

AANPAK VOEDSELVERSPILLING BIJ SAB

SAB Catering maakt zich hard om derving en verspilling in haar ruim 280 bedrijfsrestaurants tegen te gaan. SAB werkt al jaren met Category Management en brengt hiermee de specifieke kenmerken van lunchgebruikers per locatie nog beter in kaart, om het assortiment optimaal op hen af te stemmen. Het doel is om de beheerders van een bedrijfsrestaurant een goed inzicht te geven van wat de lunchgasten per productgroep verbruiken om vervolgens met oplossingen in te spelen op verspilling.

Aanpak voedselverspilling

Judith Veerman, productmanager SAB: “SAB richt zich met haar aanpak op het optimaliseren van de cateringconcepten en onderzoekt mogelijkheden met meer à la minute bereidingen. Onder meer door te werken met bepaalde specialiteiten die volgens een ‘op is op’-idee worden geserveerd en toepasbare restverwerkingstips bij de receptuur. Dit resulteert in een betere aansluiting van de menucyclus met daarbij het aanbieden van uitstekende service.”

10-10 Dag van de Duurzaamheid

Op 10 oktober is het de Dag van de Duurzaamheid. Op deze dag informeert SAB haar ruim 25.000 lunchgasten op ludieke wijze over haar aanpak van voedselverspilling in de vorm van een boekenlegger gemaakt van 100% gerecycled papier, die elke lunchgast ontvangt. Voor SAB is dit één van de manieren om begrip te kweken voor haar aanpak tegen verspilling. En om haar gasten uit te dagen mee te denken over het terugdringen van verspilling. Maatschappelijk verantwoord ondernemen lukt als cateraar alleen samen met de opdrachtgevers én lunchgasten.

