hospitalitygroup

Insight

Duurzaam eten en drinken in de werkomgeving

Inhoudsopgave

Creating better places	3
1. Een duurzaam en gezond assortiment	4
2. Voedselverspilling	15
3. Social Return	19
4. Transport	22
5. Verpakkingsmateriaal	24
6. Wegwerpproducten	27
7. Conserveren	29
8. Keukenapparatuur	31
9. Communicatie & gedrag	34
10. Aanbesteden	36
11. Inrichting van het restaurant	39
Wat wij doen	41
Join the food concept community	42

Creating better places

In deze Insight nemen we je graag mee in de wereld van duurzaam eten en drinken in de werkomgeving. Organisaties en medewerkers zijn steeds bewuster bezig met een gezonde en duurzame levensstijl en willen daarmee het verschil maken. Organisaties zetten daarom volop in op het verduurzamen van de werkomgeving en het werkgeluk van medewerkers.

Voorzieningen voor eten en drinken zijn steeds meer de ontmoetingsplek waar mensen samenkomen en daarmee cultuurdragers van de organisatie. Juist dit soort voorzieningen kunnen het verschil maken om tot een inspirerende, duurzame en gezonde omgeving te komen. Van restaurants en espressobars tot vergader- en winkelvoorzieningen.

Duurzaam betekent naast minder vooral bewuster consumeren en efficiënter omgaan met onze natuur, grondstoffen en energie. Zo staan voedselverspilling tegengaan en een plantenrijk dieet in de top 5 van meest effectieve oplossingen voor een hoopvol klimaatperspectief (Project Drawdown). Bovendien is het ook goed voor onze gezondheid, veiligheid, welvaart en welzijn. **Samen impact maken?**

1. Een duurzaam en gezond assortiment

Bij eten en drinken denk je vooral eerst aan het assortiment dat wordt aangeboden in het restaurant, de espressobar en/of in eventuele automaten. Wat is eigenlijk een duurzaam assortiment, hoe stel je dat samen en hoe sluit je aan bij de behoeften van je medewerkers/gasten?

1.1 Milieubelasting van voedingsmiddelen

De milieubelasting van producten bepaalt voor een groot deel de mate van duurzaamheid van het assortiment. Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu onderzoekt uitgebreid de milieubelasting van 250 voedingsmiddelen die we in Nederland consumeren.

De resultaten laten zien dat dierlijke producten de grootste bijdrage leveren aan de milieubelasting en plantaardige producten het minst. Dit is niet heel verrassend, maar wel verhelderend en bruikbaar.

Aspecten

Het onderzoek brengt de milieubelasting van voedingsmiddelen in kaart in alle fases van de levenscyclus van productie tot en met ‘op je bord’. Het gaat o.a. om de volgende aspecten:

- Broeikasgasemissies (kg CO_2-equivalent)
- Waterverbruik (m^3)
- Landgebruik (m^2 per jaar)

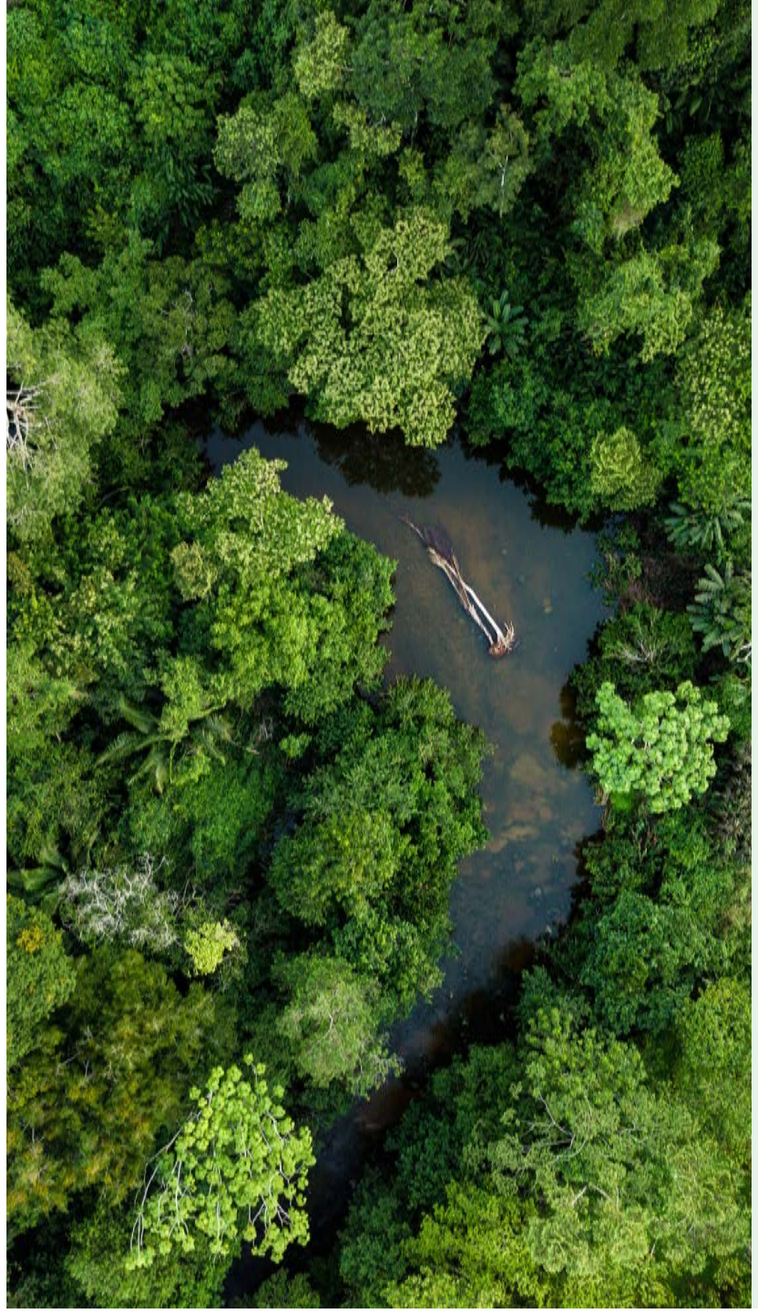
Dankzij deze gegevens kun je heel nauwkeurig de milieubelasting van eten en drinken berekenen en een verantwoord assortiment samenstellen.

Levenscyclusanalyse

Voor elk product is een levenscyclusanalyse (LCA) uitgevoerd op basis van één kilogram product op het bord van de consument. Dit is inclusief alle verspillingen in de gehele voedselketen. De levenscyclus start met de productie van alle ingrediënten die nodig zijn om het product te produceren, zoals veevoer voor de productie van rundvlees. Ook de milieubelasting van verpakkingsmateriaal, transport, opslag, distributie, retail en de verspilling bij de consument zijn meegenomen.

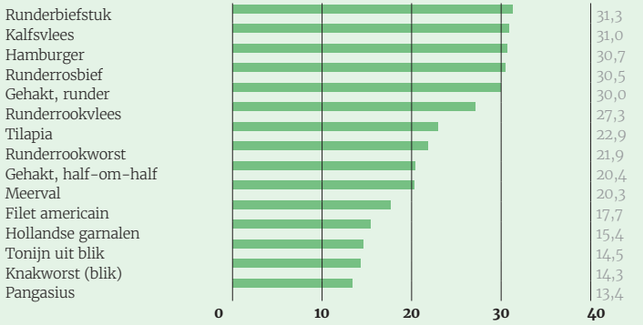
Broeikasgasemissies

Dierlijke producten, zoals vlees, kaas en vis dragen veruit het meest bij aan de hoeveelheid broeikasgasemissies. Een belangrijke oorzaak is de grote hoeveelheid veevoer

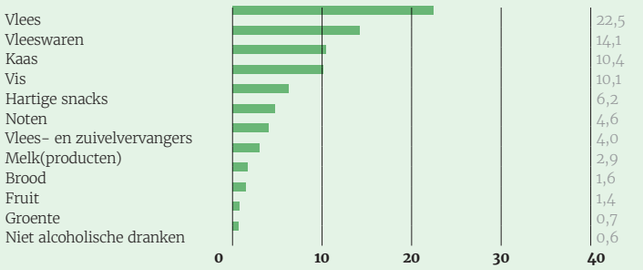


CO_2 per kg product in beeld

Top 15 voedingsmiddelen met de hoogste uitstoot van broeikasgasemissies (kg CO_2/kg product)



Gemiddelde hoeveelheid broeikasgasemissies per productgroep (kg CO_2/kg product)



Om de milieubelasting van eten en drinken te berekenen, heb je naast deze CO_2-emissiefactoren ook de hoeveelheid consumptie nodig. Stoot een product per kilogram niet veel CO_2 uit, maar wordt het wel erg veel geconsumeerd? Dan kan het alsnog een behoorlijke bijdrage leveren aan de totale milieubelasting en kan een milieuvriendelijker alternatief uitkomst bieden. Zo is thee een milieuvriendelijker alternatief voor het veel geconsumeerde kopje koffie: de milieubelasting van thee is bijna 50% lager dan van koffie!

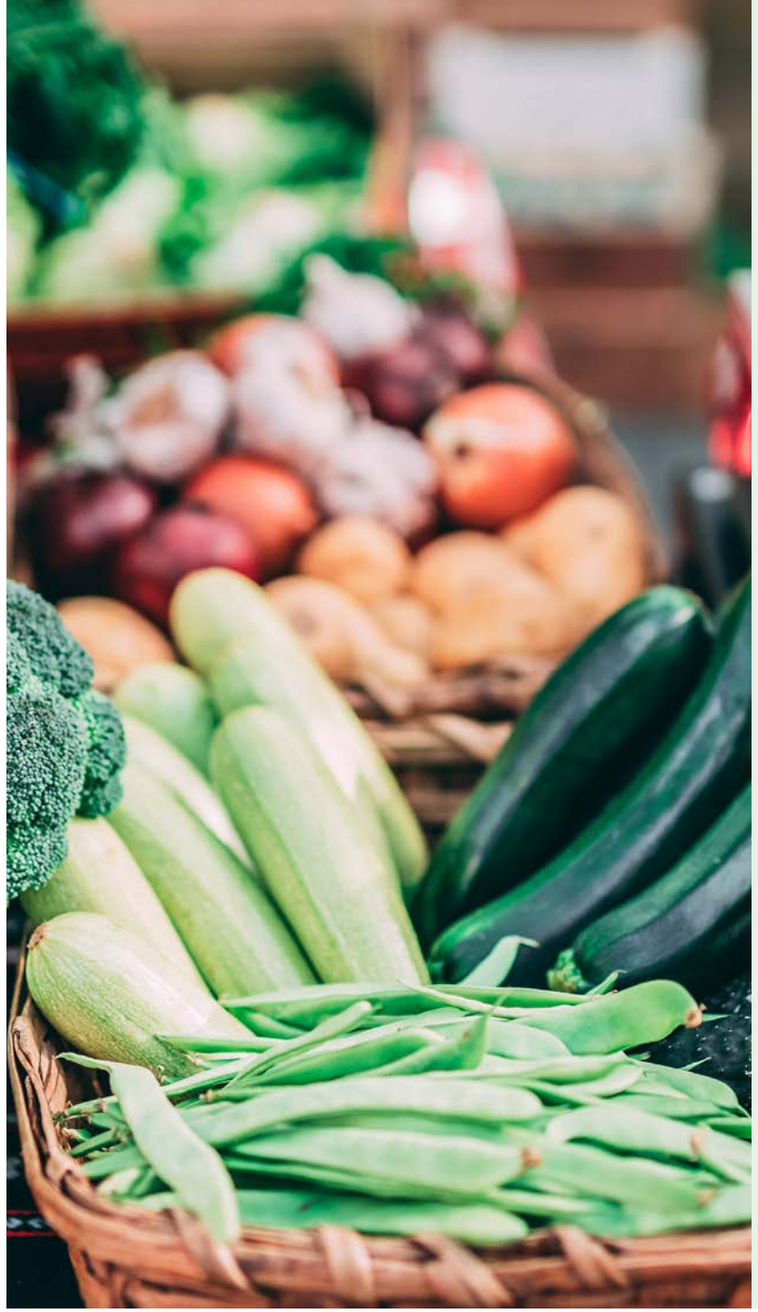
dat moet worden geteeld en het methaan dat runderen uitstoten. Methaan is namelijk dertig tot zeventig keer zo sterk als CO_2. De niet-alcoholische dranken, groente en fruit stoten veruit het minste koolstofdioxide(-eq.) uit.

Waterverbruik

Voor het verbouwen van voedsel is vanzelfsprekend ook water nodig. Naast regenwater wordt ook irrigatiewater gebruikt. Dit natuurlijke grond- of rivierwater wordt opgepompt om de gewassen kunstmatig water te geven. Dit kan erg milieubelastend zijn. De productgroepen die het meeste water verbruiken, zijn noten, fruit en vleesproducten. Dit komt respectievelijk door de relatief lage oogst per notenboom, door de irrigatie van exotische fruitsoorten zoals kiwi, mandarijn en sinaasappel en door de productie van het veevoer.

Landgebruik

Het landgebruik is het hoogst bij dierlijke producten. Dit komt door de hoeveelheid landoppervlak dat nodig is voor het houden van vee en de productie van het veevoer. Ook voor het verbouwen van noten is veel landoppervlak nodig. Dit komt doordat de oogst per hectare relatief laag is en de bomen ver uit elkaar geplaatst moeten worden. De productgroepen groente en fruit hebben de minste hoeveelheid land nodig.



Nieuwe oplossingen voor het huidige landbouw- en voedselsysteem

Stichting Transitiecoalitie Voedsel

Stichting Transitiecoalitie Voedsel is een coalitie van Nederlandse koplopers in de wereld van landbouw, voedsel, natuur en gezondheid. De stichting werkt aan nieuwe oplossingen voor het huidige landbouw- en voedselsysteem, dat ecologisch, sociaal en economisch steeds meer vastloopt. Dit doet de stichting op verschillende manieren. Bijvoorbeeld door pioniers en opkomende bedrijven/projecten te ondersteunen en koplopers en nieuwe businessmodellen samen te brengen en versterken. Je kunt met je bedrijf of op persoonlijke titel bijdragen aan een gezonder, duurzamer en eerlijker voedselsysteem door lid te worden of te doneren.

Regeneratieve landbouw

De oplossing voor de huidige monocultuur

In de huidige en veel toegepaste monocultuur worden alle planten op de akker in één keer geoogst. Met deze milieu-intensieve landbouwmethode raakt de grond uitgeput, kunnen erosie en verzilting optreden en zijn er onvoldoende mogelijkheden voor de ontwikkeling van de biodiversiteit in de omgeving.

Steeds vaker stappen boeren over op regeneratieve landbouw. Hierbij staat het verbeteren van de bodemkwaliteit centraal. Uitgangspunt: creëer een gesloten systeem en laat de natuur haar werk doen. Op de landbouwgrond wordt een breed scala aan gewassen geteeld. Grazende kippen, koeien en schapen bevorderen de natuurlijke plantengroei.

Het resultaat is een gezonde, vruchtbare bodem die rijk is aan voedingsstoffen. En doordat er zo min mogelijk wordt geploegd, komt het door planten opgeslagen CO_2 in de bodem niet vrij. Een veel lagere CO_2-uitstoot is het gevolg. Lagere productiekosten, gezondere producten en meer ruimte voor biodiversiteit zijn ook waardevolle resultaten van de steeds vaker toegepaste regeneratieve landbouwmethode.

Het koffieprobleem

De oplossing van Northern Wonder

De voorspelling is dat de koffieboon de komende jaren de top 5 betreedt van producten die tot de meeste ontbossing leidt. En dit alles terwijl de export gebukt gaat onder de wereldwijde coronacrisis en slechte oogsten door droogte en zware vorst. Het wereldwijde tekort dreigt verder op te lopen en dat is al langer te zien in de sterk stijgende koffieprijzen. Daarnaast levert de koffieconsumptie op het werk ook een aanzienlijke bijdrage aan de milieubelasting. Als een gemiddelde Nederlander op zijn werk 4 kopjes koffie per dag drinkt, staat dit gelijk aan ca. 150 gram CO_2-uitstoot per dag. En met een beroepsbevolking van zo'n 10 miljoen Nederlanders heeft onze koffieconsumptie op het werk 1,5 miljoen kilogram CO_2 per dag tot gevolg!

Start-up Northern Wonder biedt het hoofd aan al deze problemen en brengt op preventieve wijze een alternatief op de markt dat is gemaakt van de cichorei wortel. De biologische producten groeien 'gewoon' in West-Europa. Ook het Amerikaanse bedrijf Atomo biedt al langer zo'n duurzaam alternatief aan. In een blinde test op de University of Washington gaf zelfs het overgrote deel van de proefpersonen de voorkeur aan deze 'moleculaire koffie' boven reguliere koffie!

Koffie verantwoordelijk voor maar liefst 36% van de CO_2-uitstoot van de totale dienstverlening bij FMHaaglanden

Onze senior interim manager Bart Konijn is bij onze opdrachtgever FMHaaglanden verantwoordelijk voor de visie op Eten & Drinken. Hiermee ondersteunt hij deze overheidsorganisatie, die 30.000 ambtenaren bedient, in de belangrijke transitie op weg naar een CO_2-neutrale bedrijfsvoering en dienstverlening.

CO_2-footprint

In 2020 heeft FMHaaglanden onderzoek naar haar eigen CO_2-uitstoot uit laten voeren, genaamd 'FMH op weg naar econeutraal'. Een belangrijke uitkomst was de CO_2-impact van de cateringfaciliteiten. Door catering te verduurzamen kan FMHaaglanden gerichte maatregelen nemen om de ecologische voetafdruk te verminderen.

36% door koffie

Uit het interne onderzoek 'FMH op weg naar econeutraal' blijkt dat 49% van de CO_2-uitstoot door de restaurants en de grand cafés wordt veroorzaakt. De warme drankenautomaten zijn voor 45% van die uitstoot verantwoordelijk. De overige 6% is te wijten aan non-food, zoals disposables en apparatuur. Uit een verdere analyse op productniveau blijkt dat koffie een grote veroorzaker van broeikasgasemissies is en voor maar liefst 36% bijdraagt aan de totale CO_2-uitstoot van de gehele dienstverlening van FMHaaglanden.

Een nieuw normaal

Dit betekent echter niet dat koffie bij FMHaaglanden helemaal gaat verdwijnen. Wel is een nieuwe visie ontwikkeld waarmee we richting een nieuw normaal bewegen, waarbij water de standaard wordt en koffie een echt genietmoment is. Het drinken van water en thee wordt gestimuleerd door enkele warme drankenautomaten te vervangen door waterbars. Zo drink je bijvoorbeeld achter het bureau een lekkere bruiswater met een smaakje en haal je tijdens een ontmoeting met een collega een goede kop koffie bij de barista in het grand café.

Verduurzamen van de keten

Daarnaast besteedt FMHaaglanden volop aandacht aan het verduurzamen van de keten. Eén van de maatregelen is het branden van koffie in eigen land met de inzet van medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Bovendien wordt toegewerkt naar een duurzame manier van branden door het gebruik van biogas. De koffie wordt vervolgens in herbruikbare tonnen van 6 kilogram met een volledig elektrische vrachtwagen vervoerd. Hiermee wordt voorkomen dat talloze kilo's aluminium en plastic houdende verpakkingen in het restafval verdwijnen.

Door op zoek te gaan naar gezonde alternatieven met een lagere CO_2-uitstoot en in de keten samen te werken, kunnen 30.000 ambtenaren straks ook op het werk genieten van een heerlijk, duurzaam kopje koffie.

1.2 Eiwittransitie

Wist je dat ons lichaam meer dan 10 kilogram eiwitten bevat? Eiwitten zijn een bouwstof en een voedingsstof en zijn dus onmisbaar. Eiwitten komen zowel in plantaardige als dierlijke producten voor. Steeds vaker horen we van de eiwittransitie: de overstap van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten. Maar wat houdt dit precies in?

Van dierlijk naar plantaardig

De wereldbevolking zal naar schatting groeien tot 10 miljard mensen in 2050. Een stijging van zo'n 30% ten opzichte van nu. Een toenemende vraag naar voedsel is een onvermijdelijk gevolg. Voedselproductie veroorzaakt maar liefst 25% van de wereldwijde CO_2-uitstoot en beslaat bijna 40% van het bebouwbare land. Dierlijke producten hebben een veel hogere milieubelasting dan plantaardige producten. Door over te stappen op plantaardige eiwitten, kan een groot deel van de broeikasgasemissies worden vermeden.

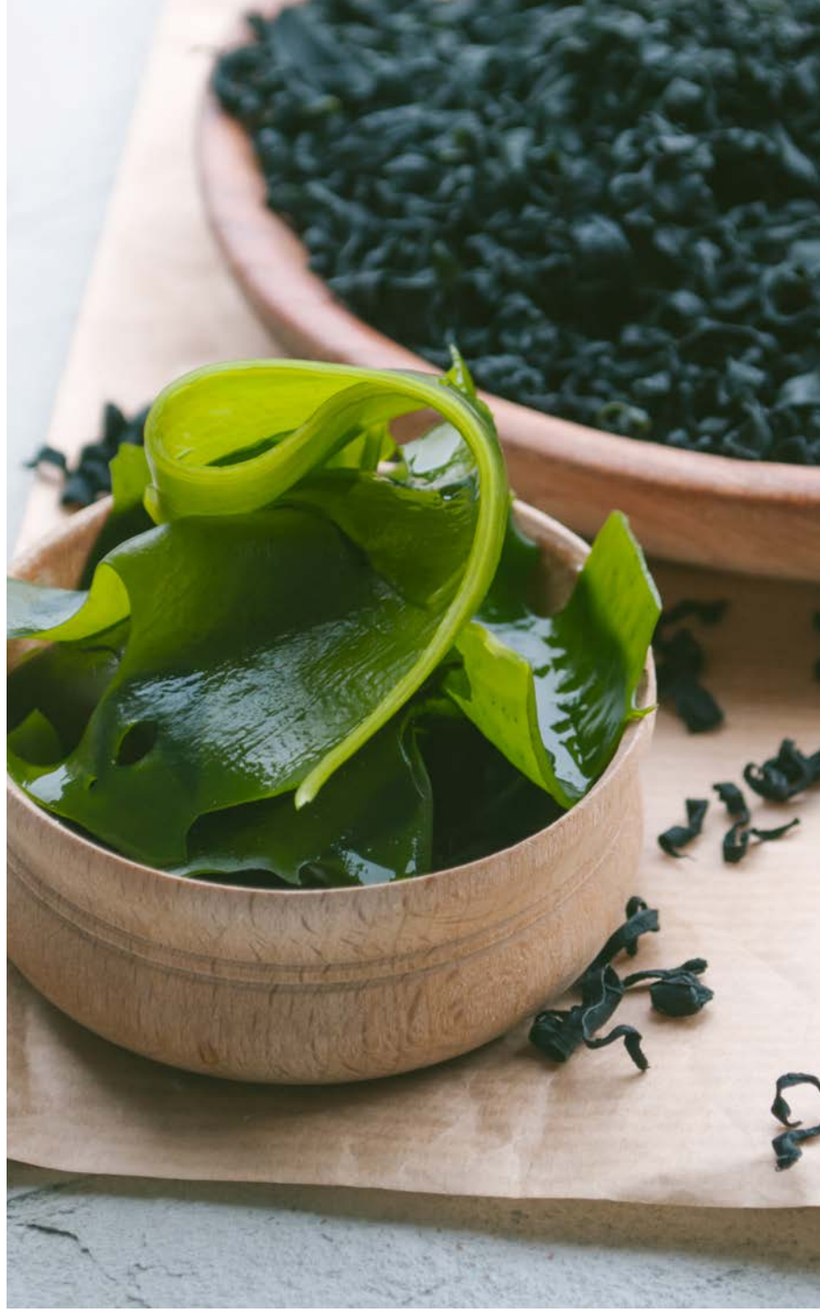
Om de groeiende bevolking ook in de toekomst op een verantwoorde manier van voldoende eiwitten te voorzien, stappen steeds meer mensen over naar plantaardige eiwitten. Ook dierlijk eiwitten met een lage milieubelasting worden steeds meer geconsumeerd. Krijg je ook al zin in eten gemaakt van insecten, algen of zeewier?

Voorbeelden van dierlijke en plantaardige eiwitten

Van dierlijk voedsel met eiwitten	Naar plantaardig voedsel met eiwitten
Vlees	Brood
Vis	Graanproducten
Melk	Peulvruchten
Kaas	Noten
Eieren	Paddenstoelen

Drawdown over de eiwittransitie

Drawdown, het allesomvattende en inspirerende boek met 100 klimaatoplossingen om klimaatontwrichting te keren, benoemt de eiwittransitie zelfs als vierde beste wereldwijde maatregel: door alleen nog maar plantaardig voedsel te consumeren, kan mondiaal een reductie van maar liefst 66 gigaton CO_2(-eq.) plaatsvinden!



Eiwittransitie in de praktijk

Traditionele dierlijke eiwitten hebben dus een grote impact op het milieu. Hoe groter het aandeel vegetarische producten in het assortiment, hoe lager de milieubelasting. Je kunt natuurlijk kiezen voor een volledig vegetarisch assortiment of de verkoop van vegetarische producten vergroten:

- Bied een vegetarisch broodje van de dag aan en promoot deze.
- Geef de gast de keuze: plaats een dagschotel zónder vlees naast een dagschotel mét vlees.
- Introduceer één of meerdere dagen zonder vlees, zoals Meatless Monday of Veggie Thursday.
- Bied een vegetarisch assortiment aan en geef aan dat je naar een dierlijk product kunt vragen.
- Bied cappuccino en chocolademelk (ook) met plantaardige melk aan in de warme drankenautomaten.

Het toekomstige viergangenmenu?

Voorgerecht:

Carpaccio van rode biet met een vegan gorgonzola crème

Hoofdgerecht:

Bloemkoolsteak met zoete aardappelfrites

Bijgerecht:

Gefrituurde sprinkhanen met een zoetzure algendip

Nagerecht:

Ambachtelijke notentaart met karamelsaus

Vleesvervanger vs. vers en plantaardig

In de eiwittransitie zijn vleesvervangers en (verse) plantaardige producten goede alternatieven om de consumptie van dierlijke eiwitten te verminderen. Maar kun je tussen deze twee alternatieven nog een beste keuze maken?

In het hoofdstuk over de milieubelasting van voedingsmiddelen zien we dat een kilogram vlees- en zuivelvervangers gemiddeld zo'n 4,0 kilogram CO_2 veroorzaakt. Bij groenten en fruit is dit respectievelijk slechts 0,7 en 1,4 kilogram CO_2. En wist je dat een vegetarische burger daarnaast evenveel zout bevat als chips of pizza? De interessante uitdaging is dus om zoveel mogelijk verse groenten en fruit voor de bereiding van eten te gebruiken.

Vegetarisch diner

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschappen

Diners georganiseerd door het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschappen (OCW) zijn sinds november 2018 standaard vegetarisch en daarmee minder milieubelastend en diervriendelijker. Normaal gesproken moesten vegetariërs en veganisten hun dieetwensen doorgeven, maar nu moeten juist vleeseters dat doen. De keuzevrijheid blijft dus gewoon bestaan, de keuze is enkel omgedraaid.

Kebab van knolselderij

Karma Kebab

Alhoewel knolselderij bij velen misschien niet meteen op de lijst van lievelingsgroenten staat, heeft het Utrechtse restaurant Karma Kebab al vele harten veroverd met hun volledig vegetarische kebab, gemaakt van knolselderij! Hun snack wordt enkel samengesteld door Nederlandse groenten en graan. "Duurzaamheid met boerenverstand," zo noemen ze het zelf!

1.3 Gezondheid

Een vitale medewerker heeft positieve energie en is daardoor productiever, meer betrokken en bevlogen. Gezond eten en drinken draagt direct bij aan de gezondheid van medewerkers en kan dus niet ontbreken in het assortiment.

Voedingscentrum

Gelukkig gaan duurzaamheid en gezondheid vaak hand in hand. Het Voedingscentrum laat dat zien in de Schijf van Vijf-adviezen: Eet minder vlees, meer plantaardig en eet op maat. Zo is het advies om minder rood en bewerkt vlees te eten en om vaker te kiezen voor plantaardige alternatieven, zoals peulvruchten, tofu, tempé en ongezouten noten. Dit zijn goede vleesvervangers die het milieu minder belasten.

Laat je één keer per week vlees staan? Dat scheelt al gauw 5% tot 10% van de uitstoot die komt door jouw eten. En niet meer dan de aanbevolen hoeveelheden vlees eten is dus ook goed voor je gezondheid. Vooral als je mindert met rood en bewerkt vlees, zoals hamburgers, worst en vleeswaren. Minder eten en drinken van producten die je niet nodig hebt: ook dat helpt het milieu en je gezondheid enorm.

Lekker en super gezond

De smoothie-fiets

Wist je dat de gemiddelde Nederlanders per jaar meer dan 1.000 kilometer fietst?! Nu bestaat de mogelijkheid om dit op een wel heel bijzondere tweewieler te doen, want ken jij de smoothie-fiets al? Het is heel simpel: vul de blender met jouw heerlijke smoothie-ingrediënten, stap op de fiets en trap om de blender aan te drijven. En klaar is jouw smoothie! Hartstikke lekker, leuk en super gezond!

Een gezond restaurant

Maar hoe verleid je medewerkers/gasten om gezonde producten te kiezen? In een onderzoek naar een gezond restaurant brengt Veneca in samenwerking met de Vrije Universiteit Amsterdam in kaart hoe de Nederlandse cateringbranche kan bijdragen aan de gezondheid van de Nederlanders. In een rapport geven ze in totaal veertien strategieën om met een gezond restaurant aan de slag te gaan. Welke maatregelen zijn in jouw restaurant al toegepast? Vink ze aan!

Welke maatregelen zijn in jouw restaurant al toegepast? Vink ze aan!

Product	**Gratis water:** Op de looproute staan watercoolers of -taps met gratis water.	
	Groente en fruit: Groente en fruit(salade) zijn opgenomen in het assortiment.	
	Kleine porties: Naast de standaard porties kan er ook gekozen worden voor kleinere porties.	
	'Betere keuze producten': Ten minste 60% van het assortiment bestaat uit 'betere keuze' producten.	
	'Betere keuze' producten: Binnen elke productgroep is tenminste één 'betere keuze' product opgenomen (Schijf van vijf of dagkeuze). Denk aan salades, groente en fruit, brood, broodbeleg en gezonde belegde broodjes.	
	Gevarieerde snacks: Minimaal twee dagen per week worden de gefrituurde of hartige snacks, zoals kroket, kaassoufflé en saucijzenbroodje, vervangen door gezondere, warme snacks, zoals tosti van bruin brood of gegratineerde courgette.	
Plaats	**Groente en fruit:** Het groente en fruit ligt bij de kassa klaar om meegenomen te worden.	
	Begin bij 'Betere keuzes': De 'betere keuze' producten staan aan het begin van de looproute.	
	Prominente plek: De 'betere keuze' producten staan op een prominentere plek ten opzichte van de reguliere varianten.	
Prijs	**Gezond is goedkoper:** 'Betere keuze' producten zijn aanzienlijk goedkoper dan de minder gezonde keuzes, zoals de hartige snacks.	
	Gezonde combi-deals: Er wordt een gezonde combi-deal aangeboden, bestaande uit melk/koffie/thee/groentesap + 'betere keuze' broodje + eventueel fruit. De combi-deal is relatief laag geprijsd, kan qua omvang een totale lunch zijn en moet niet verleiden tot extra aankopen.	
Promotie	**Acties op een vaste plek:** de combi-deal of het gezonde broodje van de dag wordt op een vaste en prominente plek aangeboden.	
	Promoot enkel 'betere keuze' producten: Alleen de 'betere keuze' producten worden gepromoot; de minder gezonde producten worden niet gepromoot.	
	'Betere keuze' producten bovenaan: Op de menukaart, schermen, borden en intranet staan gezondere producten bovenaan en worden dus als eerste benoemd.	

Keurmerken

Een keurmerk kan eenvoudig helpen bij het verduurzamen van het assortiment. Een keurmerk stelt namelijk eisen aan milieu, dierenwelzijn en sociale aspecten rondom mens en werk, hoger dan het wettelijk minimum. Er zijn ontzettend veel keurmerken op de markt en het ene keurmerk stelt hogere eisen of wordt beter gecontroleerd dan het andere.Hieronder staan de tien meest voorkomende keurmerken voor eten en drinken.

Beter Leven: een keurmerk voor vlees, eieren en zuivel. Door middel van een puntensysteem geeft het beter leven keurmerk aan hoe diervriendelijk de dieren voor de productie van vlees, eieren en zuivel zijn gehouden.

Biologisch: een keurmerk voor biologische landbouw. Bij de productie van biologisch voedsel wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met milieu en dierenwelzijn. Zo krijgen dieren bijvoorbeeld meer ruimte, wordt geen kunstmest of genetische modificatie en minder antibiotica gebruikt.

ASC: een keurmerk voor gekweekte vis, schaal- en schelpdieren. De eisen gaan o.a. over het beschermen van de lokale biodiversiteit en ecosystemen en het gebruik van chemicaliën, voer en antibioticagebruik.

Demeter: een keurmerk voor biologisch-dynamische landbouw. Biologisch-dynamische boeren voldoen aan de biologische eisen, maar daarnaast ook aan de eisen die worden gesteld aan biologisch-dynamische landbouw, die verder ingaan op dierenwelzijn, natuur & landschap en bewerking.

EKO: een keurmerk voor biologische landbouw. Het EKO-keurmerk is vergelijkbaar met het Biologisch keurmerk en stelt dus ook hoge eisen aan milieu, natuur, landschap en dierenwelzijn.

Fairtrade: een keurmerk voor eerlijke handel. Het keurmerk zorgt ervoor dat boeren en telers een eerlijk loon krijgen en dat goed is omgegaan met hun rechten en gezondheid. Het is vooral te vinden op koffie, thee, chocolade, fruit en dranken.

MSC: een keurmerk voor duurzaam gevangen wilde vis, schaal- en schelpdieren. Het MSC-keurmerk toetst drie principes: het visbestand moet gezond zijn en niet overbevist worden, de visserij moet negatieve effecten op het overige zeeleven minimaliseren en de visserij moet zich kunnen aanpassen aan veranderende milieuomstandigheden die de omvang van het visbestand beïnvloeden.

Rainforest Alliance: een keurmerk voor producten uit gebieden waar regenwoud groeit. Het stelt eisen aan arbeidsomstandigheden, milieu en natuurbehoud en is vooral te vinden op bananen, tropische vruchten, chocolade, koffie en thee.

RSPO: een keurmerk voor duurzaam geproduceerde palmolie. Het geeft aan dat minimaal 95% van de palmolie in een product duurzaam is geproduceerd.

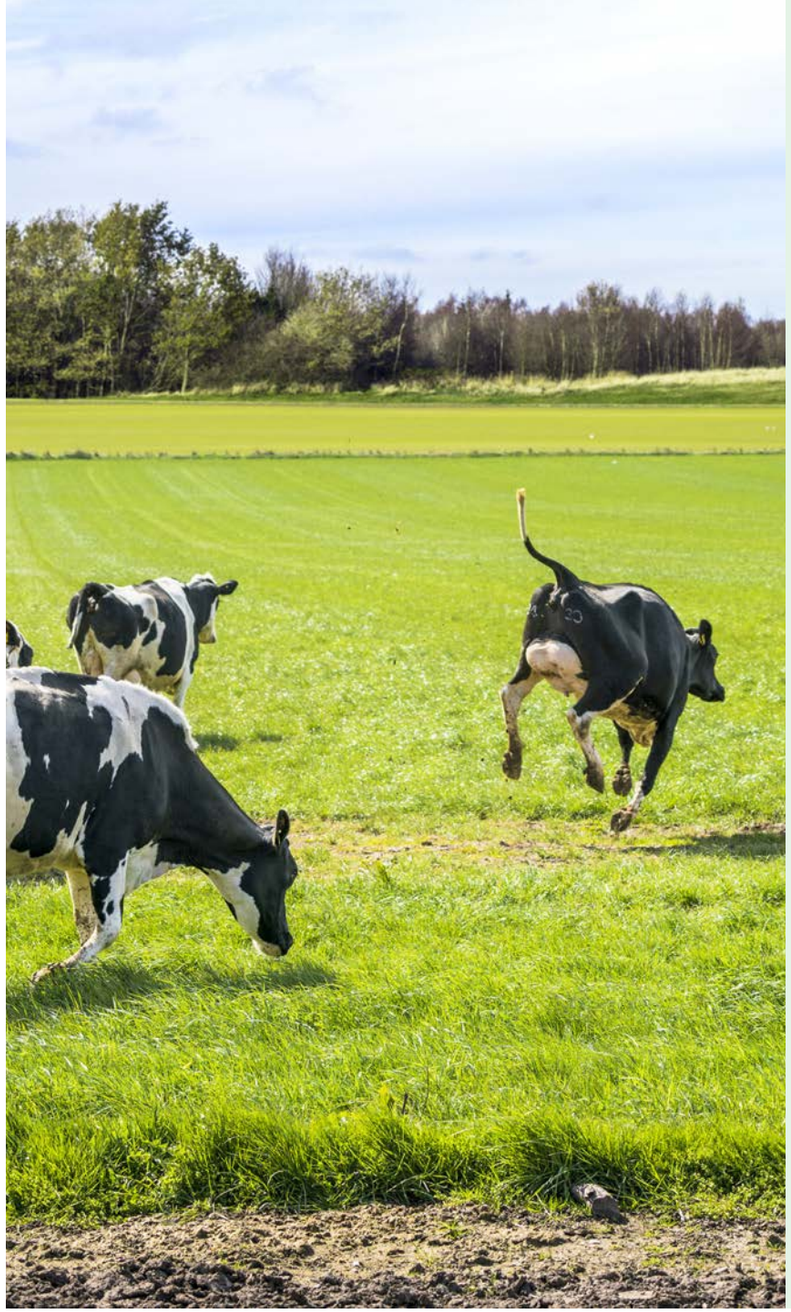
UTZ: een keurmerk voor eerlijke handel. Het stelt eisen aan mens en milieu en is te vinden op tropische landbouwproducten. UTZ is begin 2018 gefuseerd met Rainforest Alliance. Het UTZ-logo kan nog tot na 2022 op producten te vinden zijn, maar doorgaans wordt het nieuwe logo van Rainforest Alliance gebruikt.

1.4 Dierenwelzijn

Dierenwelzijn is een steeds belangrijker onderwerp. Bij dierenwelzijn gaat het om het lichamelijke en het geestelijke welzijn van dieren. Het komt helaas nog vaak voor dat dieren bijvoorbeeld te weinig ruimte krijgen, geen gelegenheid hebben om naar buiten te gaan of te weinig of te eenzijdig voer krijgen. Gelukkig wordt het dierenwelzijn door Den Haag en Brussel steeds uitgebreider in de wet vastgelegd en kiezen steeds meer consumenten voor diervriendelijke producten.

Dierenwelzijn in de wet

De urgentie om dierenwelzijn te verbeteren, groeit. Sinds 21 april 2021 is een enorme hoeveelheid Europese wetgeving samengebracht in één bepaling: de Europese dierengezondheidsverordening. Per 2023 vindt nog een belangrijke aanpassing plaats: de Wet Dieren wordt aangepast. De nieuwe wet bepaalt dat dieren niet langer beperkt mogen worden in hun natuurlijk gedrag. Fysieke ingrepen die het mogelijk maken ze in bepaalde houderijsystemen te kunnen houden (denk aan het couperen van biggenstaarten en het onthoornen van kalfjes en geitjes), mogen dan bijvoorbeeld niet meer plaatsvinden.



Uitgelicht: het biologisch keurmerk en dierenwelzijn

De omzet van biologische producten neemt elk jaar toe, met een stijging tussen 2015 en 2019 van 5% tot 8% per jaar. Biologische keurmerken maken duidelijk dat het product voldoet aan de EU-regels voor biologische landbouw. Bij de productie wordt sterk rekening gehouden met milieu én dierenwelzijn. Maar hoe ziet dit er in de praktijk uit?

- **Bewegingsruimte**: Biologisch gehouden dieren krijgen meer bewegingsruimte. Zo krijgt een biologisch rund minimaal 8,5 m^2 bewegingsruimte, terwijl een niet-biologisch rund slechts 2 tot 4 m^2 tot zijn beschikking heeft.
- **Buitenlucht**: Biologische dieren mogen vaker en langer genieten van de buitenlucht. Een biologische melkkoe moet minimaal 6 maanden per jaar naar buiten kunnen, terwijl het bij een gangbare melkkoe niet eens verplicht is om een luchtje te kunnen scheppen.
- **Zachte vloer**: Dieren met een biologisch keurmerk hebben een diervriendelijke vloer. Een rund zonder het biologisch keurmerk loopt bijvoorbeeld over een roostervloer, terwijl een biologisch rund een zachte ligplek van stro heeft.

2. Voedsel-verspilling

Wereldwijd wordt een derde van al het geproduceerde voedsel weggegooid. Uit het Food Waste index-rapport van 2021 blijkt dat in 2019 maar liefst 931 miljoen ton voedsel de weg naar de prullenbak vond. En volgens het Voedingscentrum dragen wij daar flink aan bij: in 2017 was de verspilling door de Nederlandse voedselketen tussen 1,81 en 2,51 miljard kilogram.

Het zijn onvoorstelbare cijfers die een grote milieubelasting veroorzaken; voedselverspilling draagt voor zo'n 8% bij aan de totale wereldwijde CO_2-uitstoot. Het vermijden van voedselverspilling kan dus een grote bijdrage leveren in het terugdringen van de broeikasgasemissies.

2.1 Preventie

Zowel voor de inkoop als de verkoop van eten en drinken zijn diverse methoden om voedselverspilling te voorkomen. Hieronder staan tien veel toegepaste manieren om voedselverspilling een halt toe te roepen.

Inkoop:

- Zorg voor een goed voorraadbeheersysteem.
- Maak afspraken met de leverancier over kleinere verpakkingseenheden.
- Kijk kritisch naar de (minimale) voorraad en koop niet te veel producten tegelijk in.
- Breng de hoeveelheid gasten in kaart om het aantal producten hierop aan te passen.
- Breng de grote variatie van het menu terug en biedt vooral lokale producten aan.

Verkoop:

- Geef een korting op producten met een korte houdbaarheidsdatum.
- Vul producten tegen het einde van de sluitingstijd gedoseerd bij of bereid deze enkel nog op bestelling.
- Presenteer producten die niet lang houdbaar meer zijn in het begin van de looproute, zodat deze eerder worden gekozen.
- Maak de porties niet te groot of laat gasten zelf hun portiegrootte kiezen. Bij een buffetvorm kunnen kleinere borden uitkomst bieden.
- Speel slim in op de vraag van de gast en bereid maaltijden op bestelling, bijvoorbeeld met een bestelapplicatie of een fysieke bestelling aan de bar.

Drawdown over voedselverspilling

Drawdown, het boek met de 100 meest effectieve oplossingen om klimaatontwrichting te keren, benoemt het tegengaan van voedselverspilling zelfs als derde beste wereldwijde maatregel. Hiermee kan een reductie van ruim 70 gigaton CO_2(-eq.) plaatsvinden!

Voedselverspilling in de Nederlandse cateringsector

In samenwerking met brancheorganisatie Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties) bestudeerde Wageningse onderzoekers in 2012 de voedselverliezen bij cateraars. Uit het rapport bleek toen dat in de Nederlandse cateringsector elke week 104.000 kilogram voedsel werd weggegooid. Soep in een grote pan voor zelfbediening, maar ook de saladebars, (karne)melk in een kan en losse sneetjes brood en zachte bolletjes zijn een grote bron van voedselverspilling. De belangrijkste oorzaak van de verspilling is het onbekend zijn met het aantal gasten dat komt lunchen. Gelukkig biedt de praktijk inmiddels goede hoop: er zijn veel initiatieven en oplossingen die voedselverspilling tegengaan. Dit wordt zoveel mogelijk gedaan door preventief te handelen. Mocht na bereiding tóch voedsel overblijven, dan is een hoogwaardig hergebruik de oplossing. Welke oplossingen zijn er te vinden?

Geautomatiseerde afvalmonitor

Op de markt zijn al diverse mogelijkheden om voedselverspilling uitgebreid te monitoren. Kijk bijvoorbeeld naar Orbisk: de groene afvalbak van een horecaonderneming wordt uitgerust met een weegschaal mét slimme camera. De techniek achter kunstmatige intelligentie registreert exact wat voor soort en hoeveel voedsel verloren gaat. Dankzij deze gegevens kan de ondernemer in het vervolg voorraden optimaliseren, waardoor minder voedsel wordt verspild.

En om het nog interessanter te maken: Orbisk werkt zelfs aan een variant zónder weegschaal. De techniek achter kunstmatige intelligentie wordt zo ontwikkeld dat de camera het voedsel herkent én direct het gewicht berekent. Het gebruik wordt dan nog eenvoudiger, want de weegschaal wordt overbodig en alles verloopt 100 procent digitaal.

2.2 Upcycling

Ondanks dat allerlei maatregelen zijn genomen om de hoeveelheid voedselverspilling terug te dringen, blijven toch producten en ingrediënten over. Dat is onvermijdelijk, maar veel overgebleven voedsel kan nog makkelijk een tweede ronde mee! Op de markt zijn veel initiatieven te vinden die de strijd tegen voedselverspilling aangaan. Laat je inspireren door onderstaande voorbeelden.

Too Good To Go

Overgebleven maaltijden van restaurants en cafés, brood van de bakker of producten met een korte THT-datum uit de supermarkt. Too Good To Go biedt een oplossing om ervoor te zorgen dat al deze producten tóch geconsumeerd worden. Via de applicatie kunnen ondernemers hun overgebleven producten aanbieden. Als consument kun je deze voor een klein prijsje afhalen. Goedkoop, lekker en hartstikke milieubewust!

Kookboeken Delicious Waste en Delicious Switch

In de strijd tegen voedselverspilling heeft Stichting Verspilling is Verrukkelijk inmiddels twee kookboeken uitgebracht die een eind maken aan het overtollige voedsel in de keuken. De kookboeken bevatten heerlijke recepten met producten die gemaakt zijn van overgebleven kliekjes. Daarnaast staat het ook nog eens vol met inspiratie en praktische, toegankelijke anti-verspillingstips. Hospitality Group is partner van Stichting Verspilling is Verrukkelijk.

InstockMarket

Voedsel met een afwijkende maat, producten die door weersomstandigheden schade hebben opgelopen of pallets met een aantal minder goede producten zijn nog steeds goed bruikbaar. Dat bewijst InstockMarket: een online groothandel voor geredde producten. In samenwerking met telers, producenten en tussenhandelaren kunnen restaurants en cateraars hier voor een aantrekkelijke prijs gered voedsel inkopen.

Rotterzwam

Rotterzwam weet zich raad met een veelvoorkomend restproduct, namelijk: koffiedik! Op dit waardevolle restproduct laat Rotterzwam heerlijke oesterzwammen groeien. Deze worden vervolgens verwerkt in vegetarische bitterballen en kroketten, spreads en oesterzwammenbier.

3. Social Return

Social return is een aanpak om meer werkgelegenheid te creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Door deze banen te creëren, komen mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt weer in de maatschappij te staan.

Banenafspraak

In het Sociaal Akkoord van 2013 is afgesproken dat het bedrijfsleven voor 2027 100.000 extra banen (t.o.v. 1 januari 2013) voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt heeft gecreëerd. De overheidssector realiseert 25.000 extra gecreëerde banen voor 2024. Deze zogenoemde Banenafspraak biedt voor deze doelgroepen een mooie kans om niet langer meer langs de zijlijn toe te moeten kijken. Er zijn op de markt al veel prachtige voorbeelden van organisaties te vinden die de kracht van deze mensen inzet en een mooi product tot stand brengen.

Sign Language Coffee Bar

Gebaarista

Sign Language Coffee Bar is een mobiel koffieconcept waar mensen bij een dove of slechthorende Barista koffie kunnen bestellen. Door middel van een videomenuscherm kunnen gasten bij een Gebaarista in gebarentaal hun koffie bestellen! Dankzij de Sign Language Coffee Bar wordt er op een duurzame manier de werkloosheid onder auditief uitgedaagden verlaagd. Hoe leuk zou het zijn om een Gebaarista aan jouw organisatie toe te voegen?!

Gastvrij, gezond & duurzaam

EDGE Amsterdam West

Ook bij EDGE Amsterdam West staat de Gebaarista klaar om je te ontvangen met een heerlijke koffie. De koffiebar wordt grotendeels bemand door dove of slechthorende mensen. Edge Amsterdam West is een gebouw waar historie, techniek en moderne architectuur samensmelten tot een op de natuur geïnspireerde kantooromgeving. Een gebouw dat in alle opzichten gastvrij, gezond en duurzaam is. En dat is bij binnenkomst gelijk voelbaar!

Fotografie: Rylana van der Marel, Hospitality Group
Foto's: met dank aan Edge Amsterdam West

Verzamelen, afwassen, opslaan

Coffee and tea facilitator

Verderop lees je dat de wegwerpbeker vanaf 2024 op kantoor wordt ontslagen. De alom bekende afwasbare koffiemok biedt uitkomst, echter wie zorgt voor het verzamelen, de afwas en de opslag van alle koffiemokken? Veel bedrijven zien kans om hiervoor nieuwe collega's met een afstand tot de arbeidsmarkt te werven!

Koffie van ex-boeven

Heilige Boontjes

Jongeren met een crimineel verleden kun je vinden in het Rotterdamse koffiehuis met de toepasselijke naam Heilige Boontjes. Deze horecaonderneming heeft zich gevestigd in een voormalig politiebureau en biedt deze jongeren een steuntje in de rug, door ze met een leertraject uit de misdaad te begeleiden. Een aanpak die werkt, want in 2017 won de onderneming zelfs de Hein Roethofprijs, die is bestemd voor het beste project voor criminaliteitspreventie.

Sociale én lekkerste koeken

Koekenbakkers bij de Koekfabriek

De koeken van de Koekfabriek zijn misschien wel de meest sociale én lekkerste koeken die je kunt krijgen. De handgebakken lekkernijen worden met liefde door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt gemaakt. Door de Koekfabriek keren deze bakkerstalenten midden in de maatschappij terug.

Inspirerende lunchroom

Brownies&downieS

De aansprekende en inspirerende lunchroom Brownies&downieS zal bij de meeste mensen inmiddels wel bekend zijn. Met meer dan 50 vestigingen door heel Nederland kun je niet meer om dit prachtige concept heen. De combinatie van pure, bijzondere medewerkers met een verstandelijke beperking en ambachtelijke gerechten maakt een bezoekje aan Brownies&downieS tot een ware beleving.

4. Transport

Het transporteren van voedsel is een onvermijdelijk proces. Dit transport heeft natuurlijk impact op ons klimaat. Niet alleen door directe verbranding van brandstof, maar ook door het verwarmen, verkoelen en invriezen van voedsel. Maar hoe vervuilend is het transport van voedsel nu eigenlijk en welke oplossingen zijn er te vinden?

Soorten vrachtvervoer

Voedsel wordt op allerlei manieren de wereld over getransporteerd: via land, lucht en water. Hoewel het grootste deel van het voedsel via de minst vervuilende manier wordt vervoerd – namelijk via het water –, is de sector verantwoordelijk voor 3% van de wereldwijde CO_2-uitstoot. Innovatieve en schonere transport-oplossingen zijn in de toekomst dus onmisbaar. We kunnen zelf ook een bijdrage leveren om de hoeveelheid transportbewegingen te reduceren, want wat dacht je van lokale producten?

Lokale producten

Een effectieve manier om de impact van transport op het milieu te verlagen, is door lokaal voedsel te produceren. Door lokale producten te kopen, worden heel wat vervuilende transportkilometers achterwege gelaten. Ook bied je hiermee de lokale economie een steuntje in de rug.

Seizoensproducten

Het consumeren van seizoensproducten biedt ook uitkomst om de milieubelasting te verlagen. Alle groente- en fruitproducten hebben van nature een periode in het jaar wanneer ze klaar zijn om te oogsten. Buiten dit seizoen kan het zo zijn dat ze in warm gestookte kassen worden geteeld of veel voedselkilometers afleggen. Kies dus bij voorkeur voor (lokale) seizoensproducten om de druk op het milieu te verlagen.

Van 30.000 kilometer naar bijna niets

The Farm Kitchen

Direct van het boerenerf naar de lunchtafel. Het Hoofddorpse restaurant The Farm Kitchen heeft een vernieuwend food concept: de keten werkt alleen nog maar samen met boeren binnen een straal van twintig kilometer. De eigenaar vertelt dat een gemiddelde maaltijd zo'n 30.000 kilometer aflegt, maar dit super lokale concept laat al deze voedselkilometers links liggen. Zo steunt het restaurant de lokale economie en krijgt daar korte voedselketens en veel CO_2-reductie voor terug.

SPAR koelt vrachtauto's met gerecycled CO_2

Supermarktketen SPAR timmert flink aan de weg om hun milieubelasting te verlagen. De vrachtauto's worden bijvoorbeeld gekoeld met gerecycled CO_2. Daarnaast hebben ze nu ook een CO_2-gekoelde dubbeldekker. Hiermee bespaart SPAR jaarlijks zo'n 417 ton CO_2 en 160.000 liter diesel.

Lidl Oosterwold: de eerste CO_2- en energieneutrale supermarkt van Nederland

Medio 2021 heeft Lidl in Oosterwold – een ecodorp in Flevoland – de eerste CO_2- en energieneutrale supermarkt van Nederland geopend. Zo heeft Lidl bijvoorbeeld 1.566 zonnepanelen geplaatst en kunnen klanten gratis hun elektrische auto of fiets opladen. Het Zeropark – een groot park van zo'n 14.000 m^2 rondom de supermarkt – bevat onder andere olifantsgras, wat tot wel vier keer meer CO_2 opneemt dan bomen! Daarnaast wordt de supermarkt door 100% emissieloze en elektrische vrachtwagens met een volledig elektrisch koelsysteem bevoorraad.

5. Verpakkings-materiaal

Verpakkingsmateriaal kan voor een grote afvalhoop zorgen. Veel producten zijn per stuk verpakt met een plastic folie of andere slecht recyclebare verpakkingen. Er zijn verschillende manieren om verpakkingsmateriaal duurzamer te ontwerpen en de afvalhoop te verminderen. Bekijk hier op welke manieren het verpakkingsmateriaal de druk op het milieu kan verlagen.

Levenscyclusanalyse

Het verduurzamen van verpakkingsmateriaal is een eerste stap in de goede richting. Er zijn echter grote verschillen in duurzaamheid bij de keuze van de verpakkingen. Het is situatieafhankelijk welk materiaal de minste milieubelasting heeft. Ga dus in elke situatie zo goed mogelijk na wat de meest verantwoorde keuze is. Een levenscyclusanalyse kan verhelderende inzichten geven.

Recyclebare verpakkingen

Helaas komt het nog veel voor dat een verpakking uit diverse materialen bestaat die niet of moeilijk van elkaar te scheiden zijn. Denk aan een mengsel van verschillende kunststofsoorten of een verpakking waarbij materialen

niet (eenvoudig) los van elkaar te halen zijn. Kies dus bij voorkeur voor volledig recyclebare verpakkingen.

Gerecyclede verpakkingen

Het gebruik van gerecyclede materialen zorgt ervoor dat er geen nieuwe grondstoffen, ook wel virgin materials genoemd, uit de aarde worden gehaald. Denk bijvoorbeeld aan een plastic fles van gerecycled PET-materiaal. Gelukkig zijn steeds meer verpakkingen - al is het maar voor een deel - gemaakt van gerecycled materiaal.

Verpakkingen van hernieuwbaar materiaal

Daarnaast kan de verpakking ook bestaan uit hernieuwbaar materiaal, ook wel biobased materials genoemd. Denk bijvoorbeeld aan houtproducten zoals papier of karton, of het steeds vaker toegepaste bamboe. Doordat de aarde deze hernieuwbare materialen binnen aanzienlijke tijd opnieuw kan produceren, wordt een sluitende, circulaire kringloop gecreëerd. Op de markt duiken steeds meer innovatieve oplossingen op.

Grootverpakkingen

Een andere manier om de hoeveelheid verpakkingsmateriaal te verminderen, is om te kiezen voor grootverpakkingen, ook wel bulkverpakkingen genoemd. Hierbij zit een hogere hoeveelheid van het product in één verpakking. Maar let op: sommige producten gaan snel in kwaliteit achteruit nadat de verpakking is geopend. Kies dus alleen voor een grootverpakking als je zeker weet dat alle producten worden geconsumeerd.

Verpakkingsvrij

Helemaal geen verpakkingen gebruiken is in veel gevallen de meest duurzame oplossing. Bij een verpakkingsvrije levering wordt vaak gebruik gemaakt van statiegeldsystemen of eigen verpakkingen. Een herbruikbare verpakking kan veelvuldig schoongemaakt en opnieuw ingezet worden, waarmee herhaaldelijk verpakkingsmateriaal vermeden wordt.

Recyclebaarheid van kunststof verpakkingen

Uit onderzoek van Wageningen University & Research in 2021 blijkt dat slechts 27% van de kunststofverpakkingen in Nederland goed recyclebaar is. 18% kan wel gesorteerd worden, maar daar bestaat nu nog geen goede recyclingtechnologie voor. De overige verpakkingen zijn niet of beperkt recyclebaar.

Design-for-recycling

Hetzelfde onderzoek van Wageningen University & Research laat zien dat 25% van de kunststofverpakkingen materialen bevat die niet goed gescheiden kunnen worden en dus het recyclaat verontreinigen. Als voorbeelden worden zeeppompjes of boterkuipjes genoemd. De dop en het flesje van een zeeppompje kan bestaan uit twee verschillende soorten kunststof en door de schroefdop zijn deze niet machinaal van elkaar te scheiden. Ook het aluminium-sluitfolie op boterkuipjes kan door de aangebrachte lijm niet door een machine gescheiden worden. Design-for-recycling biedt uitkomst: door bijvoorbeeld het vermijden van natte verbindingen zoals lijm, kunnen verpakkingen voor hergebruik ontworpen worden.

Catalogus Biobased Verpakkingen

In opdracht van het Ministerie van Economische Zaken heeft Wageningen University & Research uitgebreid onderzoek gedaan naar het gebruik en de toepassing van biobased verpakkingsmaterialen. Dit is samengebracht in de Catalogus biobased verpakkingen. De uitgebreide catalogus is een brondocument voor hernieuwbare en duurzame verpakkingen dat inkopers en beleidsmakers ondersteunt bij het maken van verantwoorde keuzes. Hoewel de catalogus in 2014 is uitgebracht en de afgelopen jaren vele nieuwe innovaties de revue hebben gepasseerd, geeft dit document nog steeds een uitgebreid inkijkje in de mogelijkheden van het toepassen van hernieuwbare en duurzame verpakkingen.

Geen plastic waterflesjes

Google Food nam volledig afstand van water in plastic flesjes. Daarvoor in de plaats biedt Google Food gratis water aan haar medewerkers aan. Op de looproute van medewerkers en in de pantry's staan diverse watertappunten. Hiermee bespaart de organisatie vele duizenden plastic flesjes. Een gezonde en duurzame oplossing!

Eieren in een jasje van aardappelzetmeel

De samenwerking tussen Rondeel, PaperFoam en Novidon heeft geleid tot een bijzondere innovatie. De Rondeeleieren liggen namelijk in een volledig biologisch afbreekbaar en 100% circulair jasje. De verpakking is gemaakt van aardappelzetmeel uit reststromen van friet- en chipsproductie en kan zonder problemen bij het GFT-afval. Mede dankzij de materiaalkeuze en het energiezuinige productieproces is de hoeveelheid CO_2-uitstoot van de verpakking slechts 10% ten opzichte van de reguliere eierdozen gemaakt van papierpulp!

Verpakkingsvrije online supermarkt

Wil je liever de wekelijkse boodschappen volledig verpakkingsvrij in huis halen? Dat is mogelijk bij de verpakkingsvrije online supermarkt Pieter Pot. De producten worden in glazen weckpotten geleverd. Dankzij het statiegeldsysteem worden de potten zeker 40 keer hergebruikt. En de impact is groot: Pieter Pot heeft inmiddels al vele duizenden klanten in Nederland en een paar honderd verschillende producten in het assortiment!

6. Wegwerp-producten

Naast verpakkingsmateriaal zorgen ook wegwerp-producten voor een grote hoeveelheid afval. Aan welke wegwerpproducten kun je denken? Bestek en bestekzakjes, serviesgoed, koffiebekers, roerstaafjes, voedselverpakkingen, keukenpapier en servetten, rietjes, sausbakjes, schaaltjes en snackbakjes, vershoudfolie, aluminium en bakpapier.

Duurzame oplossingen

Er zijn diverse manieren om wegwerpproducten te verduurzamen. Denk aan het gebruik van gerecyclede en hernieuwbare grondstoffen. Ook kun je kijken naar het vervangen van wegwerpproducten. Een veelgebruikt voorbeeld is om het wegwerpbestek in de horeca te vervangen door porseleinen servies en metalen bestek.

Verbod op wegwerpplastic per 3 juli 2021

In de strijd tegen de plasticsoep en het gebruik van fossiele brandstoffen is sinds 3 juli 2021 een nieuwe Europese wet ingegaan. Deze beperkt het gebruik van wegwerpplastic. Sindsdien is het verboden om plastic wegwerpproducten waar een duurzaam alternatief voor te verkrijgen is, op de markt te brengen. Denk aan voedsel- en drankverpakkingen van piepschuim, rietjes, roerstaafjes, bestek en borden. Daarnaast krijgen bepaalde producten markeringen en moeten producenten van wegwerpplastic meebetalen aan de afvalverwerking. In de komende jaren staan in deze Europese single-use plastics richtlijn nog meer en uitgebreidere maatregelen op de agenda.

Vanaf 2024 geen wegwerpbeker meer op kantoor

Eén van die maatregelen die op de agenda staan, is een verbod op wegwerpbekers en -maaltijdverpakkingen als je ter plekke, bij bijvoorbeeld een horecagelegenheid, op een festival of op kantoor, eet of drinkt. Deze maatregel gaat vanaf 2024 in. Ook de papieren wegwerpbeker valt onder dit verbod. De binnenkant bevat namelijk een laagje plastic, dat ervoor zorgt dat het bekertje waterdicht blijft. Herbruikbare borden en bekers zijn dan de norm om milieuvervuiling en plastic soep tegen te gaan.

7. Conserveren

Het bewaren van voedsel om de houdbaarheid te verlengen noemen we ook wel conserveren. Hierbij worden ongewenste micro-organismen, zoals bacteriën, schimmels en virussen gedood of wordt de groei ervan geremd. Vroeger was dit een welkome oplossing om te voorkomen dat het schaars aanwezige voedsel zou bederven.

Nu we steeds meer op zoek zijn naar duurzame oplossingen, lijkt conserveren weer in populariteit toe te nemen. De eeuwenoude conserveringstechnieken zorgen voor minder voedselverspilling, maar ook wordt het energieverbruik drastisch verlaagd doordat producten niet eindeloos gekoeld of ingevroren hoeven te worden. Of denk aan lokaal voedsel of seizoensgroenten, die voorkomen dat ander eten een wereldreis maakt.

Manieren van conserveren

Het conserveren van voedsel is dus lekker duurzaam! Wel vraagt dit extra training en warenkennis op de werkvloer. Welke bestaande vormen van conserveren ken je of pas je misschien al toe?

Drogen: micro-organismen gedijen perfect in vochtige omstandigheden. Het drogen van voedsel zorgt voor een veel langere houdbaarheid. Denk bijvoorbeeld aan gedroogd fruit of zongedroogde tomaten.

Toevoegen van zout, suiker en zuur: het toevoegen van suiker, zout en zuur voorkomt microbiële groei en bederf. Denk bijvoorbeeld aan suiker in jam, het pekelen van vis of het toevoegen van azijn bij zure haring.

Fermenteren: bij fermentatie worden microben juist gebruikt om aanwezige suikers om te zetten in bijvoorbeeld koolzuur en alcohol. Dit wordt veelal gedaan bij yoghurt, kaas, brood en bier.

Roken: door voedsel in rook van smeulend hout te hangen, wordt vocht onttrokken. Bekende producten die vaak worden gerookt, zijn vlees en vis. Denk bijvoorbeeld aan ham, katenspek en zalm.

Wecken of inmaken: de bekende weckpotten of weckflessen worden steeds vaker gebruikt om voedsel in te maken. Hierbij wordt de potten en flessen verwarmd en gesteriliseerd, waardoor uitzettende lucht kan ontsnappen. De inhoud kan daarna vaak jarenlang worden bewaard!

Verhitten: verhitting is een effectieve manier om micro-organismen te doden. Bij verhitting worden twee processen veelal toegepast, namelijk pasteuriseren (kort verhitten rond 72°C) en steriliseren (kort verhitten tot boven 100°C of zelfs 140°C). De gekoelde melk in de supermarkt is bijvoorbeeld gepasteuriseerd, terwijl de houdbare, ongekoelde melk is gesteriliseerd.

Moderne methoden

Naast deze eeuwenoude technieken wordt tegenwoordig ook gebruik gemaakt van modernere methoden. Conserveermiddelen, zoals de bekende E-nummers, worden al langer gebruikt om producten langer houdbaar te maken. Maar denk ook aan hogedrukpasteurisatie, waarbij de hoge druk de schadelijke micro-organismen onschadelijk maakt. Of Pulsed Electric Field (PEF), waarbij een pulserend elektrisch veld wordt gebruikt om micro-organismen te doden. Dit wordt veelal gebruikt bij vruchtensappen. Ook de komende jaren blijven de conserveringstechnieken zich ontwikkelen. In menig toprestaurant zie je dat wecken en fermenteren al langer wordt toegepast. We houden dan ook met interesse de markt in de gaten!

Opdrachtgever: Rijksvastgoedbedrijf | **Fotografie**: Femke van den Heuvel

8. Keuken-apparatuur

Een ander belangrijk aspect is het gebruik van duurzame apparatuur in de keuken om het voedsel te bewaren, bereiden en te serveren. Een onzuinig apparaat kan al snel een behoorlijke bijdrage leveren aan de energierekening, dus energiezuinige apparatuur is een belangrijke stap in de goede richting. Ook refurbished apparaten zijn een milieuvriendelijke keuze, omdat hierdoor een nieuw geproduceerd product bespaard blijft. Daarnaast kunnen andere manieren van koken, zoals fermenteren en wecken, ervoor zorgen dat minder apparatuur nodig is.

Duurzame oplossingen

De mate van duurzaamheid van de apparatuur is afhankelijk van een aantal factoren. Denk aan het energieverbruik, de levensduur, het materiaal waarvan het is gemaakt en het waterverbruik. PIANOo brengt in kaart op welke aspecten gelet kan worden. Denk bijvoorbeeld aan onderstaande toepassingen.

- **Energieverbruik verlagen:** Ieder apparaat heeft specificaties die de duurzame prestaties bevorderen. Denk bijvoorbeeld bij een kookketel aan een vacuümsysteem, dubbelwandige deksels, waterdoseersysteem, digitale aansturing en energiemanagement. Dit kan al 30% energie- en waterbesparing opleveren ten opzichte van conventionele ketels.
- **Levensduur verlengen:** Een andere, duurzame oplossing is om het een tweede leven te geven. Dit kan bijvoorbeeld door het apparaat te reviseren. Daarnaast kan de apparatuur voorzien worden van een onderhoudsschema dat het noodzakelijke onderhoud specificeert. Hiermee kan het apparaat optimaal worden gebruikt. Ook wordt de levensduur verlengd als de onderdelen door de gebruiker zelf te vervangen zijn zonder dat hiermee de garantie in het geding komt en onderdelen leverbaar zijn.

Opdrachtgever: TU Delft | **Locatie**: Delft | **Fotografie**: James Stokes

Foto: met dank aan The Green House

Stekkerloze keuken

The Green House

Helemaal géén apparatuur in de keuken? Dat klinkt in eerste instantie onmogelijk, maar het Utrechtse restaurant The Green House doet het. Het enige wat zij hebben, zijn de wettelijk noodzakelijke apparaten.

Het eten wordt bijvoorbeeld bereid door gebruik te maken van alternatieve bereidingswijzen waar geen apparatuur voor nodig is. Denk aan een oven en grill op basis van biobrandstoffen, zoals kokosschillen en briketten. Deze worden gemaakt van olijfpitten, die in Griekenland normaal gesproken op de afvalhoop zouden belanden.

De ingrediënten voor de gerechten komen uit de urban farm op de bovenste verdieping van het restaurant. Door enkel ingrediënten te gebruiken die op dat moment voorhanden zijn, hoeft het voedsel geen wereldreis te maken. En doordat het voedsel vers geplukt kan worden, is er geen koelapparatuur nodig. Een win-winsituatie, want de groenten zijn ook nog eens extra vers!

Passief pasta koken:

Bespaar tot wel 80% CO_2-uitstoot!

Passief koken is een energiezuinige manier om pasta te koken dat zelfs al sinds de 19e eeuw bestaat. Het is een alternatieve kookmethode voor pasta waarmee het energieverbruik tot wel 80% wordt verminderd ten opzichte van de traditionele kookmethode! Het Italiaanse voedselconcern Barilla presenteert op hun website hoe dit in zijn werk gaat:

Stap 1: Kook het water en gooi de pasta erin.

Stap 2: Zet na 2 minuten het kooktoestel uit.

Stap 3: Doe de deksel op de pan en wacht de aangegeven kooktijd op de verpakking.

Stap 4: Giet af en geniet van je energiezuinige pasta!

Platform voor tweede leven keukenapparatuur

Hospitality Group is samen met HTC, Vijverborgh en Conceptional initiatiefnemer om meer keukenapparatuur te gaan hergebruiken. Veel keukenapparatuur wordt voor het einde van de levensduur al vervangen en afgevoerd. Behalve het hergebruiken is dit initiatief ook bedoeld om meer grip te hebben op wat er gebeurt met keukenapparatuur die wel wordt afgevoerd. Denk aan recyclen of hergebruik van onderdelen. Hospitality Group werkt samen met HTC, Vijverborgh en Conceptional aan een platform waar tweede leven keukenapparatuur te vinden is. Hiervoor worden een standaard, selectiecriteria en certificering ontwikkeld.

9. Communicatie & gedrag

Om duurzaam eten en drinken echt op de kaart te zetten en nog meer draagvlak te creëren, is communicatie en voorbeeldgedrag in organisaties erg belangrijk. Er zijn vele manieren waarop communicatie en gedrag een sleutelrol kan spelen in het bevorderen van duurzaam eten en drinken. Daarnaast sluit duurzamer eten en drinken ook echt aan bij de behoefte aan een gezondere levensstijl en is het goed hier ook op in te spelen.

Oprechte communicatie

Duurzaamheid is niet altijd een businesscase of een win-win. Oprechte communicatie over duurzaamheid is daarom essentieel. Communiceer de strategie en de doelstellingen naar alle belanghebbenden, dus ook naar alle medewerkers. Meet en monitor de resultaten en deel deze met elkaar. Zo komt bewustwording en commitment op gang.

Medewerkers betrekken

Om je duurzaamheidsdoelstellingen te behalen, is het essentieel medewerkers in de organisatie ook te betrekken. Geef medewerkers de ruimte om ideeën en initiatieven

aan te dragen. Geef hen ook de ruimte om binnen hun eigen werkzaamheden duurzaamheid toe te passen. Ook thuis dingen uitproberen werkt vaak stimulerend. Op deze manier wordt duurzaamheid leuk!

Kennis

Het voorlichten van medewerkers over duurzaamheid is erg belangrijk om de juiste keuzes te kunnen maken. Om het slagen van duurzaamheid te vergroten, is het dus relevant om de medewerker te voorzien van de juiste duurzame kennis. Dit kan bijvoorbeeld door e-learning en/of campagnes in het restaurant. Welke duurzame keuzes zijn er en wat leveren deze je op voor het milieu én je eigen gezondheid.

Nudging

Bij nudging worden mensen op subtiele wijze gestimuleerd om zich op een gewenste manier te gedragen. Het kan er dus aan bijdragen om medewerkers te verleiden duurzame keuzes te maken en uit te proberen. Van het extra aantrekkelijk presenteren of prijzen van een plantaardig gerecht, het gratis uitproberen van een cappuccino met plantaardige melk tot het vervangen van de helft van de vis/vlees in een gerecht door jackfruit of een andere plantaardige variant.

Zichtbaarheid

Hoe zichtbaarder duurzaamheid is, hoe meer het leeft en hoe meer draagvlak ervoor ontstaat. Een mooi voorbeeld om duurzaamheid echt zichtbaar te maken, is door zelf een moestuin aan te leggen en te onderhouden. Gezond voedsel van eigen bodem dat niet getransporteerd hoeft te worden, mooi toch?! Nu snappen we dat niet iedere organisatie voldoende tijd en ruimte heeft om zelf een moestuin te onderhouden. Gelukkig heeft GrwNxt daar iets op verzonnen. Lees het kader hieronder maar eens!

CO_2-'foodprint'

Een andere methode om duurzaamheid zichtbaar te maken en om medewerkers en gasten te ondersteunen in het maken van een milieubewuste keuze, is om de CO_2-'foodprint' te communiceren. Hierbij geef je per product in het assortiment de CO_2-uitstoot in de gehele levenscyclus weer. De medewerker of gast kan dan zelf een keuze maken in wat voor hem of haar goed voelt. Een mooi voorbeeld waarbij niet iets wordt verboden of ontnomen, maar waarbij de keuze juist bij de gebruiker blijft liggen.

True Pricing

Ook True Pricing kan bijdragen aan het vergroten van de bewustwording en het verduurzamen van de voedselketen. Helaas is de negatieve impact op mens en milieu, zoals luchtvervuiling, uitputting van grondstoffen en onderbetaling in de productieketen, vandaag de dag vaak niet doorberekend in de prijs van ons eten en drinken. True Pricing maakt deze 'verborgen kosten' inzichtelijk, waardoor een eerlijker systeem en een duurzamere productie wordt gestimuleerd. De opbrengsten door het toepassen van de True Price kunnen vervolgens weer worden geïnvesteerd in bijvoorbeeld landherstel- of CO_2-compensatieprojecten.

Hyperlokaal gewassen telen in jouw gebouw - GrwNxt

Dit klinkt misschien futuristisch, maar het kan. Of het nu om een hotel, ziekenhuis, schoolgebouw of kantoor gaat: de duurzame en modulaire GrwNxt-module zorgt voor hyperlokale groenteteelt en een gevarieerde oogst tot wel 6.000 planten per maand. Met dit 'Growing as a Service'-concept garandeert GrwNxt vers en smaakvol voedsel met een minimaal gebruik van hulpbronnen, afval en CO_2-uitstoot. Een aantrekkelijke en unieke kweekervaring zonder verpakkingen en transport.

10. Aanbesteden

We ondersteunen onze opdrachtgevers al jaren met het aanbesteden van catering. Opdrachtgevers staan steeds meer voor een duurzame bedrijfsvoering, waardoor duurzaamheid ook steeds meer een centrale rol in aanbestedingen speelt. Door de juiste eisen en criteria op te nemen, kunnen we belangrijke stappen in het verduurzamen van eten en drinken in de werkomgeving maken.

Milieumanagementsysteem

In een aanbesteding wordt vaak beschreven dat de beoogde nieuwe cateraar een milieumanagementsysteem moet hebben.

Dit systeem beschrijft het duurzaamheidsbeleid, maatregelen om de milieubelasting te verlagen en milieucriteria die worden gemonitord. Ook de naleving op de milieuwetgeving en het vergroten van bewustwording onder de medewerkers en leveranciers staan doorgaans in het milieumanagementsysteem beschreven.

Eisen

De eisen in een aanbesteding beschrijven waar de inschrijver bij aanvang van de opdracht minimaal aan moet voldoen. Enkele voorbeelden van eisen voor duurzaamheid die we in cateringaanbestedingen terugzien:

- 50% van het inkoopvolume bestaat uit producten met duurzaamheidskenmerken.
- In de banquetingmap zijn alleen veganistische en vegetarische opties opgenomen.
- In elke productcategorie bestaat minimaal 60% van de producten uit een 'betere keuze'.
- De opdrachtnemer hanteert voor de uitvoering van de opdracht een norm van 5% social return.
- Meer dan 50% van de enkelvoudige dierlijke producten voldoet aan milieu- en welzijnscriteria.
- De opdrachtnemer meet het verspillingspercentage en levert periodiek een rapportage hierover, inclusief een plan van aanpak voor verbetering.

Gunningscriteria

Naast eisen worden gunningscriteria opgesteld. Op basis hiervan kunnen inschrijvers beter worden beoordeeld. De inschrijver wordt bijvoorbeeld hoger gewaardeerd als ze:

- een exploitatie- en verbeterplan aanlevert waaruit blijkt hoe verbetering wordt gerealiseerd op KPI's voor duurzaamheid, zoals de samenstelling van het assortiment, eiwittransitie, klimaatemissies, gezondheid en voedselverspilling.
- een communicatieplan aanleveren waaruit blijkt hoe de inschrijver duurzaamheid richting de gasten communiceert, met als doel om meer draagvlak voor duurzaamheid te creëren.
- een circulariteitsplan aanleveren waaruit blijkt op welke manier materialen en middelen zo veel mogelijk circulair worden (her)gebruikt.
- zogenoemde hybride producten in het assortiment opnemen. Hybride producten zijn niet volledig plantaardig, maar bevatten minder dierlijke eiwitten. Bijvoorbeeld: de melk van cappuccino bestaat uit 50% koemelk en 50% plantaardige melk.
- producten, zoals koffie, niet in wegwerpverpakkingen, maar in een herbruikbare verpakking gebruikt.
- met opdrachtgever kan meegroeien op de CO_2-prestatieladder.
- voor bevoorrading van goederen gebruik maakt van emissieloze voertuigen.

Circulaire Catering bij FMHaaglanden

FMHaaglanden (FMH), één van de grootste facilitaire dienstverleners voor de Rijksoverheid, heeft zich gecommitteerd aan de doelstelling van de Rijksoverheid om in 2050 volledig circulair te zijn.

Circulaire catering

Om de verduurzaming te realiseren, ging FMH aan de slag met allerlei onderwerpen die bijdragen aan een circulaire catering. Een duurzaam en gezond assortiment, keurmerken, minder dierlijke eiwitten en plantaardige producten maken hier deel van uit. Om de CO_2-uitstoot in de catering te verlagen, keek FMH bijvoorbeeld naar producten die het meest bijdragen aan de milieubelasting.

De top 10 producten met de grootste CO_2-impact worden vervangen door plantaardige, duurzamere alternatieven. Het verminderen van voedselverspilling, verpakkingsmaterialen en het optimaal scheiden van reststromen moeten het aandeel restafval verlagen. Ook worden producten dicht bij huis ingekocht, waardoor veel voedselkilometers bespaard blijven.

Een ander interessant voorbeeld is dat FMH de werkelijke prijs van producten mét milieukosten en sociale kosten inzichtelijk maakt, waardoor een eerlijker systeem en een duurzame productie wordt gestimuleerd.

Circulair aanbesteden

FMH heeft een duidelijke visie ontwikkeld als fundament voor duurzame producten en diensten. Dit zorgt voor focus bij aanbestedingen en helpt bij het selecteren van leveranciers die werkelijk een bijdrage kunnen leveren aan het behalen van de strategische doelen. FMH is nadrukkelijk op zoek naar organisaties die niet alleen duurzaam doen maar ook echt duurzaam zijn.

Niet meer gunnen op basis van prijs

Om snel te verduurzamen moeten ook concessies worden gedaan aan zaken als comfort, snelheid en prijs omdat dat simpelweg niet altijd samen gaat. Dit zie je dan ook terug in de aanbestedingscriteria. In een recente aanbesteding catering zijn bijvoorbeeld niet minder dan 75% van de gunningspunten toegekend aan de duurzaamheidsaspecten.

Wij zijn trots dat we hier als Hospitality Group in verschillende opdrachten aan hebben bijgedragen!

Opdrachtgever: Cursus- en vergadercentrum Domstad | **Locatie**: Utrecht | **Fotografie**: Rylana van der Marel, Hospitality Group

11. Inrichting van het restaurant

De finishing touch van een duurzaam food concept is een duurzaam ingericht restaurant. Want hoe mooi is het als medewerkers ook nog plaatsnemen op een modulaire stoel gemaakt van hernieuwbaar materiaal en aanschuiven aan een gereviseerde tafel uit het vorige kantoor, dat nog steeds eigenaar is van de producent?

De onderstaande zeven thema's zijn op elke inrichting van toepassing. Jouw restaurant kan dus heel goed op basis van deze thema's duurzaam ingericht worden!

1. Levensduur verlengen

De allereerste stap op weg naar een duurzame inrichting is het verminderen van de vraag naar producten en hierdoor het besparen op nieuwe producten en grondstoffen. Het verlengen van de levensduur is hier de perfecte oplossing voor. Denk bijvoorbeeld aan het hergebruiken van je bestaande inrichting of het aanschaffen van tweedehands meubilair.

2. Gerecyclede en natuurlijke grondstoffen

Steeds vaker worden producten gemaakt van gerecyclede en natuurlijke grondstoffen. Om aan te sluiten bij de

circulaire principes is het van belang om grondstoffen zo lang mogelijk, ofwel circulair te gebruiken. Dit doen we door het toepassen van natuurlijke grondstoffen uit de reeds beschikbare biologische kringloop, of door gebruik te maken van gerecyclede grondstoffen afkomstig uit de technische kringloop.

3. Multifunctioneel gebruik

Het samenvoegen van verschillende ruimtefuncties zorgt ervoor dat het vloeroppervlak heel efficiënt ingedeeld kan worden en dat is lekker duurzaam! Ook verrijdbaar, verplaatsbaar en flexibel meubilair speelt een belangrijke rol in de multifunctionaliteit van een ruimte. Het restaurant kan de hele dag door bijvoorbeeld worden gebruikt als ontvangst- en ontmoetingsplek.

4. Modulariteit

Modulaire meubels bestaan uit verschillende componenten die onafhankelijk van elkaar kunnen worden gecombineerd. Bij een defect kan makkelijk een onderdeel worden vervangen en het is eenvoudig aan te passen aan nieuwe wensen en behoeften. En aan het eind van de levensduur worden de producten volledig gedemonteerd en gescheiden, waardoor ze maximaal gerecycled worden.

5. Tijdloos design

Een tijdloos design speelt een belangrijke rol in het verlengen van de levensduur van een product. Ook bij verandering van behoeften en wijzigingen in de inrichting vindt het zijn plek terug in het interieur. Tijdloos design is minder trendgevoelig en gaat jarenlang mee.

6. Eigenaarschap bij de producent

Op weg naar een circulaire economie zien we steeds vaker dat de producent gedurende de gehele levenscyclus eigenaar blijft van het product. Hierdoor zijn de consequenties van het handelen voor de producent zelf. De producent kijkt scherper naar de (hoeveelheid) grondstoffen, het energieverbruik en de recycling van het product. Het resultaat? Producten met een meer degelijk en milieubewust ontwerp!

7. Wellbeing

Een gezonde omgeving stimuleert een gezonde levensstijl en maakt medewerkers gezonder, maar ook gelukkiger en productiever. Maar hoe stuur je in de inrichting op de vitaliteit van de medewerker? Bijvoorbeeld door te kijken naar ergonomie, verlichting, beweging, plezier en ontspanning.

Opdrachtgever: Cursus- en vergadercentrum Domstad | **Locatie**: Utrecht
Fotografie: Rylana van der Marel, Hospitality Group

Wat wij doen

Creating better places is onze missie om duurzame, aantrekkelijke en goed georganiseerde omgevingen voor werken, leren, vrije tijd en zorg te realiseren. Dat doen we met zorg voor mens, milieu en materialen. We willen oprecht een bijdrage leveren aan een betere wereld.

Maatschappelijk verantwoorde bedrijfsvoering

Samen werken we aan een maatschappelijk verantwoorde bedrijfsvoering en ontwikkelen we innovatieve en duurzame oplossingen voor hospitality, facility management, inkoop en huisvesting. Voor kantoren, ziekenhuizen, onderwijs en bijvoorbeeld sportaccommodaties. Van visie tot en met praktische implementatie.

Of het nu gaat om een visie op duurzame huisvesting, circulair inkopen, een circulaire werkplekinrichting, een vegan assortiment in het restaurant of het ontwikkelen van een duurzame mindset bij fm-medewerkers.

Food & hospitality concepts

Hospitality Group ontwikkelt en realiseert aansprekende en duurzame voorzieningen voor eten en drinken, vergaderen en overleggen, ontmoeten en ontvangen van gasten. Van restaurants en espressobars tot recepties en winkelvoorzieningen. Juist dit soort voorzieningen kunnen het verschil maken om te komen tot een inspirerende en duurzame omgeving.

Onze dienstverlening gaat van visie- en concept-ontwikkeling, het opstellen van PvE's, het ontwerp en technische uitwerking tot en met de aanbesteding of de bouwbegeleiding en implementatie van de nieuwe voorzieningen.

Join the Food Concept Community

Speciaal voor (facility) managers die verantwoordelijk zijn voor of zich bezighouden met ontwikkelingen van horecavoorzieningen, hebben wij de Food Concept Community ontwikkeld. We brengen deelnemers bij elkaar om te sparren, spiegelen en benchmarken, om samen tot creatieve inzichten en oplossingen te komen.

Programma

In drie deep dive sessies en een out of office tour zoomen we in op de verschillende facetten van food concepten. Trends en ontwikkelingen, duurzame en gezonde voeding en de kansen van technologie en digitalisering komen aan bod. Een divers programma!

We gaan in gesprek met cateraars over hun visie op de toekomst van het restaurant, horen van een gedragswetenschapper hoe je mensen meeneemt in verandering van een food concept en dompelen onszelf onder in inspiratie van innovatieve horecaconcepten in Den Haag. Laat je inspireren door experts, praktijkvoorbeelden, innovatieve cases en vooruitstrevende omgevingen.

Interesse?

Voor informatie over deze course bekijk onze website of neem contact op met Claire Been via telefoonnummer 033-462 55 55.

c.been@hospitality-group.nl