

# Adviesplan doggybags

Wieke Glas, Alyza Josef, Isabelle van Montfoort en Zamanalu Bidiga



27 november 2017  
Gericht naar: 'De Markt'

## **Inhoudsopgave**

- (Voorwoord)	blz. 2
- Inleiding	blz. 2-3
- (Samenvatting)	blz. 3
- Probleemstelling	blz. 3-4
- Doel	blz. 4
- Oplossing	blz. 5
- Aanbeveling 'De Markt'	blz. 6
- Conclusie	blz. 7
- (Bronnenlijst)	blz. 7

## **Voorwoord**

Voedselverspilling, een welbekend fenomeen met grote effecten op mens en natuur. Daarom introduceren wij in dit adviesplan doggybags in Utrechtse restaurants, om dit probleem tegen te gaan. Specifiek gericht naar restaurant 'De Markt' in het hartje van Utrecht. Dit adviesplan is tot stand gekomen door een schoolproject waarbij wij diverse vormen van onderzoek hebben verricht om tot een passend, maar toch vernieuwend advies te komen voor onze opdrachtgever, 'De Markt'.

## **Inleiding**

Ons doel en belang is dat we allemaal een steentje kunnen bijdragen aan een duurzame planeet en onszelf geld besparen door het kostje van de vorige dag op te eten. Veel Nederlanders hebben de luxe om uit eten te kunnen gaan, hier zit als gevolg o.a. het probleem voedselverspilling aan vast. Om voedselverspilling tegen te gaan zullen we alles dat op ons bord ligt moeten eten. Dit klinkt erg vreemd, maar een makkelijkere oplossing is er niet. Omdat wij nou eenmaal niet alles in één keer kunnen eten, moet er iets zijn dat het overblijvende voedsel met ons mee vervoert en ons een tweede kans geeft om ervan te genieten. Daarom willen wij het welbekende idee vanuit Amerika ook in Nederland introduceren. De laatste paar jaren zijn steeds meer mensen er bekend mee geworden, we hebben het hier over de doggybag.

Wat is een doggybag? Het is een zakje of box die je mee kan krijgen van een restaurant met de restjes eten die je nog over had, om er de volgende dag weer van te profiteren. Er zitten echter meerdere obstakels aan het plan om de doggybag te gaan gebruiken. Je moet dan denken aan de Nederlandse cultuur, is het wel gepast om je eten mee te nemen in een box? Hoe groot is de drempel voor sommige om een box te vragen? Ook kun je denken aan het materiaal van de boxen, het moet overigens wel milieuvriendelijk blijven. Ook kost het geld voor restaurants om de boxen aan te schaffen en is daarbij het restaurant verantwoordelijk voor hun klant. Hiermee bedoelen we, dat als het eten

niet goed is en de klant hier ziek van wordt het restaurant hier problemen mee kan krijgen. Allemaal obstakels die wij willen tackelen. In dit adviesplan zal je hier meer over lezen en we zullen je informeren over het probleem, het doel en de oplossing.

### **Samenvatting**

Door middel van het gebruik van doggybags in restaurants bespaart de consument geld, is er een grote kans dat het desbetreffende restaurant een grotere naamsbekendheid krijgt en wordt er tegen de voedselverspilling ingegaan, die vele problemen met zich meebrengt. Met duurzame boxen die in restaurants worden aangeboden om eten mee naar huis te nemen maken we de wereld een betere en duurzamere plek voor de komende generaties.

### **Probleemstelling**

Het is schandalig om eten weg te gooien in een wereld waarin honderden miljoenen mensen honger lijden. Milieuproblemen zoals de opwarming van de aarde zijn de afgelopen jaren een grote rol gaan spelen binnen de samenleving, ook in de discussie over eten. Is het niet zonde om schaarse hulpbronnen – land, water, energie – te verspillen aan eten dat vervolgens toch wordt weggegooid? Jaarlijks wordt er alleen in de horeca al 51 miljoen kilo aan voedsel verspild.

Volgens de FAO (Voedsel- en Landbouworganisatie, een non-profit organisatie) is de berg voedsel die we jaarlijks weggooien goed voor 3,3 miljard ton CO<sub>2</sub>, dat is 6 tot 10 procent van de totale broeikasgas-uitstoot op de wereld. Zou voedselverspilling een land zijn, dan was het de derde grootste vervuiler, na de VS en China.

