

Your Choice 2014, netwerkeditie

13 mei 2014 – 13u00 tot 17u30 – Expo Wiels Brussel

Your Choice, het concept

Your Choice is een samenwerkingsverband tussen enkele organisaties die actief zijn rond het thema duurzame voeding. Vredeseilanden, Max Havelaar, Bioforum Vlaanderen en BioWallonie slaan de handen in elkaar om dit thema op de agenda te zetten in de 'out of home'-sector, bij aankopers en chef-koks van grootkeukens, in de horeca, ...

Via initiatieven onder de vlag van Your Choice willen we contacten binnen de sociale catering op vlak van duurzaamheid faciliteren. In dit aanbod kunnen enerzijds kennismaking en uitwisseling plaatsvinden. Anderzijds streeft Your Choice ernaar om vraag (vanuit geïnteresseerde grootverbruikers) en aanbod (vanuit leveranciers van bio-, fairtrade- en lokale producten) binnen duurzame catering beter op elkaar af te stemmen. De noden van de 'out of home'-markt op vlak van duurzame voeding zijn duidelijk verschillend van de noden van individuele consumenten.

In 2010 en 2011 werd er met succes een leveranciersbeurs in Brussel georganiseerd. Sindsdien vindt deze beurs tweejaarlijks plaats. De beurs van 23 april 2013 in Tour & Taxis was een geslaagd event met meer dan 500 professionelen uit verschillende sectoren. In de tussenjaren zetten we andere initiatieven op om ervaringen, opvattingen, vragen en antwoorden uit te wisselen. Zo organiseerden we zowel in november 2012 als in mei 2014 een netwerkevent in Brussel, bestaande uit een duurzame cocktail van interessante rondetafelgesprekken en face-to-face contacten tijdens een speeddating.



Leveranciers Speeddating:

ACP, duurzame promo- en werkkledij
BelgoSweet
Beyers Koffie
Biobites
Biodivino
Biofresh
BioSain
Biosano
Café Liégeois
Chorti
Delight
Denico Green Products
Ecodal
EcoVeg
Esota
Ethiquable
Fisherman's Choice
Freja Food
Hagor
Interbio
Java
Jet Import
La Vie est Belle
Maya Fair Trade
Oxfam Fair Trade
Pure Organic Wines
Saveur In
Solucious
Travail et Vie



“Een event als Your Choice is essentieel in België. Bio en Fair Trade zijn bijna twee gescheiden markten. Hier vind ik de cohesie tussen de twee. In het hele Your Choice-verhaal vind ik de gezamenlijke communicatie naar buiten toe.”

1 >



“Nu verkennen we nieuwe terreinen, dat wil ook zeggen voor grootkeukens, de horeca. Hierbij merk je dat een nieuwe generatie uitbaters, chefs, zowel in de grootkeukens als in de horecazaken aan het doorbreken zijn die toch wat variatie op hun kaart willen zetten.”

Netwerkevent 13 mei 2014

Het event werd breed bekendgemaakt via magazines zoals FoodServices, flyers op evenementen, nieuwsbrieven en rechtstreekse uitnodigingen. Op de websites van de diverse partners werd het event aangekondigd. De website www.salonyourchoice.be werd door 96% van de deelnemers gesmaakt.

De aanwezigen op het event konden opgedeeld worden in twee grote categorieën, namelijk leveranciers en vertegenwoordigers van grootkeukens. Bijna de helft van de deelnemers (47%) waren leveranciers; 31% van het totaal waren verbonden aan een grootkeuken. De overige aanwezigen bestonden uit controle- en certificeringsinstanties, ambtenaren, middenveldorganisaties en studenten.

Een groot deel van de aanwezigen (85%) vond de combinatie van rondetafelgesprekken en speeddating een goede mix.

Rondetafelgesprekken

Het doel van de rondetafelgesprekken was om diverse stakeholders samen rond de tafel te krijgen en kort van gedachten te wisselen over een bepaald thema. Bij elke rondetafel modereerde een thema-expert het gesprek. Dit werd aangevuld door een levendige getuigenis vanuit een grootkeuken.

