

STAPPENPLAN

MINDER VOEDSELVERLIES OP CORPORATE EVENTS

Inhoudstafel

INLEIDING

2

H1: CATERAARS

3

H2: EVENT-
ORGANISATOREN

10

H3: KLANTEN

17

CITATEN

24

BIBLIOGRAFIE

26



INLEIDING

Dit document vormt de praktische uitwerking van het onderzoek naar **voedselverspilling op corporate events**, dat liep van februari tot juni 2026. Op basis van de onderzoeksresultaten werden concrete handvatten ontwikkeld om de verschillende betrokken partijen te ondersteunen bij het verminderen van voedselverspilling binnen de sector.

De uitwerking is onderverdeeld in **drie prominente hoofdstukken: één voor de cateraar, één voor de eventorganisator en één voor de klant**. Het is de bedoeling dat elke partij zich in eerste instantie richt op het hoofdstuk dat op haar rol van toepassing is. Om dit voor de klant mogelijk te maken, moet het document eerst via de cateraar of de organisatie naar hem worden doorgestuurd.

Om aan de slag te gaan, kan je het **onderstaande stappenplan volgen**. Nadat je jezelf op basis van je score een **kleurcode** hebt toegewezen, kan je in de **bijbehorende tabel** nagaan welke acties voor jouw situatie relevant zijn. Acties die met een dikke lijn zijn omkaderd, hebben een onmiddellijke en aanzienlijke impact en vormen daarom een goed startpunt wanneer het niet haalbaar is om de volledige tabel meteen toe te passen.

Het doel van deze uitwerking is om **zichtbaar te maken hoe individuele inspanningen elkaar kunnen versterken**. Hopelijk draagt deze aanpak bij aan het opnemen van individuele verantwoordelijkheid die uiteindelijk leidt tot een collectieve oplossing voor voedselverspilling binnen de corporate eventsector.

STAPPENPLAN

STAP 1:

Doe de test aan de hand van de stellingen.

STAP 2:

Eigen jezelf een score toe en ga aan de hand van het boomdiagram na in welke fase het meeste werk is. Je begint het best in de fases waarin je de laagste score hebt behaald.

STAP 3:

Ga naar de tabel die bij je behaalde score hoort en stel voor jezelf een stappenplan op.

.



CATERAARS

DOE DE TEST **STELLINGEN**

PLANNING EN VOORBEREIDING

- Wij vragen systematisch naar dieetwensen en voedselvoorkeuren.
- Wij gebruiken historische data om hoeveelheden te bepalen.
- Wij rekenen met realistische no-showpercentages.
- Wij stemmen veiligheidsmarges af met de organisatie.

PRODUCTIE

- Wij produceren gefaseerd.
- Wij werken met vaste portienormen.
- Wij bereiden niet automatisch 100% van het bestelde volume.
- Wij bewaken actief de balans tussen vraag en productie

SERVICE

- Wij gebruiken kleine borden en serveermateriaal.
- Wij sturen gasten actief richting kleinere porties.
- Wij denken mee na over de beste cateringformule.
- Wij vullen buffetten gefaseerd aan.

AFLOOP

- Wij meten de voedselresten na verloop van het event.
- Wij vallen terug op de voedselveiligheidsregels.
- Wij herbestemmen voedsel via een attest/ organisatie zoals Alpaca.
- Wij doen een interne evaluatie zodra de resultaten bekend zijn.



SCOREBLAD



10 min

HOE VOEDSELBEWUST BENT U ALS CATERAAR?

