



EEN DUURZAMEVOEDINGSPROJECT OPSTARTEN IN UW GROOTKEUKEN: PRAKTISCHE TIPS EN HULPMIDDELEN

Wil u graag meer duurzame voeding aanbieden in uw grootkeuken, maar weet u niet goed hoe hieraan te beginnen?

In dit document vindt u alvast enkele tips. Op het einde vindt u ook een lijst van personen en bedrijven die u kunnen bijstaan bij het uitwerken van uw project.

1. STAPPENPLAN OM EEN PROJECT « DUURZAME VOEDING » OP TE STARTEN IN UW GROOTKEUKEN

➤ Stel een **team** samen met de directie, milieucoördinator, leerkracht, verpleger, kok, aankoper, ...

➤ Maak een **stand van zaken** op:

Hoe werkt de keukenploeg, welke producten worden gebruikt, wat zijn de menu's met welk grammage, wie zijn de leveranciers, welk budget en materiaal is er beschikbaar, wat zijn de wensen van mijn publiek, welke communicatiemiddelen bestaan er, ...

Maak gebruik van ons **evaluatietool** op de website van Leefmilieu Brussel: <http://www.leefmilieubrussel.be/Templates/Professionnels/informer.aspx?id=32949>

➤ Stel een **actieplan** op met meetbare en realistische doelstellingen, op lange termijn (2 jaar bvb), step by step, aangepast aan het publiek.

Betrek hierbij heel het team en zorg voor een duidelijk coördinatie (wie doet wat). Start met 'gemakkelijke' acties en interesses van het publiek (bvb gezonde voeding, fairtrade producten, lokale producten, ...).

➤ **Communiqueer** duidelijk met uw publiek.

➤ **Wissel ervaringen uit** en neem deel aan opleidingen, symposiums, ...

➤ **Evalueer** regelmatig uw vooruitgang en stuur bij indien nodig.

2. DE SLAAGKANSEN VAN HET PROJECT VERHOGEN

2.1. GEÏNTEGREERDE AANPAK OP BASIS VAN DE PIJLER "GEZONDHEID"

Tracht de drie pijlers van duurzame ontwikkeling te integreren. In de praktijk neemt u de pijler "evenwicht voeding/gezondheid" als basispijler voor het voedselmodel (evenwichtige catering met respect voor de voedingsvereisten en de voedselpiramide) en probeert u zoveel mogelijk de dimensies van de andere pijlers te integreren: "leefmilieu" en "sociaal-economisch".



2.2. PROGRESSIEVE AANPAK

Voer geleidelijk aan wijzigingen door in uw gewoonten, door "stap voor stap" te werk te gaan. Dit systeem, dat overal in Europa ingang vindt, is veel productiever dan een plotse actie en biedt tal van voordelen:

- de aanpak wordt beter aanvaard (zowel door de omgeving als door de gebruikers);
- via een proces van "trial & error" (bv. een nieuwe leverancier testen) kunt u vermijden dat eventuele negatieve gevolgen op een catastrofe uitdraaien;
- u kunt de aanpassing van bepaalde structurele elementen spreiden over de tijd (bv. uitrusting keuken of procedures). De huidige structuur van de productie/verwerkingssectoren in België stimuleert deze geleidelijke aanpak trouwens ook. Het is belangrijk om langs toeleveringszijde (producenten, verwerkers, distributeurs) de tijd te laten om zich aan te passen aan de evolutie van de vraag.

2.3. AANPAK IN OVERLEG EN MET MEERDERE SPELERS

Definieer het project met een zo groot mogelijk aantal betrokken partners: het keukenpersoneel, inclusief de inkoopverantwoordelijke, de beheerders, de diëtisten en voedingsdeskundigen indien aanwezig, de verantwoordelijke van de instelling of onderneming, de milieuadviseur, de milieucoördinator of coördinator duurzame ontwikkeling, de gebruikers (of de vertegenwoordiger van de oudervereniging), de leerkrachten in een schoolomgeving...

2.4. REËLE MOTIVATIE VAN DE BETROKKEN PARTIJEN

De directie, de chef-kok en de aankoopverantwoordelijke moeten echt overtuigd zijn dat duurzaam werken absoluut noodzakelijk is, zowel voor de consument en/of gemeenschap als voor de kok zelf om zich professioneel te kunnen ontplooiën. Deze partijen moeten ook bereid zijn om hun werkwijze enigszins te herzien: aanpassing van de bestaande voedselplannen en menu's, aanpassing van de bereidingsmodaliteiten van de ingrediënten bij de samenstelling van de gerechten, verandering van leveranciers, enz.

