



## GEMEENTESCHOLEN VAN WATERMAAL- BOSVOORDE & TCO SERVICE

*Pilootproject voor minder voedselverspilling*

Gemeentelijke kleuter- en basisscholen van Watermaal-Bosvoorde <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 inplantingen lager onderwijs</li><li>- 7 inplantingen kleuteronderwijs</li></ul>
Projectdraagster : Jeanne Collard, TCO Service, 010/41.78.39, secretariat@tcoservice.com
Dienst voor schoolcatering (warme bereiding) verzekerd door TCO in het kader van een gemeentelijke overheidsopdracht - <b>500 maaltijden/dag</b>
Dagelijks aanbod : middagmaaltijden (soep, hoofdgerecht, dessert)
Keukenteam : 3 keukenchefs (2,8 VTE's)
Prijs van de maaltijden : <ul style="list-style-type: none"><li>- kleuteronderwijs : 2,50 euro</li><li>- lager onderwijs : 2,75 euro</li></ul>
Publiek : kinderen van 2,5 tot 12 jaar

### 1. PROJECTINITIATIE

Het cateringbedrijf TCO Service heeft reeds geruime tijd gekozen voor duurzame voeding, en wil die aan een zo groot mogelijk publiek kenbaar maken.

De voorbije jaren heeft TCO Service met name interne acties gevoerd om de voedselverspilling in het bedrijf te verminderen. Het project dat samen met de gemeentescholen van Watermaal-Bosvoorde rond dat thema wordt gevoerd, was bedoeld om externe actoren te sensibiliseren. Om dat project te financieren heeft TCO Service gereageerd op de projectoproep "voeding" die financieel gesteund wordt door Leefmilieu Brussel. Vanuit methodologisch oogpunt zijn de resultaten van dat project trouwens heel interessant, zowel met als zonder financiële steun.

Vinciane de Moffarts, Verantwoordelijke Duurzame Ontwikkeling en Milieu, TCO Service: *"Dergelijke projecten kosten heel veel op het niveau van het personeel dat nodig is voor de audits bij de aanvang en voor de wegingen, alsook voor de codering, het beheer van de resultaten en de uitvoering van de acties. Het duwtje in de rug van Leefmilieu Brussel is dan ook van harte welkom om dat soort van projecten te kunnen uitvoeren. (...) De gemeente Watermaal-Bosvoorde heeft positief geantwoord op onze vraag, en was bereid om de resultaten van het project te aanhoren en te aanvaarden. De wil om te veranderen en te verbeteren is echt aanwezig."*

Tijdens een eerste vergadering werd het project aan alle deelnemende partijen voorgesteld: vertegenwoordigers van de gemeente, schooldirectie, keukenchefs, opdienpersoneel, etc.

Mevrouw Hanneuse, Directrice van de Ecole La Sapinière: *"Toen het project tegen voedselverspilling aan ons werd voorgesteld, heb ik daar meteen op ingehaakt. Dat maakt namelijk deel uit van ons schoolproject: wij hebben een vijver, een moestuin, en wij doen reeds aan afvalsortering. We zijn verplicht om de voedselresten weg te gooien. Als we dus zo weinig mogelijk kunnen weggooiden, is dat zeker meegenomen."*

## 2. ACTIES EN RESULTATEN

Doelstellingen	Acties	Resultaten
<b>Voedselverspilling</b> - Minder voedselverspilling - De kinderen en het opdienpersoneel sensibiliseren voor de problematiek van de voedselverspilling	- Opstartvergadering - Dagelijks wegen van de productieoverschotten en van de teruggebrachte borden gedurende zes weken - Opstellen van een kennismakingstafel over voedselverspilling - Analyse en voorstelling van de resultaten van de wegeningen - Uitwerking van participatieve acties - Definitie van de doelstelling om minder afval te produceren - Opleiding betreffende portionering in de scholen - Herziening van de productiefiches in de keuken - Correctie van de technische fiches betreffende de groenten	- Afvalvermindering met 20%

### 2.1. WEGING VAN HET AFVAL

Om de verspilde hoeveelheden objectief te kunnen vaststellen, heeft TCO Service een weging georganiseerd van het productieafval en van de geleverde ingrediënten, maar ook van de teruggebrachte borden over een periode van zes weken.



De resultaten waren schokkend: tijdens die zes weken bedroeg de gemiddelde voedselverspilling 40% van de bereide voeding. Dat percentage omvat het niet opgediende voedsel en de teruggebrachte borden. De teruggebrachte borden vertegenwoordigden ongeveer de helft van de verspilling, net zoals de inhoud van de opdienbakken die nooit volledig werd opgediend.

Die objectieve resultaten werden aan de deelnemende partijen voorgelegd.

V. de Moffarts, TCO Service: *“Dat cijfer heeft velen doen opschrikken. Bij het bekijken van de resultaten kon elke partij zich daarover uitspreken. Dat was een trigger en we hebben samen naar mogelijke acties gezocht.”*

Tijdens de vergadering werden verschillende punten en suggesties naar voren gebracht :

- de tijd die de kinderen krijgen om te eten,
- de sensibilisering van de kinderen,
- de porties in de borden,
- de versnaperingen om 10.00u die te dicht bij de middagmaaltijd liggen,
- de bereidingswijze van de maaltijden.

De portionering, de sensibilisering van de kinderen en het nazicht van de technische fiches zijn de acties die geselecteerd werden.

De deelnemende partijen hebben zich tot doel gesteld om de voedselverspilling te verminderen tegen juni 2012, en te komen tot 26% van het bereide voedsel (wat een vermindering met 35% is ten opzichte van het startresultaat).

