



JACHT OP VERSPILLING IN HET SOCIAAL RESTAURANT

Comité de la Samaritaine

Elke dag serveert het sociaal restaurant van *Comité de la Samaritaine* een vijftigtal maaltijden aan een kwetsbare bevolkingsgroep (alleenstaanden, daklozen, armen, ...). De gerechten worden bereid en geleverd door *Les Petits Riens*. De Voedselbank levert trouwens voedingsmiddelen voor de bereiding van soep en voedselhulp pakketten. Een team van vrijwilligers, ook gebruikers van het restaurant, dient er op. Naast een complete maaltijd biedt het restaurant ook troost en een ontmoetingsplaats voor sociaal geïsoleerde mensen.

Elke dag betreft *Comité de la Samaritaine* echter veel voedselverspilling: resten die op de borden blijven liggen, onverkochte producten die niet worden gebruikt, voeding dat ongeschikt blijkt omdat de verpakking niet aangepast is of de gebruikers ze niet lusten. De gebruikelijke menu's zijn bovendien niet altijd evenwichtig en bevatten weinig groenten.

Dankzij de projectoproep 'duurzame voeding' van Leefmilieu Brussel en de financiële steun van het Europese project GreenCook kon de vereniging een actieve strijd voeren tegen deze verspilling samen met de organisatie van **Lendemains gourmands** die workshops voor de bereiding van restjes organiseren. Meerdere keren per week leren geïnteresseerde vrijwilligers en gebruikers van een begeleidster-kokkin hoe ze de onverkochte producten van de vorige dag kunnen gebruiken om een gerecht te maken dat een alternatief voor de dagschotel biedt en dat altijd een flinke portie groenten bevat. Dit gerecht kan ter plaatse worden gegeten of meegenomen worden. De gebruikers waarderen het gerecht dat ze tijdens de workshop maken omdat het zelfgemaakt is en ook omdat ze op die manier kunnen kiezen wat ze eten.

Na afloop van dit eerste projectjaar werden de populairste recepten gebundeld. Dit kookboek belooft de medewerkers van het project en motiveert ze om ermee door te gaan.



'Aan tafel, het eten is klaar!', Tayyip Tavsi, vrijwilliger en inwoner van de wijk. © Comité de la Samaritaine

CONTEXT

In het hart van Brussel komt *Comité de la Samaritaine* op voor de toegang tot woningen voor kwetsbare personen. Daarbij wil ze ook het sociaal bewustzijn en de zelfstandigheid versterken. De vzw speelt een gemeenschapsrol via het buurthuis en houdt het hele jaar een sociaal restaurant open.



METHODE ONDER DE LOEP

Het aanvankelijke project “*Lendemains gourmands*” kreeg bijval met andere acties tegen voedselverspilling.

LENDEMAINS GOURMANDS

De financiële steun werd gebruikt om de begeleidster-kokkin te betalen voor haar workshops met onverkochte producten en voor de inrichting van de keuken in overeenstemming met de normen van het FAVV. De bestaande structuur was immers voorzien voor het opdienen van gerechten, en niet voor de bereiding/verwerking ervan.

De workshops worden **één tot vier keer per week** gehouden, afhankelijk van de gerechten die op het menu staan. De gerechten worden 's ochtends bereid en 's middags opgediend. Er is bijvoorbeeld altijd een workshop wanneer er varkensvlees of vis op het menu staat (de minst populaire producten bij de gebruikers van het restaurant). Vis wordt dan bereid op de varkensvleesdag en omgekeerd.

De **onverkochte producten** van het restaurant worden **ingevroren** in individuele porties of per ingrediënt, om tijdens de workshop te gebruiken.

De gerechten die 's ochtends worden bereid, **liggen 's middags in de toonbank**, als alternatief voor de dagschotel. Zo is de keuze groter. Ze kunnen ook worden **meegenomen** in een doos die voor 1 euro wordt aangeboden. Dit principe kent een groot succes.

De gebruikers die bij het project zijn betrokken, moesten aanvankelijk één keer per maand samenkomen om het verloop ervan te bespreken, om de beste recepten te noteren en nieuwe ideeën te zoeken. Dit principe bleek niet te werken omdat het kwetsbare publiek vaak van dag tot dag leeft. Het werd dan ook vervangen door **informele bijeenkomsten**. Ze vinden elke week plaats en gedurende een twintigtal minuten verzamelen ze met de aanwezige gebruikers, nieuwe ideeën.

Op het moment dat het project voor een vermindering van de voedselverspilling op minder enthousiasme kon rekenen, deed het **boekje met de beste recepten** van *Lendemains gourmands* de motivatie weer aan wakkeren.

SOORTGELIJKE ACTIES

Op vraag van haar gebruikers organiseerde *Comité de la Samaritaine infosessies over het sorteren van afval*. De vzw werkte daarna een **gezelschapsspel** uit over sorteren.

Het is een feit: ieder van ons heeft de neiging om zijn bord vol te scheppen, ongeacht de hoeveelheid die je echt nodig hebt. Om de resten op het bord te beperken, besloot het restaurant **kleinere borden** te gebruiken. Hoewel de hoeveelheden die de klant krijgt nu kleiner zijn, is hij/zij blij een goed gevuld bord te krijgen. Het staat iedereen trouwens vrij om nog eens bij te nemen.

Om de evolutie van de resten op het bord te kunnen meten, woog de vzw dagelijks de vuilnisbak die voor die etensresten is bestemd. Die **duidelijke en expliciete cijfers** (ongeveer 100 g per persoon en per dag) bleken heel doeltreffend om de gebruikers te sensibiliseren.



