



## Charter duurzame grootkeukens

De afdeling 'Grootkeuken' van **Ter Groene Poorte** in Brugge onderschrijft volgende **10 duurzame engagementen**:

1. We voeren **zowel in de klas als in de keuken** een actief beleid, over alle aspecten van duurzame voeding.
2. We zijn bekommerd om het welzijn van het personeel en de leerlingen. Daarom geven we de voorkeur aan **gezonde gerechten** die voedzaam zijn en beantwoorden aan hun specifieke noden.
3. We **verminderen** de aankoop van **vlees** en rood vlees wordt zoveel mogelijk vervangen door gevogelte of wit vlees. We voorzien op regelmatige basis een **evenwichtig vegetarisch aanbod**.
4. We bieden een variëteit aan **groenten en fruit** aan, waarbij zoveel mogelijk lokaal geteelde groenten en fruit van het **seizoen** worden gebruikt.
5. We kopen zoveel mogelijk producten aan, afkomstig uit **duurzame landbouw**.
6. We streven duurzame eerlijke handelsrelaties na, gebaseerd op een **correcte prijs** voor alle schakels binnen de voedselketen, van producent tot consument.
7. We kiezen voor **duurzame vis**.
8. We gaan verspilling tegen en **beperken het voedselafval** en het gebruik van wegwerpproducten.
9. We voorzien gratis kwaliteitsvol **kraantjeswater**.
10. We voorzien een duidelijke en correcte **communicatie** naar personeel en leerlingen over de genomen initiatieven.

Marten Vanspeybrouck  
Technisch Adviseur afdeling Grootkeuken

29 augustus 2016

Handtekening