



DUURZAME VOEDING IN GROOTKEUKENS, ZONDER MEERKOSTEN

1. EEN TRANSITIE NAAR DUURZAME VOEDING, ZONDER MEERKOSTEN

Ethische en gezonde voeding met oog voor het leefmilieu maakt deel uit van de duurzame ontwikkeling van onze maatschappij. Blijkt nu uit het werk met de grootkeukens dat de kostprijs van de maaltijden een gevoelig punt is in de transitie naar duurzame voeding.

Een studie door ECORES toonde aan dat de transitie naar een duurzame voeding eigenlijk geen meerkosten meebrengt, maar vooral een kwestie is van de dingen goed te plannen, evenals van de gedragenheid van het project, zodat de nodige middelen -vooral de human resources- vrijkomen.

Vanuit concrete voorbeelden stelt deze fiche een combinatie van verscheidene acties voor die moeten bijdragen tot een betere financiële transitie naar een duurzame voeding in de grootkeukens. Een aantal infofiches over de verscheidene acties rond duurzame grootkeukens zijn eveneens beschikbaar op de website van Leefmilieu Brussel.

2. WELKE CRITERIA VOOR EEN GOEDKOPE DUURZAME VOEDING?

Tabel 1 bevat verschillende acties om mee rekening te houden voor een goede transitie naar duurzame voeding. Bij de beschrijving van elke actie hoort ook de jaarlijkse financiële impact en het gemak of de remmen voor de doorvoering ervan. Door al deze acties te combineren kan men de meerkosten die in verband worden gebracht met een milieuvriendelijke voeding uit de weg gaan.

Tabel 1 : acties voor een transitie naar een duurzame grootkeuken

Thema	Actie	Jaarlijkse financiële impact	Doorvoering
Seizoensgebondenheid	Gebruik van seizoensgroenten en -fruit	Minder duur	Gemakkelijk
Voedselverspilling	Vermindering van wat er op het bord blijft liggen	Minder duur	Gemakkelijk
Eiwitten van dierlijke oorsprong	Kalfsvlees vervangen door een ander soort van vlees	Minder duur	Gemakkelijk
	Invoering van een	Minder duur	Remmen die



	vegetarische maaltijd		verband houden met de consumenten
	Vermindering van de hoeveelheid vlees	Minder duur	Remmen die verband houden met de consumenten
Biologische producten	Vervanging van de conventionele onbewerkte groenten door onbewerkte biologische seizoensgroenten	Veranderlijk volgens de keuze van de leveranciers en van de vergeleken producten	Rechtstreekse financiële remmen
	Gebruik van biologische deegwaren	Duurder (wegens de kostprijs van de grondstof)	Rechtstreekse financiële remmen
	Gebruik van biologische rijst	Minder duur	Rechtstreekse financiële remmen
	Gebruik van biologisch brood	Minder duur	Rechtstreekse financiële remmen
Lokale producten	Gebruik van lokale aardappelen uit het korte circuit	Minder duur	Remmen die verband houden met de human resources
Verse en onbewerkte producten	Vervanging van ingevroren groenten door onbewerkte seizoensgroenten - bereiding met de hand	Duurder (wegens de personeelskosten)	Remmen die verband houden met de human resources
	OU vervanging van ingevroren groenten door onbewerkte seizoensgroenten - bereiding met de robot	Duurder (wegens de personeelskosten)	Remmen die verband houden met de human resources
	OF vervanging van ingevroren groenten door onbewerkte biologische seizoensgroenten - bereiding met de hand	Duurder (wegens de personeelskosten)	Remmen die verband houden met de human resources
	OU vervanging van ingevroren groenten door onbewerkte biologische seizoensgroenten - bereiding met de robot	Duurder (wegens de personeelskosten)	Remmen die verband houden met de human resources



Met enkele voorbeelden illustreert

Tabel 2 vanaf hoeveel maaltijden per week een actie rendabel wordt. In de berekening zitten ook de opleidingskosten en de werkuren, alsook de kostprijs of de besparing die verband houden met de verandering van producten. Deze gegevens zijn theoretisch, want elke grootkeuken heeft zijn eigen kenmerken (met name kosten van de werkuren of van de producten).

Tabel 2: financieel evenwicht

Acties	Kalfsvlees vervangen door een ander soort van vlees	Een vegetarische schotel invoeren	Vervanging van de verse conventionele onbewerkte groenten door verse onbewerkte biologische seizoensgroenten	Lokale aardappelen gebruiken
Crêches	Vanaf 13	Vanaf 40	Winst vanaf de eerste maaltijd	Vanaf 18
Scholen	Vanaf 5	Vanaf 15	Winst vanaf de eerste maaltijd	Vanaf 12
Rust- en verzorgingstehuizen	Vanaf 4	Vanaf 17	Winst vanaf de eerste maaltijd	Vanaf 7
Volwassenen op het werk	Vanaf 4	Vanaf 19	Winst vanaf de eerste maaltijd	Vanaf 7

3. DE REMMEN VOOR DUURZAME VOEDING OPHEFFEN

Financiële remmen

Remmen: meerkosten die verband houden met de duurdere aankooprijzen van bepaalde biologische producten

Oplossingen

Leveranciers kiezen die biologische producten aan vergelijkbare prijzen met de klassieke producten aanbieden.

Rekening houden met de beschikbaarheid van de bestelde producten en indien noodzakelijk het menu aanpassen om hoge aankoopkosten te vermijden (bijv.: de noodzaak voor de leverancier om zich in het buitenland te bevoorraden en zo te voldoen aan de vraag brengt meerkosten mee).

De bestellingen onder elkaar verdelen om voldoende hoeveelheid te halen voor een regelmatige levering en een eventuele terugbetaling op de aankooprijzen.

Rekening houden met de financiële winst die verband houdt met de kostprijs van de uitgespaarde werkuren (voorbeeld: niet nodig om groenten te schillen). Deze oplossing zou geen weerslag mogen hebben op de totale werktijd, op voorwaarde dat de taakverdeling binnen de keuken wordt aangepast.

Remmen die verband houden met de consumenten

Remmen: consumenten hebben de gewoonte om grote porties vlees en traditionele groenten, buiten het seizoen, te verbruiken (tomaten en salade in de "salad bars"). Weerspanning kan al eens de kop opsteken als de portie vlees bijvoorbeeld inkrimpt, de "salad bar" een seizoensassortiment is, er vegetarische schotels of "vergeten" groenten worden aangeboden.

Oplossingen

Het keukenpersoneel betrekken bij de voorstelling van de maaltijden tijdens de dienst (bijv. producten uitleggen).

De hoeveelheid vlees terugschroeven, in de eerste plaats bij gerechten waar het vlees niet dadelijk zichtbaar is (bijv.: lasagnes, bolognesesaus, gehakt Parmentier, ...).

De consumenten bewustmaken in een communicatie- (post, intranet, mondelinge mededelingen door de diensthoofden, enz.) en sensibiliseringscampagne (verspreiding van brochures over het



buitensporige vleesverbruik, betrokkenheid bij donderdag Veggiedag, invoering van de groente van de maand, enz.) of langs de scholen, met activiteiten en lessen over duurzame voeding.

Remmen die verband houden met de human resources

Remmen: bepaalde acties vergen een hogere nood aan arbeidskracht, bijvoorbeeld voor de bereiding van verse producten (wassen, schillen, versnijden). Deze werkoverlast varieert al naargelang het aantal personen dat mee-eet en het type van instelling: de per maaltijd te bereiden groenten in crèches ligt beduidend lager dan bij volwassenen op het werk. Het zoeken naar occasionele leveranciers heeft eveneens een impact op de werktijd.

Oplossingen

Het keukenpersoneel betrekken, van bij aanvang van het proces van transitie naar een duurzame voeding.

Ander gedrag bij het werken in de keuken aanmoedigen en ondersteunen.

De werking van de keuken en de verdeling van de taken veranderen. Door een optimalisatie hiervan of eventueel het geven van dankbaardere taken wordt het extra werk opgelost, zonder dat er meer werktijd voor nodig is.

Specifiek keukenmateriaal aanschaffen om te helpen bij de bereiding van de producten.

De opzoekingen naar leveranciers en de verkregen informatie onder elkaar verdelen.

4. CONCLUSIE

Het is dus mogelijk om een aanpak rond duurzame voeding aan te vatten zonder dat dit meer of veel meer hoeft te kosten. Om uw actieplan zonder meerkosten op te bouwen raadpleegt u volgens uw type van instelling onze actiefiches en berekent u uw eigen rentabiliteitsdrempel.

Om u een handje toe te steken heeft Leefmilieu Brussel ook andere hulpmiddelen voor u klaarliggen. Neem hiervoor een kijkje op de website:

<http://www.leefmilieubrussel.be/Templates/Professionnels/niveau2.aspx?maintaxid=11769&taxid=11769&langtype=2067>

