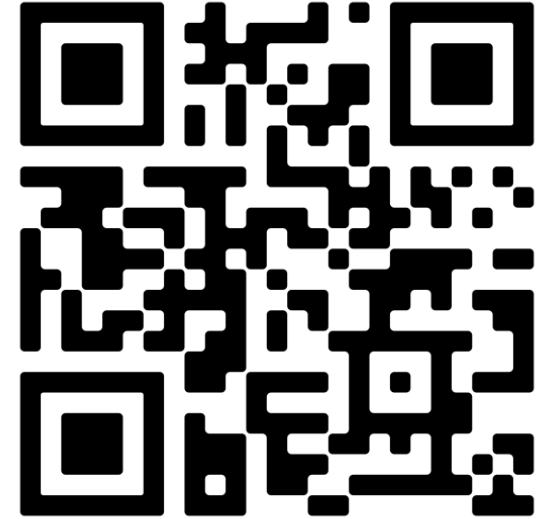


Werkgroep duurzaamheid → Teamslink

- **Trekkers:** Tom De Vleeschauwer, chef van VierNulVier + Sofie Verhoeven, Dienst Milieu en Klimaat, Stad Gent
- **Doel :** verminderen van de ecologische voetafdruk van de voedselproductie, voedselverspilling en het aanmoedigen van lokale en seizoensgebonden voedselproductie.
 - ✓ Gentse voedselstrategie uitdragen in de Gentse culinaire sector
 - Verminderen van voedselverspilling (o.a. project slimme weegschalen)
 - Eiwitshift
 - Korte keten
 - Eerlijke prijzen
 - ✓ Gezonde voeding (link met onderwijs en scholen)
 - ✓ Evenementieel: Kiemkracht festival voorjaar, veggiechallenge, ...

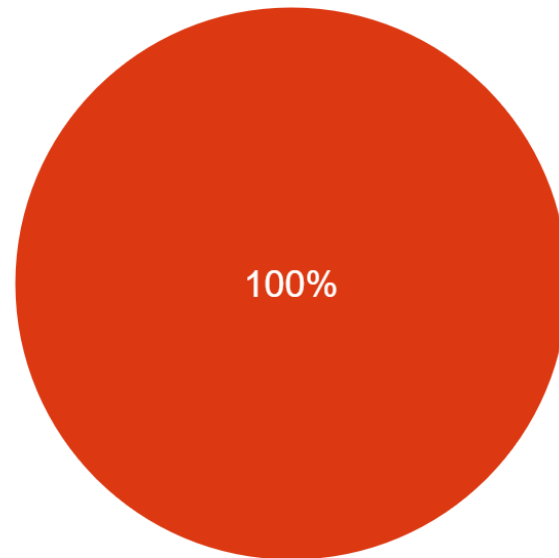
Bevraging rond duurzaam aankoopbeleid

- Bevraging leden culinaire raad – [Link naar bevraging](#)
- 17 antwoorden
- Overzicht vragen:
 - Wie zijn je belangrijkste (voeding) leveranciers?
 - Gaat je voorkeur vooral uit naar één grootleverancier voor groenten/vlees/droge voeding (gemak van alles onder 1 dak te vinden) of naar verschillende leveranciers (meer keuzevrijheid en vaak expertise in bepaalde productcategorieën)?
 - Werk je bewust met biologisch geteelde producten?
 - Werk je bewust met lokaal geteelde producten?
 - Werk je bewust met producten uit de korte keten?
 - Ben je voldoende op de hoogte van het aanbod lokale/biologische/korte keten leveranciers in Gent?



Gaat je voorkeur vooral uit naar naar één grootleverancier voor groenten/vlees/droge voeding (gemak van alles onder 1 dak te vinden) of naar ve...n vaak expertise in bepaalde productcategorieën)?

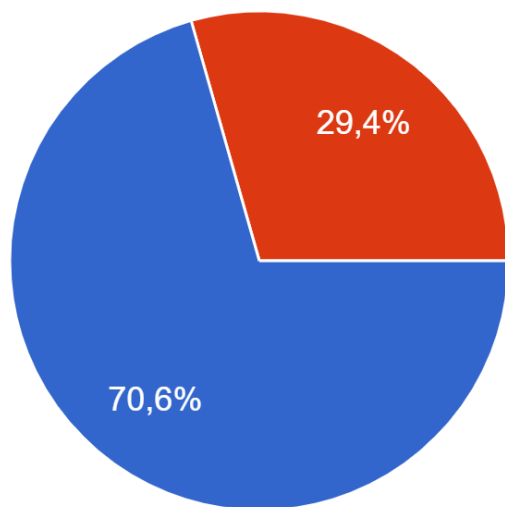
17 antwoorden



- één grootleverancier voor groenten/vlees/droge voeding (gemak van alles onder 1 dak te vinden)
- verschillende leveranciers (meer keuzevrijheid en vaak expertise in bepaalde productcategorieën)?

