



## DUURZAME VOEDING OP HET WERK

### *Coduco*

De projectoproep 'duurzame voeding' van Leefmilieu Brussel komt als geroepen voor het bedrijf Coduco. Een van zijn hoofdactiviteiten is immers de begeleiding van ondernemingen en instellingen op het vlak van duurzame voeding. Dankzij deze oproep kon Coduco de kwaliteit van een nieuw type van dienstverlening uitproberen: de begeleiding van de invoering van duurzame voeding op het werk, buiten de kantines. Onder voeding buiten de kantine verstaan we drank- en snackautomaten, de maaltijden die voor vergaderingen worden geleverd, bedrijfsgeschenken, ... Kortom, een veranderingspotentieel van formaat!

De begeleiding steunt op twee actiepijlers. Enerzijds is er het advies bij de aankoop van duurzame voedingsproducten voor buiten de kantine. Anderzijds is er de sensibilisering van het personeel, bijvoorbeeld via de organisatie van een voordracht-degustatie.

Door de maatschappelijke en ecologische voordelen van zo'n aanpak in de verf te zetten, spoort Coduco de ondernemingen of instellingen aan om inspanningen voor duurzame voeding en ontwikkeling te leveren. En door het personeel te sensibiliseren, hoopt Coduco een verandering in de gewoontes op het werk en in het privéleven teweeg te brengen.



*Voordracht en degustatie bij D'Ieteren Mail.*

### CONTEXT

De bvba Coduco streeft naar de bevordering van een duurzame consumptie. Het begeleidt ondernemingen, overheidsinstellingen en organisaties, en toont ze de weg naar duurzamere producten en gewoontes, en dat zowel voor hun interne consumptie als voor de producten en diensten bestemd voor hun klanten en publiek.

Coduco werkt regelmatig samen met Leefmilieu Brussel, zoals voor het project 'Duurzame kantines'.

### METHODE ONDER DE LOEP

Omdat Coduco deze dienst vóór de projectoproep al wilde ontwikkelen, betaalde het bedrijf de kosten voor de ontwikkeling van het concept. Leefmilieu Brussel kwam tussen in de kosten van het personeel dat voor elke begeleiding moest worden aangeworven. Dankzij die hulp kon Coduco maandenlang gratis 10 structuren uit de privé- en overheidssector steunen tijdens een proefproject.



Voor een optimale evaluatie werden de deelnemers **geselecteerd** op basis van een kandidatuur-vragenlijst. Samen met Leefmilieu Brussel koos Coduco de meest gemotiveerde organisaties met het grootste veranderingspotentieel. Het resultaat: een **bont scala** aan spelers, met diverse groottes en profielen.

De twee fasen van het project (aankoopadvies en sensibilisering) werden voor elke structuur aangepast.

## ADVIES VOOR DE AANKOOP VAN DUURZAME VOEDINGSPRODUCTEN BUITEN DE KANTINE

Een voorafgaande vergadering maakte een **audit van de voedselconsumptie** van de spelers mogelijk (via een formulier). Zo kon voor elke structuur een **inventaris** (type van producten, hoeveelheden, eenheidsprijzen, leveranciers, ...) worden opgesteld, wat Coduco hielp bij de uitwerking van zijn advies.

Tegelijk maakte Coduco een **overzicht van producten en leveranciers**, met voor elk een omschrijving van het aanbod (streekproducten, biologisch, ...). Coduco onderzocht ook systematisch de mogelijkheid om duurzame producten te bestellen bij de gebruikelijke leveranciers van elke begeleide structuur.

Op basis van deze audit en de lijst met leveranciers kon Coduco elke speler een **gepersonaliseerde actieplaatjes** voorstellen.

Een tweede vergadering met elke speler maakte het mogelijk om **de nuttigste duurzame producten en leveranciers voor te stellen** en te bepalen welke sensibiliseringsacties er moesten worden ondernomen. De begeleide structuren kregen tot slot de mogelijkheid om vrij te kiezen in welke producten en leveranciers ze wilden investeren.

