HET HORECA BESPAARMENU

Zo komt alles wat je kookt op het bord en in de buik van je gast (en niet in de afvalbak)

Als kok weet je dat stijgende voedselprijzen en personeelstekorten impact hebben op je marge. De wereld verandert en dat biedt ook kansen, ook al lijken ze niet altijd voor de hand te liggen. Binnen duurzaamheid valt nog een wereld te winnen, met slimme en creatieve oplossingen verminder je afval zonder dat het ten koste gaat van je efficiëntie. Zo komt alles wat je kookt ook waar het hoort: op het bord én in de maag van je gast (en niet in de afvalbak). Want wie minder weggooit, hoeft ook minder in te kopen. Tel uit je winst.

Zo behaalden de deelnemers van de Horeca Food Waste Challenges **een afvalreductie tussen de 31% en 74%**. Wat gelijkstaat aan een besparing van €1.100,- tot €2.250,- op maandbasis (!)

Wat de deelnemers leerden om dit voor elkaar te krijgen? Dat vind je terug in dit bespaarmenu. Je leest tips van experts én de deelnemers zelf.

Dus kies een gang, klik erop en laat je inspireren

menu & inkoop — bereiding — consumptie — afval

Bespaartip: meten is (w)eten

Keren de borden vaak vol eten terug naar de keuken? Dat laat zien dat je de gast de portiegrootte niet accepteert en dat biedt kansen: Als je bijhoudt wat je gasten precies op hun borden laten liggen, maak je inzichtelijk waar je het meeste geld kunt besparen.

Een tool dat hierbij kan helpen is datadriven.fyi van Waste Watchers. Aan de hand van jouw persoonlijke data uit het verleden, voorspelt deze tool met een nauwkeurigheid van 90% wat je moet inkopen.

1. Pas creatieve cross-overs toe

Bij een cross-over gebruik je één ingrediënt in meerdere gangen door de dag heen. En door meer van dezelfde ingrediënten in meerdere gerechten te gebruiken, hoef je minder in te kopen én minder weg te gooien. Zalm is bijvoorbeeld heel geschikt om op de ontbijt-, lunch- en dinerkaart te zetten. Dat gaat áltijd op.

2. Een groepsreservering?

Heb je een reservering staan voor een grote groep? Vraag dan vooraf om de gerecht keuzes en pas je inkoop daarop aan. Dat scheelt onnodig afval. “Als je dat uitlegt, begrijpt de gast dat best”, aldus een deelnemer van de Horeca Food Waste Challenge.

Bespaartip: koop lokaal en pas je kaart aan op het seizoen

“Restaurants die de kaart niet of (te) weinig veranderen verliezen de concurrentie-strijd. Pas de kaart aan op het seizoen en koop lokaal geoogste producten. Tomaten bijvoorbeeld, die zijn er tussen juni en oktober in overvloed en daarom ontzettend betaalbaar.” - Inge Meijs – Co-founder Gastronomixs

Gastronomixs is een slimme digitale receptendatabase gemaakt voor en door (chef)koks. Op het platform vind je duizenden creatieve recepten van specifieke ingrediënten (of overblijfselen van ingrediënten). Het werkt als een soort LEGO® voor chefs. De culinaire combinaties zijn eindeloos, ook voor vegetarische en plantaardige gerechten. Check www.gastronomixs.com

2. Wecken & fermenteren

Volg je de Hollandse seizoenen volgens het advies van Inge Meijs? Dan krijg je in verhouding veel voor weinig. Om echt de volledige potentie uit je inkopen te halen, weck of fermenteer je de producten die je over hebt voor later gebruik.

Naar bereiding

1. Voorkom (te) veel snijafval

Door de krapte op de arbeidsmarkt moet je soms wel kiezen voor minder geschoold personeel. Vaak ontstaat er meer afval in de keuken door het gebrek van de juiste bereidingstechnieken. Herkenbaar? Dan zijn er twee opties:

1. kies voor voorgesneden groenten
2. neem de tijd om het personeel goed op te leiden

2. Betrek je team

Hoe meer draagvlak er is voor duurzaamheid binnen je team, hoe groter het resultaat. Durf (op een leuke manier) te experimenteren. Één van de deelnemers van de Horeca Food Waste Challenge was er bijvoorbeeld scherp op dat de keuken niet onnodig veel papier gebruikte en checkte dat op een grappige manier: bij twijfel werd een weddenschap afgelegd, het kleinste personeelslid werd erbij geroepen om de lengte van het papier te meten. Was de lengte van het papier langer dan die collega? Dan had je dus te veel papier gebruikt en de weddenschap verloren.

3. Serveer je een buffet? Ga niet gelijk all-in

Serveer het buffet voortaan in ondiepe regaalbakken. Hierdoor bied je per servering minder eten aan, zonder dat het ten koste gaat van de ervaring van je gasten. Wat je niet gebruikt? Dat bewaar je in de koelkast voor later of gebruik je in andere gerechten.