Thema's die tijdens de voorbije netwerksessie aan bod kwamen:

- Duurzame voeding, een introductie
- Voedselverspilling in grootkeukens
- Eiwitten in de keuken
- Duurzame hoeve- en streekproducten
- Duurzame overheidsopdrachten
- Vegetarisch koken
- Foodcost
- Toelevering van duurzame producten
- Gezondheid en duurzame voeding
- Lokaal en seizoensgebonden

Duurzame voeding, een introductie

Infosessie: Noémie Dekoninck, BioWallonie (Fr) en Carlien Wouters, Max Havelaar (NL)

Duurzaamheid is een containerbegrip geworden waarbij iedereen andere klemtonen ligt. In deze uiteenzetting keerden we terug naar de basis en gaven we een korte toelichting bij de drie pijlers. Vervolgens bekeken we hoe we dit kunnen vertalen binnen de markt voor grootverbruikers. We verduidelijkten welke aspecten in rekening gebracht moeten worden bij de start van een duurzaam traject en zochten naar alternatieven voor de milieuproblemen, veroorzaakt door de voedingssector.

Voedselverspilling in grootkeukens

Moderator: Ariane Baudelot, BioWallonie

Getuige: Jeanne Collard, TCO Service

Elk jaar komt een vierde van het voedsel dat wereldwijd geproduceerd wordt, in de vuilnisbak terecht. In bedrijven komt dit neer op ongeveer 18kg per werknemer per jaar. We gingen dieper in op diverse vragen, zoals bv. hoe klanten gesensibiliseerd kunnen worden en op welke manier het restafval bij de verwerking verminderd kan worden.

Eiwitten in de keuken

Moderator: Frédérique Hellin, BioWallonie

Getuige: Catherine Piette

Voedingsdeskundigen aarzelen niet om ons te wijzen op de nefaste gevolgen van maaltijden boordevol dierlijke eiwitten, die vaak nog van mindere kwaliteit zijn ook. Het is van essentieel belang een nieuw evenwicht te vinden op ons bord. Waarom niet zoeken naar een evenwicht tussen dierlijke en plantaardige eiwitten en de verhouding tussen eiwitten, koolhydraten en vetten optimaliseren?

Streekproducten en distributie

Moderator: Anne Martens, Vredeseilanden

Getuigen: Stephanie van Lancker, POM West-Vlaanderen en Sander Dragt, Puur Limburg

Ambachtelijke streek- en hoeveproducten zijn steeds meer in trek, ook bij grootkeukens en cateraars. Vaak is echter onduidelijk welke streek- en hoeveproducten er in eigen regio beschikbaar zijn, en wat distributiemogelijkheden of leveringsvoorwaarden zijn. Bovendien rijst de vraag hoe duurzaam deze producten zijn. Deze rondetafel nam het huidige aanbod aan streek- en hoeveproducten onder de loep en dacht na over struikelblokken en noden.



“Sensibilisering rond duurzame voeding is belangrijk, zowel bij consumenten als bij keukenchefs en aankoopdiensten.”



“Blijkbaar zijn we niet alleen en is het moeilijk voor kleine importeurs, actoren, om daar aan mee te doen. Vaak vragen overheden een ganse lijst van producten waarvan jij er als leverancier slechts één of een klein aantal kan leveren.”



Duurzame overheidsopdrachten

Moderator: Marijke Van Ranst, BioForum Vlaanderen (NL) en Frédérique Hellin, BioWallonie (Fr)

Getuige: Leen Van der Meeren, VVSG (NL) en Rob Renaerts, CODUCO (Fr)

Verschillende overheden nemen initiatieven om hun aankoopbeleid te verduurzamen. Ook voor de aankoop van voeding zijn er verschillende mogelijkheden om duurzame criteria op te nemen in de aanbesteding. In dit rondetafelgesprek keken we naar de mogelijkheden die een overheid heeft om duurzaamheid binnen de voedingssector te steunen en te stimuleren. We bekeken welke organisaties hierbij advies kunnen geven en wisselden ervaringen uit tussen overheden en leveranciers.

David Barbé, Biodyvino: “Ik nam deel om de stand van zaken met betrekking tot openbare aanbestedingen te horen. Nu dingen we al mee, maar het is niet evident. Tijdens de rondetafel heb ik heb zo’n beetje een klankbord gehad – blijkbaar zijn we niet alleen en is het moeilijk voor kleine importeurs, actoren, om daar aan mee te doen. Vaak vragen overheden een ganse lijst van producten waarvan jij er als leverancier één of een klein aantal van kan leveren. Wij zijn importeur van biologische wijnen. Als ze een aanbesteding openstellen voor drank, vragen ze sappen, koffie, softs... en uiteindelijk ook wijnen en sterke drank. Ben je gespecialiseerd in één product, dan wordt meedingen moeilijk.”

