

The Dream Canteen

‘Verslag van een bezoek aan de Salone del Gusto, Turijn 2008’

Dit rapport is in opdracht van InnovatieNetwerk opgesteld door:
Lieke van Adrichem (studente Hogeschool HAS Den Bosch)

Projectleider InnovatieNetwerk:
Ir. J.M. Rutten

Dit rapport is opgesteld in het kader van het thema ‘Gezonde samenleving’,
concept ‘Kantine van de Toekomst’.



Postbus 19197

3501 DD Utrecht

tel.: 070 378 56 53

www.innovatienetwerk.org

Het ministerie van LNV nam het initiatief tot en financiert InnovatieNetwerk.

ISBN: 978 – 90 – 5059 – 380 – 9

Overname van tekstdelen is toegestaan, mits met bronvermelding.

Rapportnr. 09.2.202, Utrecht, februari 2009.

Voorwoord

Een nieuw concept van InnovatieNetwerk is de (school)Kantine van de Toekomst. Onze ambitie is een kantine te creëren die niet alleen heel goed scoort op meerdere duurzaamheidscriteria, maar die ook een organisch onderdeel is van de school als leeromgeving. Een kantine die zowel duurzaam als leerzaam is. Samen met de HAS Den Bosch werken we aan het ontwerp van zo'n kantine; uiteraard met de ambitie die ook te realiseren.

Dit concept hoeven we gelukkig allerm minst van nul af aan op te bouwen. Er zijn reeds veel vergelijkbare initiatieven in Nederland waarmee we ons voordeel kunnen doen, zoals initiatieven voor duurzame bedrijfskantines. Ook internationaal zijn er veel voorbeelden die maken dat we het wiel niet helemaal opnieuw uit hoeven te vinden. Zo'n voorbeeld presenteerde zich eind 2008 op het tweejaarlijkse Slow Food-evenement Salone del Gusto, in de vorm van De DroomKantine.

Dit was voor ons reden om Lieke van Adrichem, studente van de HAS Den Bosch en betrokken bij het kantineproject, te vragen om naar de Salone af te reizen en daar haar ogen, oren en vooral smaakpapillen de kost te geven. Haar verslag publiceren we als InnovatieNetwerk-rapport omdat het volgens ons zowel voor de Kantine van de Toekomst interessante aanknopingspunten bevat, als voor andere initiatieven op het gebied van duurzame voeding.

Dr. G. Vos,
Directeur InnovatieNetwerk

Inhoudsopgave

Voorwoord

Samenvatting 1

1. Salone del Gusto en Terra Madre 5

2. 'Dream Canteen' ('Pensa che mensa') 9

3. Workshop 'Pensa che mensa' (24 oktober) - 15

4. Slow Food Holland Meeting 21

5. Andere interessante onderdelen van de beurs 25

6. Meer dan alleen eten op de beurs... 29

7. Bouwstenen voor de Kantine van de Toekomst 33

Bijlage 1: Onderzoeksresultaten 'Pensa che mensa' 37

Bijlage 2: Dream Canteen Producten 43

Bijlage 3: Weblog over bezoek 47

Summary 51

Samenvatting

Dream Canteen

De Salone del Gusto en Terra Madre zijn biënnale Slow Food-beurzen die in 2008 voor het eerst samen werden gehouden in Turijn. Op de Salone del Gusto was een hoek ingericht voor 'Pensa che mensa', in het Engels vertaald als 'Dream Canteen'. Dit is een kantine naar de filosofie van Slow Food: *Good, Clean* en *Fair*. Er was onderzoek verricht op schoolkantines om in kaart te brengen hoe 'Slow' deze al waren en welke factoren daar een rol bij zouden kunnen spelen (zie Bijlage 1). Punten die werden onderzocht, waren management, inkoop, opslag, bereiding, serveren en afvalstromen. De onderzochte Italiaanse kantines kochten grotendeels al gedeeltelijk biologische grondstoffen en producten met keurmerken.

Er was op 'Pensa che mensa' een voorbeeldkantine opgezet waar ook maaltijden gegeten konden worden. Behalve dat er goede grondstoffen worden gebruikt (zie Bijlage 2) en het proces schoon moet zijn, is het menu ook zorgvuldig samengesteld naar de dagelijkse behoeften van het lichaam.

Workshop 'Pensa che mensa'

In de workshop werd meer duidelijk over de logistieke problemen waar de kantineorganisatie tegenaan kan lopen bij het veranderen van hun kantine naar een Dream Canteen. Speerpunten daarbij zijn een goed georganiseerde inkoop van de producten direct bij de producenten, de voedselveiligheid en de opleiding van het personeel. Als je het goed aanpakt, is zo'n kantine niet duurder en kan deze soms zelfs goedkoper zijn (zo kunnen seizoensproducten die lokaal worden ingekocht, geld besparen). Met een holistische aanpak wordt het een echte Droomkantine.

Slow Food Holland meeting

In de Slow Food Holland meeting is gesproken over *food communities*, een soort voedselgemeenschappen waarbij de producenten en consumenten bij elke stap van het proces samenwerken. Hierbij werken de streken en steden samen – daarbij is niet de stad het middelpunt, maar vormt de regio/het platteland de kern.

Andere interessante onderdelen van de beurs

Ook interessant op de beurs waren de drie markten Salone del Gusto, Terra Madre en Presidia, waar verschillende Slow Food-producten te proeven en kopen waren, en de producenten zelf hun waren aanprezen. De hele beurs had door verschillende innovaties een *zero environmental impact*; voor nadere uitleg over deze duurzame insteek kon de bezoeker in een hoek in de hal terecht. De drie waarden *Good*, *Clean* en *Fair* werden op verschillende manieren gevisualiseerd, met interessante feiten (zoals de impact van het kopen van een mango in de winter) en manieren om de levensstijl van mensen eenvoudig te verbeteren (als iedereen één plastic tas per dag minder gebruikt, heeft dit gigantische impact). Tot slot kwamen de waarden van Slow Food ook via de media film, kunst en muziek tot leven.

Bouwstenen van de Kantine van de Toekomst

De beurs leverde enkele inzichten die in het project meegenomen kunnen worden:

- Het totaalplaatje/de holistische benadering: van management tot inkoop tot bereiding en afvalstromen: pas als alle details kloppen is het echt duurzaam!
- Om deze duurzaamheid te bereiken, kan een graduele aanpak helpen.
- De kern van de economische haalbaarheid is creatief zijn de inkoop en houdbaarheidstechnieken.
- Seizoensproducten en verse producten dragen meer gezonde voedingsstoffen bij aan het dagelijks dieet.
- Het hoeft niet per se altijd gezond te zijn, als het maar goed smaakt! De *streetfood*-sectie van de beurs kan hiervoor als inspiratie dienen.
- Vooral de betrokkenheid van het personeel en de verhalen achter het product maken dat het product leeft. Communicatie is hierin heel belangrijk, alsmede scholing van het personeel.
- Andere media, zoals als film, kunst en muziek, zijn vormen van communicatie die ook een rol kunnen spelen in de kantine.

I.

Salone del Gusto en Terra Madre

De 'Salone Internazionale del Gusto' (Internationale Salon van de Smaak) wordt tweejaarlijks gehouden in Turijn (Italië) en presenteert zich als *Journey to the Roots of Food*. In 2008 werd het voor het eerst tegelijkertijd georganiseerd met Terra Madre, een biënnale internationale beurs gericht op kleinschalige, traditionele en duurzame voedselproductie. Door deze fusie zijn de consumenten en producenten samen onder één dak. Beide evenementen draaien om smaak, kwaliteit en duurzaamheid. Dit is doorgetrokken in de hele aanpak van de beurzen: het is het eerste evenement van deze omvang dat een *zero environmental impact* heeft, oftewel geen invloed op het milieu.

De beurzen draaiden van 23-27 oktober 2008 om drie kernwoorden: Good, Clean en Fair. Dit is de filosofie van de Slow Food-bewegingen, die tijdens de beurs op verschillende manieren tot uiting kwam. Onderdeel van de Salone del Gusto en reden van het bezoek: 'Pensa che mensa' oftewel 'Dream Canteen'. Door de veranderende levensstijl van mensen wordt er steeds vaker buiten de deur gegeten. Hoe *collective dining* er volgens de Slow Food-principes uit kan zien, werd hier gedemonstreerd en gemotiveerd.

Drie markten

Salone del Gusto

De marktkramen waren in productcategorieën opgedeeld, waardoor er o.a. wijnstraten, zoetighedenstraten en vleeswarenstraten waren. Toch waren er in zo'n straat niet twee dezelfde producten te vinden. Zonder verhaal leeft het product niet! Dus waar de standhouder achterover op zijn stoel zit, wordt er niet geproefd, terwijl bij de stands waar de houder enthousiast het verhaal vertelt van zijn speciale product wél wordt geproefd (en flink ingekocht...).



Creatieve visualisatie van de waarden van Slow Food en Dream Canteen.

Creatieve visualisatie van de waarden van Slow Food en Dream Canteen.



Terra Madre

Hier zijn de boeren zelf aanwezig om hun producten te verkopen. Van oorsprong is dit de *world meeting of food communities*. Er zijn weliswaar voornamelijk producenten uit Italië, maar ook een groot aantal stands uit overige Europese landen en uit Afrika. Zo zijn er speciale honingsoorten, kazen, noten en granen, waarbij een gesprek met de boer natuurlijk de beste verkoopstrategie is. Uiteraard vallen alle producten onder het Slow Food-principe.

Presidia

De *presidia* van Slow Food zijn heel speciale producten, die buiten een lekkere smaak ook een grote culturele of natuurlijke waarde hebben. Door ondersteuning van Slow Food blijven de tradities leven en wordt ook natuurerfgoed beschermd. Zoals Slow Food het op hun website uitlegt:

The Presidia sustain quality production at risk of extinction, protect unique regions and ecosystems, recover traditional processing methods, safeguard native breeds and local plant varieties.

The Presidia directly involve producers, offer technical assistance to improve production quality, organize exchanges among different countries, provide new market outlets (both locally and internationally).

There are approximately 200 Presidia in Italy, protecting the most various products: from Burlina Cow to Garfagnana Potato Bread. With more than 120 International Presidia, Slow Food protects biodiversity in the whole

world: from Rimbas Black Pepper in Malaysia, to Mananara Vanilla in Madagascar. (<http://www.slowfoodfoundation.com/eng/presidi/lista.lasso>)

7

Het mooie aan alle drie de marktonderdelen is de interactie: zo is er op de Salone del Gusto ijs verkrijgbaar dat met de citroenen van een presidium in Sicilië gemaakt is. Dit wordt uiteraard ruimschoots gecommuniceerd, waardoor het ijs een meerwaarde krijgt.

Alles met een unieke identiteit krijgt een hogere waardering. Zo koop je geen aardbeienijs, maar sorbet met *fragoline di Nemi*, een soort wilde aardbeien uit de specifieke omgeving van Nemi. En je drinkt niet zomaar koffie, maar espresso van *fair trade single origin*-bonen die ter plekke gemalen worden.

2. 'Dream Canteen' (‘Pensa che mensa’)¹

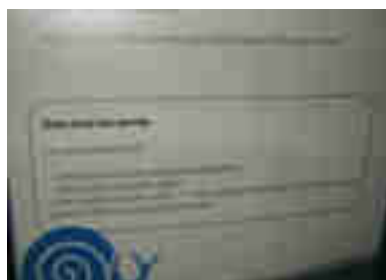
Een hoek van de beursshal was specifiek ingericht voor ‘Pensa che mensa’ oftewel ‘Dream Canteen’. Deze bestond uit een informatiehoek en een minikantine. De invulling van de definitie ‘droomkantine’ is vooral gericht op biologische en gezonde voeding.

Enige achtergrond over de functie van Italiaanse kantines: in Italië is de lunch de belangrijkste maaltijd van de dag. Het is dan ook erg belangrijk dat deze maaltijd goed wordt ingevuld. Een typische lunch bestaat uit een *primo piatto* (pasta of andersoortige koolhydraatbron), een *secondo piatto* (vlees, vis of andere proteïnebron), een *contorno* (bijgerecht, meestal aardappels of groenten) en een *dolce* (dessert of fruit). ‘Vroeger’ ging iedereen voor de lunch naar huis, maar met de huidige werkcultuur wordt er op school/ het werk gegeten. De schoolmaaltijden worden (gedeeltelijk) door de overheid betaald.

In de informatiehoek zijn enkele uitslagen van een onderzoek naar schoolkantines te vinden. Dit onderzoek vond plaats in tientallen schoolkantines verspreid door Italië, onder het motto ‘*The canteen like home?*’, met name om inzicht te krijgen in de huidige stand van zaken. Door erachter te komen hoe het er nu precies voor staat, kan Slow Food Italië een strategie opzetten om de schoolkantines te verbeteren naar de ideeën van Slow Food.

¹ *Pensa che mensa* is een uitroep die zoveel betekent als ‘Denk eens! kijk eens wat een kantine!’. Het is een soort droomvisie van wat er allemaal mogelijk is als je je fantasie de vrije loop laat.

Dream Canteen
achtergrondinformatie en onderzoek.



De onderzoeksresultaten zijn opgedeeld in zes onderwerpen:

1. Het management: wie heeft welke verantwoordelijkheden?
2. De inkoop: welke producten worden er gebruikt?
3. Houdbaarheid/Opslag: waar moet op gelet worden bij de opslag van producten in een professionele keuken?
4. Koken: hoe spelen bereidingswijzen een rol bij de kwaliteit van het voedsel?
5. Serveren: wat is de rol van het personeel bij presentatie?
6. Afval: wordt er bewust omgegaan met afvalstromen en het minimaliseren van de hoeveelheid afval?