Werk je bewust met biologisch geteelde producten?

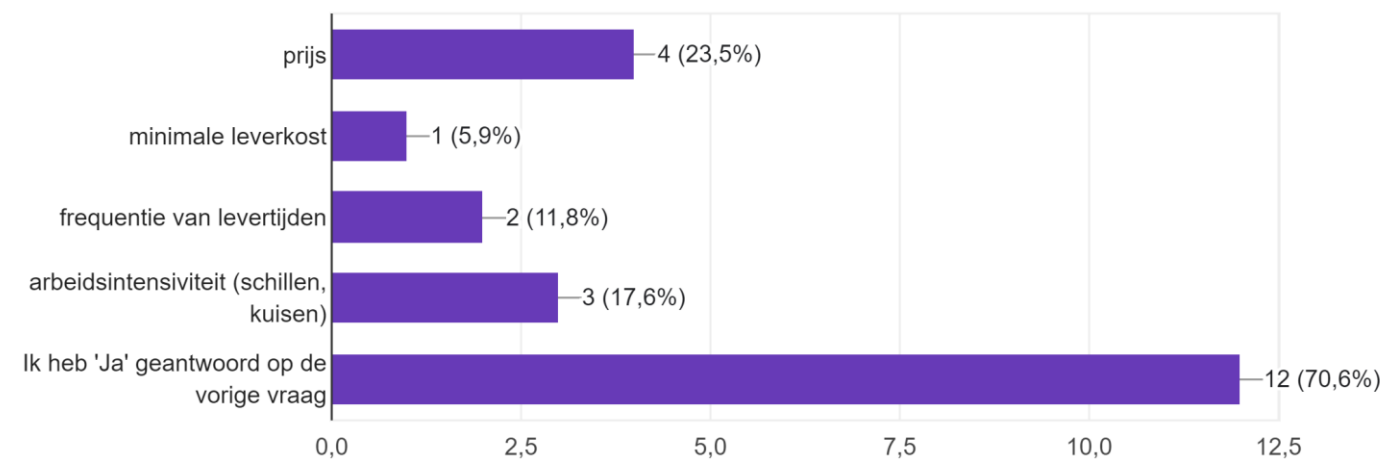
17 antwoorden



● Ja
● Nee

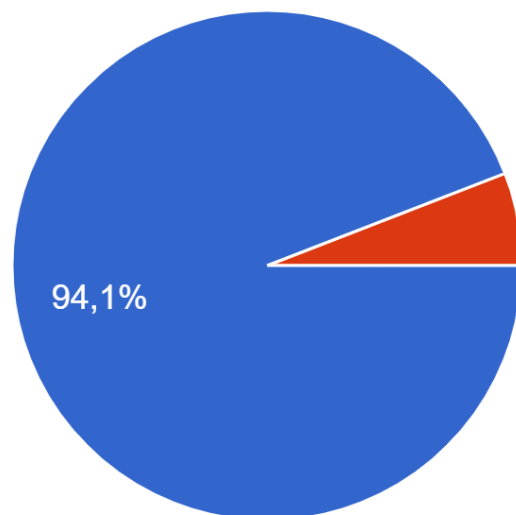
Is je antwoord nee, geef de drie belangrijkste redenen aan

