



AANKOOPGIDS

Waar moet u rekening mee houden ?

Het aantal factoren waar u rekening mee moet houden bij de analyse van de duurzaamheid van een praktijk is zo goed als ontelbaar, terwijl de beschikbare studies nog steeds moeilijk toegankelijk blijven. Toch is het geen sinecure om een weg te vinden in de wereld van de gedifferentieerde kwaliteitsketens (zie het hoofdstuk "[Producten kiezen](#)"). Bovendien zijn de databases met leveranciers niet echt talrijk, en vooral onvolledig.

Feit blijft dat een beheerder van een grootkeuken heel regelmatig aankoopbeslissingen moet nemen, leveranciers moet kiezen, een menu moet opstellen enz. In deze praktische fiche vindt u dus:

- een instrument (nog heel oppervlakkig) dat u helpt bij uw aankoopbeslissing;
- een selectie databases met leveranciers.

1. DE AANKOOPLOGICA

De belangrijkste factoren:

- het seizoensgebonden karakter (voor fruit en groenten)
- de keuze van proteïnen (al dan niet plantaardig, dierlijk)
- de nabijheid
- de landbouwkundige productiewijze
- solidariteit
- verpakking

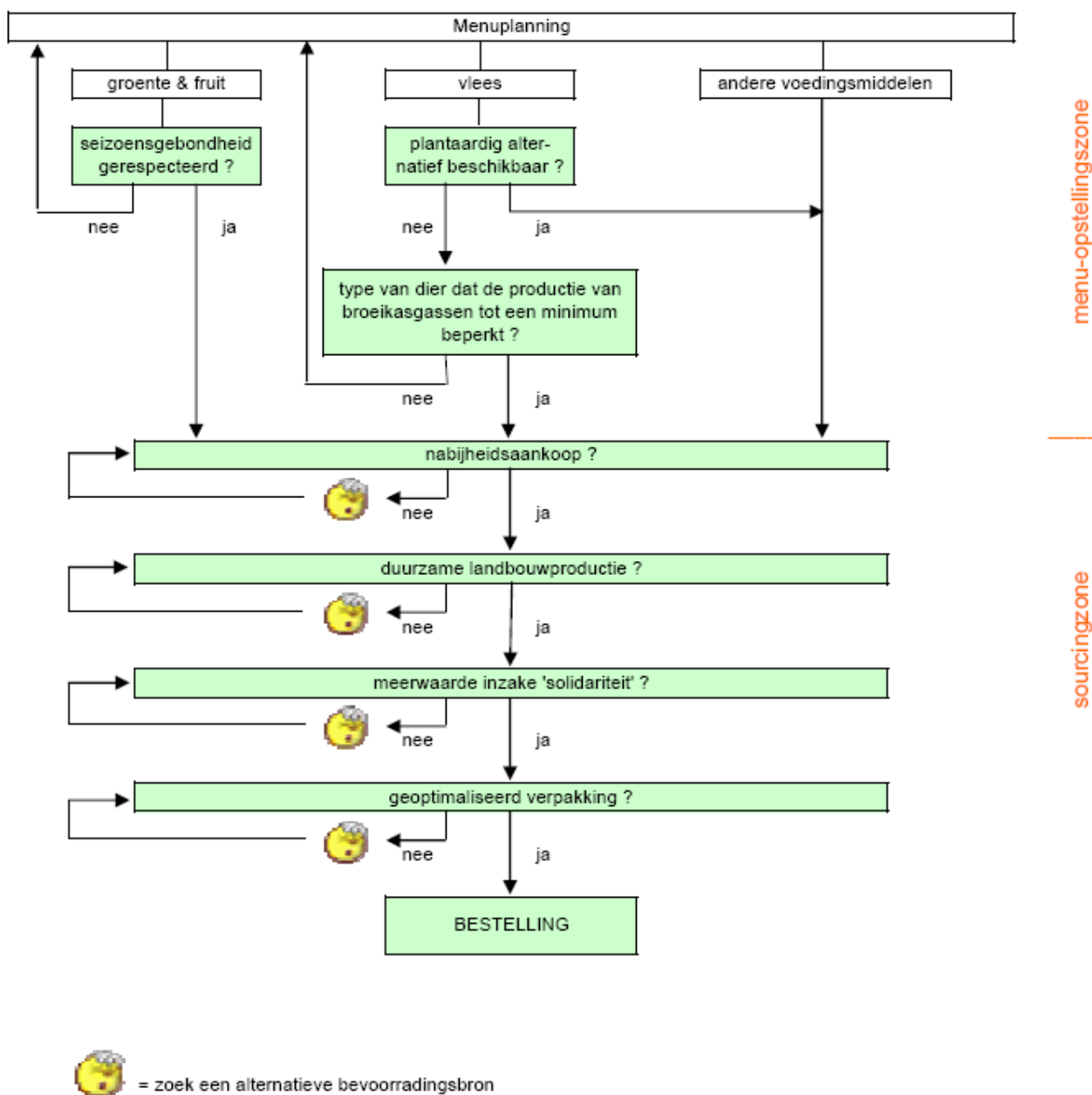
Ze werden geselecteerd op basis van hun relevantie voor de onderzochte sector en de kennis die we hebben van hun impact op het vlak van duurzaamheid. De toekomst zou ons een beter inzicht moeten geven in de invloed van die factoren en er nieuwe moeten introduceren, die nog niet zijn opgenomen in deze versie. De gegevens die momenteel in de literatuur beschikbaar zijn, zijn ontoereikend om het gewicht van elk criterium te kunnen afwegen. In de huidige ontwikkelingsfase van dit model werd nog geen rekening gehouden met factoren die nochtans niet onbelangrijk zijn, zoals de verpakking (materiaal, gewicht, recycleerbaarheid), de vervoerswijze (als het niet indirect is via het seizoensgebonden karakter en de nabijheid) of de grootte van de bestelling.