De onderzoeksresultaten zijn in Bijlage 1 te vinden. Wat in mijn ogen de belangrijkste punten en voorzichtige conclusies uit dit onderzoek zijn voor het project 'Kantine van de Toekomst':

- Kantines in dit onderzoek zijn per definitie anders dan de kantine van de HAS Den Bosch (en de meeste andere kantines in Nederland), vanwege de andere functie in het dagelijks dieet. De kantine van HAS Den Bosch is anders dan de Italiaanse kantines uit dit onderzoek door het type maaltijd dat er geserveerd wordt, maar ook door de wisselende afname (veel Nederlanders nemen zelf boterhammen mee en halen onregelmatig producten uit de kantine). Bovendien heeft de kantine op de HAS Den Bosch twee gezichten: een 'schoolkantine' en een bedrijfskantine. Dit alles moet in het achterhoofd gehouden worden bij het interpreteren van de onderzoeksgegevens.
- Het is in de kantines uit dit onderzoek al heel normaal om biologische, regionale en fairtradeproducten te gebruiken: blijkbaar is deze 'basis' dus niet lastig te implementeren!
- Het onderzoek laat duidelijk zien hoe belangrijk de rol van het management is. Er moet goed gekeken worden wat voor soort management het beste past bij de doelen, of welke doelen behaald kunnen worden met het huidige management.
- De rol en opleiding van het personeel is heel belangrijk: zowel bij de verantwoordelijkheden bij de doorstroom van levensmiddelen, als bij de bereidingswijzen in de keuken en de presentatie van het eten.
- Bij de kantines moet goed nagedacht worden over de logistiek (zoals de inkoop), HACCP (voedselveiligheidsrichtlijnen) en afvalstromen.
- Een Slow Food-kantine moet van begin tot eind kloppen: management met duidelijke verantwoordelijkheden en taakverdeling, inkoop van goede producten die juist worden behandeld in opslag en bereiding. Daarbij is een aantrekkelijke en informatieve presentatie ook doorslaggevend. Bij het geheel wordt er zo min mogelijk afval gegenereerd, dat in gescheiden stromen weer zo veel mogelijk gerecycled kan worden. Het personeel draagt deze formule van begin tot eind.

Buiten deze informatiehoek was er een minikantine opgezet, waar ook daadwerkelijk gegeten kon worden. Deze was opgebouwd zoals elke Italiaanse kantine, zowel in structuur als uitstraling. Zoals al eerder beschreven, bestaat de lunch uit verschillende onderdelen, die ook in die volgorde staan opgesteld. Mensen pakken een dienblad, zetten deze op de schuifrand en krijgen bij elk onderdeel een portie opgeschepd. Ongebruikelijk was de open keuken, waarbij we de koks aan het werk konden zien (hoewel deze helaas vooral vóór, en niet tijdens, het openen van de kantine aan de slag waren).



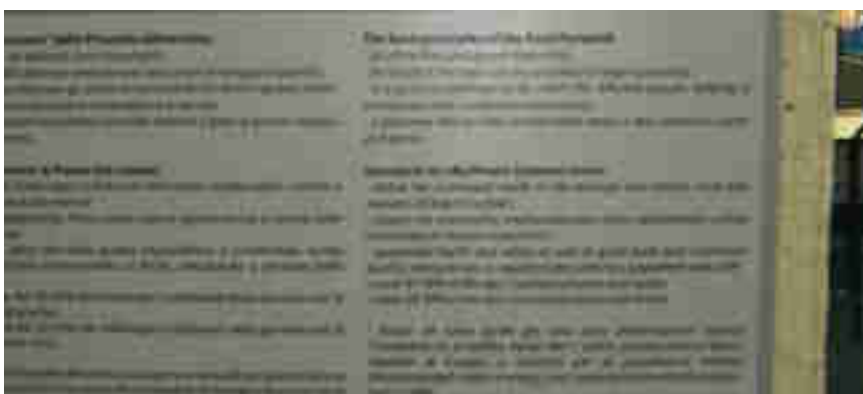
In de voorbeeldkantine zijn alle producten van biologische oorsprong, in het seizoen en met zoveel mogelijk verse producten gemaakt. Dit zijn de speerpunten van de Slow Food-keuken: smaakvol eten met zo min mogelijk impact op het milieu. In Bijlage 2 staat een overzicht van de herkomst van de ingrediënten die tijdens de Salone del Gusto in de Dream Canteen gebruikt zijn.

Buiten de Slow Food-waarden voldoet de maaltijd aan de dagelijkse behoeften wat betreft de samenstelling van voedingsstoffen. Dit is het uitgangspunt van de menuopbouw.

Maaltijd in de Dream Canteen.



Uitleg gezonde voeding Dream Canteen.



Mede doordat de kantine verantwoordelijk is voor het dagelijkse voedsel, is het belangrijk een evenwichtige keuze te kunnen maken. Daarom moet de juiste balans gevonden worden tussen koolhydraten, eiwitten en vetten, en moet er voldoende variatie zijn.

Zoals op de menukaart te zien is, is het menu zeer gevarieerd. Het bevat veel groenten en geen kunstmatige ingrediënten.



Maaltijd in de Dream Canteen.

Met goede grondstoffen blijkt er weinig nodig te zijn voor een goed en smaakvol maal. Voor kindergerechten is er een specifiek boekje gemaakt, dat is meegestuurd met deze rapportage.

3.

Workshop ‘Pensa che mensa’ (24 oktober) -

Titel: ‘Vicini e stagionali’ (dichtbij en in het seizoen)

Onderwerpen:

- The purchasing organisation in public catering services.
- Practical examples on tenders and food commodity sheets to improve produce choices.
- Tests and researches on the short supply chain.

Aantekeningen per lezing:

Lezing 1:

Silvio Barbero – National Secretary Slow Food Italia

Gianfranco Corgiat – Director of Council Department of Agriculture, Piedmont Regional Authority

De kern van een kantine is de voorziening in dagelijks voedsel, dus deze moet ook voorzien in de dagelijkse voedselbehoeften. Het speerpunt van de workshop is het belang om producten/grondstoffen ‘van dichtbij’ en in het seizoen te gebruiken. Dit verkort de distributielijnen, maakt de handel eerlijker en is goed voor het milieu (minder foodmiles). Dit werkt dus ook mee in het verminderen van CO₂ (andere milieuzaken die benadrukt worden: minder chemische middelen voor het land en water).

Er ligt binnen de (Italiaanse) kantinecatering welhaast een taboe op deze werkwijze omdat het allerminst normaal is om rekening te houden met milieuprestaties; deze workshop probeert experimenten te stimuleren en dit taboe te doorbreken. Het is verstandig om hierbij de kracht van samenwerking te zoeken: overleg over obstakels, regelgeving en logistiek.

Voorbeeldproject: Consume alimentos ecologicos, Andalucia, Spanje

Dit is een project waarbij schoolkantines biologische en zo veel mogelijk lokaal geproduceerde voeding op het menu zetten. De kosten van de

lunch zijn €1,69 per persoon. Een Spaanse lunch is vergelijkbaar met een Nederlands diner: het is de hoofdmaaltijd van de dag, waar de meeste voedingsstoffen uit worden gehaald. Het Spaanse diner (net als het Italiaanse diner) is vaak lichter, hoewel ook warm.

Resultaten van de opzet van de nieuwe, biologische kantine ten opzichte van de conventionele kantine (waarbij er vooral op inkoopprijs en gemakkelijke bereiding wordt gelet): er werd 70% meer groente gegeten, 63% minder gefrituurd, 65% minder *ready-made* producten als basis voor maaltijdbereiding gebruikt, 50% meer fruit gegeten en het gedrag van de kinderen was merkbaar beter.

Consumenten zijn coproductanten (een veelgehoorde leus tijdens de Salone). De producent produceert in overleg met de consument, die volledige inzage heeft in het proces.

