



RÉSIDENTIE LES TILLEULS

Een duurzame kantine in Sint-Gillis

Openbaar rusthuis OCMW van Sint-Gillis Tel: 02/600.56.11 – www.ocmw1060.be
Projectdragers: Dhr Jean Spinette, OCMW-voorzitter Dhr Pierre-Marie Ruelle, Directeur van de residentie Dhr O. Hage, Adjunct-directie van de residentie
Keuken in concessiebeheer bij Sodexo 180 bewoners - 650 maaltijden/dag (365 d/jaar)
Dagelijks aanbod (3 maaltijden/dag): - ontbijt - middagmaal (en vervangmenu) - avondmaal (en vervangmenu)
Keukenteam: - 5 personen in de keuken (3 Sodexo + 2 OCMW) - 1 diëtiste (Sodexo) - 17 OCMW-medewerkers voor portionering, verdeling en schoonmaak
Publiek :senioren

1. PROJECTINITIATIE

Het rusthuis was reeds op zoek naar een betere smaakwaliteit van zijn voedingsaanbod. De beslissing om deel te nemen aan het programma "Duurzame Kantines", die tijdens die zoektocht werd genomen, heeft de kans geboden om de duurzaamheidscriteria te integreren, en om een echt project te realiseren, dat werd opgenomen in de Lokale Agenda 21 van het OCMW.

Bovendien heeft het project ertoe geleid dat het participatieve proces met de bewoners werd versterkt, en dat het multiculturele aspect van de residentie werd opgewaardeerd, en dat zijn twee belangrijke punten voor de directie.

Jean Spinette, OCMW-voorzitter: « *Tijdens de gesprekken met de senioren ging het al snel over de kwaliteit van de maaltijden. Dat maakt integraal deel uit van hun leven, en is essentieel voor hen. We hebben geanimeerde discussies gehad over smaken en we maken een reis om de wereld met de menu's !* »



Pierre-Marie Ruelle, directeur van de residentie: « *De term “kantine” past niet echt bij ons... De bewoners hebben het project “duurzaam restaurant” herdoopt.* »

Hoewel het niet ontbreekt aan enthousiasme en goede wil, zijn, in het specifieke kader van een rusthuis, de regels inzake hygiëne en diëtik evenwel prioritair, en moet daar steeds naar gehandeld worden.

2. ACTIEPLAN & RESULTATEN

In het meer algemene kader van de Lokale Agenda 21 van het OCMW werd een doordacht actieplan uitgewerkt. Daarbij werd rekening gehouden met een groot aantal criteria voor duurzame voeding, en voor elk daarvan werden nauwkeurige doelstellingen vooropgesteld.

De directie, de cateringdienst (Sodexo), de vertegenwoordigers van het OCMW en de bewoners hebben regelmatig in verschillende comités vergaderd. Tijdens die vergaderingen werden standpunten uitgewisseld, en werd regelmatig een stand van zaken opgemaakt over het verloop van het project en over de geboekte resultaten.

Doelstellingen	Acties	Resultaten
Verse producten - meer verse groenten en fruit	- integratie van menu's met uitsluitend verse groenten - integratie van meer verse groenten in de andere menu's	- dertien menu's met "verse groenten" per maand - ongeveer 25 % verse groenten en 50% vers fruit
Biologische producten - introductie van biologische producten	- integratie van menu's met minstens één biologisch ingrediënt - introductie van permanente biologische producten	- één biologisch menu/cyclus van menu's (vijf weken) - 100% biologische pasta en rijst
Fairtrade handel - introductie van fairtrade producten	- introductie van permanente fairtrade producten	- 100% fairtrade koffie en bananen
Minder vlees - introductie van een vegetarisch aanbod	- introductie van vegetarische recepten	- één vegetarisch menu/cyclus (vijf weken)
Biodiversiteit - bescherming van bedreigde diersoorten	- schrappen van met uitsterven bedreigde diersoorten - introductie van vis met MSC-label	- schrappen van 15 met uitsterven bedreigde vissoorten - alle vis draagt het MSC-label, behalve de vis in blik voor de slaatjes
Verspilling - minder verlopen producten - vermindering en hergebruik van productieafval	- maandelijkse inventaris van de voorraad - introductie van een "boding" (soort van pudding) recept met broodkruimels	- een "boding" om de twee weken
Afval - minder verpakking - minder wegwerpproducten	- meer bestellingen in bulk - gebruik van bakjes in wasbaar porselein	- 1000 minder aluminium bakjes per maand

Communicatie & sensibilisering - sensibilisering van de gebruikers	- didactische panelen - thema-animatie voor de gebruikers - communicatie over de menu's - artikels over duurzame voeding in het residentiekrantje	
Maatschappelijke en beroepsinschakeling - tewerkstelling van laaggeschoolden	- inschakeling van OCMW-medewerkers in het keukenteam	- 17 medewerkers onder OCMW-contract waarvan 9 in het kader van artikel 60 O.W.