Geef jezelf een score per stelling

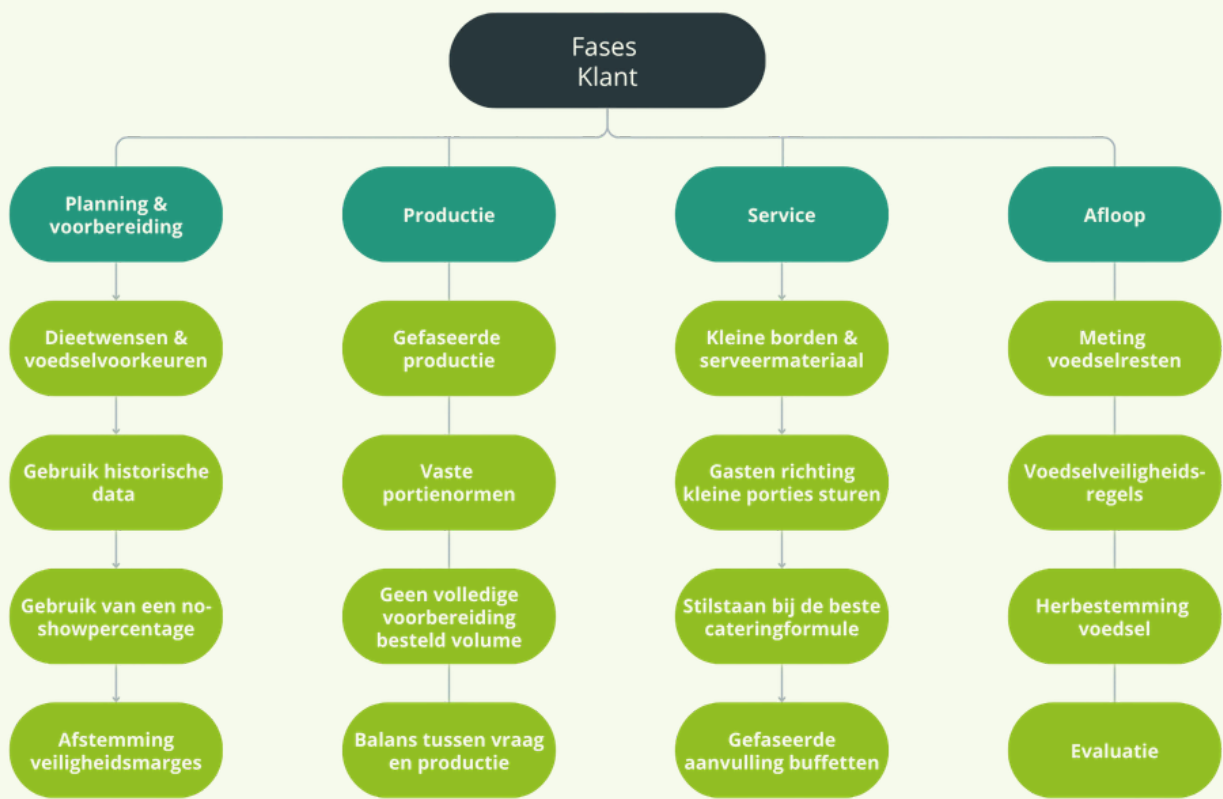
Score	Betekenis
1	Nooit
2	Soms
3	Regelmatig
4	Meestal
5	Altijd

Interpretatie

Punten	Kleur	Niveau
16-37		BEGINNER
38-58		BEWUST BEZIG
59-80		KOPLOPER

FASE

WAAR LOOPT HET MIS?



AANTAL PUNTEN



PRIORITAIRE FASES

STRATEGIEËN & TIPS

BEGINNERS

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Vraag bij de organisatie naar de voedselvoorkeuren en dieetwensen van gasten.	Produceer gefaseerd in plaats van alles op voorhand te bereiden.	Gebruik kleinere borden en serveermateriaal.	Meet visueel welke producten het vaakst over blijven.
Vraag bij de organisatie of zij over historische aanwezigheidsdata beschikken.	Werk met vaste portienormen per gerecht.	Plaats positieve boodschappen rond bewust opscheppen.	Maak foto's van voedselresten voor interne evaluaties.
Hou rekening met een realistisch no-showpercentage van 5-15%.	Bereid niet 100% van het voorziene volume voor.	Stimuleer gasten om meerdere keren terug te komen in plaats van grote porties te nemen.	Bespreek de voedselresten met het team
Stem veiligheidsmarges af met de organisatie om dubbele buffers te vermijden.	Besteed extra aandacht aan producten die vaak worden weggegooid.	Vul buffeten gefaseerd aan.	Onderzoek of bepaalde voedselresten nog kunnen worden herbestemd. Check hiervoor de FAVV website.
Bespreek vooraf wat er met eventuele overschotten gebeurt.	Houd reserveproducten, zolang ze niet nodig zijn, apart.	Houd het buffet proper en aantrekkelijk.	Noteer leerpunten voor toekomstige evenementen.

STRATEGIEËN & TIPS

Bewust bezig

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Gebruik historische data van eerdere events om de volumes goed te kunnen inschatten.	Pas menu-engineering toe op basis van populaire en minder populaire gerechten.	Werk met voorbeeldporties (portiedisplays) aan het buffet.	Analyseer op structurele wijze welke producten het vaakst overblijven.
Houd rekening met no-showpercentages per type event & omstandigheden (intern, extern, tijdstip, weer...).	Werk met verschillende portiegroottes (groot/klein).	Pas nudging toe via positieve reminders. Dit zorgt voor bewustzijn.	Registreer voedselresten per evenementstype.
Maak afspraken met flexibele leveranciers zodat aantallen nog aangepast kunnen worden.	Focus extra op PPI's (brood, salades, bijgerechten, desserts)	Vul populaire en minder populaire gerechten verschillend aan. Houd ook in het oog dat je pas begint met aanvullen als alles begint op te raken.	Gebruik meetresultaten om toekomstige bestellingen bij te sturen.
Werk met interne richtlijnen rond voedselverspilling voor de keuken.	Voorzie grotere reserves enkel voor gerechten waarvan historische data aantoont dat ze populair zijn.	Sta stil bij verschillende catering opties en probeer hierbij invloed uit te oefenen op de organisatie/klant. Buffet = niet ideaal.	Evalueer na elk event de effectiviteit van de genomen maatregelen.

STRATEGIEËN & TIPS

Koplopers

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Werk met een duurzaamheids-charter en integreer voedselverspilling als KPI.	Pas waar mogelijk live-cooking of à la minute bereiding toe.	Kies bewust niet voor buffetten maar voor cateringformules met maximale portiecontrole.	Werk samen met een erkende voedselverdelingsorganisatie.
Gebruik historische data per doelgroep, sector en eventtype om de no-shows in te schatten.	Produceer volledig vraaggestuurd.	Combineer nudging, communicatie en portiecontrole binnen één geïntegreerde aanpak.	Gebruik meetsoftware of een gestructureerd monitorsysteem voor het meten van voedselresten.
Werk met (duurzame) leveranciers die last-minute wijzigingen toelaten. Werk met lokale instellingen.	Pas circulaire keukenprincipes toe (reststromen verwerken in nieuwe bereidingen).	Als de organisatie/klant toch absoluut een buffet verkiest, ontwerp deze dan bewust rond PPI's zodat die onder controle blijven.	Communiceer de impact van gered voedsel en vermeden CO ₂ -uitstoot met de organisatie (en eventueel de gasten.)
Gebruik meetgegevens van vorige events om toekomstige offertes en volumes automatisch aan te sturen.	Werk met meerdere productiebatches en definieer productievolumes op basis van historische populariteit.	-	Gebruik de verzamelde data om toekomstige evenementen continu te optimaliseren.



EVENT ORGANISATOREN

DOE DE TEST STELLINGEN

PLANNING EN VOORBEREIDING

- Wij vragen bij de klant naar de dieetwensen en voedselvoorkeuren van de gasten.
- Wij gebruiken historische data (van de klant) en houden vervolgens rekening met een realistisch no-showpercentage voordat we de cateringbestelling doorgeven.
- Wij communiceren (via de klant) duidelijk over de annuleringsvoorwaarden.
- Wij communiceren na het event (via de klant) over de voedseloverschotten om zoveel mogelijk bewustwording te creëren bij de gasten.

PRODUCTIE

- Wij stellen de bestelde volumes kritisch af met de cateraar.
- Wij vermijden dubbele veiligheidsmarges door een goede communicatie te hebben met de cateraar.
- Wij bespreken vooraf met de cateraar hoe er met overschotten wordt omgegaan.
- Wij verwachten van de cateraar dat zij samenwerken met een voedselherverdelingsorganisatie.

SERVICE

- Wij kiezen bewust voor een cateraar die cateringformules aanbiedt die voedseloverschotten beperken (walking dinner, seated dinner, live cooking...).
- Wij moedigen (samen met de klant) de gasten aan om bewust om te gaan met voedsel door middel van goede communicatie.
- Wij werken samen met de cateraar rond nudging en sensibilisering.
- Wij kiezen voor duurzame cateraars.

AFLOOP

- Wij evalueren na het event samen met de cateraar hoeveel voedsel er is overgebleven.
- Wij registreren voedselverspilling als leerpunt voor toekomstige events.
- Wij zorgen ervoor dat via de cateraar voedseloverschotten kunnen worden herbestemd.
- Wij houden een interne meeting over de voedselverspilling.



SCOREBLAD



10 min

HOE VOEDSELBEWUST BENT U ALS ORGANISATOR?

Geef jezelf een score per stelling

Score	Betekenis
1	Nooit
2	Soms
3	Regelmatig
4	Meestal
5	Altijd

Interpretatie

Punten	Kleur	Niveau
16-37		BEGINNER
38-58		BEWUST BEZIG
59-80		KOPLOPER

FASE

WAAR LOOPT HET MIS?



AANTAL PUNTEN



PRIORITAIRE FASES

STRATEGIEËN & TIPS

BEGINNERS

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Verzamel dieetwensen via een inschrijvings-formulier/RSVP.	Sta in voor een goede communicatie met de cateraar.	Laat de klant niet automatisch voor een buffet kiezen.	Maak foto's van voedsel-overschotten
Houd rekening met het standaard no-showpercentage (5 -15%) wanneer je de voedselvolumes doorgeeft.	Vraag bij de cateraar naar de veiligheidsmarges.	Zorg voor positieve boodschappen rond bewust met eten omgaan die de cateraar/ de locatie kan gebruiken.	Bespreek voedselresten met de cateraar en de klant zodat het naar de toekomst toe beter kan.
Communiqueer duidelijk over de annulerings-voorwaarden: deadline, hoe...	Bespreek vooraf wat er gebeurt met de overschotten.	Indien toch buffet: moedig de gasten aan om meerdere keren terug te komen.	Noteer leerpunten voor volgende evenementen.
Gebruik aanwezigheids-lijsten van vorige events.	Vermijd om 'voor de zekerheid' extra voedselvolumes te bepalen.	Werk samen met de cateraar rond portiecontrole.	Bekijk met cateraar of voedselher-verdeling mogelijk is.
Stuur vlak voor het event een mail uit om de aanwezigheid te bevestigen.	Vind met de cateraar de juiste balans tussen voldoende en overvloedig eten.	-	Houd rekening met de FAVV-richtlijnen.

STRATEGIEËN & TIPS

Bewust bezig

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Segmenteer no-showpercentages per type event.	Werk met flexibele aantallen die nog kunnen wijzigen.	Gebruik nudging en sensibilisering tijdens het event.	Registreer voedselresten per type event. Doe dit in samenwerking met de cateraar.
Gebruik historische data op systematische wijze.	Bespreek PPI's (brood, bijgerechten...) met de cateraar.	Bespreek met de klant alle mogelijke cateringformules. Hoewel een buffet een populaire keuze is, zorgt deze formule voor de meeste verspilling.	Herbestem de voedselresten.
Stuur voor het event herinneringsmails met duidelijke annuleringsvoorwaarden.	Maak afspraken rond gefaseerde productie.	Als klant toch voor een buffet kiest, spoor de cateraar dan aan om met kleinere borden en serveermateriaal te werken.	Evalueer en deel vervolgens de resultaten zowel intern als met de cateraar en de klant.
Monitor verschillen tussen interne en externe corporate events.	Ontwikkel strategieën tegen voedselverspilling.	Informeer de gasten over de impact van voedselverspilling.	Stuur na afloop een mail met de impact van voedselresten en no-shows.

STRATEGIEËN & TIPS

Koplopers

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Maak van voedselverspilling een KPI binnen de eventstrategie en werk vervolgens met duurzaamheidscharters.	Werk uitsluitend met cateraars die actief inzetten op voedselreductie.	Accepteer geen buffetten meer. Zorg ervoor dat de klant kiest voor cateringformules die portionering makkelijk toelaten.	Werk structureel samen met een voedselhervordelingsorganisatie.
Maak gebruik van voorspellende analyses op basis van historische data.	Maak duidelijke afspraken rond gefaseerde productie.	Combineer nuding, communicatie en portiecontrole.	Gebruik in samenwerking met cateraar meetsoftware en dashboards.
Differentieer no-showmodellen per doelgroep, typ event, voorspelde weeromstandigheden enz.	Beloön leveranciers (bv. door een review te geven) wanneer zij bewust met voedselverspilling omgaan.	Maak voedselbewustzijn onderdeel van de eventbeleving.	Gebruik de data om toekomstige events automatisch bij te sturen.
Gebruik campagnes om zo veel mogelijk bewustzijn te creëren en zo no-shows te reduceren.	Integreer circulariteit in cateringkeuzes.	Monitor voedselverspilling live gedurende grote events.	Communiceer bespaarde voedselresten en de CO2-impact hiervan.



KLANTEN



DOE DE TEST STELLINGEN

PLANNING EN VOORBEREIDING

- Wij helpen de eventorganisator de opkomst nauwkeurig in te schatten op basis van registraties en historische data.
- Wij bezorgen de organisator tijdig de correcte contactenlijst.
- Wij vragen systematisch naar dieetwensen en voedselvoorkeuren bij onze gasten en geven dit vervolgens door.
- Wij vinden het belangrijk dat om samen met de organisator te werken aan de hand van annuleringsvoorwaarden.

