

Food Waste Challenge

Meer resultaat door minder verspilling in de horeca

Zo belangrijk is de horeca ➤ Zoveel kunnen we besparen



Groot:

1,8% van het BBP

Waardevol:

€ **€28** miljard omzet

Werkgelegenheid:

448.000 banen

Groei in 10 jaar:

+ **5.000** bedrijven
+ **28%** banen

In totaal
46.000
bedrijven (18.000
restaurants)



Top 5 tips:

best werkende acties

1 Commitment

Iedere medewerker tekent persoonlijk voor zijn of haar betrokkenheid. Deal!

2 Sociale norm

Laat zien dat er al heel veel andere chefs ook meedoen.

3 Smileys

Een rode, verdrietige smiley op de vuilnisbak. En een blij groene op de koelkast. Zulke subtiele aanwijzingen werken echt!

4 Boegbeeld

Laat zien dat de chef (of een ander intern boegbeeld) zich echt in zet om voedselverspilling te voorkomen.

5 Doggy Bag

Laat op de menukaart zien dat het normaal is om een doggy bag te vragen.

**Bewijs:
het kan anders**

➤ **Zoveel** leverde de Food Waste Challenge de deelnemers op in **6** weken:
21% minder voedselverspilling, dit is een besparing van **75.240 kg** voedsel, ofwel **€ 757.775,-** en **150.480 kg CO₂**.

Het grote doel voor **2030**

-50% voedselverspilling

De Nederlandse horeca als voortrekkers.

291 miljoen Euro kosten bespaard

30,5 miljoen kg minder voedsel gebruikt

60.500 ton CO₂ minder uitstoot

Meer informatie: [rabobank.nl/foodwastechallenge](https://www.rabobank.nl/foodwastechallenge)