

B R U
G G E

DUURZAME
VOEDING

Handleiding

DUURZAME VOEDING
OP EVENEMENTEN





Stad Brugge neemt deel aan het Food Smart Cities for development project (cbs dd. 20/3/2015) en ondertekende het MUFPP (Milaan Urban Food Policy Pact, oktober 2015), Er zijn dan ook al heel wat zaken opgestart om Brugge te profileren als gastronomische én duurzame voedselstad met nationale en internationale samenwerkingen.

Het Brugs Food Lab, dat hiervoor is opgericht, is het overkoepelend platform dat een duurzame voedselstrategie uitwerkte (cbs dd. 30/11/2015) en deze nu in acties omzet.

De duurzame voedselstrategie zet de krijtlijnen uit voor het voedselbeleid van Brugge. Ze werden opgesteld op basis van de SWOT-analyse en behandelen volgende thema's: korte keten, stadslandbouw en -tuinieren, voedselverlies, fairtrade, educatie en minder vleesconsumptie.

Het is de bedoeling dat elke dienst deze voedselstrategie gebruikt voor eigen recepties en evenementen in eigen beheer. We geven met deze handleiding graag kant en klare tips hoe je de catering alvast kan verduurzamen.

*Met duurzame voeding kies je
maar mogelijk voor plantaardige,
lokale/ streekgebonden, biologische,
seizoensgebonden of eerlijke producten
met aandacht.*

Met daarbij ook aandacht voor dierenwelzijn (bv geen foie gras serveren), duurzame vis.

De tips zijn een en/en verhaal. Enkel bio of lokale producten nemen, geeft je maar 1 enkel aspect van duurzame voeding. Duurzame voeding integreren kan je event alleen maar meerwaarde geven en hoeft deze niet perse duurder te maken.

DE 5 GRONDREGELS VAN DUURZAME VOEDING

Gebruik of voorzie

**LOKAAL, SEIZOENSGEBONDEN,
EERLIJKE PRODUCTEN**

-
**FAIR TRADE ALS HET NIET
LOKAAL GEPRODUCEERD
KAN WORDEN**

-
ALTIJD DUURZAME VIS

-
**ALTIJD EEN EVENWAARDIG
VEGETARISCH AANBOD
(OF 100% VEGGIE)**

-
INDIEN MOGELIJK BIO AANBOD

↳ Vermijd daarbij
voedselverspilling en afval!

Belangrijk:

Laat op je event/website
ook weten waarom je
voor deze aanpak
kiest!

LOKALE SEIZOENSGEBONDEN PRODUCTEN

Wil je zelf voeding aankopen, neem dan voor lokale producten zeker eens een kijkje op:

De korte keten kaart:

www.korteketenkaart.be

100% West-Vlaams:

www.100procentwest-vlaams.be

www.ecoplan.be/themas/brugge-voedsel

Seizoens groenten en -fruitkalender:

www.velt.nu/sites/files/content/documenten/groentekalender.pdf



FAIR TRADE ALS HET NIET LOKAAL GEPRODUCEERD KAN WORDEN

Koop lokaal duurzaam en kies voor fair trade voor de voeding die niet bij ons geproduceerd wordt.

Sinds 2008 is Brugge al Fair Trade stad en gebruiken we Fair Trade koffie, thee en fruitsap op recepties. Maar probeer ook eens naar de andere Fair Trade producten te kijken.

In elke supermarkt kan je al fairtrade-producten verkrijgen. Als je een van de vier meest voorkomende officiële labels of keurmerken ziet staan op een product, dan kan je gerust zijn:

dit product werd geproduceerd volgens het principe van eerlijke handel. Ook het Oxfam logo garandeert eerlijke handel.



VERKOOPPUNTEN:

Oxfam winkel:
Geldmuntstraat 8, 8000 Brugge

Oxfam cash and carry:
Diksmuidse Heerweg 102, 8200 Brugge
(www.oxfambrugge.be/site/cash-carry)

www.brugge.be/stadsplan-fair-trade

fairtradebelgium.be/nl/fairtrade-producten

Solucious

Solucious is een groothandel in food- en non-foodproducten. Van drank, over fruit tot brood. En ze hebben een groot assortiment bio- en fairtradeproducten.

Meer info: www.solucious.be



LOKALE (NOORDZEE)
VIS IS OOK NIET ALLEMAAL
DUURZAAM, VEEL HANGT AF WELK
SEIZOEN ZE GEVANGEN ZIJN, WELKE
VISMETHODEN ER GEBRUIKT WORDEN EN
HOE HET VISBESTAND ERVOOR STAAT.
BINNENKORT OP:
WWW.VALDUVIS.BE

DUURZAME VIS

Wat is nu duurzame vis?

