



INTERNATIONAL SCHOOL OF BRUSSELS

Een duurzame kantine in Watermaal-Bosvoorde

School Algemeen privé-onderwijs, van 2,5 tot 18 jaar oud 1500 leerlingen - 350 personeelsleden
Tel. : 02 661 42 11 - Website: www.isb.be
Projectdragers: Mevr Renelde Lambert, Director of Facilities and Services Dhr Dominique Meremans, District Manager Scolarest
Keuken in concessiebeheer bij Scolarest (Compass Group) 1350 kassabezoeken/dag, omvat een broodje of een maaltijd Zelfbediening
Dagelijks aanbod: - dagschotel - wereldkeukenmaaltijd - pastaschotel - warme groenten - twee saladbars - keuze van warme en koude broodjes
Twee keukens en een cafetaria onder leiding van 1 chef gerant (Scolarest), 4 medewerkers van Scolarest en 1 persoon van de school
Publiek: kinderen, adolescenten en volwassenen

1. PROJECTINITIATIE

In de jaren 90 heeft de internationale school een milieucomité (comité éco-environnemental) opgericht, dat vanaf 2002 een voedingsprogramma heeft opgenomen. Het comité wou zich voornamelijk richten op een gezondere voeding. Het initiatief evolueerde al snel naar biovoeding. De overgang werd geleid door het milieucomité onder toezicht van de directie van de ISB.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest: *“Die evolutie is op een collegiale en geleidelijke wijze verlopen. De directie van de ISB en het milieucomité hebben het idee laten rijpen binnen de school, en hebben een belangrijke bijdrage geleverd aan het opstellen van een charter voor de school.”*

2. ACTIEPLAN & RESULTATEN

De ISB wou in de eerste plaats afstand nemen van een voedingsaanbod van het *fastfood* type en een gezonde voeding aanbieden. De biologische dimensie werd daar al snel bijgenomen. De voorbije tien jaar werden daar trouwens ook geleidelijk aan andere initiatieven aan toegevoegd op het vlak van vleesbeperking, verspilling, etc.



Doelstellingen	Acties	Resultaten
<p>Lokale en seizoensgebonden producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - integratie van enkele producten van kleine producenten 	<ul style="list-style-type: none"> - zoeken en bezoeken van kleine producenten 	<ul style="list-style-type: none"> - aankoop van groenten in kort circuit "Légumes de Nodebais"
<p>Biologische producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - maximale integratie van biologische producten 	<ul style="list-style-type: none"> - zoeken van leveranciers - geleidelijke integratie van biologische producten 	<ul style="list-style-type: none"> - 100% biologische graangewassen - 10 tot 15% biologische groenten - "Biogarantie" certificaat van de kantine - deelname aan de Bioweek
<p>Vleesbeperking</p> <ul style="list-style-type: none"> - introductie van een regelmatig vegetarisch aanbod 		<ul style="list-style-type: none"> - een vegetarische saladbar - een vegetarische dag per maand
<p>Minder "junkfood"</p>	<ul style="list-style-type: none"> - geleidelijke vermindering van frisdranken - introductie van kraantjeswater aan tafel - omschakeling van de klassieke "fast food" in zelfbediening naar een <i>freeflow</i> in zelfbediening met een gezonde voeding 	<ul style="list-style-type: none"> - afschaffing van de "fast food" producten - afschaffing van de belangrijkste frisdranken - kruiken met kraantjeswater op tafel
<p>Verspilling</p> <ul style="list-style-type: none"> - minder afval - minder overschotten - minder teruggebrachte borden 	<ul style="list-style-type: none"> - gebruik van het Trim Trax instrument van Compass Group voor afvalvermindering (doelstelling: 10% minder productieverlies) - organisatie van het restaurant in zelfbediening, zodat het personeel in de keuken kan blijven en de bereidingen kan afstemmen op de vraag - zelfbediening door de leerlingen die zelf de hoeveelheden kiezen 	<ul style="list-style-type: none"> - cijferresultaten niet beschikbaar

<p>Deelname van de betrokken partijen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - deelname aan de opleidingen van het programma "Duurzame kantines" - "just in time" opleiding van de keukenchefs - goedkeuring van een charter - sensibilisering van het keukenpersoneel voor duurzame voeding 	
<p>Communicatie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - regelmatige communicatie, sinds 2002, naar de leerlingen en de ouders, meer bepaald via de internetsite 	

2.1. LOKALE GROENTEN

Een groot deel van de groenten wordt voortaan lokaal aangekocht (via Biofresh), vers en in bulk. Dat betekent dat het werk in de keuken diende gereorganiseerd te worden met het oog op het kuisen van de groenten. Daarmee werd de avond tevoren gestart door het keukenpersoneel dat werd vrijgemaakt na een reorganisatie van de zelfbediening. Dankzij het *free flow* systeem kunnen de leerlingen zichzelf bedienen en is er bijgevolg minder personeel nodig voor de bediening. Het aantal werknemers is niet veranderd, enkel de verdeling van de taken en de tijd werd herzien.

2.2. BIOLOGISCHE PRODUCTEN

De ISB heeft beslist om voor een deel van de producten in haar restaurant over te schakelen naar biologische producten, en heeft daarvoor het "Biogarantie" certificaat bekomen, dat in 2008 door de vzw Bioforum werd uitgereikt.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest: *"Mevrouw Lambert (directrice aankopen) heeft me echt begeleid bij de ontdekking van de bioproducten, en het is de smaak die mij overtuigd heeft om op die weg verder te gaan."*

De extra kost blijft beperkt dankzij het gebruik van bulkproducten en de reorganisatie van het werk.

De twee grootste problemen waren de kostprijs en de aanvoer, die nog vaak voorkomen in de biologische sector. Vandaag is de hoofdleverancier Biofresh, een groothandel die een betrouwbare aanvoer kan verzekeren. Alle aangekochte producten dragen het Biogarantie-label.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest: *"We zijn onderworpen aan strenge beperkingen, die duidelijke engagementen en een strikte betrouwbaarheid vereisen. We hebben exact nodig wat we besteld hebben. Als we bijvoorbeeld een bestelling plaatsen voor kippenbouten van 200 g, willen we er geen van 150 g of 180 g. Dat type van vereiste is nog niet mogelijk in de biosector, behalve indien het om "industriële" producten gaat."*

2.3. MINDER JUNKFOOD

De belangrijkste doelstelling van de school was het verminderen van vet en suiker, en een terugkeer naar een gezondere voeding. Een uitdaging in een omgeving die bestaat uit jongeren met tientallen verschillende nationaliteiten.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest: *"Voeding is een delicaat onderwerp, vooral wanneer verschillende culturen samenkomen zoals in de ISB, telkens met andere tradities en gevoeligheden. Om de frisdrankautomaten te doen verdwijnen, hebben we grote inspanningen moeten doen. In de zelfbedieningen van de school bevinden zich vandaag enkel nog water, fruitsappen en hydraterende dranken."*



2.4. AFVALBEPERKING

Compass Group heeft het «Trim Trax» instrument ontwikkeld om groentenaafval en overschotten van maaltijdbereidingen te verminderen.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : *“Het principe is eenvoudig: het organisch afval wordt in een transparante, in graden verdeelde bak gestapeld. De keukenchef noteert elke dag de hoeveelheid in de bak. Dit instrument biedt een dubbel voordeel: enerzijds wordt de evolutie van het keukenafval in de tijd duidelijk zichtbaar gemaakt, en, anderzijds, wordt het personeel op die wijze gesensibiliseerd via de visualisering van het dagelijkse afval in de transparante bak.”*

3. OM TE ONTHOUDEN

- In haar strijd tegen junkfood is de school overgeschakeld naar bioproducten, waarvoor ze het Biogarantie-certificaat heeft verkregen.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest: *“Als ik iemand wil overtuigen om voor bio te kiezen, laat ik die persoon gewoon de producten proeven. Niemand kan zo'n verschil ontkennen. De ervaring heeft mij geleerd dat wanneer men iets wil veranderen, men de klant moet informeren en men samen de weg moet afleggen. De keukenchef moet uit zijn keuken komen en laten proeven ... er is geen beter overtuigingsmiddel!”*

- De reorganisatie van het restaurant in zelfbediening heeft tot minder verspilling geleid.