2.1. VERS

Meer verse groenten en fruit, dat is goed voor het milieu, voor de smaakqualiteit van de gerechten en voor de gezondheid van de bewoners. Maar dat betekent ook meer werk in de keuken. Daarom heeft het OCMW ingestemd met een gesubsidieerde bijkomende betrekking voor hulp op dat vlak.

2.2. LOKAAL EN SEIZOENGEBONDEN

Jean Spinette, OCMW-voorzitter: « *Aangezien het moeilijk was om veel bioproducten aan te bieden om budgettaire redenen, hebben we de nadruk gelegd op lokale en seizoengebonden producten.* »

Sodexo serveert voortaan uien, wortelen en prei afkomstig van de coöperatieve vennootschap L'Yerne.

Menu Semaine du 11 au 17 février 2013

sodexo **Residence Les Tilleuls - CPAS Saint-Gilles**

Faire de chaque jour un jour meilleur

	LUNDI 11-fevr-13	MARDI 12-fevr-13	MERCREDI 13-fevr-13	JEUDI 14-fevr-13	VENDREDI 15-fevr-13	SAMEDI 16-fevr-13	DIMANCHE 17-fevr-13
DEJUNER	Pain blanc ou gris Miarine Miel Café ou thé	Pain blanc ou gris Miarine Petit suisse Café ou thé	Pain blanc ou gris Miarine Pain d'épices Café ou thé	Pain blanc ou gris Miarine Confiture Café ou thé	Pain blanc ou gris Miarine Choco Café ou thé	Pain blanc ou gris Miarine Sirop Café ou thé	Pain pépites choco Miarine Cacao
DINER	Potage aux choux Bouillon blanc Compote Purée Biscuit	Potage aux chicons Dio de volaille Sauce au beurre et fines herbes Farfalle Pudding au miel	Potage portugais Choucroute Abricotine Pommes nature	Potage parmentier Omelette Fromage Pommes ciboulettes Glace	Potage Crécy Fish Stick Sauce nature Crudité Pomme nature Fruit	Potage tomate Galop de veau endives Pommes nature	Crème de poireaux Filet Salade de blé et de chicons Croquettes Pâtisserie
SOUPER	Pain blanc ou gris Miarine Rohmpis Café ou thé Crème vanille	Pain blanc ou gris Miarine Taboulé Café ou thé Fruit au jus	Pain blanc ou gris Miarine Frites Carbonara Café ou thé Chocolat	Pain blanc ou gris Miarine Poulet Curry Café ou thé Neva au fruit	Pain blanc ou gris Miarine Fromage des Pyrenées Café ou thé Bodding	Pain blanc ou gris Miarine Pâté d'Ardenne Café ou thé Fruit	Pain blanc ou gris Miarine Fourme d'Ambert Café ou thé Pudding au café

Dîner de remplacement hebdomadaire: Filet de poulet, carottes, pommes nature
Souper de remplacement hebdomadaire: Filet d'Aarvers

L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit!

2.3. BIOLOGISCHE PRODUCTEN

Aangezien de prijzen in het lastenboek van de catering vastliggen, hebben de projectverantwoordelijken aan Sodexo gevraagd om de mogelijkheden te onderzoeken om enkele bioproducten te integreren binnen het budgettaire kader.

Voortaan bevat één menu per cyclus van vijf weken minstens één bioproduct, en zijn de pasta en rijst 100% biologisch. De bioproducten worden vermeld op de menu's voor de bewoners.

Pierre-Marie Ruelle, directeur van de residentie: « *De biologische volle rijst bleef knapperig en was niet geschikt. We dienden een andere te zoeken. De pasta's, daarentegen, zijn meteen in de smaak gevallen.* »

2.4. MINDER VLEES

In de context van de residentie is het niet mogelijk om het aantal grammen vlees te verminderen, om niet in te gaan tegen de diëtische aanbevelingen die primeren op de ecologische beschouwingen.



