



De uitdaging van duurzame voeding in de cateringsector

Grensoverschrijdende aanpak

Inhoud

1. Inleiding - Steun voor de invoering van duurzame voeding in de cateringsector via het «Filière AD-T»-project
2. Het project “Filière AD-T”
3. Grensoverschrijdende aanpak
 - 3.1. DUURZAME VOEDING IN DE CATERING ALS SCHOOLPROJECT
 - 3.2. DUURZAME VOEDING MET BEHEERSING VAN DE KOSTEN
 - 3.3. VOORLICHTING VAN TAFELGASTEN OVER DUURZAME VOEDING IN DE CATERING
 - 3.4. DUURZAME KOOKTECHNIEKEN
4. Kookdemonstraties
 - 4.1. Dagmenu
 - 4.2. Recepten van chefs
 - 4.3. Extraatje
 - 4.4. Coopéra’bio 2018
5. Link tussen Frankrijk en België: verschillen in de cateringsystemen
6. Promotie van lokale Frans-Belgische producenten
7. Bewustmaking omtrent duurzame voeding
8. Getuigenissen van de deelnemers
9. Conclusie - Dankwoord



1. Inleiding - Ondersteuning bij de invoering van duurzame voeding in de cateringsector via het «Filière AD-T»-project

Elke dag stromen duizenden klanten naar kantines in Frankrijk en België om te genieten van een maaltijd waarvan zij hopen dat die gezond, evenwichtig, goed en goedkoop is.

Biologisch en/of lokaal eten in een kantine is echter mogelijk, maar niet altijd gemakkelijk te voorzien.

Het project «Filière AD-T» (voor de ontwikkeling van een duurzame grensoverschrijdende agrovoedingsketen), dat voortvloeide uit het programma Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, heeft geprobeerd om de actoren van de Belgische en Franse cateringsector (openbaar of commercieel) te ondersteunen bij de invoering van duurzamere voeding om het aandeel te ontwikkelen van lokale, seizoensgebonden en biologische producten in de catering.

De cateringsector speelt een cruciale rol bij de ontwikkeling van een duurzame agrovoedingsketen. Door zich in te zetten voor een proces van duurzame voeding bevordert zij de korte kringloop, herlokaliseert zij de economische activiteit, bevordert natuurlijke, verse, ambachtelijke producten zonder additieven, verkleint zij haar ecologische voetafdruk en helpt mee aan voorlichting over duurzame ontwikkeling. De cateringsector biedt zeer interessante mogelijkheden voor agrovoedingsbedrijven.

Daarom was de voorgestelde ondersteuning gedurende deze vier jaar gericht op de actoren van deze sector, om hen te helpen bij de ontwikkeling van een meer duurzame aanpak, en met het oog op een grensoverschrijdende uitwisseling van ervaringen.

Zo werden aan weerszijden van de grens verschillende ontmoetingen georganiseerd tussen professionals uit de cateringsector (scholen of andere), in de vorm van uitwisselingsateliers en workshops.

4

De deelnemers waren keukenverantwoordelijken, koks en huishoudelijke diensten uit België en Frankrijk die zich reeds inzetten voor «duurzame voeding» of professionals die zich hier ook wensen voor in te zetten.

Het doel was om deze professionals, uit het projectgebied, in staat te stellen:

- om van gedachten te wisselen over hun manier van werken, over hun moeilijkheden, over de nodige oplossingen;
- om te leren van positieve ervaringen aan de andere kant van de grens.

De workshops waren immers ook een gelegenheid om de aandacht te vestigen op grootkeukens aan weerszijden van de grens die tot voorbeeld kunnen dienen, zoals die van het EPASC in Ciney (BE), de gemeentebesturen van Lys lez-Lannoy en Cuincy (FR).

Elke workshop was gewijd aan een specifiek thema en richtte zich tot verschillende belanghebbenden in de cateringsector.

De workshops zijn een goede manier gebleken om nieuwe samenwerkingsverbanden tot stand te brengen. Zij bevorderen de dialoog en het debat en brengen professionals samen. De workshops laten ook toe om nieuwe projecten op te zetten.

Samen vormen deze Franse en Belgische professionals een «netwerk van duurzame grootkeukens», waardoor ze elkaars voorbeeld kunnen volgen en het gevoel krijgen deel uit te maken van een vernieuwende beweging. Het netwerk laat toe om elkaar te stimuleren en creatief te zijn.

Er werden ook deskundigen uitgenodigd om bij te dragen aan de gesprekken en oplossingen aan te dragen voor de ondervonden problemen, maar ook om voorlichting te geven aan de actoren van de grootkeukens die een project voor duurzame voeding in de praktijk willen brengen.

Van 2017 tot 2020 werden aan weerszijden van de grens 4 Frans-Belgische uitwisselingsworkshops georganiseerd, waarin verschillende thema's werden behandeld om duurzame voeding te helpen introduceren in de cateringsector:

- «duurzame voeding als schoolproject voor schoolcatering»,
- «analytische boekhouding in de catering»,
- «voorlichting van klanten over duurzame voeding»
- «duurzame kooktechnieken in de catering».

Deze gids bundelt de informatie die werd verkregen door de confrontatie van de Belgische en Franse ervaringen tijdens de workshops.

Zo kwamen er verschillen aan het licht tussen Frankrijk en België, met name wat betreft catering. Zij zullen ook in deze gids worden behandeld.

Deze verschillen, soms cultureel, soms politiek, werden verder uitgediept tijdens de Frans-Belgische editie van het evenement Coopéra'bio in oktober 2018, in Namen. Tijdens dit evenement, dat gewijd was aan de invoering van duurzame voeding in de cateringsector, werden de cateringkoks in het zonnetje gezet en werd gesproken over de bevoorrading van lokale en biologische producten aan grootkeukens.



2. Het project «Filière AD-T»

Interreg V – Project «Filière AD-T»

Een hefboom om de duurzame grensoverschrijdende agrovoedingsketen te stimuleren

6 Het project «Filière AD-T», dat deel uitmaakt van het programma Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, heeft tot doel Belgische en Franse kmo's uit de agrovoedingssector te steunen bij hun ontwikkeling aan de andere kant van de grens. Ten gunste van alle schakels van de keten (producenten, verwerkers, distributeurs en consumenten) beoogt het project «Filière AD-T», vanuit het oogpunt van duurzaamheid, de groei van deze bedrijven, hun grensoverschrijdende concurrentievermogen en jobcreatie in de sector te stimuleren.

Daartoe bieden 19 Franse, Waalse en Vlaamse operatoren een uitgebreid en specifiek ondersteuningssysteem aan op basis van 4 operationele doelstellingen, onderverdeeld in 14 activiteiten:

1. «Netwerken van belanghebbenden in de sector»

Ontmoetingen tussen professionals uit de agrovoedingssector om gesprekken en zakelijke relaties te bevorderen.

2. «De sensibilisering richting duurzame voeding aanmoedigen»

Sensibilisering over duurzame voeding om bij te dragen tot de economische ontwikkeling van kmo's uit de agrovoedingssector in het gebied.

3. «Bevorderen van grensoverschrijdende knowhow rond agrovoeding»

Agrovoedingsbedrijven bevorderen aan weerszijden van de grens door middel van een informatief instrument over plaatselijke producenten en deelname aan handelsbeurzen.

4. «Begeleiden van kmo's bij hun grensoverschrijdende ontwikkeling»

Individuele en collectieve omkadering aangeboden aan bedrijven om vragen te beantwoorden die specifiek verband houden met hun ontwikkelingsproject. Deze module omvat de ondersteuning bij het introduceren van duurzame voeding in de cateringsector.

Bezoek onze website: www.filiere-adt.eu of neem contact met ons op als u vragen heeft over de ontwikkeling van uw grensoverschrijdende activiteiten:

Caroline PUCHE - Missieverantwoordelijke «Filière AD-T» - Tel: +32 65 34 26 19 – E-mail: caroline.puche@hainaut.be

Dit project maakt deel uit van het programma Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen en wordt gefinancierd door het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling.



3. Grensoverschrijdende aanpak

Zoals uiteengezet, werden aan weerszijden van de Frans-Belgische grens verscheidene Frans-Belgische uitwisselingsworkshops georganiseerd om de Belgische en Franse grootkeukens samen te brengen. Het was een gelegenheid om «tips en trucs» te geven voor de introductie van duurzame voeding in cateringsector en om Franse of Belgische grootkeukens te leren kennen die de uitdaging zijn aangegaan om maaltijden op basis van lokale, biologische en seizoensgebonden producten aan te bieden tegen voordelige prijzen, tot groot genoegen van hun klanten!

Maar alvorens lokale, biologische en seizoensgebonden producten in de cateringsector te introduceren, moet eerst worden nagedacht over het schoolproject door te bepalen welke actoren moeten worden betrokken en hoe zij bij dit project kunnen worden betrokken.

Zodra alle belanghebbenden hebben ingestemd met het project, komt het kostenplaatje aan de orde in de besprekingen en in het bijzonder de beheersing van het budget en het gezond financieel beheer van het project. Wij zullen goede praktijken voorstellen om uw boekhoudkundig beheer te optimaliseren en bestuderen hoe ze mogelijk in uw structuren in de praktijk gebracht kunnen worden.

Een dergelijk project is ook een unieke gelegenheid om mensen te sensibiliseren over duurzaam voedsel, met tips die gemakkelijk in uw grootkeuken kunnen worden toegepast.

Maar wat zou dit project voorstellen zonder de betrokkenheid van chefs uit grootkeukens? Er werd een workshop gewijd aan duurzame kooktechnieken voor catering om koks te tonen hoe ze tijd kunnen besparen bij huisbereidingen, waarbij smaak en voedzaamheid hand in hand gaan.

3.1. Duurzame voeding in de catering als schoolproject

Hoe kan een schoolproject duurzaam voedsel ontwikkelen in de schoolcatering?

Welke actoren moeten worden betrokken?

Hoe kunnen zij betrokken worden?

Welke methodologie moet worden gebruikt?

Wanneer een grootkeuken een schoolproject rond duurzame voeding wil opzetten, is een goede start van het project essentieel voor het slagen ervan.

9

Dankzij de uitwisseling van ervaringen tussen Franse en Belgische deelnemers aan de eerste workshop die op 31 januari in Chimay (BE) werd georganiseerd, kon een methodologie worden uitgewerkt om een dergelijk project in 9 fasen op te zetten.

Laten we eerst eens de hindernissen bekijken die we kunnen tegenkomen bij het opzetten van dit project.

Vastgestelde hindernissen

Door een collectieve analyse per doelgroep konden zowel de hindernissen worden vastgesteld die alle actoren van het projectteam gemeen hebben, als de hindernissen die specifiek zijn voor elk van hen.

1 / Hindernissen die alle actoren gemeen hebben

- > Weerstand tegen verandering, uit angst voor het onbekende, het moeten opgeven van gewoonten
- > De turnover van de teams
- > Angst voor extra werk
- > Gebrek aan tijd
- > Gebrek aan algemene samenhang
- > Het gebrek aan bestaande samenwerkingsverbanden
- > Gebrek aan kennis over de duurzame aspecten van voedsel (geen duidelijke en unieke definitie)

2 / Specifieke hindernissen voor elke actor

Directie	- Gebrek aan <u>strategie</u>, aan een globale langetermijnvisie. Is duurzaam voedsel een schoolproject? - Angst voor of gebrek aan kennis van de prijs - Gebrek aan <u>autonomie</u>
Boekhouding	- Gebrek aan een <u>globale visie op de kosten</u> - Moeilijkheid om «<u>verantwoordelijke</u>» <u>leveranciers</u> te vinden
Juridische afdeling	- Angst voor de eisen van <u>overheidsopdrachten</u> - <u>Starheid</u> en gebrek aan aanpassingsvermogen - Moeilijkheid om de <u>vereisten</u> van een bestek te verifiëren/controleren nadat de opdrachten zijn gegund
Keukenteams	- Gebrek aan <u>waardering</u> - Niet echt pedagogische <u>vaardigheden</u>
Ondersteunend team	- Gebrek aan <u>opleiding</u> - Gebrek aan <u>betrokkenheid</u> - Gebrek aan <u>communicatie</u> tussen het keukenteam, het ondersteunend team en de kinderen
Maaltijdservice	- Wat is de <u>rol van de leraar</u> tijdens de lunchpauze?
Ouders	- Moeilijk <u>contact</u> met de ouders en gebrek aan belangstelling van hun kant - Moeilijkheid om <u>iemands plaats te rechtvaardigen</u> - belang om iedereen rond de tafel te krijgen - <u>Weinig bewustzijn</u> over duurzaam voedsel

Tafelgasten / kinderen

- Concurrentie van junkfood
- Gebrek aan kennis van de grondbeginselen van duurzaam voedsel

Als men zich bewust is van deze hindernissen, kan men hierop anticiperen bij het opzetten van een project omtrent duurzaam voedsel in een grootkeuken.

