Vlaams Parlement

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 546
van **FRANCESCO VANDERJEUGD**
datum: 5 april 2017

---

aan **LIESBETH HOMANS**
VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BINNENLANDS BESTUUR, INBURGERING, WONEN, GELIJKE KANSEN EN ARMOEDEBESTRIJDING

Vlaamse overheid – Veggie- en andere themadagen in personeelsrestaurants

Vrijdag 17 februari was het niet alleen Dikketruiendag, maar eveneens veggiedag in de meeste personeelsrestaurants van de Vlaamse overheid. De tien restaurants en cafeteria's in de grote gebouwen in Hasselt, Antwerpen, Gent, Brugge, Leuven en Brussel onder beheer van Het Facilitair Bedrijf hebben die dag uitsluitend vegetarische maaltijden voorgeschoteld.

'Een dag geen vlees eten spaart veel meer broeikasgassen uit dan een dikke trui aantrekken', verantwoordde duurzaamheidscoördinator van Het Facilitair Bedrijf Johan Van Damme het initiatief. 'Als we met z'n allen in Vlaanderen één dag per week geen vlees eten, sparen we daarmee 252.000 ton broeikasgassen uit. 'Herkauwers zoals koeien, geiten en schapen stoten met maag- en darmgassen veel methaan uit, een van de belangrijkste broeikasgassen, met een veel groter broeikaseffect dan C02. Uit dierlijke mest ontsnapt ook lachgas, nog een ander broeikasgas. Bovendien moet voor veeteelt op wereldschaal veel bos worden gekapt, allemaal bomen die niet langer C02 kunnen omzetten in zuurstof. In totaal is de consumptie van vlees wereldwijd verantwoordelijk voor ongeveer 20% van de totale broeikasuitstoot. Als je dat allemaal weet, besef je dat we ons huidig westers voedingspatroon toch wat moeten bijsturen.'

1. Op basis van welke informatie en parameters werd de berekening gemaakt dat 'als we met z'n allen in Vlaanderen één dag per week geen vlees eten, sparen we daarmee 252.000 ton broeikasgassen uit'?
2. Hoe was de respons op dit initiatief gemeten aan de bezoekcijfers van de personeelsrestaurants ten aanzien van het gemiddeld aantal bezoekers op een vrijdag? Graag een overzicht van de cijfers van de tien deelnemende restaurants.
3. Zal dit initiatief ook in 2018 worden herhaald?
4. Waarom wordt geopteerd voor het uitsluitend reserveren van vegetarische schotels?
5. a) Zullen er, gelet op het feit dat er ook nog andere maatregelen zijn die promotie behoeven in het kader van duurzaamheid, andere gelijkaardige initiatieven worden georganiseerd binnen de personeelsrestaurants van de Vlaamse overheid?

   b) Zo ja, wie bepaalt dit en waaraan wordt concreet gedacht?

6. Zal er meer bepaald een initiatief worden ontwikkeld om gedurende één dag uitsluitend streekproducten of korte keten-producten te gebruiken met het oog op het duurzaamheidspact?
7. Zal er, gelet op het feit dat het kweken van Belgische wit-blauwrunderen overduidelijk een minder negatieve impact heeft op het milieu dan de meeste andere runderrassen, ook een dag worden georganiseerd waarbij uitsluitend vlees van Belgisch wit-blauw wordt geserveerd in de personeelsrestaurants van de Vlaamse overheid?
8. Welke initiatieven worden binnen de personeelsrestaurants ontwikkeld om de consumptie van Vlaams fruit te promoten?

Vragen over hetzelfde onderwerp werden gesteld aan de ministers Liesbeth Homans (546) en Joke Schauvliege (541).

LIESBETH HOMANS
VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BINNENLANDS BESTUUR, INBURGERING, WONEN, GELIJKE KANSEN EN ARMOEDEBESTRIJDING

ANTWOORD
op vraag nr. 546 van 5 april 2017
van **FRANCESCO VANDERJEUGD**

---

1. Om de klimaatdruk van een 'consumeerbaar eindproduct op het bord' te bepalen wordt deze van de 'carbon footprint' gebruikt (zie studie UGent en ERM: Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten, *E. Bracquené, M. Fernagut, et al., (2011))*. De gebruikte parameters zijn een gemiddelde dagelijkse vleesconsumptie van 100 g vlees, met volgende samenstelling 20% rundsvlees, 40% varkensvlees en 40% kip en hun respectievelijke Vlaamse CO2-voetafdruk van 22,2 à 25,4 CO2-eq/kg voor ontbeend rundvlees en 4,8 à 6,4 CO2-eq/kg voor ontbeend varkensvlees. Voor kip zijn er geen Vlaamse cijfers gekend, hiervoor werd de helft van de CO2-voetafdruk van varkensvlees aangenomen. Een dag geen vlees consumeren zou dus 0,8 kg CO2/capita uitsparen per week. Als we dit vermenigvuldigen met 52 weken en meer dan 6 miljoen Vlamingen komen we op meer dan 250.000 ton CO2.

2. Een overzicht van de cijfers van de tien deelnemende restaurants is opgenomen in bijlage.
   Met betrekking tot het aantal bezoekers (meetbaar aan de hand van het aantal passages aan de kassa) werd vastgesteld dat dit weinig tot geen impact heeft gehad op de keuze om wel of niet het restaurant te bezoeken. Het sterk afwijkend aantal passages in het Consciencegebouw is toe te schrijven aan de start van werken aan het restaurant in die week waardoor capaciteit verloren is gegaan. Dit is grotendeels (maar niet volledig) opgevangen door de restaurants van de andere gebouwen in de buurt (Boudewijn, Ellips en Ferraris). Wat de cijfers betreft in de restaurants buiten Brussel (VAC's) wordt een minieme daling tot lichte stijging vastgesteld van het aantal bezoekers (ten opzichte van het gemiddelde van vrijdagen in 2017). Over de 10 restaurants heen resulteert dit gemiddeld in een lichte daling (- 3%). Wat betreft de verkoop van warme maaltijden geven de cijfers hetzelfde resultaat.

3. De Vlaamse Regering heeft zichzelf ambitieuze klimaatdoelstellingen opgelegd. Ik draag hier niet enkel toe bij vanuit mijn investeringen in gebouwen en mobiliteit, maar zet ook in op gedragswijziging en sensibilisering. Dit initiatief werd genomen om tijdens de klimaatcampagne 'Dikketruiendag' de reductie van CO2 op een andere manier in de kijker te zetten. Opzet was om de bezoekers van de bedrijfsrestaurants (personeelsleden) bewust te maken dat ook voeding een zeer belangrijke impact heeft op het klimaat. De meeste consumenten leggen immers nauwelijks een link tussen milieu en hun voedingspatroon en –consumptie. Een gelijkaardige actie voor 2018 is momenteel niet voorzien, maar ik sluit dat ook niet uit (zie ook antwoord op vraag 5).

4. De afgelopen jaren zijn er al heel wat inspanningen gedaan rond duurzame catering in de restaurants van de Vlaamse overheid. Zo wordt reeds dagelijks één vegetarische maaltijd aangeboden en ook de porties vlees en vis werden reeds structureel verkleind, wat tevens kadert binnen het gezondsheidsbeleid, als onderdeel van een doorgedreven welzijnsbeleid voor de personeelsleden van de Vlaamse overheid. Deze actie kadert aldus in een algemene en noodzakelijke bewustwording van duurzamer en gezonder consumeren. De transitie naar een meer plantaardig voedingspatroon past hier dan ook in. Het uitsluitend aanbieden van vegetarische gerechten heeft de

mogelijkheid geboden om in elk restaurant een divers aanbod aan gerechten te voorzien.

5. a) Andere promotie-initiatieven in het kader van een verdere bewustmaking rond duurzame voeding zullen worden voorzien in overleg met de diverse partners.

   b) Hiertoe zal in de toekomst meer worden samengewerkt met VLAM, het beleidsdomein Landbouw en Visserij en het beleidsdomein Omgeving. Hiertoe werd reeds een intern structureel overleg opgestart.
   Belangrijke uitgangspunten die hierbij zullen worden gehanteerd zijn:
   - Positief communiceren rond het voedselaanbod;
   - Alle aspecten van duurzame voeding evenwichtig aan bod laten komen;
   - Niet éénmalig maar over langere periode (planmatig);
   - Aandacht voor gezondheid en voedingswaarde.

6. Het gebruik van streekproducten of korte keten-producten maakt deel uit van de transitie naar meer duurzame voeding en zit dus in scope. Op het niveau van een grootkeuken zal de haalbaarheid hiervan verder onderzocht worden in samenspraak met de diverse partners.

7. Vermits we alle aspecten van duurzame voeding evenwichtig aan bod willen laten komen lijkt het aangewezen ook te communiceren over het verschil in impact op het klimaat van de diverse vleessoorten en hun herkomst. De invulling van toekomstige initiatieven is momenteel nog niet vastgelegd en zal verder worden afgestemd met de betrokken partners (zie ook 5).

8. Vlaams fruit (bv. appelen en peren, aardbeien…) maakt deel uit van het fruitassortiment dat wordt aangeboden zowel in de restaurants als in de fruitmanden (seizoensgebonden). Hierover zal in de toekomst meer expliciet gecommuniceerd worden naar de klanten.

BIJLAGE

Verkoop veggiedag 17/02/2017