



circular  
event  
toolkit

# Catering

Concrete  
oplossingen

**De Ladder van Lansink** geeft een volgorde van prioriteit aan voor ecologisch afvalbeheer en circulariteit, van preventie (de meest deugdzame oplossing) tot storten (het slechtste alternatief).

Volgens deze Ladder van Lansink rangschikken **we de belangrijkste oplossingen voor de circulaire optimalisatie van Voeding & Catering in de eventsector als volgt:**

## 1. PREVENTIE

De consumptie en de aanverwante diensten heroverwegen.

Uw klanten bewustmaken.

Uw leveranciers bewustmaken.

De deelnemers bewustmaken.

Ervoor zorgen dat het aantal maaltijden dat wordt geserveerd, overeenkomt met het aantal deelnemers.

Systematisch voedingsalternatieven (vegetarisch, biologisch, enz.) voorstellen.

Redelijke porties aanbieden.

Het gebruik van keukengerei (bestek, enz.) verminderen.

Het gebruik van tafellakens en servetten vermijden.

De voorkeur geven aan eetbaar servies.

De voorkeur geven aan koude gerechten.

## 2. HERGEBRUIK

Ongebruikte voedseloverschotten aan verenigingen geven die ze zullen verdelen.

Alle voorwerpen voor eenmalig gebruik verwijderen.

Kiezen voor stoffen tafellakens en servetten.

De voorkeur geven aan leidingwater in een karaf (eventueel met filtersysteem).

## 3. RECYCLAGE > COMPOSTERING

Als er desondanks toch nog voedingsresten zijn, ervoor zorgen dat deze in vuilbakken voor organisch afval (voor compostering of methanisering) terechtkomen.

Als u wegwerpservies moet gebruiken, geef dan de voorkeur aan servies van composteerbaar materiaal.<sup>1</sup>

## 4. VERBRANDING

Kiezen voor wegwerpservies van ongebleekt karton (enkelkleurig) zonder plasticfolie.

Kiezen voor tafellakens en servetten van papier (enkelkleurig) die geen gerecycleerde vezels bevatten

## 5. STORTEN

Erover waken dat al het afval juist wordt gesorteerd

## 1. PREVENTIE

### DE CONSUMPTIE EN DE AANVERWANTE DIENSTEN HEROVERWEGEN

- Zowel de eventorganisatie (logistiek) als het verloop ervan (sequentiebepaling) zullen een grote impact hebben op:
  - de mogelijkheden om afval te verminderen;
  - het vermogen om de meest deugdzame principes toe te passen;
  - de werkelijk verbruikte hoeveelheid.
- Zo is het bijvoorbeeld belangrijk om een sequentiebepaling uit te werken die voldoende tijd biedt om verzadiging te bereiken alvorens een dienst te verlengen en/of terug te keren naar het buffet (indien van toepassing op het evenement).
- Op logistiek vlak: samen met de cateraars nieuwe alternatieve 'Zero Waste'-methodes uitwerken, waarbij rekening wordt gehouden met de 'culturele' gewoontes, de openheid van de klanten en de mogelijkheden om op een ludieke manier te informeren en te communiceren tijdens het evenement.

### UW KLANTEN BEWUSTMAKEN

- Nog voor het eerste contact met de klant (opdrachtgever), de circulaire oplossingen voorbereiden die voor zijn evenement moet worden voorgesteld (impact, budget en uitvoeringsmodaliteiten).
- De klant vanaf de eerste contactmomenten bewustmaken van het belang van de milieu-impact van het evenement en hem overtuigen om de voorgestelde circulaire oplossingen toe te passen.
- Om de klant te overtuigen, hem een CSR-milieuverslag van zijn evenement voorstellen dat hij kan benutten (op een ludieke manier om moralisering of schuldgevoel te vermijden) tijdens het evenement en in zijn jaarlijkse activiteitenverslag (met name via het VO-Event Reporting-platform).

### UW LEVERANCIERS BEWUSTMAKEN

- Systematisch de voorkeur geven aan circulaire, biologische en/of duurzame leveranciers (door deze duurzaamheid te controleren: certificering of label, voorgestelde menu's, enz.).
- Al uw leveranciers informeren over uw wens om duurzame cateringoplossingen/oplossingen met een betere impact op het milieu te bevoorstellen/te promoten.
- Uw leveranciers vragen om u systematisch duurzame cateringoplossingen (menu's) aan te bieden: vegetarische, biologische, lokale en fairtradegerechten.
- Als er voor wordt gekozen om vlees aan te bieden, de voorkeur geven aan wit vlees (gevogelte) en uw leveranciers vragen om de porties te beperken.
- In de mate van het mogelijke uw leveranciers vragen om u alle bewijsstukken te verstrekken die het duurzame karakter van de aangeboden producten bevestigen (biolabels, fairtradelabels, ...).
- Uw leveranciers verwittigen dat u hen na afloop van het evenement om een beknopt cijfermatig verslag zult vragen (aantal opgediende maaltijden, aantal vegetarische menu's, enz.).
- Uw leveranciers zo goed mogelijk informeren over het aantal deelnemers aan het evenement en ervoor zorgen dat het aantal opgediende gerechten hiermee overeenstemt.

- Samen met uw leverancier het verloop van het evenement aanpassen om de koudeketen en/of de bewaring van de producten niet te snel te 'breken'.
- Uw leveranciers informeren over uw wens om voedselverspilling te vermijden door ervoor te zorgen dat alle restjes aan verenigingen voor voedselhervreiding worden gegeven (desnoods een beloningssysteem voorzien dat idealiter gefinancierd wordt door de adverteerder, die zijn merk eraan kan associëren en kan communiceren over de circulaire aanpak van de evenementen die hij organiseert)

## DE DEELNEMERS BEWUSTMAKEN

- Bewustmaking van de deelnemers aan het evenement is van essentieel belang in elke duurzaamheidsdynamiek die op het evenement wordt toegepast. Dit gebeurt idealiter voor het evenement (in aankondigingen, uitnodigingen, enz.), maar ook tijdens het evenement.
- De deelnemers vanaf de informatiefasen (uitnodigingen, posters, enz.) op de hoogte brengen van uw wens om de milieu-impact van het evenement te optimaliseren, meer bepaald op het vlak van voeding (voedselverspilling, vegetarische, biologische, lokale en/of seizoensgebonden producten, enz.).
- De genodigden vragen om hun deelname tot op het laatste moment te bevestigen met als argument voedselverspilling te vermijden (als ze niet bevestigen, worden ze niet meegerekend). Desnoods een inschrijvingsmodule met verschillende percentages voorzien (cf. Facebook-aanpak 'weet niet, geïnteresseerd, enz.') om de granulariteit van de voorspellingen te verhogen.
- Tijdens het evenement (posters, flyers op de tafels, enz.) communiceren over de verbintenissen die werden aangegaan op het vlak van duurzame voeding (labels, lokaal en seizoensgebonden voedsel, voedselverspilling, enz.). Het is echt een toegevoegde waarde die moet worden opgewaarderd en geassocieerd met het merk van de adverteerder.

## ERVOOR ZORGEN DAT HET AANTAL MAALTIJDEN DAT WORDT GESERVEERD, OVEREENKOMT MET HET AANTAL DEELNEMERS

- Het aantal deelnemers zo nauwkeurig mogelijk inschatten, ook al betekent dit dat er herinneringen en verzoeken om bevestiging moeten worden gestuurd. Hen informeren dat ze zonder bevestiging van hun kant niet worden meegerekend in de lijst met de te bereiden menu's.
- Indien het evenement niet gratis is, de deelnemers informeren dat als zij hun afwezigheid niet binnen een redelijke termijn melden, zij de kosten van hun deelname zullen moeten betalen.
- De cateraar zo nauwkeurig mogelijk op de hoogte brengen van het aantal ingeschreven personen en hem vragen om zich hieraan aan te passen, rekening houdend met de voorziene no-shows.
- Er bij de leverancier op aandringen dat er een optimaal proces wordt opgezet om het voedsel zo lang mogelijk te bewaren.

## SYSTEMATISCH VOEDINGSALTERNATIEVEN VOORSTELLEN (lokaal, vegetarisch, biologisch, enz.)

- De klant informeren dat u systematisch alternatieve vegetarische, biologische en/of lokale en seizoensgebonden (zelfs halal/koosjere) menu's voorziet in de voorgestelde gerechten.
- De cateraar vragen dat een groot deel (idealiter minstens 50%) van de voorgestelde menu's bestaat uit vegetarische, biologische en/of lokale en seizoensgebonden (of zelfs halal/koosjere) gerechten en dat de hoeveelheden (porties) vlees aanzienlijk worden gereduceerd.
- De deelnemers informeren over de maatschappelijke kwesties en de edutainmentstrategie van het bureau (het voorstellen van vegetarische, biologische en/of lokale en seizoensgebonden menu's) om de milieu-impact van het evenement te verminderen.

## REDELIJKE PORTIES AANBIEDEN

- De cateraar ertoe aanzetten om redelijke porties op de borden te leggen, zodat de deelnemers al hun borden ook leegeten.
- In geval van een buffet, de cateraar vragen om alleen middelgrote of zelfs kleine borden aan te bieden.
- De maaltijden spreiden op een 'aangename' manier die de verzadiging bevordert (alvorens bij te scheppen: +/- 15 minuten).

## HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI (bestek, enz.) VERMINDEREN

- Om de vaat (en vooral wegwerpservies) te beperken, de voorkeur geven aan menu's zonder bestek. Indien nodig kan u op verzoek zelfbedieningsbestek in metaal ter beschikking stellen.
- Ook de 'adoptie' van bestek en glazen gedurende de avond (tags, discrete maar doeltreffende differentiërende merktekens) aanmoedigen en tegelijkertijd de deelnemers op een ludieke manier bewustmaken van het engagement en de circulaire aanpak.
- Als er tijdens het evenement bestek nodig is, de voorkeur geven aan 'hard' (niet-wegwerpbaar) bestek dat gedurende de hele maaltijd wordt bewaard.

## HET GEBRUIK VAN TAFELLAKENS EN SERVETTEN VERMIJDEN

- Tafellakens en servetten moeten in de wasmachine worden gewassen, wat veel middelen (water) vergt en vervuilend is (wasproducten).
- Denk serviceformules uit zonder tafellakens en servetten (of in ieder geval zonder tafellakens, omdat servetten vaak echt nodig zijn).
- Als dat onmogelijk is, gebruik dan herbruikbare tafellakens en servetten. Indien er toch absoluut servetten moeten zijn, gebruik dan eenkleurige en idealiter witte servetten.
- Vraag uw leveranciers om indien nodig alleen ecologische wasproducten te gebruiken, zowel voor de gezondheid van hun teams als om de giftige lozingen in de bodem en het water te verminderen.

## DE VOORKEUR GEVEN AAN EETBAAR SERVIES

- Er bestaat eetbaar servies. Dat betekent dat het servies waar het menu in opgediend wordt (bv. een kom) ook kan worden opgegeten door de deelnemers (of in het slechtste geval gecomposteerd kan worden als organisch afval).
- Raad uw leveranciers aan om dit soort servies te gebruiken voor evenementen (en idealiter om een lokaal composteringssysteem te voorzien) naast de nodige zakken voor organisch afval (oranje zakken in Brussel).

## DE VOORKEUR GEVEN AAN KOUDE GERECHTEN

- Energie besparen in het cateringgedeelte van de organisatie van een evenement draagt bij tot de vermindering van de impact op het milieu. Bovendien kan dat het werk van de leverancier vergemakkelijken en de levensduur van de geleverde producten verlengen (en de bijkomende acties in verband met een circulaire verbintenis vereenvoudigen).
- Vraag uw leveranciers ook om op uw evenementen zo systematisch mogelijk de voorkeur te geven aan koude gerechten, idealiter met rauwe groenten (om voorkoken te vermijden).
- Als warme gerechten noodzakelijk zijn (vooral in de winter), probeer dan een aandeel van 50% koude gerechten na te streven.

## 2. HERGEBRUIK

### VOEDSELOVERSCHOTTEN AAN VERENIGINGEN GEVEN

- Voedselverspilling moet zo veel mogelijk worden vermeden (en daarom moet er vóór het evenement geanticipeerd worden op alle acties en logistieke regelingen).
- Daarom moet u op elk evenement anticiperen en de sortering van de verschillende soorten voedselbronnen<sup>2</sup> op voorhand organiseren:
  1. Ingrediënten en/of gerechten die eetbaar zijn voor de mens (indien mogelijk aan de hand van upcycling om de waarde van het voedsel te behouden of zelfs te verhogen door combinatie met andere ingrediënten bijvoorbeeld).
  2. Pas daarna voedsel dat eetbaar is voor dieren (restjes uit borden, enz.).
- De logistieke kant organiseren :
  - In samenwerking met bevoegde verenigingen de niet-opgegeten gerechten verzamelen en recupereren.
  - Op zoek gaan naar bevoegde en beschikbare actoren (verenigingen en ngo's).
  - Werk hiertoe een raamovereenkomst uit en informeer de leverancier tijdig over uw aanpak. Zorg er bovendien voor dat de voorwaarden voor de recuperatie van deze ongebruikte producten zowel voor de leverancier als voor de vereniging geschikt zijn.
- Tijdens kalmere periodes met uw leveranciers (caterars) momenten inplannen om de koelkasten leeg te maken voor de distributie aan gespecialiseerde verenigingen van voedingsmiddelen die binnenkort vervallen.

### UW LEVERANCIERS BEWUSTMAKEN VAN DE NOODZAAK OM ALLE VOORWERPEN VOOR EENMALIG GEBRUIK (bestek, glazen, enz.) TE VERMIJDEN EN SYSTEMATISCH DE VOORKEUR TE GEVEN AAN HARD/HERBRUIKBAAR SERVES

- Alle keukengerei voor eenmalig gebruik (ongeacht het materiaal) wordt systematisch vermeden (en zal binnenkort verboden worden).
- Informeer uw leveranciers over uw verzoek om alleen 'hard' bestek en 'harde' glazen (metaal, glas, porselein, enz.) te gebruiken die zo lang mogelijk kunnen worden hergebruikt.
- Nog beter is het om het zonder te doen om ook het afwassen ervan te vermijden.

### KIEZEN VOOR STOFFEN TAFELLAKENS EN SERVETTEN

- Ook wegwerptafellakens en -servetten moeten worden vermeden.
- Ervoor zorgen dat uw leverancier alleen herbruikbare tafellakens en servetten gebruikt.
- Als er papieren tafellakens moeten worden gebruikt, aarzel dan niet om ze te gebruiken in combinatie met stoffen servetten.

### DE VOORKEUR GEVEN AAN LEIDINGWATER IN EEN KARAF

- Flessenwater produceert veel afval en vereist een aanzienlijke hoeveelheid hulpbronnen, zonder noemenswaardige voordelen voor de gezondheid.
- Daarom uw leveranciers vragen om alleen leidingwater in karaffen te serveren (eventueel met een filtersysteem om alleen de meest essentiële elementen voor de gezondheid te behouden en een positieve smaakbeleving mogelijk te maken).



- Een goede manier om leidingwater te gebruiken en toch de deelnemers plezier te doen, is geïnfuseerd en gearomatiseerd water (met citroen bijvoorbeeld).
- Als er bruiswater wordt gevraagd, de voorkeur geven aan systemen die van kraantjeswater bruiswater kunnen maken.

## 3. RECYCLAGE > COMPOSTERING

### COMPOSTERING VAN AFVAL

- Als er – nadat alle bovenstaande maatregelen werden genomen – nog organisch afval overblijft op uw evenement, moet het worden gecomposteerd (of gebiomethaniseerd).
- Hier indien mogelijk een lokaal composteringssysteem voor installeren of bestaande systemen gebruiken.
- Als er geen composteringssystemen beschikbaar zijn op het terrein of in de buurt, ervoor zorgen dat er na afloop van het evenement voldoende vuilbakken voor organisch afval (de oranje zakken in Brussel) beschikbaar zijn en dat deze door de bevoegde instantie worden opgehaald.

### COMPOSTEERBARE VAAT

- Als u wegwerpservies moet gebruiken, erover waken dat het composteerbaar is en kan worden opgehaald door een composteerorganisatie.

## 4. VERBRANDING

### WEGWERPSERVIES IN ONGEBLEEKT KARTON ZONDER PLASTICFOLIE

- Als u – ondanks al uw inspanningen – niet anders kan dan wegwerpservies te gebruiken, eisen dat het gemaakt is van eenkleurig, ongebleekt karton zonder plasticfolie.

### TAFELLAKENS EN SERVETTEN VAN ONGEBLEEKT PAPIER MET GERECYCLEERDE VEZELS

- Als u – ondanks al uw inspanningen – niet anders kan dan wegwerptafellakens en -servetten gebruiken, erop staan dat ze eenkleurig zijn en gemaakt zijn van ongebleekt papier dat gerecycleerde vezels bevat.

## 5. STORTEN

### AFVALSORTERING

- Het doel is duidelijk een Zero Waste Event na te streven.
- Als er – ondanks al uw inspanningen en de hier gegeven adviezen – toch voedsel- en cateringafval (tafellakens, servetten, enz.) weggegooid moet worden, is het minste wat u kan doen (en dat is zelfs een wettelijke verplichting), het te sorteren en weg te gooien in de juiste vuilzakken (in Brussel: witte zakken, gele zakken en blauwe zakken) of in geschikte containers<sup>3</sup>, waarbij u ook verzekert dat dit afval maximaal wordt samengedrukt in de containers om het aantal onnodige verplaatsingen te beperken.



---

<sup>1</sup> (Onder andere) over dit onderwerp is er een nieuwe regelgeving van de Stad Brussel van kracht (sinds 01/07/2019) voor evenementen die plaatsvinden in de openbare ruimte:

[https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement\\_plastique\\_FR.PDF](https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement_plastique_FR.PDF)

[https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement\\_plastic\\_web.pdf](https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/reglement_plastic_web.pdf)

<sup>2</sup> Bepaalde leveranciers bieden containeroplossingen met een grotere capaciteit aan voor organisch afval:

<https://www.vanheede.com/nl/container-huren/>

<sup>3</sup> Idem: Bepaalde leveranciers bieden containeroplossingen met een grotere capaciteit aan voor organisch afval:

<https://www.vanheede.com/nl/container-huren/>