

Slimme (AI-gedreven) weegschalen om voedselverspilling van Gentse horeca te reduceren





Ellen Boudry



Claire Maréchal

a: artevelde
hogeschool

gent:



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



© Stad Gent/tv

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 Parmassus op de Oude Houflei 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



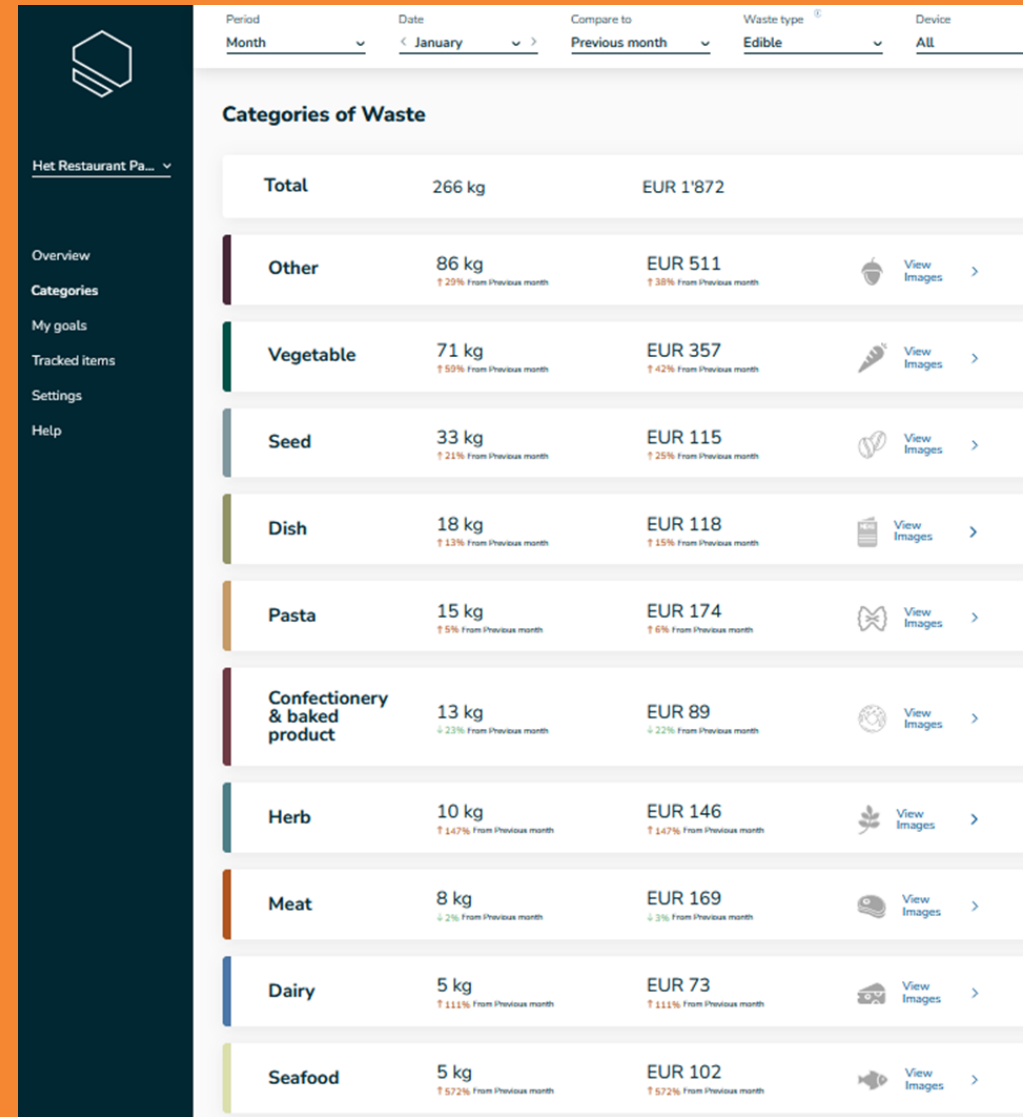
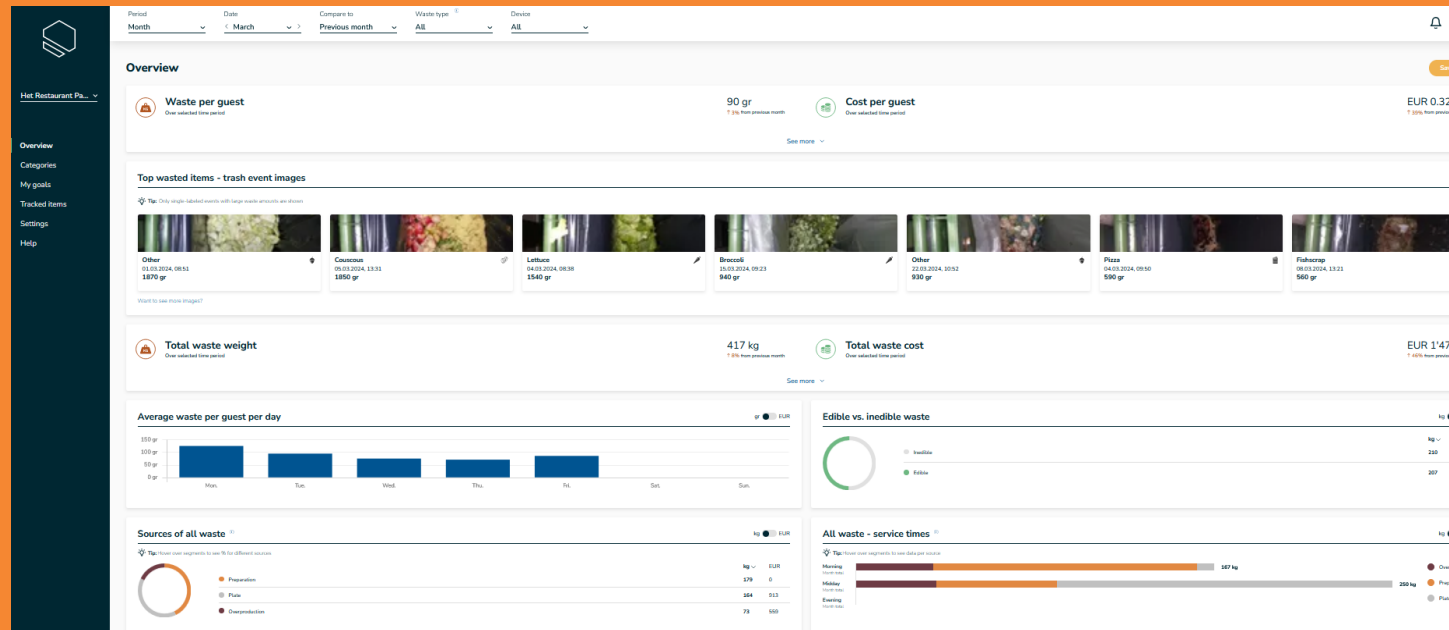
Gentse restaurants kunnen afvalcontainers met weegschaal en camera's plaatsen. Met die informatie kunnen ze voedselverspilling tegengaan. Foto: Stad Gent

