

# Ambitie en aanpak reductie voedselverspilling van de eigen PZH-organisatie

Mei 2020

## 1. Ambitie

De afdeling Facilitaire Zaken van de Provincie Zuid-Holland zet zich in het externe beleid te vertalen naar de organisatie van haar eigen interne bedrijfsvoering. Wat de provincie vertelt aan anderen, dient zij zelf ook te doen. Het reduceren van voedselverspilling sluit onder andere aan bij de beleidsdoelstellingen van de Innovatieagenda Duurzame Landbouw en het strategiedocument Circulair Zuid-Holland (transitie-agenda Biomassa & Voedsel en Circulair Inkopen & Aanbesteden).

De ambitie van FZ is om zo duurzaam mogelijk te opereren en daarin een voorbeeld functie te zijn voor andere organisaties in de samenleving. Naast aandacht voor bijvoorbeeld duurzame ingrediënten is ook het reduceren van voedselverspilling onlosmakelijk met duurzame catering verbonden.

## 2. Activiteiten

De impact op voedselverspilling zit op drie onderdelen:

1. Bedrijfsrestaurant en koffiecorner
2. Vergaderlunches
3. Event catering

De genoemde activiteiten zijn gebaseerd op de pre-Corona situatie. Het voortzetten en verbeteren van de aanpak is afhankelijk van de maatregelen en de wijze van heropening van het Provinciehuis.

Middels het gaan monitoren van een aantal indicatoren zal de voortgang richting een duurzame catering gemeten worden.

### 1. Bedrijfsrestaurant en koffiecorner

In het bedrijfsrestaurant en de koffiecorner serveert FZ:

- Vijfmaal per week lunches voor medewerkers
- Tweemaal per week diner voor Statenleden en fractiemedewerkers (De Rode Leeuw)
- Dagelijks koffie en snacks

*Ondernomen acties voor reductie van voedselverspilling:*

- **Resterend voedsel verwerken**, rekening houdend met geldende voedselveiligheidsnormen, in de gerechten voor de volgende dag (bijv. pasta of rijst wordt verwerkt in het saladebuffet, brood wordt verwerkt in croutons en croques monsieurs)
- **Donatie van eventuele grote restpartijen** aan o.a. de daklozenopvang en de Kesslerstichting. Bijv. Sinterklaas-chocoladeletters en annuleringen of overschot van grote bestellingen.
- **Too Good To Go**: dagelijks hebben medewerkers de mogelijkheid om met de app 'Too Good to Go' een 'verrassingsbox' met overgebleven voedsel te redden tegen een gereduceerd tarief. Enerzijds vermindert het initiatief direct de verspilling in het bedrijfsrestaurant. Anderzijds prikkelt het de medewerker haar bewustzijn en geeft handelingsperspectief om een bijdrage te leveren aan het probleem. In 4 maanden tijd zijn er door 338 actieve gebruikers al 378 geredde boxen gered.
- **Registratie en monitoring voedsel-afval**: middels de camera van **Zero Food Waste** wordt de data van de voedsel-afvalstroom geregistreerd en gemonitord zodat er actief kan worden bijgestuurd. Sinds de start is de verspilling met 11% gereduceerd. (dagelijks verspilling is ca. 30kg per dag).

*Verbeterkansen reductie voedselverspilling (deels al in ontwikkeling):*

- Gericht en actief sturen op verspillingreductie (ca. 30kg/dag) van producten met veel volume en/of een hoge footprint (i.e. yoghurt, vlees, aardappels) met behulp van de Zero Food Waste camera en de Hanos-rapportage.

- Meer sturen op terugdringen no show in avondrestaurant de Rode Leeuw (ca. 25%, tevens kostenreductie tot circa € 5.800 wegens het vermijden van weggegooid maaltijden)
- Korting in het bedrijfsrestaurant na 13.15 uur
- Kortingssticker bij het naderen van de THT datum in koffiecorner
- Dit jaar loopt het huidige contract af, een Europese aanbesteding is in voorbereiding. Reductie van voedselverspilling wordt hierin uiteraard meegenomen. Ook worden opties benoemd waar de potentiële toekomstige aanbieder op in kan spelen zoals het afnemen van verse producten die door overproductie overblijven (via bedrijven zoals Instock Market).

## 2. Vergaderlunches

Ook bij de vergaderlunches liggen er nog aanzienlijke kansen om de verspilling te reduceren. Oorzaken zijn met name de (te) grote porties per persoon, en de no-shows.

Geplande acties:

- Monitoren hoeveel vergaderlunches er worden weggegooid in het A & B-gebouw middels de Zero Foodwaste camera.
- Het bestelproces voor vergaderlunches zo aanpassen dat het geen voedselverspilling creeert.
- Samenwerking met secretariaten (verantwoordelijk voor 80% van de bestellingen) gericht op inzicht en verandering bestelgedrag.
- Met contractpartner opties bespreken voor wijzigingen in samenstelling en portiegrootte van de lunch.
- Bijv. alternatief voor melk bij vergaderlunches, hier zit +/- 30% verspilling op.

Daarnaast wordt er nagedacht om de vergaderlunches in het C-gebouw anders te organiseren, bijvoorbeeld met een 'pauzeplein' (buffetvorm).

## 3. Eventcatering

In de lopende aanbesteding is "Voedselverspilling" een vraag die is gesteld aan de inschrijvende partijen: hoe gaan jullie hier mee om & wat doen jullie eraan om dit te beperken?

### **3. Gedrag en cultuur**

Voedselverspilling vraagt om een gedrags- en cultuurverandering. Dat geldt ook voor onze hele organisatie.

Door bijvoorbeeld vergaderlunches tijdig te annuleren of door *no shows* te voorkomen in de Rode Leeuw (nu gemiddeld 25%), kunnen we al een grote impact maken.

Bij gedragsverandering geldt ook: 'jong geleerd is oud gedaan'. Daarom ondersteunen we vanuit de provincie het programma Jong Leren Eten in Zuid-Holland (incidentele subsidie van €150.000). Dit is een programma voor kinderen om te leren over gezonde voeding voor jezelf en voor het milieu, zodat jeugd/jongeren zelf toegerust worden om gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken.