



DUURZAME VOEDING IN COLLECTIVITEITEN

Casesstudie

1. ETHIAS IN LUIK (VERZEKERINGEN)

Wie van een sterrenrestaurant naar een bedrijfsrestaurant overstapt, staan er wat verrassingen te wachten. Dit was het geval voor Philippe RENARD toen hij de keuken van de verzekeringsmaatschappij Ethias (destijds nog OMOB) begin 2001 overnam. Zijn eerste werk was de poedertjes, mixen en andere fonds die volgens hem een belediging aan het adres van de kok zijn van de keukenrekken te halen. Daarna ging hij met overgave op zoek naar leveranciers van "goede, schone en rechtvaardige" producten. Zo motiveerde hij opnieuw het keukenpersoneel dat dankzij hem opnieuw het echte vak van kok ontdekte.

Zonder iets te veranderen aan de 'foodcost' die hij bij zijn aankomst aantrof, past hij geleidelijk de voorraden, de menu's en de bereidingsmethodes aan. Niet altijd zonder moeite. Zo lokt het biostokbrood aanvankelijk negatieve reacties uit bij de vakbondsafvaardiging ("biobrood wordt gemaakt door extremisten en is zelfs niet proper"). Andere dagelijkse bekommernis: hoe de "foodcost" aanhouden? De antwoorden: vermindering (heel geleidelijk en heel subtiel) van het aantal gram vlees, strikte naleving van de seizoenskalender van groenten en fruit, in het groot of rechtstreeks bij de producent aankopen, de kostelijke industriële "convenient products" laten wegvallen, enz. ...

Na acht jaar is de balans indrukwekkend: 85 % van de voedingswaren die de keuken binnenkomen, zijn afkomstig van biologische landbouw en / of eerlijke handel. Het restaurantbezoek is meer dan verdubbeld. Er werd een leveranciersnetwerk ontwikkeld, waaronder verschillende regionale producenten. Samen met de leveranciers werd trouwens een charter ondertekend om de productkwaliteit en de sociale clausules (personeel) te doen naleven.

Basisgegevens (begin 2009):

aantal warme maaltijden per dag: tussen 350 en 450 personen

aantal broodjes per dag: +/- 50

kosten van de voedingswaren: € 3,85

aantal koks: 4

hulppersoneel: 4

2. INSTITUT ROBERT SCHUMAN IN EUPEN (ONDERWIJS)

De instelling verschaft technisch secundair onderwijs en beroepssecundair onderwijs. Er staat ook een centre d'Education et de Formation en Alternance (CEFA) open voor de jongeren.

Het Instituut Robert Schuman is een onderwijsinstelling die als een van de eerste het ISO14001-certificaat (milieunorm) ontvangen heeft. Sinds een vijftiental jaar werkt het een algemene aanpak voor duurzame ontwikkeling uit: afvalsorteercentrum met bijna 40 categorieën, milieueducatie in de praktijklessen, sensibilisering voor gezonde voeding (groente- en fruitautomaat i.p.v. chocoladerepen), enz. ...

Het was dus heel logisch dat het Instituut Robert Schuman zich bij het project « Collectivités scolaires de qualité » (kwaliteitsvolle scholengemeenschappen) van BioForum en de Franse Gemeenschap aansloot. Het project heeft als doel keukenbeheerders, koks en directeurs attent te maken op het belang van duurzame voeding in hun grootkeuken. Met deze opleidingen wil men geleidelijk aan duurzame praktijken en producten, waaronder producten afkomstig van biologische landbouw, ingang doen vinden. Dit door bepaalde praktijken en de organisatie te wijzigen, door de seizoenen te volgen en rekening te houden met de factor nabijheid.

Sinds 2006 zijn er in de keukens van het IRS stappen ondernomen (opleiding tot hygiënenormen, verbeterd stockbeheer, overgang van bediening naar zelfbediening, enz.) en de vooruitgang is indrukwekkend. Tegenwoordig zijn het vlees, de zuivelproducten, de meeste groenten en fruit afkomstig van de biologische landbouw. Dit alles zonder hogere maaltijdprijzen! Men eet er voor € 2 per maaltijd en elke dag is er een alternatief voor de vegetariërs.

Dat alles is natuurlijk niet zomaar gebeurd. Er was een flinke dosis motivatie bij het personeel voor nodig. Jean-Michel Lex, milieuadviseur van de school en Liliane Thomas, beheerder van de keukenaankopen, hebben veel tijd en energie in een betere voeding op school geïnvesteerd. "Alles is begonnen toen we de referentie aan de ISO 14001-normen aangepast hebben", vertelt Jean-Michel Lex. Het akoestische comfort van de eetzaal getuigt van de wil om op alle fronten actie te ondernemen. Tot wat dient het immers dat er lekkernijen op je bord liggen als je ze in een onverteerbaar lawaai moet verorberen?

Leveranciers zoeken is altijd een heel moeilijk aspect. Liliane vertrouwt ons toe dat het aanvankelijk niet evident was : te kleine volumes (+- 80 maaltijden/dag), moeilijkheid om lokale producten te vinden, enz. Ondanks deze obstakels is iedereen tevreden over de evolutie: de leerlingen waarderen steeds meer de bereide schotels, het keukenpersoneel is blij dat ze echt met producten kunnen "werken" en de schoolbeheerders blijven binnen hun budget!

Basisgegevens (begin 2009):

aantal warme maaltijden per dag: 70
 aantal broodjes per dag: 85
 aantal koude of rauwkostschotels per dag: 30
 aantal koks: 1 voltijder
 hulppersoneel: 5 deeltijders



3. ECOLE DU SACRE-COEUR IN CHARLEROI (ONDERWIJS)

De instelling verschaft lager en algemeen secundair onderwijs.

In 2002 wou de gemotiveerde leerkracht Delphine BROUSSE in de lagere school een « gezond » tussendoortje lanceren. Ze werd hierbij al snel ondersteund door de directie. Voor de kinderen was het een gelegenheid om kennis te maken met een grote keuze aan fruit, graanproducten, zuivelproducten, maar ook, een week per maand, met groenten, kikkererwten, linzen, bulgur of koolzaad. Dit tussendoortje vindt snel zijn plaats in een aangepast opvoedkundig project: bijbrengen van smaak, van seizoensgebondenheid maar ook drastisch minder verpakkingsafval produceren. Het betaalbare tussendoortje van 80 cent (minder duur dan een blikje of een chocoladereep) krijgt niet alleen steeds meer bijval, maar lijkt ook gevolgen te hebben voor de refter waar het groenteverbruik duidelijk in stijgende lijn is.

In de refter zijn de gewoontes daadwerkelijk geëvolueerd. Er zijn met name producten afkomstig van eerlijke handel, er wordt meer gelet op de voedingspiramide, een kleine 20 % is afkomstig van biologische landbouw. Sommige beperkingen blijven echter bestaan: de bevoorradingsmoeilijkheden en de kostenproblematiek. Binnenkort worden de doelstellingen en de strategie voor de komende jaren vastgelegd. De aandacht voor de nabijheidsfactor en de seizoensgebondenheid van de groenten zou nog aangescherpt moeten worden.

In het kader van de Bioweek die BioForum jaarlijks organiseert, heeft de Sacré Cœur-school in 2008 de Bio-Award gewonnen.

Basisgegevens (begin 2009):

aantal warme maaltijden per dag: 180

aantal tussendoortjes per dag: 220

kosten van de voedingswaren: 0,75 € voor broodjes ; tussen € 0,80 en € 2,2 voor warme maaltijden

aantal koks: 1

hulppersoneel: 4

4. TCO SERVICE (CATERING)

In 2002 neemt het bedrijf, dat tot dan toe in de traiteurdienst gespecialiseerd was, een andere richting en werpt zich op de bedrijfs- en schoolgrootkeukens. Jeanne SPIRLET die reeds veel aandacht besteedde aan de voedselkwaliteit in haar eigen huishouden probeert dit kwalitatieve aspect te integreren in het schoolrestaurant. In 2005 neemt BIOFORUM contact op met de scholen van de stad Ottignies-Louvain-La-Neuve, zijn klant, om samen na te denken over de mogelijkheid om bioproducten in de schoolmaaltijden te verwerken. TCO Service aanvaardt om aan een theoretische en praktische studie mee te werken.

