

DUURZAME VOEDING TIJDENS EVENEMENTEN

CONTEXT

De milieu-, sociale en economische impact van voeding vertegenwoordigt een niet te verwaarlozen (in sommige gevallen zelfs overheersende) post.

- De industriële landbouw verbruikt bijna 60% van het water in de wereld.
- Op het vlak van biodiversiteit stellen we bv. vast dat 75% van de wereldwijde visreserves (bijna) uitgeput of overbevist zijn.
- In het Brussels Gewest vertegenwoordigt het afval van actoren zoals de HORECA, de overheden en de grootdistributie ongeveer 40.000 t /jaar.

De principes van duurzame voeding kunnen echter bij om het even welke soort van evenementen worden toegepast, of het nu om sportieve, commerciële, culturele evenementen, vergaderingen, seminaries, enz. gaat. Dit kan zonder meer geld uit te geven of heel de organisatie te moeten veranderen.

Er bestaat geen officiële definitie van duurzame voeding en bepaalde criteria kunnen op verschillende manieren worden geïnterpreteerd (bv. "lokaal") of moeten worden onderhandeld om coherent te blijven met de filosofie van het evenement (bv. lokaal en festival opgebouwd rond verschillende culturen).

Voor Leefmilieu Brussel is duurzame voeding samengesteld uit verse, lokale seizoensproducten die in milieuvriendelijke werkomstandigheden geteeld werden. Het gaat om evenwichtige, gevarieerde en gezonde voeding die dierlijke en plantaardige proteïnen afwisselt en die voedselverspilling voorkomt.

DUURZAME VOEDING VOOR DE EVENEMENTEN

Het is eerst en vooral belangrijk om **concrete doelstellingen** te bepalen en die geleidelijk te verwezenlijken:

- De hoeveelheid producten die afkomstig zijn van de lokale landbouw en seizoensproducten verhogen. Dit vergt geen grote veranderingen.
- Het beheer van voedingsresten optimaliseren.
- Het aandeel van producten die van milieuvriendelijke landbouw afkomstig zijn in de bevoorrading van de eetgelegenheden van het evenement verhogen.
- De hoeveelheid verpakkingsafval afkomstig van voeding beperken door aandacht te besteden aan de keuze van de verpakkingen (grote verpakkingen, herbruikbare bakken, enz.).
- In eerste instantie werken aan de maaltijden van het personeel van de organisatoren en de vrijwilligers. Vervolgens werken aan de maaltijden van de artiesten of voor het publiek.
- Het publiek sensibiliseren op de plaats waar wordt gegeten.
- Er eventueel voor zorgen dat de tarieven van de voeding die aan uw publiek wordt aangeboden toegankelijk zijn.

VOOR HET EVENEMENT

1. Waarmee beginnen?

Eerst moet er een startdiagnostiek worden uitgevoerd, weten waarvan men vertrekt om vervolgens vorderingen te maken en de doelstellingen te bereiken:

- Welk publiek heeft men voor ogen? Alle evenementen hebben een verschillend publiek dat verschillende voedingsverwachtingen kan hebben.
- Wie is verantwoordelijk voor de voeding voor het publiek? Voor de organisatie, enz. ?
- Welke leveranciers zijn er voor de voeding? Heeft u een duidelijk omschreven aankoopbeleid?
- Vanwaar komen de producten op uw evenement? Bepalen welk deel van deze producten bestaan uit duurzame voeding (zoals vooraf bepaald).
- Alle facturen (of minstens een kopie) van alle gekochte voedingsproducten moeten worden verzameld.

Al deze informatie moet worden samengebracht in één document om de uitvoering van het project zo goed mogelijk te plannen en te organiseren.

Er wordt aangeraden om een lijst met verkochte producten voor elke standhouder voor te bereiden. Dit vergemakkelijkt de controle tijdens het evenement.

Voor de controle moeten de standhouders op de hoogte zijn van het feit dat het FAVV de stands kan sluiten bij het niet-naleven van de regels en dat de verantwoordelijkheid hiervoor bij de standhouders ligt.

Landelijk Brussel, een evenement over landbouw en voeding, start 8 maanden op voorhand met de prospectie van standhouders.

2. Een persoon aanwijzen die belast is met het beheer van het duurzaamheidsaspecten van de voeding

Voor de grote evenementen zijn er mensen nodig om de leveranciers of restaurateurs te selecteren en de criteria te controleren om het duurzame voedingsbeleid te doen naleven. Er moet ook worden gedacht aan een controle van het aanbod tijdens het evenement om ervoor te zorgen dat de principes ook effectief worden toegepast. Gespecialiseerde firma's doen dit werk.

Een voorbeeld: tijdens het Groot Milieufest van Leefmilieu Brussel werd een coördinator aangesteld. De selectie van deze consultant laat toe hem het beheer van alles i.v.m. duurzame voeding toe te vertrouwen en meer bepaald de selectie van standhouders volgens de criteria die door Leefmilieu Brussel werden bepaald.

3. Verandering vraagt tijd

Een duurzame voedingsaanpak vergt een voorzichtige, geleidelijke vooruitgang. Het is bijvoorbeeld mogelijk om de hoeveelheid vlees te verminderen om een beter evenwicht te vinden tussen de dierlijke en plantaardige proteïnen in het gerecht. Bovendien kunnen talrijke gerechten als « traditioneel » worden bestempeld, terwijl ze nochtans vegetarisch zijn (bv. quiches). Waarom vervolgens niet ten minste een vegetarisch alternatief voorzien in de menu's?

In plaats van alles direct te willen veranderen, is het beter om op voorhand doelgroepen te kiezen voor de voeding. Bij de begeleiding van « Nouveaux Disparus » (theater), werd de kwestie van duurzame voeding aangesneden in de maaltijden voor het personeel en de artiesten.

De ambitie van dergelijke initiatieven kan groot zijn, maar de onderhandelingen voor deze selectiecriteria zal stap voor stap moeten gebeuren, bijvoorbeeld:

- Bij het **festival Couleur Café** wordt na het succes van het opleggen van minstens een vegetarische schotel nu nagedacht over het lokale aspect van de voeding.
- Tijdens de autoloze dag, heeft **Landelijk Brussel** (reuzenpicknick georganiseerd in de omgeving van en in het Warandepark) al gewerkt rond meerdere aspecten van duurzame voeding. Tegenwoordig willen de organisatoren de nadruk leggen op de lokale economie.

4. Duurzaamheidscriteria in de contracten – charter – inschrijvingsfiche

Om de standhouders die voeding zouden verkopen beter te kunnen selecteren, is het wenselijk om hen ofwel een duurzaamheidscharter te laten ondertekenen ofwel hun criteria op te leggen om toegang te krijgen tot uw evenement.

Het zal evenwel nodig zijn om vervolgens een permanente controle te voorzien om er zeker van te zijn dat de criteria tijdens het evenement goed worden nageleefd.

Hieronder volgen enkele links met voorbeelden van duurzaamheidscriteria die in de contracten kunnen worden vermeld:

- [« Technische gids voor de opstelling van clausules inzake ‘duurzame voeding’ bij openbare aanbestedingen in verband met de levering van grootkeukendiensten », Bioforum Wallonie, juni 2009](#)
- [« Présentation du cahier spécial de charges de référence proposé par la Fédération Wallonie-Bruxelles » \(Voorstelling van een bijzonder bestek dat als referentie zal dienen en dat werd voorgesteld door de Federatie Wallonië-Brussel\), COREN, maart 2013](#)

Om de standhouders te motiveren om aan uw initiatief deel te nemen, is het interessant enkele stimuli voor te stellen. Bijvoorbeeld door de standplaatsprijs te verlagen in functie van het aantal criteria waaraan de standhouder voldoet. Een andere oplossing is het opstellen van een inschrijvingsfiche. Het is dan aan de leveranciers om hun duurzaamheid voor te stellen en de organisatoren hiervan te overtuigen. Hoe duurzamer ze zijn volgens de vooraf bepaalde criteria, hoe groter de kans dat ze zullen worden geselecteerd.

Er zal een controle nodig zijn om na te gaan of deze laatsten hun beloftes nakomen.

5. De « bio »-certificatie voor een dag

Een standhouder die catering aanbiedt, heeft 2 mogelijkheden: de certificatie voor een jaar of de gerichte certificatie.

Dit zijn de verschillende mogelijkheden voor de certificatie voor 1 jaar:

- **Een bedrijfscertificatie:** in dit geval is het bedrijf gecertificeerd als 100% biologisch.
- **Een certificatie per biologische schotel/bereiding.** De operator maakt 100% biologische bereidingen. De operator kan duidelijk meedelen aan de verbruikers welke menu's/schotels 100% biologisch zijn.
- **Een certificatie per biologisch ingrediënt.** De operator engageert zich om enkel de biologische variant van bepaalde voedingsmiddelen te kopen (bv. aardappelen). De operator kan de verbruikers duidelijk melden welke producten biologisch zijn.

- **Een certificatie op basis van het biopercentage.** De operator engageert zich om tenminste 15% bioproducten per jaar te kopen. Het percentage wordt berekend op basis van de financiële waarde van de aankopen. Deze certificatie laat toe de bioproducten onderling te verwisselen, vooral in geval van een variabele bevoorrading, maar laat de verbruikers niet toe om precies te weten welke ingrediënten of schotels biologisch zijn.

Voor de gerichte certificatie moet een aanvraagformulier voor [gerichte certificatie](#) ingevuld worden. Bijgevolg volstaat het om een Certisyscontract te ondertekenen en een bekendmaking van de activiteiten in te vullen. Er wordt vervolgens een dossier geopend en een controleur wordt gemandateerd voor de controle.

Concreet zijn de verschillende stappen:

- Het invullen van het aanvraagformulier voor gerichte certificatie.
- Administratieve controle door Certisys van de documenten, certificaten van de grondstoffen, recepten, enz.
- Controle ter plaatse tijdens het evenement.
- De prijs bedraagt 162€ (in 2014), te betalen voor het evenement, voor meer informatie: [Certisys](#) (rubriek « tarieven »).

6. De sponsors

Werken met een sponsor is dikwijls synoniem voor werken met een merk en opgelegde verpakkingen. Indien men vroeger een andere verpakking wou gebruiken om drank te serveren, gebeurde dit op kosten van de organisator van het evenement. De mentaliteit verandert evenwel geleidelijk. De filosofie van een dergelijk initiatief moet dus altijd worden uitgelegd en er moet met de sponsors worden onderhandeld.

7. De kwestie van de softdrinks

Er bestaan alternatieven voor softdrinks. De zoekrobots bieden veel info over frisdranken zonder cola of energiedranken.

8. Uw standhouders zoveel mogelijk helpen

- De standhouders en het publiek informeren over de aard van het evenement en vooral over het duurzame voedingsinitiatief.
- Ze moeten ook worden begeleid door hen lijsten van mogelijke leveranciers te geven waar ze duurzame producten kunnen vinden.
- Tip: plaatsen voorzien voor lastminuteaankopen in geval van een voorraadtekort (een lijst van winkels dicht bij het evenement of die tijdens de duur van uw evenement open zijn en die de producten die aan uw criteria voldoen, kunnen leveren).

9. Zorgen voor de juiste hoeveelheid

Voor alle evenementen, maar vooral voor de evenementen met gratis inschrijving, moeten de personen die zich voor de maaltijden hebben ingeschreven de kans krijgen om zich uit te schrijven wanneer ze niet kunnen komen. Er moet ook worden gecommuniceerd over het belang van zich uit te schrijven om voedselverspilling te voorkomen.

TIJDENS HET EVENEMENT

Water van de kraan i.p.v. flessenwater

Het is altijd duurzamer om grote verpakkingen te kopen i.p.v. kleine. Soms is het zelfs mogelijk om niets te kopen, in het geval van water bijvoorbeeld. Het is mogelijk om uw deelnemers en standhouders gratis water aan te bieden d.m.v. waterfonteinen die aangesloten zijn op het leidingwater. Talrijke leveranciers bevinden zich van nu af aan op het internet.

Het is mogelijk het initiatief te starten door waterfonteinen voor de ploegen en vrijwilligers van de organisatie te installeren om het gebruik van flessenwater te vermijden. Bovendien kan dit initiatief worden gekoppeld aan het gebruik van herbruikbare bekertjes.

NA HET EVENEMENT

De indicatoren invullen

Eens uw evenement is afgelopen, moeten de facturen voor de organisatie van het gehele evenement worden verzameld om de volgende informatie te verkrijgen:

- de hoeveelheid aangekochte biologische producten in het totale voedingsbudget van het festival.
- de hoeveelheid biologische producten in het aanbod van de verschillende standhouders.
- de geografische herkomst per soort van producten.

AANVULLENDE INFORMATIE

- Meer info over [Duurzame voeding](#) in het algemeen is verkrijgbaar op de website van Leefmilieu Brussel.
- Om de [impact van voeding](#) en [de 12 basisprincipes voor een duurzame voeding](#) te kennen!
- Netwerk van Brusselse actoren voor een duurzame voeding: <http://www.rabad.be/>
- Informatie over de strijd tegen de voedselverspilling:
 - [Green Cook](#), model van geïntegreerd en duurzaam beheer van de voeding
 - « [Lutter contre le gaspillage alimentaire. Bonnes pratiques. A l'usage des restaurants et traiteurs-organiseurs de banquets](#) » (Strijden tegen de voedselverspilling. Goede praktijken. Voor gebruik door restaurants en traiteurs-organisatoren van feestmaaltijden), UCM Environnement.
 - « [Voedseloverschotten](#) », Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV)

In de mate van het mogelijke bestaan de voorgestelde links in het Frans en/of het Nederlands. De gegevens van de websites en/of leveranciers in deze infofiche zijn niet-limitatief en onderhevig aan verandering.

Wenst u vermeld te worden in deze fiche of heeft u een equivalent adres in het Frans of in het Nederlands? Stuur dan een mail met de gewenste wijzigingen naar mcgeleyn@environnement.irisnet.be