De schoolkantine/maaltijd is ook een opvoedmoment, namelijk: goede voeding, respect voor het milieu en de sociale economie.

Lezing 2:

Silvana Sari – Director of the Department of Educational and Scholastic Policies, Rome

Speerpunt van de Dream Canteen is kwaliteit. Of deze per se biologisch moet zijn, moet per geval onderzocht/bekeken worden. In de praktijk heeft Sari ondervonden dat bij de verandering van een reguliere kantine naar een biologische kantine, een graduele aanpak het beste werkt.

Begin bij de keuze in groente en fruit, want dat zijn de meest cruciale ingrediënten (qua verschil in kwaliteit en vervuiling door pesticiden & foodmiles). Vooral foodmiles zijn een grote issue met deze verse producten, want ze worden vaak ingevlogen. Haal dus alles van zo dichtbij mogelijk: dit is veel verser en uiteindelijk ook vaak goedkoper, zeker met de huidige brandstofprijzen.

Voor een aantal producten is het prima om ze van ver te halen, zoals bananen en chocolade (dus alleen producten die niet in de streek verkrijgbaar zijn), maar dan natuurlijk wel van fair trade (bijvoorbeeld GhanaCoop).

Denkwijze: gebruik het geld dat naar obesitas en diabetes type-II (en andere welvaarts/ongezonde voedingsziekten) gaat voor goede voeding en de rest volgt vanzelf – een alternatieve manier om de cirkel te doorbreken. Kwaliteit kost weliswaar geld, maar geen kwaliteit kost ook geld. Het is een kwestie van spelen met je budget.

Aandachtspunt: in de collectieve keuken kun je niet zulke radicale keuzes maken als thuis in je eigen (familie)keuken. Vandaar de graduele manier. Ga in ieder geval stap voor stap de goede richting uit. Je hoeft niet alles tegelijk te doen, wat ook een goede manier is om het personeel eraan te laten wennen en te leren hoe de nieuwe logistiek werkt.

Lezing 3:

Simona Del Treppo – Agronomist

De grootste problemen bij invoering van geheel biologische en lokale productie zijn 1) volumes en 2) logistiek. Het volumeprobleem kan opgelost worden door goede afspraken met verschillende producenten te maken. Hiermee verzeker je dat er altijd genoeg grondstoffen beschikbaar zijn. Vooral logistiek is een grote uitdaging, omdat je niet meer

altijd centraal kunt inkopen. Maar deze ‘verplichting’ van centrale inkoop is een gewoonte die je binnen je bedrijf kunt doorbreken. Spreek collectieve bewegingen aan en werk zoveel mogelijk samen (misschien kun je een soort inkoopvereniging oprichten met één verantwoordelijke, zodat het toch weer een soort van centrale inkoop is).

Voedselveiligheid is wel vaak een heikel punt. Doordat de producten van heel veel leveranciers komen, is het lastiger om een goede controle-systematiek op voedselveiligheid te garanderen (lastiger dan wanneer je één leverancier hebt). Ook speelt het gevaar van *cross contamination* een rol wanneer uiteenlopende goederen van verschillende bronnen bijeenkomen.

Lezing 4:

Enrico Carpitelli – Manager Catering Service DSU Firenze Azienda per il diretto allo studio conversatorio di Firenze

Het gaat om de *migliore rapporto qualità/prezzo* oftewel de juiste prijs/kwaliteitverhouding. Onderdeel hiervan is de opleiding van personeel/medewerkers: alleen een goede grondstof is niet genoeg, besteed ook aandacht aan de bereidingswijzen. Anders kun je de goede grondstof alsnog verpesten. Een goede bereidingswijze speelt een grote rol bij de mate waarin iets lekker en gezond is. Ook met een goedkopere grondstof kun je een lekkere, gezonde maaltijd bereiden.

Lezing 5:

Antonio Giovanetti – Purchasing Manager Camst

Camst verzorgt 77 miljoen maaltijden per jaar.

Hun vijf waarden zijn:

- Kwaliteit van de grondstoffen,
- Kwaliteit van de maaltijd,
- Kwaliteit van de service,
- Kwaliteit van de traceerbaarheid,
- De ‘KM-0’ (geen of zo min mogelijk foodmiles)².

Opmerkingen tijdens de workshop

- Een etiket geeft de herkomst weer en vormt de communicatie tussen producent en consument/coproducent.
- Vriendelijke conserveermethoden (drogen, vriezen) kunnen logistieke problemen verzachten en deze methoden bieden meer mogelijkheden voor toepassingen.
- Het hele model moet veranderen om een duurzame kantine succesvol op te zetten!

Belangrijkste punten uit de workshop

De grootste uitdaging voor een Dream Canteen is de organisatie en logistiek. Dit moet heel nauwkeurig gepland worden, om economische en hygiënische redenen. De kantine hoeft niet per se duurder te zijn, mits er goede, directe contacten worden onderhouden met de lokale producenten, bij wie producten gekocht worden die in het seizoen zijn. Daarbij is flexibiliteit van beide partijen nodig. Sommige producten zullen zelfs veel goedkoper zijn! Het gaat allemaal om slim en dynamisch inkopen. Om de voedselveiligheid te garanderen, moet er

² In de discussie werd verwezen naar het boek ‘In Fucina, la cucina a zero CO₂’. Deze was echter op dat moment niet beschikbaar. Gegevens: ‘In Fucina, la cucina a zero CO₂’. XL edizioni, by Azzero CO₂ formato 15x21, pp. 96, € 13,00, ISBN 978-88-6083-025-8, 2008. <http://www.azzero2.it/images/SlowFoodInFucina.pdf>

goed op de hygiëne gelet worden, zeker omdat contaminatie op kan treden ten gevolge van de verschillende productstromen. Wellicht moet er gekeken worden naar de fysieke opstelling van de kantine, om de veiligheid te verhogen en de nieuwe inkoopmethode makkelijker te laten verlopen.

Het uiteindelijke doel moet wel holistisch zijn: het heeft geen zin om duurzame grondstoffen in te kopen als de rest van het systeem dit weer tenietdoet door heel vervuilend te zijn. Let dus op de details van elke stap en kijk hoe deze aangepast kunnen worden.

Aangezien dit veel aanpassingsvermogen vergt en er ook een stuk opleiding aan te pas komt, kan het helpen om de kantine gradueel te veranderen. Hierbij kan de tijd worden genomen voor elke aanpassing en kan iedereen in zijn nieuwe rol en verantwoordelijkheden groeien. Er is ook minder financieel risico omdat er met bijvoorbeeld een kleine productgroep begonnen kan worden. Het kan veel helpen om samen te werken met vergelijkbare kantines en andere cateringinstellingen, om zo van elkaar te leren.

4.

Slow Food

Holland Meeting

Veel landen organiseerden nationale meetings, om landgenoten centraal te kunnen informeren over bepaalde projecten van de nationale comités. Ook konden alle landgenoten elkaar zo even zien en van ideeën wisselen over de beurs.

De belangrijke boodschap bij de opening: consumenten zijn coproducten. Zij bepalen wat er gebeurt en hoe! Dus niet de industrie of de supermarkt. De consument moet zich wel bewust zijn van deze rol.