De 1,3 miljard ton voedsel die nooit wordt gegeten neemt 1,4 miljard hectare landbouwgrond in beslag waar er in totaal 5,5 miljard hectare grond gebruikt wordt voor de landbouw. 23,36% van de landbouwgrond wordt dus gewoon weggegooid. Er gaat 250 kubieke kilometer aan op, dat is drie keer de inhoud van het meer van Genève.

Naast het hoofdprobleem dat wij uiteraard proberen te bestrijden is er ook nog een probleem met de oplossing die wij aandragen. Er heerst in Nederlands namelijk nogal een taboe op doggybags. Waar dit beleid in Amerika al ver doorgevoerd is, lijkt de gemiddelde Nederlander nog enige gêne te voelen bij het vragen of gebruiken van een doggybag.

Uit onderzoek (2015) van de non-profitorganisatie Natuur & Milieu en Depa blijkt dat 47 procent van de bevroagden het nog altijd gênant vindt om een doggybag te vragen. 74 procent van de respondenten vraagt nooit om een zakje met restanten van hun etentje. Als het fenomeen doggybag bekender zou zijn, denkt 44 procent zijn overgebleven voedsel wel mee naar huis te nemen.

Daarnaast is het ook zo dat milieubewust zijn hip is. Wordt er geadverteerd met het tegengaan van voedselverspilling, dan zijn consumenten sneller geneigd bij zo'n restaurant te gaan eten. Naar onderzoek van de consumentenbond geeft 30% van de

consumenten aan dat zij eerder naar een restaurant gaan die iets tegen voedselverspilling doet. 63% van de Nederlanders vindt dat restaurants altijd een doggybag moeten aanbieden als er eten blijft staan. Er is dus wel vraag naar doggybags, maar vanwege het taboe op doggybags in Nederland is het voor veel mensen een nog te grote drempel om er zelf naar te vragen.

## **Doel**

Met dit project zijn er meerdere doelen te bereiken.

Als eerste gaat het om bewustwording. Wij willen dat restaurants zich bewust worden van wat voedselverspilling met onze wereld doet en hoe zij hieraan bijdragen. We laten het echter niet bij informeren, maar gaan ook een stapje verder door de restaurants handvatten aan te bieden om dit te verbeteren. Dit doen wij in de vorm van doggybags, het doel is dan ook dat restaurants deze doggybags ook daadwerkelijk gaan toepassen in hun restaurant en dat we hierbij gelijk het gebruik van de meeneemzakjes normaliseren. Het is niet ons doel een complete cultuurverandering door te voeren, maar door de drempel om van doggybags gebruik te maken te verlagen zorgen we er in ieder geval voor dat het taboe er vanaf gaat. Mensen zijn in de meeste gevallen tenslotte kuddedieren, dus als ze het de ander zien doen wordt het een stuk makkelijker er zelf ook gebruik van te maken.

Daarnaast is het hogere doel natuurlijk het tegengaan van voedselverspilling en hierbij het tegengaan van milieuvervuiling. Zoals in de probleemstelling naar voren is gekomen gaat er enorm veel landbouwgrond verloren aan weggegooid voedsel. Dit is te voorkomen als al het voedsel dat geproduceerd wordt ook daadwerkelijk wordt opgegeten. Het gebruikmaken van doggybags en geen eten weggooien is een goede eerste stap in de richting van een lang proces tegen overproductie.

## Oplossing

Een oplossing voor zo een complex idee is er niet een-twee-drie. Het zal een langdurig proces zijn, omdat er veel gewoontes moeten veranderen. Het is ongelofelijk moeilijk om een cultuur ding als 'taboe' die op de doggybag ligt te laten verdwijnen. Wel kunnen we dit een handje helpen. Wij hebben het restaurant 'de Markt' gevraagd of ze interesse hebben in de doggybag en zouden willen meedenken aan een oplossing. Ons plan is dat de ober in het restaurant de doggybag aanbiedt bij klanten waarbij er nog veel voedsel op het bord blijft liggen. Het is voor mensen makkelijker om op de vraag een positief antwoord te geven, dat je het prettig zou vinden als je inderdaad een box mee krijgt, dan de vraag zelf te moeten stellen. Hiermee hopen wij het taboe, naarmate van tijd te laten verdwijnen.

Daarbij is het erg belangrijk dat de boxen die het desbetreffende restaurant zal gaan gebruiken milieubewust zijn. We hebben gezocht naar dit soort milieuvriendelijke boxen zijn terecht gekomen bij de boxen van Bio Futura. Bio Futura is importeur, groothandel en webshop in duurzame disposables en verpakkingen. Ze leveren onder andere aan restaurants en cateraars. De boxen, en ook andere producten van hun, komen zowel uit Europa als Azië en worden zoveel mogelijk ingekocht in de landen waar de grondstoffen vandaan komen. Hiermee streven zij niet alleen naar volledige vervanging van de traditionele plastics, maar ook naar eerlijke en duurzame handel.