Een voorgestelde methodologie voor het opzetten van een scholproject

11

Op basis van de successen van sommigen en de geanalyseerde tekortkomingen van anderen, volgen hier enkele nuttige methodologische elementen voor het opzetten en begeleiden van een schoolproject rond duurzame voeding.

Eerst en vooral: stel uzelf de juiste vragen!

Waarom een project omtrent duurzame voeding introduceren op mijn school?

Deze eerste vraag is essentieel voor het bepalen van de langetermijndoelstellingen en de strategie van de school inzake duurzame voeding. De vertegenwoordigers van de school die het project wil ontwikkelen, moeten vooral een collectief en eensgezind antwoord op deze vraag vinden, waarbij de belangrijkste redenen en de bijbehorende voordelen die een dergelijk project zou kunnen opleveren, worden omschreven.

Extraatje

- *Geef een opsomming van de belangrijkste beweegredenen en de daaraan verbonden voordelen (bv. de kantine voorzien van lokale, biologische producten uit de korte keten → gezondere maaltijden, milieuvoordelen en positieve neveneffecten voor de plaatselijke economie).*
- *Ga voor een systemische en participatieve aanpak.*
- *Definieer de waarden van de school.*

Welke actoren moeten worden betrokken?

Voor het welslagen van het project moeten de volgende actoren worden betrokken:

- Organiserende instantie (gekozen vertegenwoordigers en onderwijsinspecteurs);
- Directie:
- Huishoudafdeling / Boekhouding;
- Juridische afdeling;
- Keukenteam;
- Ondersteunend team (leraren, eco-adviseurs of deskundigen op het gebied van duurzame voeding, voedingsdeskundigen);
- Maaltijdservice (opvoeders, ondersteunende medewerkers);
- Ouders:
- Tafelgasten / leerlingen.

Extraatje

Overleg met alle actoren is essentieel. Indien de betrokkenheid en deelname van één of meer van de genoemde categorieën echter een probleem vormt, moet ervoor worden gezorgd dat zij steeds bij de gesprekken worden betrokken, dat zij niet van de aanpak worden uitgesloten en dat de verslagen, de vorderingen en de belemmeringen voor de ontwikkeling van het project met hen worden gedeeld. De communicatie en de informatiestroom tussen de verschillende actoren moeten steeds gewaarborgd zijn.

Stel gepersonaliseerde fiches op van de actoren om de rol en de taken van de deelnemers te bepalen. Met zulke fiches kunnen de activiteiten makkelijker verdeeld worden, en is het eenvoudiger om het project te evalueren.

Waarom is elke actor relevant voor het project?

Voeding belangt iedereen aan! Een participatieve aanpak zal de betrokken actoren in staat stellen hun verwachtingen en zorgen kenbaar te maken en een rol te spelen bij de opbouw van het project. Deelname aan de besluitvorming, begrip van de doelstellingen bij alle actoren en een collectieve vaststelling van de prioriteiten zullen het project beter en sneller doen vorderen.

STAP 1: OPRICHTING VAN HET COLLECTIEF (STUURGROEP / COMMISSIE)

13

Om het project te bestendigen en de verantwoordelijkheden te delen, moet een collectief worden opgericht. Alle hierboven opgesomde actoren worden uitgenodigd voor dit collectief. Het collectief moet regelmatig bijeenkomen omtrent de vordering van het project. Het collectief moet een contactpunt kiezen die de ambassadeur van het collectief zal zijn. Hij/zij zal verantwoordelijk zijn voor de groepsdynamiek (uitnodigingen voor vergaderingen, herinneringen, ...). De besprekingen en besluiten van het collectief moeten worden geformaliseerd, zodat er een historiek kan worden opgesteld en bijgehouden.

Extraatje

- *Geef het collectief een naam*
- *Noteer de agenda's en notulen/besluiten in een speciaal schrift of dossier voor het schoolproject, chronologisch geklasseerd*

STAP 2: DEFINIËREN WAT DUURZAME VOEDING IS

Om de neuzen in dezelfde richting te houden en omdat de definitie van duurzame voeding zeer breed is, moet het collectief het eens worden over dezelfde eisen in termen van duurzame voeding. Elke actor moet zijn eigen definitie kunnen geven. Vervolgens kan een collectieve definitie worden opgesteld. Deze moet nauwkeurig en gedetailleerd zijn. Deze definitie zal als richtsnoer dienen voor de opbouw van de projectfasen.

Extraaatje

- *Dit onderwerp kan op de agenda worden geplaatst van de eerste bijeenkomst van het collectief*
- *Het gebruik van post-its kan helpen om deze gemeenschappelijke visie op duurzame voeding uit te werken*
- *Een externe bemiddelaar kan nuttig zijn om een neutrale stem te brengen in de bemiddeling, alsook kennis van duurzame voeding, indien een woordje vooraf nodig is voordat de aanwezigen zich kunnen uitspreken over de gezamenlijke definitie*

STAP 3: OPLEIDING EN BEWUSTMAKING VAN DE VERSCHILLENDE ACTOREN OP HET GEBIED VAN DUURZAME VOEDING

Zodra de definitie is vastgesteld, moeten de leden van het collectief door een deskundige op het gebied van duurzame voeding worden voorgelegd. Iedereen moet dezelfde kennis hebben over de essentiële punten van de definitie: biologisch, lokaal, korte keten, eerlijke handel...

Na de opleiding moet de collectieve definitie opnieuw worden gelezen en zo nodig gecorrigeerd naar wens van de leden van het collectief. De uiteindelijke definitie zal intern aan alle personeelsleden van de school worden meegedeeld.

Extraatje

De gevraagde deskundigen kunnen verenigingen, projectanimatoren enz. zijn. Eenmaal opgeleid zullen de leden van het collectief hun entourage kunnen voorlichten en sensibiliseren op basis van de meegedeelde definitie.

Er zouden meer specifieke opleidingen kunnen worden aangeboden aan bepaalde soorten actoren (bv. praktische opleidingen in de keuken voor keukenpersoneel, opleidingen over clausules omtrent duurzaamheid in overheidsopdrachten voor de juridische dienst, bewustmaking voor leidinggevenden, enz.).

STAP 4: EEN STAND VAN ZAKEN BIJ AANVANG

Alvorens een verandering in gang te zetten, is het belangrijk de stand van zaken te bekijken, dit zal nuttig zijn voor het ontwikkelen van latere acties. Met deze stand van zaken kunt u de obstakels en hefbomen omtrent duurzame voeding identificeren die specifiek zijn voor uw school, en weet u welke menselijke, logistieke en financiële middelen beschikbaar zijn om ze te verhelpen.

Extraatje

Deze stand van zaken kan de vorm aannemen van een audit, die kan worden uitgevoerd door een externe actor of eenvoudigweg door alle betrokken actoren rond de tafel te brengen.

De aspecten die beoordeeld moeten worden, zijn: aankoop, voedselbereiding en -distributie, logistiek en organisatie, communicatie en bewustmaking, enz.

STAP 5: DE ACTIES OPSOMMEN

De invoering van duurzame voeding op een school gebeurt niet van de ene dag op de andere. Om succes te boeken, is het belangrijk stap voor stap te werk te gaan en een realistisch actieplan op te stellen voor de korte, middellange en lange termijn. Dit actieplan wordt opgesteld door het collectief, dat de prioriteiten vaststelt op basis van de huidige situatie, de vastgestelde obstakels en de doelstellingen die het zich heeft gesteld.

Extraatje

Enkele voorbeelden van acties:

- 50% biologische wortelen en aardappelen introduceren
- Het wegen van niet opgegeten voedsel om te zien hoeveel er wordt verspild
- Tweemaal per maand een vegetarisch menu of meer duurzame snacks aanbieden
- Gesuikerde frisdranken afschaffen en alleen kraanwater serveren in karaffen
- Een proeverij aanbieden van vergeten groenten of fair trade chocolade
- Een kruidentuin aanleggen

STAP 6: FICHES OPSTELLEN PER ACTOR OM BESTAANDE OBSTAKELS TE VERHELPEN

Elke actor kan ook acties opzetten om zijn eigen obstakels uit de weg te ruimen, met behulp van duidelijke doelstellingen en een voorlopig tijdschema.

STAP 7: EEN VERBINTENISSENHANDVEST DAT DOOR IEDEREEN WORDT ONDERTEKEND

Het opstellen van een handvest met verbintenissen is een goede manier om het project bij de actoren te formaliseren. Door de ondertekening van alle actoren (gekozen vertegenwoordigers, leraren, directie)

verbinden zij zich ertoe de beschreven aanpak te bestendigen, ondanks personeelsverloop, en op hun niveau op te treden om de situatie te verbeteren.

Het handvest kan de definitie omvatten van duurzame voeding die werd gevalideerd door alle actoren, de behoefte duidelijk en nauwkeurig omschrijven en ten slotte een samenhangende en gemeenschappelijke doelstelling vaststellen die aan de verwachtingen van elke actor kan voldoen.

Extraatje

Stel samen met de betrokken actoren een eerste versie van het handvest op, die vervolgens zal worden voorgelegd en door elke actor aangevuld.

Om ervoor te zorgen dat de actoren zich houden aan dit handvest, is het belangrijk prioriteit te geven aan een beperkt aantal doelstellingen die haalbaar zijn. Leg de lat dus niet te hoog, want dat kan leiden tot frustratie bij de actoren. Het handvest is geen statisch document, maar kan worden gewijzigd.

STAP 8: HET HANDVEST EN HET COLLECTIEVE PROJECT COMMUNICEREN EN PROMOTEN

Het handvest laat toe om duurzame voeding in catering op omvattende manier te behandelen, door een actieplan op te stellen dat uitsluitend aan dit thema is gewijd.

Door duurzame voeding te promoten, hecht u een meerwaarde aan de school, haar waarden, de betrokken actoren.

Op die manier kunt u zij die nog niet volledig overtuigd waren, overhalen zich bij uw zaak aan te sluiten. Nieuwe deelnemers zullen uw project meer draagkracht en geloofwaardigheid geven.

Deelname aan een erkenningssysteem, zoals een label, zal bijdragen tot het succes van het project.

Extraatje

Hoewel het handvest in de eerste plaats een intern document is, kan het op uw website beschikbaar worden gesteld voor iedereen die in uw aanpak geïnteresseerd is, zoals ouders van leerlingen.

En waarom organiseert u geen proevertje met de kinderen en hun ouders om uw inzet voor duurzame voeding officieel aan te kondigen?

STAP 9: INSPIRATIE UIT ANDERE BRONNEN

Er bestaan andere nuttige bronnen over dit onderwerp. Aarzel niet om u hierdoor te laten inspireren. Zo kunt u getuigenissen en succesverhalen ontdekken van scholen waar duurzame voeding en catering vandaag hand in hand gaan.

Extraatje

Enkele nuttige referenties:

- Guide pratique cantine durable: <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf>
- Het Good Food Kantine-label: <https://goodfood.brussels/nl/contributions/het-good-food-kantine-label>
- Het netwerk van Waalse kantines die zich inzetten voor duurzame voeding: <https://www.lescantiniers.be/>
- Wet EGalim - Cateringsector
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

3.2. Duurzame voeding met beheersing van de kosten

- Hoe kunt u duurzame voeding introduceren in uw catering zonder de kosten te verhogen?
- Aan welke uitgavenposten moet worden gewerkt om uw budget onder controle te houden?
- Welke methoden en instrumenten moeten worden gebruikt voor een goed financieel beheer van het project?