Voor overheidsinstellingen hielp Coduco ook met de integratie van duurzaamheidscriteria in de **lastenboeken** die naar voedingsleveranciers worden gestuurd (bv.: traiteurs).

## SENSIBILISERING VAN HET PERSONEEL

Dit gebeurde **tegelijk** met de advisering. Wat was het basisprincipe? Binnen de begeleide structuren een **infosessie** en/of een **degustatie** met de personeelsleden organiseren. Wanneer er te veel mensen waren, verliep de sensibilisering via een **schriftelijke mededeling**.

**Naar welk type van producten ging de voorkeur?**

- Bedrijfsgeschenken: biologische pralines
- Biosnacks in de automaat: graanrepen, chips van vergeten groenten, gedroogde appels, rijstwafels, noga, gedroogd fruit, ...
- Biodranken in de automaat: limonade, fruitsap, thee, smoothies, ...
- Biologische en/of eerlijke dranken en snacks voor de vergaderingen: koffie, fruitsap, thee, melk, koekjes, ...
- Biologische en/of eerlijke snacks in de cafetaria: chocolademuffins, biochips, sesamrepen, ...
- Biologisch ontbijt: yoghurt, confituur, boter, muesli, havermout, koffie, thee, ...

## REALISATIES

Het enthousiasme van de 10 aanvankelijke deelnemers verspreidde zich snel. Slechts 2 projecten resulteerden niet in wijzigingen in hun aankoopbeleid omwille van externe redenen (wat hen er echter niet van weerhield rekening te houden met het gekregen advies).



- **Ancienne Belgique:** naast het project biedt de concertzaal de klanten nu ook een biologisch assortiment aan, met snacks, limonade, bier, ... Resultaat: elk jaar duizenden snacks en dranken, honderden kilo's vlees, fruit en groenten, brood, deegwaren ... in bioversie! Het personeel hielp mee aan een sensibiliseringsvoordracht.
- **Europese school Brussel 1 Ukkel:** de catering is in handen van een gerant. De school werkte al mee aan het project 'Duurzame kantines' van Leefmilieu Brussel, wat tot interessante synergieën leidde. Het resultaat: op termijn zijn dit enkele duizenden biologische en/of eerlijke snacks per jaar, *bovenop* de duurzame kantine. Leerlingen en ouders werden gesensibiliseerd met affiches en schriftelijke mededelingen (lijst met pedagogische tools geleverd aan de docenten).
- **Sodexo-Parc Seny:** introductie van duurzame producten bij het personeel vóór de ontwikkeling van een duurzamer aanbod voor de klanten. Het resultaat: duurzame producten op de conciërgeafdeling (pralines, wijn, koekjes) en in de automaten (als test). Zestig personen namen deel aan een degustatie. Er werden interne mededelingen en enquêtes uitgewerkt.
- **BNP Paribas Fortis-Gebouw Boréal:** de automaten worden beheerd door Aramark, die meewerkte aan het project. Het resultaat: gratis biologische pralines voor het personeel en bioproducten in de automaten (als test). Het personeel werd gesensibiliseerd met een schriftelijke mededeling (verspreid op het intranet en in de cafetaria).

*De automaten worden ook duurzaam (hier bij BNP Paribas Fortis).*



- **D'leteren Mail:** voorstelling van producten en leveranciers aan het beslissingnemend personeel, daarna degustatie met het personeel van verschillende afdelingen (directiesecretaressen, marketing, events, communicatie enz.). Resultaat: ongeveer 2 ton eerlijke koffie en 1500 liter biologisch en/of eerlijk sap per jaar, introductie van duurzame bedrijfsgeschenken en traiteurdiensten. Ongeveer 50 personen namen deel aan de voordracht-degustatie en stemden op hun favoriete producten. Een kwart van het ondervraagde personeel zegt zich aangemoedigd te voelen om duurzame voeding ook een plaats te geven in zijn privéleven.
- **GOMB:** overschakeling op biologische en/of eerlijke warme dranken en bijproducten. Resultaat: jaarlijks ongeveer 160 kilo eerlijke koffie, 140 kilo biologische suiker, 700 liter biologische melk, 20 kilo biologische en eerlijke koekjes, ... 70 personen namen deel aan een sensibiliseringsontbijt en de grote meerderheid van het personeel houdt van de nieuwe producten.



