



VRIJE UNIVERSITEIT BRUSSEL

Een duurzame grootkeuken in Etterbeek.

Universiteit - www.vub.be
Projectdragers & contact: Mr. Philippe Merckx, Diensthoofd Restaurant, pmerckx@vub.ac.be Mevr. Rebecca Lefevere, Dienst Milieucoördinatie
Free flow keuken in eigen beheer +/- 1400 warme maaltijden/dag
Dagelijks aanbod: <ul style="list-style-type: none">• 2 dagschotels• pastamenu• wokmenu• veggiemenu• lightmenu• grill (3x/week)• koude en warme saladbar
Keukenploeg: 33 medewerkers (25 VTE) en 12 jobstudenten (3u/dag)
Verkoopprijs maaltijden: <ul style="list-style-type: none">• 4,55€ - 4,80€ (dagschotel, inclusief soep en dessert)• Studenten betalen foodcost en non-foodcost• Personeelskost wordt door de VUB gedragen.
Publiek/ bezoekers: 58% studenten – 42% personeel

1. INITIATIE PROJECT

Het restaurant van de VUB is reeds jaren met duurzaamheid bezig. In 2010 vond de door Ecocampus georganiseerde tentoonstelling "Expo Eigen Kweek" plaats, deze tentoonstelling legde de nadruk op duurzame voeding. In dit kader organiseerde het restaurant een actieweek waarbij op donderdag 5 van de 7 maaltijden vegetarisch waren. Op het einde van de week kwam men tot de vaststelling dat 50% van de klanten voor een vegetarische maaltijd had gekozen en dat het thema duurzame voeding wel degelijk bij de studenten leeft.

Philippe Merckx, Diensthoofd Restaurant: *"Het begeleidingstraject dat door Leefmilieu Brussel in 2011 aangeboden werd, kwam dan ook net op het juiste moment om op deze hype in te spelen en onze duurzaamheid verder uit te bouwen."*



2. ONDERNOMEN ACTIES EN RESULTATEN

Tijdens de zomer 2010 stelde de dienst Milieuoördinatie een **Charter Duurzame Voeding**¹ op. Dit charter omvat ook een stappenplan voor de verduurzaming van het restaurant. De in onderstaande tabel opgenomen acties werden over verschillende jaren ingevoerd.

Rebecca Lefevere, Dienst Milieuoördinatie VUB: *“Het restaurant is ondertussen een proeftuin geworden van mogelijke duurzaamheidsinitiatieven.”*

Doelstellingen	Acties	Resultaten
Seizoensgroenten en-fruit - Respecteren van de seizoenen bij het samenstellen van de menu's	- Invoeren van themaweken, zoals bv. “week van de vergeten groenten” waarbij elke dag een groente in de kijker wordt geplaatst	- 50% van de groenten zijn seizoensgroenten
Vleesvermindering - Verkleinen vleesporties - Verhogen aantal vegetarische maaltijden - Low impact vleesmenu	- Actieweek april 2010 - Invoeren Donderdag Veggiedag - Duurzame barbecue - Lightmenu: vlees/visportie gereduceerd met 25gr - Invoeren van een warme veganistische groentebaar - Deelname aan de campagne “Dagen zonder vlees”	- 2 van de 7 maaltijden zijn op donderdag vegetarisch - 30 tot 35% van de verbruikte maaltijden zijn vegetarische op donderdag
Fairtrade - Meer aanbieden van fairtrade-producten - Meer gebruik maken van fairtrade-producten in de menu's	- Fairtrade drankenautomaat - Fairtradesnacks in snoepautomaten - Huisvesting van de VUB-Wereldwinkel in het restaurant - Integreren fairtrade-producten in de maaltijden - Integreren van internationale feestdagen in de menusamenstelling - Deelname Fairtradeweek	- Investering drankenautomaat afgeschreven op 3 ipv 5 jaar - 2x/maand een fairtrademaaltijd en tijdens de week van de Fair trade - Aanbieden fairtradekoffie in het restaurant
Duurzame vis - Gebruiken van duurzame vis	- Zoeken van duurzame vissoorten en leveranciers	- Geen exotische vissen meer - Vis met MSC of Globalgap label
Afvalvermindering - Gebruik wegwerpmateriaal verminderen	- Promotiedag kraantjeswater - Installeren waterfonteinen - Zoeken van duurzame alternatieven voor het gebruikelijke wegwerpmateriaal (aluminium schotels, plasticen lepeltjes, plasticen kommetjes,...)	Er wordt geen wegwerpmateriaal meer gebruikt