Er waren verschillende sprekers:

Tineke Zwister, landbouwattaché Ambassade Rome

Spreekt over NaturaSi, een project voor de vorming van een ‘keten’ voor een afzetkanaal van Nederlandse producten in Italië. Zij weet nog niet precies hoe dit vormgegeven moet worden. Wel denkt ze dat er een afzetkanaal is.

Ter illustratie beschrijft ze de Italiaanse levensmiddelenmarkt:

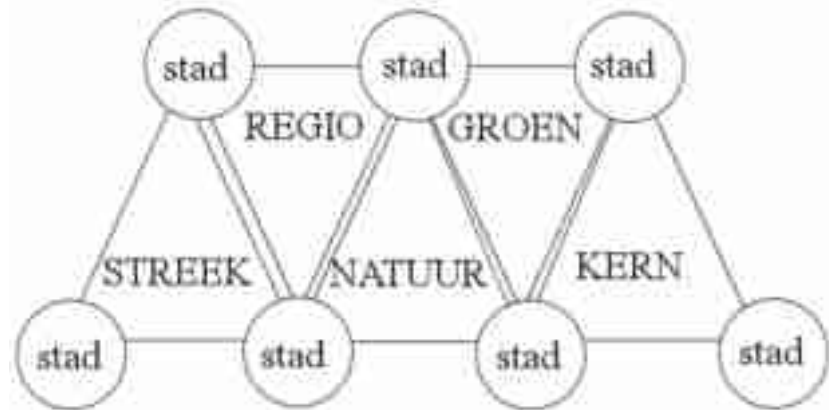
“Versnippering is de kracht van Slow Food Italië (en het probleem voor de Italiaanse industrie!)”

Harry Donkers over food communities

Food communities zijn een soort systeem/netwerkachtige samenwerkingen tussen boeren en consumenten, waarbij de consumenten bij elke stap rechtstreeks betrokken zijn (bijv. melkkoeien/slachtkoeien: buiten alleen opeten ook de functie als landschapsonderdeel (wandelpaden langs de weiden) en ‘koeknuffelen’. Of bijvoorbeeld kippeneieren rapen). Het idee is dus dat mensen betrokken zijn bij het ‘leven’ van hun eten, van begin tot eind, en dat dit ook een echte functie heeft voor de gemeenschap.

Donkers vertelt aan de hand van het Overijsselse Vechtdal, een voorbeeld van een *food community*. Werelddynamiek versus regiodyna-

miek: de kracht van een *food community* ligt in de regionaliteit!
 Kernwoorden: saamhorigheid, betrokkenheid, etc. Belangrijke 'visie' hierop is dat deze regio's wel grensoverschrijdend zijn. Op een aantal plekken van het Nederlands-Duitse grensgebied zijn bijvoorbeeld natuurgebieden die steden van beide landen betrekken. Er wordt gekeken naar het landschap als kern voor de indeling, niet naar steden of grenzen. Visueel voorbeeld (eigen afbeelding):



Hier is ook een boek over uitgegeven: 'Regio's om van te smullen: handboek regionale landbouw', van H. Donkers en V. Immink.

Loek Hilgers over het presidium Kempisch Heideschaap (merk 'Kempenlam')

Zijn boodschap was: haal het geheel uit de geitenwollensokkenhoek. Eerst werd het geaccepteerd als de omgeving zei 'Ga je gang maar met je schapengraasonderhoud op de heide'. Maar volgens Hilgers moeten we juist naar een zakelijke benadering van de 21^e-eeuwse herder. Dan is het gewoon een economische, zakelijke ontwikkeling waarmee meer bereikt kan worden. De heide en het schaap zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, dus dit kan heel zakelijk vormgegeven worden.

Toos Hofstede over Gulpener

Voor de productie van dit bier komt alles uit Limburg (dus ook hop, dat al sinds 100 jaar niet meer in Nederland werd verbouwd). De waarden van het familiebedrijf: *Profit + People + Planet*. Echtheid verkoopt zichzelf.

(Regionale) betrokkenheid is de kern. Dit gaat verder dan alleen het bier en omvat ook zaken zoals sponsoring, inspraak en sociale projecten t.b.v. de regio.

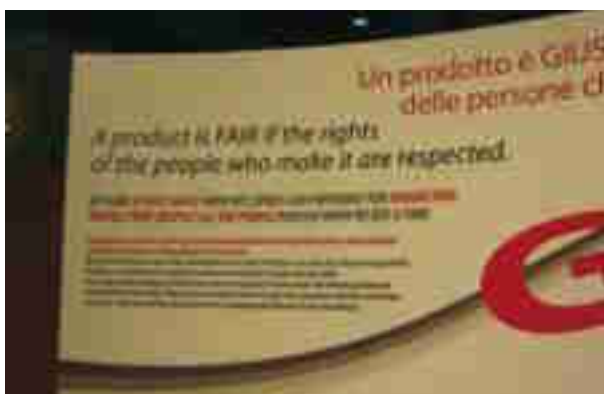
5. Andere interessante onderdelen van de beurs

Systemic Design

De drie kernwaarden van de beurs (Goed, Schoon, Eerlijk) waren zoveel mogelijk doorgetrokken in de organisatie van de beurs. Eén hoek van de beurs was daarom ingericht met achtergrondinformatie over hoe dit bewerkstelligd was. Normaal gesproken is een beurs zeer milieuvriendelijk, onder meer door het energieverbruik en de gigantische hoeveelheid afval. De beurs werd daarom onder meer biologisch afbreekbaar wegwerpservies gebruikt en duidelijk gescheiden afvalbakken om het afval recyclebaar te houden. De bezoekers werden geïnformeerd over deze duurzame insteek, zodat ze een helder beeld kregen. Doorgaans worden beursstands eenmalig gebruikt en dan weggegooid: een ontzettende energie- en materiaalverspilling. De stands waren daarom gemaakt van geperst houtafval, dat daarna gebruikt kan worden als grondstof bij wegevanleg.

Door er een speciale hoek voor in te richten, konden de bezoekers zien en lezen wat er allemaal is uitgevoerd om het een zo duurzaam mogelijke beurs te maken. Het was mij anders geheel ontgaan dat alle stands van gerecycled en recyclebaar materiaal waren gemaakt.

Educatie over de waarden Good, Clean and Fair.





Systemic Design.

Strada Maestra

De Strada Maestra is de hoofdader van de beurs. Mede doordat dit de meest educatieve laan is, waarbij de kernwaarden van de Salone op verschillende manieren naar voren worden gebracht.

Streetfood

Het is zeker niet alleen maar gezond op de Salone del Gusto. De afdeling *streetfood* is de snackbar van de beurs, waar verschillende regionale en internationale specialiteiten af te halen zijn. Ondanks de frituur-dampen, heeft elke hap iets speciaals: in smaak, eetervaring en verhaal erachter. Zo is er een soort 'tosti' uit Campania, van een warm platbrood met speciale ricotta ertussen gesmeerd en prosciutto. Alle ingrediënten komen uit hetzelfde dorp en zijn kleinschalig geproduceerd. Het barst van de smaak!