17 antwoorden



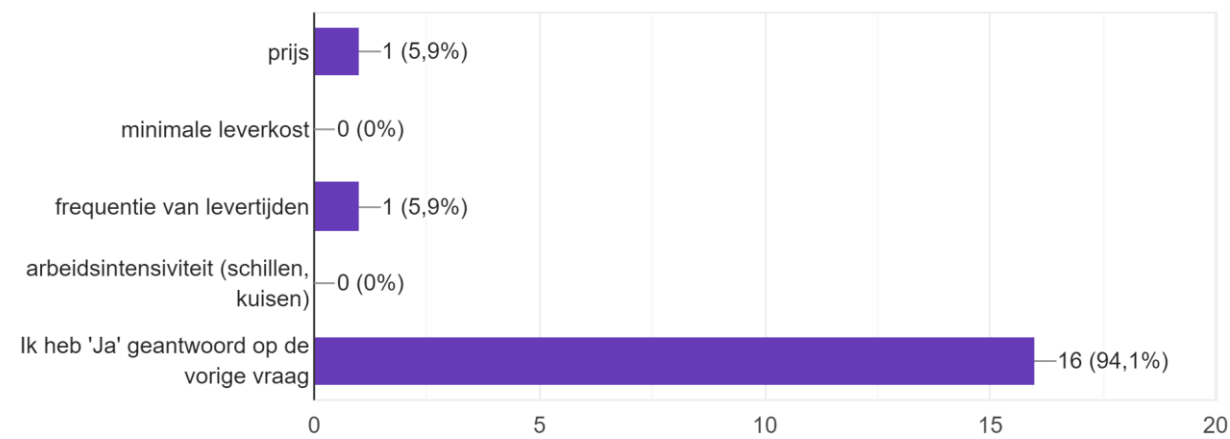
Werk je bewust met lokale geteelde producten?

17 antwoorden



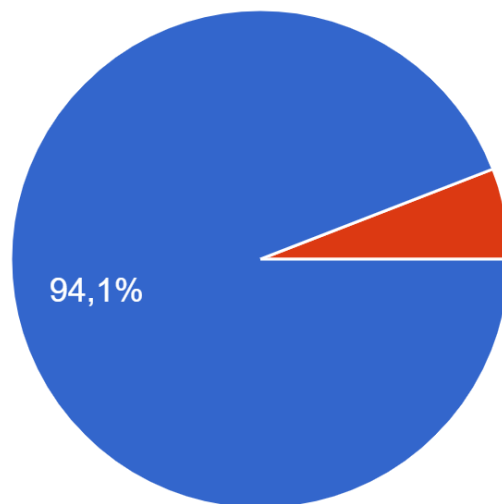
Is je antwoord nee, geef de drie belangrijkste redenen aan

17 antwoorden



Werk je bewust met producten uit de korte keten (zo weinig mogelijk tussenpersonen)?

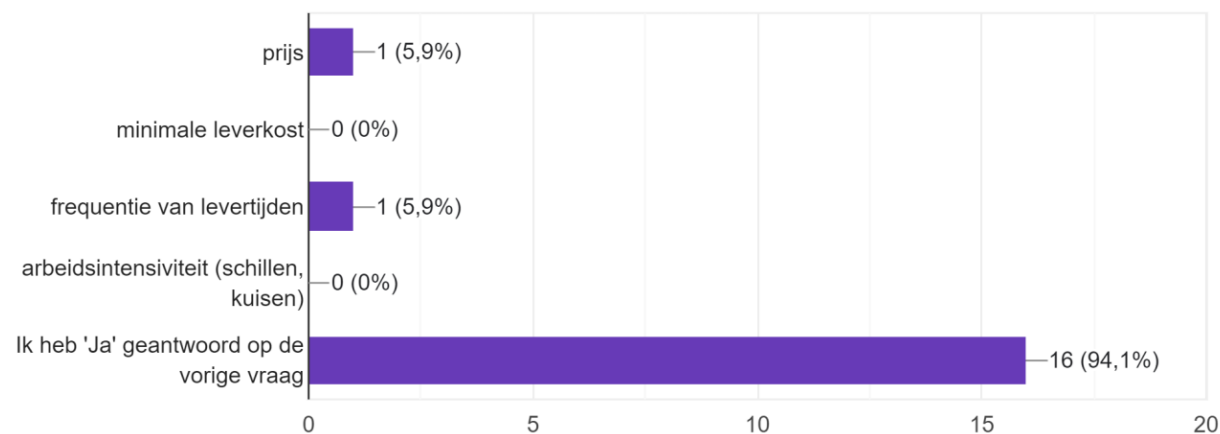
17 antwoorden



- Ja
- Nee

Is je antwoord nee, geef de drie belangrijkste redenen aan

17 antwoorden



Heb je zelf nog vragen of relevante info?

8 antwoorden

bij de vraag over de korte keten: indien mogelijk werk ik zo maar dat is niet voor alle producten mogelijk dus mijn antwoord op deze vraag is : ja indien mogelijk. De prijs speelt daarin ook een rol want biologische korte keten is vaak duur en dat kan mijn marge nog niet aan.

