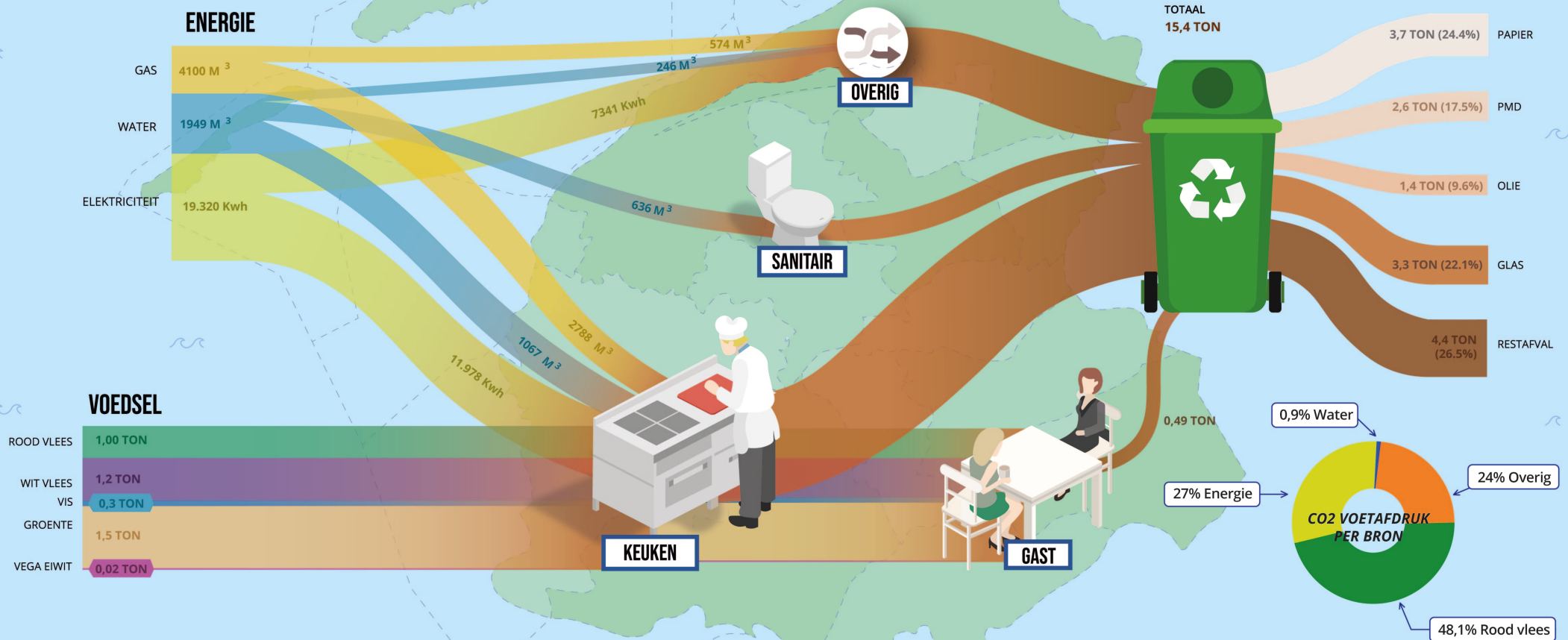


# VERBRUIK GASTVRIJHEIDSSECTOR | RESTAURANTS

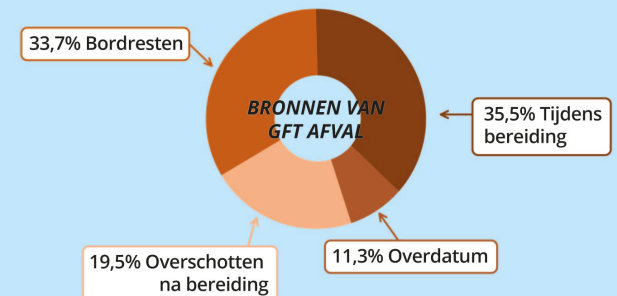


## Duurzaamheid in restaurants:

- Dit diagram is een voorbeeld van wat een mogelijk grondstofgebruik kan zijn van een restaurant dat gemiddeld 1000 hoofdgerechten per maand verkoopt:
- De milieu-impact is sterk afhankelijk van de bestelde producten van de consument, 48% van de totale uitstoot komt door de verkoop van rood vlees.

