



EEN DUURZAAMHEIDSCALCULATOR VOOR DE KANTINE

Sodexo

Wie is er nog nooit in een Sodexo restaurant geweest? In ziekenhuizen, scholen, grote bedrijven,... zijn ze alomtegenwoordig.

Naar aanleiding van de projectoproep « duurzame voeding » van Leefmilieu Brussel heeft Sodexo ervoor gekozen zijn duizenden dagelijkse maaltijden duurzamer te maken. Op basis van de evaluatietool voor de kantines van Leefmilieu Brussel heeft de groep namelijk een informaticatool ontworpen waarmee ze het duurzaamheidsniveau van een menu kan berekenen.

Eenmaal de tool ontworpen, heeft het team het duurzaamheidsniveau gemeten van de bestaande menu's (1360 om juist te zijn) die in de kantines worden aan geboden. Resultaat: het duurzaamheidsniveau blijkt aanvaardbaar *maar* verbeterbaar te zijn. Daarna heeft het team verschillende scenario's voor verbetering (bv.: het aandeel vlees-gevogelte-vis-eieren verminderen) bedacht en getest. De nieuwe resultaten werden met elkaar vergeleken om de beste keuze te maken (combinatie van meerdere parameters). Eindresultaat: een nieuw aanbod van duurzamere menu's, die een betere score behalen.

Deze testervaring richtte zich op bedrijfsrestaurants. Ze zou nu naar andere sectoren moeten worden uitgebreid, te beginnen bij de scholen.



De Sodexokantines : voor elk wat wils.

CONTEXT

Met het actieprogramma voor duurzame voeding in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest in 2011 werd gestreefd naar 100.000 duurzame maaltijden in de kantines in 2012. Dagelijks serveert Sodexo hier 50.000 maaltijden in collectieve restaurants. Daarmee is de groep strategisch goed geplaatst om deel te nemen aan het programma, veranderingen teweeg te brengen bij de **gebruikers** en bij de **leveranciers** (gelet op de omvang van zijn bestellingen, kan Sodexo bepaalde duurzaamheidscriteria van de leveranciers eisen).

Bovendien past het project om een « Duurzaamheidscalculator » te implementeren in het globaal duurzaamheidsontwikkelingsplan van de groep (het "Better Tomorrow Plan").



DE METHODE

In het raam van het « Better Tomorrow Plan » heeft Sodexo eerder een koolstofbalans opgesteld en het belang van de keuze voor en het gebruik van grondstoffen begrepen. De groep is vervolgens gestart met kwalitatieve veranderingen. Met het meetinstrument dat elke duurzaamheidsparameter berekent, kunnen nu **kwantitatieve veranderingen** doorgevoerd worden.

Terwijl de ontwikkeling van de tool een zekere expertise vereiste, is het de bedoeling dat het makkelijk te gebruiken is en de resultaten eenvoudig te interpreteren zijn. Zo wordt aangemoedigd om de tool te gebruiken en zoveel mogelijk te verspreiden.

Het nieuwe meetinstrument is **gebaseerd op de bestaande versie** van Leefmilieu Brussel (beschikbaar op www.leefmilieubrusseel.be). Het voordeel van de nieuwe tool is dat de resultaten intuïtiever, makkelijker te lezen en te interpreteren zijn.

UITWERKING VAN DE CALCULATOR

Na zijn koolstofbalans heeft Sodexo zeven criteria geïdentificeerd om duurzamere menu's (kwalitatief aspect) voor te stellen, zoals bijvoorbeeld het respect voor seizoensproducten of het belang van de lokale producten.

Die criteria werden omgezet in **indicatoren** en in de calculator ingevoerd om de duurzaamheid van de verschillende menu's kwantitatief te kunnen meten.

Het principe ? Elk product is in een categorie gecodeerd (vlees, vleesvervanger, groente, fruit, graan...) met vermelding van haar eigenschappen (herkomst, ...).

De calculator meet de duurzaamheid volgens drie parameters : **leefmilieu, welzijn en het sociaaleconomische aspect**. De calculator geeft het menu dan een score tussen A en E voor elke parameter. Dat soort van klassering – vergelijkbaar met dat voor de huishoudtoestellen – laat een directe en intuïtieve interpretatie van het resultaat toe zonder dat enige voorkennis of opleiding nodig is. VB.: A = beter dan de aanbevelingen, E = minder goed dan de aanbevelingen, C = de juiste verhouding tussen de aanbevelingen en de (gemiddelde Belgische) realiteit.

Zo hebben de wintermenu's van Sodexo in 2012 bijvoorbeeld een B gehaald op sociaaleconomisch vlak en een C op het vlak van leefmilieu en gezondheid/welzijn.

Voorbeelden van indicatoren

- Leefmilieu : vergeten variëteiten en gewassen, gelabelde vis, biologische producten, Co₂-uitstoot maaltijd ...
- Gezondheid/welzijn : de gemiddelde portie fruit/groenten/zetmeelproducten per maaltijd, afwisseling van vlees-gevogelte-vis-eieren, scharreleieren, ...
- Sociaaleconomisch vlak : granen afkomstig van eerlijke handel, direct partnerschap met de producent, de prijs van de maaltijd, ...

CODERING VAN DE MENU'S




Eerste etappe : een zo groot mogelijk aantal bestaande menu's voor alle seizoenen coderen om een solide **datbank** samen te stellen.

Voor elk product gaf Sodexo de hoeveelheid, de prijs, de bewaringsmethode, de herkomst en eventueel andere vermeldingen (bv.: biologisch, *fairtrade*, gedifferentieerd kwaliteitslabel van het type MSC, GlobalGAP, Flandria...).

Na de codering van de bestaande menu's verkreeg Sodexo de scores, maar ook de sterke en zwakke punten en dat voor elk seizoen. Bijvoorbeeld:

- sterke punten : er worden geen bedreigde vissoorten gebruikt, wel lokale producten, ...
- verbeteringspunten : herkomstvermelding, biologische producten, ...



ENVIRONNEMENT		Santé et Bien-être		Socio-économique	
					
C		C		C	
Saisonnalité des fruits (% poids)	84%	Portion moyenne de VVPO par repas (g)	146g	Fruits origine pays limitrophes (% poids)	27%
Saisonnalité des légumes (% poids)	91%	Portion moyenne de Fruits par repas (g)	50g	Légumes origine pays limitrophes (% poids)	57%
Fruits origine pays limitrophes (% poids)	27%	Portion moyenne de légumes par repas (g)	240g	Viandes origine pays limitrophes (% poids)	67%
Légumes origine pays limitrophes (% poids)	57%	Portion moyenne de féculents par repas (g)	158g	Produits laitiers origine pays limitrophes (% poids)	48%
Viandes origine pays limitrophes (% poids)	67%	Fréquence des couleurs sur cycle menu	0x ts les jours	Produits céréaliers issus commerce équitable (%poids)	0%
Produits laitiers origine pays limitrophes (% poids)	48%	Diversité des VVPO sur cycle menu	1 seule répétition sur le cycle	Bananes issues commerce équitable (%poids)	100%
Poissons sur liste rouge (% poids)	0%	Viandes de qualité différenciée (%)	1%	Partenariats directs avec producteur	1
Variétés et races oubliées	5	Œufs de poules au sol (% poids)	100%	Prix un plateau repas (euros)	2,57
Viandes biologiques (% poids)	0%	Fruits de qualité différenciée (%poids)	78%		
Poissons labellisés (% poids)	9%	Légumes de qualité différenciée (%poids)	47%		
Fruits biologiques (% poids)	0%	Viandes biologiques (% poids)	0%		
Légumes biologiques (% poids)	0%	Fruits biologiques (% poids)	0%		
Produits biologiques (% poids total)	0%	Légumes biologiques (% poids)	0%		
kg CO2ég/plateau repas	2,55	Produits biologiques (% food cost)	0%		
Légumes frais (% poids)	47%				
Fruits frais (% poids)	78%				

Met kleurencodes en het gebruik van letters zijn de resultaten makkelijk verstaanbaar (score van de gecodeerde menu's in de herfst 2011)

DE VERBETERING VAN DE MENU'S

11 hypothesen werden getest en het doeltreffendst bleek om de aanbevelingen van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan toe te passen waarbij vlees-gevogelte-vis-eieren verminderd worden (150 > 100g).

De **meest efficiënte hefbomen** zijn **minder grote hoeveelheden aan vlees-gevogelte-vis-eieren** en **meer vegetarische alternatieven**. De combinatie van die twee samen beïnvloedt de parameters "leefmilieu" en "gezondheid/ welzijn".

BALANS

De kwaliteit van de meetresultaten hangt af van de verkregen **informatie** van de **leveranciers**. Die informatie wordt steeds beter dankzij een **sensibiliseringscampagne** voor de leveranciers.

De tool heeft belangrijke **objectieve gegevens** opgeleverd: enerzijds de meest efficiënte parameters om de duurzaamheid van de menu's te verbeteren, anderzijds argumenten om het personeel van het belang van verandering te overtuigen.

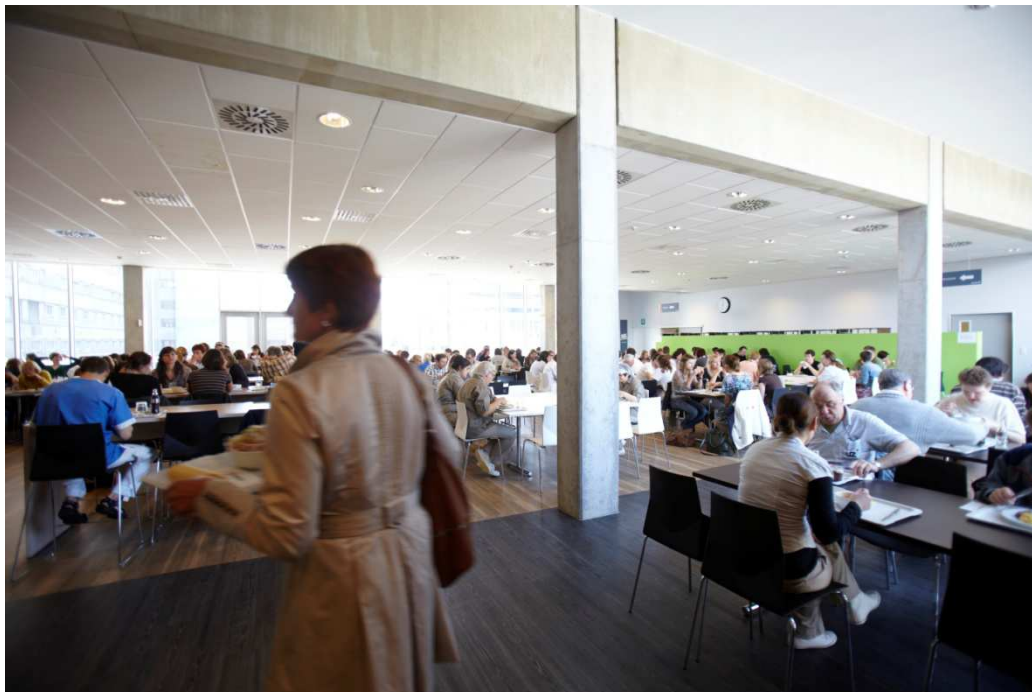
HET VERVOLG

Naar aanleiding van de meetresultaten plant Sodexo :

- een score B te halen (= in overeenstemming met de aanbevelingen) voor de volgende parameters : voedingsevenwicht en respect voor de nutritionele criteria, de seizoenen en de lokale producten ;
- een uitgebreider aanbod van duurzame grondstoffen voor te stellen (met nadruk op bioproducten, *fairtrade* zetmeelproducten, lokaal vlees, vermindering van het gewicht van vlees-gevogelte-vis-eieren). Dat soort van aanbod zal eerst en vooral aan de schoolrestaurants aangeboden worden, met het oog op een score AAA;
- grondig werk te maken van de leveranciers : voorrang geven aan lokale of nabije producenten, korte ketens, betrouwbare informatie verkrijgen...
- de resultaten van de tool om te zetten in sociale argumenten zodat samenhangende sensibiliseringsacties kunnen worden voortgezet. Duurzame voeding zal in het globaal communicatieplan opgenomen worden.



Sodexo heeft er nog enkele maanden de exclusiviteit over, daarna zal de "duurzaamheidscalculator" makkelijk door andere instellingen of organisaties kunnen worden gebruikt.



Dankzij het meetinstrument zullen kantines dagelijks duizenden duurzame gerechten serveren !

DE ANEKDOTE

Omdat de calculator niet erg aansprak bij het publiek, heeft Sodexo ervoor gekozen om in twee van zijn bedrijfskantines een sensibiliseringsactie te organiseren rond lokale groenten en fruit van het seizoen. Met video's en affiches werden tips, praktische info, recepten, ... verspreid. Er werd een wedstrijd georganiseerd waarbij een mand biofruit of -groenten voor een heel team kon gewonnen worden. Een quiz vormde ook de gelegenheid om aan het publiek suggesties voor het restaurant te vragen (om het duurzame aanbod nog te verbeteren).

PROJECTBEHEERDER

- Sodexo, Charles Lemairestraat 1, 1350 Oudergem
- Projectverantwoordelijke : Florence Rossi (CSR Manager & Business Analyst)
- Contact : 02 679 14 80, florence.rossi@sodexo.com