6. Meer dan alleen eten op de beurs...

Slow Food on Film

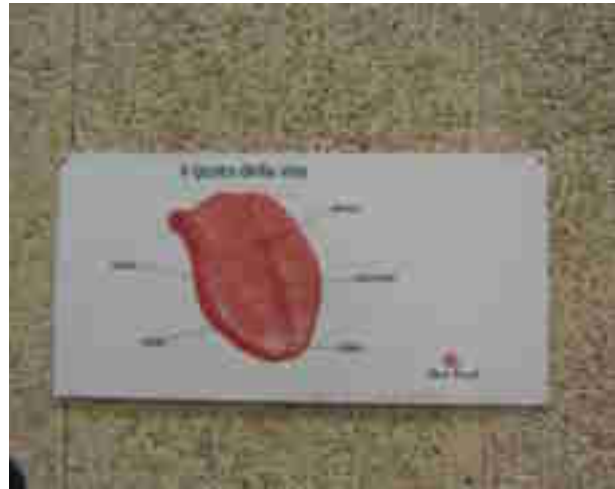
Een nieuw onderdeel van de Slow Food-organisatie is het Slow Food Filmfestival, dat dit jaar werd gehouden in Bologna. Enkele films van dit festival werden op de beurs vertoond. Een Slow Food-film is een film die op zoek gaat naar het verhaal achter eten, of waarbij de emotie rond bepaald eten centraal staat. Het kunnen documentaires zijn (bijvoorbeeld over de gevolgen van de politieke situatie in de Gaza-strook voor de aardbeienteelt en -export) of korte creatieve uitspattingen met een diep verborgen betekenis (bijvoorbeeld 'El castigo' (De Straffing), over een jongen die door zijn vader gestraft wordt omdat hij zijn lever met uien weigert op te eten). Film is een middel om het verhaal achter het eten over te brengen. Het is een andere vorm van communicatie dan het product proeven, maar toch 'proef' je het product.



'Kunst' over Slow Food en bordjes met weetjes.



'Kunst' over Slow Food en bordjes met weetjes.



'Kunst'

Op verschillende plekken in de beurshallen hingen kleine posters/schilderijtjes met de waarden van Slow Food op een creatieve manier weergegeven. Soms met een knipoog.

Muziek (I suoni di Terra Madre)

Slow Food hecht veel waarde aan cultureel onderscheidende levensmiddelen. Onder andere de *presidia* zorgen ervoor dat anders uitstervende tradities toch voortgezet blijven. Deze waarde voor culturele tradities gaat verder dan voeding alleen: op verschillende podia stonden groepen muzikanten. Deze internationale groepen gaven optredens in traditionele kleding, waarbij ze de originele instrumenten gebruikten om traditionele liederen ten gehore te brengen. Vooral de combinatie tussen voeding en muziek, twee emotionele culturele uitingen, zorgde voor een compleet beeld van het belang van Slow Food.



Aankondiging I suoni di Terra Madre.

Coop (& Eataly)

De supermarkt Coop heeft, zoals de naam al doet vermoeden, als basis de coöperatie tussen de consumenten en de producenten. Als lid van

deze supermarkt heb je inspraak op wat en hoe er ingekocht wordt. Zo is er een contract met onder andere Ghana (onder de naam Ghana-Coop) waarbij duurzame bananen en andere exotische producten worden ingekocht onder de voorwaarden van eerlijke handel.

Vlak naast de beurs zit een speciale supermarkt genaamd Eataly, waar alleen bijzondere en duurzame producten verkocht worden. Zo is het er mogelijk om biologische melk te tappen waardoor verpakkingen worden bespaard, en wordt er alleen kwalitatief hoogstaande biologische vlees en vis verkocht. Er wordt ook aandacht geschonken aan de beleving om eten en drinken heen. Zo is er een bar om zelf muesli samen te stellen, kunnen er speciale koffiesoorten gedronken worden en is er een uitgebreide bibliotheek met literatuur over voeding.



Sfeerbeelden en producten uit Eataly.

7.

Bouwstenen voor de Kantine van de Toekomst

Dit alles leidde tot een lang weekend vol enthousiaste bezoekers. Mensen die in verrukking kwamen door de volle smaken, de prachtige presentaties en de interessante verhalen van de producenten over hún producten. Als deze sfeer in een kantinesetting kan worden vertaald, zal er weinig overblijven van de negatieve reputatie van kantines. De beurs leverde enkele inzichten op die in het project meegenomen kunnen worden:

- Het totaalplaatje/de holistische benadering: van management tot inkoop tot bereiding en afvalstromen. Geïnspireerd door het *systemic design* van de beurs, waar van begin tot eind is nagedacht over elke stap die in het proces genomen wordt en de gevolgen daarvan op de rest van het proces. Want pas als alle details kloppen, is het echt duurzaam!
- Om deze duurzaamheid te bereiken kan een graduele aanpak helpen. Zo is de belasting op het personeel en het management, maar ook het financiële en economische risico, bij elke stap beter te overzien en in de hand te houden. Uiteindelijk kan dan een geheel duurzame kantine gecreëerd worden.
- De kern van de economische haalbaarheid is creatief zijn met inkopen en houdbaarheidstechnieken. Door producten te kopen die in het seizoen zijn en deze direct in te kopen bij de producent is de impact op het milieu het laagst en zullen de kosten lager uitvallen: in het juiste seizoen zijn producten goedkoper, bij regionale inkoop is de afstand klein, wat transportkosten beperkt, en door de directe inkoop zijn er geen tussenpersonen die betaald moeten worden.
- Bovendien hebben seizoensproducten en verse producten (die niet eerst dagen getransporteerd zijn) een hogere voedingswaarde. Daarmee dragen ze meer gezonde voedingsstoffen bij aan het dagelijks dieet.

- Het hoeft niet per se altijd gezond, als het maar goed smaakt! De *streetfood*-sectie van de beurs kan hiervoor een inspiratiebron zijn: kan het broodje frikadel vervangen worden?
- De kantine draait natuurlijk op het personeel, dat een actieve rol speelt bij het succes. Scholing speelt hierbij een grote rol, alsmede creativiteit en betrokkenheid bij de presentatie van de producten. Vooral de betrokkenheid van het personeel en de verhalen achter het product, maken dat het product leeft. Communicatie is hierin heel belangrijk.
- Andere media dan het eten (film, kunst en muziek) zijn vormen van communicatie die ook een rol kunnen spelen in de kantine! Zo gaan de Slow Food-films vaak over zowel de landbouw als het voedsel, waardoor ze aansluiten bij de interesses van agrarische studenten in verschillende opleidingen.

Bijlage I: Onderzoeksresultaten 'Pensa che mensa'

De resultaten, zoals overgenomen van de informatieborden:

I. Management - Contracts and standardisation

Direct management: a public body or other institution manages the canteen facility in-house, selecting cooks and organising the service. Every supply of produce and services is the result of a supply contract and a public competition.

Indirect management: the whole canteen service, from purchase to preparation and management of the premises, is contracted out to a specialized company and always on the basis of a public tender.

Mixed management: some services are managed directly, others externally: this, for example, is the case of public bodies that contract out the preparation of meals but manage purchasing in-house.

Concession: another possibility involves the service being entrusted by the public administration to companies it controls.

Every system has its pros and cons. The choice depends on various criteria: the resources available, the needs and objectives of the situation, the qualified people that the administration can count on, the premises available, etc.