Waarom zouden restaurants interesse hebben in de doggybags?

Ze geven hun gasten graag iets extra's en service eindigt daar niet bij de deur. Daarbij verspreiden ze hun merk verder de wereld in via de consument. Hierbij worden er niet schaarse hulpbronnen zoals land, water en energie verspild aan voedsel dat de prullenbak in gaat.

Daarbij zal de klant ook blij zijn met de oplossing, omdat ze het eten niet weg hoeven te gooien en het dus ook geen weggegooid geld is. Er wordt indirect minder voedsel geproduceerd, doordat de consument de restjes van de vorige dag eet in plaats van weer grote inkopen te doen.

Nu is er nog één obstakel dat we niet uit de weg hebben geholpen. Restaurants zijn verantwoordelijk voor hun klanten en moeten er dus voor zorgen dat het eten dat zij produceren goed en hygiënisch is. Echter is het zo dat wanneer de klant het eten zelf meeneemt, het restaurant niet meer verantwoordelijk is. Zo schrijft journalist en auteur Filip Godelaine op [plusmagazine.nl](http://plusmagazine.nl).

### Aanbeveling 'De Markt'

Door de klanten iets extra's te geven, de klant is tenslotte koning, eindigt de service niet bij de deur. De opvouwbare boxen kunnen tussen de standaarden op de tafels staan en door de ober na het eten worden aangeboden. U kunt, als restaurant, ook het besluit nemen de boxen te bestempelen, waardoor de naam en het restaurant een grotere betekenis krijgen en nog meer worden verspreid. Met het gebruiken van de milieubewuste boxen om voedselverspilling tegen te gaan laat je een goede indruk achter bij de klant.

De balans van dit plan staat hieronder in een tabel, met een bijbehorende beschrijving.

### Balans De Markt

Inkomsten	€	Uitgaven	€
Niet met zekerheid te zeggen	€ -	1000 milieubewuste boxen van biofutura (5 units, starthoeveelheid voor 2 maanden) + verzendkosten	€ 286,50
Totaal	€-	Totaal	€286,50
		Het verschil	*€ -

\*onbepaald

De geschatte toename van de inkomsten is niet met zekerheid te zeggen, omdat dit iets is dat volgt op het aanbieden van de boxen. Het is een investering van het restaurant zelf, wat goed uit zou kunnen pakken. Doordat het restaurant door de consument als duurzaam wordt gezien, kan er een toegenomen bekendheid volgen, wat zorgt voor een toegenomen hoeveelheid klanten en dus meer inkomsten. In deze balans staan de kosten van een starthoeveelheid van 1000 milieubewuste boxen, waarna u later kan bekijken hiermee door te gaan, of niet. Naar onze mening is het in ieder geval het proberen waard.

## **Conclusie**

Er is na grondig onderzoek één duidelijke conclusie te trekken: de voordelen van doggybags wegen beduidend op tegen de nadelen. Het grootste probleem dat doggybags in Nederland in de weg staat is het taboe daarop, dit gaat doorbroken worden door één onderneming te laten beginnen met deze beweging. U weet tenslotte, als er één schaap over de dam is, volgen er meer. Doggybags zijn hét middel om als individu of kleine onderneming voedselverspilling tegen te gaan, en zo zelf je steentje bij te dragen aan een duurzamere toekomst. Doggybags zijn voor zowel consument als restaurant gunstig. De consument heeft op deze manier langer plezier van zijn eten en meer waar voor zijn geld, en het restaurant zorgt voor een stukje service buiten de deur en een grotere naamsbekendheid.

## **Bronnenlijst**

Bronnen inhoud:

<http://www.agf.nl/>

<https://www.biofutura.nl/nl/biobox-1350-ml>

<https://www.natuurenmilieu.nl/doe-mee/eet-bewust/doggybag/voor-restaurants/waarom-een-doggybag/>

<https://www.natuurenmilieu.nl/nieuwsberichten/doggybag-taboe-neemt-af-in-nederland/>

<https://www.natuurenmilieu.nl/doe-mee/eet-bewust/doggybag/voor-restaurants/waarom-een-doggybag/>

radar.avrotros.nl

<https://www.biofutura.nl/nl/>

Bron structuur adviesplan:

<http://www.carrieretijger.nl/functioneren/communiceren/schriftelijk/modellen/rapport>