## Quick fixes:

- Aanpassen menukaart
- Portiegroottes & biologisch vlees
- Afval beperken
- Heaters vervangen voor (elektrische) dekens
- Meer kraanwater in plaats van flesjes water
- Energiebesparende maatregelen nemen op bv. Verlichting en isolatie.



# VERBRUIK GASTVRIJHEIDSSECTOR | RESTAURANTS

De gegevens uit dit onderzoek zijn verkregen door middel van literatuuronderzoek. In het diagram zijn aan de linkerkant de instromen af te lezen en aan de rechterkant de uitstromen. De huidige visualisatie geeft niet alle stromen weer maar alleen de stromen waar informatie over is verkregen. Er is nog meer onderzoek nodig om inzicht te krijgen in de overige materiaal stromen. Hieronder worden enkele oplossingen gegeven om de milieu-impact snel te verminderen:

## Aanpassen menukaart:

Het type voeding heeft een grote impact op het klimaat. 37% van de bestelde borden heeft als eiwitbron rood vlees, maar dit geeft ook de hoogste impact op het klimaat. Het vervangen van rood vlees voor wit vlees, gevogelte of vegetarische gerechten kan een besparing opleveren van 1.8 kg CO2 per bord en potentieel 111,9 miljoen kg CO2 per jaar voor alle restaurants in Nederland. Mocht het toch gewenst zijn om rood vlees op de menukaart te hebben, dan wordt er aangeraden om de opties te beperken tot 1 à 2 opties (1).

## Portiegrootte en biologisch eten:

Ook kan het verkleinen van de rood vlees portiegroottes met 20% al een grote impact maken. Uit onderzoek is gebleken dat deze reductie met oog op klanttevredenheid mogelijk is. Er is berekend dat het verminderen van de portiegrootte van de eiwitbron van 20% en het verhogen van de portie groente met 30% een landelijke besparing kan opleveren van 46,7 miljoen kg CO2 (1). Biologisch vlees kan soms de voorkeur hebben omdat dit beter is voor dierenwelzijn. Maar de milieu-impact van biologische producten kan hoger liggen. Vooral bij het gebruik van biologisch rood vlees wordt dus aangeraden om portiegroottes in te perken om de impact op het klimaat laag te houden (2).

## Afval beperken:

Uit de cirkeldiagrammen is af te lezen dat gemiddeld 33.7% van de voedselresten afkomstig zijn van de borden van de klanten. Een optie om deze afvalstroom te verkleinen is door de portiegroottes te verkleinen en de klant (gratis) aardappels of patat bij te laten bestellen. Afval uit de keuken bestaat voornamelijk uit gft afval wat vaak niet meer bruikbaar is voor de restaurants maar nog wel voor andere bedrijven. Zo is het mogelijk om koffiedik te laten ophalen door bedrijven als Fryslân Fungies of organisch afval te scheiden en op te laten halen door een gespecialiseerd verwerkingsbedrijf (3).

## Referenties:

1. Restaurants van morgen, *Greendish augustus 2019*
2. C. Buratti, F. Fantozzi, M. Barbanera, E. Lascaro, M. Chiorri, L. Cecchini, Carbon footprint of conventional and organic beef production systems: An Italian case study, *Science of The Total Environment, Volume 576, 2017, Pages 129-137, ISSN 0048-9697, https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2016.10.075.*
3. OVAM Verzameling van kwantitatieve gegevens van organisch-biologisch afval horeca
4. Water, water everywhere, <https://powerhousedynamics.com/resources/white-papers/water-water-everywhere-and-10-ways-restaurants-stem-flow/>
5. Onze voeding is de hoofdoorzaak van de afname van biodiversiteit <https://unric.org/nl/onze-voeding-is-de-hoofdoorzaak-van-de-afname-van-biodiversiteit/>
6. <https://www.heyhoneyguide.com/nl/reisblogs/3-x-restaurants-met-positieve-impact-in-nederland>