Data from the survey

Of the 50 municipalities involved in our study of school canteens:

- 7% run the service directly with their own staff and structures;
- 17% run certain parts of the service on their own and contract out other parts of it to private companies;

- 5% contract out the service on a concession basis to companies or institutions owned by the municipality itself;
- 71% contract out the entire service to one or more private companies.

2. Buying – In the dark, without seeing or touching...

Commodity cards are something more than just a shopping list. Whatever management system is adopted, to choose suppliers you need commodity cards which are used to decide what you want to buy. The winner of the tender will be the organization able to supply the produce requested on the basis of the predefined parameters, whether these are straightforward indications of price or more detailed definitions of quality. Depending on the management system, the administration will buy products directly from a supplier or will contract out the task of buying to an external firm. Is there anybody who has never had to phone down to a food shop for the shopping? Just imagine how difficult it is to describe exactly what you want over the phone. The commodity card system is similar to doing the shopping over the phone. You have to be very clear what you want to buy so as to be able to guarantee the quality of the produce, and food safety is also part of the equation. Furthermore, there is always the risk of asking for a product that is difficult to find.

Data from the survey

Of the 50 municipalities involved in our survey, of those that contracted out the service:

- 83% adjudicated the contract with the method of the most economically advantageous offer, attributing a point score to various quality features;
- 17% adjudicated the contract on the basis of the lowest price only.

Of the total municipalities interviewed:

- 80% use produce from biological agriculture
- 63% use DOP-labelled produce
- 48% use IGP-labelled produce
- 41% use typical produce
- 32% use fair-trade produce

3. Preservation – Every food needs its fridge

Once you've done the shopping you go back home and fill pantry and fridge with the produce purchased. This also happens in the canteen, obviously! The difference lies in the rules to be complied with and the volumes involved... For every type of product there are indications on how it has to be preserved.

Every product has its own ideal preservation temperature and a designated cold cell and room. You can never put the veg with the meat as you maybe do in the fridge at home, and you can buy potatoes only if you have a place just for them. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tells us that if you don't have a specific place for preserving potatoes and a room for cleaning them in you can't even buy them because they are covered in soil and soil means the risk of bacteriological contamination.

For people who work in the kitchen this does not sound so strange but certainly it makes us realize that the canteen is not at all like home...

4. Cooking – Without pans and for tables a long way away

In a canteen scenario, to start cooking does not mean necessarily using pans. The equipment most used, in effect, might be something quite different. Given the quantities, in an industrial kitchen cooking in pans will be replaced by cooking in 90-litre braziers and the water for pasta will boil in a pasta cooker with 40-litre tubs, as happens here in Dream Canteen!

Cooking bond

The term ‘bond’ indicates the preserving and preparing technique that makes it possible to consume food some time after and far from the place of preparation. Generally speaking the meal is distributed straight after its preparation and the bond used is called Fresh/Hot. Here the food, after cooking, is not subjected to any manipulation to enable its consumption to be deferred: it is placed in thermal containers (one or many portions) and distributed, if the kitchen is alongside the place of consumption, or transported (in appropriate vehicles) to the place of consumption. In this case we speak of transported Fresh/Hot.

The regulations say that distribution should take place within two hours of preparation and the temperature should not fall below +65C.

Another widespread system is that of the ‘simple’ refrigerated bond or Cook and Chill, food chilled in a modified atmosphere: preserve the food prepared cold for consumption later. At the moment of consumption you just have to regenerate the meal by heating it.

5. Serving – Dining-room care and food presentation

In the canteen there are different ways of serving: self service or table service of portions already prepared individually or to be prepared. The moment of distribution is that in which the service staff come into contact with the users. It is important for diners to be able to request information on what is being served and that they receive precise answers from staff who should be personable, competent and professional. For this reason the training of service staff is fundamental: even in a canteen the consumption of a meal can be pleasant and become a moment of appreciation and exercise of the senses. In addition, eating in a comfortable space where you are at your ease, is important for everybody, at any age.

Data from the survey

66% of the municipalities interviewed by us have set up training and updating activities for service personnel. In 88% of the canteens involved in our survey, the teachers are present during the meal.

6. Disposal – You cannot refuse to concern yourself with refuse.

As it is at home, after your meal you have to clear up. The quantity of left-overs and food to be disposed of in a canteen is enormous and is one of the most evident environmental problems of the service. Left-overs in the pan, when untouched, can be rerouted to charity. Kitchen or plate waste has to be disposed of, just as plates have to be washed or, if they are disposable, thrown out and recycled.

Solid waste: Waste separation (organic, paper, plastic glass)

Liquid waste: Waste water from the kitchen, plates, equipment, washing

Gaseous waste: Fumes, smells, suspended fats, ...

Can you imagine how much energy is used to dispose of canteen waste?

Data from the survey

Our survey shows that:

- 41% of the municipalities employ reusable dishes;
- 49% employ disposable dishes;
- 10% employ reusable dishes in most canteens and disposable dishes in some canteens that have no washing facilities.

The Future - The canteen like home!

From the moment we decided we had to learn something about the situation in community catering, recycling ourselves as qualified working companions for public bodies, companies and professionals, we have discovered that eating in a canteen is a bit different from eating at home... Everything started with Slow Food's commitment to improving the quality of our 'everyday diet'.

What is a canteen?

A canteen is an organization that prepares and serves meals for a community, the make up of which is generally uniform as are the numbers of people served. It offers clearly defined types of menus based on specific commodity and nutritional tables, and meals can be cooked on the spot or in an external kitchen and with various economic restrictions.

Bijlage 2: Dream Canteen Producten

De grondstoffen gebruikt in de Dream Canteen (zoals overgenomen van http://www.salonedelgusto.com/eng/pagine/prodotti_pensa_che_mensa.lasso)

Pasta And Bread, Rice, Cereals, Legumes

1. Pasta Garofalo, Gragnano (Na)
2. Riso Cascina Veneria, Lignana (Vc)
3. La Finestra sul Cielo, Villareggia (To)
4. Fagioli del Consorzio del Fagiolo di Cuneo, provincia di Cuneo
5. Farine Mulino Marino, Cossano Belbo (Cn)
6. Pane Eataly, Torino
7. Pasta Fresca Michelis, Mondovì (Cn)

Milk And Dairy Products

10. Centrale del latte della Valle d'Aosta, Gressan (Ao)
11. Ocelli, Farigliano (Cn)
12. Agrilanga, Vesima (At)

Meat

13. La Granda, Savigliano (Cn)
14. Cooperativa Valverde, Saluggia (Vg)

Fish

15. Cooperativa Pesca Lagunare, Orbetello (Gr)
16. Agritrutta, Mondovì (Cn)

Extra vergine Olive Oil, Olives

17. Roi, Badalucco (Im)

Fruit

18. Il Frutto Permesso, Bibiana (To)

19. Cooperativa Roero Ortofrutta, con sede in Canale (Cn)
20. Agribio, associazione con sede in Cissone (Cn)
21. Ghana Coop, cooperativa per il commercio equo con sede in Modena

Vegetables

22. Azienda Agricola Scotta, Carmagnola (To)
23. Azienda Agricola Ricciputi, San Rocco Castagaretta (Cn)
24. Azienda Agricola Leonetti, Andria (Ba)
25. Azienda Agricola Panero, Cavallermaggiore (Cn)
26. Cooperativa DEMACCOOP, Moretta (Cn)
27. Azienda Agricola Cappella, Alessandria
28. Azienda Agricola Romano, Santena (To)
29. Azienda Agricola Casale Alloa, Villafalletto (Cn)
30. Azienda Agricola Solavaggione, Bra (Cn)
31. Azienda Agricola Rovere, Casalcermeli (Al)
32. Coop. S.I.C.O., Chioggia (Ve)
33. Azienda Agricola Bianchi, Casalcermeli (Al)
34. Azienda Agricola Torre, Lentini (SR)

Bijlage 3: Weblog over bezoek

(gepubliceerd op 4 november 2008, op www.innovatienetwerk.org)

Een weekend vol *Mama Mia!*. En dan niet de musical, maar de verrukte uitingen van Italianen over de heerlijkheden die ze tijdens de Salone del Gusto konden ruiken, zien, horen maar vooral proeven.