Vegetarisch koken

Moderator: Maureen Vande Capelle, eva

Getuige: Annabel Meuleman, Picnik

Vegetarische maaltijden zijn niet enkel voor vegetariërs. Ongeveer 50% van de bevolking wil graag minder vlees eten. Gezondheid, duurzaamheid en het ontdekken van nieuwe smaken zijn daarvoor de belangrijkste redenen. Waarom dus niet als grootkeuken/cateraar starten met vegetarische gerechten? Welke stappen zet je naar een beter uitgebouwd vegetarisch aanbod? ...





Foodcost

Moderator: Noémie Dekoninck

Getuige: Xavier Bouvy, UNamur

Talrijke spelers slaagden er reeds in een concreet project op poten te zetten en uit te voeren zonder input van extra mankracht en/of financiële middelen. We bekeken wat de kneepjes zijn, de te nemen stappen en te volgen principes. Aan de hand van de getuigenis van Xavier Bouvy, verbonden aan het restaurant van de universiteit van Namen, werd verduidelijkt hoe de foodcost dezelfde kan blijven en er toch op een duurzame manier gewerkt kan worden.

Jan-Bart Van In, La Vie est Belle: "Ik hoorde dingen die ik al een paar keer had gehoord, of aan den lijve ondervonden. Ik was wel gecharmeerd door het discours van Xavier Bouvy die al een heel traject heeft afgelegd om de keukens van de universiteit van Namen te verduurzamen. Hij hamerde op het belang van geen te grote stappen in één keer te nemen. Ook communicatie op verschillende niveaus is daarbij heel belangrijk. Als voorbeeld vertelde hij dat op een bepaald moment de chefs van een restaurant overtuigd waren om kleinere porties vlees te voorzien. Men vergat echter het opdienteam in te lichten, waardoor het initiatief compleet de mist in gegaan is. Klanten kloegen immers bij het opdienteam en het team wist van niks. Waren ze ingelicht, dan hadden ze een goed onderbouwd antwoord kunnen geven. Xavier Bouvy haalde ook het gewoontepatroon van de chefs aan als extra uitdaging. Ze komen van een koksschool, waar vegetarisme en bio nog niet echt hun weg gevonden hebben. Zij werken volgens een bepaald stramien, met vaste leveranciers en vaste gebruiken. Iedere verandering vraagt een serieuze aanpassing. Hou daar rekening mee."



Toelevering van duurzame producten

Moderator: Ariane Baudelot, BioWallonie

Getuige: Damien Poncellet, Végé-Table

De idee van het belang van duurzame voeding binnen jouw bedrijf/organisatie krijgt stilaan vorm.

Duurzame bevoorrading omvat meer dan enkel producten, ook de logistieke omkadering speelt een rol. Tijdens dit rondetafelgesprek discussieerden we over de beperkingen en mogelijke oplossingen rond duurzame bevoorrading voor grootverbruikers. Het werd duidelijk dat sensibilisatie of communicatie over de producten naar de consument een niet te onderschatten aspect is, net zoals samenwerken op lange termijn en vooruit durven plannen, want alleen dan is afstemming tussen vraag en aanbod mogelijk. Bovendien is het ook belangrijk dat leveranciers openstaan voor de diverse noden van klanten.

Lino Suami, Biosain: "We beleveren diverse types klanten: klein, middelgroot en groot. En we moeten de levering hierop afstemmen. Elk type bedrijf heeft immers aangepaste noden en wensen."

Gezondheid en duurzame voeding

Moderator: Sylvie Dejardin, Nutri-Challenge

Getuige: Daphne De Merlier, gemeente Etterbeek

Bijna 1 miljard mensen hebben honger, bijna 2 miljard mensen lijden aan overgewicht. Hart- en vaatziekten, mede veroorzaakt door slechte voedingsgewoonten, zijn veruit de belangrijkste doodsoorzaak. Er is duidelijk iets mis met onze manier van consumeren. Voor grootkeukens

blijft het welzijn van de klanten de voornaamste prioriteit: lekkere en gezonde maaltijden serveren. Is een gezonde maaltijd duurzaam? En is een duurzame maaltijd altijd gezond? In welke mate zijn dit twee kanten van eenzelfde verhaal? Voedingsdeskundige Sylvie Dejardin belichtte de belangrijkste principes van een gezonde en evenwichtige maaltijd en legde de link naar ecologische en sociale aspecten.

