

## PROGRAMMA « DUURZAME KANTINES »

*Op weg naar duurzame grootkeukens in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest*

73.14 miljoen... dat is het aantal maaltijden dat jaarlijks opgediend wordt in de grootkeukens van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Een aanzienlijk cijfer en een duidelijke impact op het milieu. Tegelijkertijd bieden de grootkeukens de mogelijkheid om een groot aantal personen te sensibiliseren voor een duurzaam voedingssysteem. Om die redenen heeft Leefmilieu Brussel de grootkeukens als prioritair doelwit gekozen.

Sinds 2008 heeft Leefmilieu Brussel een programma 'Duurzame grootkeukens'. De verschillende projecten die Leefmilieu Brussel reeds heeft geleid, richten zich tot de keukens van kinderdagverblijven, bedrijven, scholen, zorginstellingen en andere, die zowel in eigen beheer als door cateringbedrijven worden geleid. Op lange termijn is het de bedoeling van 'duurzame' maaltijden aan te bieden in alle kantines van de openbare sector van het Brussels Gewest.

### **Criteria voor een duurzame grootkeuken**

Een grootkeuken die alle of een deel van de onderstaande elementen combineert :

- verse, lokale en seizoensgebonden producten, die milieuvriendelijk geteeld worden en met goede arbeidsvoorwaarden voor de producenten, en biologische producten of producten van gedifferentieerde kwaliteit,
- een gezonde, evenwichtige en gevarieerde voeding,
- kwaliteitsvolle en smaakvolle producten,
- minder dierlijke proteïnen,
- afwisselend dierlijke en plantaardige proteïnen,
- producten afkomstig van de fairtrade handel voor de exotische producten,
- producten afkomstig van de duurzame visvangst,
- minder voedselafval en voedselverspilling.

Er werden reeds verschillende acties gevoerd, die vandaag nog steeds worden toegepast. Die zijn over twee assen verdeeld :

- de vraag in de grootkeukens stimuleren,
- het aanbod van duurzame producten kenbaar maken en verbeteren.

## **1. DE VRAAG IN DE GROOTKEUKENS STIMULEREN**

### **1.1. OVERSCHAKELING IN GROOTKEUKENS**

#### **1) Individuele begeleiding voor de grootkeukens**

Sinds de lancering van het programma "Duurzame Kantines", in 2008, hebben een 70tal instellingen van een begeleiding genoten, wat neerkomt op een 60.000 maaltijden per dag of bijna **15% van de jaarlijks opgediende maaltijden** in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Deze begeleiding werd tot 2012 aangeboden onder de vorm van een begeleidingscyclus met eenzelfde methodologie voor elke kantine. De vzw Bioforum Wallonië en de adviesbureaus Ecores en Coduco hebben, in opdracht van Leefmilieu Brussel, de keukens bijgestaan. In 2013 werd voor het eerst een projectoproep gelanceerd voor grootkeukens zodat deze een ondersteuning konden krijgen voor hun project volgens hun eigen methodologie en in steek en met begeleider naar keuze. In 2015 zal specifiek worden ingezet op de Brusselse bedrijven. Dit is een doelpubliek dat we tot nu toe nog weinig hebben bereikt en 1/3 van de maaltijden in de Brusselse grootkeukens vertegenwoordigt.

Een project bestaat meestal uit de volgende etappes:

- de startdiagnose vaststellen,
- een actieplan opstellen,
- de gekozen acties toepassen,
- de resultaten evalueren.

In partnerschap met het **Europese GreenCook project** werd bijzondere aandacht besteed aan de voedselverspilling tijdens de begeleiding in 2011-2012. Het Greencook project is een internationaal partnerschap (Interreg) ter bestrijding van de voedselverspilling dat afliep in 2013. Leefmilieu Brussel blijft echter inzetten op voedselverspilling alsook verschillende grootkeukens die van start gingen in 2013 met het verduurzamen van hun grootkeuken.

**Donderdag Veggiedag**, een campagne van EVA vzw en ondersteund door Leefmilieu Brussel sinds 2011, wil het publiek stimuleren om tenminste één keer per week, op donderdag, lekker vegetarisch te eten. Ook grootkeukens worden uitgenodigd om deel te nemen aan de campagne en kunnen hiervoor een begeleiding krijgen. Op dit moment nemen 16 Brusselse grootkeukens officieel deel aan Donderdag Veggiedag.