Naar consumptie

1. Maak friet en salade optioneel

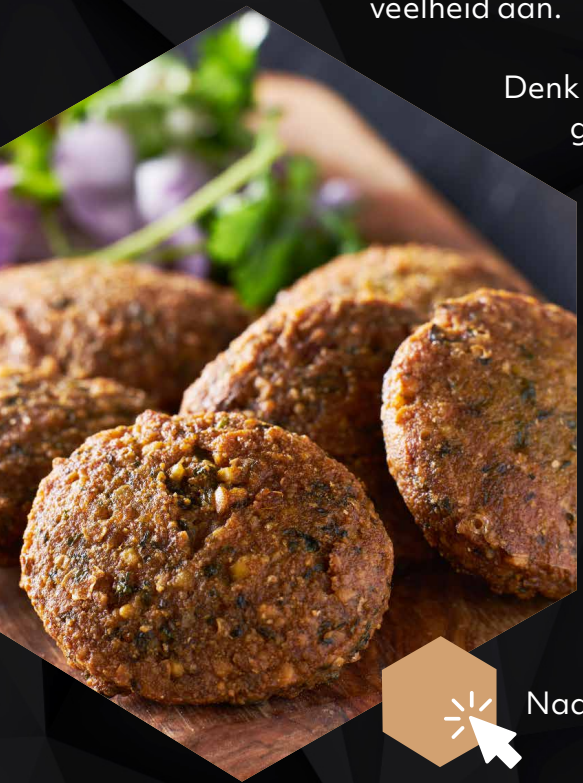
Serveer je standaard friet of salade bij elk hoofdgerecht? Dat is erg gastvrij, maar als je het 9 van de 10 keer weg moet gooien, is de behoefte er misschien niet. Herkenbaar? Overweeg dan eens om de kosten van alle gerechten naar beneden te gooien en friet tegen een kleine meerprijs aan te bieden. Zo ben je toch gastvrij - want je gasten hoeven niet te betalen voor de dingen die ze toch niet opeten - én je gooit minder weg.

Hetzelfde geldt voor het broodplankje vooraf. Bied het optioneel aan of tegen een kleine meerprijs. Vragen de gasten om meer? Dan serveer je er met alle liefde wat bij.

2. Minder is meer

Bak je het brood zelf af? Meestal snij je dan 9 a 10 dikke plakken uit 1 brood, wat best machtig is. Merk je dat gasten het brood vaak laten liggen? Snij het brood voortaan in dunnere plakken waardoor je meer sneden uit hetzelfde brood haalt (die je gasten wél opeten). Hetzelfde geldt voor saus, botertjes en allerlei andere mogelijke portioneringen. Blijft het vaak liggen? It's a sign. Bied dan een kleinere hoeveelheid aan.

Denk je liever groter? Bied dan verschillende portiegroottes per gerecht aan op je menukaart. Zo kiest de gast zelf hoeveel hij of zij wil eten.



3. Stuur op vraag & aanbod

Wat heb je op voorraad? Collega's van de bediening kunnen sturing geven op basis van je voorraad. Een bekend voorbeeld is het menu van de dag, maar je collega kan natuurlijk ook op basis van jouw advies een spontane aanbeveling doen.

Naar afval

menu & inkoop — bereiding — consumptie — **afval**

1. Oud brood over?

Gooi het niet weg. Gebruik het voor een tosti, maak er wentelteefjes van of wat dacht je van croutons? Laat restanten van brood even goed drogen en verwerk het tot parneelmeel. Je kunt er alle kanten mee op, zo weet ook Chef Sil van Instock. In deze video laat hij je zien hoe je met oud brood als ingrediënt heerlijke, crumble, pesto en gnocchi maakt.

Bespaartip - Too Good To Go

"Veel ondernemers denken dat het extra kopzorgen geeft om eten dat overblijft aan te bieden via een app. In de praktijk valt dat erg mee, we houden het juist zo simpel mogelijk voor zowel de ondernemer als de afnemer. Eten wat niet bij de voedselbank terecht kan, verkopen wij graag via de app. Je kunt het al vanaf 1 portie per week aanbieden via Too Good To Go." - Floris Govers van TooGoodToGo. Contact via fgovers@toogoodtogo.nl

Via de app Too Good to Go bieden hotels en restaurants eten aan dat niet is verkocht.

2. Geef overgebleven ingrediënten of (snij)afval een tweede leven

Heb je overgebleven ingrediënten of (snij)afval, maar geen inspiratie? Laat Gastronomixs het denkwerk doen. Vul de overgebleven ingrediënten of het (snij)afval in en het platform genereert tientallen recepten die je als dagmenu op de kaart kunt zetten. Zijn je ingrediënten niet meer HACCP-proof? Gebruik groenteafval om te composteren of als eten voor de kippen en varkens.

HET TOETJE

Communicatie is het halve werk

Ga jij aan de slag met duurzaamheid? Communiceer de veranderingen die je aanbrengt dan ook naar de gast. De grootste fout - wat de meeste klachten oplevert - is wanneer de gast voor een onverwachte situatie komt te staan. Vertel waarom je de dingen doet die je doet vóórdat de gast bestelt. Dat wordt gewaardeerd. **Je laat zien dat je bewust onderneemt en bijdraagt aan een betere wereld voor ons allemaal.**