

Voorkomen van voedselverspilling

► Gemeente Haarlem

Kleine aanpassingen op menukaarten kunnen grote veranderingen bij inwoners op gang brengen. De horeca is verantwoordelijk voor 14% van de totale voedselverspilling. 70% van de verspilling vindt plaats in de keuken vóórdat het eten de gast bereikt. De gemeente Haarlem werkt met 25 horecaondernemers aan vermindering van voedselverspilling en een groener menu. De gemeente ontwikkelt en steunt initiatieven en koppelt met bijeenkomsten horeca en voedselpartijen aan elkaar zodat die samen kunnen verduurzamen.

De koplopers, na vier bijeenkomsten:

- **75%** vindt dat duurzaamheid en circulariteit in de bedrijfsvoering thuishoort
- **50%** heeft tijdens deze startfase al maatregelen doorgevoerd

► Voorkomen voedselverspilling



3.540 KG
door koplopersgroep Haarlem.

We besparen ruim
510.000 KG
voedsel als alle gemeenten met een koplopersgroep gaan werken.

Dat is evenveel als

10.000
volle groene kliko's

► CO₂ vermeden

20.000 KG
door koplopersgroep Haarlem

2.907.000 KG
als alle gemeenten net zo veel lokale horeca meenemen als de gemeenten Haarlem

Dat is evenveel als de uitstoot van 865 personenauto's per jaar

865 X



► Kostenbesparing

Serius inzetten op voorkomen van voedselverspilling levert gemiddeld **4500,- euro** op per horecaonderneming per jaar.

€ 4.500,-

"De vraag van de gast naar natuurvriendelijk is duidelijk aan het toenemen."

► Samenwerkende partijen

Samenwerkende partijen

- Provincie Noord-Holland
- VANG Buitenshuis van Rijkswaterstaat
- Afvalinzamelaar

25 restaurants

Gemeente Haarlem

Voedselinitiatieven

- Platform Dutch Cuisine
- Orbisk
- Haarlem Food Future
- Voedsel Verbindt
- Food Waste Challenge

Voedselsector

- WeCup
- Lokale voedselproducent en -leveranciers

Horecaondernemer



Dit is een initiatief van:



Deze gegevens zijn deels werkelijk behaalde resultaten en deels indicatief. Lees [hier](#) de toelichting.