PRODUCTIE

- Wij sturen niet automatisch aan op overvloedige catering.
- Wij laten ons door de cateraar (en eventorganisator) adviseren over realistische volumes.
- Wij vinden het belangrijk dat er aan gefaseerde productie gedaan kan worden zodat iedereen voldoende heeft zonder dat er veel overblijft.
- Wij vinden het belangrijk dat eventuele overschotten een goede bestemming krijgen en sturen hier actief op bij cateraar en organisator.

SERVICE

- Wij steunen sensibilisering rond voedselverspilling op het event.
- Wij moedigen samen met cateraar en organisator de gasten aan om bewust op te scheppen.
- Wij vinden het belangrijk om samen te werken met duurzame cateraars.
- Wij laten ons adviseren over de cateringformule die het minst verspilling veroorzaakt.

AFLOOP

- We evalueren voedselverspilling na het event.
- We vragen feedback rond het beter managen van voedselverspilling.
- We nemen voedselverspilling mee in toekomstige beslissingen en samenwerkingen.
- We houden met het volledige team een meeting.



SCOREBLAD

 10 min

HOE VOEDSELBEWUST BENT U ALS KLANT?

Geef jezelf een score per stelling

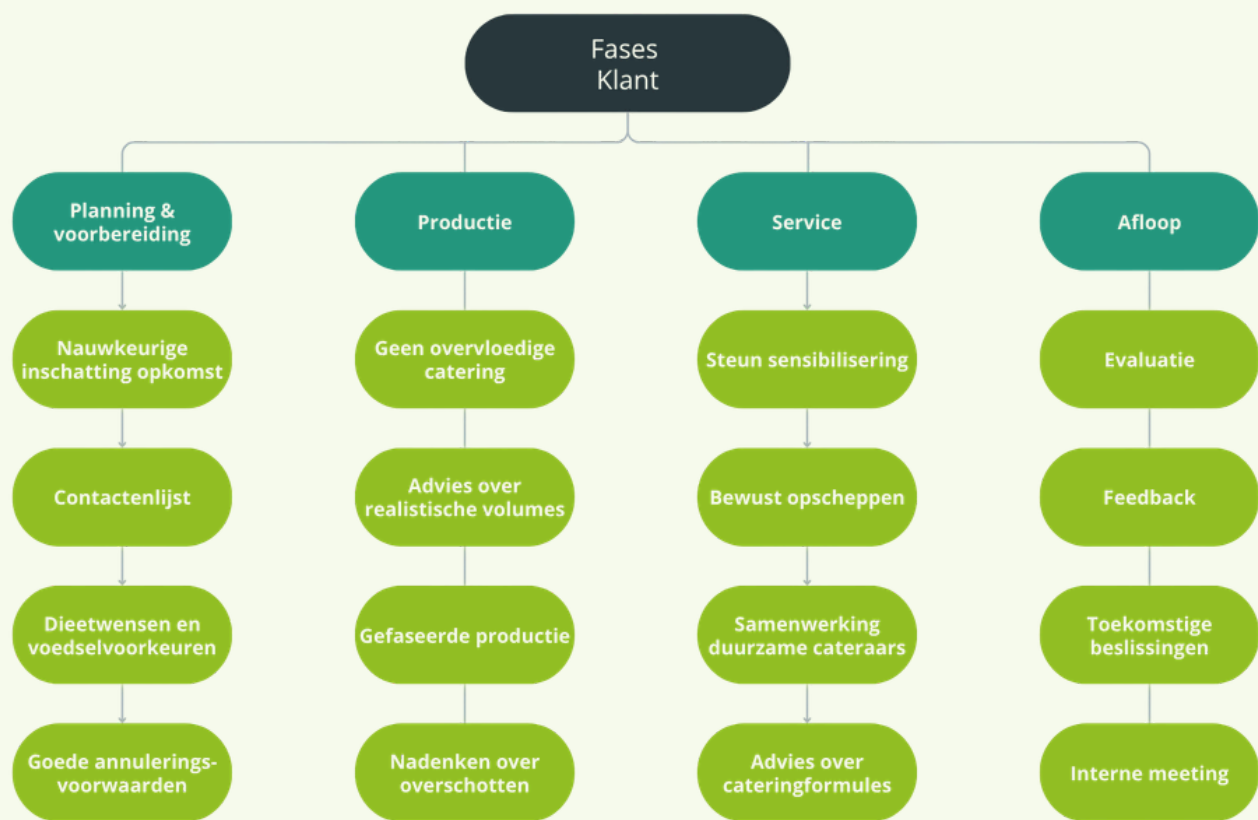
Score	Betekenis
1	Nooit
2	Soms
3	Regelmatig
4	Meestal
5	Altijd

Interpretatie

Punten	Kleur	Niveau
16-37		BEGINNER
38-58		BEWUST BEZIG
59-80		KOPLOPER

FASE

WAAR LOOPT HET MIS?



