

PROJECTVOORSTELLEN VOOR PROVISIE LIVING LAB I.K.V. KLIMAATPLAN

PROJECTVOORSTEL 1: Wat kunnen we leren van grootkeukens met een duidelijk duurzaam transitiepad?

Indiener:

Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid (Liesbeth Jacxsens, Carl Lachat, Margot Cooreman - Algoed)

Algemene uitdaging

We moeten de uitstoot van broeikasgassen beperken op alle vlakken, ook wat landgebruik en voeding betreft.

Naar schatting is 21% tot 37% van de totale antropogene uitstoot van broeikasgassen afkomstig van voedselproductie, -transport, -verwerking en -distributie.

Volgens de Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) wordt 14,5% van de uitstoot van broeikasgassen veroorzaakt door de veehouderij. Koolstofdioxide (CO₂) is het meest beruchte broeikasgas en verantwoordelijk voor 27% van de broeikasgasuitstoot door de veehouderij. Vaak wordt vergeten dat methaan (CH₄) 28 keer schadelijker is voor het klimaat dan koolstofdioxide. De invloed van distikstofmonoxide (N₂O, ook wel lachgas) op de opwarming van de aarde is zelfs 265 keer groter dan die van CO₂.

Methaanuitstoot wordt voornamelijk veroorzaakt door vee. Dit komt doordat herkauwers (koeien, schapen, geiten) methaan produceren tijdens hun spijsverteringsproces. De veehouderij is verantwoordelijk voor 44% van de uitstoot van methaan.

Lachgas ontstaat wanneer dierlijke mest wordt gebruikt bij bemesting, composteren en overige verwerkingen. Problemen ontstaan voornamelijk op het moment dat meer stikstof wordt gebruikt dan de gewassen kunnen opnemen. Ca. 29% van de uitstoot door de vleesindustrie bestaat uit lachgas. De immens grote omvang van de rundvlees- en zuivelindustrie maakt dat rundveehouderijen het grootste aandeel (ongeveer 65%) leveren wat betreft broeikasgassen afkomstig van de vleesindustrie.

In figuur 1 worden de uitstoot van broeikasgassen, het landgebruik, het watergebruik, alsook de voedingsdriehoek weergegeven. Deze figuur van het Vlaams Instituut Gezond Leven bundelt alle huidige wetenschappelijke kennis over gezonde en milieuverantwoorde voeding. Deze aanbevelingen kunnen verdere acties kaderen. Zo zijn levensmiddelen uit de rode bol niet gewenst in een dieet (zo weinig mogelijk), maar leveren ze terzelfdertijd ook een grote bijdrage naar uitstoot van CO₂. Figuur 2 toont de uitstoot van broeikasgassen per kg per voedingsgroep.