¹ http://www.vub.ac.be/downloads/Charter_duurzame_voeding.pdf

<p>Voedselverspilling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reduceren van voedseloverschotten op de borden - Reduceren van overschotten in de saladbar - Reduceren van voedseloverschotten in de keuken 	<ul style="list-style-type: none"> - Uitvoeren van een meting - Verkleinen frietporties - Aanvullen van de saladbar wijzigen - Sensibiliseren van het keukenpersoneel - Aankoop van een snelkoeler - Groenteoverschotten verwerken in de soep 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 schep frietjes in plaats van 2 - Frietjes worden niet meer bij alle gerechten gegeven - Saladbar wordt slechts tot 13u en met kleinere porties bijgevuld
<p>Communicatie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Charter duurzame voeding - Donderdag Veggiedag - E-nieuwsbrief aan studenten en personeel - Informatie op de website en menusite van de VUB - Kaartjes met tussenstand over de vergroening van het restaurant - Actie "Santé en minder PMD@VUB" - Werken met themaweken - Uitvoeren van een enquête bij de gebruikers 	

2.1. VLEESVERMINDERING

Het restaurant van de VUB serveert reeds 20 jaar vegetarische maaltijden. Sinds de lancering van **Donderdag Veggiedag** in 2011 zijn op donderdag 2 van de 7 maaltijden volledig vegetarisch, dat is er ééntje meer dan voordien.

Rebecca Lefevere: *"Voor de campagne verkochten we gemiddeld 15% vegetarische maaltijden per dag, nu kiest één klant op vijf voor een vegetarische menu. En op donderdag zitten we ondertussen aan 30 à 35% vegetarische maaltijden."* Inspiratie voor de vegetarische maaltijden haalt Philippe Merckx voornamelijk uit de door EVA vzw uitgegeven brochure *"Veggie voor cateraars"*. De campagne werd ook sterk communicatief ondersteund met o.a. posters, persmededeling en e-nieuwsbrief aan studenten en personeel. Sinds 2012 neemt het restaurant ook deel aan de campagne **"Dagen zonder vlees"**, gedurende anderhalve maand worden er dan **dagelijks 2 vegetarische maaltijden** aangeboden.

2.2. FAIR TRADE

Reeds in 2002 werd **Fairtradekoffie** in het restaurant ingevoerd. Sinds 2003 worden ook fairtradesap en fairtradewijn aangeboden.

In de cafetaria staat sinds 2009 een **drankenautomaat met fairtradesapjes**. Er is weinig concurrentie met de klassieke frisdranken, aangezien de klanten hiervoor in de cafetaria moeten aanschuiven.

Philippe Merckx: *"We hebben de automaat zelf aangekocht, zodanig dat we zelf kunnen beslissen wat we erin steken en het bijvullen zelf in de hand hebben. De terugbetaling van de investering van de automaat was voorzien op 5 jaar en is al na 3 jaar afbetaald."*

Twee maal per maand wordt een **fairtrademaaltijd** aangeboden en tijdens de **Week van de Fairtrade** wordt ook gewerkt met fairtradeproducten.

Philippe Merckx: *"Het is dan ook de gelegenheid om met exotische producten te werken, zoals cashewnoten, quinoa en paarse rijst."*

2.3. DUURZAME VIS

Naar aanleiding van de Expo Eigen Kweek en de lancering van Donderdag Veggiedag, werd vanuit de Faculteit Mariene Biologie ook de vraag naar duurzame vis gesteld. Philippe Merckx ging toen op zoek naar mogelijke alternatieven. Sindsdien wordt enkel nog MSC of Globalgap gelabelde vis aangekocht of vis van de groene lijst (www.goedevis.nl).

Philippe Merckx: *"Het is een echt kluwen binnen de vissector, iedereen heeft zijn eigen duurzaamheidcriteria, met MSC weten we dat we goed zitten."*



2.4. AFVALBEPERKING

Plastieke lepels, bekens en potjes, aluminium kommetjes, individuele suikerzakjes, melkporties en sausporties werden tijdens de zomer 2010 volledig uit het restaurant verbannen. Sindsdien wordt er uitsluitend gekozen voor duurzame alternatieven: sauzendispensers, glazen suikerverdelers, melkkannetjes, inox koffielepels en porseleinen kommetjes voor desserts en vispannetjes.



kraantjeswater met citroenschijfjes aan in champagneglazen.

Tijdens de actie “Santé en minder PMD@VUB” werd kraantjeswater actief gepromoot. In het restaurant werden die dag ook geen dranken in wegwerpverpakking verkocht: de koelkasten bleven gesloten en de automaten stonden uit. In het restaurant en in de cafetaria staan verschillende waterfonteinen met glazen ter beschikking van de bezoekers.

Rebecca Lefevere: *“In 2010 werd tijdens de Europese Week van de Afvalvermindering een promotiedag voor kraantjeswater gehouden: obers boden de bezoekers*

2.5. VERMINDEREN VOEDSELVERSPLLING

Tijdens het invullen van de audit, kwam men tot de vaststelling dat er een enorme hoeveelheid frietjes werd geserveerd en dat grote hoeveelheden terugkomen op de borden. Om de voedselverspilling tegen te gaan werden dan ook verschillende acties ondernomen:

- De **frietporties** werden verkleind met 50%. In plaats van 2x te scheppen, wordt er nu slecht 1x geschept. Ook worden er geen frietjes meer geserveerd bij de pizza. Deze wijziging werd bijna zonder reacties aanvaard.
- Ook werd het idee gelanceerd om het dessert en de soep uit het menu te halen, maar dit moet nog voorgelegd worden aan de Raad van Bestuur.
- Om de overschotten aan **mayonaise en ketchup** bij de klanten te reduceren, wenst men over te schakelen naar **te betalen porties**. Dit moet echter nog besproken worden met de Studentenraad.
- Een **saladbar** zorgt vaak voor redelijk wat voedseloverschotten, aangezien de uitgestalde bereide producten de volgende dag niet meer mogen worden opgediend. Om deze voedselverspilling tegen te gaan, werd besloten de saladbar regelmatig, maar met kleinere porties bij te vullen. Vanaf een bepaald uur wordt deze niet meer aangevuld en wordt ook de **menukeuze afgebouwd**. Er worden ook weinig bereide groenten aangeboden in de saladbar, zodanig dat de niet-aangeboden groenten gemakkelijk in soepen kunnen verwerkt worden.
- Het gebruik van een **snelkoeler** laat ook toe voedselverspilling tegen te gaan. De temperatuur van de warme schotels wordt in de snelkoeler op zeer korte tijd op een temperatuur van +3°C worden gebracht. Hierdoor krijgen bacteriën geen kans zich te ontwikkelen en kan het voedsel beter bewaard worden.

3. TE ONTHOUDEN PUNTEN

1. Het invoeren van duurzame voeding in een grootkeuken gebeurt niet van de ene dag op de andere. Indien men dit op duurzame wijze wil laten gebeuren moet het een **continu proces** zijn. De vele acties en wijzigingen die plaatsvonden in het restaurant, werden gaandeweg ingevoerd over een periode van 10 jaar.
2. Bij het invoeren van duurzame voeding kon het restaurant rekenen op de actieve ondersteuning van de dienst Milieucoördinatie. Deze ondersteuning bestond voornamelijk uit het **opmaken van communicaties, het opzetten van acties en het actief sensibiliseren van de bezoekers**. Er werd en wordt nog steeds regelmatig gecommuniceerd naar de klanten toe. De studenten worden o.a. op de hoogte gehouden aan de hand van kaartjes met de tussenstand over de vergroening van het restaurant. Rebecca Lefevere: “ *De **communicatie** naar de klanten toe is heel belangrijk, maar ook heel tijdrovend.*”
Maar deze communicatie werpt ook zijn vruchten af, de bezoekers zijn mee met het verduurzamingverhaal en nu zijn het de studenten zelf die de vraag naar meer verduurzaming stellen.