Aan tafel zat ook de kok van de Lantingevangenis: "Ik kook voor het personeel (een 800-tal mensen) en probeer langzaam de keuken te verduurzamen en gezonder te maken. Daarbij worstel ik met verschillende uitdagingen, waaronder de prijs." Momenteel bereidt hij een 3-gangenmenu voor ongeveer 2,5 euro (pure foodcost). Hij merkt ook dat zijn 'klanten' afhaken wanneer het menu vegetarisch genoemd wordt. Nochtans wordt er wel smakelijk gegeten als een vegetarische maaltijd niet die naam krijgt. Zo verkoopt 'lasagne' beter dan 'vegetarische lasagne', ook al gaat het om hetzelfde product.

Lokaal en seizoensgebonden

Moderator: Nadia Tahon, Velt

Getuige: Kevin Storms, Foodstorms

Het introduceren van lokale ingrediënten en seizoensgebonden producten is één van de mogelijke pistes om het aanbod in jouw grootkeuken te verduurzamen. Kevin Storms, eigenaar en chef-kok van Foodstorms, een pop-up restaurant met groenten die de toon zetten, gebruikt duurzame en indien mogelijk ook biologische producten. Er werd onder andere bekeken met welke aspecten een lokale leverancier rekening dient te houden.

Speeddating en receptie

Samen rond de tafel zitten en discussiëren over een bepaald thema is nuttig en noodzakelijk, maar effectief contacten leggen om samen voor meer duurzaamheid te gaan, is een belangrijke stap die zeker gelegd moet worden. Met een speeddating wilden we grootkeukens de kans geven om contacten te leggen met voor hen interessante leveranciers. We zorgden ervoor dat alle grootkeukens hun voorkeur konden weergeven en op één uur tijd gekoppeld werden met zes leveranciers. Doordat de speeddating gevolgd werd door een receptie kon er nog even verder genetwerkt worden. De catering werd verzorgd door Biorganic Factory.

Na afloop kregen alle aanwezigen een goed gevulde goodiebag mee naar huis.



“Wat heel prominent bij cateraars aanwezig is, is die food cost. Je kan perfect met dezelfde food cost een totaal ander menu op de kaart zetten, maar dan ga je wel je vleesporties moeten aanpassen bijvoorbeeld.”

“Bij het verduurzamen van een keuken is het belangrijk om geen te grote stappen in één keer te nemen. Ook communicatie op verschillende niveaus is daarbij heel belangrijk.”



Conclusies

In het algemeen werd het netwerkevent goed geëvalueerd, zowel door leveranciers als door bezoekers. 73% van de deelnemers vond het een succes en het feit dat bio, lokaal en fair trade gecombineerd werd, werd als relevant beoordeeld.

De uitwisseling tussen enerzijds de grootkeukens en anderzijds de leveranciers is verrijkend en opent de dialoog. Vanuit de organisatie Your Choice stellen we meer en meer vast dat duurzame voeding leeft. Duurzame catering wordt meer en meer een hot item. Er bestaan natuurlijk nog hindernissen en obstakels, maar tijdens de rondetafelgesprekken ontwikkelden zich vaak meerdere pistes op weg naar oplossingen. Zelfs al is de aanpak van een crèche niet dezelfde als die van een groot internationaal bedrijf, toch zijn er heel wat gelijkaardige noden en behoeften.

We stelden ook vast dat de verschillende thema's binnen duurzame catering onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Het is bijvoorbeeld moeilijk om over budget te spreken zonder verspilling te vermelden, of het thema vlees aan te snijden zonder seizoensgebonden groenten erbij te betrekken. Het is dus veeleer de uitdaging om na te denken over de grote lijnen en kleine stappen, die samen de poort naar meer duurzaamheid zullen openen.

Toekomst

Aangezien het netwerkevent positief onthaald werd, plannen we in 2016 een gelijkaardig event. Vanzelfsprekend blijven we sleutelen aan het format om tot de meest optimale vorm te komen. In 2015 organiseren we opnieuw onze tweejaarlijkse beurs.

Verlag: Anne Martens en Annelies Houpline, Vredeseilanden

Foto's: Jelle Goossens, Vredeseilanden

www.salonyourchoice.be

www.vredeseilanden.be