2.5. GEEN GRONDIGE WIJZINGEN AAN DE INTERNE WERKING VAN DE KEUKEN

Behalve in uitzonderlijke gevallen leert de ervaring ons dat de basisvereisten voor de lancering van een voedingsproject meestal de volgende zijn:

- het naleven van de economische basisvoorwaarden (de "kostprijs van het voedsel");
- het naleven van de praktische vereisten, met name geen wijzigingen in de interne werking van de keukens, of het nu gaat om de aanwerving van extra personeel of andere zaken.

3. FREQUENTE VALKUILEN

- **Let op met het vervangen van conventionele producten door producten afkomstig van een kanaal van betere kwaliteit zoals bio, zonder elders aanpassingen door te voeren.**

U riskeert een kostenexplosie en problemen bij het maken van uw recepten (de saus bindt niet meer, of de soep is te dik), enz.

Pas de recepten aan, respecteer de seizoenen, wijzig de samenstelling van de menu's. Aan de hand van een geïntegreerde aanpak kan men dit type valkuilen vermijden.

- **Let op met het beperken van de vleesporties met 30% van de ene dag op de andere zonder andere aanpassingen!** Zo loopt u het gevaar de consumenten te misnoegen... *Wijzig de samenstelling van de menu's, vervang kwantiteit door kwaliteit en treed in dialoog met de consumenten.*

- **Vermijd 'one shots' of belangrijke eenmalige veranderingen.**

Deelnemen aan een "Bioweek" kan een riskante onderneming worden als u slechts voor enkele dagen belangrijke parameters moet veranderen, nieuwe leveranciers moet zoeken, etenswaren moet bereiden waarmee het personeel niet zo vertrouwd is, enz. De inspanningen zijn aanzienlijk en de problemen frequent. Bovendien genereert dit



type aanpak bij de leveranciers moeilijk te beheren pieken in activiteit. *Geef de voorkeur aan een geleidelijke benadering met tragere en meer blijvende veranderingen.*

➤ **Werk niet alleen!**

Bij een gebrek aan communicatie zou het personeel betrokken bij de bereiding en de bediening uw inspanningen kunnen saboteren. Een voorbeeld uit de realiteit: het personeel in een kinderkribbe vindt dat er te veel groenten op het bord liggen en spoort de kinderen aan om eerst het vlees en de aardappelen op te eten... *Communiqueer voldoende, zowel intern als extern: het personeel, directe en indirecte consumenten, zoals ouders in een schoolinstelling of de vakbondsdelegatie in een bedrijf. Zo vermijdt u negatieve reacties. Zoek interne en externe medestanders. Een klein gemotiveerd en gevarieerd team samenstellen binnen de gemeenschap is een uitstekend uitgangspunt. Opteer voor een aanpak in overleg en met meerdere spelers.*

4. BIJ WIE KAN U TERECHT?

Verschillende personen en bedrijven kunnen u bijstaan bij het uitwerken van uw project "Duurzame grootkeuken".

Hieronder vindt u de contactgegevens:

<p>CODUCO bvba/sprl Rob Renaerts NL/FR/ENG rob@coduco.be tel : 0488/99.44.88 Montserratstraat,28 1000 BRUSSEL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • begeleiding op maat voor een audit van de grootkeuken, uitwerken van een actieplan, verschillende partijen samen te brengen, leveranciers te zoeken, ... • uitvoeren van een kosten-baten analyse om over te schakelen naar duurzame voeding • het uitwerken van creatieve ideeën om duurzame voeding in de keuken te introduceren • hulp bij het aankopen van materiaal en organisatie van groepsaankopen voor bepaalde producten/materialen • acties om voedselverspilling tegen te gaan • hulp bij het opstarten van communicatiecampagnes (gebaseerd op de reeds bestaande materialen/vormingen van Leefmilieu Brussel en andere stakeholders...)
<p>PHILOSOPHIE DE CUISINE Isabelle et Philippe Renard FR/NL info@philosophiedecuisine.be tél : 0496/70.64.54 – 0499/25.28.18 Rue des Carmes, 3 4000 LIEGE www.philosophiedecuisine.be</p>	<p>Professioneel consultant met meer dan 10 jaar grootkeukenervaring, die zijn aandeel duurzame en bioproducten op 3 jaar tijd heeft verhoogd van 0 tot 85%. Specialiteit: totale onderdompeling in een grootkeuken om de werkgewoonten te observeren en reële duurzame oplossingen voor te stellen volgens de specifieke kenmerken van de bezochte etablissementen.</p>
<p>Geert Groffen NL/FR/ENG 016/29.98.39 0498/10.45.78 Aarschotsesteenweg, 10 3110 ROTSELAAR</p>	<p>Hoe ik een keuken kan helpen? Ik heb zelf in de loop der jaren de transformatie gedaan naar een duurzame catering. Ik ken heel goede moeilijkheden en mogelijkheden daarvan en ken als geen ander het belang van de geleidelijkheid van de evolutie. Ik heb ervaring als hulpkok en kok in de grootkeuken en ben van opleiding ook licentiaat economie dus kostprijsberekening is me zeker niet vreemd. Tenslotte kan ik erg lekker koken hetgeen aardig meegenomen is als je de</p>