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.

VOORSTELLING FOOD WASTE MONITOR

Dashboard Kitro





KITRO

Wat nodig?

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

VOORSTELLING PILOOTPROJECT

Scope project

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

Piloot in Gentse horeca - doelgroepen

Start: september 2023 ↔ Einde: augustus 2026

4 slimme weegschalen → Gentse horeca



Piloot in Gentse horeca - doelgroepen



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

Bij voorkeur minimum 4 maanden testen.

Richtlijn: = 6 maand

Piloot in Gentse horeca – reeds deelgenomen

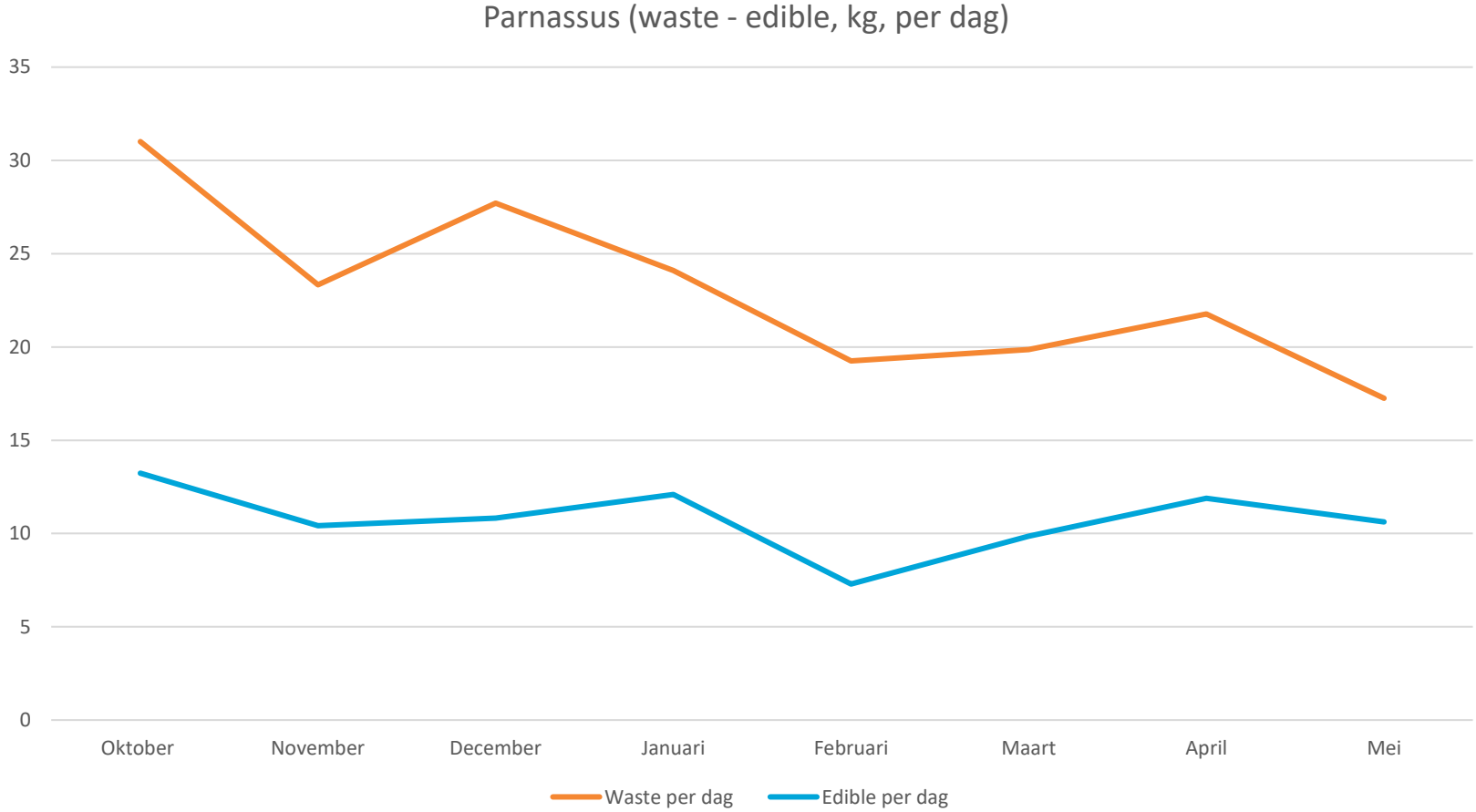
Reeds deelgenomen:

- Sociaal restaurant Parnassus
- Personeelsrestaurant Stad Gent
- Personeelsrestaurant Teamleader

“Enkel het idee van de weegschaal doet al wonderen, zowel voor medewerkers als voor klanten. Alleen dat al zorgt ervoor dat je minder overschotten hebt.”

-Parnassus

Piloot in Gentse horeca – reeds deelgenomen



Piloot in Gentse horeca – what's in it for you?

- **Gebruik van de slimme weegschaal** gedurende 6 maanden
- Toegang tot het **dashboard** zodat je zelf jouw data kan raadplegen
- **Maandelijks rapport**
- **Coaching**
- Op het einde van jouw deelname een **onderzoeksrapport** met de **resultaten** van jouw restaurant

En als kers op de taart?

We hopen voor ieder restaurant een **reductie van 60% op voedselafval** én een besparing van **8% in food cost** te realiseren.



Vragen? Deelnemen?

Zelf ook deelnemen? Op de hoogte blijven van de projectresultaten?

https://arteveldehs.fra1.qualtrics.com/jfe/form/SV_5mYBs3WPJ3JhIRE

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

Meer informatie? Mail ons!

Ellen.boudry@arteveldehs.be
Claire.marechal@arteveldehs.be