Om ze op een zo doeltreffend mogelijke manier te kunnen toepassen, moet deze aankooplogica **vanaf de opstelling van de menu's** worden gevolgd. Wanneer een menu voor april bijvoorbeeld een aardbeidessert omvat, zal de logica voor duurzame aankopen die op het moment van de bestelling wordt gevolgd amper zin hebben. De enige aankoop die in dit geval mogelijk is (waarschijnlijk aardbeien uit Spanje die werden geteeld met behulp van bijzonder energiegeluzige productie-, irrigatie- en bodembehandelingstechnieken die niet alleen schadelijk zijn voor het milieu, maar ook voor de arbeiders die er werken, en die dan 2.000 km moeten afleggen in een koelwagen), kan natuurlijk niet meer worden beschouwd als de meest duurzaam mogelijke aankoop.

Deze aanpak vereist echter het nodige relativeringsvermogen. Een dergelijk model moet u begeleiden bij uw aankopen, maar mag uw gezond verstand en professionalisme niet in de weg staan.



Beslissingsboom: logica voor duurzame aankopen (zie belangrijke opmerkingen hierboven) (*)



(*) grotendeels opgesteld op basis van het geheugen van H. COPPEE: voedingsproducten uit de biologische landbouw introduceren in schoolkeukens – Studie van het belang voor het milieu (ULB 2008, IGEAT, Master in Wetenschappen en Milieubeheer).

2. DATABASE VAN LEVERANCIERS

2.1 PRODUCTEN UIT DE EERLIJKE HANDEL

- De organisatie “Max Havelaar” (Troonlaan 173 in 1050 Brussel – 02 500 10 60) beheert de licenties van het merk en beschikt over lijsten met producten en verdelers. www.maxhavelaar.be
- De organisatie Oxfam – Wereldwinkels (rue Provinciale 285 in 1301 Wavre – 010 43 79 50) heeft een netwerk van zo’n honderd verkooppunten (lijst op www.madeindignity.be). De voedingsmiddelen die Oxfam in België invoert, worden verdeeld door de firma OBN (av. Gouverneur Bovesse 1 in 5100 Jambes – 081 31 24 29 (www.obnvending.com)).



2.2. PRODUCTEN UIT DE BIOLOGISCHE LANDBOUW

- De organisatie Bioforum (Chaussée de Namur 47 in 5030 Gembloux – 081 61 46 55) beschikt over een afdeling die grootkeukens kan adviseren of zelfs begeleiden op hun weg naar een duurzaam voedingspatroon. Afhankelijk van uw specifieke wensen kunnen zij u doorverwijzen naar leveranciers (producenten, verwerkers of verdelers).
- Op de website van diezelfde organisatie (www.bioforum.be) vindt u een zoekmotor waarmee u producenten, verwerkers of winkels kunt vinden, indien gewenst per streek (echter zonder specifieke garanties dat die met de sector van de grootkeukens kunnen samenwerken).

2.3. APPELS EN PEREN UIT DE GEÏNTEGREERDE TEELT

- Fruitnet scrl verdeelt tijdens het seizoen fruit dat in België wordt geteeld (en vult de kalender aan met Frans en Nieuw-Zeelands fruit): Route de Maastricht 100 in 4600 Visé – 04 379 26 76 – www.fruitnet.be

2.4. PRODUCTEN UIT DE ZEE

- Biologisch gekweekte vis vindt u bij groothandelaars die gespecialiseerd zijn in biologische producten.
- U kunt bij uw leverancier navragen of hij beschikt over een productaanbod dat het label van MSC (Marine Stewardship Council) draagt.

Link naar de database met leveranciers **die in het Brussels Gewest leveren** :

www.duurzamegrootkeukens.be