*Ontdekkingsontbijt voor een vliegende start van de dag (GOMB).*

- **POD Wetenschapsbeleid - Belspo:** voedingsaankopen en het beheer van de automaten vormen het voorwerp van openbare aanbestedingen, wat een onmiddellijke omschakeling in de weg staat. Toch kreeg het personeel met Pasen eerlijke chocolade cadeau. Coduco zorgde trouwens voor een lijst met duurzame snackbars en restaurants in de wijk waar het personeel 's middags gaat lunchen.
- **Stanhope Thon Hotel:** het ontbijtbuffet werd voorzien van een tiental biologische producten. Het wordt dagelijks aan zo'n 150 mensen aangeboden. Dertig personeelsleden namen deel aan een voordracht-degustatie in aanwezigheid van de gekozen leverancier. Iedereen kreeg er producten om mee naar huis te nemen.

## BALANS

Snack- of drankautomaten, traiteurdiensten, bedrijfsgeschenken, ... Voeding buiten de kantine betreft alle werknemers, op verschillende momenten van de dag.

De ervaring bevestigde de **interesse** van de organisaties, hun **nood** aan begeleiding en het soms grote **veranderingspotentieel**.

De beste resultaten werden in de **privésector** geboekt, bij ondernemingen die het gewoon zijn om dranken en voeding van een zekere kwaliteit te nuttigen (minder geremd door de prijs) en die zelf hun aankopen beheren (niet geremd door een externe cateringdienst). In het geval van openbare aanbestedingen is de integratie van duurzaamheidscriteria in de lastenboeken de beste actiehefboom.

De samenwerking was in alle gevallen positief en de verantwoordelijken toonden veel interesse, zelfs daar waar het project niet binnen de verleende termijn vruchten kon afwerpen. De kandidatuurprocedure heeft hier zeker geholpen. Vaak zijn deze verantwoordelijken **te weinig op de hoogte** van de mogelijkheden om duurzamere snacks en dranken in te voeren, wat het nut van een externe begeleider bevestigt.

De ervaringen en gevoerde enquêtes wezen ook op de noodzaak om tegelijk aan de twee pijlers te werken: de **ontdekking** van nieuwe producten en de **sensibilisering van het personeel**.

Wanneer de catering wordt uitbesteed, is het heel belangrijk dat de leverancier wordt betrokken en mee wil werken.

Het is gebleken dat het duurzame **voedingsaanbod** (automaten) nog zwak is. Toch is het een belangrijk punt waar de organisaties kunnen inspelen op een verandering van het aanbod. Coduco hoopt dat de deelname aan het project door Sodexo en Aramark, twee grote spelers in dit domein, beloftes voor een verandering in de toekomst inhoudt.

## HET VERVOLG

Nu het nut van deze nieuwe dienst vaststaat, kan Coduco ze onafhankelijk voortzetten door ze in verschillende vormen (van een eenvoudige tot complete begeleiding) aan zijn klanten aan te bieden.

## ANEKNOTE

Veel organisaties vreesden dat ze voor duurzame voeding diep in de buidel zouden moeten tasten. Maar ze zijn er, tot hun grote vreugde, achtergekomen dat dit niet altijd het geval is!

### PROJECTDRAGER

- Coduco bvba, Montserratstraat 28, 1000 Brussel
- Projectleiders: Rob Renarts (Directeur van Coduco) en Catherine Closson (projectcoördinatrice).
- Contact: 0479 26 29 31, catherine.closson@gmail.com

