

4 U bent meer dan welkom om één gerecht per keer te bestellen. Mocht u nog steeds honger hebben na uw maaltijd, kom ik graag nog een keertje langs om een tweede bestelling op te nemen.



Rabobank
Growing a better world together.

Kennis van de werknemers:

Een goede ober vermindert al voedselverspilling door middel van kennis en interactie met de gast. Een goede kennis over de grootte en bereiding van een gerecht bijvoorbeeld, kan voorkomen dat de gast te veel voedsel bestelt. Daarnaast bestelt de gast iets wat hij/zij écht lekker vindt en volledig op eet.

Het kan daarentegen moeilijk zijn voor gasten om een gerecht te visualiseren. De ober kan daarbij helpen doorhet gerecht verbaal uit te leggen met gebaren en gezichtsuitdrukkingen. Het is daarom ook goed om naar de eetlust te vragen om een bijpassend gerecht te vinden voor iedere gast.

.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Wees zo specifiek mogelijk bij het uitleggen van een gerecht: visualiseer de grootte van het gerecht met handgebaren en noem, wanneer mogelijk, het gewicht van het gerecht.

Dit kan helpen bij het maken van een keuze en dit zal weer een positief effect hebben op voedselverspilling.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Allergieen:

Allergieën en intoleranties zijn enorm belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan. Foute bestellingen of bestellingen die niet voldoende in rekening zijn genomen kan leiden tot voedselverspilling. Gasten zullen het eten laten liggen of het zal terug worden gestuurd naar de keuken.

Wees bewust van mogelijke modificaties van het gerecht of potentiële allergieën en intoleranties dat elk gerecht met zich meebrengt. Eén simpele vraag kan de service vergemakkelijken en voedselverspilling minimaliseren:

Bent u ergens allergisch voor?
Heeft u enige allergieën waar we van af moeten weten?



Rabobank
Growing
a better world
together.

Fouten vermijden:

Fouten kunnen makkelijk gemaakt worden bij bestellingen. Een foute bestelling betekent vaak dat er voedsel verspild wordt en dat het de prullenbak in gaat.

Een makkelijke manier om dit op te lossen is om altijd een bestelapparaat of pen en papier bij te hebben. Daarnaast is het belangrijk om de bestelling altijd luid en duidelijk te herhalen.

Dit resulteert in minder fouten en dus: minder voedselverspilling.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Het opzetten van het buffet:

Een buffet kan al veel voedselverspilling vermijden door de materialen goed te plaatsen. De consumptie en invloeden van de keuzes van gasten kunnen bepaald worden met veranderingen in de plaatsing van vis, vlees of enige andere gerechten.

Elk restaurant heeft de mogelijkheid om de plaatsing van het eten op het buffet aan te passen.

Dit kan, uiteindelijk, positief uitpakken voor voedselverspilling.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Grootte van het bord:

Het gebruik van iets kleinere borden kan de gast aanmoedigen om alleen te pakken wat ze nodig hebben, in plaats van dat ze eindigen met veel te veel eten.

Dit kleine verschil zal niet opvallend zijn voor gasten, maar het zal leiden tot minder overblijfselen en uiteindelijk, minder verspilling.



Rabobank
Growing
a better world
together.

Extra motivatie om voedselverspilling te verminderen:

De persoonlijke service en zorg wordt zeer gewaardeerd door gasten, voedselkosten worden verlaagd, maar bovenal: voedselverspilling wordt tegengegaan.

Veel succes om samen met de gast voedselverspilling te verminderen.



Rabobank

Growing
a better world
together.