## 2) De toekomstige professionals in de restauratie sensibiliseren

In 2011 en 2013 heeft Leefmilieu Brussel ook een project van het CIRIHA gesteund voor de invoering van een duurzaam voedingssysteem in de lessen van vier klassen van de hotelschool, het Institut Emile Gryzon en het Institut Roger Lambion, en van een klas van de afdeling dieetleer van de Haute Ecole Lucia de Brouckère.

## 3) Projecten met cateringsbedrijven

Nog steeds in 2011 heeft Leefmilieu Brussel een pilootproject uitgewerkt samen met het bedrijf **Sodexo** voor de berekening van de **impact van hun menu's op het milieu** en de aanpassing daarvan. Sinds 2014 werken ze aan de invoering van **Donderdag Veggiedag** in al hun Brusselse restaurants.

In samenwerking met het cateringbedrijf **TCO Service** werd een pilootproject uitgevoerd in 2011 om **de voedselverspilling te meten** in de **gemeentescholen** van Watermaal-Bosvoorde. In 2014 werden 8 koks begeleid zodat de duurzaamheid van de maaltijden nog kon verbeterd worden.

## 4) Ontwikkelen van een erkenningssysteem

Om grootkeukens, die naar een duurzaam beheer evolueren, ondersteuning te bieden ontwikkelt Leefmilieu Brussel een erkenningssysteem "Duurzame Grootkeuken". Het zou zowel een erkenning zijn van de inspanningen die deze grootkeukens hebben geleverd als een element dat het duurzame statuut van deze grootkeuken voor personeel of cliënten zichtbaar maakt en hen zo informeert over de voordelen van een duurzame grootkeuken.

Aan de hand van een checklist, uitgewerkt door Coduco in samenwerking met verschillende stakeholders, kan men het concept duurzame grootkeuken definiëren en kwantificeren. Enkele grootkeukens testen het systeem in 2014-2015.

## 5) Duurzame overheidsopdrachten

Vele grootkeukens moeten werken met overheidsopdrachten om hun keuken te laten uitbaten of hun producten aan te kopen. In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest bestaat een ministeriële omzendbrief die het verplicht maakt om ecologische, sociale en ethische criteria op te nemen in de overheidsopdrachten. Om overheden te helpen bij het integreren van deze criteria heeft Leefmilieu Brussel verschillende hulpmiddelen uitgewerkt: een helpdesk, opleidingen, een informaticaplatform met ondersteunend materiaal, typebestekken, wetteksten, ... en een netwerk van duurzame aankopers.

## 6) Pedagogische begeleiding voor scholen

Leefmilieu Brussel heeft ook een pedagogisch aanbod voor scholen die het verduurzamingstraject in de grootkeuken kunnen ondersteunen: een pedagogisch dossier 'Voeding op school, milieu op het menu', verschillende affiches, een tafelset, een spelletje, ... Daarnaast kunnen scholen zich ook inschrijven voor klasanimaties, deelnemen aan de jaarlijkse projectoproep 'Duurzame voeding' en ervaringen uitwisselen via Bubble, een platform rond natuur- en milieueducatie in het Brussels Gewest.

### 1.2. HULPVOORZIENINGEN VOOR GROOTKEUKENS

#### 1) Opleidingen



In 2008 heeft Leefmilieu Brussel een eerste opleidingscyclus voor de grootkeukens gelanceerd, die sindsdien jaarlijks herhaald wordt. De **praktische opleidingen** zijn alleen bestemd voor het keukenpersoneel met de bedoeling de kennis en de praktijk van de deelnemers beter op elkaar af te stemmen.

Verschillende thema's worden behandeld, met name : minder vlees, vegetarische gerechten, seizoenproducten, biologische producten en voedselverspilling.

Parallel daarmee zijn er **thematische opleidingen** die zich richten tot iedereen die betrokken is bij de werking van de kantine of bij het programma "Duurzame Kantines": beheerders, keukenchefs, milieu-verantwoordelijken, directies, leerkrachten, etc., ongeacht hun kennis van een duurzame grootkeuken. De inhoud van die opleidingen is bijgevolg algemener : communiceren naar de klanten, voedselverspilling, integratie van de criteria van een duurzaam voedings-systeem in de overheidsopdrachten, foodcost etc.



Aan het **einde van een cyclus** wordt een **certificaat** uitgereikt aan de deelnemende instellingen en bedrijven die de opleidingen regelmatig bijwonen. De uitreiking van dat certificaat lijkt een motivatie te zijn voor een meer actieve deelname. In 2012 ontvingen 18 personen het certificaat, in 2013 waren dit er 25 en in 2014 18.

## 2) Communicatiemiddelen

Sinds de start van het project, in 2008, werden verschillende instrumenten uitgewerkt om de grootkeukens te helpen bij de overschakeling naar een duurzame grootkeuken. Hierna volgen enkele voorbeelden daarvan :

- praktische handleiding voor duurzame grootkeukens,
- de seizoenskalender,
- een rekeninstrument (“calculator”) om de duurzaamheid te berekenen van de menu’s die in de grootkeukens worden opgediend,
- type lastenboeken (van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan),
- een lijst met leveranciers,
- de vegetarische gids voor de grootkeukens (van EVA),
- recepten,
- pedagogische dossiers voor de scholen,
- informatieve fiches, ...



Naast die instrumenten heeft Leefmilieu Brussel ook **communicatiemateriaal** ontwikkeld voor de grootkeukens.

Al die documenten kunnen geraadpleegd worden op de **website van Leefmilieu Brussel** : [www.leefmilieu.brussels/duurzamegrootkeuken](http://www.leefmilieu.brussels/duurzamegrootkeuken)

## 3) Een helpdesk

Parallel met de opleidingen werd een helpdesk geopend voor alle grootkeukens van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest om een antwoord te bieden op alle praktische vragen betreffende de overschakeling naar een **duurzame grootkeuken**. Die hulpdienst is beschikbaar op alle werkdagen tussen 8u00 en 17u00 op 02/775.76.22 of via e-mail [helpdeskkantine@leefmilieu.irisnet.be](mailto:helpdeskkantine@leefmilieu.irisnet.be).

In 2012 werden een dertigtal vragen gesteld, in 2013 steeg dit tot 60. De meeste vragen gaan over bioproducten en duurzame voeding in het algemeen.

## 2. WAT HET AANBOD BETREFT

Het volstaat niet om de grootkeukens te begeleiden en te adviseren. Parallel moet het duurzame voedingssysteem langs de aanbodzijde evolueren en zo veel mogelijk bekend worden gemaakt. In 2008 heeft Leefmilieu Brussel onder andere een leverancier van grootkeukens begeleid voor de **levering van streekproducten** in het Brussels Gewest.

Bioforum Wallonië heeft in 2008, in opdracht van Leefmilieu Brussel, een **databank van de leveranciers** aan grootkeukens gecreëerd. Die is beschikbaar op de website [www.restaurationcollectivedurable.be](http://www.restaurationcollectivedurable.be) (enkel in het Frans) en, sinds 2010, werd tevens een **zoektool** toegevoegd.



Sinds 2010 biedt het **Salon Your Choice** ([www.salonyourchoice.be](http://www.salonyourchoice.be)) aan de grootkeukens de mogelijkheid om kennis te maken met de leveranciers van duurzame producten om de grote diversiteit van de **biologische, fairtrade en lokale producten** te komen ontdekken. Leefmilieu Brussel steunt dat evenement reeds sinds de eerste editie. Bij elke jaarlijkse editie worden een hondertal bezoekers en een **vijftigtal leveranciers** samengebracht, en worden panelgesprekken en uitwisselingsateliers rond duurzame keukens georganiseerd.

In 2012-2013 werden twee pilootprojecten uitgevoerd rond het aanbod van de grootkeukens:

**1. De omvorming van de bio-overschotten afkomstig van de producenten en van de vroegmarkt**

Dat project, onder leiding van Bioforum Wallonië en Vlaanderen, wil, enerzijds, de voedingsverliezen bij de bioproducenten verminderen, en, anderzijds, de omvorming van de bioproducten stimuleren en de verkoop doen stijgen in het Brussels Gewest.

**2. Omvorming en distributie van de onverkochte voedselproducten afkomstig van de grootwarenhuizen in het maatschappelijke circuit**

Met de dubbele doelstelling om de voedselverspilling te verminderen, en om de kansarmen te helpen, hebben het adviesbureau Coduco, in samenwerking met het grootwarenhuis Delhaize, de SESO (Sociale Dienst van de Socialistische Solidariteit) en het Atelier Groot Eiland, een pilootproject gelanceerd om de onverkochte voedselproducten te mogen gebruiken in voedselpakketten of in de sociale restaurants.

