

II - Duurzaam eten bij (zorg)instellingen en overheden: hoe zorgen we voor een structurele groei?

Thema: Korte ketens en stadslandbouw
Moderator: Greet Goverde (Platform Aarde Boer Consument)
Sprekers: Gert Engelen (Vredeseilanden), Katrien Verbeke, (gemeente Gent), Ingrid Veeman-Cremer (Biologisch Netwerk Let's Talk Bio!), Lasca ten Kate, (De Mooie Maaltijd)

Verslag

Gert Engelen presenteert ervaringen over grootkeukens, met 11 cases tot 2013. Met de steun van de Belgische ontwikkelingssamenwerking heeft "Vredeseilanden" de regering ervan kunnen overtuigen dat het werk dáár ook hier veranderingen behoeft.

Ze doen eerst een nulmeting, bijvoorbeeld in het Universiteitsziekenhuis Leuven, met 10 criteria, o.a. seizoensgebonden en lokaal. Ze hebben in contact met de veiling *dedicated farmers* aangezocht. Boeren krijgen geen betere prijs voor het ziekenhuis. In het UZ werkte Vredeseilanden met een interdisciplinaire groep: facilitair management, diëtiste, kok, consumenten, restaurant-werkers etc. Die groep kwam in het eerst jaar regelmatig bij elkaar en bouwt daar nu zelfstandig op verder. Af en toe komen ze nog met vragen bij Vredeseilanden: Wat is nu wel of niet duurzaam? Hoe kunnen we meer lokale en seizoensgebonden producten erin krijgen? Minder vlees? Vredeseilanden bespreekt dan: Wat vinden jullie belangrijk? Ze bepalen samen de richting, al doende leert men zelf. Op de veiling zet men naast de prijs tegenwoordig ook de *fair price* voor de boeren op de klok.

Vredeseilanden werkt ook met cateraars als Sodexho (zijn geïnteresseerd maar hebben nog geen project gedaan) en Aramark (pilot is niet zo goed gelopen) en binnenkort ook met scholen. In de UK is Sodexho al bij iets dergelijks betrokken.

Katrien Verbeke: De stad Gent is in 2001 begonnen met 'donderdag veggiedag', dat is goed volgehouden in gemeente-restaurant, enkele scholen, musea en nu is het ingeburgerd (4 van de 5 mensen kennen het begrip, en 1 op de 3 doet mee met 'donderdag veggiedag'), ver boven het Vlaamse gemiddelde. Gent heeft het grootste aantal veggie-restaurants per inwoner. Andere criteria: een aandeel bio – *fair trade* - dierenwelzijn - duurzame vis, seizoensproducten (lokaal mag niet van de EU). Ze verzorgen 4000 maaltijden op scholen per dag waarvan 12% biologisch is. Het is ook vegetarisch, maar het moet wel lekker zijn, anders eet men het niet; er wordt veel aandacht besteed aan lekkere menu's.

Ze hebben nu een beperkte *wish list* opgesteld in samenwerking met de cateraars. Nieuwe criteria zijn gezondheid, infrastructuur, klimaatimpact, stadstransport, verpakkingen (recycling). Bij de nieuwe aanbestedingen vanaf 1 april ook sociale projecten, tewerkstelling, halal eten, kinderarmoede (leerlingen moeten betalen, in armere gezinnen die er niet aan meedoen brengen kinderen brood mee). Overschotten op de scholen staan klaar voor ouders om mee te nemen, en op diverse plaatsen in de stad. Instellingen en scholen aarzelen nu, moeten zij toch weer gaan investeren in kookfaciliteiten? De belangstelling voor Vlaamse producten neemt ook toe. Bij de (Vlaamse vorm van) VNG (Vereniging Nederlandse Gemeenten) is iemand daarvoor aangesteld.

Jan Willem v.d. Wetering zat in het publiek en vertelde dat in Nederland 'lokaal' door grote bedrijven als Sodexho uit de criteria (zie pianoo.nl) gehouden is. Zie ook workshop 2 K voor aanbestedingen. Wij hebben hier stichting Diverzio, gericht op duurzaamheid die vooral binnenkomt bij zorginstellingen door verspilling terug te ringen. De 4 man personeel verdient zichzelf terug.

Ingrid Veeman-Cremer werkte eerst voor Centrum Biologische Landbouw en deed daar projecten om de producten van bio-boeren aan de man te brengen in de zorg, bijvoorbeeld 'De smaak van Flevoland'. Ze

werkte veel met groenteman Koekoek die nu een grote snijderij heeft en heeft veel zorginstellingen en cateraars 'omgekregen'. Ze werkt nu zelfstandig in die regio met een ex-collega in 'Biologisch Netwerk'. De inzet bij instellingen loopt soms terug, als er wijzigingen zijn geweest in een instelling, bijv. een nieuwe facilitair manager. Daarentegen constateert Gert Koekoek (groenteman) dat de interesse bij 'maaltijdfabrieken' toeneemt.

Lasca ten Kate is al 10 jaar actief op dit terrein, o.a. met Week van de Smaak, en daarna 'Stichting De Mooie Maaltijd', speciaal gericht op de zorg. Zij is net als Ingrid bezig met het masseren van zorginstellingen om te werken aan mooie, duurzame, gezellige maaltijden, dat draagt ook bij aan de gezondheid. Een proef in de St Maartenskliniek Nijmegen toont aan dat door gekoppeld koken er 50k aan voedingssupplementen wordt bespaard. Haar doel is steeds verspreiding van bio-voedsel, liefst volgens zo kort mogelijke routes. Volgens Lasca is de week van de Smaak waardevol, die invloed doet zich in de rest van het jaar gelden. Maar dankzij de enorme bezuinigingen in de zorg staat 'duurzaam voedsel' onder druk.

Verschillen Nederland/ Vlaanderen, discussiepunten:

De trekkers die instellingen samenbrengen: in Vlaanderen Vredeseiland (met subsidie), de stad Gent. Nederland heeft niet zulke (gesubsidieerde) 'trekkers'. Vergelijk de 'Green Deals' die Nederland aan het sluiten is sinds 2014: onze overheid stimuleert - nt met subsidie, evt. met vereenvoudiging van regelgeving) de bedrijfsmatige aanpak zie bijvoorbeeld Green Deal #190 in 'Green Deal Nederland op weg naar duurzame zorg' , <http://www.greendeals.nl/green-deal-nederland-op-weg-naar-duurzame-zorg/>. Die 'green deal' gaat vooral over energie, maar een beetje over voedsel. Veel 'innovatieve' projecten zoals insecten, mestverwerking etc. Green deal 191: 'Duurzame voedselconsumptie.' (<http://www.greendeals.nl/gd191-verduurzamen-voedselconsumptie/>) (met medewerking van Sligro, Albron, RABO, etc.)

De stad: 1) steden stoten vaak hun catering af, want 'niet meer van deze tijd', 2) steden in Nederland hebben niet zoveel catering onder hun hoede als in België, dus in Vlaanderen heeft het meer impact als een stad 'verduurzaamt'. 3) men houdt zich in Nederland aan de percentages opgesteld (voor bio etc.) door een commissie, www.pianoo.nl. Daarin worden geen 'lokale' criteria geaccepteerd, 'lokaal mag niet van de EU'. 'Vers' mag wel een criterium zijn, maar dan moet er van de EU achter: 'Vers in het land van herkomst'! De interne markt is namelijk heilig. Opmerking in publiek: In Wageningen omzeilt men dat door het contract open te breken in kleinere hoeveelheden, want kleine hoeveelheden hoef je niet Europees aan te besteden. In Zweden omzeilt men het door: 'die appel vers eten in die maand' - dat is: de maand waarin ze in Zweden rijp zijn. Uit andere workshop, 2K: men kan bij de EU per land ontheffing hiervan aanvragen. Heeft Nederland niet voor gekozen. Gaat men alsnog achteraan.

Outcomes

1. Mikken op steden, net als in Groningen. Daar is de keten in overleg gestart en het bestrijkt de hele provincie.
2. Knip aan bestedingen op in kleinere onderdelen, dan kun je EU-regels omzeilen.
3. Start niet met een grote instelling, maar bijvoorbeeld met buurtzorg.