## 2.2. PORTIONERING VAN DE BORDEN



Eén van de oorzaken die aangehaald werden voor de teruggebrachte borden was de ontmoediging van de kinderen voor de al te volle borden. De diëtiste van TCO Service heeft bijgevolg een sessie georganiseerd waarbij een praktische begeleiding werd gegeven aan het opdienpersoneel: daarbij werd duidelijk getoond hoe het portioneringsmateriaal diende te worden gebruikt, en welke porties in de borden dienden te worden geschept voor een evenwichtige voeding.

Mevrouw Hanneuse, Ecole La Sapinière: *“ Het opdienpersoneel is zich bewust geworden van de porties die moeten worden geserveerd.”*

Parallel daarmee heeft de gemeente ervoor gezorgd dat elk schoolrestaurant uitgerust wordt met portioneringsinstrumenten, zodat adequate porties kunnen worden geserveerd.

## 2.3. CONTROLE VAN DE TECHNISCHE FICHES

TCO Service heeft ook haar productiefiches gecontroleerd, die als referentie dienen voor de keukenchef, en die rekening houden met de leeftijd van de verbruikers, met de voedingsaanbevelingen en met het lastenboek. Tijdens die controle zijn enkele computerfouten van het programma aan het licht gekomen, wat de oorzaak kon zijn van een overproductie.

De hoeveelheden die aan de kinderen dienden te worden geserveerd, zijn evenwel niet gewijzigd, en blijven overeenstemmen met het lastenboek van de gemeente.

## 2.4. BEWUSTMAKING VAN DE KEUKENCHEF

Ook de keukenchef werd gesensibiliseerd: uit vrees dat de kinderen niet genoeg zouden hebben, bereidde hij regelmatig meer dan de porties die op de productiefiches werden aangegeven. Na het wegeven van de productieoverschotten was die vrees niet langer gerechtvaardigd, want de inhoud van de productiebakken werd nooit volledig geserveerd.

## 2.5. SENSIBILISERING VAN DE LEERLINGEN EN VAN HET OPDIENPERSONEEL



Ten slotte heeft TCO Service, op vraag van het opdienpersoneel, ontdekkingstafels samengesteld over voedselverspilling. De bedoeling daarvan is maandelijks een thema voor te stellen op een A4-blad dat in de refters van de school wordt opgehangen. Daarbij worden nieuwe ingrediënten en innovatieve gerechten voorgesteld, en worden de verschillende maaltijden getoond die in de schoolrefters van Watermaal-Bosvoorde opgediend worden.

Bovendien bieden de ontdekkingstafels de gelegenheid om het opdienpersoneel te

sensibiliseren en minder wantrouwig te maken voor de inhoud van het bord.

Mevrouw Hanneuse, Ecole La Sapinière: *“ Bij ons moeten de kinderen minstens proeven van het voedsel. Maar er is nog veel opvoedingswerk nodig.”*

## 2.6. DE RESULTATEN VAN HET PROJECT

Vier maanden na de eerste weging werd een tweede weging uitgevoerd. De analyse van de resultaten heeft een algemeen gemiddelde van 32% voedselverspilling getoond. Dat betekent een vermindering met 20% ten opzichte van de voorgaande. Hoewel de doelstelling van 26% voedselverspilling nog niet werd gehaald, stellen we een positieve evolutie vast. De sensibilisering van het keukenpersoneel ten opzichte van de te bereiden hoeveelheden en van het opdienpersoneel ten opzichte van de portionering van de borden, en de correcties van de praktische fiches hebben bijgevolg vruchten opgeleverd. Het zijn voornamelijk de porties vlees en groenten die niet aan de kinderen werden opgediend, die het meest zijn verminderd. De teruggebrachte borden zijn helaas onveranderd gebleven ...

V. de Moffarts, TCO Service: *“De duur van het project was ongetwijfeld een beperkende factor. Het project heeft de mogelijkheid geboden om te sensibiliseren, maar heeft niet tot reële gedragsveranderingen kunnen leiden. Daarvoor is meer tijd nodig”*

## 3. OM TE ONTHOUDEN

1. Het wegen van het productieafval en van de teruggebrachte borden vormt een belangrijke sensibiliseringsactie.  
V. de Moffarts, TCO Service: *“Ook al weet men dat er veel verspilling is, toch biedt de weging de mogelijkheid om objectieve resultaten te tonen en om de betrokken partijen wakker te schudden. Plots is dat niet langer een gevoel, en dat geeft zin om te veranderen. Het zou goed zijn om een regelmatige controle uit te voeren.”*
2. Het overleg van alle betrokken personen om de acties te bepalen heeft een positieve impact gehad op het project. Het keukenpersoneel, het opdienpersoneel, de schooldirecties, ... hebben hun mening kunnen geven over de becijferde vaststellingen, en corrigerende maatregelen kunnen voorstellen. Die acties waren niet alleen gericht tot het terreinpersoneel, maar ook tot het cateringbedrijf (de wegingen omkaderen, coderen, de fiches controleren). De inspanningen werden verdeeld.
3. Hoewel de verspilling verminderd is, moet voor gedragsveranderingen meer tijd en langetermijnprojecten worden voorzien.
4. De strijd tegen de voedselverspilling is ook verbonden met het informeren en opleiden van het opdienpersoneel.
5. De aanvaarding van gezonde en duurzame voeding gaat gepaard met een permanente sensibilisering van de kinderen die de maaltijden nuttigen. Met die sensibilisering moet zo vroeg mogelijk worden gestart, op het ogenblik dat het gedrag wordt gevormd.



Dit project tegen de voedselverspilling werd gefinancierd door FEDER in het kader van het INTERREG IVB Noord-West Europa programma.