Een eenvoudige en krachtige boodschap. © Comité de la Samaritaine

REALISATIES

- Organisatie van **thematische ontbijten, gekoppeld aan infosessies** (over bio, vervaldatum, het vermijden van voedselverspilling, de bewaring van voeding).
- **Aanpassing van de verdeling van voedsel van de Voedselbank**: in plaats van een systematische verdeling (voor iedereen hetzelfde) wordt de verdeling nu gepersonaliseerd, en worden niet-gevraagde producten of producten in te grote verpakkingen bereid.

- **Aanpassing van de gerechten bereid door Les Petits Riens:** Comité de la Samaritaine raadpleegde zijn partner om samen verspilling tegen te gaan. Zo kreeg deze te horen dat de helft van de rijst al volstaat, dat de klanten niet van pikante gerechten houden, dat een sla met vinaigrette apart erbij de volgende dag in de soep kan worden gebruikt, en dat er vaak te weinig groenten bij zaten. Na dat overleg werd een ontmoeting met het BIRB (Europese voedselhulp) geregeld. Resultaat: het BIRB verdubbelde de groentegiften aan Les Petits Riens en Comité de la Samaritaine moet nu geen extra groenten meer kopen.
- Voor de bereiding van het buffet bij de barbecue van het **buurtfest** moesten maar heel weinig aankopen worden gedaan dankzij dit nieuwe beleid voor het hergebruik van onverkochte producten.
- Samenstelling van een **kookboekje** met de beste bereidingen van *Lendemains gourmands*.



De volgende dag ziet het er nog net zo lekker uit!

(fragment uit het boek)

Een jaar jagen op verspilling bij Comité de la Samaritaine, dat is goed voor ...

- 300 gesensibiliseerde personen
- 113 workshops voor 127 deelnemers (waarvan 49 verschillende personen)
- 30 wekelijkse gerechten op basis van onverkochte producten
- 120 kg voedselafval dat kon worden vermeden dankzij minder etensresten op de borden

BALANS

Het algemene streefdoel om de verspilling te verminderen werd ingelost, maar ook dankzij andere middelen dan voorzien. En om alles nog wat duurzamer te maken, maken de workshops het mogelijk om gerechten met minder vlees en meer groenten te bereiden.

De verspillingsproblematiek greep het publiek al snel aan (niemand houdt van verspilling). Het bleek echter moeilijk om de gebruikers actief en op lange termijn te betrekken.

Wat werkte er het best? **Heel concrete acties en een informele, persoonlijke communicatie.** Hierdoor overtuigde *La Samaritaine* een groep personen die deze waarden op de nieuwkomers kan overbrengen.

Informatie aan de gebruikers over het hergebruik van onverkochte producten tijdens de *Lendemains gourmands* kon het publiek duidelijk motiveren om minder te verspillen.

Dit project gaf *Comité de la Samaritaine* een duidelijke **actielijn**, een manier om het sociaal werk toe te spitsen op de waarden die hieruit naar boven kwamen. Zo weet de vzw nu bijvoorbeeld dat om ze, om minder afval te produceren, een vertrouwenssfeer moet scheppen en iedereen moet overtuigen om een handje toe te steken, in plaats van 'koste wat het kost' en voor zo veel mogelijk personen aan voedselhulp te willen doen.



TIPS OM HETZELFDE TE DOEN

Werken met dit type van doelgroep vraagt **flexibiliteit en begrip**:

- Informele gesprekken werpen meer vruchten af dan georganiseerde vergaderingen of vragenlijsten.
- Het is noodzakelijk om regelmatig opnieuw te motiveren. Recepten bedenken is een goede motivatiefactor.
- Deze mensen koken thuis heel weinig. Het is dus een utopie om te verwachten dat de recepten thuis worden bereid.
- Een gezelschapsspel en duidelijke, eenvoudige visuele boodschappen zijn doeltreffende communicatiemiddelen.
- Het is heel belangrijk om met elke persoon een vertrouwensband te scheppen om de boodschap geloofwaardig te maken.

HET VERVOLG

De jacht op verspilling voldoet aan een vraag en zal dus worden vervolgd, en dan vooral door de motivatie weer te versterken. De workshops zullen minstens één keer per week en de informatieve ontbijten één keer per maand worden georganiseerd, rond thema's die de gebruikers zelf kiezen.

Om te beantwoorden aan de vraag van vele bezoekers die niet beschikken over eigen kookmogelijkheden en om de verspilling die voortvloeit uit bereidingen voor één persoon te overbruggen (het is moeilijk om gepaste porties te kopen), wordt nagedacht over een nieuwe workshop. Het zou gaan om de bereiding in een kleine groep van een gerecht dat iedereen kan meenemen.

Comité de la Samaritaine zoekt nu een financiering om het kookboek te kunnen uitgeven en het aan de deelnemers van de workshops te schenken.



*Eenmaal klaargemaakt zien de onverkochte producten er heerlijk uit op het buffet van het buurtfeest.
© Comité de la Samaritaine*

ANEKNOTE

De namen van de gerechten zijn heel belangrijk. Slasoep verkoopt bijvoorbeeld twee keer beter onder de naam *roomsoep van groene groenten* dan *slasoep*. Een gratin van vol-au-vent en ham gaat er beter in onder de naam *Orloff-gratin*.

PROJECTDRAGER

- Comité de la Samaritaine vzw, Samaritanessestraat 41/6, 1000 Brussel
- Projectleider: Valérie Janssens (hoofd van het sociaal restaurant)
- Contact: 02 513 06 26, comitedelasamaritaine@hotmail.com