AANTAL PUNTEN



PRIORITAIRE FASES

STRATEGIEËN & TIPS

BEGINNERS

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Maak tijdig een contactenlijst zodat de organisator snel kan starten en de juiste aantallen kan inschatten.	Laat je adviseren over de benodigde volumes.	Sta open voor andere cateringformules dan een buffet.	Sta stil bij de hoeveelheid overgebleven voedsel.
Vraag dieetwensen goed op voorhand op.	Vertrouw op de expertise van de eventorganisator en de cateraar.	Indien toch gebruik buffet: sensibiliseer gasten rond bewust opscheppen.	Bespreek voedselverspilling zowel intern (met het team) als extern (met de eventorganisator en de cateraar).
Werk aan de hand van annuleringsvoorwaarden. Dit kan met de organisator afgestemd worden.	Denk vooraf na over de bestemming van overschotten en zoek zelf mogelijke herverdelingsorganisaties.	Ondersteun het serveren van kleinere porties.	Indien overschotten, doe aan herbestemming.
Help de eventorganisator om de opkomst nauwkeurig in te schatten op basis van registraties en historische data.	Vermijd het idee dat overvloed altijd nodig is.	-	Noteer verbeterpunten en gebruik ervaringen voor volgende events.

STRATEGIEËN & TIPS

Bewust bezig

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Creëer aanwezigheids-data zodat toekomstige event-organisatoren hiermee verder kunnen werken.	Bespreek PPI's (brood, bijgerechten, slaatjes, frieten...)	Werk mee rond nudging en sensibilisering.	Analyseer de voedselresten.
Volg het no-show cijfer mee op.	Vraag actief advies rond optimale volumes.	Kies bewust voor een cateringformule die portionering mogelijk maakt.	Vergelijk de resultaten zodat je er in de toekomst helder over kunt communiceren met organisator en cateraar.
Maak het tegengaan van voedselverspilling deel van de briefing.	Kies voor eventorganisatoren en cateraars die bewust omgaan met duurzaamheid en het tegengaan van voedselverspilling.	Communiceer duurzaamheidsdoelen naar deelnemers.	Evalueer of herbestemming mogelijk is.
Verzamel zo veel mogelijk info over de gasten en hun dieet.	Maak afspraken rond eventuele overschotten.	Maak gasten bewust van hun impact. Doe dit in samenwerking met de cateraar en de organisator.	Deel de resultaten intern.

STRATEGIEËN & TIPS

Koplopers

Planning & voorbereiding	Productie	Service	Afloop
Creëer een eventbeleid en neem het tegengaan van voedselverspilling hierin op.	Selecteer (samen met de cateraar/event-organisator) leveranciers die een antiverspillings-aanpak uitoefenen.	Pleit voor een ervaringscreatie rond het voedselbewustzijn.	Rapporteer voedselverspilling op structurele wijze.
Stel duidelijke duurzaamheids-richtlijnen op.	Beloon partners die duurzaam zijn ingesteld en voedselverspilling zo veel mogelijk proberen tegen te gaan.	Kies standaard voor verspillingsarme catering-concepten.	Werk actief samen met een bedelings-organisatie.
Gebruik data-gedreven voorspellingen voor aanwezigheid en help zo de eventorganisator verder.	Houd in het oog dat circulariteit tijdens deze fase zo veel mogelijk gerespecteerd wordt.	Meet bewustwording bij de deelnemers en speel hier vervolgens op in.	Communiceer impact naar gasten toe (bv. tijdens een speech).
Achterhaal de dieetwensen en voedselvoorkeuren van de genodigden en sla deze op in een databank.	Maak goede afspraken rond voedsel-herverdeling.	Zorg ervoor dat goede communicatie, nudging en sensibilisering gecombineerd worden.	Publiceer de resultaten in de duurzaamheids-rapportering.