Twee deskundigen hebben deze vragen reeds voor u beantwoord: Xavier VERQUIN - Directeur van de gemeentelijke cateringdienst van Lys-lez-Lannoy en beheerder van het Agores-netwerk (FR) Xavier BOUVY - Consultant in duurzaam voedselbeheer en directeur Catering van een OCMW (BE)

De meest voorkomende bevindingen bij projecten voor de introductie van biologische/lokale producten in de catering

- Vervanging van een «klassiek groothandelsproduct» door een biologisch of lokaal product zonder iets te veranderen
- Te snel resultaten willen voorleggen aan de hiërarchie
- Weinig communicatie tussen keuken en boekhouding
- Geen analytisch overzicht van de cateringkosten

> Risico op mislukking, ontmoediging,...

Enkele eerste sleutels tot succes

- Vervang niet het ene product door het andere, denk meer globaal over de veranderingen
- Neem de tijd om de dingen goed te doen, ga stap voor stap, één ding tegelijkertijd ...
- De communicatie/het wederzijds begrip verbeteren tussen keuken en boekhouding
- Weten hoe de kosten van catering nauwkeurig te berekenen

> Tips en voorbeelden om er te komen!

Methode voor kostenbeheersing

Kostenbeheersing vraagt een voortdurende oefening en een doeltreffende samenwerking tussen de verschillende betrokken actoren. Zelfs als de wil er is om de kosten te beheersen, worden scholen geconfronteerd met de realiteit en de praktische beperkingen van het veld: weinig of geen personeel dat uitsluitend voor deze taak is opgeleid en wordt ingezet, gebrek aan tijd, beperkt budget, enz.

Om vorderingen te boeken: een eerste essentiële hefboom is het vaststellen van de middelen, de behoeften en de verwachtingen van de school. Deze oefening zal het af te leggen parcours en de nodige instrumenten helpen bepalen.

De te volgen stappen zijn als volgt:

1) Uw keuken en uitrusting aanpassen / uitbouwen

- Kan de keuken een belemmering zijn voor het project?
- Wie moet er worden betrokken wanneer wordt nagedacht over de bouw/opstelling van de plannen?
- Gaan design en originaliteit gepaard met efficiëntie?
- Heeft de inrichting van de keuken invloed op de kostenbeheersing?

21

De keuken moet geschikt zijn voor de levering, opslag en bereiding van lokale of biologische producten. Als er renovatiewerkzaamheden gepland of noodzakelijk zijn, kan de school eerst de doelstellingen van het project voor duurzame voeding vaststellen, zodat de lokalen aan de nieuwe eisen kunnen worden aangepast.

Extraatje

Aan de hand van een audit van de uitgangssituatie kan worden bepaald welke werkzaamheden in de keuken moeten worden verricht en welke nieuwe, efficiëntere apparatuur moet worden aangeschaft.

Opgemerkt zij dat efficiëntere keukens niet noodzakelijk groter hoeven te zijn. In een kleine keuken zullen de afstanden kleiner zijn en zal het werk bijgevolg vlotter verlopen.

Het gebruik van kwaliteitsuitrusting en -materiaal vergt in eerste instantie een grote investering. De aankoopprijs mag echter niet het enige keuzecriterium zijn, bij de analyse moet ook worden gekeken naar de efficiëntie van de machine of het keukengereedschap, het effect op het personeel (gebruiksgemak, schoonmaakgemak, verkorting van de arbeidstijd, enz.), de afschrijving, de energie-efficiëntie.

2) Uw eigen analytische kostenberekening opzetten

Wat is dit net?

Waarom zou u dit doen? Hoe gaat u te werk? Welk instrumenten? Welke software?

Met welk personeel?

Hoeveel tijd vergt het?

22

Kostenberekening of analytische boekhouding is een fundamenteel hulpmiddel om de kosten te beheersen, de resultaten aan de buitenwereld mee te delen, de werkelijke kosten van een product te kennen en veranderingen in het beheer van de grootkeuken aan te brengen.

Aangezien de kosten over het algemeen hoger liggen dan de inkomsten, leidt catering tot een structureel tekort, aangezien het een dienst met een sociaal karakter is.

Voor het beheer is het van essentieel belang te weten hoe de kosten van deze activiteit kunnen worden beheerst, met behulp van boekhoudkundige instrumenten voor de school om een voldoende nauwkeurig analyseschema op te stellen.

Het doel van elke cateringdirecteur moet zijn de middelen waarover hij beschikt te optimaliseren om dit structurele tekort tot een minimum te beperken. Concreet bestaat zijn actie uit het anticiperen op investeringsprojecten, het organiseren van de aanwezige personele middelen, deelname aan strategische keuzes en controle van de productie.

Deze actie berust voornamelijk op zijn kennis van de kosten (maaltijden, logistiek, personeel, energieverbruik, enz.) en de analyse daarvan om de besluitvormers en zijn hiërarchie in te lichten over de financiële, organisatorische en technische gevolgen van de gemaakte keuzen.

De 4 benaderingen van de boekhouding

Begrotingsboekhouding

Deze heeft tot doel toezicht te houden op het gebruik van de beschikbare middelen of kredieten. Begrotingsboekhouding is verplicht in de publieke boekhouding en omvat de onderverdeling van de begroting per afdeling en hoofdstuk, het inschrijven van de verbintenissen, het inschrijven van het werkelijke gebruik van de begrotingstoewijzingen.

Financiële boekhouding

Deze heeft tot doel toezicht te houden op de transacties die het organiserend gezag van de school met externe partijen aangaat. De financiële boekhouding, verplicht in de publieke boekhouding, omvat de vaststelling van leveringen, het inschrijven van facturen en het inschrijven van betalingen.

Analytische boekhouding

Deze heeft tot doel de kostprijs te berekenen van de door de onderneming verkochte producten.

Definitie: analytische boekhouding wordt gedefinieerd als de rationele en wetenschappelijke analyse van kosten om de kostprijs te bepalen van goederen en diensten die aan klanten worden aangeboden.

Zij is optioneel, maar essentieel voor het beheer van de diensten, en wordt toegepast door de kosten volgens twee methoden aan de producten toe te wijzen:

- Volledige kostprijsberekening: door de directe kosten onmiddellijk aan de producten toe te rekenen en de indirecte kosten aan de analysesecties toe te rekenen, en vervolgens de kosten van de berekende arbeidseenheden aan de producten toe te rekenen.
- De methode van de variabele kosten: door de variabele kosten aan de producten toe te rekenen, wordt de verkoopprijs van de producten zo berekend dat de totale marge de vaste kosten dekt. Variabele kostprijsberekening is de uitgave, terwijl volledige kostprijsberekening het voorstel is.

Beheersboekhouding of kostenberekening per activiteit

De functie hiervan is de concurrentievoordelen van de onderneming te onderzoeken en te behouden. Met een beheersboekhouding, die optioneel is maar in toenemende mate gebruikt in het beheer van diensten, kunnen de factoren van de kostenevolutie voor diensten of goederen worden geïdentificeerd en gecontroleerd.

Alle diensten van de onderneming worden gezien als een meerwaarde aanbrenghend. Deze waarde is wat de klant of gebruiker bereid is te betalen voor een dienst of product.

Waarom de kosten berekenen? weten? En analyseren?

- Dit is een van de taken van de Cateringdirecteur (vermeld in de beroepsfiche).
- Beheersinformatie communiceren binnen de grootkeuken, overeenkomstig de organisatie ervan, is de eerste interne communicatie-handeling van de dienst.
- Als u uw kosten per type tafelgast kent, kunt u jaarlijkse vergelijkingen maken en met andere grootkeukens (deze vergelijkingen moeten met de nodige voorzichtigheid en omzichtigheid worden gemaakt. U moet precies weten wat de dienstverlening inhoudt, de productiewijze, hoeveel personeel er in de keuken en in de restaurants werkt, hoe de contacten verlopen, enz.).

Hoe de kostprijs berekenen?

- **Alle kosten van de totale dienstverlening recupereren (volledige kosten)**

De kostprijs wordt vastgesteld en berekend door alle kosten van deze activiteit bij elkaar op te tellen (volledige kostenmethode), en te delen door het aantal tafelgasten voor dezelfde periode (kalender- of schooljaar). Besteed aandacht aan de kwaliteit en de nauwkeurigheid van de gegevens, die duurzaam moeten zijn in de tijd. Dit impliceert een traceerbaarheid van informatie om ze te verantwoorden en te vertalen.

- **In staat zijn uw resultaten te vergelijken**

Het is ook belangrijk dat de kostprijs van de geleverde maaltijd in één enkele algemene kostprijstabel kan worden weergegeven. In het licht van de concurrentie op het gebied van cateringdiensten moeten de cijfers in hetzelfde licht worden gesteld om te kunnen spreken van dezelfde service en hetzelfde aanbod.

Essentiële kosten

Hoofdtak 1: het materiaal en samenstelling van menu's

Het bepalen van de samenstelling van de menu's is een fundamentele fase waarin voedingsaspecten moeten worden gecombineerd met milieuaspecten (seizoengebondenheid, herkomst, productiemethoden, enz.) en logistieke aspecten (leveringen, bereiding van de maaltijden, kooktijden, enz.).

Door menu's en hoeveelheden aan te passen aan de leeftijd en de behoeften van de gasten wordt voedselverspilling tegengegaan en wordt geld bespaard stroomopwaarts en stroomafwaarts van de catering.

Met het oog op een voortdurende aanpassing aan de behoeften van de gasten zal de school in staat zijn om:

- de gemaakte keuzes te communiceren en de directie, de tafelgasten, hun vertegenwoordigers, het personeel dat met de tafelgast werkt, enz. bij de besprekingen te betrekken;
- de tevredenheid van de gasten te evalueren;
- recepten aan te passen. Voeg bijvoorbeeld in witlofsoep suiker en appel toe om de soep minder bitter en meer geschikt voor jonge leerlingen te maken.

Extraitje

Let op: een evenwichtig gerecht is niet altijd duurzaam, lokaal eten betekent niet meteen gezond eten en een duurzaam gerecht is niet altijd evenwichtig!

Hoofdtak 2: het personeel en het instrument voor gestandaardiseerde planning van de behoeften

De tijd die nodig is voor de bereiding van lokale, korte keten- of biologische producten kan langer zijn.

Een reorganisatie van de taakverdeling van het keukenteam op basis van een gestandaardiseerd planningsrooster voor de taken en behoeften zal tijd besparen, die aan andere functies kan worden besteed.

Rotatie en toewijzing van personeelstaken (bv. 30% afwas, 20% bereiding van maaltijden) helpt vermijden dat het team uitgeblust raakt, en om het personeel te responsabiliseren en eenvoudig te vervangen en vergroot de tevredenheid.

27

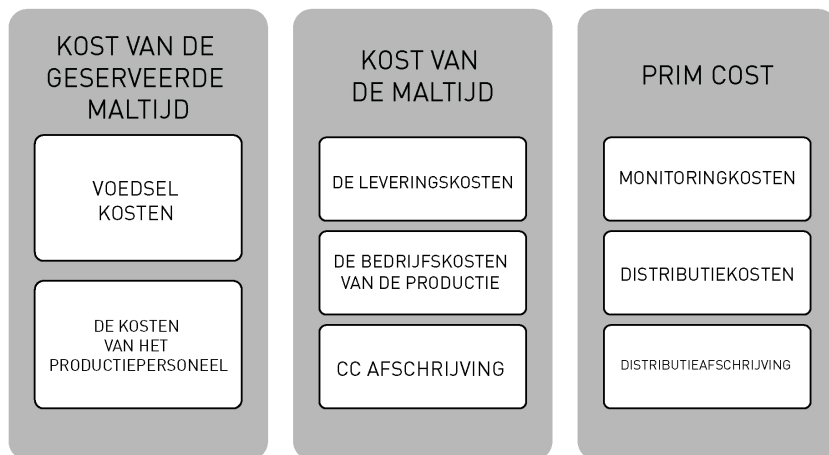
Extraktje

Een voorbeeld van een rooster voor taakplanning:

[illegible]

Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

De berekening van de totale kostprijs van de maaltijd wordt opgesplitst in drie delen



Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

Het belang van deze methode ligt ook in haar progressiviteit, waardoor de berekeningen in de loop van de tijd kunnen worden verfijnd en de nodige verbeteringen kunnen worden aangebracht om rekening te houden met alle directe en indirecte kosten.