	eindgebruiker wil overtuigen. Ik ben dus een zeer praktische hulp, met veel ervaring in de keuken.
Xavier Bouvy	Consultant in het domein van het duurzaam beheer van voeding.
FR	Mijn specialiteiten houden verband met de vereenvoudiging van menu's, het beheer van voorraden en leveranciers, de follow-up van budgetten, de analyse en het beheer van de teams.
0032/477.66.85.27	
Place Albert 1er, 11 5081 Saint-Denis (La Bruyère)	
EcoRes	EcoRes is een consultingbureau, gevestigd te Brussel, dat grootkeukens begeleidt in hun overgang naar duurzame voeding.
Cordélia Orfinger Ansenne Anne-Sophie	EcoRes heeft een vernieuwende aanpak uitgewerkt die steunt op een geheel van analysetools (calculator voor duurzame voeding, eokaarten, weerkaarten, enz.) en een participatieve dynamiek die het mogelijk maakt de organisatie te begeleiden in de richting van oplossingen op maat van haar situatie. Na de diagnosestelling stelt
FR	EcoRes een aantal follow-up tools ter beschikking van de keukens, om de duurzame ontwikkeling op operationele wijze te integreren in het dagelijkse beheer: actieplan en follow-up van doelstellingen, adviezen en communicatie van resultaten, lijst van duurzame leveranciers, financiële impact, enz.
Cordelia.orfinger@ecores.eu 02/893.08.85 Annesophie.ansenne@ecores.eu 02/893.08.86	
Rue d'Edimbourg, 26 1050 IXELLES	
Vredeseilanden Asbl	Vredeseilanden biedt sinds 2009 begeleidingsprogramma's op maat die ongeveer 1 jaar lopen. Na opstelling van een samenwerkingshandvest worden de keukens gescreend, waarna een stappenplan wordt ingevoerd. Vredeseilanden volgt de verschillende stappen op de voet, superviseert het verloop met een werkgroep, ondersteunt de keukens met aangepaste recepten, stelt communicatietools ter beschikking, helpt leveranciers te vinden en voert meettools in (voor afval, ecologische voetafdruk, koolstofemissies ...). De partners zijn de vzw EVA (gespecialiseerd in vegetarische voeding), BioForum (biovoeding) en Max Havelaar (Fair Trade). Indien nodig kunnen wij ook een beroep doen op een diëtist of een profiel gespecialiseerd in voeding. Referenties op www.vredeseilanden.be/duurzame-grootkeukens
Katharina Beelen Anne Martens	
NL/FR	
Katharina.beelen@vredeseilanden.be 016/31.65.86 Anne.martens@vredeseilanden.be 016/31.65.88	
Blijde Inkomststraat, 50 3000 LEUVEN	
SIMPLY FOOD	Ons team van adviseurs en opleiders begeleidt professionals van de grootkeuken die willen overschakelen op een duurzamere voeding, zonder hun budget uit het oog te verliezen. Wij stellen een algemene benadering voor (aankopen, keukens, bewustmaken ...) en een geleidelijke, pragmatische en gepersonaliseerde aanpak.
Catherine Closson	
FR- Collaboration avec des consultants néerlandophones pour les projets bilingues	
info@simplyfood.be 0479/26.29.31	
www.simplyfood.be	
ALIMENTATION21	Catherine Closson biedt advies-, communicatie- en opleidingsdiensten inzake duurzame voeding. Ze schrijft teksten en communicatietools en begeleidt ondernemingen en instellingen op het vlak van participatie, communicatie en bewustmaking in hun projecten van duurzame voeding.
Catherine Closson	
FR_ Collaboration avec des consultants néerlandophones pour les projets bilingues	
Catherine.closson@gmail.com 0479/26.29.31	
www.scoop.it/t/alimentation21	