CITATEN

**EEN BLIK OP WAT DE RESPONDENTEN
TIJDENS DE INTERVIEWS NAAR VOREN
BRACHTEN.**



FOODWIN



ELKE KILOGRAM VOEDSEL DIE WORDT WEGGEGOOID, IS NIET ALLEEN VERSPILD ETEN, MAAR OOK VERSPILDE WINST.

-Mélodie Arts



GROUP ARTHUR



DE EXPERTISE LIGT VOORAL BIJ CATERAARS, NIET BIJ EVENTORGANISATOREN.

-Hendrik Muylaert



EVAS



DE BELGISCHE MINDSET SPEELT EEN GROTE EEN ROL: ALS HET ETEN OP IS, DENKEN MENSEN DAT ER TE WEINIG WAS, ZELFS ALS IEDEREEN GENOEG HAD.

-Simon De Paepe



RTEVELDE



MENSEN ZIJN VAAK VERRAST DOOR DE OMVANG VAN DE VOEDSELVERSPILLING DIE ZE DAADWERKELIJK VEROOZAKEN.

-Ellen Boudry



ARTFOOD



DE ANGST OM TE WEINIG ETEN TE HEBBEN IS GROTER DAN DE BEZORGDEHEID ROND VERSPILLING.

-Oriane Bruxelle

BIBLIOGRAFIE

Aanmelder.nl. (2025, 25 november). Dealing with no-shows: Insights from event professionals. <https://www.aanmelder.nl/en/blog/dealing-with-no-shows-insights-from-event-professionals/>

Aggarwal, P. (2004). The Effects of Brand Relationship Norms on Consumer Attitudes and Behavior. *Journal of Consumer Research*, 31(1), 87–101. <https://doi.org/10.1086/383426>

BELMOD-project. (2022). De non-take-up van sociale bijstand in België: beleidsvoorstellen. In Eindrapport BELMOD-project (pp. 2–6).

https://socialsecurity.belgium.be/sites/default/files/content/docs/nl/sociaal-beleid-vorm-geven/belmod/eindrapport_belmod_nl_0.pdf

Best Practices for Hospitality Teams to Reduce Food Waste at Events. (2023). CASE STUDY. https://pacificcoastcollaborative.org/wp-content/uploads/2023/11/PCFWC-Hospitality-Case-Study_FINAL.pdf

Bremer, R. (2025, 6 juni). How to lower no-show rates at your events (live & online). Spotler. <https://spotler.com/en-gb/blog/how-to-lower-no-show-rates>

Catering. (z.d.). OVAM. <https://ovam.vlaanderen.be/catering-praktijkvoorbeelden-en-tips>

Catering: goede praktijken om voedselverspilling tegen te gaan. (z.d.). Blog Voor Professionals - Leefmilieu Brussel. <https://leefmilieu.brussels/blog-pro/praktische-tips/goede-praktijken-om-voedselverspilling-de-restaurantsector-tegen-te-gaan>

Communicatieklussergeert. (2026, 22 januari). De Vlaamse evenementensector wil duurzamer, maar hoe? Dit zijn de resultaten van onze sectorbevraging. Ecofest. <https://www.ecofest.be/de-vlaamse-evenementensector-wil-duurzamer-maar-hoe-dit-zijn-de-resultaten-van-onze-sectorbevraging/>



eventplanner.net. (2015, 16 september). ACC herlanceert Don't Spoil the Party-initiatief. eventplanner.be. https://www.eventplanner.be/nieuws/7228_acc-herlanceert-dont-spoil-the-partyinitiatief.html

Fernandez-Zamudio, M.-A., Zarzo, I., Pina, T., Soriano, J. M., & San Onofre, N. (2024). Assessment and solutions to food waste at congress events: A perspective of the MagNuS project. *Foods*, 13(2), Article 181. <https://doi.org/10.3390/foods13020181>

HB Live. (2025, 25 juni). Corporate eventtypes : interne, externe en hybride formats. <https://www.hblive.com/blog/types-of-corporate-events>

How the events industry can reduce food waste. (2025, 22 april). Meetings Today. <https://www.meetingstoday.com/articles/145168/how-event-industry-can-reduce-food-waste>
Hungarian Food Bank Association. (z.d.). Event catering food waste reduction guideline.