Dan begint een etappe met zoeken naar leveranciers, testen van producten, enz. die nu nog bezig is. In een periode waarin bio en grote groepen nog tot een verschillend universum behoorden, waren er tal van moeilijkheden onderweg. Deze pioniersrol was dus niet altijd gemakkelijk. Alles is de revue gepasseerd : nazicht van recepten en productiewijzen, meer gebruik van fruit, groenten, nieuwe producten zoals peulvruchten, granen enz., zoeken naar leveranciers en logistieke problemen beheren, TCO Service heeft er alleszins geen spijt van. Omwille van deze tastbare bekwaamheid die het zich destijds eigen heeft gemaakt, heeft TCO Service zich nu gespecialiseerd in duurzame schoolrestaurants en wint er elk jaar nieuwe klanten met een veeleisend bestek bij.



Het aandeel producten uit de biologische landbouw dat in de TCO Service-keukens gebruikt wordt, ligt thans op ongeveer 20 %. Het gaat voornamelijk over voedingsdeegwaren, granen, peulvruchten, fruit, enkele groenten en yoghurt. De uitdaging bestaat er nu in om dit percentage te doen stijgen zonder dat de grondstofkosten wijzigen. Daarom is het waarschijnlijk noodzakelijk dat de klanten van TCO Service hun bestek aanpassen (bijv. geleidelijk dierlijke eiwitten door plantaardige eiwitten vervangen).

Naast de producten afkomstig uit biologische landbouw zet TCO Service zijn manier van werken voort en werkt hierbij met het begrip seizoensgebondenheid voor de menu's, productorigine (voorkeur voor korte circuits), productverpakking en grote diversiteit in de samenstelling van de menu's.

De opleidingen en de informatie die opgezet werden voor de kinderen, de ouders, de schooldirecties, de leerkrachten, zonder de hulpleerkrachten te vergeten, verklaren eveneens het succes van deze manier van werken. Alle actoren van het schoolleven zijn betrokken.

Basisgegevens (begin 2009):

aantal warme maaltijden per dag: 4.500

aantal broodjes per dag:

kosten van de voedingswaren: tussen €1,25 en €1,45

aantal koks: 12

hulppersoneel: 20

5. INTERNATIONAL SCHOOL OF BRUSSELS (ONDERWIJS)

De school is een privé-instelling die lager en algemeen middelbaar onderwijs aan een zeer internationaal publiek verschaft. Het restaurant is toegewezen aan de firma SCOLAREST (groep COMPASS).

Aanvankelijk wordt er nagedacht over de oprukkende zwaarlijvigheid en de slechte voedingsgewoontes die een paar jaar geleden begonnen zijn. Het voedingspatroon van de meeste leerlingen was rampzalig: frieten, nuggets, frisdranken waren schering en inslag in de refter. Dominique MEREMANS die door een ad-hocwerkgroep en later door de directie ondersteund werd, voelde zich geroepen om een omvangrijk gedeelte van de gangbare praktijken in het schoolrestaurant opnieuw onder de loep te nemen.

Op dit ogenblik werkt het restaurant met ingrediënten die voor 20 % uit biologische landbouw afkomstig zijn en dit zonder hogere foodcost. De leveranciersproblematiek was gedurende lange tijd een bron van zware zorgen, maar ook hier is een duidelijke verbetering aangaande de dienstverlening en het voorgestelde gamma waarneembaar.

De werkwijze met betrekking tot het restaurant sluit aan op een I.S.B.-plan voor duurzame ontwikkeling (dat met name een concrete vorm vindt in de « ecodynamische onderneming »-certificering door het BIM). Sinds 2000 heeft de school zich voorzien van een milieucharter. In de keuken is er dus ook aandacht voor de afvalproblematiek (preventie, sorteren, composteren in sommige gevallen!) en worden er zo veel mogelijk milieuvriendelijke onderhoudsproducten gebruikt.

Basisgegevens (begin 2009):

aantal bezoekers per dag: 1500

aantal warme maaltijden per dag: 600

aantal broodjes per dag: 390

aantal deegwarenschotels: 300

kosten van de voedingswaren voor warme schotels: € 1,53

aantal koks: 4 voltijders

hulppersoneel: 22 deeltijders

