



EEN PORTIE GROEN OP JE BORD

Milieuvriendelijke catering



Wat? Waarom?

Van de koffie in de personeelsruimte tot de maaltijden tijdens vergaderingen, elke organisatie verbruikt voedingswaren. Voeding maakt dan ook deel uit van elk overheidsbudget.

De productie, verwerking, transport en consumptie van voedingsmiddelen hebben echter invloed op ons leefmilieu. Niet alleen hebben die processen grond, water en energie nodig. Er komen ook schadelijke stoffen vrij in de lucht, het water en de bodem.

De groeiende wereldbevolking en het veranderende Westerse eetpatroon zorgt bovendien voor een steeds grotere druk op het milieu. Daarom is het belangrijk dat elke organisatie nadenkt over hoe het zijn voedselgebruik kan aanpassen om die druk tot een minimum te beperken.

Bovendien zijn ook de personeelsleden van de organisatie dagelijks met voeding bezig. Als de organisatie hen toont hoe zij daar milieubewust mee kunnen omgaan, kunnen zij dat ook in hun privéleven toepassen.



Hoe aanpakken?

Vermijd voedselverspilling

De beste manier om het milieu te sparen is geen overbodig voedsel kopen. Een goede inkoopplanning en een goed voorraadbeheer helpen je daarbij.

- Houd een logboek van het verbruik bij. Na een tijdje weet je hoeveel je moet kopen om geen overschotten te hebben. Het helpt ook in te spelen op schommelingen zoals een lagere aanwezigheid tijdens vakantieperiodes.
- Zorg voor een goed opvolgsysteem. Dat kan bijvoorbeeld een voorraadlijst van alle voedingsmiddelen zijn. Wie iets wegneemt of toevoegt, duidt dat aan. Zo heb je een zicht op wat nog in voorraad is en wat niet. Verbruik eerst de goederen met de vroegste vervaldatum om te vermijden dat je voedsel moet weggooien.

Kies voor milieuvriendelijke voeding

Voeding is levensnoodzakelijk en kan je niet van het boodschappenlijstje schrappen. Maar je kan wel producten kopen die milieuvriendelijk zijn. Het kan zijn dat je daarvoor het aankoopbeleid moet aanpassen (zie steekkaart O3). Er zijn verschillende factoren die bepalen hoe milieuvriendelijk een product is.

- Voeding is vaak nodeloos verpakt. Kies liever producten zonder verpakking, zoals leidingwater, of met retourverpakkingen, zoals water in glazen flessen. Ook bulkverpakkingen zijn een goed alternatief, maar let er dan wel op dat de verpakking uit één, eenvoudig te recyclen materiaal bestaat. Meerdere materialen maken het sorteren alleen maar moeilijker. Tegenwoordig bestaan er ook biologisch afbreekbare verpakkingen, maar die kan je nog niet met het gewone GFT-afval laten ophalen. Je kan die verpakkingen wel apart inzamelen en een beroep doen op een erkende ophaler.
- Hoe minder transport, hoe lager de milieu-impact. Producten uit je eigen streek vervuilen dus het minste op vlak van transport. Komen je producten toch van verderaf, dan is transport per boot of per (elektrisch aangedreven) trein het beste. Transport per vliegtuig is de grootste boosdoener. Toch is het niet altijd zo dat voedingswaren van iets verder af noodzakelijk slechter zijn, ook groenten en fruit uit het juiste seizoen gebruiken helpt.
- De teelt van groenten en fruit vraagt minder energie als je die producten in het juiste seizoen aankoopt. Tomaten die je bijvoorbeeld in de winter koopt, komen ofwel uit verwarmde serres die veel energie verbruiken ofwel uit het buitenland, waarbij het transport de vervuilende factor is. Op de website van VELT vind je een kalender die aantoont welke producten bij welk seizoen horen.
- Biologische voeding moet tijdens het hele productieproces aan strenge kwaliteitseisen voldoen, waarbij mens, dier, plant en milieu centraal staan. Producenten van biologische voeding mogen dan ook geen pesticiden, kunstmest, groeistimulators voor dieren of GGO's gebruiken. Er zijn verschillende labels op de markt die je vertellen of een product wel echt biologisch is. Voor Belgische producten is dat het biogarantielabel. In de buurt van dat label vind je ook vaak het controleorganisme. Begint het controlenummer met 001, dan heb je een bioproduct in handen. Meer informatie over de labels lees je op de website www.labelinfo.be.
- Verschillende bedreigde diersoorten hebben nog steeds erg te lijden onder de jacht. Ook overbevissing is een groot probleem. Door die diersoorten niet op het menu van het bedrijfsrestaurant te zetten, help je hun soort in stand te houden. Op de website van the Marine Stewardship Council (www.msc.org) krijg je meer informatie over verantwoord gevangen vis.

- Naast rekening te houden met het milieu, kan je ook kijken of producten een label hebben voor eerlijke handel. Voorbeelden zijn het Max Havelaarlabel en het Fair Tradelabel.

De OVAM heeft een productinformatiefiche opgesteld rond catering. Daarin namen zij onder andere een keuzewijzer op van aanbevolen, aanvaardbare en te vermijden criteria voor teeltwijze, transport, verpakking en afval. Ze geven ook informatie over hoe je die criteria in bestekken kan verwerken.

Bekijk de keten die voeding in je eigen organisatie doorloopt

Hoe je voeding bewaart, heeft veel impact op het milieu. Houd daarom rekening met volgende tips:

- Voeding opslaan volgens de voorschriften voorkomt dat het snel bederft.
- Kies voor energiezuinige ijskasten en diepvriezers en sla voeding niet noodloos op in gekoelde ruimten.
- Zongedroogde producten bewaren langer en het proces vraagt niet veel energie. Industrieel drogen en invriezen hebben hetzelfde resultaat, maar zijn grote energievreters.

Ook voor de bereiding van voedsel, kan je met een aantal eenvoudige ingrepen je steentje bijdragen aan het milieu.

- Bereid voeding met energiezuinige toestellen.
- Probeer het eten na de bereiding zo snel mogelijk te serveren. Afgekoelde maaltijden opnieuw opwarmen of ze warm houden, verbruikt veel energie. Ook automaten om broodjes of snacks te verdelen gebruik je om die reden beter niet.
- Maak gebruik van doseersystemen en let erop dat je telkens de juiste hoeveelheid grondstof gebruikt.
- Wees zuinig met water als je fruit of groenten wast.
- Filter frituurvet regelmatig en zorg ervoor dat de temperatuur tijdens het frituren niet oploopt boven 185°C.
- Je kan zelf vast ook nog een aantal tips bedenken zoals koken met een deksel, niet te veel water gebruiken om te stomen of te koken, de oven of het vuur iets voor het einde van het koken afzetten, ... Op de website van het Vlaams Energieagentschap (VEA) www.energiesparen.be/reg/tips.php vind je nog meer praktische tips.

Een systeem van zelfbediening voorkomt veel overschotten. Stel sauzen, melk en suiker bijvoorbeeld centraal in de ruimte voor iedereen beschikbaar in plaats van individuele porties mee te geven. Ook herbruikbaar servies gebruiken verkleint merkbaar de afvalberg.

Zorg voor een efficiënte gescheiden inzameling van het resterende afval.

Ook als de organisatie met een extern cateringbedrijf werkt, kan je zorg dragen voor het milieu.

- Maak afspraken met de cateraar over de producten die hij gebruikt. De bovenstaande punten kunnen je daarbij helpen.
- Opteer voor een cateraar die werkt met energiezuinige toestellen.
- Kies een cateraar met een milieuvisie en -praktijk. Een schriftelijk milieubeleid dat bestaat uit een milieubeleidsverklaring, een milieuplan en een milieujaarverslag, is daarbij een goede indicator. Ga ook na of het bedrijf zijn personeel voldoende vorming en voorlichting geeft rond milieubewuste bedrijfsvoering.

Randvoorwaarden

- De aankoopverantwoordelijken en het cateringpersoneel moeten achter de actie staan. Betrek hen er daarom van in het begin bij.
- De medewerkers moeten openstaan voor verandering. Door de actie kan het zijn dat zij moeten veranderen van koffiemark, dat ze seizoensmenu's krijgen, ...
- Het management moet het principe van milieuvriendelijke voeding volledig ondersteunen. Zo blijft dat een aandachtspunt bij volgende aankopen.
- Zorg dat de maatregelen voldoen aan de hygiëneregelgeving. Voor meer informatie daarover, neem je een kijkje op de website van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (www.favv-afsca.be).
- Met een goede organisatie maak je de volledige voedselketen in je organisatie milieuvriendelijk. Inzamelsystemen voor herbruikbare goederen en afval sorteren (steekkaart A2), of een systeem van inkoopplanning en voorraadbeheer helpen je op weg.



Voor- en nadelen

Voor de organisatie

- + De organisatie straalt een positief imago uit.
- + De organisatie bespaart op de energie- en afvalfactuur.
- Sommige maatregelen vragen een eenmalige investering, zoals herbruikbaar servies aanschaffen of een sorteersysteem voor afval opzetten.

Voor de werknemers/medewerkers

- + Werknemers merken welke impact hun voedingsgewoonten op het milieu hebben en kunnen die kennis ook in hun privéleven toepassen.
- + Bij biologische voeding weten de werknemers dat ze gezond eten want het bevat geen pesticiden, additieven, ...
- Sommige werknemers zullen het storend vinden dat de maaltijden en tussendoortjes aangepast zijn aan het biologische, streek- of seizoensgebonden aanbod en willen alles het hele jaar door kunnen eten. Een goede communicatie biedt daar vaak soelaas.

Communicatie

- Organiseer op voorhand een enquête onder het personeel om te weten wat zij vinden van milieuvriendelijke catering. Zo merk je wat zij als noodzakelijk zien. Bovendien zullen ze ideeën die ze zelf aanbrachten gemakkelijker aanvaarden.
- Werk je met een externe traiteur, maak dan vooraf goede en duidelijke afspraken.
- Organiseer een infomoment voor het personeel om
 - ✗ de invoering te versoepelen. Ze zullen de maatregelen sneller aanvaarden als ze de achterliggende reden kennen;
 - ✗ twijfel weg te nemen over de smaak van biologische, seizoens- of streekgebonden producten. Met een simpele proeverij trek je ze over de streep.



Tips, leerpunten en knelpunten

- ✓ Voer stapsgewijs de meer milieuvriendelijke producten in. Bij een nieuw contract, voeg je telkens een paar criteria toe.
- ✓ Je kan eventueel ook eens nadenken over een vegetarisch alternatief, de vleesportie beperken tot wat op een dag noodzakelijk is of eens per week een veggiedag organiseren (www.donderdagveggiedag.be). De productie van vlees vereist veel grond, water en energie. Vaak leidt veeteelt ook tot ontbossing en bodemerosie. Dat komt niet alleen door de plaats die de dieren innemen, maar ook door hun voedselvoorziening.



Nota's

Handwriting practice area with ten horizontal dotted lines for notes.

Meer informatie

- ✓ www.ovam.be
- ✓ www.velt.be
- ✓ www.biotheek.be
- ✓ www.milieukoopwijzer.be
- ✓ www.labelinfo.be
- ✓ www.favv-afsca.be
- ✓ www.energiesparen.be/reg/tips.php
- ✓ www.donderdagveggiedag.be
- ✓ www.msc.org
- ✓ www.vlaanderen.be/milieuzorg
- ✓ http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm