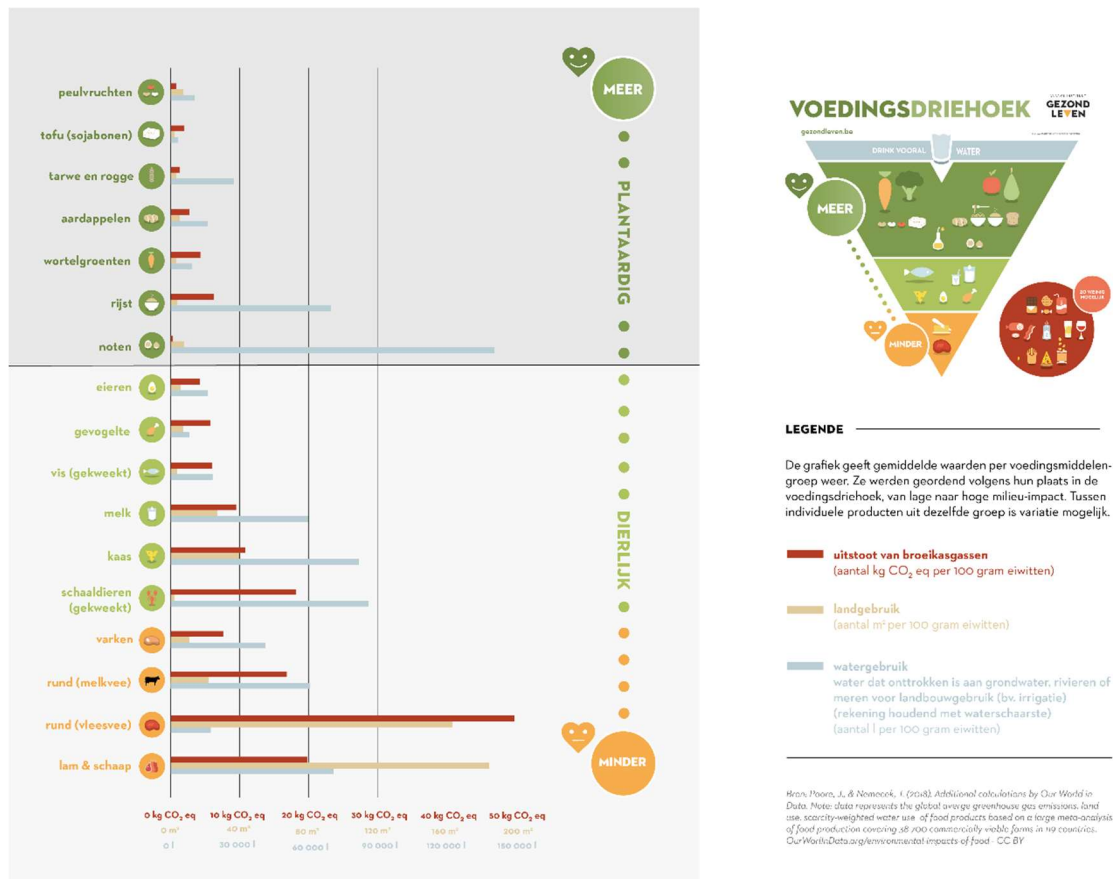


Fig. 1: Ecologische impact van voeding en voedingsdriehoek

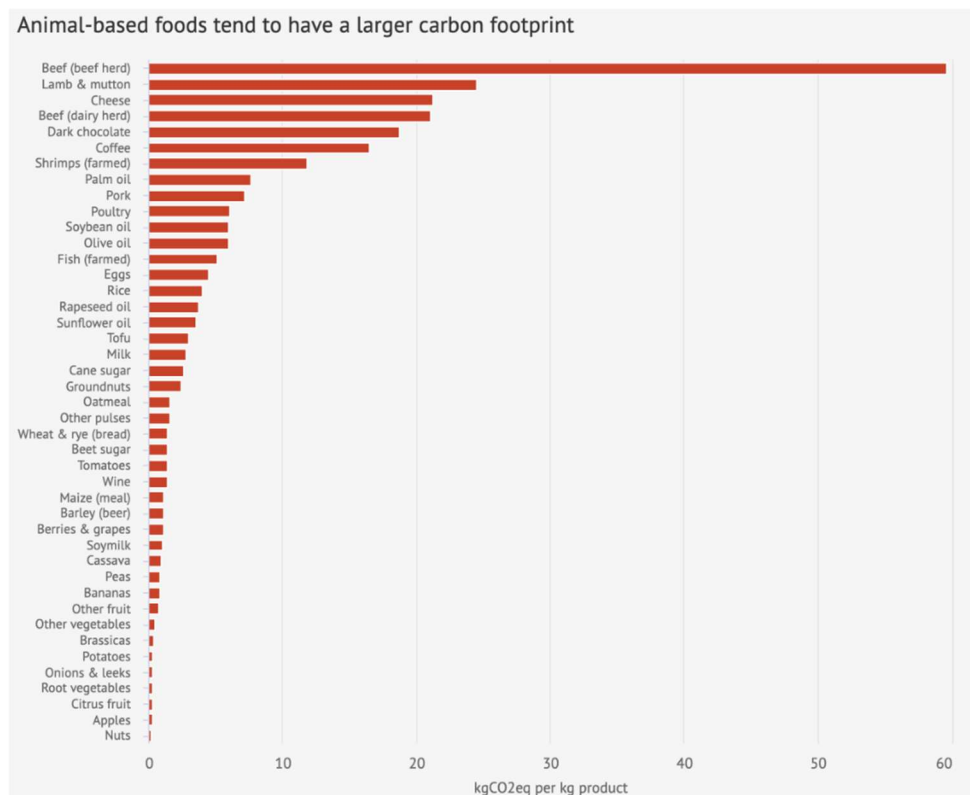


Fig. 2: Uitstoot broeikasgassen/kg voor verschillende voedingsgroepen (Bron: [Carbon Brief using Highcharts](#)).

Het IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) benadrukt in zijn rapporten de noodzaak voor een meer plantaardig dieet en een vermindering van vleesconsumptie. Het rapport richt zich op 'koolstofarme voedselsystemen' gebaseerd op fruit, noten, groenten en granen. Dit onderstreept dat een meer plantaardig dieet belangrijk is voor de beperking van klimaatverandering.

Dit pleidooi moet zich vertalen in de maaltijden die de UGent aanbiedt. Dit kan door het aanbod aan plantaardige maaltijden stelselmatig uit te breiden en vlees- en vismaaltijden sterk te reduceren.

Korte omschrijving van het concreet project:

Zoals voor alle relevante beleidsthema's aan de UGent werd ook voor voeding i.k.v. het klimaatplan een transitieplan opgemaakt. De doelstelling luidt als volgt: "De UGent streeft naar een gezond, lekker, betaalbaar én ecologisch verantwoord voedingsbeleid, met minder vlees- en visconsumptie. Zo zal in 2025 de helft van het aanbod bestaan uit vegetarische en plantaardige opties. Voedselverspilling wordt geminimaliseerd."

De doelstelling m.b.t. 50% vlees/vis en 50% veggie in het aanbod werd al enkele jaren vroeger bereikt, maar de vraag van de klant bleef weliswaar achter (35%). Bovendien lijkt het aanbod aan maaltijden voor een regeneratiekeuken vrij beperkt. Nu ook de verkoop in de resto's sterk is teruggeslagen, zal de UGent opnieuw 75% vlees/vis en 25% veggie aanbieden, in de hoop om zo opnieuw meer klanten aan te trekken.

Vraag stelt zich hoe we deze transitie als UGent toch kunnen maken en wat kunnen we leren van andere grootkeukens die een duurzame keuze maken. Deze voorbeelden worden in kaart gebracht met interviews bij een aantal organisaties in Vlaanderen en Brussel (vb. scholen, andere universiteiten, overheidsinstellingen of bedrijven):

- Wat zijn relevante voorbeelden van duurzame grootkeukens?
- Wat is hun beleid en wat is hun transitiepad?
- Welke drivers waren nodig om tot die duidelijke beleidskeuze te komen?
- Welke barrières werden ondervonden?
- Wat zijn de resultaten?

Daarnaast wordt gezocht naar leveranciers en voedingsbedrijven die smakelijke, kwaliteitsvolle en geschikte vegetarische maaltijden kunnen aanleveren.

Met de verzamelde kennis kunnen aanbevelingen geformuleerd worden voor een duurzaam transitiepad voor de resto's.

Raakvlak met het klimaatplan: In hoeverre ondersteunt en versterkt het living lab één of meerdere aspecten van het klimaatplan?

"De UGent streeft naar een gezond, lekker, betaalbaar én ecologisch verantwoord voedingsbeleid, met minder vlees- en visconsumptie. Zo zal in 2025 de helft van het aanbod bestaan uit vegetarische en plantaardige opties. Voedselverspilling wordt geminimaliseerd." Deze ambitie komt uit de duurzaamheidsvisie van de UGent en kreeg de voorbije jaren vorm in de Afdeling Maaltijdvoorzieningen, de Sociale Raad, ... De transitiewerkgroep duurzame voeding, de denktank Transitie UGent en de commissie Duurzaamheid volgen dit mee op en werkten mee aan een transitieplan duurzame voeding met voorstellen voor vervolgacties.

Raakvlak met het concept 'living lab': In hoeverre is het project een samenwerking tussen onderzoekers, studenten en beleidsmedewerkers en betekent het een meerwaarde voor de verschillende actoren?

Dit project is een samenwerking tussen:

Onderzoekers UGent:

- Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid (Liesbeth Jacxsens, Carl Lachat, Margot Cooreman - Algoed)

Centrale diensten UGent:

- Directie Studentenvoorzieningen, afdeling Maaltijdvoorzieningen (xx)
- Green Office Gent (Riet Van de Velde)

Studenten UGent:

- Het onderzoek zal uitgevoerd worden door een jobstudent uit de opleiding Industriële Ingenieur Voedingsindustrie of landbouw
- Het project zal linken hebben met de bachelorproef 'Ontwikkeling van duurzaamheidsbarometer voor maaltijden'. Hierin wordt een benchmarkstudie uitgevoerd worden naar bestaande duurzaamheidsbarometers bij organisaties die op grote schaal maaltijden leveren. Vervolgens wordt onderzocht welke indicatoren relevant zijn via literatuurstudie en stakeholderbevraging, welke data nodig zijn, en hoe zo'n duurzaamheidsbarometer wordt opgesteld en gecommuniceerd.

[Totale begroting van het project, met vermelding van de andere financieringskanalen en de benodigde subsidie van de provisie living labs.](#)

Voor dit project wordt een vergoeding gevraagd voor de aanstelling van een jobstudent die 2 dagen per week besteedt aan de concrete uitvoering van het project. De coördinatie gebeurt door een projectgroep met vertegenwoordigers van de vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, de Green Office en de afdeling Maaltijdvoorzieningen. Er wordt geregeld teruggekoppeld naar de transitiewerkgroep duurzame voeding.

- Totaal: 6000 EUR