Probleem is dat we als school met 420 leerlingen die koken en bakken heel grote hoeveelheden dagelijks nodig hebben. Weinig 'duurzame' leveranciers kunnen ons dat bieden en garanderen. We werken echter wel af en toe met bv. lokale producten omdat we dat belangrijk vinden, bv. lokale wijnen als Waes.

Wij kiezen in de mate van het mogelijke voor bio en lokaal gekweekte groenten en fruit, echter botsen we op diverse problemen, beschikbaarheid in grote hoeveelheden, minimale drops, beperking in leveringsdagen en tijdig te moeten bestellen. De hogere prijs is iets dat wij gerust willen betalen om lokale kwaliteit te krijgen alsook om in de werkzekerheid van lokale ondernemers te voorzien.

Ik ben momenteel aan het veranderen naar groenten van lokale oogst via een plakboerderij en ben nog op zoek naar leveranciers die deel uitmaken van korte keten dus ik wil hier zeker meer info over ontvangen!

Ik miste nog een optie bij de vraag over BIO... Wij kiezen soms niet voor de bio producten omdat we de voorkeur geven aan lokale producten ipv bio. Het duurzame aspect is voor ons belangrijker dan zuiver het bio aspect.

We werken wel bewust met lokale, biologische en korteketenproducten, maar dit formulier laat niet echt een nuance toe. We zouden graag alles zo doen, maar dan moeten we helaas een veel hogere prijs vragen voor onze al redelijk dure pizza's en andere gerechten.

De kost van groenten bestellen bij bijvoorbeeld mille couleurs ligt niet alleen in een hogere prijs van het product, maar ook een hogere verwerkingskost.

We proberen langzamerhand alles weer duurzaam en lokaal aan te kopen, maar daarvoor is ook een transitie in onze keuken nodig, minder gerechten, maar origineler uit de hoek komen, en onze klanten mee kunnen nemen in het verhaal van kwaliteitsvolle producten waar nu eenmaal een prijs aan hangt. Dat is niet altijd eenvoudig bij het verkopen van pizza.

We werken niet bewust met biologisch geteelde producten, omdat het lokale aspect voor ons primeert. Elke leverancier/producten werkt met minimum bestelhoeveelheden en dat maakt het vaak moeilijker (lees, financieel zwaarder) om voor aparte producenten te kiezen. Toch loont het de moeite om dit gesprek aan te gaan met producenten en ontstaan er alsnog aangename samenwerkingen. In gesprek en vertrouwen is veel mogelijk. Samen kiezen we voor kwaliteit, gezond voor dier, mens en milieu.

Actie = Overzichtslijst leveranciers korte keten/lokaal/bio

- Gedeelde lijst door iedereen te raadplegen – [zie link](#) met mogelijkheid voor aanbieders om [zich zelf aan te melden](#).
- Om Gentse foodondernemers te informeren waar ze duurzaam kunnen aankopen
- Ruimer dan Gent, ook buitenland bv. voor citrusvruchten
- Bekijken op welke manier we dit delen met iedereen en hoe dit aansluit op de huidige lijst die er is “[Zoek lokale voedselproducenten](#)” op de webpagina Culinair Gent. Lijsten mergen en de naam aanpassen naar “Zoek lokale voedselproducenten en korte keten leveranciers”



Sinds
2015

Restorestje



Gelanceerd in samenwerking met Test Aankoop



100.000 doosjes verdeeld over 188 restaurants

5 JAAR
IN GENT

>178
RESTAURANTS

gent:

gent:

gent:

GEMIDDELD
36
RESTJES
PER DAG

13.000
RESTORESTJES
PER JAAR

gent:

Lekkers over
op restaurant?

gent:

VRAAG EEN RESTOR

Reste Restje

gent:

Ook in Brussel, Kortrijk, Roeselare, Genk, Wallonië, Pelt, POM West-Vlaanderen, ...



11 verzonden antwoorden

Wij geven bordresten van klanten mee naar huis

De QR scannen of de koppeling gebruiken om deel te nemen



<https://forms.office.com/e/f67Je5UKjy>

Koppeling kopiëren



Treemap

Bar



1 van 6





11 verzonden antwoorden

Onze klanten durven hun bordresten mee naar huis te vragen

De QR scannen of de koppeling gebruiken om deel te nemen



<https://forms.office.com/e/f67Je5UKjy>

 Koppeling kopiëren

3.6



18%



0%



27%



9%



45%



2 van 6





11 verzonden antwoorden

De Restorestjes (doos en/of campagne) hebben ons geholpen om het in ons restaurant normaal te maken om restjes mee te geven.