In de supermarkten vind je al veel MSC (marine stewardship council) of ASC (voor kweekvis) labels terug die aangeven dat deze vis duurzaam gevangen of gekweekt is.

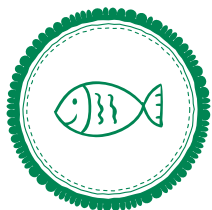
Er is ook een viswijzer beschikbaar die aanduidt met kleur welke soorten de voorkeur hebben (groen), met mate te consumeren (oranje) en te vermijden (rood):
www.bewustevisweek.be/files/files/consoguide_NL.pdf

Je vindt hier ook een app die regelmatig wordt bijgewerkt: www.goedeviz.nl/app

Als je meer detailinfo over duurzame lokale vis wilt, neem dan best de vis en schelpdierengids van VLIZ ter hand op www.zeevruchtengids.org/nl

VEGETARISCH AANBOD

Verminder de vlees- en visconsumptie, geef altijd een vegetarisch, evenwaardig aanbod/alternatief. Of bied enkel vegetarische hapjes en maaltijden aan, vergeet backstage niet!



BE KIND
TO
ANIMALS

Voor broodjes-
maaltijden is een
broodje kaas als
alternatief zeker
niet voldoende, er
zijn verschillende
mogelijkheden
qua broodbeleg,
hapjes, snacks.



Voorzie je zelf iets, bio winkels in Brugge hebben voldoende alternatieven (ook al in de meeste supermarkten).

Recepten vind je op: www.eva.be

Veggie cateraars: www.evavzw.be/resto

BIO AANBOD

Bio producten kan je zelf aankopen in bio winkels of supermarkten (of navragen bij cateraar of ze hiermee werken.) Bioproducten hoeven niet per definitie duurder te zijn, laat je goed informeren en kies voor producten van het seizoen.

Het EU Biolabel is een Europees label dat verplicht is voor alle biologische verpakte producten in Europa, opgericht in 2010. Het label is enkel van toepassing op voedingsproducten.

Het label garandeert dat de productie gebeurt volgens de strenge regels van de biologische landbouw, verwerking

en verkoop. Aan de hand van dat label kunnen consumenten overal in Europa bio herkennen.

Het Biogarantie®-label is een Belgisch label. Zie je het Biogarantie®-label op een bioproduct, dan werd het in de meeste gevallen op de markt gebracht door een Belgisch bedrijf.

Vind bio producten in je buurt:
www.biomijnatuur.be/biopunten?lat=51.2299337&lng=3.202841600000056&loc=8000+Brugge%2C+Be



KOOP JE ONVERPAKTE
BIOPRODUCTEN, BIJVOORBEELD
LOSSE TOMATEN, DAN CHECK
JE BEST HET BIOLABEL DAT
VASTHANGT AAN DE KIST
OF JE VRAAGT AAN JE
WINKELIER, MARKTKRAMER
OF BOER NAAR DE
CERTIFICERING.



VOEDSELVERSPILLING

We werken volgens het principe van de voedselverliespiramide (cfr. cascade van waardebehoud Vlaamse ketenroadmap):

PREVENTIE IS DE EERSTE EN BELANGRIJK TE NEMEN STAP

Vermijd voedselverspilling door een goede inschatting van de behoeftes te maken.

Deze inschatting kunt u best maken door elk jaar na het evenement de grootste verliesposten te noteren.

Werk met inschrijvingen.

Bekijk voor aanvang van het evenement of het verwachte bezoekersaantal gehaald werd. Indien er veel minder bezoekers zijn, meld dit dan aan de cateraar. Deze kan vervolgens niet alle producten onmiddellijk serveren. Producten die de keuken niet hebben verlaten, kunnen makkelijk worden hergebruikt of weggegeven.

ALS ER TOCH OVERSCHOT IS, HOE DEZE DUURZAAM TE VERWERKEN:

Afhankelijk van aantal: verdelen.

Dit kan onder collega's/bezoekers of wegschenken aan sociale instellingen (rusthuizen, daklozen-centra, ...); spreek dit vooraf af met deze instelling.

Contact opnemen met hulporganisaties.

Bv. Poverello, vluchthuizen, soepcafe, inloopcentrum SAS (KABA), Oranje vzw. (Adressen zie achteraan brochure)

Organiseer een restjesdag.