Food Value – Hungarian Forum for Decreasing Food Losses and Food Waste. https://www.eu-refresh.org/sites/default/files/Food_Saving_Event_Guide.pdf

Leefmilieu Brussel. (2025, april). Voedselverspilling bij professionals tegengaan [PDF]. Brussels Hoofdstedelijk Gewest. https://document.environnement.brussels/opac_css/doc_num.php?explnum_id=11492

Merckx, C. (2026, 2 april). NO SHOW = NO GO. Event Confederation. <https://eventconfederation.be/nieuws/no-show-no-go/>

ne'ma National Food Waste and Loss Initiative. (z.d.). How to reduce food waste using three low-cost nudges. <https://www.nema.ae/Content/publications/ne%27ma%20-%20How%20to%20Reduce%20Food%20Waste%20using%20Three%20Low%20Cost%20Nudges.pdf>



Net Zero Carbon Events. (2023, December). Food & food waste guidance.
https://www.netzerocarbonevents.org/wp-content/uploads/NZCE_Food-Food-Waste-Guidance-Document_AW_03-Dec-2023.pdf

Optimizing the redistribution of surplus food in the hospitality sector: A paradigm shift through the implementation of food donation systems for a Sustainable future. (2025). Jun (Justin) Li. <https://www.mdpi.com/2071-1050/17/8/3556>

Obsessie. (2022, 23 mei). No-show voorkomen? 10 tips van evenementenbureau Obsession.
<https://obsession.nl/verhalen/no-show-wat-doen-we-eraan>

OVAM. (z.d.). Voedsel is goud, verspillen is fout.
<https://ovam.vlaanderen.be/web/kostwinners/voedsel-is-goud>

PCMA. (2024, 30 mei). 6 food waste strategies to consider before your next event.
<https://www.pcma.org/6-food-waste-strategies-consider-before-event/>

PCMA. (2026, 14 april). Coming to the table: How the events industry is tackling food waste.
<https://www.pcma.org/coming-to-the-table/>

redactie & redactie. (2019, 13 september). Don't spoil the party! PUB. <https://pub.be/nl/dont-spoil-the-party/>

Project. Foods, 13(2), 181. <https://doi.org/10.3390/foods13020181>

Optimizing the redistribution of surplus food in the hospitality sector: A paradigm shift through the implementation of food donation systems for a Sustainable future. (2025). Jun (Justin) Li.
<https://www.mdpi.com/2071-1050/17/8/3556>

Saxion Hogeschool. (2025). Op weg naar een duurzame organisatie 2025–2030: Ambitiedocument duurzame bedrijfsvoering [PDF].
https://www.saxion.nl/binaries/content/assets/over-saxion/visie/duurzaamheid/definitiefs20250032_digitaal_dmc-duurzame-bedrijfsvoering-2025-2030-ambitiedocument.pdf



Scheele, J. (2023, 6 februari). Geen lege stoelen! 6 tips om no-shows op je event te voorkomen. Frankwatching. <https://www.frankwatching.com/archive/2023/02/06/event-no-show/>

Shaughnessy, A. (2019, 29 augustus). The psychology of no-shows: And the dynamics we used to increase attendance rates. PorterShed. <https://portershed.com/the-psychology-of-no-shows-and-the-dynamics-we-used-to-increase-attendance-rates/>

Sodexo Group – Food Services & Facilities Management. (z.d.). Sodexo Global. <https://www.sodexo.com/>

SoMMedia. (z.d.). Wat is een corporate event (en waarom is het belangrijk)? <https://sommedia.nl/actueel/wat-is-een-corporate-event-en-waarom-is-het-belangrijk/>

Tahir, M. (2023). Determinants of food waste: TPB and moderating impact of demographics & guilt. Journal of Global Hospitality and Tourism. <https://digitalcommons.usf.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1037&context=jght>

Van Nunen, M. (2025, 4 oktober). Tips voor het reduceren van foodwaste bij events. Cycle Up. <https://www.cycle-up.nl/tips-voor-het-reduceren-van-foodwaste-bij-events/>

VILT-redactie. (2024, 19 september). Week zonder voedselverspilling: ‘Belg verspilt jaarlijks 37 kg voedsel’. VILT. <https://vilt.be/nl/nieuws/week-zonder-voedselverspilling-belg-verspilt-jaarlijks-37-kg-voedsel>

Voedseldonatie. (z.d.). Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. <https://favv-afscab.be/nl/themas/voeding/voeding-produceren-en-verkopen/voedseldonatie>

Zhang, Jeong, Olson, Eva, (z.d.). Investigating the effect of message framing on event attendees’ engagement with advertisement promoting food waste reduction practices. In Hospitality management. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431920301419>