



circular
event
toolkit

Catering

Waarom het
belangrijk is

Of het nu gaat om voedselverspilling, bodemvervuiling of CO²-uitstoot, voeding heeft een grote impact op het milieu.

Enkele belangrijke gegevens





circular
event
toolkit

Catering

Antwoord
an de
eventsector

Het antwoord van de eventsector

- De eventsector heeft een verantwoordelijkheid op te nemen en een rol te spelen bij het verminderen van de milieueffecten van zijn activiteiten, met name op het vlak van voeding.
- Deze bijdragen van de eventsector impliceren de naleving van de volgende hoofdbeginselen:
- Beperk voedselverspilling tot een absoluut minimum.
- Geef de voorkeur aan producten met de beste milieu-impact op het vlak van productie: lokale- en seizoensproducten, biologische¹ en duurzame voedingsproducten²).
- Ga op zoek naar gelabelde leveranciers en producten (biologische en/of duurzame voeding, fairtradeproducten
- Organiseer het verloop van het evenement zo dat het voedsel zo lang mogelijk bewaard wordt, zodat het kan worden hergebruikt wanneer het niet wordt opgediend en geconsumeerd tijdens het evenement.
- Vermijd zo veel mogelijk verpakkingen en afval.
- Geef de voorkeur aan herbruikbaar materiaal (bestek, borden, tafellakens, servetten, enz.).
- Beperk de vleesconsumptie en geef de voorkeur aan vegetarische alternatieven.
- Vermijd vervuilende energie-installaties voor de catering.
- Vergroot systematisch het bewustzijn bij leveranciers en klanten.
- Pas de logica van Globale Maatschappelijke Verantwoordelijkheid toe door de verschillende parameters van duurzame en verantwoorde voeding (biologisch, lokaal, seizoensgebonden, vegetarisch, enz.) te integreren door producten te kiezen die het best overeenstemmen met het DNA van het project en de organisatie.

INSPIRATIE

- Tal van bedrijven bieden eetbaar servies aan dat perfect is afgestemd op evenementen (bijvoorbeeld verrines of schaalpjes).
- Sommige cateraars hebben een 100% circulair cateringaanbod door onverkochte producten te recupereren en alleen die te bereiden.
- De belangrijkste labels uit de voedingsindustrie zijn de biologische-, fairtrade- en duurzame labels. Ze zijn niet allemaal gebaseerd op dezelfde criteria. Kijk uit voor nepetiketten.

Extra middelen zijn beschikbaar op de website van het project: www.circular-event.eu/catering



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.³

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 bevoordelen/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 voedselhervinding 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 vervuילend 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 voedselbronnen⁴ 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 gebruikte producten zowel voor de leverancier als voor de vereniging geschikt zijn.
- Tijdens kalmere periodes met uw leveranciers (cateraars) 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 VORKEUR TE GEVEN AAN HARD/HERBRUIKBAAR SERVIS

- 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 VORKEUR 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 containers⁵, waarbij u ook verzekert dat dit afval maximaal wordt samengedrukt in de containers om het aantal onnodige verplaatsingen te beperken.



Catering

Obstakels
die overwonnen
moeten worden

Wat de klant betreft: de klant moet zeer snel overtuigd worden van het belang om de weg van de duurzame catering in te slaan en van de voordelen ervan op het vlak van budget en imago (meer bepaald dankzij het verslag dat hem zal worden verstrekt en dat hij zal kunnen integreren in zijn MVO-communicatie).

Ten opzichte van uw leveranciers: zij moeten overtuigd zijn van uw engagement en uw wil om deze duurzame cateringformules op al uw evenementen te systematiseren. Er moet daarbij rekening worden gehouden met hun logistieke, organisatorische en budgettaire beperkingen en er moet een juist evenwicht worden gevonden. Dat kan door de extra kosten in verband met de opwaardering van het maatschappelijke engagement door te rekenen aan de adverteerder, die deze aanpak zal kunnen benutten in alle communicatie die met het evenement te maken heeft.

Naar uw TEAM toe

De toepassing van deze nieuwe praktijken moet worden aanvaard en ondersteund door alle medewerkers die actief betrokken zijn bij het project. Zorg ervoor dat u hen al vanaf de ontwerpfase van het evenement sensibiliseert. En stimuleer de 'juiste' gedachten en handelingen.



Catering

Resultaat
indicatoren
en -metingen

Bij een duurzaam project hoort een ernstige rapportering, anders heeft het weinig waarde en stelt u zichzelf bloot aan greenwashing kritiek. U moet kunnen verantwoorden wat u verkondigt.

Deze rapportering is des te belangrijker omdat de klant er zelf gebruik van kan maken (met name in zijn jaarlijkse activiteitenverslag).

Deze resultaatindicatoren en -metingen moeten echter eenvoudig en flexibel genoeg zijn om gebruikt te kunnen worden, ook door de leverancier die u deze informatie zal verstrekken.

Na afloop van uw evenement moet u dus over de volgende indicatoren beschikken:

Te rapporteren onderwerp	Eenheid/Indicator	Bron van informatie
Aantal informatie		
Aantal deelnemers	Deelnemers	
Categorie Voeding		
Hoeveelheid rood vlees	Kg	De leverancier
Hoeveelheid wit vlees	Kg	De leverancier
Niet-gecertificeerde vis	Kg	De leverancier
Gecertificeerde duurzame vis (MSC, enz.)	Kg	De leverancier
Biologische gerechten (gecertificeerd)	Portie	De leverancier
Lokale en/of seizoensgebonden gerechten	Portie	De leverancier
Categorie Dranken		
Water in plastic flessen	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Water in glazen flessen (hergebruikt)	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Water in glazen flessen (weggegooid/glasbakken)	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Leidingwater in karaffen	Schatting	De leverancier
Niet-gecertificeerd fruitsap – Glazen flessen	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Niet-gecertificeerd fruitsap – Plastic flessen	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Niet-gecertificeerd fruitsap – Karaf	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier



Biologisch en/of fairtrade gecertificeerd fruitsap – Glazen flessen	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Biologisch en/of fairtrade fruitsap – Plastic flessen	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Biologisch en/of fairtrade fruitsap – Karaf	Liter (aantal flessen x volume)	De leverancier
Niet-gecertificeerde thee	Portie (zakje)	De leverancier
Biologische en/of fairtrade gecertificeerde thee	Portie (zakje)	De leverancier
Niet-gecertificeerde koffie	Kg	De leverancier
Biologische en/of fairtrade gecertificeerde koffie	Kg	De leverancier

Categorie Keukengerei

Aantal eenheden

Bestek – Wegwerpplastic		De leverancier
Bestek – Recycleerbaar plastic		De leverancier
Bestek – Composteerbaar		De leverancier
Bestek – Herbruikbaar (metaal, enz.)		De leverancier
Glazen – Wegwerpplastic		De leverancier
Glazen – Recycleerbaar plastic		De leverancier
Glazen – Composteerbaar		De leverancier
Glazen – Herbruikbaar (glas, enz.)		De leverancier
Borden en schalen – Wegwerpplastic		De leverancier
Borden en schalen – Recycleerbaar plastic		De leverancier
Borden en schalen – Composteerbaar		De leverancier
Borden en schalen – Herbruikbaar (porselein, enz.)		De leverancier
Tafellakens – Wegwerp		De leverancier
Tafellakens – Recycleerbaar		De leverancier
Tafellakens – Herbruikbaar		De leverancier
Servetten – Wegwerp		De leverancier
Servetten – Recycleerbaar		De leverancier
Servetten – Herbruikbaar		De leverancier



Om de impact van uw evenement op het milieu te verminderen en een circulaire dynamiek na te streven, zult u wellicht gebruik moeten maken van de leverancierscategorieën:

- Duurzame cateraars/catering
- Verenigingen voor voedselherverdeling
- Verhuurbedrijven voor herbruikbaar servies, tafellakens, enz.
- Voedselbanken zijn gestructureerd om 'regelmatige' voedselstromen te recupereren. Deze aanpak kan ook worden toegepast op evenementen, mits het juiste evenwicht wordt gevonden op operationeel vlak: www.foodbanks.be/nl/word-partner
- Hier vindt u een kaart met de verschillende Buurtcomposten in Brussel: <https://www.wormsasbl.org/index.php?tar=compostez&id=8&sel=3&ssel=2&l=nl>
- De Schenkingsbeurs www.schenkingsbeurs.be legt het wettelijke kader uit en vormt een brug tussen vraag en aanbod.
- Alpaca is een organisatie die het voedseloverschot van uw evenementen verzamelt en herverdeelt aan mensen in nood: <https://alpaca-solutions.be>
- <https://goodfood.brussels/nl>

Extra middelen zijn beschikbaar op de website van het project:

www.circular-events.eu/partners



U hebt mogelijk de volgende middelen nodig:

- Tools om het bewustzijn over duurzaam voedsel en de strijd tegen voedselverspilling te vergroten
- Enkele hulpmiddelen:
<http://www.accbelgium.be/tools-services/dont-spoil-party>
<https://www.youtube.com/watch?v=btH6KlbLr4M>
- Fiche duurzame leverancier Voeding/Catering
- Fiche Briefing Vereniging
- Fiche rapportering Catering/Voeding

Extra middelen zijn beschikbaar op de website van het project: www.circular-events.eu



Catering

Checklist

Mijn checklist - VOOR HET EVENEMENT

- Ik heb de klant geïnformeerd over onze wens om de voorkeur te geven aan duurzame oplossingen op het vlak van catering/voeding/cateraars.
- Ik heb mijn leveranciers/cateraars geselecteerd op basis van duurzame overwegingen (certificeringen, aanbod, enz.).
- Ik heb mijn leveranciers op de hoogte gebracht van de circulaire aanpak en ik heb hen de fiche duurzame leverancier Voeding/Catering alsook de rapporteringsfiche toegestuurd die zij moeten invullen.
- Ik heb mijn leveranciers onze verzoeken met betrekking tot de inhoud van de menu's (biologische gerechten, water in karaf, enz.) toegestuurd via de fiche duurzame leverancier Voeding/Catering.
- Ik heb de nodige sensibiliseringsinformatie (op de uitnodigingen, posters, enz.) geïntegreerd in mijn communicatie naar de deelnemers toe.
- Ik heb ervoor gezorgd dat de deelnemers op de hoogte werden gebracht van de noodzaak om hun aanwezigheid te bevestigen om te worden meegerekend voor de maaltijden.
- Ik heb een systeem opgezet om het aantal deelnemers aan het evenement zo nauwkeurig mogelijk bij te houden, in het bijzonder om mijn leveranciers te informeren.
- Ik heb de verenigingen voor voedselherverdeling op de hoogte gebracht om de recuperatie van niet-opgegeten maaltijden te organiseren.
- Ik heb het geschikte inzamelsysteem opgezet voor niet-recupereerbaar afval (compostering, oranje zakken, enz.).

Mijn checklist - TIJDENS HET EVENEMENT

- Ik waak erover dat de leveranciers gehoor geven aan de verzoeken die aan hen werden gecommuniceerd.
- Ik controleer of het inzamelsysteem voor niet-recupereerbaar afval (compostering, oranje zakken, enz.) correct wordt toegepast.
- Ik controleer of het bewustmakingssysteem voor de deelnemers (posters, enz.) correct is opgezet..

Mijn checklist - NA HET EVENEMENT

- Ik verzamel bij de leveranciers de rapporteringsfiches die ze hebben moeten invullen.
- Ik informeer de klant over de resultaten van het evenement op het vlak van circulariteit/duurzaamheid.
- Ik bedank de deelnemers voor hun bijdrage aan de duurzaamheid van het evenement.
- Ik bedank de leveranciers voor hun bijdrage aan de duurzaamheid van het evenement.



¹Biologisch en/of in afwachting van een keurmerk omdat deze ondernemers al kwaliteitsproducten aanbieden en op zoek zijn naar klanten tijdens de 2 transitiejaren (om tot een geslaagde transitie van het land en de gebruikte hulpbronnen te komen).

²'Fair trade' houdt onder meer in dat de arbeidsomstandigheden gecontroleerd worden en dat de werknemers een fatsoenlijk loon krijgen. Het is een kwestie die zowel buiten als binnen de EU leeft. De certificeringen kunnen worden versterkt door een verbintenis van uw eigen onderaannemers. De gemakkelijkste optie is de voorkeur geven aan nabijheid, omdat dit een betere traceerbaarheid en vaak seizoensgebonden producten mogelijk maakt.

³ (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_plastic_web.pdf

⁴ Bepaalde leveranciers bieden containeroplossingen met een grotere capaciteit aan voor organisch afval:

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

⁵ Idem: Bepaalde leveranciers bieden containeroplossingen met een grotere capaciteit aan voor organisch afval:

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