### 3. ENKELE RESULTATEN

In de kantines die deelnamen aan de begeleidingscyclus 2011-2012 wordt jaarlijks **17.43 ton minder vlees** gegeten. Dit wordt onder andere gecompenseerd door de portie (seizoens)groenten te verhogen. In deze kantines wordt voortaan elk jaar **268.42 ton groenten** geserveerd (32.28 ton meer dan in het begin van de cyclus) waarvan **de helft seizoensgroenten** zijn.

Binnen het programma van Leefmilieu Brussel zijn er tot nu toe zo'n 20 grootkeukens die inzetten op het verminderen van voedselverspilling. Gemiddeld wordt er in die grootkeukens 30g/maaltijd minder verspild na het invoeren van verschillende acties zoals het bord sla uit de saladbar betalend te maken volgens het gewicht, kleinere porties geven met mogelijkheid tot een 2<sup>e</sup> bediening, personeel dat opdient goed informeren over menu en genomen acties, ... Jaarlijks wordt er in deze kantines zo'n **60 ton verspilling vermeden !**

*Enkele resultaten van de begeleidingscyclus 2011 – 2012 (20 keukens)<sup>1</sup>*

	<b>Voor</b>	<b>Na</b>	<b>Vershil in %</b>
Seizoenproducten	33,2% per maaltijd <sup>2</sup>	48,8% per maaltijd <sup>3</sup>	+15,60%
Vleesporties: - scholen - rusthuizen - kantines voor volwassenen - jeugdherbergen	115,3g/maaltijd 122g/maaltijd 149,5g/maaltijd 140g/maaltijd	92g/maaltijd 104g/maaltijd 142g/maaltijd 120g/maaltijd	-20,21% -14,75% -5,02% -14,29%
Vegetarische gerechten	4 keukens 1305 maaltijden	15 keukens 5599 maaltijden	+429%
Biologische producten	7 keukens gemiddelde van 16% bio ten opzichte van de totale aankoopprijs	15 keukens gemiddelde van 15,6% ten opzichte van de totale aankoopprijs	+208,93%
Voedselverspilling <sup>4</sup>	136,6g/maaltijd	107g/maaltijd	-21,67%

Uit een telefonische ondervraging van 120 grootkeukens, uitgevoerd door Food in Mind in 2012 in opdracht van Leefmilieu Brussel, blijkt dat de meeste grootkeukens inzetten op **afvalvermindering** en het tegengaan van **voedselverspilling**. Meer dan de helft van de ondervraagde keukens geeft aan met **lokale producten** te werken. Een grote meerderheid werkt ook met **dagverse seizoensproducten**. Dit gebeurt niet enkel uit milieu-overwegingen, maar ook om tegemoet te komen aan de vraag naar een gezonde en evenwichtige voeding van de klanten. Er wordt ook gelet op voldoende **afwisseling tussen dierlijke en plantaardige eiwitten**. Producten **geteeld in milieuvriendelijke omstandigheden** of **goede werkomstandigheden** zijn minder populair bij de grootkeukens. Een derde van de grootkeukens voert **logistieke aanpassingen** door zoals het centraliseren van leveringen, invoeren van drinkbekers, reduceren van leveringen van droge voeding, ...

Daarnaast blijkt uit een bevraging in 2012 van de Brusselse bevolking, in opdracht van Leefmilieu Brussel, dat personen die in een kantine eten of waarvan hun kinderen in de kantine eten, de indruk hebben dat de grootkeuken acties onderneemt om een gezondere voeding aan te bieden. Ongeveer een vierde geeft ook aan dat er gedacht wordt aan een **vegetarisch aanbod** en het **verminderen van voedselverspilling**.

<sup>1</sup> Bron: Eindrapport cyclus 2011-2012

<sup>2</sup> Percentage berekend op basis van de gegevens van 14 kantines

<sup>3</sup> Percentage berekend op basis van de gegevens van 18 kantines

<sup>4</sup> Metingen uitgevoerd in 12 kantines

<sup>5</sup> Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Gezonde Voeding (CIRIHA)