Olivier Hage, adjunct-directie van de residentie: « *We hebben het aantal grammen niet kunnen verminderen omdat die vastgesteld zijn in het lastenboek. Dat is steeds een delicaat onderwerp in een rusthuis. Als we te veel veranderen aan de eetgewoonten van de bewoners, lopen we het risico dat ze niet meer voldoende eten, of dat ze meer snoep gaan eten, terwijl velen van hen diabeet zijn.* »

De verantwoordelijken hebben bijgevolg gekozen voor het introduceren van vegetarische schotels die steeds meer succes hebben : hoewel in het begin slechts enkelen een vegetarisch gerecht namen, waren dat er in december 2012 reeds 165 van de 180 bewoners.

Alexandre Otto, keukenchef Sodexo: « *We dienden verschillende vegetarische producten uit te proberen. De bewoners hielden niet van quorn, maar nu heb ik een heerlijke vegetarische steak gevonden.* »

2.5. VERSPILLING

De grootste verspilling in het rusthuis heeft betrekking op het brood. Het actieplan heeft bijgevolg de doelstelling vooropgesteld om 20% minder broodafval te produceren. En het is een werknemer die een deel van de oplossing gevonden heeft met het voorstellen van een "boding" (pudding) recept, dat voortaan tweemaal per maand wordt geserveerd. Parallel daarmee hebben de verantwoordelijken van de residentie aan Sodexo gevraagd om een circuit te vinden om de broodresten aan de dieren te geven, maar dat werd verboden door het FAVV. Die doelstelling werd bijgevolg niet gerealiseerd.

2.6. MAATSCHAPPELIJKE EN BEROEPSINSCHAKELING

In de residentie Les Tilleuls, een openbaar rusthuis van het OCMW, maakt de maatschappelijke dimensie integraal deel uit van het « Duurzame kantine » project. Zeventien medewerkers, waarvan negen overeenkomstig artikel 60, zijn tewerkgesteld in de keuken, voor de portionering, verdeling en schoonmaak. We merken op dat zo'n groot team nodig is om een dienst van 7 dagen/7 en 365 dagen per jaar te verzekeren.

Jean Spinette, OCMW-voorzitter: « *Het werk dat wij in de kantine doen, is ook maatschappelijke en beroepsinschakeling. Als OCMW hechten wij veel belang aan die dimensie. In de collectieve restauratie, een sector waarin ook laaggeschoolden aan de slag kunnen, moeten we absoluut denken aan inschakeling en gelijke kansen.* »

2.7. LASTENBOEK VAN DE CATERING

Sommige doelstellingen werden afgeremd door het strakke kader van het lopende lastenboek, maar bij de hernieuwing van de opdracht zouden een aantal obstakels moeten verdwijnen.

Olivier Hage, adjunct-directie van de residentie: « *De lancering van een nieuwe opdracht, eind 2012, was de gelegenheid om een stap verder te zetten door duurzame criteria rechtstreeks in het nieuwe lastenboek te integreren. Bovendien hebben we een eis toegevoegd om een rapporteringsinstrument te gebruiken voor een gemakkelijke evaluatie van de evolutie en de vorderingen.* »

Mathieu Roper, OCMW-directeur: « *In het nieuwe lastenboek hebben we de prijs van optionele bioproducten gevraagd, zodat we de meerprijs ten opzichte van de traditionele producten kunnen berekenen.* »

3. OM TE ONHOUDEN

- Het « Duurzame kantine » project werd opgenomen in het kader van de Lokale Agenda 21 van het OCMW, waarvan de residentie deel uitmaakt.

- Het project maakt deel uit van een participatief proces waartoe alle betrokken partijen behoren.

Jean Spinette: « *Dankzij het programma "Duurzame Kantines" zijn we allemaal rond de tafel gaan zitten. We mogen geen ideologische keuzes opleggen aan senioren, die een leeftijd hebben bereikt waarop ze geen lessen meer hoeven te krijgen.* »

- In een context van concessiebeheer via een overheidsopdracht is de integratie van duurzame criteria bij het opstellen van het lastenboek van de catering, van essentieel belang.