Er moet steeds voor worden gezorgd dat de gemaakte analyse verband houdt met de in de stad beschikbare boekhoudkundige elementen, want de verleiding is groot om op basis van de eigen informatie een micro-boekhouding op te zetten, waardoor onze analyse aan nauwkeurigheid en waarachtigheid zou inboeten. Dit sluit integendeel niet uit dat deze elementen worden verfijnd om de boekhoudpraktijken te wijzigen en aan te passen aan onze eisen voor het verkrijgen van kwaliteitsinformatie.

Extraatje

Voorbeeld: balans van de cateringdienst van de stad Lys-lez-Lannoy van 2009

VILLE DE LYS LEZ LANNOY

BILAN SERVICE RESTAURATION 2009

Dernière mise à jour le 18/06/2010			217244		
		Montant des dépenses	Effectifs production	Coût unitaire moyen	%
ALIMENTATION		330962,07	217244	1,523	21,10%
ALIMENTATION ET BOISSONS		330962,07			
FRAIS PERSONNEL PRODUCTION		491220,91	217244	2,261	31,32%
FRAIS DE LIVRAISON		66066,8	217244	0,304	4,21%
	FRAIS DU PERSONNEL DE LIVRAISON	42484,24			
251/60622	CARBURANTS	1700			
251/61551	ENTRETIENS ET REPARATIONS	110			
251/616	ASSURANCES	532,72			
251/6135	LOCATION MOBILIERE RESTAURATION	13449,83			
61/6135	LOCATION MOBILIERE PORTAGE DOMICILE	7810,21			
FRAIS DE FONCTIONNEMENT PROD		53741,93	217244	0,247	3,43%
251/6068	FOURNITURES JETABLES	10470,1			
251/6256	FRAIS DE MISSION	175			
251/60632	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3749,53			
251/61552	ENTRETIEN BATIMENTS	8277,48			
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	8536,8			
251/6182	DOCUMENTATION GENERALE	0			
251/6185	FRAIS COLLOQUES ET SEMINAIRES	510			
251/6188	ANALYSES ALIMENTAIRES	0			
251/6156	MAINTENANCE (Cuisine, Hotte, Dératisation)	2656,12			
251/62621	TELEPHONE ET INTERNET	1499,44			
251/6574	ADHESION CHARTE ANDRM	340,88			
251/6288	NETTOYAGE ET LOCATION DE VETEMENTS	17527,8			
PRODUITS D'ENTRETIEN		6712,95	217244	0,031	0,43%
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	6712,95			
DEPENSES D'ENERGIE		52948,73	217244	0,244	3,38%
	Eau	4826,81			
	CHAUFFAGE	14008,59			
	PRESTATION CHAUFFAGE	13108,83			
	ELECTRICITE	18600,77			
	GAZ	2403,83			
AMORTISSEMENTS REPAS LIVRES		3844,05	217244	0,018	0,25%
PRIX DE REVIENT DU REPAS LIVRE			217244	4,629	64,11%
FRAIS PERSONNEL SERVICE		533795,157	217244	2,447	33,89%
	PERSONNEL ENTRETIEN RESTAURANTS	262284,327			
	PERSONNEL DISTRIBUTION SERVICE	241098,2			
	SURVEILLANCE PERSONNEL EXTERNE	30412,63			
FRAIS DE FONCTIONNEMENT SERVICE		20459,14	217244	0,094	1,30%
251/6068	FOURNITURES JETABLES	3947,79			
251/60632	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3686,73			
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	2135,1			
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	10389,52			
251/61558	INDEMNITE COMPTABLE REGISTREUR	0			
AMORTISSEMENTS REPAS SERVIS		10992,11	217244	0,05	0,69%
PRIX DE REVIENT SERVICE/ENCADREMENT			217244	2,591	35,89%
PRIX DE REVIENT GLOBAL DU REPAS			217244	7,220	100,00%

Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

De voedselkost

Om de voedselkost te berekenen, moet u alle uitstroom voor productie en voorraadafzet verzamelen die in de voedselkost worden opgenomen. Vergeet niet uw begininventaris te berekenen door die aan het einde van de periode ervan af te trekken.

Het gebruik van een geautomatiseerd hulpmiddel zal kostbare tijd besparen. Het zal snelle resultaten, voorraadbeheer in real time en just-in-time-beheer mogelijk maken.

In totaal maken de kosten van het voedsel of de gebruikte materialen tussen 20 en 25% van de totale kosten van de maaltijd uit.

Personeelskosten

Stel een rooster op met de verdeling van de personele middelen van de afdeling. Zorg voor een goede relatie met de personeelsdienst om op regelmatige basis de juiste informatie te verkrijgen, zodat deze ook voorafgaand aan de parametrisering de verdeelsleutels kan integreren die wij zullen verstrekken.

Om te zorgen voor duurzame informatie (volledige kostenberekening in homogene secties), verdeelt u de kosten over de verschillende niveaus van de tabel door verdeelsleutels te maken die ten minste eenmaal per jaar kunnen worden bijgewerkt.

Bij de volledige kostenmethode kunnen de financiële en technische bijdragen van andere stadsdiensten worden meegeerekend.

Voor de bepaling van de variabiliteit van de personele middelen moet de arbeidstijd, wanneer deze onafhankelijk is van het aantal geproduceerde of geserveerde maaltijden, als vast worden beschouwd. Dit is vaak het geval voor de personen die een functie bezetten.

De analyse van de personeelskosten maakt het mogelijk het aandeel van elke medewerker in de homogene secties van de dienst uit te splitsen. Uit het voorbeeld blijkt het belang van een gedetailleerd organisatieschema en van het beheer van personele middelen.

Leveringskosten

Met de volledige kostenmethode kunnen alle kosten in verband met de verpakking en levering van bereide maaltijden in kaart worden gebracht.

Daartoe is het voldoende om het verbruik van folie, bakjes, personeelskosten, voertuigkosten (verzekering, brandstof, onderhoud, afschrijving, huur, enz.) te meten en in te geven in het analyserooster.

Werkingskosten

Het begrotingsbeheer geeft ons een goed beeld van deze post. Binnen de structuur moet echter een dashboard worden opgezet om de informatiestroom tussen de boekhoudkundige diensten en de catering te automatiseren.

De samenstelling van het dashboard kan op twee methoden worden gebaseerd:

- > **Toezicht op de begroting** (vastleggingen en betalingsopdrachten voor leveringsbonnen) levert in de loop van het jaar minder gedetailleerde informatie op, maar is gemakkelijker te verkrijgen van de boekhoudkundige diensten en betrouwbaarder aan het eind van het jaar, wanneer de begroting wordt afgesloten.
- > **De reële uitgaven** vereisen een intern toezicht op de verdeling van de kosten per afdeling (productie, distributie, enz.).

Kosten in verband met vloeistoffen

Water, gas, elektriciteit, verwarming en verwarmingsdiensten...

Het onderzoek van de kostenelementen omvat een raming van de verdeling enerzijds op basis van de facturen (2 maanden, 6 maanden) en een aanpassing anderzijds op basis van de regelmatig afgelezen meters.

32

Pas op voor het delen van vloeistoffen tussen verschillende gebouwen (meters) en opvolging in de tijd (facturering over twee berekeningsperioden), waarvoor de spelregels van meet af aan moeten worden vastgesteld. In Lys-lez-Lannoy kan de boekhouding de kosten van de vloeistoffen per afdeling en per gebouw verstrekken, maar aangezien er geen meter is tussen de restaurants en de productiemiddelen, past de cateringdienst een verdeelsleutel toe.

Afschrijvingskosten

Er zijn twee manieren om afschrijvingen te berekenen:

Lineair: (meest gebruikt) het bedrag van de investering (oorspronkelijke waarde = werkelijke aankoopkosten plus bijkomende kosten van vervoer, douane, montage, installatie) te delen door het aantal resterende jaren (afschrijvingsperiode).

Degressief: rekening houdend met de verouderingswaarde van de investering in de loop der jaren. Dit wordt berekend met een formule die een jaarlijkse waarde geeft aan de afschrijving. Opmerking: in de particuliere sector wordt afgeschreven op de waarde exclusief belastingen, terwijl in de publieke boekhouding wordt afgeschreven op de waarde inclusief belastingen.

DE KERNPUNTEN VAN HET «FINANCIEEL» BEHEER VAN EEN CATERINGDIENST

- Personele, materiële en financiële middelen optimaliseren
- Streven naar prestaties en uitmuntendheid op alle niveaus van de organisatie
- Gaan voor een «professionele» en «professionaliserende» aanpak voor de medewerkers en de grootkeuken
- Voor de directeur, zijn dienst, zijn personeel en zijn grootkeuken: bekend en erkend worden als ware spelers in de eigen activiteitensector
- De context en de evolutie ervan beheersen
- De eigen hulpbron zijn voor interne en externe financiering
- In staat zijn vaardigheden en knowhow te managen
- Bereidheid om dingen te bespreken en te overschouwen

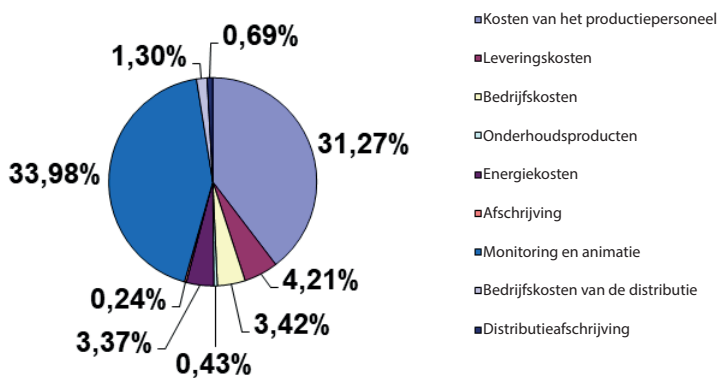
In middelgrote en grote structuren is een beheerssoftware onontbeerlijk voor de beheersing van de maandelijkse of jaarlijkse stromen en kosten. Voor kleinere structuren is de software nog steeds nuttig, maar een spreadsheet zou kunnen volstaan voor het beheer van receptfiches, voorraden, enz.

Extraatje:

De kostenberekening moet worden aangepast aan de omvang van de structuur. Bij de beslissing om software of een spreadsheet te gebruiken, moet de school zich de vraag stellen: «Wat willen we weten en waarom?».

Voorbeeld: Uitsplitsing van de kosten van de gemeentelijke cateringdienst in Lys-lez-Lannoy in 2009

**UITSPLITSING VAN DE KOSTEN VAN DE
GEMEENTELIJKE CATERINGDIENST IN LYS-LEZ-LANNOY IN 2009**



Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

Kwalitatief goede maaltijden produceren in kwantiteit en daarbij de kosten beheersen is:

- Het geraamde personeelsbestand respecteren / Aanpassing
- De (gewogen) technische fiches respecteren
- De kwaliteit van de leveringen beheersen in termen van kwantiteit en kwaliteit
- De kwaliteit van de productieprocessen kiezen en beheersen, van inkoop tot levering en verdeling van de maaltijden
- De productie optimaliseren, door organisatie van het werk, beheer van de kooktijden, gebruik van apparatuur
- Vaardigheden, middelen en instrumenten werven en beheren naar gelang van de behoeften
- De voorraden beheren (voorraden en afgewerkte producten)
- De eigen procedures automatiseren door het opzetten van CAPM (Computer Aided Production Management) en een analytisch beheer van de verschillen
- Het personeel opleiden en ondersteunen
- Het verzamelen en vergelijken van gegevens

3) Nadenken over de interne organisatie

Welk personeel moet worden opgeleid?

Welke ruimte is er voor meerkeuze?

Hoe introduceert u dure producten?

Is er speling op de dienstuitrusting?