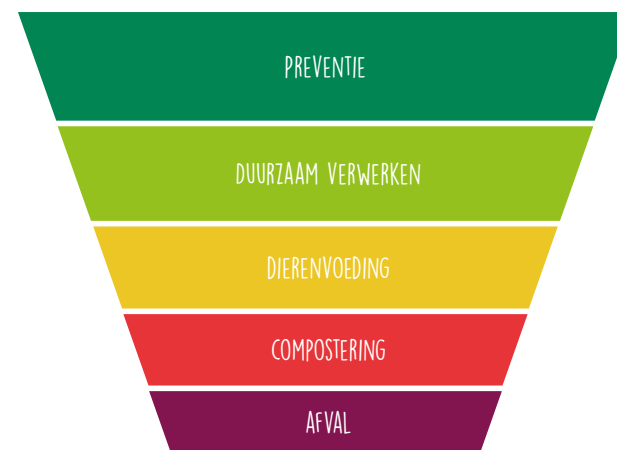
Voordelig aankopen van resten uit standen voor campinggasten of andere bezoekers om zelf tot een maaltijd te verwerken.

Tip:

Voorzie steeds een aantal tupperware of restorestjes dozen voor het transporteren van de overschotten indien u ze weggeeft aan collega's/bezoekers (of meld vooraf dat deelnemers die overschot willen meenemen een doosje voorzien).

KAN HET NOG AAN DIEREN GEGEVEN WORDEN?

Indien de overschotten niet meer eetbaar zijn: kan het nog aan dieren gegeven worden? Hier gelden tal van wettelijke regels, landbouwers aanvaarden deze niet. Soms kan je terecht bij dierenopvang (of als het niet veel is, bij je eigen kippen?)



AANBIEDEN VOOR COMPOSTERING

Pas als de voorgaande opties niet kunnen: aanbieden voor **compostering** (enkel niet bereide etensresten, geen vis of vlees!).

Let wel: je kan keukenresten niet aanbieden bij de groencompostering te Brugge, daar kan je enkel terecht met groenafval (bladeren, takken, twijgen).

ANDERS:

Biovergisting, enkel bij grotere hoeveelheden gezien we geen verwerkingsinstallatie hebben nabij en vervoer ook een klimaatkost is. Of aanbieden aan verbrandingsoven met energierecuperatie. (IVBO-restafval).

CASCADE VAN WAARDEBEHOUD (VOLGENS VLAAMSE KETENROADMAP VOEDSELVERLIES)

MAXIMALE VERWAARDING

Preventie: voorkomen van voedselverlies
Toepassing voor humane voeding (bv. voedselbanken)
Converteren voor humane voeding: be-, ver- en herwerking van voedsel
Toepassen in diervoeding
Grondstoffen voor de industrie: biobased economy
Verwerken tot meststof door vergisting en/of compostering
Toepassing voor duurzame energie: doel is energieopwekking
Verbranden van afval (zonder energieopwekking)
Storten (verboden in Vlaanderen)

MINIMALE VERWAARDING



TIPS OM AFVAL TE VERMIJDEN

VERPAKKING

Met voeding komt ook heel wat verpakking mee!

Duurzame materialen gebruiken ipv wegwerpmateriaal

Bv. herbruikbare jetons in plaats van papieren drank- en eetbonnen, herbruikbare decoratie, grootverpakkingen, ...

Aankoop verbruiksgoederen en andere koopwaar in grootverpakkingen en/of herbruikbare verpakkingen

Bv. drank of frisdrank uit de tap of bulkverpakkingen schenken; Drank die niet in vaten kan geleverd worden in glazen retourflessen.

Gratis kraantjeswater geven aan bezoekers, vrijwilligers, backstage, ...

Tip

Vraag de boombar op je event!

meer info: www.boombar.be



OP (H)EERLIJK
BRUGGE WERD
BEWUST GEKOZEN
OM DUURZAME
BORDEN EN BESTEK
TE GEBRUIKEN

EETGEREI

Vermijd wegwerpmateriaal! (plastic, aluminium,...)

Geef voorrang aan gewone borden, glazen, bestek

Je kan bv ook samen werken met de Kringwinkel of verhuurfirma's.

Kies voor eetbare verpakkingen

Bv. ijs op een hoorntje, vis of vlees op een broodje, slaatjes uit een koolblad;

- Is dit niet mogelijk (wegens veiligheid): kies voor herbruikbaar in duurzame kunststof, de haalbaarheid ervan zal vooral afhangen van de grootte van het evenement en het beschikbaar zijn van vrijwilligers voor de ophaling en de afwas. Meer info: www.ovam.be/beker-kampioen
- Is herbruikbaar vaatwerk niet haalbaar, voorzie dan biovaatwerk dat achteraf selectief ingezameld wordt. Biocatering vaatwerk is vervaardigd uit natuurlijke hernieuwbare grondstoffen. Er is keuze uit:
 - palmborden, -bowls en -schalen (vervaardigd uit gedroogde palmladeren);
 - bioborden, -bowls en -bestek (vervaardigd uit PLA);
 - houten bestek.

Kies voor één type beker.

Zo kan u de bekertjes het meest efficiënt ophalen en sorteren. Bier serveren in biobekers en tegelijkertijd frisdrank verkopen in klassieke wegwerpbekers maakt een zuivere selectieve inzameling quasi onmogelijk.

Mogelijke Firma's:

Ecocup, Looplife (voor ophalen PLA bekertjes), Ecopackaging, ...

BIJ GROTE EVENTS:

Spreek standhouders aan over uw keuze om het festival duurzaam te organiseren. Zo kunnen zij hun aankopen en hun verkoop hierop afstemmen en daarover op hun beurt afspraken maken met hun leveranciers. Informeer de standhouders ruim op voorhand, liefst digitaal, over uw verwachtingen, zeker vóór de definitieve inschrijving. Aarzel niet om hen suggesties te geven over milieuverantwoorde alternatieven.



LIJST VAN DUURZAME CATERAARS

Niet alle cateraars zijn mee in het globale duurzaam voeding verhaal.

Dus als je een prijsofferte vraagt, best vermelden wat we onder duurzame voeding verstaan d.w.z.: lokaal en seizoensgebonden geteelde producten, Fair Trade als het niet lokaal geproduceerd kan worden, duurzame vis, vegetarisch alternatief, aandeel in bio aanbod.

Vraag gerust na wat ze doen met overschotten en of er duurzaam servies gebruikt wordt (geen wegwerp).

Bij vegetarisch, verduidelijk je best dat dit geen vis of vlees is maar dat ei, melk bv wel kunnen.

Zijn er diensten die verder willen gaan en vegan voeding serveren, dan best nog bij vermelden dat er ook geen ei, melk, honing en dergelijke mag gebruikt worden.

Stel de standhouders/caterateurs zelf verantwoordelijk voor het gescheiden afvoeren van hun afvalfracties + vraag voor afvalvoorkoming.

LIJST VEGGIE CATERAARS

www.evavzw.be/resto

www.deafspraak.com

ADRESSEN VOOR VOEDSELOVERSCHOTTEN

Soepcafé: www.soepcafebrugge.blogspot.be

KABA: www.ocmw-brugge.be/sociale-kruidenier-de-kaba

Poverello: Goezeputstraat 27, 8000 Brugge | 050 34 06 72

Oranje vzw: Peterseliestraat 100, 8000 Brugge

Opvangcentra: www.cawnoordwestvlaanderen.be/vrouwenopvang-brugge_

BESTEK OVERHEIDSOPDRACHTEN

www.vvsg.be/Werking_Organisatie/Overheidsopdrachten/Pages/Voorbeeldbestekduurzameoverheidsopdrachten.aspx#voeding%20en%20drank

www.bioforumvlaanderen.be/sites/default/files/Bio%20in%20duurzame%20overheidsopdrachten.pdf

www.provincieantwerpen.be/content/dam/provant/dlm/dmn/duurzame-provincie/aankopen/L_ALG_Cateringproduct_Voeding_tg.pdf

LINKS EN BRONNEN

Groenevent.be
www.ovam.be/milieu-gezondheid/duurzame-evenementen/de-groenevent-award

Brochure milieuzorg evenementen provincie West-Vlaanderen
www.provincieantwerpen.be/content/dam/provant/dlm/dmn/duurzame-provincie/aankopen/L_ALG_Cateringproduct_Voeding_tg.pdf

www.document.environnement.brussels/opac_css/electfile/IF_Alim_EvenementDurable_NL.pdf

www.oxfamwereldwinkels.be

www.duurzamecatering.be

www.dauranta.be

www.gidsvoorduurzameaankopen.be

www.bewustverbruiken.be

www.huged.be

www.ovam.be/catering

www.groenevent.be

Ken je nog tips?

Laat het ons weten op leefmilieu@brugge.be en deel je ervaring! Deze handleiding zal regelmatig bijgewerkt worden. Laat op je event/website ook weten waarom je voor deze aanpak kiest!

v.u. J. Coens, stadssecretaris, Burg 12, 8000 Brugge

