

Food Waste Monitors

pilootproject

Slimme weegschalen om voedselverspilling in Gentse horeca te reduceren





Technologie in de strijd tegen voedselverspilling

Een aanpak op maat

Scope project

“Hoe kan voedselverspilling bij foodprofessionals gereduceerd worden door gebruik te maken van slimme weegschalen?”

PERS

Je bord niet leeggegeten? Deze vuilnisbak houdt in detail bij hoeveel eten je weggooit: “Het heeft van de eerste dag effect”



© Stad Gent/fvw

GENT - Vier 'slimme vuilnisbakken' moeten de voedselverspilling in de Gentse horeca tegengaan. Via een weegschaal, camera en artificiële intelligentie brengen ze het eten in kaart dat wordt weggegooid. De toestellen werden de voorbije zes maanden getest en blijken hun effect niet te missen.



Ook in sociaal restaurant Parnassus op de Oude Houtlei staat een 'food waste monitor'. © Martin Coriazzoli

'Slimme' camera boven vuilnisbak helpt voedselverspilling tegen te gaan: “Jaarlijks gooit de Vlaming 34 kilogram eten weg”

Als je eten weggooit, even schrikken wanneer je ziet hoeveel in de vuilnisbak belandt. Dat is het opzet van de 'food waste monitor', een 'slimme weegschaal' die werkt met behulp van AI. In Gent worden 16 restaurants gezocht die gratis een half jaar lang het toestel in huis willen halen. Wij gingen al eens langs bij een proefproject in het bedrijfsrestaurant van Teamleader in Gent. “Je leert creatiever om te gaan met restjes en ingrediënten.”

Cedric Matthys 03-06-24, 16:28 Laatste update: 03-06-24, 20:10



Mocht voedselverspilling een land zijn het had de grootste CO2-uitstoot na China en Verenigde Staten. Jaarlijks gaat er per Vlaming ongeveer 34 kilogram eten de vuilnisbak binnen. Dat cijfer wil de Stad Gent naar beneden halen en daarom staat er op drie locaties in Gent al enkele maanden een 'food waste monitor'.

tel je vraag

vrè nws

15°C 25 km

Zoek



Gentse restaurants kunnen afvalcontainers met weegschaal en camera's plaatsen. Met die informatie kunnen ze voedselverspilling tegengaan. Foto: Stad Gent

Restaurants in Gent kunnen met slimme weegschaal voedselverspilling tegengaan

In verschillende Gentse restaurants komen er slimme weegschalen waarop uitbaters hun afvalcontainer kunnen plaatsen. Zo kunnen ze via de weegschaal een beter inzicht krijgen hoeveel eten er in hun zaak wordt weggegooid. Arteveldehogeschool en de stad Gent werken hiervoor samen.

Piloot in Gentse horeca - doelgroepen

Start

september 2023

Einde

augustus 2026



4 slimme
weegschalen
→ Gentse horeca

Piloot in Gentse horeca: doelgroepen

1. Kleine horecazaken
maximum 50 couverts
2. Grote horecazaken
meer dan 50 couverts
(bv. sociale restaurants)
3. Personeelsrestaurants

*Bij voorkeur minimum 4 maanden testen.
Richtlijn: = 6 maand*



Win voor deelnemers?

- **Gebruik van de slimme weegschaal** gedurende 6 maanden
- Toegang tot het **dashboard** zodat restaurants zelf hun data kunnen raadplegen, volledig personaliseerbaar
- **Maandelijks rapport**
- **Coaching** door FoodWIN
- **Onderzoeksrapport** met de **resultaten** van het restaurant

Kers op de taart?

We mikken op een reductie van 60% bij elk deelnemend restaurant én een besparing van 8 % in food cost te realiseren.

Wat nodig?

- Stopcontact
- Wifi
- Plaats (57cm x 50 cm)
- Container



Piloot in Gentse horeca – tijdslijn



Dataverzameling via dashboard Kitro

Data kan steeds bekeken worden ten opzichte van een vorige maand, een gemiddelde maand, of de nulmeting (base month)

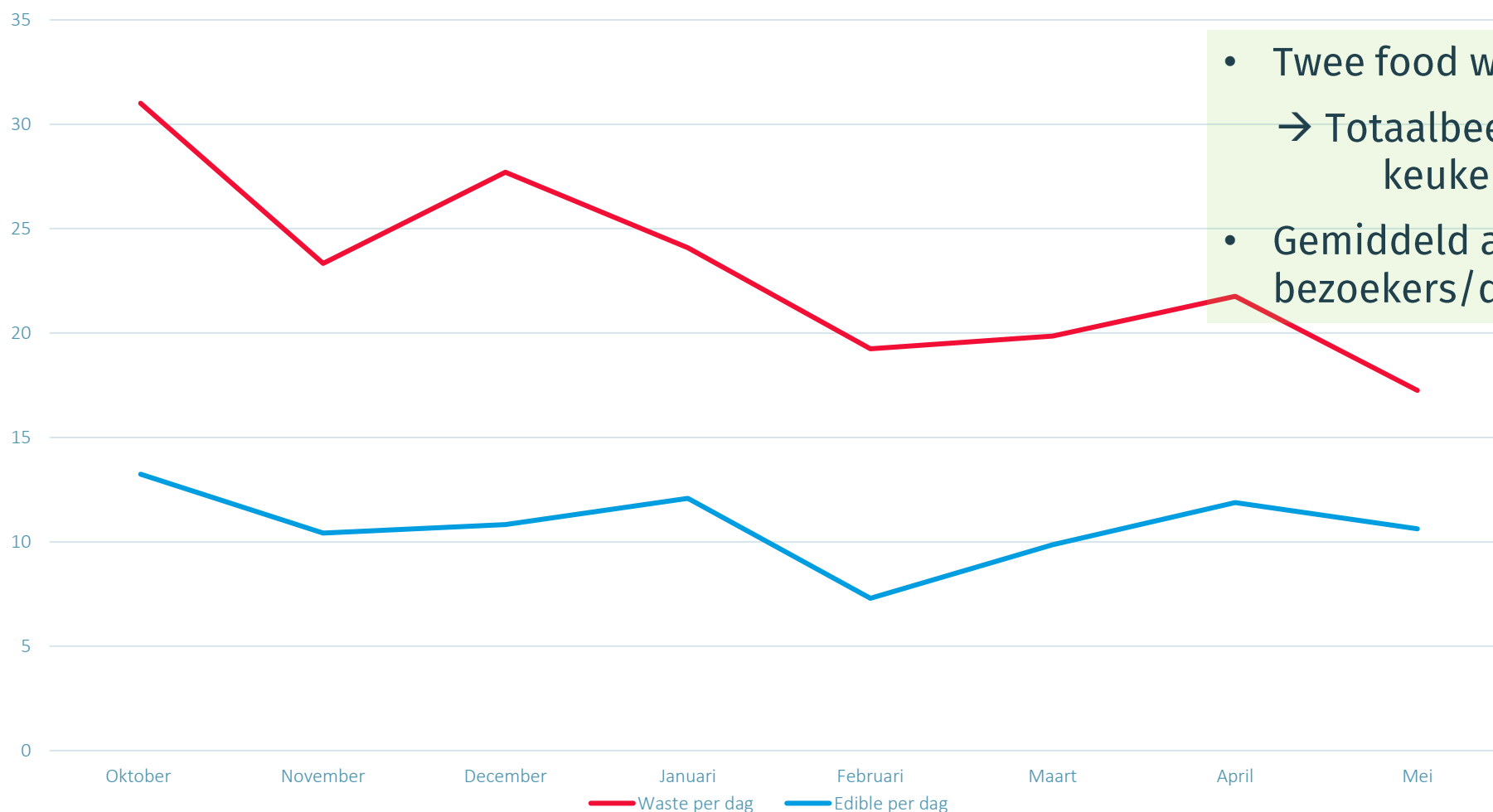
Deze data zijn beschikbaar:

- Per gast: gemiddeld afval, kost, gemiddeld afval per dag
- Totaal gewicht van afval en kost
- Edible vs inedible waste
- Service time (ochtend, middag, avond)
- Source of waste: preparation, plate of overproductie
- Categorieën van afval
- Top wasted categorieën en top wasted dish items

Dashboard Kitro

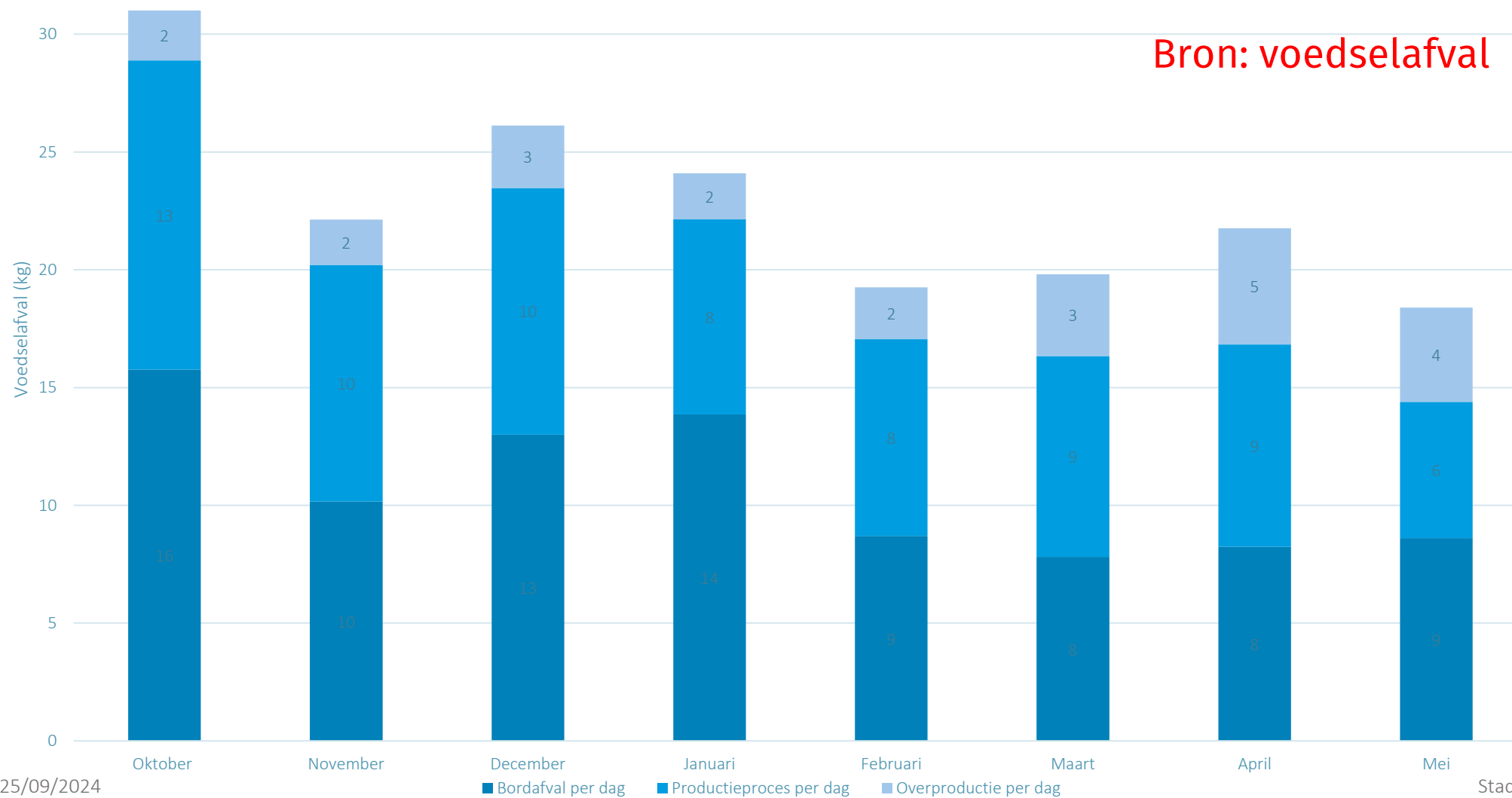
Piloot in Gentse horeca – reeds deelgenomen

Restaurant 2 (waste – edible, kg, per dag)



- Twee food waste monitoren
→ Totaalbeeld van zaal en keuken
- Gemiddeld aantal bezoekers/dag: 220

Restaurant 2



Voornaamste *'take aways'*

- **Coaching restaurants:** vroeger proces + concreter focussen knelpunten & acties
 - Eerste tussentijdse resultaten: 8 weken
- **Context restaurant** uitgebreider en vroeg in proces in kaart brengen
 - Nood aan kennismakingsgesprek
- **Verwachtingen** afstemmen start proces
- **Baseline meting** (maand 1) = vertekend
- **Bias:** deelnemende restaurants zetten reeds in op voedselverspilling
- Grote verscheidenheid qua context
 - Aantal bezoekers, buffet/dagschotels/vaste menu
- Voordeel: **gebruiksgemak**, geen extra handelingen nodig
 - Motivatie keukenpersoneel stijgt
- Rekening houden met **bezoekersaantal** in data-analyse

Zelf aan de slag met data

- In groepjes van 4
- Spreek een bepaald soort restaurant af dat je voor ogen neemt
- Bekijk de cijfers
- Wat valt je op? Wat haal je hier uit?
- Welke acties zou je kunnen ondernemen?
- Elk groepje presenteert zijn resultaten:
 - ✓ Welk restaurant had je voor ogen
 - ✓ Wat kreeg je te zien
 - ✓ Wat leid je hier uit af
 - ✓ Wat zou je doen met deze resultaten

Toekomst

- **Welke mogelijkheden zien jullie zelf om dergelijke slimme weegschalen in te zetten?**
- **Wat zijn voor jullie voorwaarden om ze te kunnen gebruiken?**

Vragen? Meer informatie?



www.arteveldehogeschool.be/foodwastemonitor

<https://stad.gent/nl/groen-milieu/klimaat/duurzaam-eten/vermijd-voedselverspilling/gebruik-gratis-een-food-waste-monitor-je-horecazaak>

Meer informatie? Mail ons!

Carole.willems@arteveldehs.be, Claire.marechal@arteveldehs.be

Jolien.dhondt@stad.gent, Sofie.verhoeven@stad.gent