Welke ervaringen bij het tegengaan van verspilling?

36

Zorg ervoor dat u geleidelijk veranderingen aanbrengt in de praktijken van het personeel, zodat zij geleidelijk hun gewoonten veranderen. Kies voor theoretische en praktische opleidingen. Een systemische aanpak van het gerecht is nodig om de gewenste gedragsverandering teweeg te brengen. Om het project sneller vooruit te helpen, moet het hele team worden opgeleid en hun kennis uitbreiden om hun rol te vervullen.

Om biologische producten te introduceren in een keuken die gewend is met conventionele producten te werken, begint men met de goedkopere en gemakkelijker te bereiden producten, afhankelijk van het seizoen (tomaten, kool, melk, peren, kaas, kip, enz.).

Maak altijd aanpassingen aan uw recepten, speel in op veranderingen! Zo kan bijvoorbeeld de consistentie van uw soep veranderen door het gebruik van biologische producten. Denk eraan het recept en de bereide hoeveelheden aan te passen.

Zoals bij elke verandering kan de invoering van een aanpak ten gunste van duurzame voeding leiden tot verliezen stroomopwaarts (bij de opslag) en stroomafwaarts (in de keuken of de kantine).

Weeg gedurende een week de afvalbakken voor etensresten in de keuken, de eetzaal en de opslagruimten. Op die manier kan een onderscheid worden gemaakt tussen de hoeveelheden die door de gebruikers en die welke door de koks worden verspild, en kunnen bijgevolg prioritaire acties worden bepaald.

De cijfers kunnen door het keukenteam of de organiserende autoriteit worden gebruikt om de evolutie van de verspilde hoeveelheden te evalueren.

4) Communicatie van de aanpak

Communiceren aan wie? Intern? Extern?
Waarover?
Moeten we alles zeggen?
Laten we de tafelgasten hun behoeften uiten?
Welke communicatieacties/instrumenten zijn doeltreffend
gebleken?

De interne en externe communicatie over het project voor duurzame voeding moet duidelijk en regelmatig zijn. Communiceer over het project voor duurzame voeding op de website van uw school.

Kondig de maaltijd van de dag evenwel niet aan als vegetarisch, maar geef de recepten een naam en vermijd stigmatisering van de maaltijden.

Doe een beroep op milieuverenigingen die in uw streek actief zijn om het restaurant te voorzien van posters of hulpmiddelen om de tafelgasten meer bewust te maken over duurzame voeding.

Zet, naar gelang van de seizoenen, plaatselijk aangekochte producten in de kijker om de gasten te sensibiliseren en hen in staat te stellen de plaatselijke producenten te leren kennen.

Probeer het vertrouwen van de leveranciers te herstellen en vraag hen naar hun productie- en distributiemethoden.

5) Werken aan markten, leveranciers vinden

Tijdens de eerste gedachtewisselingen over een schoolproject denken de teams en leidinggevenden van scholen heel vaak dat zij in de eerste plaats van leveranciers moeten veranderen, terwijl dit de laatste stap is in het proces.

Begin met een analyse van uw beginsituatie en leidt de teams op, maak ze bewust van duurzame voeding, pas dan de menu's aan, respecteer de seizoensgebondenheid, beheers de kosten, kies indien mogelijk voor analytische boekhouding en verander tenslotte geleidelijk van leveranciers, pas wanneer de hele keuken klaar en aangepast is voor de inzet van duurzame voeding.

Breng, afhankelijk van de budgettaire mogelijkheden van uw instelling, bezoeken aan de productielocaties van uw leveranciers.

Blijf op de hoogte en neem deel aan de initiatieven in uw regio.

Breng, afhankelijk van de budgettaire mogelijkheden van uw instelling, bezoeken aan de productielocaties van uw leveranciers.

Om nog een stap verder te gaan en op de hoogte te blijven, volgen hier enkele bronnen:

In België heeft de Federatie Wallonië-Brussel een bijzonder bestek opgesteld voor gezonde en duurzame maaltijden in schoolkantines (hier te downloaden: http://mangerbouger.be/IMG/pdf/cahier_special_des_charges.pdf). Zij heeft ook zopas het nieuwe project «Green Deal - cantines durables» gelanceerd om grootkeukens aan te moedigen een duurzaam voedselbeleid te voeren (meer informatie, [https://www.walloniedemain.be/articles/ Green Deal/](https://www.walloniedemain.be/articles/Green%20Deal/)).

In Frankrijk biedt het CERDD verschillende raadpleegbare bronnen: <http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Infographie-restauration-collective-et-developpement-durable> <http://cerdd-prod.telmedia.fr/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Developper-une-restauration-collective-locale-et-bio>

3.3. Voorlichting van klanten over duurzame voeding in catering

Hoe de tafelgasten betrekken?

Wie kan bijdragen aan de voorlichting van de tafelgast?

Welke tips en goede praktijken moeten worden ingevoerd?

De vereniging «Les Sens du Goût» heeft aan deze workshop deelgenomen om een antwoord te geven op de kwestie van de voorlichting van gasten over duurzame voeding in de catering-sector. Deze workshop werd georganiseerd in het gemeentehuis van Cuincy, Frankrijk.

39

Het gemeentehuis van Cuincy engageert zich om biologische en/of lokale producten te introduceren in de Auberge Verte, de gemeentelijke grootkeuken. Sindsdien streven ze naar een catering die als voorbeeld kan dienen, in het kader van hun gemeentelijk project omtrent voeding ten voordele van gezonde, lokale en duurzame voeding voor iedereen! In deze context speelt de voorlichting van de gast in duurzame voeding een grote en steeds belangrijker rol!

Waarom eten we?

Ten eerste dient u zich de vraag te stellen «Waarom eten wij?».

De verschillende redenen die door de deelnemers werden opgegeven, kunnen in drie grote pijlers worden onderverdeeld:

- 1) Het bevredigen van een behoefte
- 2) Het plezier
- 3) De gezelligheid

Deze 3 dimensies zijn onderling afhankelijk, sommige ervan mogen niet worden vergeten. In de afgelopen 20 jaar hebben we de neiging gehad ons te concentreren op het aspect voedsaamheid en zijn we het aspect plezier van voedsel vergeten.

Zo wordt op de vraag «Waarom zijn de maaltijden in ziekenhuizen niet goed?», naast de technische aspecten met de beperking van de koude verbinding die bovendien het directe contact met de keukenteams wegneemt, het aspect «gezelligheid» van het

eten terzijde geschoven. De gasten wordt niet gevraagd naar hun mening over de maaltijden en vaak eet elke gast alleen in zijn of haar kamer.

Wanneer iemand elke dag zijn lievelingseten eet, is dit in het begin heel plezierig, maar na verloop van tijd zal dit plezier afnemen.

Het is dus van essentieel belang de voeding te diversifiëren om de ervaring rond de maaltijd te variëren. Het is het enige moment waarop we alle 5 zintuigen gebruiken en daarom mag de ervaring van de maaltijd niet worden verwaarloosd.

De eter in contact brengen met nieuwe voedingsmiddelen

- **Bevrediging van behoeften & plezier**

Baby's eten graag als ze honger hebben, en ze stoppen zodra de honger gestild is omdat het plezier afneemt. Wanneer iemand ouder is, geldt dit verband nog steeds: het plezier in eten neemt af naarmate de honger afneemt. Maar wij luisteren niet meer alleen naar dat gevoel van genot dat verband houdt met de bevrediging van essentiële behoeften. Wij luisteren ook naar andere externe boodschappen, zoals opvoeding door de ouders, leeftijdgenoten, reclameboodschappen, enz.

- **Voedselneofobie**

Op de leeftijd van 2 jaar kan het fenomeen van neofobie de kop opsteken. Dit is een natuurlijke en tamelijk gezonde reflex, om onderscheid te maken tussen wat giftig zou kunnen zijn en wat goed is.

Het proeven van nieuwe en gevarieerde voedingsmiddelen is om verschillende redenen belangrijk:

- voor een evenwichtige voeding: een beetje van alles eten helpt om in verschillende behoeften te voorzien
- voor het plezier: afwisseling zorgt voor hernieuwd plezier
- voor de gezelligheid: om een ontdekkingsmoment te delen

Het doel van voedselvoorlichting is dus om de eter in contact te brengen met nieuwe voedingsmiddelen en de eter toe te rusten om deze ontdekking te doen.

Voedselvoorlichting is essentieel voor de ontwikkeling van een duurzamer voedingspatroon

De kwestie van duurzaam voedsel blijft complex omdat er zeer sterke markers rond voedsel bestaan. Of het nu gaat om dieetkwesties die verband houden met religie of ethische overwegingen (dierenwelzijn,...), iedereen stelt zich vandaag de dag veel vragen over voeding. Wat vroeger vanzelfsprekend was en collectief werd beheerd, wordt nu op individueel niveau beheerd, met een zeer ruime keuze en dus een grote verantwoordelijkheid voor de consument; dit kan een bron van ongerustheid zijn.

Was seizoensgebondenheid vroeger dus een vanzelfsprekendheid, vandaag is het een daad van activisme.

Duurzame voeding biedt een geruststellend kader omdat ze lokaal en transparant is.

Maar dit is niet altijd evident: u moet bijvoorbeeld opnieuw leren hoe u vlees moet snijden (wat ingewikkelder is dan een klompje snijden en eten), u moet wennen aan de nieuwe texturen van boerenyoghurt, etc. Deze nieuwe moeilijkheden kunnen aanvankelijk verspilling in de hand werken. Er moet dus betekenis gepaard gaan met deze nieuwe producten.

Ongekende voedingsmiddelen roepen de volgende vragen op: «Waar werd het geteeld?», «Wie bereidde het?», «Met welke ingrediënten?»...

Een doorslaggevende menselijke factor bij voedselvoorlichting

Wij eten symbolen: koken is als een geschenk, het is een gift van symbolen.

Het is geen toeval dat onze lievelingsgerechten zo vaak met het gezin in verband worden gebracht, want achter de gerechten gaan symbolen schuil van een relatie, van de aandacht die we krijgen via de aangeboden maaltijd...

Mensen uit de cateringsector zullen dus een bijzondere rol spelen, een bijzondere relatie hebben met de eters.

Er is dus een groot menselijk element waarmee rekening moet worden gehouden bij catering.

Wat zijn de obstakels voor de evolutie van voeding bij catering?

- Neofobie, angst voor het nieuwe
- De boodschappen die worden overgebracht, soms door het personeel, ouders, familieleden, die de eter niet motiveren om te proeven
- Het belang van nabootsing
- Moeilijkheden om personeel te mobiliseren in menucomités

De hefboomen van de betrokkenheid van de eters

Hoe de tafelgasten betrekken? Door hun feedback te vragen over de aangeboden producten, door hen te betrekken bij de cateringcomités, door ontmoetingsmomenten te creëren, door initiatieven op te zetten zoals zelfbediening, een opruim- en sorteersysteem of het wegen van de vuilnisbakken, waarbij de leerlingen worden betrokken, zodat ze worden aangemoedigd tot autonomie en verantwoordelijkheid krijgen. Bij zelfbediening, bijvoorbeeld, kan iemand eten wanneer hij honger heeft.

Het belang van smaakeducatie

Vanaf welke leeftijd?

Vanaf de kleuterschool, want dit is een leeftijd waarop kinderen vaak open staan voor nieuwe producten.

Smaakeducatie en proeven zijn een instrument voor voedselvoorlichting en om tafelgasten bij het project van de grootkeuken te betrekken. Door een gerecht te proeven (zoals appels, druiven, chocolade, enz.) kan een gast gemakkelijker aangeven wat hij wel of niet lekker vindt en zo bijvoorbeeld gemakkelijker bijdragen aan een menucomité.

De stadia van proeven:

- **ZICHT: vorm, kleur, aanzicht**
- **GEUR: moeilijker te beschrijven, aangezien er geen specifieke woordenschat voorhanden is**
- **GEVOEL: druk (stevigheid, vochtigheid), aanraken (textuur), temperatuur...**
- **GEHOOR: zoals luisteren naar de knapperigheid**
- **SMAAK**

Om neofobie te overwinnen, is het belangrijk te werken aan «het samen doen»: samen koken, samen eten, enz.

De sleutelmomenten van de maaltijd bij catering voor de voorlichting van de gast zijn het tafelmoment, maar ook het begin van het schooljaar. En, buiten de schooldag om, een gelegenheid om terug te komen op de in het restaurant geproefde producten.

Appelschillen - lastig om te laten proeven

Sommige eters hebben een 'schilfobie'. Soms snijdt en schilt het personeel de appels en peren, om er zeker van te zijn dat ze opgegeten worden. Elders is gewoon snijden voldoende. Het extraatje: kinderen voorstellen om hun eigen fruit te schillen.

Maar laten we niet vergeten dat de meeste voedingsstoffen in het algemeen in de schil zitten! Dus als de appel of peer biologisch is, zouden de kinderen deze best eten met schil!

Voorkom voedselverspilling!

Er zijn verschillende manieren om afval te verminderen. Een school in Seclin heeft bijvoorbeeld een systeem van jetons voor «kleine honger» en «grote honger» opgezet.

De naam van de gerechten

Wat is er leuker dan gerechten een andere naam te geven zodat ze aantrekkelijker klinken voor kinderen?

3.4. Duurzame kooktechnieken

Hoe kunnen we tijd besparen om meer huisbereidingen te maken?

Welke technieken kunnen we gebruiken om het meeste te halen uit duurzame voeding?

Bestaan er tips om de smaak van de eter te verzoenen met voedsaamheid?

45

Deze fase bestaat erin chef-koks en souschefs technieken aan de hand te doen om het meeste te halen uit duurzame voeding, tips te geven over hoe de smaak van de eter kan worden verzoend met de voedingsrichtlijnen en, tenslotte, hoe ondanks de verse bereiding tijd kan worden bespaard.

Deze workshop werd georganiseerd bij EPASC, de provinciale school voor landbouwkunde en wetenschappen in Ciney, België (technisch en beroep secundair onderwijs).

EPASC in enkele cijfers:

- 730 leerlingen
- 387 intern
- 1.320 maaltijden/dag ter plaatse bereid

De school heeft een programma voor gezonde en stabiele voeding opgezet in samenwerking met een stuurgroep bestaande uit de directie, het personeel en de leerlingen. Zij worden echter nog steeds geconfronteerd met een aantal moeilijkheden, zoals:

- een maandmenu opstellen voor lunch en avondeten, inclusief een vegetarisch menu;
- het personeel motiveren: veel werk in de keuken (werken met rauwe producten) omdat de bereidingen zelfgemaakt zijn;
- zoeken naar nieuwe ideeën voor een jong publiek en nieuwe technieken voor meer gemak;
- de leerlingen motiveren.

4. Kookdemonstraties

4 chefs presenteerden elk hun duurzame recept:

- Marie-Ange FREMEAU (FR)
- Anne BAUGNET (BE)
- Yann DEBROUCKE (FR)
- David LEDUC (BE)

4.1. Dagmenu

Voorgerecht

Slaatje van koraallinzen

Een plantaardig eiwit als voorgerecht om dierlijke eiwitten in het gerecht te verminderen/verwijderen

Remoulade met selder en plantaardige mayonaise

Eigen kruiding van goede kwaliteit

Hoofdschotel

Filet van koolvis (met kaaskorst), rode bietensaus, gestoofde kool

Duurzame, goedkope en seizoensgebonden producten
Het gebruik van kaas helpt de hoeveelheid vis te verminderen

Gekookte rode biet is goed houdbaar en kan later worden gebruikt voor een ander gerecht

in het weekmenu (salade, brownies met rode bieten)
Een interessante food cost

Met pasta uit de stoomoven

Dessert

Cheesecake met karamel

Een eenvoudig huisbereid en gesmaakt dessert, lokale biologische melk, controle over de hoeveelheid suiker...

Crumble van boekweit en peer

Een zelfgemaakt dessert, controle over de hoeveelheid suiker, seizoensgebonden fruit

4.2. Recepten van de chefs

Slaatje van koraallinzen

INGREDIËNTEN / VOOR 100 PERSONEN

3 kg koraallinzen
 Seizoensgroenten en/of -fruit
 Zout/peper, olie, citroen en kruiden naar smaak

PRÉPARATION

1. Week de koraallinzen in een ruime hoeveelheid water (de dag ervoor of 30 minuten/1 uur voor de bereiding)
2. Breng water tot het kookpunt
3. Giet de linzen in het hete water en wacht tot het water weer kookt
4. Tel 5 seconden en giet de linzen af
5. Breng op smaak naar wens, u kunt ook de gewenste seizoensgroenten en -fruit toevoegen (wortelen, appels, aardbeien, zwarte bessen,...)

Interessant aan dit recept:

- Koraallinzen zijn peulvruchten die goede eiwitten levert tegen een lagere prijs dan dierlijke eiwitten.
- Ze zijn rijk aan mineralen zoals ijzer, fosfor, kalium, magnesium en B-vitaminen en bijzonder goed voor de spijsvertering.
- Koraallinzen garen snel en kunnen worden gebruikt als verdikkingsmiddel, in soep, in uw voorgerechten (koraallinzen met wortelen); in uw gerechten (linzendahl met rijst) of uw desserts (koraallinzenkoekjes).

Remoulade met selder en plantaardige mayonaise

INGREDIËNTEN / VOOR 100 PERSONEN

9 kg selder
1,5 l koolzaadolie
700 g gekookte witte bonen
300 g sjalotten
300 g ciderazijn
50 g zout
20 g peper.

BEREIDING

1. Meng de sjalotten, mosterd, azijn, koolzaadolie en gekookte peulvruchten.
2. Kruid bij.
3. Schil en rasp de selder met $\frac{1}{4}$ citroen. Meng goed met de mayonaise en serveer met hardgekookte eieren, bijvoorbeeld.

Interessant aan dit recept

Dit is een snel recept dat plantaardige eiwitten helpt introduceren.

Koolvisrug (met kaaskorst), rode bietensaus, gestoofde kool

INGREDIËNTEN

Koolvisrug:

2 bollen knoflook
 60 g boter
 300 g halfharde (lokale) kaas
 1,5 kg koolvisrug
 50 g volkoren paneermeel
 Olijfolie
 Zout (bij voorkeur ongeraffineerd)
 Peper van de molen
 Komijnzaad

Rode bietensaus:

3 rode bieten
 2 sjalotten
 2 appels
 500 ml verse room

En de groenten:

1,5 kg aardappelen, stevig
 1 boerenkool
 1 kg wortelen
 2 uien
 Tijm in pot

BEREIDING

1. Was de bieten en dompel ze in kokend gezouten water met een scheutje azijn gedurende ongeveer 2 uur, afhankelijk van de grootte van de bieten (dit kan ook de dag ervoor).
2. Plaats de bieten na het koken in koud water, schil ze en bewaar ze op een koele plaats
3. Was en borstel de wortelen en aardappelen, zonder ze te schillen.
4. Hak de kool fijn en was hem.
5. Snijd de wortelen 'en paysanne'.

6. Fruit de uien, voeg de fijngehakte knoflook toe en vervolgens de wortelen en laat zachtjes zweten.
7. Blancheer de kool in kokend gezouten water gedurende 10 minuten en voeg bij de wortelen, laat nog 10 minuten koken en houd warm.
8. Fruit de gehakte sjalotten, voeg de stukjes appel toe, laat lichtjes bruinen en voeg dan de stukjes bieten toe, meng, voeg de verse room toe en laat gedurende ongeveer 1 uur op een zacht vuurtje koken; af en toe roeren; vervolgens blenden, breng op smaak met zout en peper en zet apart.
9. Snijd de aardappelen in de lengte in 4 stukken en voeg de verse tijm, fleur de sel en olijfolie toe. Meng alles goed zodat de aardappelen omhuld zijn met olie, vervolgens in een bakvorm gieten en 20-25 min bakken in de oven op 180°, eventueel gecombineerd met 20% stoom en warm houden.
10. Meng de kaas met het paneermeel, zout en peper en wrijf het met een spatel op de bovenkant van de koolvisruggen.
11. Leg ze op een licht ongeoliede bakplaat, voeg een paar komijnzaadjes toe en bak ze ongeveer 10 minuten op 180°.
12. Voor het dresseren, leg enkele stukken aardappel op het bord, maak een bedje van kool en wortelen, leg de koolvis er weer op, saus eromheen en doe er een beetje fijngehakte platte peterselie bij.

Interessant aan dit recept:

- Evenwichtig en kleurrijk gerecht
- Voldoet aan verschillende dagelijkse voedingsbehoeften
- Goede food cost die seizoensgebonden, lokaal en biologisch kan zijn
- Er worden weinig schillen weggegooid aangezien, behalve de bieten, de andere groenten niet worden geschild.
- Rode biet kan op verschillende manieren in uw menu's worden gebruikt: salade, dessert (chocoladebrownies),...

Pasta uit de oven

INGREDIËNTEN / VOOR 100 PERSONEN

6 kg pastaschelpjes
6,2 kg water
240 g vetstof
Zout/peper, kruiden naar smaak

BEREIDING (stoomoven op 100°)

1. Leg de pasta (2,5 kg max per bakschaal 10 cm)
2. Garnituur en kruiden toevoegen (voor 2,5 kg pasta 2,6 kg water en 100 g vet toevoegen)
3. Bak onafgedekt in een stoomoven

Interessant aan dit recept:

- Snel klaar te maken
- Minder water nodig om te koken
- Niet afspoelen of heropwarmen
- Koken en opdienen in bakschalen
- Geen afwas van pannen of potten...

Cheesecake

INGREDIËNTEN

100 g maïszetmeel
100 g fijne suiker
Vanillesuiker (optioneel)
4 eieren
340 g mascarpone
160 g volle kwark
1 citroen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Klop de eidooiers en de suiker op tot lint.
3. Voeg de kaas en citroenschil toe, dan het maïszetmeel.
4. Eindig met het stijfgeklopt eiwit.
5. Giet het mengsel in de vorm en bak gedurende 30 minuten op 180°.

Interessant aan dit recept:

Dit recept is geschikt voor glutenvrije diëten.

Karamelsaus met mascarpone

INGREDIËNTEN

250 g suiker
65 g water
375 g mascarpone
125 g gezouten boter

BEREIDING

1. Maak een karamel met de suiker en het water.
2. Wanneer het mengsel een karamelkleur heeft gekregen, haal het dan van het vuur en voeg de boter toe (als het mengsel hard wordt, is dat niet erg).
3. Voeg de mascarpone toe en zet opnieuw op het vuur om eventuele klonters te verwijderen.
4. Giet de karamel in een luchtdichte pot (kan 5 dagen in de koelkast worden bewaard).

Crumble van boekweit en appel

INGREDIËNTEN

6,5 kg seizoensappelen
1,9 kg boekweitmeel
1,9 kg ongeraffineerde suiker
1,5 kg boter

BEREIDING

1. Meng de bloem, de suiker en de boter in blokjes. Verkrumel met de vingers.
2. Schil de appelen en snij ze in blokjes. Leg de appel in een taartvorm.
3. Bedek met de crumble.
4. Bak gedurende 45 minuten op 180°.

Interessant aan dit recept:

- Laat toe om appelen op verschillende manieren te gebruiken in uw menu's
- U hoeft de appel niet te schillen als hij biologisch is
- Laat toe om de dosis aan suiker te controleren
- Mogelijkheid om ander seizoensfruit zoals peren te gebruiken

4.3. Extraatje

Ongeraffineerde suiker

In het crumblerecept gebruikt de chef ongeraffineerde fair trade rietsuiker.

Ongeraffineerde suiker behoudt een omhulsel, in dit geval de rietschors, die vol vitaminen en mineralen zit. Rapadura is dus suiker in zijn ruwe toestand.

Hoe ruwer deze is, hoe voedzamer en interessanter vanuit voedingsoogpunt.

De smaak en de textuur zijn anders dan die van geraffineerde suiker. De tafelgasten moeten zich geleidelijk aan deze verandering aanpassen.

Bloem

In het crumblerecept gebruikt de chef boekweitbloem. Dit meel, dat afkomstig is van een bloem, is glutenvrij, heeft een licht nootachtige smaak en is rijk aan mineralen.

Biologische groenten en fruit niet schillen

Om tijd te besparen, en voedselverspilling tegen te gaan. Groenteschillen zijn rijk aan voedingsstoffen!

De logica van een schoolproject

Er dient een logica aan de basis te liggen van de aanpassing van uw grootkeuken. Al het personeel is betrokken bij dit proces, niet alleen de koks.

Kinderen gewoon helpen raken aan een smaak

Om een voedingsmiddel te kennen, moeten jongeren het minstens 7 keer proeven en kleuters wel 15 keer. Daarom is het interessant om te spelen met de vormen en texturen van voedsel om hun smaak op een speelse manier te ontwikkelen.

Linzen

Koraallinzen zijn, net als kikkererwten, een plantaardige bron van eiwitten. Ze kunnen ook worden gebruikt als verdikkingsmiddel of in soep.

Pasta

Geef de voorkeur aan volkoren of halfvolle pasta voor meer vezels.

4.4. Coopéra'bio 2018

Het evenement werd georganiseerd op woensdag 10 oktober 2018, in de hotelschool van de provincie Namen.

Het heeft tot doel om duurzame catering te bevorderen en om biologische producten te introduceren in de menu's, maar ook om de knowhow van lokale cateringkoks in de kijker te zetten door middel van «La Bio des Chefs», een culinaire uitdaging om een 100% biologisch menu te bereiden, met inachtneming van de criteria voor catering.

Aan het evenement namen consumenten, professionals uit de voedingsindustrie, restauranthouders, inkopers, verenigingen en vertegenwoordigers van de Franse en Belgische plaatselijke overheden deel.

Des temps de partage pour avancer ensemble...

Het thema van de dag werd vastgesteld en betreft de bevoorrading met biologische en lokale producten van de cateringsector. Dit is voor iedereen een oprechte wens, maar voor sommigen een ware uitdaging. Wie levert momenteel aan de scholen? Wat zijn de bestaande systemen? Wat is de toekomst van de distributiekkanalen?

De deskundigen probeerden deze vragen te beantwoorden tijdens een plenaire zitting en een rondetafelgesprek waar iedereen zijn visie kon geven. Twee deskundigen, Eléonore HEYMANS van de universiteit van Gembloux en Ludovic VAILLANT van Cerema, stelden eerst hun onderzoeksproject over de bevoorrading van kantines voor. Verschillende Belgische en Franse sprekers deelden hun visie tijdens de besprekingen, op basis van hun ervaring, zoals Sébastien QUENNERY van de Coopérative fermière de Gaume en Isabelle LIOENE van Norabio (een coöperatie voor biologische producten). Om de bevoorrading te faciliteren bestaan er instrumenten, zoals Logicoût, een instrument van Cerema, voorgesteld door Ludovic VAILLANT, waarmee de logistieke kosten van deze bevoorrading kunnen worden berekend. Of bijvoorbeeld het Franse platform approlocal.fr, dat door de landbouwkamer van Nord-Pas-de-Calais is opgericht, en een lijst bevat van producen-

ten in de regio die aan grootkeukens kunnen leveren. Tijdens de ontmoetingsmomenten konden de deelnemers tijdens drie thematische workshops werken omtrent catering:

- «Manieren om de cateringsector te valoriseren»
- «Voorlichting via catering»
- «Lokaal biologisch voedsel kent geen grenzen»

Deze momenten maakten het mogelijk het debat te openen, de meningen van eenieder omtrent catering te verrijken, maar ook de verschillen tussen Frankrijk en België te vergelijken.

59

Een 100% biologische culinaire uitdaging voor cateringchefs

En parallèle à cette matinée, c'est dans les cuisines de l'Ecole hôtelière provinciale que se déroulait la "Bio des Chefs", ce challenge créé par APROBIO, qui permet aux acteurs "de l'ombre" de faire valoir leurs compétences face à des jurys de professionnels de l'alimentation, regroupant un jury d'honneur et un jury de professionnels franco-belges.

Organisé en parallèle de la plénière, cet événement met également en avant les techniques de préparation et d'équilibre alimentaire des produits bios et locaux. Les menus préparés ont, en plus des jurys, été servis aux participants de la journée, qui pouvaient partager leurs impressions sur la qualité des préparations. 4 équipes de 4 cuisiniers composés de cuisiniers belges et français, mais aussi d'étudiants de l'Ecole hôtelière, se sont donc affrontés pour offrir aux participants un menu complet avec, pour seule exigence, d'utiliser les produits bios et locaux, français et belges du garde-manger, à l'image du projet "Filière AD-T".

Le public pouvait suivre l'avancement de leur menu grâce à des vidéos "en presque direct".

C'est finalement l'équipe bleue, composée de Jean-Jacques DECOTTIGNIES (Commune de Tourcoing - FR), Steve DUBASIN (Athénée royal d'Herbucienne - BE), Lionel MICHAUX (Ecole provinciale d'Andenne - BE) et Lucie CLARINVAL (Ecole hôtelière de la Province de Namur - BE) qui a remporté ce défi avec une note de 77,60/100.

Dit waren de beste gerechten:

- slaatje van rode biet (linzen), eikenblad, krokante camembert
- stoofvlees met peperkoek en bier / aardappelpuree en knapperige groenten
- peer/amandelcrumble

60

De perfecte locatie: de provinciale hotelschool van namen

De provinciale hotelschool van Namen (site van Citadine) was gastheer van deze nieuwe editie van Coopéra'bio. Deze instelling in het hart van België leidt al meer dan 75 jaar op tot culinaire beroepen en biedt regelmatig onderdak aan gerenommeerde en gemediatiseerde culinaire evenementen.







Near live:

https://www.youtube.com/watch?v=n4jjEy1xjKc&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=13

Verslag:

https://www.youtube.com/watch?v=o-ll8m9BiFM&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=12

Persvideo:

https://www.youtube.com/watch?v=EsoVlbtPKVk&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=11

https://www.youtube.com/watch?v=pbLwrOAFNFM&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=10

Conferentie:

https://www.youtube.com/watch?v=IjRI7R88l_Y&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=9

https://www.youtube.com/watch?v=X2BUeQR968o&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=8

https://www.youtube.com/watch?v=2r71GK2eG-0&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=7

5. Link tussen Frankrijk en België: verschillen in de cateringsystemen

Ook al delen Frankrijk en België dezelfde gewoonten en gebruiken, toch stellen we vast dat we niet hetzelfde denken over het concept lunch en dat onze cateringsystemen van elkaar verschillen.

64

In de loop van onze verschillende partneractiviteiten en -ontmoetingen werden wij ons namelijk al snel bewust van deze verschillen.

In de eerste plaats is er het verschil in de Franse benaming. De Fransen uit het noorden noemen de lunch 'déjeuner', terwijl Frans-talige Belgen haar 'dîner' noemen. Het woordgebruik is heel anders.

Ten tweede hebben de Belgen de neiging om tussen de middag snel iets te eten, een kleine maaltijd bestaande uit een broodje of een boterham, met een stuk fruit of een zuivelproduct, een snelle maaltijd waar niet al te veel werk aan is. Dit terwijl in Frankrijk de lunch de belangrijkste maaltijd van de dag is. Dit betekent dat Fransen wat meer tijd besteden aan de lunch dan het smeren van een boterham. Voor hen betekent de lunch een volledige maaltijd, vaak met een voor- en nagerecht.

Het is misschien door dit verschil in visie op het middagmaal dat onze respectieve cateringsystemen zeer verschillend zijn.

In de eerste plaats werken Frankrijk en België niet op dezelfde manier wat betreft het schoolsysteem en de leeftijdsindeling van het schoolverloop, wat gevolgen heeft voor de organisatie van de schoolcatering.

Vergelijkende tabel inzake catering (met sociaal karakter) FR/BE

Leeftijd	FR	Vaardigheden / bevoegdheid over het personeel	BE	Vaardigheden / bevoegdheid over het personeel
0- 3 jaar	Crèche / Nounou	Particulier / Gemeente of andere grootkeuken	Crèche / kinderoppas	Gemeente / geconventioneerd (EEN)
3- 6 jaar	Maternelle	Gemeente / Privé	Kleuterschool	Gemeente / vrij (katholiek) / officieel (federatie Wallonië-Brussel) / provinciaal
6- 10 jaar	Primaire		Basisschool	Gemeente / vrij (katholiek) / officieel (federatie Wallonië-Brussel) / provinciaal
10- 12 jaar	Collège			
12- 14 jaar		Secundair		
14- 18 jaar	Lycée		Regio / Privé	
+18 jaar	Supérieur	Staat / Privé	Hoger onderwijs (universiteiten / hoger onderwijs-instellingen)	Vrij (katholiek) / officieel (federatie Wallonië-Brussel) / provinciaal
Werk	Entreprises (privé) / administrations (public)	Publieke sector (gemeenten, territoriale overheden,...) / Particuliere sector	Bedrijven / administraties	Privé / publiek
Sociaal	EMS / CCAS	Privé / Departement / Gemeente	IMP- SAAE-SRJ-SRA	Publiek (Provincie) / privaat (vzw)
Senior	EHPAD / bejaardentehuis, verzorgingstehuizen en andere EMS		Rusthuizen (MR en MRS)	Privé / gemeente of OCMW

BE: Sommige bevoegdheden zijn federaal (Belgische Staat), andere zijn gemeenschapsgebonden zoals onderwijs (Federatie Wallonië-Brussel, Vlaamse Gemeenschap), of gewestelijk zoals landbouw, milieu (Waals/Vlaams/Brusselse Gewesten).

Lexicon:

FRANKRIJK

EMS: Etablissements médico-sociaux

CCAS: Centre communal d'Action sociale

EHPAD: Etablissement d'Hébergement pour les Personnes âgées dépendantes

BELGIË

MPI: Medisch-Pedagogisch Instituut

SAAE: Service d'Accueil et d'Aide éducative

RJH: Residentiële jeugdhulp

RDV: Residentiële dienst voor volwassenen

OCMW: Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn

Frankrijk en België ten slotte hebben elk gewestelijk, provinciaal en lokaal beleid of initiatieven genomen om de invoering van duurzame voeding in de cateringsector aan te moedigen.

In België is er de Waalse duurzame voedselstrategie «Manger demain», met de beweging «Green deal - cantines durables». Het doel van dit Waalse initiatief is «de duurzaamheid van de in kantines geserveerde maaltijden aanzienlijk te verhogen» (Manger demain, 2021). Meer dan 200 kantines en 140 producenten hebben de Green Deal al ondertekend.

Daarnaast probeert elke provincie ook initiatieven te ontwikkelen om duurzame voeding in de catering te introduceren.

Dit is met name het geval voor de provincie Henegouwen en in het bijzonder Henegouwen Enseignement, met het project Proxial, dat deel uitmaakt van Agenda 21, en dat tot doel heeft «aspecten van duurzame ontwikkeling in de scholen te integreren» en de voedselvoorziening in de provinciale instellingen te verbeteren (Etudier en Hainaut, 2021). Hiervoor werden aan grootkeukens cursussen aangeboden om de introductie van duurzaam voedsel in de cateringsector te faciliteren.

Sinds 2012 stimuleert en ondersteunt de provincie Luxemburg de kantines van grootkeukens (MPI, scholen, crèches, bejaardentehuizen, enz.) om voor een duurzame voedselaanpak te kiezen. Er zijn opleidingscursussen georganiseerd voor het keukenpersoneel, waarbij ook de directie, verantwoordelijken voor de bestellingen, opvoeders, enz. van de instellingen betrokken waren. De volgende thema's kwamen aan bod: menu's ontwikkelen in functie van de seizoenen, duurzame leveranciers en ingrediënten selecteren voor catering, werken met biologische, verse en onbewerkte producten, voedselverspilling tegengaan, communiceren over en sensibiliseren voor het project. De keukenpraktijken zijn geleidelijk geëvolueerd en er hebben belangrijke veranderingen plaatsgevonden.

Sinds 2009 zet de provincie Namen zich in voor de ontwikkeling van gezonde en duurzame voeding in haar schoolkantines.

Er is nagedacht, zowel over het aanbod, de veranderingen in de keukenpraktijken als over de bewustmaking van de consument (leerlingen, personeel en, indirect, ouders). Bovendien heeft de Direction de la Santé publique - DSP, via haar Cellule Promotion de la Santé, in het kader van Interreg V gewerkt aan gezonde voeding en aan de ontwikkeling van een netwerk van scholen die deel uitmaken van het «Agenda 21»-proces. Dit proces introduceert de principes van duurzame ontwikkeling in schoolprojecten. Het DSP werkt ook samen met de Cellule provinciale Environnement om het project «Alimentation saine» op provinciale scholen te ondersteunen. Ten slotte is zij partner in een project voor afstandsonderwijs over gezondheidsbevordering (portefeuille santran) voor studenten sociale en gezondheidswetenschappen aan hogescholen.

In Frankrijk:

Naar aanleiding van de «Etats généraux de l'alimentation», waarover op nationaal niveau uitgebreid overleg is gepleegd met de bevolking en professionals uit de voedingssector, is een wet afgekondigd voor evenwichtige handelsbetrekkingen in de landbouwsector en voor gezonde en duurzame voeding, die bekend staat als de wet Egalim.

Uit dit nationale en regionale overleg zijn drie belangrijke punten naar voren gekomen:

- de juiste prijs betalen aan producenten, zodat zij waardig van hun werk kunnen leven;
- de gezondheids-, milieu- en voedingskwaliteit van producten verbeteren;
- gezond, veilig en duurzaam voedsel voor iedereen bevorderen.

Collectieve catering is een belangrijke pijler geworden voor de uitvoering van de wet Egalim. Vanaf 1 januari 2022 moet cateringsector onder meer het volgende aanbieden:

- 50% duurzame en kwaliteitsproducten waarvan ten minste 20% biologisch,
- één vegetarische maaltijd per week,
- acties ter bestrijding van voedselverspilling, enz.

Deze nationale richtlijnen versterken verder het werk dat A PRO BIO en haar partners in de regio Hauts-de-France al vele jaren samen met de intercommunales, met de middelbare scholen en hogescholen, naast respectievelijk de departementen en de regio verrichten, waar actieprogramma's ter ondersteuning van de bevoorrading, de opstelling van overheidsopdrachten, de bewustmaking van de eters, de opleiding van de professionals,

enz. worden opgezet. De gebieden (intercommunales) zijn de drijvende kracht achter deze territoriale kwesties omtrent voedingssystemen en verdienen als zodanig erkenning om hun globale visie op het landbouw- en voedselsysteem waarin cateringsector een belangrijke pijler is.

Om de ondersteuning van de cateringsector verder te bevorderen, worden op regionaal niveau driemaal per jaar comités inzake catering gehouden die zich bezighouden met innovatieve actuele kwesties. Het evenement Coopéra'bio, dat elk jaar door A PRO BIO wordt georganiseerd als dag van de biologische cateringsector in de Hauts-de-France, brengt kopers, leveranciers, leden van het maatschappelijk middenveld en partners samen rond biologische catering via de tussenkomst van deskundigen, de organisatie van een kookwedstrijd, het organiseren van workshops (<https://www.aprobio.fr/remerciements-cooperabio-2022/> presentatie van de editie 2018 van Coopéra'bio, georganiseerd in Namen voor een Frans-Belgische editie in het kader van Interreg AD-T).

Eens biologische voeding een vast onderdeel is geworden van de cateringstructuren, maakt het label «territoire Bio Engagé» het mogelijk wat bereikt werd door de gemeenten te belonen en een netwerk van proefgemeenten voor biologische voeding in de catering op te richten. Naast het «Territoire bio engagé» belooft het initiatief «Ici je Mange local» in de regio Hauts-de-France het grote aandeel van regionale producten in het aanbod van middelbare scholen en hogescholen.

Al deze acties helpen duurzame voeding bevorderen in de cateringsector en maken als dusdanig deel uit van het regionaal 'Plan Bio' dat financieel gesteund wordt door het Agence de l'eau, de regio, het DRAAF en de departementen.

6. Promotie van lokale Frans-Belgische producenten

Hoewel er prioriteiten zijn voor de introductie van duurzaam voedsel in de catering, zoals:

- een goed verankerd project binnen een school, dat door alle belanghebbenden wordt gedeeld
- een analytische boekhouding om kosten te verminderen
- tafelgasten die gesensibiliseerd zijn over duurzame voeding
- koks die voortaan gebruik maken van duurzame kooktechnieken

... is het alleen nog zaak lokale en/of biologische producenten te vinden die de grootkeukens kunnen bevoorraden.

Een van de doelstellingen van het project «Filière AD-T» is ook de Belgische en Franse agrovoedingsbedrijven aan weerszijden van de grens te promoten om hen te helpen bekendheid te krijgen en zo hun activiteiten te ontwikkelen.

Daartoe hebben de projectpartners een instrument ontwikkeld dat websites verzamelt die producenten in de omgeving bevatten, met name aan de andere kant van de grens.

Dit instrument heeft dus tot doel zowel de consument als professionals bewust te maken van het bestaan van websites die de lokale producten van elke regio of subregio oplijsten. Zo vindt u met een simpele klik een aantal interessante specialiteiten bij u om de hoek! Het is dus niet de bedoeling hetgeen reeds bestaat te herhalen, maar wel de websites en instrumenten van elke regio te benutten om er een grensoverschrijdende meerwaarde aan te geven, zoals «le clic local» in Wallonië, «Où acheter local?» in de Hauts-de-France, of «100 procent West Vlaams» in West-Vlaanderen.

Als u op onze website klikt op het tabblad «Onze lokale Frans-Belgische producenten», vindt u dit hulpmiddel als een kaart waarop

de provincies West-Vlaanderen, Henegouwen, Namen en Luxemburg zijn aangegeven, evenals de regio's Hauts-de-France en Grand-Est.



Link: <http://www.filiere-adt.eu/nos-producteurs-locaux-franco-belges/>

7. Bewustmaking omtrent duurzame voeding

In het kader van het project «Filière AD-T» zijn verschillende instrumenten ontwikkeld om consumenten te informeren over en te mobiliseren voor de uitdagingen op het gebied van duurzame voeding en om van hen potentiële duurzame consumenten te maken.

72

Zo heeft een sociologische studie die liep tijdens de 5 jaar van het project het mogelijk gemaakt de voedselconsumptie van de bewoners van de 3 projectgebieden en de verschillen tussen hen in de tijd te observeren. Een samenvatting van deze studie is op verzoek verkrijgbaar.

Daarnaast hebben pilootacties in bedrijven werknemers aangemoedigd om voor een duurzaam dieet te kiezen. Via verschillende bewustmakingsacties werd geprobeerd hun voedingsgewoonten in het bedrijf te verbeteren. Op die manier is een toolbox ontwikkeld waarmee elk bedrijf of elke grootkeuken de voorgestelde acties kan begrijpen en makkelijker implementeren.

Er zijn ook ondersteuningstrajecten voorgesteld om veranderingen in het consumptiepatroon aan te moedigen. De zogenaamde CROC-trajecten («Consommer Responsable Oui mais Comment?») bieden de deelnemers de mogelijkheid door een willekeurige relaisactor te worden ondersteund bij het ontdekken van duurzame voeding en het veranderen van hun gewoonten. Er is een gids gepubliceerd, die op verzoek verkrijgbaar is, om de uitvoering van dit soort trajecten bij verschillende doelgroepen te vergemakkelijken.

Bovendien kon in het kader van het programma worden nagegaan welke educatieve instrumenten in het gebied beschikbaar zijn om mensen voor te lichten over duurzame voeding. Deze staan vermeld in het boekje met educatieve instrumenten voor duurzame voeding, dat ook op verzoek verkrijgbaar is.

Ten slotte is een reizende tentoonstelling, bestaande uit 8 roll-ups (één voor elke schakel van de agrovoedingsketen), gratis beschikbaar. De ambitie is om:

- agrovoedingsketens die duurzame ontwikkeling integreren te bevorderen;
- de consument te informeren over het concept duurzame voeding, over de vooruitgang die de bedrijven op dit gebied boeken en over de evolutie van de verwachtingen, behoeften en consumptiepatronen;
- beroepen in de sector van duurzame voeding te promoten vanuit educatief oogpunt.

Om het begrip te faciliteren, met name bij het schoolpubliek, gaat het vergezeld van een boekje met illustraties met de goede praktijken van de agrovoedingssector met uitgebreide informatie en diverse getuigenissen. Dit boekje is bedoeld als hulpmiddel voor de bezoekers van de tentoonstelling en ook voor zij die de tentoonstelling willen presenteren.

8. Getuigenissen van deelnemers aan de workshops

«Veel goede ideeën om te delen en te proberen»- Internat autonome Communauté française - Suarlée (27/02/2019)

«Goede ideeën over de aanpak en gesprekken over de methoden om die in de praktijk om te zetten» - Foyer des Salines (27/02/2019)

74

«Mooie gedachtenwisseling over praktijken en ideeën» - Ecole provinciale d'Agronomie et des Sciences van Ciney (06/11/2019)

«Andere initiatieven ontdekt om verder van gedachten te wisselen»
- Direction générale des Enseignements du Hainaut (06/11/2019)

«Het Bio des chefs is een zeer innovatief concept! Geweldig!» - Parc naturel de Gaumes (10/10/2018)

«Zeer interessante gesprekken met Fransen en Belgen, zodat we een andere visie leren kennen» - CCPS (10/10/2018)

9. Conclusie - Dankwoord

Duurzame voeding introduceren in de cateringsector is niet eenvoudig, maar een uitdaging waarbij elke partner en begeleidende structuur elke dag het beste geeft van zichzelf.

U kunt deze gids beschouwen als een hefboom die toont dat het niet zo moeilijk is om lokale en/of biologische producten te introduceren in de eetzaal.

Hoewel onze ervaringen hier slechts de 5 jaar van het project «Filière AD-Ti» vertegenwoordigen, zoals de gesprekken tijdens de verschillende activiteiten voor actoren van de cateringsector, staan de deuren open voor alle projectpartners om verder op ontdekking te gaan.

We geven hier een methodologie die door de projectpartners is voorgesteld en waarvan wij hopen dat zij grootkeukens zal helpen om dit avontuur aan te gaan.

Bovendien biedt de cateringsector zeer interessante mogelijkheden voor kmo's in de agrovoedingssector. Daarom was de voorgestelde ondersteuning ook gericht op de actoren van deze sector, om hen te helpen bij de ontwikkeling van hun meer duurzame aanpak, en met het oog op grensoverschrijdende uitwisseling van ervaringen.

In de loop van dit project hebben wij getracht de initiatieven van grootkeukens te ondersteunen die gericht zijn op een meer lokaal, duurzaam, vers, seizoensgebonden en biologisch aanbod, en ontmoetingen te organiseren tussen professionals uit de catering (scholen of anderen) om hen in staat te stellen op een ongedwongen manier van gedachten te wisselen over hun werkwijze, de ondervonden moeilijkheden, de te vinden oplossingen, hun ervaringen te delen en zich te laten inspireren door positieve initiatieven aan de andere kant van de grens.

Deze gids is het resultaat van een verrijkende samenwerking tussen Franse en Belgische partners rond een thema dat ons nauw aan het hart ligt: betere voeding voor morgen.

Naast de gids vindt u op onze website ook de hulpmiddelen die door de partners van het project «Filière AD-T» zijn ontwikkeld: www.filiere-adt.eu.

Bronnen:

<https://www.mangerdemain.be/le-green-deal/>

<https://www.etudierenhainaut.be/projets/proxial.html>

Wettelijk depot:
D/2022/10871/2

Contact:

Hainaut Développement

Projet "Filière AD-T"

boulevard Initialis 22

7000 MONS

+32 65 34 25 00

<https://www.hainaut-developpement.be/>

www.filiere-adt.eu

verantwoordelijk uitgever: Stéphanie DURY –
Province de Hainaut-Hainaut Développement – boulevard Initialis 22 – 7000 Bergen



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling