

FutureFit Foodservice

Duurzaamheid in de Vlaamse Foodservice: Wat beweegt er?

Kort samengevat

De foodservice – van restaurants tot cateraars en broodjeszaken – is een belangrijke schakel in de transitie naar een duurzamer voedingssysteem. We **bevroegen 260 Vlaamse foodservice-ondernemingen**¹ over hoe zij met duurzaamheid omgaan.

- Negen op tien ondernemers vinden duurzaamheid belangrijk binnen de sector.
- Voor zeven op tien is duurzaamheid een prioriteit binnen hun zaak.

Wat verstaat de Vlaamse foodservice onder duurzaamheid?

Duurzaamheid is in theorie een breed begrip. In de praktijk associëren de ondernemingen duurzaamheid in de eerste plaats met de ecologische pijler: (duurzame) **verpakkingen en materialen**, en **afvalbeheer** – waaronder het tegengaan van **voedselverspilling**. Minder snel wordt het begrip gekoppeld aan eigenschappen van voeding, zoals gezonde of plantaardige voeding. Ook met de sociale dimensie, zoals personeelsbeleid en eerlijke handel, worden minder snel associaties gemaakt.

Wat doen ondernemingen al?

Populaire maatregelen zijn **afval sorteren, energie besparen en voedselverspilling** tegengaan. De inzet op voedselverspilling is zeer relevant: het bespaart niet alleen kosten, maar heeft ook een grote milieu-impact. Immers, hoe verder voedsel in de keten verloren gaat, hoe groter de ecologische voetafdruk. Daarnaast betekent voedselverspilling ook een gemiste kans om mensen te ondersteunen die beperkt toegang hebben tot kwaliteitsvolle maaltijden.

Waar liggen kansen?

Uit de interviews en enquête blijkt dat duurzaam inkopen en duurzame menu's samenstellen relatief weinig aandacht krijgen. Daarmee laat de sector een grote kans liggen: net **door duurzame inkoop en menusamenstelling kan de sector de hele keten positief beïnvloeden**.

Ook om voedselverspilling tegen te gaan suggereren de resultaten dat er nog opportuniteiten zijn om hier gebruik te maken van enerzijds **digitale data en systemen**, en anderzijds **samenwerkingen met voedselbanken en organisaties die met reststromen werken**.

¹ 80% van de respondenten uit horeca [overige 20% vnl. uit convenience (fastfood) en catering]

De rol van groothandels

De meeste aankopen in de sector gebeuren via een groothandel. Deze positie maakt van groothandels echte '**poortwachters van duurzaamheid**': zij bepalen in grote mate welke duurzame producten beschikbaar zijn, en hoe sterk ze gepromoot worden. Toch blijkt dat duurzame alternatieven nog te weinig aandacht krijgen.

Ondernemers verwachten van groothandels en leveranciers ondersteuning en informatie. Bijna **60% vindt dat groothandels en leveranciers meer aandacht moeten besteden aan duurzame producten**. Het liefst worden zij geïnformeerd via de website van de groothandel of leverancier, en via gerichte informatie in de vestiging van de groothandel zelf.

Kansen voor de toekomst en oproep tot samenwerking

Het onderzoek suggereert dat er binnen de sector draagvlak is en nog onderbenutte kansen: bewuster inkopen, aanpassingen aan menu's en voedselverspilling structureel aanpakken. Groothandels kunnen als schakel tussen leveranciers en klanten beide partijen hierbij ondersteunen.

Dit onderzoek werd gevoerd door **BRON – Kenniscentrum Business en Recht Onderzoek van AP Hogeschool**. Heb je vragen of wil je samen concreet aan de slag? We ondersteunen je graag bij (vervolg)onderzoek of bij het opzetten van praktijkgerichte experimenten – denk aan het verminderen van voedselverspilling, een stakeholderbevraging, of projecten rond menukaart-engineering en gerichte menukaartaanpassingen met behulp van 'nudges'.

Zin om samen een verschil te maken?

Stuur een bericht naar helena.hameeuw@ap.be en we plannen een verkennend gesprek.

Ook vragen, opmerkingen of feedback op het onderzoek zijn van harte welkom op dit adres.

Dit is een beknopte samenvatting van het onderzoek. Download al de resultaten via deze **link**:

<https://www.ap.be/project/futurefit-foodservice>

of deze **QR-code**:

