

Tips & Tricks

HOE KOOP JE ÉCHT DUURZAAM IN?

Op zoek naar een nieuwe cateraar? En je vindt duurzaamheid belangrijk? Vergeet niet de juiste balans te vinden tussen duurzame, gezonde en gewenste voeding. Alleen zo verleid je je medewerkers tot een duurzame keuze.

● ● Professioneel inkopen
● ● betekent verder kijken dan
● ● prijs alleen. Het gaat ook om
● ● kwaliteit en om de effecten
● ● op het milieu. PIANOo,
● ● het Expertisecentrum
● ● Aanbesteden en onderdeel
● ● van het ministerie van
● ● Economische Zaken,
● ● probeert organisaties
● ● hiervan bewust te maken.
● ● Overheidsinstellingen
● ● krijgen bijvoorbeeld advies
● ● over hoe zij duurzaam
● ● kunnen inkopen. Als we

het concreet en specifiek hebben over de inkoop van bedrijfscatering: De PIANOo-richtlijn adviseert dat minimaal 50% van de inkoop in het restaurant voldoet aan bepaalde duurzaamheidskenmerken en keurmerken. Daarbij gaat het vooral over de herkomst van de producten. Maar daarmee besteed je nog niet duurzaam aan in alle aspecten.



DUURZAME PRODUCTEN VOLGENS PIANOO

Het ingekochte assortiment komt in ieder geval voor 50% van:

- Dieren die meer binnenleefruimte krijgen dan wettelijk vereist.
- Dieren die zijn grootgebracht volgens de richtlijnen van de Gezondheids- en Welzijnswet voor dieren.
- Dieren die een vrije buitenuitloop hebben.
- Dieren van zeldzame rassen (raszuiver).
- Vissen die op duurzame wijze worden gevangen of gekweekt.
- Plantaardige producten uit kassen die op energiezuinige wijze zijn grootgebracht.
- Plantaardige producten die niet zijn behandeld met bepaalde chemische bestrijdingsmiddelen.
- Dieren die voor 95% voedsel hebben gekregen zonder chemische bestanddelen.

KLIK
HIER
VOOR DE
VOLLEDIGE
CRITERIA



01

DUURZAAM IS NIET PER SE GEZOND

Een veelgemaakte fout is dat mensen denken dat duurzame producten per definitie gezond zijn. Dat is niet altijd waar. Een reep chocolade kan nog zo verantwoord zijn geproduceerd, dat wil nog niet zeggen dat het gezond is. Wil je een verantwoord assortiment bieden, dan kun je daarom beter gaan voor duurzaam én gezond.

DIT IS WEL GEZOND

Naast onbewerkte en natuurlijke producten, kun je je focussen op de seizoenen.

Seizoensgebonden groente en fruit zijn namelijk minder belastend voor het milieu en beter voor je gezondheid. Bijkomend voordeel: seizoensproducten hebben ook nog eens de beste smaak. Bij Eurest maken we ook zoveel mogelijk gebruik van onbewerkte en natuurlijke producten, met zo min mogelijk toevoegingen zoals E-nummers. We volgen de keuzetabel van het Voedingscentrum en kopen producten in die vallen onder de categorieën 'gezond' en 'middenweg'. Dat betekent dat het assortiment bestaat uit een gevarieerde samenstelling van voedingsstoffen: voldoende groenten en fruit, voldoende vezels, goede vetten, minder calorieën en minder zout.



02

EEN DUURZAAM ASSORTIMENT IS NIET PER SE DE WENS VAN JE MEDEWERKERS

Iedereen staat achter duurzaam, zolang het maar niet duurder is. Ook bedrijven en instellingen zien in een duurzaam imago een positief imago. Het is dan ook niet langer een toegevoegde waarde, maar een norm. Je kunt wel een harde eis hanteren dat 50% van je ingekochte assortiment duurzaam en verantwoord is, maar dat is gemakkelijker gezegd dan gedaan. Je medewerkers moeten daarin willen meegaan, en dat is lang niet altijd het geval. Want duurzaam is vaak ook duurder. Kortom, het lastige is dat je medewerker bepaalt hoeveel je duurzaam wilt inkopen. Neem je de supermarkten als voorbeeld: slechts 10% van de mensen koopt uiteindelijk duurzaam. Het is slim om ook dit aspect mee te nemen in je aanbesteding.

ZO VERKOOP JE WEL DUURZAAM

Verduurzaam niet zomaar van de een op de andere

dag compleet, en verhoog niet 'zomaar' je prijzen. Dan komen je medewerkers gegarandeerd in opstand. Vertel je medewerkers wat en waarom je bepaalde producten serveert. Leg uit waarom vlees met een drie sterren Beter Leven kenmerk duurder is dan het alternatief en waarom het de moeite waard is. Dus: waarom je het 'op de kaart zet' in het restaurant. Zo werk je samen toe naar een verantwoorde en gezonde levensstijl: organisatie, cateraar én medewerker.



HOE KNOW YOUR FOOD EEN GEZONDE KEUZE STIMULEERT

Know Your Food is een programma van Eurest om gasten bewuster te maken van wat zij eten, zodat zij zelf een gezonde keuze kunnen maken. Bewust maken doen we met name door de gasten in het restaurant te informeren over de verschillende producten. Via productkaartjes met voedingswaarden die bij de gerechten staan, maar ook

door de restaurantmedewerkers te trainen. Daarnaast verleiden en stimuleren we gasten om gezonde keuzes te maken. Daarvoor organiseren we maandelijks een proeverij, bieden we recepten aan ter inspiratie om thuis ook gezond te koken en is er altijd een healthy deal: een gezonde combideal tegen een aantrekkelijke prijs.