BioForum Wallonie Morcillo Sylvie	De pool Restauration Collective van BioForum Wallonie begeleidt sinds 2006 grootkeukens bij projecten van duurzame voeding. Om de grootkeukens te helpen de overgang te maken, stellen wij een begeleiding op maat voor, van de aankopen tot de bewustmaking van de gebruikers. Wij zorgen voor :
FR	
Sylvie.morcillo@biowallonie.be	<ul style="list-style-type: none"> • De (kwalitatieve en kwantitatieve) audit op het vlak van duurzame voeding van het voedingssysteem (aankoop, voorraden, bereiding, verdeling, afvoer en interne en externe communicatie); • De opstelling van aanbevelingen en van een actieplan (op korte, middellange en lange termijn) in samenwerking met de keuken (inrichting van een toezichtcomité); • De follow-up van het goede verloop van de actieplannen; • De evaluatie van de ingevoerde acties en de aanpassing van het actieplan om het project een blijvend karakter te geven; • Het gepersonaliseerd zoeken naar leveranciers op het vlak van duurzame voeding; • De doorlopende opleiding van alle actoren van het voedingssysteem van de grootkeuken (binnen de grootkeuken of collectief); • De invoering van een pedagogisch project of een bedrijfsproject rond het thema van de duurzame voeding. <p>Sinds 2 jaar zijn wij ook gespecialiseerd in de opstelling van financiële plannen die erop gericht zijn de rentabiliteit van een project met duurzame voeding te beoordelen. Het beleid van BioForum is gebaseerd op samenwerkingen tussen specialisten in het domein (chef-kok, consultants ...) met het doel een dienstverlening van goede kwaliteit te verstrekken.</p>
Ecoteam@Kitchen Ingrid Pauwels Nadia Tahon	In het programma 'Ecoteam@Kitchen' begeleiden Velt en Ecolife grootkeukens naar een gezonde en duurzame keuken. Centraal in de aanpak staan maat- en meetwerk. In overleg met kok en beheerder werken we een concreet actieplan uit op basis van een nulmeting. De voorgestelde acties situeren zich vooral op seizoensgebonden voeding, gezonde en gevarieerde voeding en minder – maar beter- vlees. Omdat we een integrale aanpak belangrijk vinden, voorzien we naast receptfiches, productinformatie en mogelijkheden tot contacten met leveranciers, ook geschikt informatiemateriaal voor de klanten.
NL	
Ingrid.pauwels@ecolife.be 016/22.21.03 Nadia.tahon@velt.be 03/281.74.75	
Miss Tambouille Agnès Bonfond	Ik begeleid grootkeukens naar een duurzame voeding, van het eerste idee tot de concrete uitwerking ervan. Het kan zowel gaan om een globaal transformatieproces (diagnose, actieplan, uitvoering) als om gerichte projecten (selectie van nieuwe leveranciers, communicatie, creatie van menu's, aankopen). Ik coördineer een team van experts dat u uw doel helpt bereiken en de juiste beslissingen te nemen (chef "duurzame voeding", voedselveiligheid, openbare aanbestedingen, enz.). Mijn bekwaamheid ligt in domeinen als projectbeheer, veranderingsbeheer, coaching en kennisoverdracht toegepast op duurzame voeding. Mijn
FR/ENG-Je suis également à l'aise de travailler dans une équipe bilingue FR-NL où chacun parle sa langue	
info@misstambouille.org +32/473.70.79.18	
1a, Avenue Montana 1180 BRUXELLES	



