

Voedselverspilling... genoeg is genoeg!

De belangrijkste oorzaken van voedselverspilling achterhalen en de actoren praktische tools, concrete voorbeelden en aanbevelingen geven opdat iedereen in elke fase van de voedselketen opnieuw respect zou leren hebben voor voeding in onze huidige overconsumptiemaatschappij. Dat is het hoofddoel van het ambitieuze Europese project *Green Cook*, waaraan twaalf partners uit vijf Noordwest-Europese landen samenwerken.

Praktische handleiding voor duurzame grootkeuken



Om beheerders van restaurants van collectiviteiten een duwtje in de rug te geven, heeft Leefmilieu Brussel, een van de partners van het project *Green Cook*, samen met de vereniging *Simply Food*, een handleiding voor duurzame grootkeukens gepubliceerd. Deze handleiding wil iedereen die bij een grootkeuken betrokken is, helpen om de principes van een duurzame voeding in hun dagdagelijkse activiteiten toe te passen. Ze is gebaseerd op de vier pijlers van een duurzaam voedingsmodel: economie, maatschappij, milieu en gezondheid.

📄 Te downloaden via www.profacility.be/references

📖 Meer informatie vindt u in het artikel 'Van het landbouwweld naar de vuilnisbak. Is dat verantwoordelijk beheer?'.
U kunt dit artikel downloaden op www.profacility.be/biblio > 28/01/13

De laatste decennia is ons voedings-middelensysteem sterk geïndustrialiseerd in alle fasen van de keten, gaande van productie en verwerking tot distributie. Deze industrie alleen is verantwoordelijk voor een derde van onze ecologische voetafdruk en zorgt er mede voor dat vele huidige milieuproblemen verergeren: bodemerosie en -verontreiniging, watervervuiling, ontbossing, uitputting van de niet-hernieuwbare energiebronnen en van het grondwater, verlies van biodiversiteit en natuurlijk de uitstoot van broeikasgassen. De beginselen van een duurzame voeding moeten dus dringend vastgelegd en goedgekeurd worden. Dat was het doel van het Europese project *Green Cook*, dat medegefinancierd wordt door het EFRO-fonds. In februari zijn meer dan 200 mensen samengekomen in Hotel Bloom in Brussel voor het slotevenement. De ideale gelegenheid om een balans op te maken van vier jaar initiatieven en proefprojecten in bedrijven, scholen en de distributiesector.

Een sleutelrol voor de grootkeuken

Koks begeleiden, inzicht verwerven in het publiek waarvoor men kookt, de aangekochte, bereide, gekookte, opgediende en verbruikte hoeveelheden meten, uitwisselingsnetwerken oprichten, het gedrag veranderen... het zijn enkele van de aanbevelingen voor professionals in de sector van de grootkeuken.

In Brussel alleen al worden ieder jaar meer dan 70 miljoen maaltijden in grootkeukens bereid. De grootkeuken speelt dus een cruciale rol in de ontwikkeling van een duurzaam voedingsstelsel door een dubbel hefboomeffect. Ten eerste door bij te dragen tot de organisatie van duurzame productieketens en tot de verlaging van de kostprijs van de producten door een verhoging van het

verbruikte volume. Ten tweede door de vele mensen die in de restaurants van collectiviteiten eten en die vervolgens gedrags-veranderingen op het gebied van voeding kunnen doorvoeren in hun privéleven te informeren en te sensibiliseren. Bovendien wordt een groot deel van het verbruik in grootkeukens gefinancierd met overheidsmiddelen: scholen, kinderdagverblijven, ziekenhuizen, besturen, rusthuizen, ... De bedragen die aan de sector toegekend worden, zijn enorm en bieden de overheidsinstanties de mogelijkheid van het vermelde hefboomeffect maar ook om een voorbeeld op het gebied van duurzame ontwikkeling te zijn.

Op bedrijfsniveau moeten de grote ondernemingen maatregelen nemen om hun maatschappelijke verantwoordelijkheid op te nemen. Een project rond duurzame voeding past dan ook perfect in die optiek.

Het project *Green Cook* heeft actieve bijdragen geleverd om burgers te sensibiliseren over de praktijken en bewust te maken van hun verantwoordelijkheden op het gebied van voeding. Het nemen van initiatieven in de sector van de grootkeuken is slechts een eerste - maar cruciale - stap naar een bredere en geïntegreerde benadering van duurzame voeding in onze maatschappij: voedselveiligheid en -soevereiniteit, gezondheid, landbouwpraktijken en ontwikkeling van de stedelijke landbouw. Kortom, genoeg uitdagingen om aan te gaan in de toekomst.

Bénédicte DELLOYE ■