

19 jun 2012 -11:56

Acht personeelsrestaurants van de federale overheid verkleinen hun ecologische voetafdruk met een oppervlakte gelijk aan 140 voetbalvelden

Acht restaurants van de federale overheid namen deel aan het opleidingstraject duurzame voeding van de POD Duurzame Ontwikkeling. Door een menu samen te stellen met o.a. meer seizoensgebonden groenten, minder vlees en meer vegetarische alternatieven, zijn ze erin geslaagd om:

- de ecologische voetafdruk te verkleinen met 1.200.000 m², gelijk aan de oppervlakte van 140 voetbalvelden;
- het waterverbruik te verminderen met 190.000 m³, gelijk aan de inhoud van 76 olympische zwembaden;
- de CO₂-uitstoot te verminderen met 165 ton CO₂, gelijk aan de uitstoot van een dieselwagen die 32 keer rond de aarde rijdt.

Samen bewijzen ze dat een duurzaam aanbod ook voor grootkeukens haalbaar is.

Onze voedingsgewoonten wegen zwaar op de maatschappij en het milieu. We eten te veel vlees en vis. We houden geen rekening met de seizoensgebonden aard van groenten en fruit of het aantal voedselkilometers. We eten te veel verzadigde vetten, suiker, zout en verwerkte producten. Het zijn allemaal slechte gewoonten die onze planeet verarmen en vervuilen en die onze gezondheid schaden.

Acht restaurants engageren zich voor duurzame verandering

De POD Duurzame Ontwikkeling stelde de personeelsrestaurants van de federale overheidsdiensten voor om samen de uitdaging voor een duurzame verandering aan te gaan. Acht restaurants gingen op het voorstel in: drie restaurants van de FOD Financiën (Brussel, Leuven en Malmédy), en de restaurants van de FOD Kanselarij van de eerste minister, FOD Justitie, FOD Personeel en Organisatie, FOD Mobiliteit en Vervoer en de FOD Binnenlandse Zaken.

Daling ecologische voetafdruk, watervoetafdruk en koolstofafdruk

De beheerders en de chefs engageerden zich om:

- het vlees te verminderen met 20%;
- de hoeveelheid seizoensgebonden groenten verhogen naar 70 %;
- het vegetarisch aanbod te verbeteren en te verhogen.

Om dit te realiseren kregen de beheerders, de chefs en het keukenpersoneel van deze restaurants gedurende een half jaar een gepersonaliseerde begeleiding en coaching van experts in duurzame voeding. De restauranthouders ontdekten nieuwe duurzame producten en leerden hoe ze de milieu-impact van menu's kunnen berekenen. De chefs en het keukenpersoneel kregen twee kookworkshops door chefs gespecialiseerd in duurzame voeding. Zij leerden werken met vergeten groenten, de hoeveelheid vlees verminderen en heerlijke vegetarische schotels bereiden.

Sensibilisering van het cliënteel

Onderzoek van de POD DO bij 8000 federale ambtenaren wees uit dat 90% van de respondenten dagelijks vlees eet. De helft eet meer dan 100 gr vlees per dag en overschrijdt dus de richtlijn van het Nationaal

Voedings- en Gezondheidsplan. Maar bijna 65% van de respondenten geeft ook aan dat minder vlees eten voor hen haalbaar is. De belangrijkste obstakels voor deze verandering zijn vastgeroeste eetgewoonten en de vooroordelen ten opzichte van vegetarische voeding. Sensibilisering van de klanten en ze betrekken bij de duurzame veranderingen in hun personeelsrestaurant zijn dus absoluut noodzakelijk. Via verschillende communicatieacties (campagne Donderdag Veggiedag met een veggiespaarkaart, campagne over seizoensgebonden en lokale groenten met receptenboekje, proeverijen met vegetarische producten, ...) werden de klanten geïnformeerd en aangezet tot een meer duurzame menukeuze.

Meer informatie

Veerle Custers
Communicatieverantwoordelijke
Tel: 02/524.88.62
Mail: veerle.custers@poddobelgie.be

Martine Vandervennet
Projectleider duurzame voeding
Tel: 02/524.88.65
Mail: martine.vandervennet@poddobelgie.be

Federaal Instituut voor Duurzame Ontwikkeling (FIDO)
Hertogstraat 4
1000 Brussel
België
+32 2 501 04 62
<http://www.fido.belgium.be>

Anneleen Malesevic
Verantwoordelijke communicatie
+32 2 501 04 70
anneleen.malesevic@fido.fed.be