De QR scannen of de koppeling gebruiken om deel te nemen



<https://forms.office.com/e/f67Je5UKjy>

 Koppeling kopiëren

2.3



44%



11%



22%



11%



11%



3 van 6





11 verzonden antwoorden

Wij willen in de toekomst bordresten blijven meegeven aan onze klanten

De QR scannen of de koppeling gebruiken om deel te nemen



<https://forms.office.com/e/f67Je5UKjy>

 Koppeling kopiëren



Treemap

Bar



4 van 6





11 verzonden antwoorden

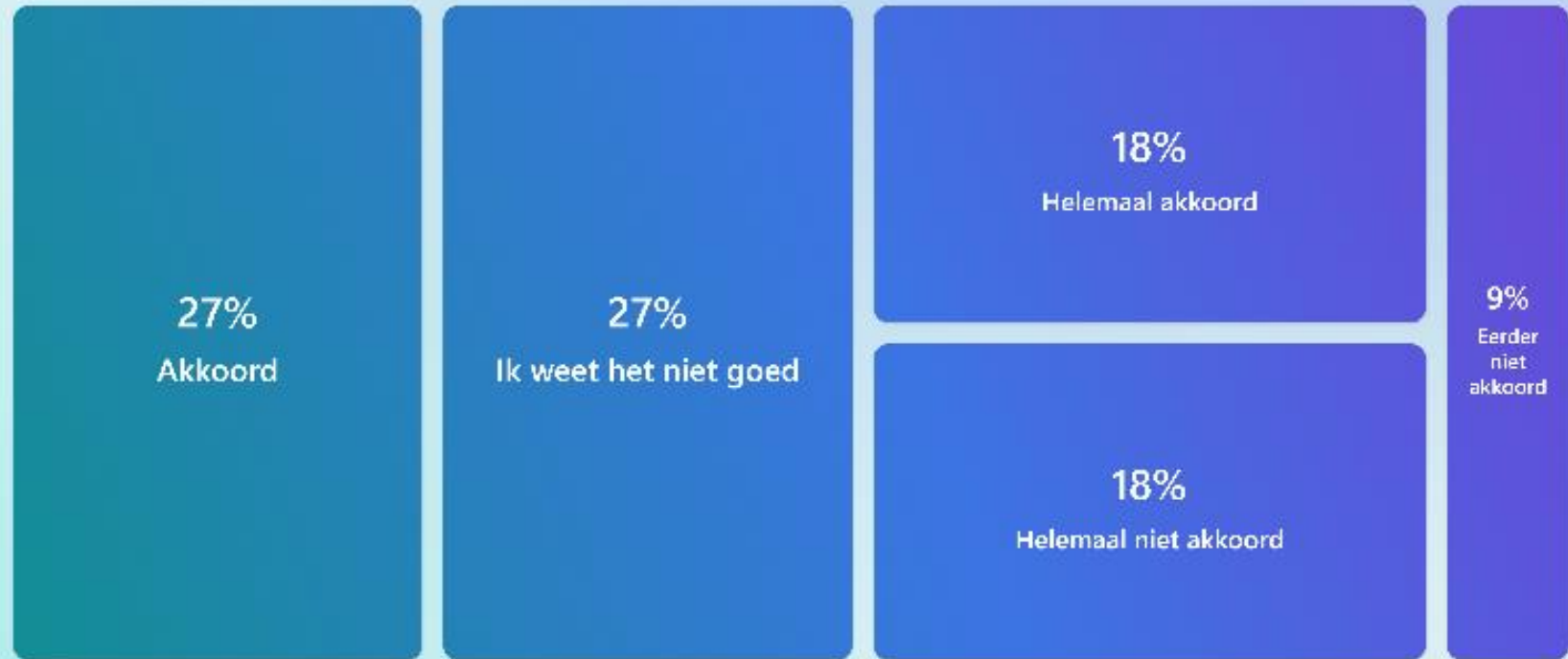
Sinds 2015 is de wereld veranderd. Het is niet meer nodig dat de Stad verder inzet op het Restorestje. Restaurants bieden het wel aan en klanten...

De QR scannen of de koppeling gebruiken om deel te nemen



<https://forms.office.com/e/f67Je5UKjy>

Koppeling kopiëren



Treemap

Bar



5 van 6

