

Visiedocument: Duurzame en Gezonde Catering

Versie beheer	
1.0	4-3-2025

Opgemaakt door: Juliet Spee & Dennie Wiegman
Team: Facilitair en Huisvesting

Inhoudsopgave

Inleiding	3
1. Duurzaamheid in de Catering.....	3
2. Gezondheid en Voeding	3
3. Samenwerking en Innovatie	4
4. Implementatie en Monitoring	4
5. Conclusie	4

Inleiding

De cateringsector speelt een cruciale rol in het bevorderen van duurzaamheid en gezondheid. Dit visiedocument schetst onze aanpak en doelen op het gebied van duurzame en gezonde catering. Doelen welke aansluiten op de organisatie doelen van het Waterschap Vallei en Veluwe.

- In 2035 is onze netto uitstoot van broeikasgas nul;
- We zijn in 2050 een circulair waterschap;
- Duurzaam inkoopbeleid;
- Lokaal inkoopbeleid;
- Kernwaarden van het Waterschap Vallei en Veluwe;
- Manifest Maatschappelijk Verantwoord Opdrachtgeven en Inkopen (MVOI) 2022-2025.

1. Duurzaamheid in de Catering

Bronnen van voedsel: We kiezen zoveel mogelijk voor lokale en seizoensgebonden producten om de ecologische voetafdruk te verkleinen en lokale economie te stimuleren.

Biologisch en Fair Trade: Voorkeur voor biologische en Fair Trade-gecertificeerde producten ter ondersteuning van duurzame landbouw.

Afvalreductie: Implementeren van een zero-waste (zo weinig mogelijk) beleid door restproducten te hergebruiken en composteren.

Duurzame verpakkingen: Het gebruik van herbruikbare of biologisch afbreekbare verpakkingen is essentieel om plastic afval te minimaliseren. Wegwerpartikelen worden waar mogelijk vermeden. Daarnaast wordt het aantal monoverpakkingen tot een minimum beperkt.

Klimaatbewust inkopen: Hierbij gaat het om het voorkomen of minimaliseren van de uitstoot van CO2 en andere broeikasgassen. Het leveren van een positieve bijdrage aan energiebesparing en de transitie naar duurzame energiebronnen.

2. Gezondheid en Voeding

Evenwichtige maaltijden: Het aanbieden van maaltijden die rijk zijn aan groenten, volle granen en gezonde vetten is van groot belang. Hierbij blijft de richtlijn de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum.

Voedingsinformatie: Transparante informatie over ingrediënten en voedingswaarden om bewuste keuzes te faciliteren aan medewerkers.

Speciale dieetwensen: Aanpassen van menu's voor speciale diëten zoals veganistisch, glutenvrij en allergieën voor een generieke dienstverlening.

Educatie: Workshops en informatiebijeenkomsten over gezonde voeding en duurzaamheid voor medewerkers en gasten/bezoekers te organiseren om kennis te verbreden en draagvlak te creëren.

Werkfruit: Door het aanbieden van werkfruit bevorderen we een gezonde werkcultuur en ondersteunen we het welzijn van onze medewerkers. Dit helpt ons om de voordelen van gezonde voeding in de werkomgeving te integreren en draagt bij aan een positieve sfeer op de werkvloer.

3. Samenwerking en Innovatie

Samenwerking te stimuleren met de cateraar: Partnerschappen met lokale boeren en producenten om de lokale economie te ondersteunen en de versheid van producten te garanderen.

Innovatieve technieken: Toepassen van technologieën en methoden die de duurzaamheid van het cateringproces verbeteren, zoals Co2 en voedselverspilling-monitoring.

4. Implementatie en Monitoring

Doelstellingen: Het stellen van concrete, meetbare doelen op het gebied van duurzaamheid en gezondheid. De doelen zullen realistisch en haalbaar moeten zijn en in een stappenplan moeten worden verwerkt in samenwerking met de cateraar.

Evaluatie: Regelmatige evaluatie van de cateringpraktijken en klantfeedback om continue verbetering te waarborgen.

Rapportage: Jaarlijkse rapportages over de voortgang en impact van de duurzame en gezonde initiatieven.

5. Conclusie

Door ons te richten op duurzaamheid en gezondheid, willen we niet alleen een positieve impact maken op het milieu, maar ook bijdragen aan de gezondheid en het welzijn van onze medewerkers. Dit visiedocument vormt de basis voor onze toekomstige strategieën en acties.