www.misstambouille.org	arbeidsethiek steunt op waarden als genot, enthousiasme en efficiëntie.
Muriel de Pauw	Sinds 2008 ben ik gespecialiseerd in de begeleiding van grootkeukens bij de invoering van duurzame voeding: individuele begeleiding en begeleiding op maat, om de specifieke eigenschappen van elke keuken te kunnen aanpakken. Mijn begeleiding voorziet de praktische ondersteuning die onontbeerlijk is voor een concrete invoering van “duurzame voeding” in de grootkeukens. Op basis van een beginevaluatie doe ik voorstellen voor duurzame wijzigingen van grootkeukens. In nauwe samenwerking met de keukens stellen wij specifieke doelstellingen vast en stellen wij een actieplan op. Thema's die aan bod komen, zijn: invoering van vegetarische gerechten, gebruik van seizoensgroenten, minder afval en voedingsverspilling en gebruik van producten uit duurzame landbouw. Vervolgens bied ik de keukens de nodige praktische ondersteuning om hun doelstellingen stapje voor stapje te halen. Ook bieden wij ondersteuning bij het uitwerken van communicatiemateriaal of informatiesessies voor het keukenpersoneel.
FR/NL	
Muriel.depauw@hotmail.com 0479/74.00.57	
21 Solutions Marcel van Meesche Manu Mengoni Julie Bérard	21 Solutions bezit een ruime bekwaamheid in de begeleiding van projecten gericht op een harmonieuzere ontwikkeling van de mens en zijn omgeving. Hierbij ondersteunen wij privéactoren, overheden en verenigingen, maar ook burgers. Wij zorgen dus voor de invoering van projecten van duurzame ontwikkeling vanaf de diagnosefase tot de evaluatie en de aanpassing van het project. Hiervoor begeleiden wij de projectdragers in de verschillende fasen : <ul style="list-style-type: none"> • Audit; • Definitie van taken die moeten worden ingevoerd; • Begeleiding bij de invoering van deze taken; • Creatie van bewustmakingstools; • In netwerk brengen met actoren die het project kunnen doen evolueren ; • Invoering van initiatieven die het project een meerwaarde kunnen geven op langere termijn • Evaluatie en aanpassing van het project
FR/NL	
marcel@21solutions.eu 0477/74.30.85 manu@21solutions.eu 0495/78.85.48 julie@21solutions.eu 0476/49.92.43 Rue de Londres, 17 1050 BRUXELLES	
Exposantd Asbl Jean-Philippe Remy	Exposantd Asbl is gespecialiseerd in de begeleiding van alles wat te maken heeft met Duurzame Ontwikkeling. Onze bescheiden bijdrage zou erin (kunnen) bestaan dat wij ons ter beschikking stellen van wat reeds bestaat, en onze competenties aanbieden: <ul style="list-style-type: none"> • Om mensen weer warm te maken voor duurzame voeding. Zorgen voor de toegevoegde waarde “genot”. En hierbij de verschillende genoegens van de voeding proeven. Mensen laten glimlachen en lachen, voor nog betere recepten. • Sociale psychologie van de overschakeling, vooral om kwalijke gewoontes zoals verslaving aan junkfood af te schudden. • <i>Art of Hosting</i> of verschillende manieren om een collectieve intelligentie te creëren naargelang van de context. Vergaderingen leiden en organiseren, zorgen voor een creatieve dynamiek, beslissingen nemen, world café ... • Versterking van Pairs to Pairs: recept en
FR	
0487/31.94.09 Mont Saint Martin, 90 4000 LIEGE	



	<p>betrokkenheid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verstoring: werkwijze die breekt met “het gewone” dat niet uw manier van werken is, maar die van de institutionele context.
<p>EVA Annemarie Ijkema NL/FR annemarie@evavzw.be 0475/54.00.87 www.evavzw.be www.jeudiveggie.be</p>	<p><u>Workshops Donderdag Veggiedag</u> Een gediplomeerd chef begeleidt u en deelt zijn lange ervaring in de vegetarische keuken. Wij bieden zowel basisworkshops – u kookt niet zelf, maar proeft creatieve en haalbare vegetarische gerechten – als echte kookworkshops. De workshops worden uitgewerkt op maat van uw team. De vzw EVA heeft al verschillende (kook)workshops georganiseerd voor professionals van de horeca, restauranthouders zoals Ikea, Sodexo, Compass Group ...</p>
<p>TRISKELIA Isabelle Bulthez FR 0497/59.71.67 Rue de l'Est, 26 1030 BRUXELLES www.triskelia.be</p>	<p>Triskelia biedt een geïntegreerde begeleiding in de overschakeling van uw grootkeuken naar duurzame voeding: we vertrekken van een audit/diagnose van de werking van uw grootkeuken, een participatieve benadering van de veranderingen die u wilt doorvoeren, en opstelling van een actieplan dat rekening houdt met uw behoeften en budgettaire beperkingen, om u vervolgens te helpen bij de uitvoering van dit actieplan. De nadruk zal liggen op een gezamenlijke, creatieve denkoefening, en op concrete ideeën die verband houden met duurzame voeding.</p>