Tezamen met *foodies* uit alle windstreken (maar vooral Italië) bezocht ik afgelopen weekend deze smaakbeurs in Turijn. De naam 'Sonja Bakker' viel er weinig, vooral omdat praten werd verhinderd door plakken prosciutto, sappige bolletjes mozzarella en zachte broden met olijfolie die de mond druk bezighielden.

Met een opdrachtbrief van InnovatieNetwerk in mijn zak liep ik over de beurs, waarbij ik me bedacht dat dit zeker de juiste plek is voor een organisatie van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit: de voedselkwaliteit was alom hoog. Chocolade in elk gewenst



cacaopercentage, Duitse desembroden, Ierse whiskeyspecialiteiten en ontelbare Italiaanse salumerie (vleeswarenspecialisten). Als ik eraan terugdenk, proef ik het nog...

Voor InnovatieNetwerk was ik op zoek naar de expositie 'Droomkantine', een kantine van de toekomst waarbij duurzaamheid in al haar facetten wordt uitgevoerd. Buiten de voor de hand liggende duurzaamheid voor het milieu, is er ook aandacht voor een duurzame economie en een duurzaam lichaam.

Vooraf in Italië draagt de school- of bedrijfskantine een grote verantwoordelijkheid voor het dagelijks voedsel. De lunch is namelijk de belangrijkste maaltijd van de dag. En laten Italianen eten nu sowieso al een van de belangrijkste dagbestedingen vinden...

De Italianen zijn trots op hun eigen producten. Het menu van de dag staat dan ook bol van de streekproducten, zoveel mogelijk biologisch geteeld, in het seizoen en met een eerlijke prijs voor de boer. Door slimme inkoop, korte distributielijnen en weinig 'foodmiles' kost een maaltijd hetzelfde als in een doorsnee Italiaanse kantine. Deze producten helpen je ook nog een duurzaam lichaam te verkrijgen: gebalanceerde menu's met veel variatie, waaruit je alle nodige voedingsstoffen, vitamines en mineralen kunt halen. Producten die 'in het seizoen' zijn, bevatten bovendien de meeste vitamines en mineralen, dus de teller loopt al snel op. En als je dan toch bananen of chocolade wilt, kun je die altijd fair trade inkopen.

De HAS Den Bosch, waar ik word opgeleid tot Food Designer, heeft kassen vol groenten en fruit voor de opleiding tuinbouw. Als we die in de kantine gebruiken, komt er geen foodmile aan te pas! En over voedselveiligheid hoeven we ons ook geen zorgen te maken, met al die levensmiddelentechnologen die er rondlopen. Wellicht kunnen de milieukundigen de energie- en afvalstromen creatief beperken. De agrobusiness studenten kunnen een economisch licht op de kantine schijnen, waarbij de Food Designers een duurzaam menu uitstippelen. Wellicht kan de HAS over de eerste duurzame Droomkantine van Nederland beschikken...

Maar wat is dan zo'n duurzaam menu waarbij je kunt wegdromen? In de Droomkantine op de Salone del Gusto heb ik kunnen smullen van een spelt- en bonensoep (met zeven regionale groenten), kip *alla cacciatora* (oftewel op jagerswijze, met heerlijke verse kruiden) en gebakken seizoensgroenten.



Bij het dessert dacht ik vooral aan geestelijke duurzaamheid: gecarameliseerde peer met een mousse van (de regionale) Moscato-wijn.

49

Een uitgebalanceerd, voedzaam én duurzaam menu, op een presenteerblaadje uitgereikt! Oh nee, zelf met een dienblaadje afgehaald... maar dat maakte het er niet minder lekker om!



Lieke van Adrichem.

The Dream Canteen – report of a visit to the Salone del Gusto, Turin 2008

Lieke van Adrichem

InnovationNetwork Report no 09.2.202, Utrecht, The Netherlands, February 2009

Dream Canteen

The Salone del Gusto and Terra Madre are biannual Slow Food fairs, which were held together for the first time in 2008 in Turin, Italy. A corner at the Salone del Gusto was taken by ‘Pensa che mensa’, translated as ‘Dream Canteen’. This canteen is built on the philosophy of Slow Food: Good, Clean and Fair. A research was carried out on Italian school canteens, to give an indication of how ‘Slow’ they are and which aspects could play a role in this (see also appendix 1). Research topics were management, buying, storage, preparation, serving and disposal. The researched Italian canteens predominantly bought already partially organic ingredients and products with certification marks.

A mock canteen was set up, where meals could be eaten. Besides good raw materials (see appendix 2) and a clean process, also the menu is carefully put together after the guidelines of a healthy daily diet.

Workshop ‘Pensa che mensa’

The workshop gave information on the logistic problems a catering organization could face when changing their canteen into a Dream Canteen. The main problems to overcome are to organize the buying of the products directly from the producers, food safety and educating the staff. When you play it right, the canteen won’t be more expensive and could even be cheaper (seasonal products that are bought locally can save money). With an holistic approach, it turns into a real dream canteen.

Slow Food Holland meeting

In the Slow Food Holland meeting, 'food communities' were discussed. These are communities where producers and consumers work together in each step of the process. The countryside and cities work together, where not the cities are the centre of attention, but the region/nature.

Other interesting parts of the fair

Other interesting parts of the fair were the three markets (salone del gusto, terra madre, presidia) where different Slow Food products could be tasted and bought from the producers themselves. The complete fair had zero environmental impact, due to several innovations, which were explained in a part of the hall. The core values Good, Clean and Fair were visualized in different ways, with interesting facts (eg. What is the impact of buying a mango in winter?) and ways to easily improve people's lifestyle (try to use 1 plastic bag less a day, when everyone does this it has a huge impact). The values of Slow Food were also brought to life through film, art and music.

Building stones of the Canteen of the Future

A few points that came forward from the fair might be of interest for the project:

- The complete view/holistic approach: from management to buying to preparation and disposal.
- Only when all the details are right, it is truly sustainable!
- A gradual approach can help to reach this sustainability.
- The core of the economic feasibility is to be creative in buying and preservation techniques.
- Seasonal and fresh products add more nutrients to the daily diet.
- It doesn't always have to be healthy, as long as it tastes really good! The street food section of the fair can be a source of inspiration.
- Especially the commitment of the staff and the stories behind the product, make the product alive. Communication is very important, as well as training the staff.
- Other media are forms of communication which could also have a function in the canteen.